

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 65 (1956)  
**Heft:** 40

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 24.05.2025

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

# HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

*Journal:* Die einseitige 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 50 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Birkhäuser AG, Elsbachstrasse 15. — *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

*Annones:* 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 Birkhäuser S.A., Bâle, Elsbachstr. 15. — *Redaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 40 Basel, den 4. Oktober 1956

Erscheint jeden Donnerstag

65. Jahrgang 65<sup>e</sup> année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 4 octobre 1956

N° 40

## Kann dem Preisauftrieb Einhalt geboten werden?

Der Kampf zwischen Preis und Lohn nimmt in der wirtschaftspolitischen Diskussion der Gegenwart einen breiten Raum ein, und der Begriff «Inflation» gehört beinahe zum täglich verwendeten Wortschatz der Wirtschaftspublizistik. Steigende Preise lösen zwangsläufig Lohnforderungen aus, sagen die einen. Höhere Löhne haben unweigerlich steigende Preise zur Folge, behaupten die andern. Sicher besteht zwischen Preis und Lohn ein Kausalzusammenhang im Sinne einer wechselseitigen Beeinflussung, die das in Gang bringt, was wir als Inflationsspirale bezeichnen.

An einer inflationären Entwicklung hat auf die Dauer niemand ein Interesse. Darüber ist man sich in allen Lagern einig. Einigkeit besteht also darüber, dass dem inflationären Preisauftrieb Einhalt geboten werden muss, will man nicht schwere wirtschaftliche und soziale Erschütterungen in Kauf nehmen, die die Grundlagen unserer gesellschaftlichen Ordnung zu unterminieren drohen.

### Wie weit ist der inflationäre Preisauftrieb gediehen?

Seit 1939 ist der Lebenskostenindex — der nunmehr mit einigen Änderungen im Aufbau «Landesindex der Konsumentenpreise» heisst —, wenn wir die ihm zugrundeliegenden Preise 1939 mit 100 gleichsetzen, auf 175 geklettert. Fassen wir auch nur die Entwicklung seit 1951 ins Auge, so sehen wir, dass sie in der Richtung eines weiteren Preisauftriebes verläuft. Von 167 Punkten im Durchschnitt des Jahres 1951 ist der Landesindex der Konsumentenpreise auf 173 im Jahresdurchschnitt 1955 gestiegen, und Ende August 1956 stand er bereits auf 176. Für die in der Betriebsrechnung der Hotellerie besonders wichtige Position Nahrungsmittel erhöht sich die Indexziffern in der nämlichen Zeitspanne von 181 (1951) auf 190 (1955) und 195,3 im August 1956. Noch ausgeprägter waren die Lohnsteigerungen, ist doch allgemein bekannt, dass gegenüber 1939 die Arbeiterschaft fast durchwegs Reallohngeinne, bei einzelnen Kategorien bis zu 30%, verzeichnen können, wobei es dahingestellt bleibe, ob und wie weit darin eine Ursache des Preisauftriebes zu erblicken ist, oder ob die Lohnbewegung mit entsprechenden Fortschritten in der Richtung der Produktivitätssteigerung parallel ging. Immerhin sei hier die Auffassung eines Wirtschaftspublizisten festgehalten. Der Handelsredaktor des «Bund» stellte kürzlich fest:

«Kamen die ursprünglichen Impulse auf den Preisindex aus dem Inland selber, aus der Entwicklung der Mieten und Preisgegenstände an die Landwirtschaft, so hat sich das Bild in letzter Zeit zu ändern begonnen: immer mehr ist es das Perpetuum mobile des Mechanismus der Preise und Löhne, das in unserem Lande anfängt, preisbestimmend zu werden.»

Mit andern Worten heisst das also, dass die Inflationsspirale, von der wir bereits andeutungsweise gesprochen haben, sich zu drehen begonnen hat.

### Der Bundesrat appelliert an die Privatwirtschaft

Wenn man sich daher in allen Kreisen Gedanken zu machen beginnt, wie man der inflationären Entwicklung Einhalt gebieten könnte, so ist das verdienstlich und zeugt vom Willen, den Dingen nicht einfach ihren Lauf zu lassen. Erfreulich ist, dass auch die Behörden sich der Ge-

fahren bewusst sind, die in der unaufhaltsamen Aufwärtsentwicklung der Preise und Löhne liegen. Vor wenigen Wochen, am offiziellen Tag des Comptoir suisse in Lausanne, hat Herr Bundesrat Dr. Holenstein auf den Kampf um den gebührenden Anteil an der guten Konjunktur hingewiesen, der zwischen den wirtschaftlich starken Zweigen und den schwächeren Gruppen und Ständen, die sich in ihrer Entwicklung gehemmt oder in ihrer Existenz sogar bedroht fühlen, entbrannt ist. Deshalb sei in den wirtschaftlichen Auseinandersetzungen billige Rücksichtnahme und Gerechtigkeit gegenüber den andern geboten. Es soll der Wille nicht erlahmen, im Kampf der Gruppeninteressen die grossen Zusammenhänge und die Interessen der Gesamtwirtschaft und des Volkswirtschaften nie aus dem Auge zu verlieren. Alle Beteiligten müssten sich über die Gefahren im klaren sein, die aus einem weiteren Steigen der Preise und Löhne und damit der Lebenskosten entstehen. Wörtlich führte Bundesrat Holenstein aus:

«Wir müssen bedenken, dass viele Zweige unserer Wirtschaft von der Konjunktur weniger begünstigt sind als andere. Sie können die erhöhten Produktionskosten, auch Lohnsteigerungen, nicht durch Steigerung der Produktivität ausgleichen und sind dann genötigt, die Preise ihrer Produkte zu erhöhen. Ich denke an verschiedene Zweige der Industrie und des Gewerbes, z. B. an grosse Teile der Textilindustrie, an unsere Hotellerie in den Fremdenverkehrsgebieten usw. Ich denke aber besonders auch an unsere Landwirtschaft. Sie leidet in wachsendem Masse unter der Abwanderung ihrer Arbeitskräfte in Industrie und Gewerbe, die wesentlich höhere Löhne zahlen können als die Landwirte. Die Leidtragenden eines fortwährenden Preis- und Lohnauftriebes wären zuerst die sozial Schwachen, die Rentenbezügler und Sparer, die Witwen und Waisen und zahlreiche soziale Fürsorgeinstitutionen, dann aber auch diejenigen Volksteile, die nicht in den besonders begünstigten Wirtschaftskreisen tätig sind; auf längere Sicht aber auch die Konkurrenzfähigkeit unserer Exportwirtschaft und letzten Endes das ganze Volk.»

Der Chef des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements versicherte, dass der Bundesrat, der diese Entwicklung mit grosser Aufmerksamkeit verfolgte, sich ständig bemühe, einer gefährlichen Auftriebendenz mit geeigneten Mitteln, die dem Staat zur Verfügung stehen, entgegenzutreten. Die Hauptverantwortung für konjunkturgerechtes Verhalten und für die Vermeidung einer gefährlichen Steigerung unseres Lebenskostenniveaus liege aber in unserer auf dem Grundsatz der Handels- und Gewerbefreiheit aufgebauten Wirtschaftsordnung, bei der Wirtschaft selbst.

### Die Hotellerie betreibt eine Preispolitik der Mässigung

Der Hotellerie gegenüber lässt sich der Vorwurf nicht erheben, sie habe mitgeholfen, die Preisauflaufstendenzen zu begünstigen. Wir stellen dies ohne jegliches Gefühl der Selbstgerechtigkeit fest, denn die Hotellerie, die ja im Dienste der Befriedigung eines sog. Wahlbedürfnisses steht, ist restlos der internationalen Konkurrenz ausgesetzt und gar nicht in der Lage, eine aktive Rolle im Preiskampf zu spielen. Sie weiss, dass die Nachfragekurve bei Preiserhöhungen sehr elastisch zu reagieren pflegt. Schon aus diesem Grund befolgt die organisierte Hotellerie eine Politik preislicher Mässigung, wie sie der Hotelführer widerspiegelt; seit Jahren sieht die von ihm publizierten verbindlichen Preisermässigungen unverändert geblieben, abgesehen von den Margen für jene Häuser, die sich über wesentliche Komfortverbesserungen ausweisen können. Diese Politik stabiler Preise steht wohl einzig da und ist um so bemerkenswerter, als in der gleichen Zeit die Preise der Kostengüter und der Löhne ganz wesentlich gestiegen sind. Während aber viele Industriezweige entweder durch

## Skål!

### A propos du récent congrès des Skål-Clubs

Le congrès international des Skål-Clubs qui vient de se dérouler à Interlaken du 8 au 13 septembre nous donne l'occasion de renseigner nos lecteurs sur cette sympathique «amicale du tourisme», qui s'est étendue rapidement dans le monde entier et qui est appelée à établir des liens personnels et durables entre des professionnels du tourisme, le mot tourisme étant pris dans son sens le plus large.

Le mot Skål est, paraît-il, utilisé en Scandinavie lorsque l'on boit à la santé d'un ami, et il se compose des initiales de quatre mots scandinaves, signifiant: santé, amitié, longue vie, bonheur.

Le but des Skål-Clubs est d'unir les représentants d'agences de voyages et de tourisme en inspirant à leurs membres un esprit d'amitié et d'unité et en leur permettant de développer leurs connaissances techniques par un échange de vues constant entre les membres de différents pays.

### Origine et extension

En 1932, un groupe de représentants d'agences de voyages parisiennes fut invité par des compagnies de navigation aérienne à visiter la Scandinavie. Durant ce déplacement, de nom-

breuses amitiés se créèrent parmi les participants et ils décidèrent, à leur retour à Paris, de se rencontrer régulièrement, afin de raffermir cette amitié. C'est dans ce but, qu'ils créèrent un club qu'ils appelèrent «Skål-Club», auquel ils invitèrent toutes personnes occupées dans l'industrie touristique qui visitaient Paris. Il devenait dès lors inévitable que ces visiteurs, de retour chez eux, soient les propagateurs de ce mouvement.

En 1933 déjà, des Skål-Clubs, furent créés à Anvers, à Nice, à Bruxelles et à Montreux, et en 1934, les représentants de ces différents Clubs fondèrent à Paris l'Association internationale des Skål-Clubs qui groupe aujourd'hui environ 10 000 membres affiliés à 150 clubs répartis dans le monde entier. La Suisse a suivi le mouvement, puisqu'elle ne compte pas moins de 12 clubs, réunissant environ 600 membres. Le Skål-Club suisse est actuellement présidé par M. Georges Jenny de Montreux, dont l'entregent et l'affabilité sont bien connus de tous les spécialistes du tourisme suisses et étrangers. Prévisions encore, que pour être membre actif d'un Skål-Club, le candidat doit faire partie d'une organisation authentiquement et activement occupée à la vente ou à la diffusion des voyages, ou

(Suite page 2)

## SCHWEIZER HOTELFÜHRER 1957/58

### Meldefrist für Korrekturen:

20. Oktober 1956

Die Mitglieder von Sektionen sind gebeten, ihre Korrekturen den Sektionspräsidenten, denen kürzlich ein Zirkular betreffend den neuen Hotelführer zugestellt wurde, zu melden. Die Einzelmitglieder wollen ihre Korrekturen direkt an das Zentralbureau des SHV, in Basel melden. Da der Schweizer Hotelführer 1957/58 einige Wochen früher als sonst erscheinen soll, bitten wir um unbedingte Einhaltung der obigen Meldefrist. Wir danken zum voraus.

Die Pauschalpreise sind neu zu errechnen, weil ab Frühjahr 1957 der Bedienungsgeldzuschlag für Aufenthalte von drei Tagen an nicht mehr 10%, sondern 12% betragen wird, gemäss einer kürzlich getroffenen Vereinbarung zwischen den an der Bedienungsgeldordnung beteiligten Vertragspartnern. Für Aufenthalte von einem Tag und zwei Tagen wird der Ansatz durchgehend 15% betragen.

Preiserhöhungen oder durch Rationalisierungsmassnahmen die Kostensteigerungen zur Hauptsache zu kompensieren vermochten, ist in der Hotellerie die Erhöhung der Gesteungskosten nicht oder nur in ganz ungenügender Masse möglich, während Produktivitätssteigerungen in einem so sehr auf Dienstleistung eingestellten Gewerbe durch Rationalisierungsmassnahmen engste Grenzen gesetzt sind. Diese «Kostenklemme» bildet denn auch den Grund, warum in jenen Teilen der Hotellerie, die nicht überdurchschnittlich hohe Besetzungsquoten aufweisen, noch immer keine befriedigenden Erträge herausgewirtschaftet werden.

Unser Wirtschaftszweig hat demzufolge allen Anlass, die Bemühungen zur Stabilisierung der Preise und Löhne zu begrüssen, denn kraft der Stellung der Hotellerie im Gefüge der schweizerischen Volkswirtschaft ist sie dazu verdammt, immer auf der untersten Sprosse der Leiter zu stehen.

### Waren die Massnahmen zur Inflationsbekämpfung erfolgreich?

Die weiter oben geschilderte Entwicklung des Index der Konsumentenpreise liess erkennen, dass der Trend der Preise eindeutig aufwärtsgerichtet ist. Darf daraus geschlossen werden, dass die bisherigen Massnahmen zur Konjunkturdämpfung — Sterilisierung von Geldkapitalien, Verschiebung von öffentlichen Aufträgen usw. — oder Empfehlungen zum Masshalten wirkungslos blieben? Ja und Nein. Das Zurückbleiben der Preissteigerung hinter derjenigen des Auslandes darf als Beweis dafür gewertet werden, dass die Schweiz die inflationäre Bewegung des Auslandes nicht oder doch nur in abgeschwächtem Mass mitgemacht hat. Wir rühnen uns der Tatsache, dass die Preisentwicklung bei uns in ruhigeren Bahnen verläuft und erblicken darin mit Recht einen Grund für die Konkurrenzfähigkeit der schweizerischen Exportwirtschaft auf den internationalen Absatzmärkten. Wir sind uns auch bewusst, dass, sollte dieser Vorsprung verloren gehen, der Konkurrenzkampf bedeutend härtere Formen annehmen würde.

### «Importierte Inflation»

Die Frage, ob sich der Konkurrenzvorsprung behaupten lässt, ist für die Exportwirtschaft von grösster Bedeutung. Sie ist auch durchaus aktuell, weil, wie wir gesehen haben, von einer Preis- und Lohnstabilität in der Schweiz nicht gesprochen werden kann. Es gilt daher, ohne Vor-

eingenommenheit zu prüfen, welches die Faktoren sind, die die inflationäre Entwicklung auch in der Schweiz begünstigen, welche Kräfte das schweizerische Preisniveau im Sinne einer langsamen aber ständigen Erhöhung beeinflussen.

Es unterliegt keinem Zweifel, dass die Preisniveaus der verschiedenen europäischen Länder sich in ganz unterschiedlicher Weise verändert haben. Andererseits aber – Bundeswirtschaftsminister Professor Erhard hat kürzlich, anlässlich der Eröffnung der deutschen Industriemesse in Berlin, darauf hingewiesen – sind trotz dieser unterschiedlichen Entwicklung die Wechselkurse stabil geblieben. Wenn aber im Falle der Schweiz die ausländischen Preise stärker steigen als bei uns, dann bedeuten feste Wechselkurse, dass ein Preisgefälle zugunsten der Schweiz entsteht, mit andern Worten, dass Exportindustrie und Fremdenverkehr, d. h. unsere Exportwirtschaft, durch dieses Preisniveaudisparität einen Auftrieb erhält, der sich naturgemäß auf die Inlandwirtschaft fortplant. Investitionsfreudigkeit, Vollbeschäftigung, Kampf um die Arbeitskräfte und – auf der Geldseite – Zahlungsbilanzüberschüsse trotz beachtlichem Kapalexport sowie, damit zusammenhängend, Geldschöpfung sind die natürlichen Auswirkungen. Und da wundert man sich, dass Preise und Löhne in die Höhe gehen! Mit Recht hat Redaktor Dr. E. Ruchti («Bund») auf die paradoxe Situation aufmerksam gemacht, die darin besteht, dass, je besser es unseren Stabilisierungsbemühungen gelingt, den Lohn- und Preisaufrtrieb in Schranken zu halten, desto grösser die «importierte Inflation» werden müsse. In der Tat werden durch die Stabilisierungsbemühungen über den internationalen Zahlungsmechanismus Kräfte ausgelöst, die selbst wieder inflationsfördernd wirken und dadurch diese Bemühungen zum Teil wieder illusorisch machen.

#### Ist die Situation ausweglos?

Angesichts einer solchen Situation läge es nahe, den Dingen einfach ihren Lauf zu lassen. In unserem Land ist glücklicherweise die Furcht vor einer andauernden Schmälerung der Kaufkraft anderer Franks zu stark entwickelt, als dass ein solch fatalistisches Verhalten der für die Wahrung verantwortlichen Organe gebilligt würde. Was aber kann getan werden, um die Folgen von internationalen Preisniveau-Disparitäten, die sich heute bestehen, zu bekämpfen? Theoretisch könnte diesem Umstand zweifellos durch eine kleine Operation abgeholfen werden, etwa dergestalt, dass, wie man seinerzeit, als die ausländischen Preisniveaus als Folge von Pfund- und Dollarabwertung sowie der Devisenzwangswirtschaft in andern Ländern tiefer lagen, 1936 zur Frankenaufwertung geschritten ist, nunmehr, wo das Gegenteil der Fall ist, eine Frankenaufwertung vornehmen, wie es die Logik der Dinge erheischen würde. Auch in Westdeutschland ist diese Frage ernstlich erwohnen worden, doch hatten die für die Wahrung verantwortlichen westdeutschen Behörden es nicht gewagt, den entscheidenden Schritt zu tun. Und das Beispiel

Schwedens – dieses Land hat mit seiner seinerzeitigen Kronenaufwertung einen nicht eben ermutigenden Erfolg eingeheimst – reizt nicht zur Nachahmung.

Warum sollen diejenigen Länder, die sich keiner Inflationspolitik verschrieben haben, Massnahmen zur Korrektur von Wechselkursen ergreifen, die mit den Kaufkraftparitäten nicht mehr in Einklang stehen? Wie leicht könnte dadurch die technische Position des Schweizer Franks, der beinahe das Ansehen einer Weltwährung geniesst, bei der zu erwartenden Verstärkung des Exportgeschäfts, einem empfindlichen Rückgang des Fremdenverkehrs und der Labilität der internationalen Kapitalbewegung, sich über Nacht grundlegend verschlechtern.

Gerade die Hotellerie hätte am allerwenigsten Grund, eine konjunkturpolitisch motivierte Frankenaufwertung zu befürworten, denn wesentliche Elemente ihrer Gesteungskosten – es sei nur auf die Preise auf dem Nahrungsmittelmarkt verwiesen – würden sich bei einer Frankenaufwertung als unkomprimierbar erweisen, indem billigere Importmöglichkeiten durch die bestehenden Schutzbestimmungen für die Landwirtschaft sich nicht auf die Konsumentenpreise auswirken vermöchten. Wir hätten also nur sichere Nachteile, jedoch keinerlei Vorteile zu erwarten. Überdies bekämen die Schutzzolltendenzen in unserem Land zweifellos einen stärkeren Auftrieb, die zu fördern die Hotellerie nicht das geringste Interesse hat. Wenn daher Dr. Ruchti schon aus währungsrechtlichen und allgemeinwirtschaftlichen Überlegungen vor einer Währungspolitik warnt, die sich vom Tagesgeschehen diktieren lässt, so können wir auch vom fremdenverkehrspolitischen Standpunkt aus dieser Auffassung nur beipflichten.

#### Keine währungspolitischen Experimente

Mag unsere harte Wahrung vielleicht auch ein Hindernis sein, die Preis- und Lohnaufwertungs-tendenzen auf die Dauer erfolgreich zu bekämpfen, so ist es doch besser, wenn alle Kreise der Wirtschaft gemeinsam mit den Behörden versuchen, durch Masshalten in der Preis- und Lohnpolitik bremsend zu wirken. Dazu besteht um so mehr Anlass, als die Währungen gewisser anderer Länder keineswegs so gefestigt sind, dass defizitäre Zahlungsbilanzentwicklungen und damit neue Währungskrisen ausserhalb des Bereichs der Möglichkeiten liegen. Politische Unruhen, die militärische Massnahmen nötig machen, begünstigen die Inflationstendenz, und die langfristigen Zahlungsbilanzperspektiven, so etwa diejenigen Grossbritanniens, werden nur bedingt mit Zuversicht beurteilt. Darum dürfte es klug sein, von einer Aufwertung des Schweizer Franks im heutigen Zeitpunkt abzusehen, um nicht Gefahr zu laufen, die Massnahme eventuell schon nach kurzer Zeit rückgängig machen zu müssen. Wenn aber von staatlicher Seite der Wirtschaft Masshalten in bezug auf Preis und Lohn empfohlen wird, dann darf auch die private Wirtschaft vom Staat verlangen, dass er seinerseits das gute Beispiel gebe.

## Schweizerische Bürgerschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie

### Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

#### Liste der Anteilscheinzeichner – Liste des souscripteurs de parts sociales

Dans sa séance des 18 et 19 septembre 1956 à Chaffais, le Comité central de la SSH, a décidé de prolonger

jusqu'à fin octobre 1956

le délai qu'il avait fixé pour l'exécution de la campagne de propagande et pour les souscriptions de parts sociales en faveur de la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière.

Nous avons commencé la semaine dernière la publication des noms des souscripteurs et la première liste parue a révélé que cette coopérative était fort bien accueillie dans les rangs de la SSH. Il convient donc pour nos membres et nos sections de faire un effort pendant ce mois d'octobre afin que le but que nous nous sommes fixés puisse être atteint. L'hôtellerie suisse très certainement à fournir le capital que l'on attend d'elle, si chaque établissement affilié à la SSH, collabore solidairement selon sa grandeur, son rang et ses moyens. Jusqu'à présent, les souscriptions varient de 1 à 10 parts sociales par membre.

Pour les sections qui voudraient organiser encore des séances d'information à l'intention de leurs membres, les organes directeurs de la SSH, sont à leur entière disposition pour présenter les exposés et pour donner des renseignements de toute nature.

Hotelier-Verein Ascona-Brissago  
Hotelier-Verein Baden-Ennetbaden  
Hans Reiting, Hotel Bahnhof, Baden  
Hotel Waldstätterhof AG., Familie Frid. Fassbind, Brunnen  
J. Willmann, Grand Hotel, Brunnen  
Marc Défago, Hôtel de Champéry, Champéry  
Robert Tüor, Hotel Disentserhof, Disentis  
Paul Odermatt-Mosmann, Hotel Fügen, Fügen, und Hotel Belvédère, Wengen  
Marcel Müller, Hôtel Victoria, Genève  
Société pour l'exploitation de l'Hôtel du Rhône, Genève  
Marie Krebs, Hotel Bellevue, Interlaken  
J. Reichen, Hotel Kurhaus, Kandersteg  
Johannes Müller, Hotel Müller, Castagnola, Lugano  
Ed. Leimgruber's Erben, Hotel Schiller, Luzern.  
A. Herreg, Hôtel Jeanne d'Arc, Montana  
S. A. du Grand Hôtel Excelsior & Bon Port, Montreux  
Grand Hôtel Suisse & Majestic, S. A., Montreux  
Grand Hotel Rigi-Kalthald AG.  
Hotels Belvédère, Post und Park AG., Schuls  
Park Hotel Vitznau AG., Vitznau  
Hans Weber-Grossmann, Hotel Bühlegg, Weggis  
Heinz Perler, Hotel Bernerhof, Wengen

Stand der Zeichnungen bis 28. September 1956;  
208 Genossenschafter mit 658 Anteilscheinen.

## Skål!

(Suite de la page 1)

à des industries connexes, dont en particulier l'hôtellerie. Il doit y occuper une position en vue ayant directement trait à la direction d'un organisme ou à la vente et à la diffusion des voyages et des séjours.

#### Le congrès d'Interlaken

Le congrès que l'Association internationale des Skal-Clubs a tenu à Interlaken au milieu de septembre et qui était placé sous la présidence d'honneur de M. G. Lepori, conseiller fédéral, chef du département fédéral des postes et chemins de fer, a réuni quelque 500 participants

#### Une remarquable allocution de M. le conseiller fédéral G. Lepori

Le chef du département fédéral des postes et chemins de fer a assisté à la grande séance d'ouverture du 9 septembre au Kursaal d'Interlaken et il a prononcé l'allocution très applaudie dont nous reproduisons ci-après de larges extraits. Elle met bien en évidence l'importance et le caractère du tourisme moderne, de même que le rôle des agents de tourisme à toutes les phases de leurs activités:

« Le privilège m'est accordé de vous apporter, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs, l'hommage du Conseil fédéral et je le fais avec d'autant plus de plaisir que le ministère qui m'est confié – celui qui porte officiellement le titre de Département des postes et chemins de fer – est également voué aux problèmes touristiques.

Pour la seconde fois depuis la fin de la Deu-

xième Guerre mondiale, les assises de votre puissante corporation se tiennent en Suisse. En 1949, vous avez siégé sur les bords du lac Léman et vous êtes maintenant réunis dans une région qui fut parmi les premières à découvrir les magnifiques ressources du domaine qui vous intéresse et à les mettre en valeur.

Voilà bientôt deux siècles que la Suisse attire les voyageurs de toutes les parties du monde. Les courants touristiques n'avaient pas encore, au siècle dernier, l'importance que leur donne toute une gamme de besoins où le désir d'évasion, la soif d'exploration, la recherche d'horizons neufs et de résonances nouvelles ont composé, ensemble, la renommée touristique de ce pays qui a le plaisir de vous accueillir.

Pour entretenir, ce renom, il faut que la Suisse

soit une destination personnelle zuzubereiten. Die «Cottlette de volaille à la Kiev», eine grosse, flache, klopfe Geflügelbrust, mit frischen Kräutern gewürzt, mit ca. 50 g frischer Butter gefüllt, zusammengerollt, mit Weissbrot paniert und in Butter gebacken, ist eine der raffiniertesten Geflügelgerichte, die mir je vorgesetzt worden ist.

#### Die tragische Geschichte mit dem Kragenknopf

Seit dem Moment, da ich in Russland an Land ging, weiss ich nun, wie peinlich es ist, keinen Kragenknopf mehr sein eigen zu nennen. Dreimal habe ich meine Schiffskabine auf den Kopf gestellt – unauffindbar! Zwei Tage lang hat die russische Reiseführerin versucht, mir Ersatz zu beschaffen – unmöglich! Henden mit separaten Kragen werden in Russland keine oder nur selten getragen – demnach gehören Kragenknöpfe nicht in den Fünfjahresplan! Ich setze meine letzte Hoffnung auf «GUM», das grösste, am Roten Platz gelegene Warenhaus des Landes. Schon mehr als zwei Stunden schlenderte ich nun durch dessen Riesengänge, von dem es heisst, dass täglich durchschnittlich 200 000 Menschen hier ein- und ausgehen und dass die totale Länge der Ladentische, auf denen über 30 000 verschiedene Artikel verkauft werden, 2½ Kilometer misst! Mein Kragenknöpfchen aber finde ich endlich in der Abteilung für Uniformen in einem kaum handgrossen Schichtelchen! Also ist hier doch alles erhältlich, wie im Prospekt angegeben!

## Bordbuch einer Studienreise\*

Touristik und Gastronomie in Skandinavien und Russland

Von unserem Mitarbeiter W. Wymann

#### Im Speisesaal von arm und reich

«Welches ist das beste Hotel oder Restaurant in Moskau?» «Das kann ich Ihnen nicht sagen», wird einem von 90 Prozent des Hotelpersonals geantwortet, «ich war und arbeitete noch nie in einem andern Hotel». Denn der Staat allein entscheidet über einen Stellungswechsel.

Also erblicke ich vom «Intourist», dem staatlichen Reisebüro, dem auch sämtliche Gaststätten unterstehen und das jeden meiner vielen Wünsche erfüllt, einen Rundgang durch die gastronomisch interessantesten Betriebe, um mir selber ein Urteil zu verschaffen. Als erstes besuche ich eine grosszügig gebaute, absolut moderne Kantine auf dem Bauplatz einer Wohnkolonie. 4500 Mann arbeiten hier und erhalten soeben die Mittagsverpflegung: Kohlsuppe mit einem Stück Siedfleisch und Salzkartoffeln, dazu Weissbrot, soviel jeder wünscht. Preis 3,5 Rubel, was ca. zwei Arbeitsstunden für den Handlager oder einer halben Stunde für den Vorarbeiter entspricht.

Riesige, mechanisierte elektrische und Dampfkeichen in der neuen Universität.

wo täglich zwischen 10 000 und 11 000 Mahlzeiten zubereitet werden. Jeder der 6000 Studenten hat in diesem höchsten Gebäude Europas u. a. ein Einzelzimmer. Sehr viele benutzen die Möglichkeit, ihre Verpflegung in der auf den Etagen installierten Studentenküchen selbst zuzubereiten. Das Menü des Tages besteht ebenfalls aus Kohlsuppe – die «plat de résistance» in ganz West-Russland –, grillierte Bratwürste, Bouillon-Kartoffeln, süss-saure Gurken und Käse. Preis: 6 Rubel, trotz bedeutender Subvention durch den Staat.

\* Vgl. Nr. 37, 38 und 39.

Blinis-Bäckerei in der Gorkistrasse, der Fifth Avenue von Moskau

Fünfzig Personen stehen bis weit auf das Trottoir hinaus Schlange. Ich schliesse mich am Ende der Reihe an; man erkennt in mir sofort den Ausländer und will mir einen Vorderplatz überlassen. «Ja gavarju po Nemetzki, Franzuski, Angliski» – «Ich spreche deutsch, französisch und englisch», erkläre ich mit meinen bescheidenen Russischkenntnissen, und als ich dann erst noch als Schweizer erkannt werde, wollen mir etliche in verschiedenen Sprachen behilflich sein. Man erklärt mir, was Blinis sind, wie sie gemacht, gefüllt und gegessen werden.

Ich versuche von der ca. 15 Zentimeter grossen, ein Zentimeter dicken, luftig gebackenen, mit rotem Kaviar, Rucherlachs- oder Marmelade gefüllten, zusammengerollten Delikatessen, die wie eine Wurst zum Munde geführt wird. Blinis sind meines Erachtens eine der vorzüglichsten Spezialitäten der russischen Volksküche, und ich begreife, dass hier im Tag bis zu 15 000 Stück verkauft und an Ort und Stelle gegessen werden. Preis je nach Füllung je 3 bis 7 Rubel.

«Solyanka – die «Bouillabaisse» der Russen

wurde mir in einem Gartenrestaurant als Spezialität serviert. Es ist eine ausgezeichnete schmeckende Suppe aus Fisch und Krustentieren, welche mit saurer Sahne abgeschmeckt ist. Dazu kredenzt man einen georgischen Weisswein, der einem Sauterne ähnlich ist. Zum Dessert genoss ich ein Stück von einer der zucker-süssen Krim-Melonen und ein Glas ausgezechneten, dem Portwein verwandten, chinesischen Wein. Die Allianz mit dem mächtigen östlichen Nachbar beginnt also schon beim Wein!

#### Sankt Bürokratism im Restaurant

Das Café «National», erkennbar an seiner in grossen Lettern leuchtenden Anschrift «PECTOPAN» – sprich «RESTORAN» – befindet sich auf einem der belebtesten Plätze Moskaus. Obschon ich mit meinem Bon, der jeden Intouristgast berechtigt, die Mahlzeit in einem ihm zugehörigen Restaurant einzunehmen, das Essen im Speisesaal hätte gratis bestellen können, ziehe ich es vor, mich unter die einheimischen Gäste zu setzen. Aus der in Russisch, Englisch, Deutsch und Französisch geschriebenen Restaurationskarte bestelle ich mir Nudelpuppe mit einem Stücklein Huhn, «Kisslija», ein ausserordentlich gut schmeckendes, mit Paprika, Tomaten und Sauerrahm vermishtes Sauerkrautgericht mit kleinen Bratwürstchen und ein Sortiment von russischen Käse. Kostenpunkt 20 Rubel, also ca. Schweizerfranken 21.–. Trinkgeld wird höflich, aber bestimmt abgelehnt.

Wie ich nachher herausfand, hatte ich mit der Wahl meines Essens Glück gehabt; denn es gibt da auch Menüs mit Suppe, Fleisch und Dessert, die dreissig und mehr Rubel kosten.

Jedes Menü und jede Speisekarte – auch deren Vielfältigkeiten – sind vom Hoteldirektor, dem Küchenchef und dem Kalkulator unterschrieben; Getränkekarten vom Direktor und Kalkulator. Alle Speisen werden täglich neu auskalkuliert und der Kategorie des Hauses entsprechend abgegeben, so dass die Preise täglich variieren.

#### Als Gast der Direktion des Hotels Metropol

Das «Metropol» galt während vieler Jahre als das russische «Waldorf». Seither sind etliche neue Hotels gebaut worden; die Küche des «Metropol» aber sei, so sagte man mir, immer noch weitaus die beste in Russland. Der Küchenchef Iwan Andrejewitsch Lebedev, Verfasser eines neuen Kochbuchs, gilt als russischer Efficier und erhielt kürzlich als einziger Küchenchef den Leninorden.

Auch er liess es sich nicht nehmen, trotzdem er eine grosse doppelte Brigade dirigiert, mir verschiedene



possède un charme bien fort et durable, une tradition qu'elle s'attache à maintenir, à cultiver. La diversité de la nature, entre la zone des cimes oberlandaises et celle des rives tessinoises, entre les campagnes des bords du Rhin et les vignobles du Valais et du Léman, connaît une grande variété de climats et d'habitants.

L'étagement des zones climatiques a sa répercussion dans l'énoncé de prévisions météorologiques que nos organismes de propagande touristique voudraient, souvent, moins affirmatives dans leur caractère négatif: l'hiver perdure encore dans les hautes vallées de nos Alpes que le printemps s'installe déjà sur les rivages d'en bas, fleuris, parfumés, souriant et décidé à tenir les promesses que nous vaudront l'été splendide et l'automne glorieux dont vous souhaitez, comme nous, qu'ils répondent toujours aux vœux des poètes.

Le tourisme est un élément vital pour la Suisse. La part qu'il apporte à ce pays si dénué de ressources matérielles, est particulièrement importante, plus grande, toutes proportions gardées, que celles des pays qui l'entourent. Pour une population de cinq millions d'habitants, c'est, en effet, chaque année près d'un milliard de francs qui sont enregistrés grâce aux apports touristiques sous toutes leurs formes, qu'il s'agisse du transport, de l'hôtellerie, des établissements de cure et d'éducation - de tout ce qui peut être recensé ou s'inscrit en marge des statistiques.

Grâce à la stabilité de sa monnaie, la Suisse a pu se maintenir à l'écart des réactions causées par l'inflation sur les prix et les salaires; cette stabilité a permis à notre tourisme d'établir, de consolider sa réputation de pays aux attraits accessibles à tous les goûts et à toutes les bourses, bien que notre économie soit fortement tributaire de l'étranger.

Nous avons enregistré, l'an dernier, un record d'arrivées et de nuitées, deux termes qui vous sont quotidiennement familiers, qui ont leurs hauts et leurs bas, comme tout ce dont s'empare la statistique. Ce record, nous le devons en bonne partie, à votre expérience et à votre clairvoyance.

La majorité d'entre vous, Mesdames et Messieurs, n'en sont pas à découvrir la Suisse et nous vous savons gré du témoignage de conscience professionnelle qui vous conduit à venir voir de près ce que vous vendez de loin. Il est des beautés que l'on ne se lasse pas d'admirer, comme des tableaux de maîtres ou comme les symphonies dont les accents ne vieillissent pas. Mais les goûts de la clientèle ont évolué. La distance ne compte plus et rares sont les villégiaturés - un mot qui date, lui aussi! - qui reviennent chaque année au même endroit, à la même vallée, à la même plage, s'attendant au même horizon. La multiplication des congés suggère des randonnées auxquelles les entreprises de transport trouvent leur compte, mais dont ne peuvent se satisfaire celles qui se vouent à l'accueil et à l'hébergement. Cette mode du rush s'accompagne de l'abrégement des séjours, au bénéfice d'une infrastructure plus moderne, sans que les belles traditions de l'hôtellerie en soient pour autant amenuisées.

Mais ce sont des problèmes qui vous sont familiers et je m'en voudrais d'insister devant des experts qui ne se lassent pas de «vingt fois, sur le métier, remettre leur ouvrage» comme disait Boileau. L'ordre du jour de vos séances est éloquent dans sa brièveté. Et vous aurez, comme la clientèle dont vous cultivez les goûts avant de confier à d'autres le soin de les satisfaire, vos heures de détente que nous tiendrons tous, à tous les échelons de l'hospitalité suisse, à rendre agréables.

Votre savoir-faire professionnel et le tact dont vous donnez des preuves quotidiennes, face à une clientèle souvent exigeante et parfois indécise, font penser à cette définition que Talleyrand réservait au diplomate: «Un Monsieur qui n'oublie jamais l'anniversaire d'une dame, mais qui ne se rappelle pas son âge.»

Parmi les allocutions prononcées, relevons également celle de M. Siegfried Bittel, directeur de l'Office national suisse du tourisme qui insista sur l'accroissement du trafic touristique, sur l'augmentation de la vitesse des transports et sur le fait que «la corporation des agences de voyages a pour tâche primordiale de tracer des voies nouvelles aux entreprises de transport, à l'hôtellerie et à la propagande de l'Europe tout entière, dans le but de trouver une solution aux problèmes touristiques de l'avenir.

Les membres de l'Association internationale des Skal-Clubs peuvent collaborer d'autant plus efficacement à cette tâche que leur travail s'effectue sous le signe de l'amitié, grâce à laquelle

les devoirs qui sont les nôtres peuvent être menés à bien».

Après le congrès de l'ASTA qui eut un si grand retentissement dans le monde entier l'année dernière, la réunion à Interlaken de l'Association internationale des Skal-Clubs est

de nature à continuer le magnifique effort de propagande que font les associations régionales pour appuyer celui de l'ONST. Cette propagande directe faite auprès des agents de tourisme demeure une des meilleures et des plus efficaces qui soit. Skal!

### Abschied von Hugo E. Prager

Nachruf von Dr. Franz Seiler anlässlich der Abdankungsfeier vom 1. Oktober 1956 in der Fraumünsterkirche, Zürich

Am 27. September ist Herr Hugo E. Prager, Hotel Elite, Zürich, im Alter von 76 Jahren an den Folgen eines schweren Leidens, das ihn schon seit langer Zeit belastet hatte, das er aber bis zu seinem Lebensende mit grosser Tapferkeit ertrug, von uns gegangen. Anlässlich einer eindrucksvollen Feier im Fraumünster nahm die grosse Trauergemeinde am 1. Oktober von Herrn Prager Abschied.

Unser Zentralpräsident Dr. F. Seiler widmete dem Verstorbenen folgende Abschiedsworte:

Liebe Trauerfamilie!  
Verehrte Trauerversammlung!

Im Namen des Zürcher Hotelier-Vereins, des Zürcher Verkehrsvereins, des Schweizer Hotelier-Vereins sowie der International Hotel Association möchte ich der verehrten Gattin unseres lieben Hugo Prager, seinen Kindern und allen Familienangehörigen sagen, wie innig wir mit ihrem unaussprechlichen Leid verbunden sind und wie gross der Dank ist, den wir dem Verstorbenen schulden und für ihn im Herzen tragen.

Hotelindustrie und Gastgewerbe sind um einen ihrer Tüchtigsten, ihrer Besten ärmer geworden. Durch sein hervorragendes, von schöpferischer Tatkraft erfülltes Wirken hat Hugo Prager der schweizerischen Hotellerie weithin Ehre gemacht und dem ganzen Lande Freunde aus aller Welt zugeführt. Mit Recht galt Hugo Prager in unseren Kreisen und weit darüber hinaus schon seit vielen Jahren als der Inbegriff eines fortschrittlichen und erfolgreichen internationalen Hoteliers. Vielseitig und reich veranlagt - Organisator, Kaufmann, Gastfreund und Lebenskünstler in einer Person - war der Verstorbene für den Beruf eines Hoteliers recht eigentlich und wesentlich prädestiniert. Zu den glänzenden Gaben der Natur gesellte sich ein nimmermüder, zielbewusster Fleiss, ein gesunder, das Ausserordentliche und Überdurchschnittliche anstrebbende Ehrgeiz. Hugo Prager beherrschte alle Register seines Berufes mit virtuoser Meisterschaft, nicht zuletzt die Kunst der Menschenbehandlung und Gästewerben. Was er in erlebnisreichen Lehr- und Wanderjahren im Ausland und insbesondere in Nordamerika als praktischem Fachwissen und an Menschenkenntnis sich angeeignet hatte, das wusste er später, scharf beobachtend und zugriff handhend, in souveräner Art zu verwerten, mit der ihm eigenen Lebhaftheit und Beweglichkeit. Vor wenigen Wochen noch - für Eingeweihte schon vom Tode gezeichnet - schilderte Hugo Prager bei seinem Rücktritt von der Leitung des Hotels Elite vor der Zürcher Lokalpresse in eigener Person die Laufbahn seines beruflichen Lebens und Wirkens, und die Zeitungsmänner und von der unachamlichen Art, wie er zu erzählen wusste, spendeten ihm Beifall, Sympathie und hohe Anerkennung.

Hugo Prager, dem einst, um nur zwei Beispiele zu nennen, bei der Eröffnung des Suvrettahauses in St. Moritz, die Direktion dieses weltberühmten Hotels und viele Jahre später in seiner geliebten Vaterstadt anlässlich der Errichtung und Inauguration des Zürcher Kongresshauses die geschäftlich-organisatorische Leitung dieses umfassenden Wirtschaftsbetriebes anvertraut worden war, hätte sich zweifelsohne zum Generalmanager mächtiger Hotelkonzerne emporschwingen können. In seinem Drange nach Selbständigkeit und Unabhängigkeit zog es Hugo Prager jedoch vor, ein eigenes Geschäft zu gründen. Er wollte Besitzer eines in jeder Hinsicht persönlich geführten, überblickbaren und menschlich beeinflussbaren Hotel- und Restaurantbetriebes werden. Sein Werk, das Elite-Hotel, das er in jahrzehntelanger Arbeit qualitativ und quantitativ zu einer erstklassigen Beherbergungs- und Verpflegungsstätte entwickelte, dergestalt, dass sein Haus ein bevorzugtes gesellschaftliches Zentrum der Stadt Zürich, ein berühmter Treffpunkt der internationalen Gästewelt und eine beliebte Heimstätte zahlreicher Vereinigungen und Clubs wurde - es sind deren über achtzig -, dieses Werk lobt den Meister besser als Worte. Das Elite-Hotel wird mit dem Namen Hugo Prager auf immer verbunden bleiben. Der Name Elite ist symptomatisch für den Geist, der darin waltete, auch den einsatzbereiten Angestellten und den leistungstüchtigen Mitarbeitern gegenüber, und für die Gesinnung eines Mannes, der das Elite-Prinzip zeitlebens mit Energie und Beharrlichkeit, gelegentlich auch - wenn es um die Sache ging - mit unerbittlicher Härte zu verwirklichen vermochte, und zwar nicht nur in seiner beruflichen Tätigkeit, sondern auch in seinem menschlichen Bemühen und Streben.

Hugo Prager war eine viel zu universelle Natur, als dass er sich im rein Beruflichen, im Fachtechnischen hätte verlieren können. Der Beruf, den er aus innerer Bestimmung gewählt, war ihm nicht Selbstzweck, sondern Mittel zur Entfaltung seiner Persönlichkeit. Der aussergewöhnliche kommerzielle Erfolg, der sich schon sehr bald an seine Fersen heftete, verleitete unsern Freund nicht dazu, dem materiellen Gewinnstreben zu verfallen. Denn Hugo wollte auch in den Mussetstunden Gastgeber sein und bleiben, im weitesten Sinne des Wortes. Und so gelang es ihm, Distanz zu gewinnen und die Grundlage zu schaffen für eine weiträumig gesellschaftliche und weitläufig menschliche Wirksamkeit. Er wusste um die tieferen Lebenswerte und hatte ein Gespür für die tragenden Kräfte eines menschenwürdigen Daseins. Das offenbarte sich schon in der Wahl seiner Gattin, die ihm mit ihrer Feinfühligkeit, mit den aussergewöhnlichen Kräften ihres tiefen Gemütes, ihres standhaften Willens und mit ihrer ganzen Herzenskultur eine ebenbürtige Gefährtin und eine starke Helferlin werden sollte, im Aufbau seiner beruflichen und sozialen Stellung nicht weniger als in der Pflege der menschlichen Beziehungen ihres Gatten,

die sie zu erwärmen, zu vertiefen und zu festigen wusste. Was dem Leben der beiden Ehegatten zutiefst die sinnvolle Bedeutung und den dauerhaften Zusammenhang verlieh, das war ihre umsichtige und liebevolle Sorge um das Wohl der Kinder. Hugo Prager war ein kluger und weitherziger Vater. Man muss ihm im engen Kreis seiner Familie erlebt haben, um zu wissen, wie er an seiner Tochter und an seinen beiden Söhnen hing und welche Freude, welche Genugtuung ihm deren Entwicklung zu tüchtigen Menschen bedeutete.

Hugo Pragers Sehnsucht nach dem Lande der Seele zeigte sich auch in der ursprünglichen Musikalität, die ihm eigen war. Die Musik, welcher er sich in seiner Jugend nach dem Willen des Vaters als begabter Pianist zuerst hätte widmen sollen, blieb ihm ein wirkliches Bedürfnis. Bei den Konzerten unserer Tonhalle wird man den in der ersten Reihe der Galerie sitzenden, aufmerksam hinhorchenden und andächtig lauschenden Hugo Prager fortan schmerzlich vermissen.

Vor allem aber tat sich Hugos Sinn für Geist und Gemüt in der Freundschaft kund, die - wie mir scheint - ein Gravitationszentrum, ja so etwas wie die eigentliche Schwerkraft seines Lebens war. Schon in der Jugend eine Quelle seelischer Bereicherung, nahm er diese Gottesgabe, Freude zu sein und Freunde zu gewinnen, in das reife Alter hinein, wie er auch die Begeisterungsfähigkeit und die kindliche Freude am Schönen und Grossen, am Schelmischen und Humorvollen in das Leben des Mannes hinüberbetete. Die Freundschaft erfüllte sein Grundbedürfnis, andere fördern zu dürfen und selbst gewertet und gewürdigt zu werden. Sie bedeutete ihm schöpferische Ergänzung mit der Lebendigkeit und den ideellen Gütern der andern, und diese andern - als teilnehmende Weggenossen - fanden bei ihm ein ansprechbares menschliches Echo, das auf ihr Leben und Handeln antwortete, stets bereit, zu helfen, anzuregen, schlummernde Kräfte aufzudecken und aufzuwecken.

Dank, immerwährender Dank sei ihm, dem treuen, zuverlässigen Freund, für die Fülle des Hellen, des Heiteren, das seinem bei allem Lebensernst im Grunde überaus munteren und aufmunternden Wesen entsprang: das anregende Gespräch, die entwandene Selbstironie, der frohe Sinn, den er fürstlich spendete, vornehmlich bei den Freuden der für die Geladenen so oft festlich zubereiteten Tafel, die nicht nur mit



kulinarischen Kostbarkeiten, sondern auch mit spontanen Tischenreden, an denen er sich in höchst originellen Sprüchen und Plaudereien so gern beteiligte, gewürzt zu sein pflegten. Das alles sprudelte wie ein unversiegliches Quell.

Liebe Trauerfamilie!  
Liebe Trauergemeinde!

Auch Hugo Prager war, wie alle ausgeprägten Persönlichkeiten, nach des Dichters Wort ein Mensch mit seinen Widersprüchen, ein Mann mit inneren Spannungen, Reibungen und Unruhen, die ihn bedrängten und die er in sich mit grosser Tapferkeit ausfocht. Dem lieben Freund war nach rastlosem Arbeiten und Kämpfen ein mild ausklingender Lebensabend beschieden. Er trug seine Krankheit starkmütig als einen zur Besinnlichkeit mahnenden Anruf des Schöpfers, dem er sich seit den Tagen behüteter Kindheit und Jugend aus einer ethischen Grundstimmung seiner Seele heraus verpflichtet fühlte.

Und so bleibt dem Sprechenden als schönste der vielen Erinnerungen an Hugo Prager das Erlebnis jener Stunde, da er ihm - es war vor wenigen Wochen - auf seinem herrlichen Lansitz, der die Krönung seines Lebenswerkes war, besuchte, und da ihm der Freund in stiller Fassung von den geheimnisvollen Dingen sprach, die aus dem Zeitlichen und Wandelbaren hinausführen ins unwandelbar Ewige. Als ich ihn verliess, tief bewegt, da fühlte ich, dass Hugo - an der Schwelle zum grossen Himmelsthor stehend - sicheren Halt, harmonischen Ausgleich und innere Ruhe gefunden hatte. Gott lohne ihm tausendfältig, was er Gutes und Edles getan!

### «Caveant Consules...»

Gefährlicher Staatsdirigismus als Grundlage für die französische Hotelwirtschaft

Nicht erst seit gestern ist in Frankreich ein Kampf um die schwierige Frage entbrannt, ob das Luxushotel überlebt gelten soll. Die wirkliche Entwicklung der letzten Jahre hat den Ideologen, die eine neue Form des Fremdenverkehrs mit allen Mitteln propagieren, recht gegeben: eine Reihe grosser Hotels verschwanden, weil ihre Gestehungskostenbasis zu hoch und ihre Verdienstmöglichkeiten, schon aus saisonalen Gründen, zu eng beschränkt waren. In Cannes, Nizza, aber auch in der Bretagne und in der Gironde (z. B. in Arcahon) verschwanden grössere, aber auch mittlere Hotels, die von ihren Besitzern an staatliche Organisationen, vor allem an die «Sécurité sociale» als Erholungsheime, oder auch an Industrie- und Handelsfirmen als Geschäftshäuser verkauft wurden.

Wir haben diese verhängnisvolle Entwicklung in den letzten Jahren mehrfach verfolgt und besonders krasse Fälle aufgezeigt. Wir haben aber auch, vom internationalen Standpunkt aus, auf die Gefahr hingewiesen, die nicht nur für die französische, sondern für die gesamte europäische Fremdenindustrie daraus erwächst, dass man die «epoule aux œufs d'or», das Huhn mit den goldenen Eiern, als das der Luxusfremdenverkehr immerhin noch gelten darf, nach und nach tötet... Die Gefahr droht vor allem aus einer allzu expansiven Entwicklung des Sozialtourismus, und hier kann Frankreich sozusagen als «Test» für eine Evolution angesehen werden, die man u. E. bisher nicht genügend bekämpfte und unterband.

Nach dem «Nationalen Touristenkongress», der im Frühjahr in Cannes stattfand, hat sich diese Politik des «laissez faire, laissez aller» im französischen Touristenverkehr dadurch besonders bemerkbar gemacht, dass man von seiten gewisser touristischer Verbände soziale Beherbergungsbetriebe, einschliesslich des Gross-Camping, weiter mit allen Mitteln zu fördern versuchte und vor allem staatliche Kredite für diese Förderung in Anspruch zu nehmen empfahl, obwohl die für französischen Hotellerie gewährten Investitionskredite auch im laufenden Jahr als ungenügend angesehen werden müssen.

Immerhin bestand bisher in französischen Fremdenverkehrskreisen Einstimmigkeit darüber, dass man jeder Form des Fremdenverkehrs und des Beherbergungswesens ihre Existenzberechtigung zubilligen müsse; gerade das Beispiel der Schweiz, wo sich die ersten «Motels» zeigen und sich Camping- und Caravaning-Plätze vor fast allen Kurorten aufgetan haben, zeigt deutlich, dass beide Forderungen durchaus miteinander vereinbar sind: Luxushotels und Massenherbergen schliessen einander nicht aus. In Frankreich, das seinen Wohlfahrtsstaat seit 1945 im Riesentempo ausgebaut hat, über 400 Milliarden Fr. Subventionen an alle möglichen notleidenden Wirtschaftsbranchen - darunter über 125 Milliarden an die Landwirtschaft -, aber keine nennenswerten Zuschüsse an die Hotelindustrie gewährt, neigt man indessen weiterhin zu Übertreibungen, die mit der Mentalität eines 43-Millionen-Volkes unvereinbar sind,

welches immerhin grosse, logisch denkende Geister, wie Voltaire und Descartes, hervorbrachte...

Gewiss soll der linksradikalen Presse, auch in Frankreich, nicht das Recht verwehrt werden, ihrerseits Vorschläge zur Hebung der Prosperität des Fremdenverkehrs zu formulieren. Wenn man aber in einem stark linksgerichteten Pariser Organ, der Wochenzeitung «France Observateur», unter dem Titel «Les hôtels français ne sont pas adaptés aux vacances» die Schlussfolgerung findet, dass es mit der «Ara der privaten Hotelwirtschaft endgültig vorbei sei», so scheint es uns notwendig, gegen derartig politisch-demagogische Behauptungen in der Schweiz energisch Front zu machen. Der betreffende Schlusspassus lautet in der Originalfassung folgendermassen:

Cognac  
**COURVOISIER**  
The Brandy of  
Napoleon  
ses qualités:  
★★★  
V. S. O. P.  
Napoléon  
60 ans

Jean Haecy  
Importation S.A. Bâle 18

«Il nous paraît à peu près certain que l'ère de l'hôtellerie rigoureusement privée est close, et que seule la participation de la collectivité à la gestion des entreprises hôtelières permettra de résoudre la crise actuelle.

Mais qu'elle forme cette participation prendra-t-elle? Au niveau de quelle cellule (professionnelle, communale, etc.) interviendra-t-elle? Ce sont là des problèmes complexes qui nécessitent une étude approfondie. Le jour où ils seront résolus, les hôtels pour esthètes à la recherche du temps perdu auront vécu.»

Mit nüchternen Worten will man also hier die französische Hotellerie erst kollektivisieren und dann womöglich verstaatlichen oder zum mindesten «kommunalisieren». Gewiss sind das «Probleme, die eine vertiefte Voruntersuchung benötigen», aber die Erfahrung der letzten 10 Jahre zeigt deutlich, wie wenig gründlich man in Frankreich Nationalisierungen von Wirtschafts- und Verkehrsunternehmen vorbereitete, mit welcher oberflächlichen Überstürzung man kollektivisierte und wie wenig «Vater Staat» bisher bei unseren westlichen Nachbarn gelernt hat, was eine solide Geschäfts- und Finanzgebarung und eine liberale Preispolitik in einem Betrieb bedeuten... Selbstver-

stündlich kann man sich auf den Standpunkt stellen, dass man derartige «kommunistische», um nicht zu sagen kommunistische Vorstöße einer Zeitung in den individuell nüancierten Bereich des Fremdenverkehrs und der Hotelwirtschaft nicht ernst zu nehmen braucht, aber nach dem Grundsatz «principis obsta» scheint es uns unerlässlich, gegen diesen ersten offenen Vorstoss in Richtung auf eine spätere Nationalisierung der Hotellerie in einem zur freien Welt gehörenden Europaland gebührend Front zu machen. Wiederum gewinnt man aus derartigen Zwischenfällen den peinlichen Eindruck, dass sich die internationale Grosshôtellerie der wirtschafts- und sozialpolitischen Gefahren eines Zeitalters, in dem ein Federstrich eines Diktators genügt, um Dutzende von Milliarden Francs an Aktienbesitz über Nacht zu enteignen, noch keineswegs bewusst wurde. Wir haben uns gefreut, dass in einer der letzten Nummern der «International Hotel Review» die Verteidigung des Luxushotels, als eines Trägers der devisenbringenden Fremdenindustrie, durch einen Leitartikel angebahnt wurde, dem aber u. E. weitere Artikel in allen Hotellierräumen Europas folgen müssen, damit den Traditionen und der Prosperität unseres Hotelberufs individueller Prägung und seiner hochqualitativen Leistungen keine unwiderrbringlichen Verluste entstehen... Caveant consules...

Dr. Walter Bing (Paris)

## Très faible augmentation des nuitées en juillet

En juillet, le mauvais temps a eu pour effet de renforcer les courants touristiques vers le sud de l'Europe, entravant ainsi le développement du tourisme dans notre pays. Le trafic d'excursion, qui avait sensiblement fléchi en juin, a certes notablement augmenté en juillet par rapport au même mois de l'an passé — les autocars postaux, les chemins de fer de montagne et les bateaux de nos compagnies de navigation ont en effet transporté beaucoup plus de monde que l'année dernière à pareille époque — mais le nombre des nuitées enregistrées dans les hôtels et pensions n'accuse qu'une très faible avance. Ce chiffre est monté de 40 000 nuitées ou d'un peu plus de 1 pour cent pour se fixer à 3 49 millions. Les étrangers ont fourni 1,96 million de nuitées (+1 pour cent), les hôtes permanents exerçant une profession 164 000 (+10) et les autres hôtes du pays 1 37 million (+1 pour cent).

Si ce résultat ne correspond pas à ce que l'on pouvait escompter, il constitue tout de même un nouveau maximum pour le mois de juillet et, l'apport des ressortissants de bon nombre de pays peut être qualifié de très satisfaisant. La fréquentation des Américains du Nord s'est maintenue au niveau relativement élevé de juillet 1955. Les Allemands ont augmenté le chiffre de leurs nuitées de 30 300 et les Français l'ont relevé de 13 000. L'accroissement de l'apport belge observé en juin déjà s'est poursuivi au cours du mois en revue (+13 600). Un progrès est également noté pour les Hollandais (+9 900), les Brésiliens (+3 500), les Espagnols et les Portugais (+3 300), les Israéliens (+2 600) et pour les visiteurs de quelques autres Etats. En revanche, on a compté sensiblement moins d'hôtes de Grande-Bretagne, de Scandinavie, d'Egypte, de l'est de l'Europe, d'Argentine et du Canada. Les effectifs italiens se sont quelque peu réduits.

Parmi les groupes étrangers, les Français occupent cette fois-ci la première place avec 370 000 nuitées. Puis viennent les Anglais avec 356 000 nuitées, les Allemands (319 000), les Belgo-Luxembourgeois (235 000), les Américains du Nord (214 000), les Hollandais (150 000) et les Italiens (85 000).

### Recul du taux moyen d'occupation des lits

Le nombre des lits d'hôtes ayant augmenté, le taux moyen d'occupation a rétrogradé dans l'ensemble de 66 à 64 pour cent. Ainsi qu'il ressort du tableau ci-après, les établissements hôteliers des classes de prix moyennes et supérieures ont obtenu de meilleures cotes que les exploitations à tarifs moins élevés. Les écarts d'une catégorie à l'autre sont toutefois moins prononcés que ceux qui existent entre l'hôtellerie urbaine et les entreprises saisonnières; parmi ces dernières, de fortes différences ont été également relevées quant au degré d'occupation des lits. Ainsi, le quart à peine des stations touristiques de montagne ont enregistré des taux de 70 pour cent et plus, alors qu'au moins les quatre cinquièmes des stations situées sur les rives des lacs ont atteint ce résultat.

### Taux moyens d'occupation des lits disponibles en juillet 1956

Classes de prix de pensions minimums	Grandes villes	Autres régions	En tout
Moins de 10 francs	93,1	52,1	53,4
10.— à 12.50	80,9	57,8	58,9
13.— à 15.—	90,9	67,0	68,1
15.50 à 18.50	90,0	67,7	71,2
19.— à 22.—	83,2	65,2	70,4
22.50 et plus	83,8	45,8	68,8
Moyenne	86,2	61,4	64,1

Dans les hôtels et pensions des Grisons, le chiffre des nuitées a baissé de 10 000 ou de 2,5 pour cent, la clientèle française, italienne, britannique et indigène ayant été moins nombreuse.

Les rapports émanant de l'Oberland bernois sont, dans l'ensemble, un peu plus favorables qu'il y a un an. Il est vrai que les effectifs anglais et italiens se sont bien amenés et les hôtes du pays ont été également un peu moins nombreux qu'en juillet 1955. Ces déficits sont toutefois amplement compensés par un afflux plus substantiel de touristes allemands et belges, de sorte que le total des nuitées est monté de 6500 ou de 1,5 pour cent pour s'élever à 515 000, dépassant même légèrement le résultat optimum enregistré jusque-là en juillet.

En Suisse centrale, les cotes des centres touristiques bordant le lac des Quatre-Cantons et celles des autres stations de la région présentent des écarts encore plus prononcés; en effet, près des neuf dixièmes des lits d'hôtes ont trouvé preneur dans les communes riveraines de ce lac, alors qu'ailleurs le degré d'occupation n'a guère dépassé 50 pour cent. Les deux valeurs ex-

trêmes s'inscrivent dans la contrée du Righi (33 pour cent) et à Lucerne et environs (96 pour cent).

En Valais, les hôtels et pensions ont également hébergé un peu moins d'hôtes du pays que pendant la période correspondante de l'an passé, ce qui explique que la fréquentation n'a pas eu, dans l'ensemble, la même ampleur qu'en juillet 1955. Sur les 296 000 nuitées enregistrées en tout, les deux bons cinquièmes fournis par les hôtes de l'extérieur, parmi lesquels figurent surtout des Français, puis des Belgo-Luxembourgeois, des Anglais, des Allemands et des ressortissants des Etats-Unis. Les pertes ont été signalées dans les autres centres, principalement à Champex et Morgins, ce qui a fait baisser le taux d'occupation des lits.

Dans les Alpes vaudoises, ou plus précisément à Leysin, différents établissements climatiques ont été transformés en hôtels ou pensions, à la suite du recul constant de la fréquentation des sanatoriums. Pendant la période examinée, ces transformations ont permis au tourisme proprement dit de se développer. En effet, le chiffre des nuitées inscrites dans les hôtels et pensions de la région a augmenté de 5800 ou de 8 pour cent, grâce avant tout aux Allemands ainsi qu'à des enfants français venus pour un séjour de vacances. Toutefois, seuls les hôtels et pensions de Leysin et de Châteaudo-Oex ont été plus actifs qu'il y a un an. Le nombre des nuitées a diminué à Villars-Chesières, aux Diablerets et surtout à Gryon, station qui avait logé des enfants belges et anglais en été 1955.

En Suisse orientale, l'accroissement notable, en nombre relatif, du chiffre des nuitées allemandes, françaises et hollandaises, a valu à cette contrée un gain de fréquentation de 2 pour cent.

Les étés pluvieux de ces dernières années, sur le versant nord des Alpes, ont eu pour conséquence de favoriser le tourisme en Tessin, où le temps a été plus stable. Dans le mois en revue, le chiffre des nuitées a également augmenté davantage en Suisse méridionale, en nombre relatif, que dans les autres régions touristiques. La progression est d'environ un dixième ou de 30 500 nuitées, ce qui porte le total à 355 000, chiffre jamais atteint en juillet. Cet excédent est dû avant tout à la clientèle indigène; il n'a toutefois pas suffi pour maintenir le taux moyen d'occupation des lits à son niveau de l'an dernier, car le nombre des lits d'hôtes a passé entre-temps de 14 000 à 15 800 en chiffres ronds. Pendant la période considérée, la station de Lugano a pu mettre, à elle seule, à la disposition des hôtes 1100 lits de plus qu'en juillet 1955, c'est pourquoi le taux d'occupation a baissé ici de 5 points, malgré un accroissement de 12 pour cent du nombre des nuitées. La cote a aussi légèrement fléchi à Brissago et Locarno où, contrairement à Lugano, Melide, Cademario et Ascona, on a compté un peu moins de visiteurs qu'il y a un an.

Dans les hôtels et pensions de la région lémanique, le recul de l'apport allemand, anglais, nord-américain et de la fréquentation d'autres hôtes se trouve compensé par une plus grande affluente de touristes français, italiens, hollandais et suisses, si bien que le total général des nuitées n'a pas varié et le taux moyen d'occupation des lits s'est établi à peu près au même niveau qu'il y a l'an passé.

La cote s'est fixée à 85 pour cent, c'est-à-dire à une limite sensiblement plus élevée que les valeurs moyennes des autres régions. A Vevey, Montreux — où les neuf dixièmes des hôtes sont des étrangers — et à Chexbres, les établissements hôteliers ont été occupés dans la proportion de 86 à 92 pour cent, soit dans une mesure presque aussi forte qu'à Genève, où le taux a atteint 95 pour cent. Dans les autres grandes villes, le taux moyen d'occupation s'est inscrit respectivement à 93 pour cent (Bâle), 83 (Zürich), 81 (Lausanne) et 76 pour cent (Berne). Bien que ces cotes soient un peu plus faibles que celles de l'an dernier — le nombre des nuitées a marqué un recul allant de 2 à 5 pour cent à Berne, Zurich et Lausanne — elles prouvent néanmoins que l'hôtellerie de nos grandes cités a bénéficié d'un mois de juillet pouvant être qualifié de satisfaisant à très satisfaisant. Cependant, comme le montre le tableau ci-après, certaines catégories d'hôtels auraient pu, dans quelques villes, loger encore beaucoup d'hôtes.

### Taux moyens d'occupation des lits disponibles en juillet 1956

Classes de prix de pension minimums	Bâle	Berne	Genève	Lausanne	Zürich
Moins de 10 francs	83	92	100	100	87
10.— à 12.50	90	80	88	72	74
13.— à 15.—	99	100	100	91	72
15.50 à 18.50	99	92	98	87	82
19.— à 22.—	88	54	94	72	85
22.50 et plus	83	61	96	77	86
Moyenne	93	76	95	81	83

## Hotelier Hans Schenk, Interlaken, 80jennr

In stiller Zurückgezogenheit und bei guter Gesundheit darf Hotelier Hans Schenk in Interlaken am kommenden 7. Oktober seinen 80. Geburtstag feiern.

Der Jubilär wünschte zeitweilig nie, dass man um seine Person grosses Aufsehen mache. Wenn wir uns heute, entgegen dieser seiner Bescheidenheit, erlauben, diesen frohen Anlass dazu zu benützen, um kurz auf sein Leben und Wirken Rückschau zu halten, so geschieht dies in dankbarer Anerkennung und Erinnerung an die unbestrittenen Verdienste, die sich dieser Hotelpionier des Berner Oberlandes in vielfacher Hinsicht erworben hat.

Geboren am 7. Oktober 1876 in Thun, wo seine Eltern ein Messerschmiedgeschäft betrieben, verbrachte er seine Schul- und Jugendjahre dazwischen sowie später in Neuchâtel und Biel, wo er gleichzeitig eine kaufmännische Berufslaufbahn absolvierte. Der Welschlandaufenthalt trug ohne Zweifel dazu bei, dem jungen Mann jene sprachlichen Qualitäten zu vermitteln, die die Grundlage für seine spätere, erfolgreiche Hotelierlaufbahn bildeten, wie ihm die französische Schweiz überhaupt das Gepräge der Weltgewandtheit gab. Stets aber blieb Hans Schenk seiner Heimatstadt Thun und seinem geliebten Berner Oberland eng verbunden und treu.

Schon mit 19 Jahren lockt es den jungen Berner in die Fremde, und wir finden ihn zuerst als Sekretär in der Gesellschaft der Campbell Hotels in Paris. Hier findet er auch seine erste Lebensgefährtin, die ihm vier Kinder schenkt und die im Jahre 1931 in Interlaken für immer von ihm Abschied nehmen muss. Vom Jahre 1900 bis 1914 bekleidet er zuerst die Stellung des Direktors des Hôtel International (jetzt Hôtel Eden) in Montreux; dann wird er Besitzer des Hôtel de l'Univers in Clermont-Ferrand, um später, 1908, die Direktion des Hôtel Campbell in Paris zu übernehmen. 1914 wird er durch den Ausbruch des Ersten Weltkrieges gezwungen, mit seiner Familie in die Schweiz zurückzukehren, wo man ihm im gleichen Jahr die Leitung der Hotels Thunerhof, Bellevue und Park in Thun, seiner Vaterstadt, anvertraut.

Die Nachkriegsjahre brachten der Hotellerie bekanntlich schwere Zeiten und Krisen, die die Gründung einer Oberländischen Hilfskasse unter Mitwirkung der Banken, des Staates und der Hotellerie bewirkten. Diese Organisation brachte der finanziell schwer geschädigten Hotellerie eine erste, wohlgeplante Hilfe; sie bildete die Vorläuferin der heutigen Schweizerischen Hotel-Treuhandgesellschaft.

Es ist nicht von ungefähr, dass damals, dank seiner hervorragenden Qualifikationen als Hotelier und als Kenner der wirtschaftlichen Verhältnisse, die Leitung dieser Hilfskasse in den Jahren 1921 bis 1926 Hans Schenk übertragen wurde. Sicher dürfen sich viele Hoteliers noch heute der grossen und uneigennütigen Dienste, die der damalige Leiter seinen Berufskollegen im Oberland erwiesen hat, dankbar erinnern.

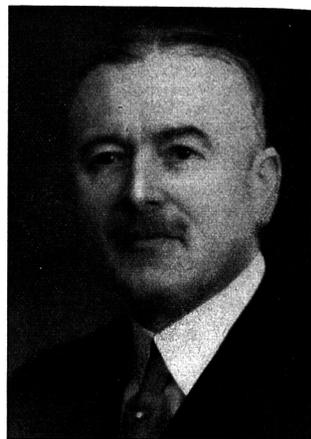
Die Krönung seiner Hotelierlaufbahn bildete ohne Zweifel die Berufung Hans Schenks zum Generaldirektor der Grands Hotels Viktoria und Jungfrau in Interlaken, welchen Posten er während rund 22 Jahren, d. h. bis 1948, bekleidete. Im Verlaufe dieses knapp vierjahrhundertlang erlebte dieses grosse Haus an Interlakens Höhenweg wohl gute und schlechte Zeiten, die vom leitenden Direktor viel Geschick und Anpassungsfähigkeit erforderten. Es war erstaunlich und wird es bleiben, wie Direktor Schenk in allen diesen Jahren in hingebender und aufopfernder Arbeit an der Weiterentwicklung des ersten Hauses Interlakens interessiert

## Hotel Krone (Heiden) seit 50 Jahren in den Händen von E. Kühne

Vor vier Jahren konnten wir Herrn E. Kühne (Heiden) zum 80. Geburtstag gratulieren. In diesen Tagen jähre es sich zum 50. Male, dass das Hotel Krone in den Besitz des sich immer noch bester Gesundheit und geistiger Frische erfreuenden Hoteliers übergegangen ist, der gleichzeitig auch auf eine 50jährige Mitgliedschaft in unserem Verein zurückblicken kann.

Papa Kühne, der sich mit erstaunlicher Frische und Vollständigkeit der verschiedenen Stadien seiner vielfältigen Lebensreise erinnert, wuchs in St. Gallen auf, wo er zuerst in der Stickereibranche eine kaufmännische Lehre absolvierte. In Montreux kam er zum erstenmal als Volontär eines Installationsgeschäfts mit Hotels in Verbindung, in denen damals Water-Closets und Badewannen installiert wurden. Die Atmosphäre des internationalen Fremdenverkehrs machte auf den jungen, strebsamen Mann einen so tiefen Eindruck, dass bald sein Entschluss feststand, sich ganz in den Dienst der Hotellerie zu stellen. Er begann diese Laufbahn als Sekretär im Hotel Brewer, dem jetzigen Golfklub. Von morgens früh bis abends spät, ohne einen freien Tag — nur alle 14 Tage gab es sonntags einige Stunden Ausgang — wurde damals gearbeitet, als die Hotels von Montreux ihre «Blütezeit» hatten.

Aber Herr Kühne lernte nicht nur manchen grossen Hotelbetrieb innerhalb der Schweiz kennen, ihn zog es besonders nach England, in dessen Sprache er sich vervollkommen wollte. 1895 begab er sich «auf Pfister» nach London, wo er nach zwei Tagen eine



war und wie er es verstanden hat, dank seiner guten Beziehungen zum Ausland, auch in schwersten Zeiten durchzuhalten. Es charakterisiert den offenen und geradeaus blickenden Hotelpionier, dem Einsatz und Leistung nie Fremdwörter waren, dass er auch stets um das Wohlergehen seines Personals besorgt war, ebenso besorgt wie um das seiner Gäste, die er zu betreuen hatte.

In die Zeit seines Wirkens in Interlaken fallen auch die uneigennütigen Dienste, die er der Öffentlichkeit leistete. So präsidierte er während 19 Jahren die Sektion Interlaken des Schweizer Hotelier-Veretins, wofür ihm, entsprechend seiner Tüchtigkeit, allseits hohe Anerkennung gezollt wurde. Ebenfalls stellte er sein Können und seine Erfahrungen im Verwaltungsrat der Harderbahn, des Stranbads, des Kurwaals und der Hotelgenossenschaft zur Verfügung.

Mit seiner zweiten Gattin, Ida Bürgi, mit der er sich 1933 verheiratete, widmete sich Hans Schenk ab 1948 nur noch dem Hotel Eden in Interlaken, das er 1954 seinem Schwiegersohn, Walter Brändlin-Schenk, käuflich abtrat. Damit war der Zeitpunkt gekommen, wo sich Herr und Frau Schenk in den wohlverdienten Ruhestand zurückziehen konnten.

Gross ist die Zahl jener, die, unter Hans Schenk als Lehrmeister, durch seine Schule gingen. Sie alle stellen sich heute aufrichtig in die Reihen der Gratulanten, um ihm, ihrem bleibenden Vorbild, herzlich zu danken für das reiche Wissen, das er aus seinen wertvollen Erfahrungen an sie weitergab. Anzweifelhafte gerecht sein gesamtes Wirken zu hoher Anerkennung in der schweizerischen Hotellerie; es bildet einen Markstein in der Geschichte der oberländischen Hotellerie, der er gleichzeitig und in vielen Hinsichten auch den Weg in die Zukunft gewiesen hat.

Der Wunsch aller geht dahin, es möge dem Jubilären vergönnt sein, seine körperliche und geistige Frische noch recht lange zu erhalten, auf dass er und seine liebe Frau Gemahlin der weiteren Entwicklung von Interlaken wie auch derjenigen des Oberlandes und der Schweiz im weltweiten, internationalen Fremdenverkehr noch viele Jahre teilhaftig bleiben dürfen.

Ernst Scherz, Gstaad

Commisselle im Restaurant des Hotels Savoy erhielt, in dessen Küche unter Meister Escoffier 25 Köche arbeiteten. Hier in London wurde er auch Präsident der Sektion der Union Helvetia, deren Epule in den Jahren unter seiner Leitung die goldene Medaille der ersten «Cook and foodery-exhibition» gewann.

Nach weitem Arbeitsplatzen in London und einer aus Gesundheitsgründen gewählten Sekretärstelle im Helouan-Hotel in Kairo, übte die Heimat mit Macht ihre Anziehungskraft auf E. Kühne wieder aus, und 1901 sah ihn in der Schweiz. Doch erst 1906, nach langem Suchen, erwarb E. Kühne das Hotel Krone in Heiden und später — 1928 — das Hotel Schweizerhof, das er jedoch, nachdem er 1948 auf tragische Weise seine Gattin verloren hatte, wieder verkaufte.

Papa Kühne, der Nestor der ostschweizerischen Hotellerie, genießt im ganzen Bodenseegebiet und weit darüber hinaus hohes Ansehen. Stets lag ihm auch die Pflege gutnachbarlicher Beziehungen zu den Hoteliers der beiden anderen Uferstaaten am Herzen. Fast fünfzig Jahre lang gehörte er dem Vorstand des Internationalen Gästgäbterverbandes vom Bodensee und Rhein an, zu dessen Ehrenmitglied er 1955 ernannt wurde, und seit der Übernahme der Krone war er treues Mitglied des SHV.

Noch heute verkörpert Herr Kühne jene gute, bodenständige Ostschweizer Tradition, die gewissermassen zum Lokalkolorit der Kurorte im Bodenseegebiet, Appenzellerland und Toggenburg gehört. Mögen dem nun 84jährigen, körperlich und geistig so bemerkens-

ZEBRA-TEE Zebra-Kaffee



Unsere Zebra-Kunden werden noch stärker, als unsere Inserate.

Ka Tee Ka, ZÜRICH 5  
Tel. (051) 423131

wert Rüstigen noch viele Jahre guter Gesundheit und sorgenfreien Daseins beschieden sein. Der Umstand, dass Papa Kühne sein Geschäft, das er, unterstützt durch seinen Sohn Herbert, mit grosser Umsicht führt, seinem Sohn übergeben kann, der sich als tüchtiger Hotelier bereits anderswo bestens ausgewiesen hat -

Herbert Kühne hat die Direktion des Hotels Eden (Arosa) inne -, gibt ihm die Gewissheit, dass sich auch dann, wenn er sich ganz vom Geschäft zurückziehen sollte, um sich seines längst verdienten *otium cum dignitate* zu erfreuen, er die «Krone» in besten Händen weiss.

### Extraits des délibérations du Comité central

Le Comité central a tenu une importante séance les 18 et 19 septembre à Schaffhouse pour répondre à l'invitation de M. E. Muller, tenancier du Buffet de la Gare de Schaffhouse, et membre du Comité central. La séance revêtait une importance particulière puisqu'il n'y avait pas moins de 29 objets à l'ordre du jour, qui put cependant être entièrement liquidé sous la présidence du Dr Franz Seiler, président central.

Nos lecteurs auront certainement déjà pris connaissance du compte rendu détaillé, paru en allemand dans le dernier numéro de l'«Hôtel-Revue», aussi nous bornons à rapporter ici, pour ceux qui ne lisent pas volontiers l'allemand, les principaux objets traités. Nous laissons délibérément de côté les débats se rapportant à la Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, à notre Office fiduciaire et comptable de Montreux et à l'«Ecole hôtelière de Lausanne, puisque nous aurons certainement l'occasion de revenir prochainement sur ces questions.

Par contre nous croyons utile résumer encore les délibérations relatives à d'autres objets d'actualité et en particulier de renseigner nos membres sur la

#### Revision du règlement des taxes de service

L'assemblée des délégués de la SSH, qui s'est tenue au mois de juin à Lugano avait donné des directives à la délégation du Comité central, chargée d'entamer des négociations pour la revision du règlement des taxes de service. Dès lors, des pourparlers ont eu lieu avec les deux autres parties contractantes, la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et l'Union Helvétia. Une entente est intervenue à propos de l'extension des marges dans les barèmes de répartition, ainsi que sur la limitation des parts supplémentaires accordées aux chefs de département et aux possesseurs de livret de travail. On espère trouver une solution, permettant de faire participer les gouvernantes d'étage aux taxes de service, grâce à une interprétation plus judicieuse du règlement.

Il est regrettable qu'aucune entente n'ait pu se faire sur la compensation désirée entre les périodes de forte et de faible fréquentation, parce que l'Union Helvétia proposait parallèlement d'introduire des salaires garantis pour le personnel assujéti aux taxes de service. Le Co-

mité central a décidé d'insister auprès de l'Union Helvétia pour qu'elle renonce à rendre obligatoire l'institution de salaires garantis qui doivent rester l'objet de conventions privées intervenant directement entre les employeurs et les employés. L'institution de salaires garantis aboutirait à une uniformisation des salaires qui ne tiendrait pas équitablement compte de la variété des conditions de travail dans l'industrie hôtelière.

Un accord définitif n'a pu non plus avoir lieu sur la participation des apprentis au tronc.

#### Nouveaux taux de taxes de service

L'Union Helvétia s'est déclarée en principe disposée à renoncer à sa première revendication visant à introduire un taux unique de taxes de service de 15%. Elle s'est ralliée à l'opinion de notre assemblée de délégués de 1956, qui avait accepté un taux de 15% pour les séjours de 1 et 2 jours et de 12% pour les séjours de 3 jours et plus, taux qui entreront donc en vigueur au printemps prochain.

L'Union Helvétia désire cependant que l'on fasse exception pour les hôtels de tout premier rang et pour ceux de la catégorie Ia qui devraient appliquer le taux de 15%. Cela aurait pour conséquence de transformer en obligation la recommandation contenue jusqu'à maintenant à ce sujet dans le règlement sur les taxes de service. Le comité central n'est cependant pas en mesure de prendre une telle décision sans consulter l'Assemblée des délégués. C'est pourquoi il a été vivement conseillé à l'Union Helvétia de retirer cette requête, afin que la publication du Guide des hôtels n'en soit pas retardée, puisque le supplément pour taxes de service doit être englobé dans les prix forfaitaires. Sitôt que les négociations seront définitivement terminées, nos membres seront renseignés de manière détaillée sur les résultats obtenus.

#### Guide des hôtels et revision du mode de calcul des cotisations de sociétaires

Les agences étrangères de l'Office national suisse du tourisme annoncent que le Guide suisse des hôtels est de plus en plus demandé. Il continue à être une excellente source d'information sur l'hôtellerie suisse, et les hôtes étrangers l'apprécient. Le Comité central

donna donc l'autorisation aux organes de la société d'augmenter de 30 000 exemplaires le tirage de notre guide. Il décida en même temps de proposer une fois de plus aux sections de rendre le guide plus lisible en classant les établissements par catégories de prix et il chargea les organes compétents de prendre les mesures nécessaires dans ce but.

L'on a également, à maintes reprises, demandé au sein du Comité central que le barème actuel pour les cotisations de sociétaires soit revu et corrigé. Une discussion approfondie a eu lieu à Schaffhouse sur ce point. Sur la base de propositions émises par des sections de Lausanne et de Genève, le Bureau central fut également chargé d'élaborer un nouveau système de cotisation adapté aux circonstances actuelles et assurant une compensation équitable entre les différentes catégories de cotisation. Un nouveau barème s'impose également en raison des modifications qu'ont subies les prix de bases depuis 1947.

#### Organisations de crédit et de tourisme

Ces dernières années, une série d'organisations de crédit ont été créées. On trouve parmi elles, entre autres le «Diner's Club» et l'«Esquire's Club» qui s'efforcent de s'assurer la collaboration de l'hôtellerie suisse. Le Comité central désapprouve le crédit en matière de tourisme et il s'oppose surtout à l'octroi de la commission qu'exigent ces clubs sur les dépenses des clients qui font état de leur lettre de crédit.

Cette commission est incompatible avec les dispositions de notre règlement des prix qui n'admet une commission que pour les clients envoyés par les agences de voyages qui réservent les chambres d'avance et concluent d'avance les arrangements pour leurs clients. Or les prestations des «clubs» en question ne sont nullement comparables à celles d'une agence de voyages. Il est incontestable aussi que l'octroi d'une commission dans de telles circonstances nuirait aux relations entre l'hôtellerie et les agences de voyages.

C'est pourquoi il convient de repousser les offres de ces clubs, comme le recommande d'ailleurs également l'Association internationale de l'hôtellerie, conformément à la décision prise lors de la dernière séance de son conseil d'administration.

Le Comité central n'a pas pu non plus conseiller aux membres de la Société de collaborer avec l'International Tourist Travel Service (TTS.). Cette organisation entend éditer un «guide d'hôtels recommandés» qui ne répond à aucun besoin et dont le financement se ferait aux frais de l'hôtellerie puisque chaque établissement devrait payer une contribution de 200 fr. L'Union des sociétés de développement partage également ce point de vue.

#### Formation d'apprentis dans les entreprises saisonnières

Dans une de ses précédentes séances, le Comité central avait voté un crédit de 20 000 francs à prélever

### GUIDE SUISSE DES HOTELS 1957/58

**Dernier délai pour signaler les corrections**  
20 octobre 1956

Les membres des sections sont priés d'annoncer leurs corrections aux présidents des sections qui ont reçu récemment une circulaire au sujet du nouveau guide des hôtels. Les membres individuels voudront bien adresser leurs corrections éventuelles directement au bureau central de la SSH, à Bâle.

Comme le Guide Suisse des Hôtels 1957/58 doit paraître quelques semaines plutôt que d'habitude, nous vous prions instamment de respecter en tous cas le délai ci-dessus. Nous vous en remercions d'avance.

Les prix forfaitaires doivent être recalculés, car à partir du printemps 1957, la taxe de service pour les séjours de trois jours et plus ne sera pas de 10, mais de 12% en raison de l'accord intervenu ces derniers jours entre les parties contractantes du règlement des taxes de service. Pour les séjours de un et deux jours, le taux de la taxe sera uniformément de 15%.

sur le Fonds Tschumy pour favoriser la formation des apprentis. La coopérative hôtelière de l'Oberland bernois a encouragé la formation d'apprentis dans les entreprises saisonnières, et pour cela elle doit organiser un cours professionnel qui durera du 5 novembre au 8 décembre. Comme ce cours laissera probablement un découvert de quelque 5000 francs, la coopérative hôtelière de l'Oberland bernois a demandé à la SSH un subside pour équilibrer le budget. Le canton de Berne fournit déjà une subvention appréciable et le Comité central a décidé de verser lui aussi une contribution substantielle. Il a en outre autorisé les organes directeurs de la Société d'organiser de nouveaux cours pour la formation des apprentis au printemps 1957, se déclarant prêt aussi à contribuer à leurs financements. L'on doit en outre s'efforcer d'organiser des cours semblables dans d'autres régions du pays.



**Hotel EDEN RHEINFELDEN**  
ein behaglich-modernes Haus mit hellenden Bädern, offen bis Ende Oktober.

### Sofort trockene Wäsche



unabhängig von der Witterung und ohne Arbeit und Zeitaufwand durch unseren vollautomatischen

**MONSUN WÄSCHETROCKNER**  
elektrisch-, gas- und dampfheizt  
Preis ab Fr. 1980.-

**WAMAG, Wäschereimaschinen AG.**  
Zürich, Zweierstrasse 146, Telefon 3521 55

Revue - Inserate haben Erfolg!

### Vorhang- und Möbelstoffe

Leinen, Baumwolle, Chintz etc. uni und bedruckt aparte Dessins, in reichster Auswahl, zu

#### Engros-Preisen

für Hotels, Pensionen, Bars, Restaurants äusserst günstiges Angebot.

**E. Zimmermann, Lugano**  
Via Seminario 3

### Le conseil de notre spécialiste

Vos masses aux amandes, à biscuits et à sablés, vos frappés, les desserts et glaces à la crème et aux fruits seront particulièrement raffinés si vous y ajoutez une pointe de couteau de sucre vanillé.

#### Le sucre vanillé DAWA

est d'un arôme très fin et d'un rendement excellent.

Il peut être obtenu en boîtes d'1 et 2 kg auprès de la

**DR A. WANDER S. A., BERNE**

Téléphone (031) 55021

Le choix des couleurs et essences culinaires est une question de confiance

Les couleurs et essences **WANDER**

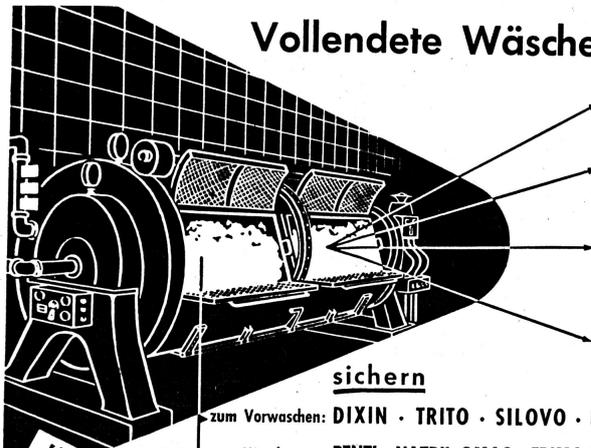
vous donnent toutes les garanties voulues quant à leur qualité, à leur pureté et à leur rendement.

De plus, elles répondent entièrement aux exigences de la Loi fédérale sur les denrées alimentaires. Vous trouverez chez nous les sortes les plus courantes.

**DR A. WANDER S. A., BERNE**

Téléphone (031) 55021

### Vollendete Wäschepflege



gründliche Reinigung

hohen Weissgrad

maximale Gewebeschonung

grösste Wirtschaftlichkeit

#### sichern

zum Vorwaschen: DIXIN · TRITO · SILOVO · DILO · MEP

zum Waschen: PENTI · NATRIL OMAG · FRIMA-PRIMA · DILO

zum Bleichen: OXYL

Für Grosskonsumenten besonders geschaffen  
**HENKEL & CIE. A G., BASEL**

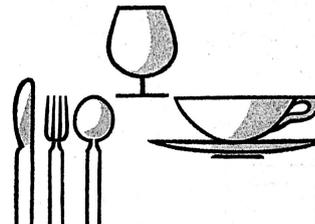
WD 4q



**SALIGNAC**  
Cognac

Generalvertrieb:  
**A. RUTISHAUSER & CO. AG.**  
Scherzlingen (TG) - St. Moritz

### Merz



Das Haus für die gute Hotel-einrichtung.  
Porzellan, Hotelkannen, Glas, Kristall, Chromnickelstahl für Küche und Service.

**Basel** Merz AG, Barfüsslerplatz 20, Telefon 051 23 18 42

Les 22 et 23 janvier 1957, assemblée extraordinaire des délégués à St-Moritz

Le Comité central a fixé aux 22 et 23 janvier 1957 l'Assemblée extraordinaire des délégués décidée en principe par l'assemblée ordinaire à Lugano, et dont le siège avait été prévu à St-Moritz.

La révision du règlement sur les taxes de service et celle de notre règlement des prix, seront certainement les points principaux de cette assemblée extraordinaire.

La question de l'assurance vieillesse pour le personnel devra aussi être examinée, de même que certains autres objets relevant de l'assemblée ordinaire, ceci afin de décharger celle qui se déroulera les 28 et 29 mai au Burgenstock sous le signe du 75<sup>e</sup> anniversaire de la fondation de la SSH.

Premiere des Films «... weite Welt»

Schon wiederholt berichteten wir in der Hotel-Revue über den gastgewerblichen Werbefilm zur Förderung des Berufsnachwuchses, der als Gemeinschaftswerk des Schweizer Hotelier-Vereins, des Schweizerischen Wirtvereines und der Union Helvetia beschlossen und nun zu gutem Ende geführt worden ist.

Beide Filme fanden begeisterten Beifall des vollbesetzten Hauses. Der Premiere wohnten zahlreiche Vertreter der kantonalen und städtischen Behörden, der gastgewerblichen Verbände sowie der Presse bei.

Der in unsern Kreisen mit Spannung erwartete Film «... weite Welt» darf als eine glückliche Schöpfung bezeichnet werden. Kurt Fröh verfasste das Drehbuch, und in seinen Händen lag auch die Regie, während Max Dora für die Produktionsleitung die Verantwortung übernommen hatte.

Als erster Eindruck sei vorweggenommen, dass der Film durch seine Farbenwirkung, sei es, was das Landschaftliche, sei es, was die Interieuraufnahmen - etwa mit den kulinarischen Leckerbissen - betrifft, den Zuschauer zum vornehmsten in eine Stimmung freudiger Erwartung oder Verlangens versetzt, so dass er bereitwillig dem Werdegang des jungen Ruedi folgt, der an der Bergbahnstation von seiner Mutter Abschied nimmt, um in den gastgewerblichen Berufen sein Glück zu suchen und zu finden.

«Räder rollen in die Welt... von einem Ort zum andern. Denn wer was Rechtes werden will, muss lernen und muss wandern.»

bilden das Grundmotiv, auf dem der ganze Film aufgebaut ist. Wir sehen Ruedi in einer Kellnerlehre im Hotel, wo er in die Geheimnisse des gepflegten Service eingeweiht wird. Aus der Erkenntnis, dass die Küche das Fundament des gastgewerblichen Betriebes bildet, und dass ein tüchtiger Kellner auch in der Küche Bescheid wissen muss, besucht Ruedi einen Kochkurs in einer der gastgewerblichen Fachschulen unseres Landes. Aber er will ja nicht Koch werden, obschon gerade dieser Beruf häufig den Weg ebnet zum selbständigen Gastwirt oder gar Hotelier, und so sehen wir ihn bald darauf in einem feinen Spezialitätenrestaurant, wo er mit der anspruchsvollen Küche vertraut wird.

Gewiss, der Film ist ein Werbefilm. Er zeigt die Vieltätigkeit der gastgewerblichen Berufe, die keine Monotonie kennen, die Aufstiegsmöglichkeiten, die sich

strebsamen, fleissigen charakterfesten jungen Leuten bieten. Die Erfahrung wird sich erweisen müssen, welche Aufnahme ihm das Publikum bereitet. Wenn Jugendliche durch ihn angesprochen werden, sich dem gastgewerblichen Berufe zuzuwenden, so hat er seinen Zweck erfüllt. Wir glauben, dass der Streifen, der als Vorfilm zum Film «Oberstadtgass» gezeigt wird, zu dem auch Jugendliche Zutritt haben, seine Wirkung nicht verfehlen wird.

Nachruf zum Tode von Hans Werder, Interlaken

Herr Johann Werder-Simmen, Präsident und Besitzer der Hotel Royal & St-Georges AG., Interlaken, war kein Mann der Worte, sondern ein Mann der Tat. Herr Werder, geboren am 8. Mai 1873, gestorben am 21. September 1956, war Halbweise und stammte aus ärmtlichen bäuerlichen Verhältnissen. Eine einzige und nicht die beste Kuh stand im Stall seiner früh verwitweten Mutter. Das Geld für die Anschaffung des Tiers musste bei wohlhabenden Bekannten aufgenommen und regelmässig verzinst werden.

Aus seiner beruflichen Entwicklung sei festgehalten: Kaum 15jährig, begann Hans Werder in Schinznach seine Laufbahn als Laufbursche und Messerputzer in einem Hotel. Er erkannte bald, dass Sprachengewandtheit zum Vorwärtkommen sehr wichtig sei, und bald traf man den jungen strebsamen Mann in England, Italien und andern Ländern, bis er in Ägypten landete, wo ihm die mächtigen Zeugen einer längst vergangenen Kultur nachhaltigen Eindruck machten. Im Sheppard's Hotel rückte er in kurzer Zeit zum 1. Conducteur und dann zum Concierge auf. Zu voller Entwicklung kamen seine Talente, als er die Winteraison über in Kairo und im Sommer in Schinznach-Bad arbeiten durfte. Er begnügte sich aber nicht mit dem Erreichten und wollte selbständig werden. In Kairo gründete er das erste Autohandels- und Garagegeschäft mit Taxi-betrieb, welches bald mit über 60 Angestellten ein Grossbetrieb wurde. Er übernahm gegen englische Konkurrenz die amerikanische Ford-Vertretung und führte auch die damals berühmten Martini-Wagen ein.



Todes-Anzeigen

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

Hugo E. Prager-Bühler

alt Hotelier Gut Freudenberg, Mettmensstetten im Alter von 76 Jahren nach tapfer ertragenem, langem Leiden von den Seinen gegangen ist.

Am 30. September verschied in seinem 65. Altersjahr

Herr Adolf Torriani

Hotel Solaria, Bivio

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident Dr. Franz Seiler

Royal & St-Georges in Interlaken, und die beiden brachten den Betrieb zu neuer Blüte. Die Krisenjahre ab 1929 trafen die Hotellerie aber wieder mit voller Wucht, für zwei gab es nicht genug zu leben. Gottlieb Werder übernahm den Interlaknerhof und Hans Werder blieb selbständig im Royal. Auch während des Zweiten Weltkriegs galt es, mit grossen Sorgen das

BRITISH TRAVEL AGENTS ...

... ARE INTERESTED IN YOUR HOTEL You can reach them with a small advertisement in TRAVEL TRADE GAZETTE Published Weekly 5 SURREY STREET, LONDON, W.C.2

Bulsman's Kaffee-Zusatz ist frei von Cichorie! er verändert den Geschmack nicht, sondern steigert das natürliche Aroma des Kaffees. Darin liegt das Geheimnis seiner Wirkung. Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda AG., Postfach Basel 10, Tel. (061) 23 18 36/37

...die.gommapluma-Matratze setzt sich durch! Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene! Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr! Die «gommapluma»-Matratze muss nie gewendet, nie geklopft und nie aufgeschüttelt werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form gewissermassen unbegrenzt erhalten bleibt.

VIVI KOLA Seit 20 Jahren ohne chemische Konservierung und ausserdem nicht mit gewöhnlichem Wasser, sondern mit voller Gesundheit und sehr reinen Eglisauer Mineralwasser abgefüllt.

Maître d'hôtel 33 ans, parlant français, allemand, anglais, très bonnes références, cherche place à l'année ou éventuellement bonne saison d'hiver. Faire offres sous chiffre M H 2095 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Couple capable Hôtellerie de profession, parlant plusieurs langues, libre dès le 1er décembre, cherche direction d'hôtel (Suisse ou Etranger) Bons certificats et références à disposition. Ecrire sous chiffre H D 2982 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Koll's Super Blendin 3fach das beste Waschmittel für Automaten SEIFENFABRIK KOLB ZÜRICH 5

TIRELLI -Vertretung für die Schweiz: ARIA AG., ZÜRICH Limmattstrasse 214, Telephone (051) 42 56 58 GERANTIN, bewandert in allen Sparten des Berufes, mit Fähigkeitsausweis, sucht Gerance, Pacht oder Miete eines Tea-rooms oder Café-Bar, evtl. Kleines Restaurant. Offerten unter Chiffre G G 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2. 2jähriger Patissier, Schweizer, sucht Stelle für die Winteraison in Hotel als Commis-Pâtissier mit Hotelkenntnissen. Nur gutes Hotel kommt in Frage. Arosa oder St. Moritz bevorzugt. Eintritt anfangs Dezember. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Robert Antener, Patissier, Kurhaus Moosegg, Moosegg (Emmental).

Ihre nächste Fahrt nach Zürich... Verbinden Sie damit einen Besuch meines Musterlagers. Es lohnt sich! Hans fäh KRISTALL · PORZELLAN · BESTECKE SCHIFFLÄNDE 32 - BEI DER WASSERKIRCHE

Directeur restaurant de l'étranger, possédant solide expérience et références de toutes premières ordres cherche direction de préférence place à l'année, éventuellement saison. Adressez offres sous chiffre D D 2939 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Melitta Kein Verfilzen der Maschine durch Melitta-Filterpapier, faserfrei und nässefest. In 200 verschiedenen Größen und Stärken individuell für jede Kaffeemaschine vorrätig. MELITTA AG. ZÜRICH 1/24, Tel. 051/34 47 77

Ganze über Wasser zu halten, dann aber hellte sich für den nunmehr 73jährigen Herrn Werder die Zukunft wieder etwas auf. Seiner abnehmenden Arbeitskraft bewusst, engagierte er dann einen Direktor und war glücklich, als er sah, dass sein Lebenswerk wieder zur Blüte gedieh. Als er aber spürte, dass ihn auch seine letzten Kräfte verliessen, äusserte er mehrmals und spontan den Wunsch, nun aber ganz abtreten zu dürfen. «Das ist wohl der bitterste Verzicht, wenn dem arbeitsfrohen Menschen die Kraft zur Arbeit erlahmt.» Dieser Spruch, aus dem Buch der 1000 Lebensweisheiten geschöpft, passt wohl am trefflichsten zu unserem lieben Verstorbenen. So wollen wir ihm die verdiente Ruhe gönnen. Herr Werder hat uns ein pflichtbewusstes Leben vorgelebt und den Weg vorgezeichnet, wie sein Lebenswerk weitergeführt werden soll, um seinen Beifall zu finden. So wie er gelebt hat, so ist er gestorben: Als aufrechter, wackerer Mann des guten Beispiels, im Glauben an das Gute, an die Gerechtigkeit und das ewige Leben. **HK.**

des transports de personnes, domaine dans lequel l'application, au sens le plus étroit du terme, de l'ordonnance d'exécution du 23 décembre 1955 de la loi du 2 octobre 1924 sur le service des postes aboutit à un véritable étrangement des transports de personnes effectués par des entreprises privées.

Cette concurrence ne vise pas seulement les courses régulières, lesquelles sont depuis longtemps presque totalement monopolisées par les PTT, mais également les excursions en autocar, qui étaient jusqu'ici restées en majorité dans les mains d'entreprises privées. On voit en effet les PTT s'efforcer d'enlever aux propriétaires de cars les courses les plus rémunératrices, non pas en jouant le jeu régulier de la concurrence commerciale, mais en tirant habilement parti de la toute puissance que leur donne la loi et des avantages matériels que leur confère leur qualité d'administration publique.

Pour montrer quelles sont les conditions privilégiées dont jouissent les PTT, rappelons simplement que leurs véhicules ne supportent pas l'impôt sur les automobiles, les frais d'assurance ou les droits sur la benzine, de telles dépenses faisant simplement le jeu d'écritures internes. En outre, les PTT disposent pour leur propagande de tous les bureaux postaux de Suisse, qui affichent leurs réclames presque sans frais, alors que les entreprises privées doivent engager des dépenses importantes pour leur publicité.

De telles conditions permettent aux PTT de concurrencer efficacement les entreprises privées, notamment en ce qui concerne les prix des excursions. On peut tenir une telle concurrence pour anormale, du fait que l'Etat impose encore aux entreprises privées des contributions publiques très lourdes, auxquelles échappent naturellement les transports officiels. Le jeu n'est donc pas égal et le moins que l'on puisse dire est que la concurrence que font actuellement les PTT aux entreprises privées de transports de personnes par cars est tout à fait insolite et entièrement contraire aux intérêts les plus légitimes d'entreprises pour la plupart artisanales, auxquelles l'Etat sait fort bien s'intéresser lorsqu'il s'agit de leur faire payer les impôts.

### Les offices de cautionnement mutuels en Suisse

Au moment où l'hôtellerie est en train de lancer la vaste souscription qui doit lui permettre avec l'appui de toute l'économie privée de doter comme il convient la nouvelle coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière qui vient d'être fondée et qui fonctionnera comme un office de cautionnement mutuel, il nous semble indiqué de relever ici le développement pris dans notre pays par cette forme d'entraide.

Le Bulletin des Arts et Métiers du mois d'octobre exposait la situation comme suit:

D'après une récente enquête du secrétariat de l'Union suisse des coopératives de cautionnement des arts et métiers, il existe actuellement dans notre pays près de quatre-vingt offices de cautionnement mutuel dans les divers secteurs économiques. La statistique suivante fournit d'intéressantes précisions sur ces diverses institutions à la fin de l'année 1955:

Catégories d'offices de cautionnement	Nombre	Capital et Cautionnements en cours	
		Fr.	Fr.
Fonctionnaires publics	8	2 880 942	70 982 550
Agriculture	13	13 884 702	31 198 420
Artisanat et commerce	10	5 633 285	18 735 731
Hypothécaires	13	7 450 200	38 969 907
Femmes suisses	1	512 400	1 094 315
Banque	20	8 136 336	39 830 841
Evangéliques	4	885 409	3 272 223
Garanties de construct.	3	95 875	1 314 143
Divers	5	264 042	108 393
<b>Total</b>	<b>77</b>	<b>39 743 191</b>	<b>205 506 523</b>

Cette statistique atteste le très réjouissant développement pris au cours des années par le cautionnement mutuel ou collectif, appelé à se substituer de plus en plus au cautionnement individuel qui est fréquemment à l'origine de graves mécomptes.

### DIVERS

#### L'Hôtel du Monde à Grandvaux à la faveur des Grands de ce monde

Comme l'a rapporté la presse quotidienne, M. Raab, chancelier d'Autriche, s'est arrêté à l'Hôtel du Monde à Grandvaux où Monsieur et Madame Baumgartner-Déraz ont fait honneur à leur réputation en servant au chef de l'Etat autrichien un repas bien digne des grandes traditions culinaires de cet établissement. M. Raab a tenu à féliciter lui-même M. et Mme Baumgartner ainsi que leur personnel et en particulier la brigade de cuisine pour l'excellence du repas. Le chancelier d'Etat autrichien a signé le livre d'Or du grand restaurant de Lavaux.

Ce livre d'Or permet de constater que les plus grands noms des arts et de la politique, de la noblesse, du théâtre et du cinéma y figurent et témoignent de leur admiration pour l'Hôtel du Monde et pour la vue exceptionnelle dont on jouit depuis la terrasse sur le vignoble, le Lac Léman et les montagnes de Savoie. A côté de tous les ministres en Suisse, accrédités à l'étranger qui se sont arrêtés à Grandvaux en 1954, on trouve la signature de M. Vincent Auriol, ancien président de la République française, celle du Vice-président du Nigeria, de Sa Majesté La Reine d'Espagne, pour ne donner que quelques exemples, et sans parler des artistes dont l'énumération serait trop longue. La visite du chancelier autrichien couronnait donc une série importante de visiteurs célèbres qui savent apprécier la vraie gastronomie.

### Dizaine gastronomique 1956 à La Chaux-de-Fonds (28 septembre - 8 octobre)

Dans le cadre de l'exposition «Mode et habitations», les restaurateurs de La Chaux-de-Fonds ont organisé une dizaine gastronomique digne d'attirer l'intérêt ou de mettre l'eau à la bouche.

14 professionnels de la restauration soumettent chacun trois plats qui résumant la gastronomie européenne.

Parmi les autochtones, voici les croûtes aux morilles du Jura, les palées du lac, le Filet de Perche Présidence; en hommage à la gastronomie des cantons voisins, voici la choucroute à la Bernoise, les Truites au vin de Dôle; la gastronomie ne connaît pas de frontières et voici les Cuisses de grenouilles Provençales, les Tripes à la mode de Caën, le Chicken Curry Bombay, les Soles truffées et à la Joinville, les Scampis, le Homard... et tutti frutti.

Le prospectus placé par le secrétaire des cafetiers, hôteliers et restaurateurs de La Chaux-de-Fonds sous le signe Brillat-Savarin et de Duhamel est d'une belle venue et promet, en termes fort élevés, bien des réjouissances à tous ceux qui s'intéressent, de loin et surtout de près, à la Dizaine gastronomique de La Chaux-de-Fonds.

#### Le Festival d'opéras italiens a commencé à Lausanne

Le montage des décors pour le Festival d'opéras italiens, dont la première représentation a eu lieu mercredi, a commencé vendredi dernier déjà au Théâtre de Beaulieu. Ce jour là, quarante machinistes et électriciens ont pris possession des décors, des costumes et du matériel de scène arrivés dans la nuit par train spécial de Florence. D'immenses «strucks» ont dû être utilisés pour faire parvenir à Beaulieu les 6 doubles wagons qui contenaient cet important transport.

Les artistes du Théâtre de l'opéra de Rome sont également arrivés par train spécial, dimanche à Lausanne et ont commencé immédiatement les ultimes répétitions de «Nabucco», qui constituera le premier spectacle du Festival.

Quant au metteur en scène, M. C. M. Cristini, dont la tâche de préparation est immense, il était arrivé vendredi à Lausanne, où il avait été accueilli par les organisateurs.

#### On «tourne» à Zermatt

Sous la direction du cinéaste Luis Trenker, une vingtaine d'artistes et de techniciens sont arrivés à Zermatt. Ils vont «tourner» les extérieurs d'un film tiré d'un livre de Trenker, qui joue le rôle principal.

### Neue Fahrpläne

#### Kursbuch Bürkli

Das gelbe Kursbuch Bürkli, von dem jetzt die 236. Ausgabe erschienen ist, geniesst unter den Schweizer Fahrplänen eine bevorzugte Stellung, denn sein handliches Format, seine Zuverlässigkeit und Reichhaltigkeit werden schon seit Generationen geschätzt. Sauer, scharfer Druck, Führungslinien innerhalb der Zahlenreihen und solide, strapazierfähige Heftung sind weitere Vorzüge, die das Bild eines bewährten Kursbuches abrunden und den Bürkli zu dem gemacht haben, was er heute ist: der unentbehrliche, treue Begleiter des reisenden Publikums.

Redaktion - Rédaction: Ad. Pfister - P. Nantermod

Inseratenteil: E. Kuhn

### AUS DER HOTELLERIE

#### Alberto Kappenberger,

Direktor des neuen S. A. S. - Hotels in Kopenhagen

Unser persönliches Mitglied, Herr Alberto Kappenberger, der im Frühjahr 1955 seine Stelle als Assistant-Manager im Hotel Bauer am Lac in Zürich aufgegeben hat, um die Leitung des Hotels Vesuvio in Neapel zu übernehmen, folgte einer Berufung nach Kopenhagen, wo er das im Bau befindliche S. A. S.-Hotel leiten wird. Herr Kappenberger nimmt seine Tätigkeit, vorerst als Berater, Mitte Oktober auf. Er ist mit den Verhältnissen in Skandinavien bestens vertraut, arbeitete er doch bereits in Stockholm und Kopenhagen, so im Carlton-Hotel, bzw. im Hotel d'Angleterre. Auch beherrscht er sowohl die schwedische als auch die dänische Sprache.

Wir freuen uns, dass die Wahl zum Direktor des neuen S. A. S. - Hotels auf einen Schweizer gefallen ist, zeigt dies doch von dem hohen Ansehen, das die Schweizer Hoteliers in der ganzen Welt geniessen. Herrn A. Kappenberger beglückwünschen wir zu seiner ehrenvollen Berufung.

#### Silberne Hochzeit

Wie wir erfahren, feiert das Ehepaar W. Müller-Steffen, Hotel Rothorn (Arosa) und Hotel Meister (Lugano), demnächst das Fest der silbernen Hochzeit. Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin Glück und Segen in Familie und Geschäft.

### Les PTT concurrents de l'artisanat

L'hôtellerie a le plus grand intérêt à ce que les courses en automobile et en auto-car puissent se faire le plus librement possible et qu'aucune entrave ne soit mise au développement de ce mode de transport. Il suffira de rappeler ici les efforts déployés par notre société pour permettre le libre déroulement du trafic de navette et pour faire supprimer les restrictions que le département fédéral des postes et chemins de fer avait cru devoir y imposer. C'est pourquoi nous jugeons intéressant de reproduire le petit article suivant qui nous a été communiqué par le service de presse de l'Union suisse des arts et métiers. (Red.)

Ce n'est pas la première fois que les milieux des arts et métiers ont à se plaindre de la concurrence directe ou indirecte que leur font tel ou tel rouage des administrations publiques. Le cas le plus actuel est celui

### Les pêcheurs de nos lacs vont-ils disparaître?

Le «Paysan suisse», dans son numéro d'octobre, attire l'attention sur la triste situation qui est celle des pêcheurs professionnels de nos lacs suisses. En plus d'un endroit, les prix des feras, perches et poissons blancs ont baissé de presque Fr. 1. depuis 1944, alors que les frais de main-d'œuvre et de matériel, ainsi que le coût de la vie, se sont accrues pour cette branche comme pour toutes les autres.

En 1951, pourtant, l'Union suisse des pêcheurs professionnels, appuyée par l'Union suisse des paysans, avait adressé aux Chambres fédérales une pétition attirant sur la situation difficile de ses membres et soumettant des propositions en vue d'améliorer celle-ci. Bien que la Commission des pétitions du Conseil national ait reconnu le bien fondé de cette pétition, montrant que le revenu actuel d'un pêcheur lui permet à peine d'entretenir sa famille, et que l'Union suisse des paysans eut adressé au Chef du Département fédéral de l'économie publique une nouvelle requête à ce sujet en octobre 1953, les autorités compétentes ont constamment retardé la mise au point d'une solution à ce douloureux problème, prétendant qu'il fallait encore tirer au clair diverses questions juridiques. Et, à l'heure qu'il est, rien n'a encore été fait. Le résultat de cette carence des pouvoirs publics, c'est que le nombre des pêcheurs professionnels diminue de jour en jour.

Va-t-on laisser disparaître sans réagir ceux dont nous ne pouvons nous passer, si nous voulons continuer à trouver sur nos tables les excellents poissons de nos lacs suisses. **J. D.**

**In der Formgebung**  
sind die Horgen-Glarus-Stühle führend. Diese Rückenlehne mit den Hinterfüssen, aus einem Stück gebogen, ist bruchtaeher.



Nach anatomischen Grundlagen hergestellt  
Ein solcher Sessel wird zum Ausruhen bevorzugt

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

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

**TIMBRES - POSTE collectionneurs**  
Anc. Employé d'hôtels cherche acheteurs timbres Indes, Egypte, Amériques, Europe, etc. Prière écrire M. Duvert, 5, Ch. de Malombré, Genève-Champel, Tél. 287984.

Tochter im gesezten Alter sucht Stelle als  
**Restaurations-tochter**  
in nicht allzu grossen Betrieb. Kenntnisse im Flamieren und Tranchieren. Spreche gut französisch und etwas englisch. Offerten unter Chiff. T R 2136 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Irlander, deutsch sprechend, der seine Kochkenntnisse erweitern möchte, sucht Jahres- oder Saisonstelle als  
**Koch-Praktikant**  
Beste Referenzen. Offerten an Louis T. Martin, Hotel Albano, Weggis.

3 deutsche Töchter, sprachkundig, schon längere Zeit im Hotelfach tätig, suchen Stellen für Winter-saison  
**Lingère** 28jährig  
**Kaffeeköchin** 20jährig  
**Zimmermädchen** 19jährig  
Villas oder Zermatt bevorzugt. Offerten unter Chiffre L K 2132 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hôtel-Café-Restaurant**  
de bonne renommée, à louer pour raison d'âge, dans localité importante du vignoble neuchâtelois. Faire offres sous chiffre P 6830 N à Publicitas Neuchâtel.

Günstig zu verkaufen  
**diverse gebrauchte Waschmaschinen**  
von 12, 18 und 28 kg Trockenwäsche-Fassungsvermögen. Anfragen sind erbeten an Tel. (031) 31021.

Junger  
**Oberkellner**  
seit 4 Jahren in leitender Stellung, 8 Hauptsprachen, sucht auf den 1. November eine neue Stelle. Offerten unter Chiffre J O 2131 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge  
**Sekretärin**  
mit Hotelfachschule Lausanne, sucht Stelle für Winter-saison in erstklassigen Hotel. Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiff. M H 2127 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Absolut selbständiger, passierereckundiger  
**Chef-Alleinkoch**  
sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. auch Aus-hilfe ab sofort. Offerten an Heinz Schild, Brünig-Str. 6.

**Servierlochter**  
Deutsch, mit franz. Sprachkenntnissen, sucht für sofort Stelle. Kanton Waadt oder Neuenburg wird vorgezogen. Angebote unter Chiffre S T 2136 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Cumulus**  
Schnellheizboiler  
Ständig heisses Wasser im Office  
**SAUTER**  
FR. SAUTER A.G. BASEL Fabrik elektr. Apparate

Zu pachten gesucht von Wirt-Ehepaar nur absolut Existenz bietendes, mittleres  
**Hotel-Restaurant oder Tea-Room**  
auch Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre S 5791 Q an Publicitas, Basel.

Für guten Kaffee  
**HOTEL-MISCHUNG**  
à Fr. 7.40 und à Fr. 8.60 per kg, von 2 kg an franko  
**A. & R. STERN, LANGNAU I. E.**  
KAFFEEROSTREI, Telephone (038) 2 17 43

**Stellen-Anzeiger** Nr. 40  
**Moniteur du personnel**

**Offene Stellen - Emplois vacants**

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

- A** Heilköchin, tüchtige, nach Zermatt gesucht. Lange Winter- und Sommerseason. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Chiffre 1433
- B**ureau-Praktikantin(a) gesucht nach Übereinkunft. Günstiger Kellner oder Koch bevorzugt. Offerten an Hotel Union, Luzern. (1442)
- C**esucht ab Mitte Oktober in Pasantenhaus am Vierwaldstättersee eine/eine, selbständige Tochter (Schweizerin) für den Service in Jahresreise. Nähestenfalls erwünscht. Hausmädchen zur Aussulte für 6 Wochen. Offerten an Hotel Pilatus, Alpnachstad, Luzern. (1443)
- C**esucht in Jahresstellen: Aide de cuisine, Gouvernante als Stütze der Hoteliersfrau. Vertrauensperson, fähig, dem Personal vorzustehen, in neuerbaute Bahnhofsbuffet und Pasantenhotel der Ostschweiz. Offerten unter Chiffre 1444

- G**esucht in kleines Sporthotel im Graubünden für die Winterseason: Köchin-Küchenin, evtl. auch ältere, Hausbursche, Portier, Küchenmädchen, Zimmermädchen, servierkundig. Eintritt ca. 15.-20. Dezember. Offerten an Postfach 48, Davos 2, (1440)
- M**ädchen, jungeres, nettes (nicht unter 18 Jahren), gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für Haushalt und Mithilfe im service (wird angelernt). Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert. Offerten an Posthotel, Lenzerheide, (1438)
- R**estaurantkellner, tüchtiger, per sofort gesucht. Offerten an Hotel Schweizerhof, Olten. (1435)
- S**ekretärin, von Sporthotel in Davos für die Winterseason gesucht. Offerten erbitte unter Chiffre 1439
- S**erviertochter, freundliche, nach Übereinkunft gesucht. Offerten mit Bild an Hotel Burgunderhalle, Grenchen. (1439)

**Stellengesuche - Demandes de places**

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

- B**ureau und Reception
- S**ekretär, Schweizer, 36jährig, sucht Stelle für Reception, Kasse, Buchhaltung, Stütze des Patrons, evtl. zusammen mit servicekundiger Frau. Es kommt nur Stelle in Frage, wo auf absolut selbständige Arbeit Wert gelegt wird. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 730

**Salle und Restaurant**

- B**armaid, tüchtige, fach- und sprachgewandte, mit besten Referenzen, sucht Stelle für die Winterseason in gutgehendem Dancing- oder Hotelbar. Offerten unter Chiffre 726
- B**uffetdame, geseteten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passende Stellen. Offerten unter Chiffre 728
- B**armaid, tüchtig, mit guten Kenntnissen der Fremdsprachen, sucht Stelle für die Winterseason in gute Hotel- oder Dancingbar. Offerten unter Chiffre 796
- B**armaid, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle für ad. Vier Sprachen, gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 794
- R**estaurantkellner, tüchtig, gewandt im Service, sucht Aushilfsstelle für einige Wochen in gut geführten Betrieb. Offerten unter Chiffre 795
- S**aaltochter, ges. Alters, mit prima Zeugnissen, englisch, franz., italienisch sprechend, sucht Stelle für kommende Winterseason als I. oder Alleinsaaltochter in kleines, gutgehendes Hotel oder Pension. Offerten unter Chiffre 792
- S**erviertochter, tüchtige, sprachgewandte (Hotelfachschule), sucht Stelle für die Winterseason, evtl. als Bureau-Praktikantin. Frei ab 1. November 1956. Offerten unter Chiffre 791

- K**öchin, Deutsche, gelernte Hotel- und Diätköchin, 24 Jahre alt, sucht auf 1. Nov. 1956 oder nach Übereinkunft passende Winterseason. Nicht als Alleinbarbeiterin. Zürich oder Umgebung. Angebote erbitte an Frl. Lydia Meisinger, Schillerstr. 37, Lüneburg (Deutschland). (1441)
- K**üchenbursche, 27jährig, aufgeweckt, evtl. auch für andere Arbeit, sucht Stelle, evtl. auch für die Saison. Für Eintrittspapier muss gezeigt werden. Offerten sind erbitte an Nicola di Antonio Lagatta, Lupara (C'basco), Italia. (1442)
- P**atisserie, Schweizer, mit langer Hotelpraxis und guten Referenzen, sucht Winterseasonstelle. Offerten erbitte unter Chiffre 797

**Etage und Lingerie**

- P**ortier sucht Engagement in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbitte unter Chiffre 798
- Z**immermädchen, geseteten Alters, sucht Stelle für Ferienabläufe. Offerten unter Chiffre 793

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

**SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN**  
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 84 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-Beläge 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**
- 4047 Küchenbursche oder -mädchen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Zürich.
- 4049 Barmaid, sofort, Hotel-Restaurant, Badegg, Kanton Aargau.
- 4050 Saaltochter, 1. November, mittelgrosses Pasantenhotel, Basel.
- 4053 Saalpraktikantin, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Luzern.
- 4056 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Arosa.
- 4079 Commis de cuisine, Officebursche, Buffetpraktikantin, Buffetdame oder Economatgouvernante, Kellner, Restauranttochter, Anfangs-Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Thunsee.
- 4087 Lingère, tüchtig, sofort, Grossrestaurant, Bern.
- 4088 Koch, jung, sofort, mittelgrosses Kurhaus, Kanton Solothurn.
- 4089 Hausbursche, eventuelle Lagermädchen, Haus-Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Spiez.
- 4110 Zimmermädchen, sprachkundig, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Graubünden.
- 4126 Commis de cuisine, tüchtig, neben Chef, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Baselst.
- 4121 Commis de bar, nach Übereinkunft, Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
- 4129 Hausbursche, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
- 4132 Saaltochter, Saalpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
- 4134 Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Badegg, Kanton Aargau.

- 4138 Hilfköchin, Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Innerschwyz.
- 4138 Restauranttochter, eventuell Anfängerin, Anfang Oktober, mittelgrosses Hotel, Rheinfelden.
- 4139 Küchen-Hausbursche, sofort, Küchenmädchen, Stütze der Hoteliersfrau, 15. Oktober, mittelgrosses Hotel, Thunsee.
- 4143 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Pasantenhotel, Basel.
- 4148 Buffetdame, Mädchen für Küche und Office, sofort, Hotel-Restaurant, Baden.
- 4160 Portier, Zimmermädchen, Serviertochter, Bureaupraktikantin, sofort, mittelgrosses Pasantenhotel, Basel.
- 4164 Hausbursche, Hausmädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
- 4167 Sekretärin, sofort, Sanatorium 80 Betten, Graubünden.
- 4188 2 Buffetdamen, sofort, Grossrestaurant, Bern.
- 4176 Alleinkoch, sofort, mittelgrosses Hotel, Adelboden.
- 4177 Alleinkoch oder Commis de cuisine, Hausmädchen, Küchenmädchen, Mädchen zur Besorgung der Wasche, Hausbursche, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Ostschweiz.
- 4183 Commis de cuisine, 15. Oktober, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.
- 4190 Saalpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
- 4197 Personal- oder Hilfköchin, sofort, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
- 4218 Restaurantkellner, Office Mädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Olten.
- 4220 Zimmermädchen, tüchtig, Etagenportier-Hausbursche, jung, Hotel 80 Betten, Locarno.
- 4222 Etagenportier, 15. Oktober, Stütze des Patrons-Gouvernante, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
- 4234 Portier, sofort, Hotel 49 Betten, Kanton Fribourg.
- 4235 Hilfgouvernante, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 4236 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lago Maggiore.
- 4281 Junges Zimmermädchen, sofort, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
- 4281 Küchen-Hausmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Ostschweiz.
- 4282 Chef de rang, Demi-Chef, 1. November, Erstklasshotel, Basel. Schenke, nach Übereinkunft, Buffettochter, 1. November, grösseres Hotel, Biel.
- 4286 Küchenchef, Köchin, Hausbursche, Serviertochter, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Ostschweiz.
- 4294 Officegouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
- 4295 Buffettochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Solothurn.
- 4298 Patisserie, Casserolier, sofort, Entremetier, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
- 4281 Serviertochter, Mitte Oktober, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
- 4285 Bureaupraktikantin(in), sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Luzern.
- 4290 Hausmädchen, sofort, 2 Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, 15. Oktober, kleines Hotel, Kanton Bern.
- 4293 Sekretärin, Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
- 4304 Hilfköchin, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

**Kassierin-Küchenbursche** sucht Stelle auf ca. Mitte Oktober oder nach Übereinkunft in geregelten Betrieb. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 789

**Cuisine und Office**

- 4309 Kellner, Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Baselst.
- 4311 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
- Wintersaison**
- 4043 Sekretärin, Küchenchef, Restauranttochter, Barmaid-Buffetdame, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Andermatt.
- 4051 Zimmermädchen, 2 Küchenmädchen, Lingeriemädchen, 2 Saaltochter, Etagenportier, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Arosa.
- 4058 Etagen-Lingeriegouvernante, Chasseur-Skiboy, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Arosa.
- 4060 Küchenmädchen, Gouvernante für Lingerie und Etage, Lingeriemädchen, Glätzerin, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Gstaad.
- 4068 2 Zimmermädchen, Etagenportier, Saaltochter, I. Saaltochter, Allgemeineverwaltungs-Stütze des Patrons, Mitte Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
- 4078 Commis de cuisine, Patisserie-Commis de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, fach- und sprachkundig, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
- 4086 Etagenverwalter, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Grindelwald.
- 4110 Barmaid, Dancingtochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Davos.
- 4114 Zimmermädchen, Saucier, Bureaupraktikantin, Commis de rang (Schweizer), Chef de rang, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Engadina.
- 4118 Zimmermädchen, Dezember, mittelgrosses Hotel, Klosters.
- 4131 Gute Serviertochter mit Barkenntnissen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Lenzerheide.
- 4170 2 Restauranttochter, Saucier, Saaltochter, Buffetdame, 20. Dezember, Zimmermädchen, 1. Dezember, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
- 4197 Patisserie-Entremetier, Etagenportier, Bahnkondukteur, I. Sekretär, Chef de rang, Officebursche, Küchenbursche, Hausbursche, Commis de rang, Kaffeeköchin, Economatgouvernante, Officegouvernante, Commis de cuisine, Saaltochter, Saalpraktikantin, Saal-Hallentochter, Office-Mädchen, Küchenmädchen, Hausmädchen, nach Übereinkunft, Zimmermädchen, Restauranttochter, Patisserie, Buffettochter, Winterseason, Hotel 130 Betten, Davos.
- 4232 Alleinkoch, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Arosa.
- 4233 Patisserie, 2 Saaltochter, Etagenportier, Nachportier, 2 Office-Küchenmädchen, Winterseason, Kaffeeköchin-Officegouvernante, 1. November, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 4241 Zimmermädchen, Winterseason, Meines Hotel, Ostschweiz.
- 4243 Commis-Patisserie, Winterseason, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 4295 Junges Koch neben Chef, 2 Zimmermädchen, service- und sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Kanton Graubünden.
- 4300 Saalpraktikantin, Saalpraktikantin, I. Barmaid, Winterseason, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
- 4328 Sekretär für Journal, Commis de rang, Demi-Chef, Deutsch, Englisch, Barmaid, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Uri.

**Aushilfen**

- 4304 Restauranttochter, sofort für ca. 4 Wochen, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 4306 Hausbursche, sofort, für ca. 1 Monat, Hotel 25 Betten, Kanton Aargau.
- 4307 Alleinportier, Restauranttochter, sofort oder nach Übereinkunft bis Saisonabschluss ca. 15. November, Hotel 30 Betten, Lugano.

**Lehrstellen**

- 4281 Kochlehrling, sofort, Hotel 125 Betten, Badegg, Kanton Aargau.

**„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne**

- 17, rue Halldmann (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 97 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus
- 9670 Apprentie fille de salle, de suite ou à convenir, hôtel 60 lits, lac Léman.
- 9673 Chef de partie, aide de buffet, de suite, restaurant, Neuchâtel.
- 9674 Cuisinière-caféterier, aide de buffet, de suite, grand hôtel, Lausanne.
- 9688 Fille d'office, de suite, hôtel 40 lits, lac Léman.
- 9689 Gouvernante de lingerie, femme de chambre, commis de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Genève.
- 9690 Ire fille de salle, repasseuse, décembre, saison d'hiver, hôtel 70 lits, Oberland bernois.
- 9699 Fille de salle, Ite cuisinière, entrée à convenir, hôtel 70 lits, Genève.
- 9711 Commis de cuisine, de suite ou à convenir, restaurant, lac Léman.
- 9714 Cuisinier seul, de suite ou à convenir, restaurant, Lausanne.
- 9715 Une secrétaire expérimentée, correspondance française, allemande et anglaise, entrée à convenir, grand hôtel, Valais.
- 9723 Commis de rang, Suisse, entrée à convenir, hôtel 80 lits, lac Léman.
- 9727 Femme de chambre, conducteur expérimenté, Suisse 3 langues indispensables, entrée à convenir, hôtel 100 lits, lac Léman.
- 9729 Gouvernante économat, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
- 9732 Jeune garçon de maison, Suisse, tournante salle-étage, hôtel-restaurant, Vevey.
- 9734 Sommelier connaissant la restauration, sommeliers terroir, de suite, restaurant, Lausanne.
- 9735 Sommeliers, aide de buffet, commis de cuisine, de suite ou à convenir, restaurant, Bière.

**Gesucht für lange Winterseason**

**Patisserie I. Krant**  
**Officegouvernante-Kaffeeköchin**  
1. November, Jahresstelle

**Etagenportier**  
**Nachtportier**  
**Zimmermädchen**  
**2 Saaltochter**  
**2 Lingeriemädchen**  
**Office- und Küchenmädchen**

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Adler, Grindelwald.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft in Grossbetrieb:

tüchtige, gewandte  
**Restorationstochter**  
tüchtiges  
**Haus- u. Office Mädchen**  
sowie tüchtige  
**Buffettochter**

Offerten mit Unterlagen erbitte unter Chiffre G B 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

**Etagen-Gouvernante**

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

**Gesucht**

**Saalpraktikantin**

Hat Gelegenheit, den Saal- und Restaurations-service gründlich zu erlernen. Dauer des Praktikums 6 Monate. Harnack bei Eignung Anstellung als Saal- oder Restaurationsstochter mit guter Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Angabe bisheriger Tätigkeit und eventueller Referenzen an Hotel Bristol, Bern.

**Gesucht**  
in Jahresstelle auf 1. November selbständige, jüngere

**Hotel-Sekretärin**

(ref.) Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Und auf 18. Oktober ein gewandtes

**Zimmermädchen**

Handgeschriebene Offerten mit Photo und Gesundheitsanfragen an Hotel Neues Schloss, Stockenstrasse 17, Zürich.

**Gesucht**  
zu baldigem Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstellung:

**Journalführerin-Sekretärin**  
erfahren, sprachkundig

**Aide de cuisine**  
erfahren, für den Posten des Gardemanger

**Serviertochter**  
gewandt, sprachkundig (Deutsch, Französisch)

Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, Aarau.

**Gesucht**  
auf 1. Dezember 1956 in Jahresstelle tüchtige, selbständige

**Lingerie-Wäscherei-Gouvernante**

für modernen Betrieb in erstklassiges Grosshotel in Zürich. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre I G 2137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Erstklasshotel in Zürich sucht in Jahresstellen**  
tüchtiges, sprachkundiges

**Zimmermädchen** sowie  
**Etagenportier**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind erbitte unter Chiffre D R 2097 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht in Bergrestaurant**  
tüchtiger, sprachkundiger

**Chef de service**

Offerten an Berghaus Wassergat, Gstaad.

**Wir suchen**  
für sofort oder nach Übereinkunft tüchtiges und zuverlässiges

**Zimmermädchen**

Offerten mit Unterlagen an Hotel du Commerce, Basel, Tel. (061) 32 86 16.

**Gesucht**  
per sofort bis Ende Oktober

**Hausbursche-Garderobier**

Hotel Löwen, Aarau.

**BARMAD**  
nach Übereinkunft  
**gesucht.**  
Offerten mit Bild an Hotel Burgunderhalle, Grenchen.

**Gesucht**  
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle, sprachkundige

**Sekretärin**

Ferner für Winterseason:  
**Buffetdame**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Alpina, Klosters.

**Hotel Säntis, Unterwasser**  
sucht auf die Winterseason:

**Restorationstochter**  
**Obersaaltochter**  
**Saaltochter**  
**Saal-Praktikantin**  
**Commis de cuisine**  
**Zimmermädchen**  
**Portier**  
**Bureaufräulein**  
**Barmaid**  
**Barlehrtöchter**

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an J.H. Goldi, Hotel Säntis, Unterwasser.

**Hôtel 1er ordre à Genève**  
cherche:

**chef de réception**  
expérimenté  
**conducteur**  
sachant les langues  
**femme de chambre**  
Suisse de préférence

Places à l'année, entrée en service à convenir. Faire offres avec photo et copies de certificats sous chiffre G E 2013 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

**Gesucht**  
per 18. Oktober

**Barmaid** für Snack-Bar  
**Barmaid** für Dancing

Gefl. Offerten an Hirschen-Betriebe, Luzern, Tel. (041) 50073.

**Flughafen-Restaurant AG., Kloten**  
sucht per sofort in Jahresstelle:

**Chef-Gardemanger**  
(nur fachkundiger Schweizer)

**Commis de cuisine**  
**Bon- und Warenkontrolleur**  
(evtl. wird auch Anfänger berücksichtigt)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gesundheitsanfrage sind zu richten an Personalchef, Flughafen-Restaurant AG., Kloten, Postfach Zürich 58.

**Hotel mit 120 Betten im Oberengadin sucht für die Winter- und Sommerseason**

**Küchenchef, Koch**  
**Commis de cuisine**  
**2 Küchenmädchen**  
**2 Office Mädchen**  
**3 Saaltochter**  
**Restorationstochter**  
mit Barkenntnissen  
**Lingère, 2 Zimmermädchen**  
**2 Etagenportiers**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre O E 2079 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Alexandra Grand Hôtel, Lausanne**  
engage le 15 octobre ou à convenir

**portier d'étages**

actif, consciencieux, qualifié. Place à l'année. Offres détaillées avec copies de certificats, photographie et âge à la Direction.

**Gesucht**  
in Jahresstellen (Eintritt Dezember): tüchtiger

**Küchenchef**  
evtl. bestausgewiesener **AIDE DE CUISINE**

**Serviertochter**  
für Café-Restaurant

**Buffettochter**  
evtl. Anfängerin.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Jura, Interlaken.

**Gesucht**  
für Erstklasshotel in Zürich

**Journalführer-  
Aide de réception**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre J R 2748 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

**Hotel-Sekretärin**

Jahresstelle, per 1. November. Kurhaus Sonnmatt, ob Luzern.

**Gesucht in Jahresstellen:**

**Kellerbursche  
Hausbursche  
Kaffeeköchin**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet Göschenen.

**Gesucht für lange Wintersaison:**

**Economat-Gouvernante  
Korrespondentin-  
II. Sekretärin**  
(Deutsch, Französisch, Englisch)

Offerten erbeten an H. Kühne, Direktor, Hotel Eden, Arosa.

**Kulm-Hotel, St. Moritz**  
sucht für die kommende Wintersaison

**Krankenschwester**

Offerten erbeten an A. R. Badrutt, Gen.-Dir.

**Traiteur-Verkäufer (in)**  
per sofort gesucht

Ausbaufähige Dauerstelle für initiativen, selbständigen Bewerber. Normale Arbeitszeit, Sonntag und Montagsvormittage frei. Ernst, Comestibles, Thun.

Infolge Rücktritt des bisherigen Inhabers ist die Stelle des

**Geschäftsführers**

des Volkshauses Biel (Hotel, Grossrestaurant und Saalbau)

neu zu besetzen.

Tüchtige Bewerber belieben ihre Anmeldung, unter Beilage der Ausweise über die bisherige Tätigkeit, bis 18. Oktober 1956 Herrn Emil Ruffer, Moserstrasse 21, Biel, einzureichen.

**Gesucht junge**

**Barlehrtochter**

wenn möglich sprachen- und servicekundig. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo an Bar Nelly, Ascona.

**Gesucht**  
zu sofortigem Eintritt in Hotel am Zürichsee, jüngerer

**Entremetier**

Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E M 2109 an die Hotel-Revue Basel 2.

**GESUCHT**  
zu baldigem Eintritt in Jahresstellen:

**Rest.-Töchter**  
für Buffet I. und II. Klasse

**Buffetdamen u. -töchter  
Kellnerlehrling**

Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Angabe des möglichen Eintrittes an Bahnhofbuffet SBB, Basel.

**Je cherche**

**jeune  
chef de cuisine**

travaillant seul, pour petit restaurant 1ère classe. Place à l'année. Situation d'avant. Entrée à convenir. Offres sous chiffre P 11415 N à Publicitas Neuchâtel.

**Gesucht**  
selbständige, jüngere

**Gouvernante**  
für Economat, Buffet usw. Verlangt werden absolute Zuverlässigkeit, Einsatzbereitschaft und Verständnis im Umgang mit Angestellten. Sowie

**Buffettochter**

Offerten mit Zeugnissen, Photo unter Angabe der Lohnansprüche an Kunsthaus-Restaurant, Luzern.

**Reisebüro**  
des Platze Zürich sucht für Bahnhof-Dienst zuverlässigen, sprachkundigen

**Angestellten**

vorzugsweise aus der Hotelbranche. Dauerstelle. Offerten mit Zeugnisschriften unter Chiffre R Z 2110 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per sofort, jüngere ausgewiesene

**Lingère-  
Stopferin**

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien sind einzureichen an R. Candrian-Son, Bahnhofbuffet Zürich HB.

**Post- und Sporthotel, Arosa**  
sucht für lange Wintersaison:

**Kassier-Empfangschef**  
(I. Kraft)

**Büro-Praktikant**  
(Absolvent der Wirt- oder Hotelfachschule wird bevorzugt).  
Offerten an Dir. H. J. Hobi, zur Zeit Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz.

**Gesucht in Jahresstellen**

**Kaffeeköchin**  
evtl. jüngere Tochter zum Anlernen

**Hilfswäscherin**  
Hotel Wilden Mann, Luzern.

**Gesucht**  
in gutes, mittleres Hotel für Winter- und Sommersaison:

**Saaltochter  
Saalpraktikantin  
Zimmermädchen  
Officemädchen  
Tochter** neben Chef

**Wäscherin-Lingère**

Offerten an Postfach Nr. 8101, Weingen (Bern Oberland).

**Gesucht**  
auf 1. November

**KOCH**

für den Winter bis März eventuell in Jahresstelle. Geringe Freizeit, guter Lohn. Offerten unter Chiffre Z S 2118 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in neues Bar-Restaurant, freundliche

**Restaurations-  
tochter**

mit etwas Barkenntnissen. Sehr guter Verdienst. Offerten an Hotel Speer, Rapperswil am See.

**Gesucht**  
in bestingerichteten Betrieb

**Mädchen**  
zur Mithilfe in Küche und Haus. Rechter Lohn, gute Behandlung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an W. Hasenfratz, Tea-Room Bambi, Grenchen SO, Tel. (082) 88646.

**Gesucht**  
in Villa nach Italien

**Zimmermädchen  
Köchin**

Nur Schweizerinnen. Gelegenheit, die ital. Sprache zu erlernen. Offerten an Comtesse Venvenuti, Hotel Splendide, Lugano.

**Gesucht**  
per 1. Oktober oder nach Übereinkunft in kleines Hotel, nach Luzern:

**Gouvernante-Stütze des Patrons**  
(absoluter Vertrauensposten)

Nur tüchtige und befehlsgewohnte Bewerberinnen, die Wert auf eine gutbezahlte Dauerstelle legen, wollen ihre Offerten senden.

Ferner **Mädchen für Zimmer und Lingerie  
Mädchen für Küche und Haus  
Küchenmädchen**  
(gutbezahlte Jahresstellen)

Ausführliche Offerten mit Altersangaben, Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre A L 2813 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Serveuse**

connaissant les langues et la restauration,  
**demandée**  
pour la Taverne du Château de Chillon, Montreux.

**Suche flinken, jungen**

**KOCH**

neben Chef in Jahresstelle. Offerten mit Lohnansprüchen an Restaurant Cecil, Stampfenbachstrasse 88, Zürich 6, Tel. (051) 284210.

**Gesucht ehrliche, seriöse**

**Serviertochter**

im Spisesservice bewandert. Wenn möglich Französisch und etwas Englisch sprechend. Sehr guter Verdienst. Geregelte Freizeit. Zimmer im Hause. Offerten an Herrmann Zurbirgen-Rüfer, Fricktalhof, Sisseln (AG), Tel. (084) 72381.

**Gesucht**  
für Wintersaison tüchtige, fach- und sprachkundige

**Saaltochter**  
(Schweizerin). Isala-Hotel, Arosa.

**Gesucht**  
für sofort in Jahresstelle

**Köchin**  
oder Anfängerin neben Chef

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Restaurant Löwen, Zug.

**Gesucht**  
nach Übereinkunft in gut eingerichteten Hotel-Restaurationsbetrieb (Jahresbetrieb) Nähe Zürichs

**Vertrauensperson**  
welche im Betrieb mithilft und Patron vertreten kann. Im Hause sind 10-12 Angestellte beschäftigt. Zimmer mit B. Wasser, freie Berufs- und Leibwäsche, gute Verpflegung. Offerten mit Photo und Zeugniskopien sowie Gehaltsansprüchen unter Chiffre N Z 2072 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

**Koch-Pâtissier**

Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Müller, Ascona.

**Gesucht für Wintersaison:**  
bestausgewiesener

**Küchenchef**  
sowie

**Patissier  
und Hilfsköchin**

Hotel-Restaurant Rätia, Davos-Platz.

**Gesucht**  
per sofort

**Zimmermädchen**  
Per 25. Oktober

**Tournante** für Zimmer und Service

**Kaffeeköchin**

in Hotel garni nach Zürich. Jahresstellen. Offerten unter Chiffre G Z 2126 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**HOTEL AM THURNERSEE**  
sucht in Jahresstellung:

**Haus-Küchenbursche**  
kann im Sommer als Etagenportier arbeiten

**Allein-Lingère**  
**Serviclehrtöchter**  
gute Schulbildung Bedingung, Lehrdauer 1 Jahr.

Offerten unter Chiffre T S 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir suchen**  
in unser neu erstelltes Gasthaus mit Metzgerei

**Köchin**

evtl. Mädchen mit guten Kochkenntnissen. Schöner Lohn und geregelte Freizeit. Offerten an Familie M. Bachmann, Restaurant und Metzgerei, Stäfa am Zürichsee.

**On cherche**  
pour place à l'année bon

**cuisinier-  
restaurateur**

Offres à l'Hotel Central, Martigny-Ville (Valais).

**Gesucht**  
in Jahresstelle tüchtiges

**Zimmermädchen**  
Erwelche Sprachkenntnisse erwünscht, trinkgeldberechtigt.

**Haus-Küchenbursche**  
arbeitsamer, teilweise trinkgeldberechtigt

Eintritt Dezember. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Chesa Guardaley, Champfer (Engadin).

**Gesucht**  
per sofort in Jahresstellen

**Serviertochter  
Buffettochter  
Kindermädchen  
Officemädchen**

Offerten an H. Bassi, Restaurant Tell, Ostermündigen-Bern, Tel. (031) 685021.

**On demande**  
pour entrée de suite ou à convenir

**sommelière  
ou sommelier**

connaissant les deux services. Faire offres avec copies de certificats et photo au Buffet de la Gare, La Chau-de-Fonds.

**Gesucht**  
in Restaurant auf dem Platze Lausanne, selbständig arbeitender

**KOCH**

für Menus und à la carte.  
Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch sind zu richten unter Chiffre OFA 8003 L, an Orell-Füssli-Annoncen, Lausanne.

**Gesucht**  
zu baldigem Eintritt

**Kochlehrling**

Offerten an Bahnhofbuffet Chur.

**Für Kantine auf einer Gebirgsbau-  
stelle im Wallis wird gesucht:**

**Alleinkoch**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten mit Referenzen, Zeugnissen, Gehaltsansprüchen und Lebenslauf sind an Publicitas Bern unter Chiffre L 15112 Y zu richten.

**On cherche pour le 1er décembre 1956 dans nouvel Etablissement à Lausanne**

**chef de cuisine  
cuisinière  
2 cuisiniers  
2 filles d'office  
2 garçons de cuisine  
2 jeunes filles  
pour Bar et Buffet**

**2 dames de bar et buffet  
12 filles de salle  
2 Chasseuses**

Offres sous chiffre OFA 30418 Zs à Orell Füssli-Annonces, Zurich 22.



**«Ma note, s'il vous plaît!»**

Avec la méthode RUF, le client pressé n'a pas à attendre: sa note est toujours prête. En effet, les notes des clients sont constamment tenues à jour, chaque écriture étant passée simultanément sur le journal; il en résulte une grande économie de temps et d'argent. La méthode RUF permet de résoudre n'importe quel problème d'organisation, qu'il s'agisse de comptabilité, financière ou autre (salaires, écomat), de contrôles, de statistiques, de questions administratives, etc. Grâce à elle, l'exploitation de votre entreprise, quelles qu'en soient les particularités, sera rationalisée au maximum. Faites-vous conseiller, sans engagement, par nos spécialistes ou demandez notre documentation.

**ORGANISATION RUF**  
Lausanne, 15 rue Centrale, Tél. (021) 22 70 77

Der bequeme, absolut solide

**Schwedenstuhl «HAGA»**

formschön und sehr preiswert

Verlangen Sie Offerte und Mengerabatt

Möbelfabrik **RUDOLF MEER AG.**  
Bern, Fischermätteli  
Tel. (031) 7 26 71

Die altbekannte Firma J. L. Ruffino in Pontassieve (Florenz), Produzentin seit 1877 des weltberühmten und vorzüglichen

**Chianti I.L. RUFFINO**  
*nobilità della mensa*

teilt seiner verehrten und treuen Kundschaft mit, dass sie ab 1. Juli 1956 die Vertreter-Organisation in der Schweiz neu geregelt hat, indem sie der Firma

**Henry Huber & Cie., Sihlquai 107 in Zürich 5** die Vertretung der RUFFINO-Weine für die Kantone Zürich und Graubünden wie bis anhin bestätigt, und der Firma

**Giovanni Lucchini AG. in Lugano-Pregassona (Tessin)** die Vertretung für die gesamte übrige Schweiz vergeben hat. Diese obgenannten beiden Firmen stehen jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung und besitzen ausgiebig Lager aller berühmten RUFFINO-Weine, um jeder Anfrage und Bestellung umgehend Folge leisten zu können.

Mit bester Empfehlung: J. L. Ruffino.

**Zu verkaufen**  
im Zentrum von Zürich kleineres, komfortables

**Hotel garni**

Anzahlung Fr. 168000.-. Nur Fachleute mit Kapitalnachweis erhalten. Ankauf unter Chiffre OFA 8609 Zb an Orell Füssl-Annancen, Zürich 22.

**Zu verkaufen** **Ankauf** **Neu**  
**Billard-** **und** **und**  
**tisch** **Verkauf** **Alt**

samt Zubehör, gut erhalten, günstig. Offerten unter Chiffre B T 2068 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel- und Wirtschaftsmobilien**  
Übernahme jede Liquidation

O. Locher, Baumgarten, Thun.

**Café oder Tea-Room**  
zu pachten.

Kapital vorhanden. Offerten unter Chiffre C T 2067 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Küchenmöbel und Küchengeräte**

schnell gereinigt mit dem entzündenden Reinigungspulver

**Sap**

Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!

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

**BEVOR SIE**

**Woldecken Chaiselongue-Decken Lagerdecken oder Reisedecken**

kaufen, verlangen Sie auch bei uns bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch. - Wir liefern zu äusserst günstigen Preisen.

**Tuchfabrik S. Bosio, Chur**  
Telephon (081) 2 38 19

**Jeune couple hôtelier**  
possédant certificat de capacités, cherche à acheter, éventuellement à louer

**HOTEL**  
80-70 lits, de préférence en Suisse romande ou Tessin. Capital à disposition. Faire offre sous chiffre C H 2861 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Hôtel-Restaurant**

22 lits plus appartement pour l'exploitant, situé dans belle situation sportive et touristique des Alpes vaudoises

à vendre ou à louer

pour cause de santé. Jolie construction en pierres, tout confort. Adresser offres sous chiffre A V 2073 à la Hotel-Revue à Bâle 2.

**Zu verkaufen bestgelegenes und ausbaufähiges**

**Hotel mit Restaurant**

Bar, Tea-Room, am Luganerse, 20 Betten, grosser Garten und Privatparkplatz. Durch Objektkauf und Erwerb angrenzender Liegenschaft kann weiter zu entwickeln. Für tüchtigen Koch mit branchenkundiger, sprachgewandter Gemahlin besonders interessant. Anfragen von zahlungsfähigen Selbstinteressenten sind zu richten unt. Chiff. L 5 2054 an d. Hotel-Revue, Basel 2.

**Lerne Englisch in London**

an den London Schools of English, 30/31, Prince Street, Hanover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck des ganzen Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

**Gute Existenz für KONDITOR oder KOCH**

In aufstrebendem Industrieort ist ein neues

**Tea-room**

mit KONDITOREI (und alkoholfreies Speiserestaurant) zu vermieten

Seriösem, tüchtigem Fachmann eröffnen sich ausgezeichnete Perspektiven.

Interessenten wollen ihre Offerten einreichen unter Chiffre C 8723 an Publicitas AG. Basel.

**Cherchons à reprendre, à louer ou à acheter**  
à Lausanne ou Genève

**hôtel garni**

Eventuell comme directeur intéressé. Ecrire sous chiffre PD 61488 L à Publicitas, Lausanne.

In romantischem Tessiner Tal gelegenes

**Hotel-Restaurant**

mit 7 Zimmern und allem Zubehör, an solvente Relektanten

zu verkaufen oder zu vermieten.

Wirtschaftsapat vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre M 16874 Z an Publicitas Zürich 1.

**Service-Wagen**

für alle Zwecke.

Verlangen Sie Offerte und unverbindlichen Vertreterbesuch.

**WESBO AG., Zürich 34**  
Telephon (031) 32 38 12

**Zu verkaufen**  
auf 1. November in Kantonshauptstadt kleineres

**Hotel-Restaurant**

Kategorie I. Umsatz rund Fr. 300000.-. Evtl. auch Pacht. Zuschriften mit Kapitalnachweis unter Chiffre K H 2091 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wegen vorgerücktem Alter und Kinderlosigkeit seltene Gelegenheit!

**Zu verkaufen**  
in grossem Dorf, Nähe Basel, an prima Lage

**prüchtige Liegenschaft**

mit ca. 10 Zimmern, gr., schönem Laden, Tea-Room, Confitserie und Konditorei, gr. Restaurant u. Gartenwirtschaft, Bestuhlung für ca. 150 Pers. Könnte durch 2 Geschäftsinhaber geführt werden, auch für Speisewirtschaft sehr günstig. - Preis günstig für solventen Käufer. - Offerten erbeten an Postfach 10941, Basel 12.

**Zu verkaufen**  
neue solide

**Stühle**

schon ab Fr. 16.-.

O. Locher, Baumgarten, Thun

Sensationelle Neuheit!

**Plastik-Wandplättli**

2. Selbsthängendes, rasch zu montieren, auf Holz, Glas, Pavalox, Beton, 10 Farben. Muster Fr. 2.50 in Marken. Compox Sautaire S.G., Genf, 9, rue des Alpes (Katalog gratis!).

**Zu verkaufen**  
bestgehendes

**Hotel-Restaurant**

Passanten-Betrieb, direkt beim Bahnhof an Kantonshauptort der Ostschweiz gelegen. 1950 frisch umgebaut und renoviert. Prima Küche und geräumiges, modernst eingerichtetes Restaurant. Ölheizung und vollautomatische Waschmaschine Schultheiss.

Für fachkundige und solvente Interessenten mit Kapitalausweis einmalige Gelegenheit. - Offerten an Treuhänder und Revisionsbüro Glarus, Postfach 28.

Aus Gesundheitsrücksichten ist in voller Entwicklung befindliche, noch ausbaufähige

**KONDITOREI**

mit mittelgrossen Tea-Room in gutem Wohnquartier der Stadt Bern an junges, strebsames Konditor-Ehepaar preiswert zu verkaufen. Übernahme nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre R 87809 O an Publicitas, Basel.

**REVUE-INSERTATE**  
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Einmalige Gelegenheit!

Modernes, prächtiges

**Doppelschlafzimmer**

Lernen Sie Englisch in England

6wöchig., intensive Kurse beginnen in Cliftonville, Kent, am 8. Nov. 1956, 3. März u. 28. April 1957. Kosten ab £48/-, einschliesslich den Unterricht, Lehrbücher und Schreibwaren sowie volle Pension in komfortabl. Hotel. Diese Kurse sind intensiv u. besonders für diejenigen geeignet, die in kürzester Zeit grundlegende Kenntnisse erwerben u. prakt. Konversation üben wollen. Auskünfte nach London und Canterbury. Prospekt, Reise- und Währungsarrangements durch: HOFER-PLAN, Talacker 30, Zürich. Filialen in Basel, Bern, Luzern, Genève, Lugano.

**Solid-Tempo**

**Kartoffelschälmaschine**

führend auf dem deutschen Markt. Für rationelle Küchenarbeit und bei Personalmangel unentbehrlich.

Prospekte unverbindlich

Vertreter für die Schweiz gesucht

Reform-Maschinenfabrik **PAUL PALMER**  
Ludwigsburg, Württ.

**Dortmunder Grossbrauerei**

in vielen westeuropäischen Ländern seit langem gut eingeführt, möchte sich jetzt auch dem Schweizer Markt zuwenden.

Für den Verkauf unserer Qualitätsbiere in der Schweiz suchen wir Verbindung mit seriösen und branchenkundigen Firmen, die am Import und an der damit verbundenen Vertretung interessiert sind.

Bitte geben Sie Ihr Angebot unter XY 1234 an WERBEG, Werbe-u. Anzeigengesellschaft, Dortmund, Westenhellweg 47 (Deutschland).

**edesta**

Vorteilhafte Qualitäts-BETTWAREN

aller Art direkt vom Fabrikanten mit langjähriger Garantie.

Verlangen Sie bitte Offerte von

**E. DERINGER**  
Unter-Stammheim ZH  
Tel. (054) 9 11 87

**Occasion!**  
Sehr gute

**Küchenmaschine**

(Teigrührwerk, Saftpresse, Gemüsestrahler, Mixer etc.) mit Garantie preiswert zu verkaufen. Auskunft und Vorführung: Lutz, Burgstr. 6, Meilen ZH.

**WER nicht inseriert wird vergessen**

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Neues Hotel in St. Gallen

Eröffnung des Hotels «Touring garni»



In der kurzen Bauzeit von sieben Monaten kam St. Gallen zu einem neuen Hotel im Zentrum der Stadt. Es handelt sich um das an der Engelgasse 8, einer Seitenstrasse zum Marktplatz, stehende Hotel «Touring garni», das in 28 Einzelzimmern und 8 Doppelzimmern über insgesamt 44 Gästebetten verfügt und im Besitz von O. & F. Schotttdorf-Roth steht. Das Hotel besteht aus 6 Etagen, wovon 4 Etagen Gästezimmer aufweisen, die teils mit Duschen und Bädern, jedoch überall mit zeitgemässen Komfort, wie Telefon, fließendem Wasser, Luftkonditionierung, Schalldichtung usw., ausgerüstet sind. In den zwei obersten Etagen befinden sich Privatwohnungen des Hoteliers, Dienstbotenzimmer und die Lingerie. Das Parterre enthält eine kleine, diskret möblierte Halle, ein Frühstückszimmer und die Küche, und anschliessend wurde ein neues Modegeschäft eingerichtet.

Das Charakteristikum der baulichen Ausstattung bedarf besonderer Erwähnung: der knappe Grundriss, auf dem früher zwei kleine, enge Altstadthäuser standen, zwang zu einer möglichst günstigen Ausnutzung der Grundfläche, was durch die Erstellung einer faszinierenden Wendeltreppe erreicht wurde, die, sechs Stockwerke hoch, einen eigenartigen Blick in die Tiefe oder Höhe zu tun erlaubt. Jedes der vier Stockwerke mit Gästezimmern erhielt einen andersfarbigen Bodenbelag, und passend dazu wurden die bunten Vorhänge und Bettüberwürfe ausgewählt.

Die glückliche Erstellung dieses neuen mittelgrossen Hotels bedeutet für die stadtsanktgallische Hotellerie eine gegenwärtig doppelt geschätzte Bereicherung. Im Sommer vor einem Jahr brannte das Hotel «Hirschen» mit seinen 36 Hotelbetten einem Erweiterungsbau eines Konfektionsgeschäftes weichen. So entstand an dieser Stelle bereits früher geschilderte Engpass in der St.-Galler Hotellerie. Die Inhaber des geschlossenen Hotels «Hirschen» wurden die Bauherren des in unmittelbarer Nähe ihres früheren Wirkens gelegenen neuen Hotels «Touring». Da das neue Hotel nicht nur moderner ist, sondern auch über 8 Gästebetten mehr verfügt, darf sich die Stadt St. Gallen vom Tourismus wieder etwas mehr versprechen.

Die Baubewilligung für das neue Hotel wurde im Dezember 1955 erteilt. Nach dem Abbruch der alten Liegenschaften legte der Kälteeinbruch im Februar 1956 die Bauarbeiten praktisch lahm. Im Rhythmus von etwa zehn Tagen wurde jedoch bald darauf je ein Stockwerk errichtet, und die Innenarbeiten folgten sich gestaffelt im gleichen schnellen Tempo. Anfangs Juni war das Aufrichtefest, Ende August konnte das Hotel eröffnet werden, gerade noch rechtzeitig, um in den ersten Septembertagen anlässlich der Internationalen Pferdesporttage in St. Gallen eine willkommene Beherbergungskapazität zur Verfügung zu stellen. Nachdem inzwischen auch das Modegeschäft im Parterre eingerichtet wurde, fand am 13. September eine kleine offizielle Einweihungsfeier statt. T.

Les «changements» et le rendement de la cuisine

Dans un précédent article paru dans l'Hôtel-Revue, j'ai parlé de la rentabilité de la cuisine, de la question, des changements dans les menus, des suppléments, etc. Cet article m'a valu pas mal de correspondance tant du côté patronal que du côté ouvrier. Je pense donc que la question mérite d'être approfondie et étudiée de tous les côtés et sous tous ses aspects, car il est bien évident que seules des décisions prises par l'ensemble de l'hôtellerie pourraient remédier dans une certaine mesure à cet état de choses dont souffrent tous les hôtels.

C'est pourquoi à mon avis, il faut s'entendre et prendre des décisions adéquates que tous devraient respecter strictement sans quoi il est inutile d'entreprendre quoi que ce soit. C'est pourquoi je pense qu'il faudrait, et cela dans chaque catégorie d'hôtel, fixer le prix de pension à partir duquel on doit ou peut changer un menu sans supplément, et s'il y a lieu de compter un supplément, d'en fixer le montant. Car vraiment, comment admettre que telle où telle maison de même rang et appliquant les mêmes prix, peut s'offrir le luxe de tout changer sans supplément, alors que telle autre, conciente de sa rentabilité, ne peut faire la même chose? Comment co-exister, dans de telles conditions? Il faut avoir le courage d'appeler un chat un chat et de regar-

der le problème bien en face, ceci justement en période de haute conjoncture, car après il sera trop tard.

L'hôtelier lui doit bien se soumettre au contrôle interne de ses prix et appliquer le tarif qui figure pour son établissement dans le guide des hôtels. Si l'hôtelier déroge à cette obligation, c'est tout de suite le gendarme, la sanction et ses suites. Alors pourquoi ne pas se mettre en commun d'accord sur ces compléments de prix que sont les suppléments, changements, etc. Cela éviterait pas mal de déconvenues d'ennuis et de malentendus et mettrait un terme à ce que je me permets d'appeler une sorte de concurrence déloyale entre hôteliers. Nous tirons tous à la même corde qui est celle du prestige et du renom de notre hôtellerie suisse, mais nous la voulons dans son rendement normal sans lequel il lui est impossible de se renouveler et sans lequel elle ne saurait normalement subsister.

Le problème est ardu et ingrat, je le reconnais, mais mais non insoluble. Soyez assurés MM. les hôteliers que vos chefs de cuisine, dans leur grande majorité, ont à cœur de vous venir en aide dans cette si importante question du rendement de la cuisine, car nous savons combien il est difficile à l'heure actuelle, en raison des exigences de la clientèle, de contenter tout le monde sans augmentation de prix. Paul Bricod

Les filets en goujons

Par Eugène Bejottes

(II \*)

Nous avons récemment relevé l'anomalie fréquente concernant cette dénomination et nous voulons aujourd'hui parler de l'application de quelques variantes ayant les filets en goujons pour base. Peut-être certaines d'entre elles seront-elles connues, mais nous jugeons cependant utile d'attirer sur elles l'attention de nos collègues. Elles peuvent être employées, non seulement comme garniture pour enrichir, embellir ou donner un cachet spécial à la présentation d'un autre poisson, mais les filets en goujons peuvent encore être traités comme élément principal, accompagnés d'une sauce fine et onctueuse ou combinés avec d'autres denrées alimentaires appropriées.

Mais donnons d'abord l'exemple des filets à la Murat ou filets Prince Murat pour ceux qui affectionnent les blasons. Chacun sait que ces filets sont sautés au beurre, combinés avec des fonds d'artichaux frais, taillés en dents de loup, sautés au beurre également, ainsi qu'avec des pommes noisette et des truffes. Il va de soi que la truffe, chère à Brillat-Savarin, n'est pas indispensable pour rendre cet apprêt délicieux. Plusieurs sommets culinaires ne la mentionnent pas dans

la recette en question et nous ne nous en plaindrions pas.

La sole, appréciée pour la fermeté de sa chair et la facilité avec laquelle on peut la plier en filets de formes spéciales est évidemment le poisson de mer le plus en vogue pour l'exécution de la recette ci-dessus. Pourtant, elle n'est pas indispensable et nous avons dans nos lacs deux sortes de poissons dont les filets se prêtent admirablement à être traités en goujons, grâce à leur chair ferme et à leur saveur délicate. Nous citons la perche et le brochet. C'est bien là une des formes de préparation qui leur convient le mieux étant donné la multitude de leurs arêtes. A noter d'autre part que les poissons à charpente osseuse accentuée sont parmi les meilleurs en général. Nous avons bien aussi la fêra et l'anguille, mais nous pensons qu'ils se prêtent mieux à d'autres préparations.

Voici quelques recettes permettant de varier l'apprêt de la perche et du brochet:

Commençons par la recette qui nous paraît être la plus simple et qui est probablement connue de tous les professionnels.

Filets de perche en goujons vert pré:

Débarrasser les perches de leur peau et de leur dorsale, les tailler comme l'indique la dénomination, puis les assaisonner et les paner à l'anglaise ou selon la méthode ordinaire, les plonger à l'huile fumante et les dorer comme rayons de soleil, les dresser en bûisson en les coiffant d'un beau bouquet de persil frit bien égoutté (cela se mange aussi), les entourer de quartiers de citron et servir à part une saucière de tartare ou un dérivé d'y celle. Le brochet peut cela va de soi être traité de même.

Filets de brochet en goujons aux fines herbes:

Les apprêter: c'est-à-dire les assaisonner, les passer à la farine, les sauter rondement au beurre mélangé

(em) Ein einmaliges Erlebnis steht den Besuchern Basels noch bis zum letzten Oktobertag bevor. Das Jubiläum «100 Jahre Historisches Museum» krönt eine Ausstellung fast des gesamten ehemaligen Münsterschatzes, der abgesehen von den in Basel aufbewahrten Einzelstücken, zu diesem Anlass aus aller Welt zusammengetragen werden konnte. Aus dem Rijksmuseum in Amsterdam, aus den staatlichen Museen in Berlin-Dahlem, aus dem Victoria and Albert Museum in London, aus dem Bayerischen Nationalmuseum in München, aus dem Metropolitan Museum in New York, aus dem Musée de Cluny in Paris, aus Wiesbaden, Zürich und seit Anfang Oktober auch aus der Ermitage in Leningrad sind jene Kostbarkeiten, die nicht verschollen sind, in der Schatzkammer der Barfüsserkirche seit genau 120 Jahren zum erstenmal wieder vereinigt. Für den Basler selbst und für die Menschen im ganzen hochrheinischen Gebiet ist der Basler Münsterschatz zu einem geradezu legendären Begriff geworden. Im Jahre 1834 bei der Trennung von Stadt und Landschaft Basel ebenfalls geteilt, verlor sich der grösste Teil, der Landschaft zugefallen, bei einer öffentlichen Versteigerung in Liestal zwei Jahre später. Auch von den der Stadt verbliebenen Stücken wurden einige verschonkt, einige veräussert. Man fand über der damals vorherrschenden, auf die Antike abgestimmten Geschmackssrichtung kein Verständnis für mittelalterliche Kulturgefährte. Zum Teil waren auch konfessionelle Erwägungen massgebend. Einer streng protestantisch erzogenen Bevölkerung erschien der Münsterschatz allzu katholisch.

So kam es denn, dass nach dem Erwachen der Liebe zur mittelalterlichen Kunst für Basel die kostbarsten Stücke des Münsterschatzes verloren blieben, auch wenn

es in neuerer Zeit gelang, unter Aufwendung ganz bedeutender finanzieller Mittel eine Reihe zum Teil hochbedeutender Werke, wie etwa das goldene Haupt der Ursula, zurückzuerwerben. Da ist aber noch die ohne Mass kostbare Altartafel aus getriebenen Gold, ein Geschenk Kaiser Heinrichs II. zur Münsterweihe am 11. Oktober 1019. Sie wird schon im November wieder für alle Zeiten nur im Musée de Cluny in Paris zu sehen sein. Da ist das kaiserliche Kreuz Heinrichs II. aus Gold und Silber, mit Edelsteinen, Gemmen und Perlen besetzt. Es geht wieder zurück nach Berlin. Und da ist die goldene Rose, ein herrliches Stück mittelalterlicher Goldschmiedekunst, wahrscheinlich von einem Elsässer Meister im letzten Viertel des 13. Jahrhunderts aus Rheingold gefertigt. Sie wurde dem Musée de Cluny in Paris vom früheren Besitzer der goldenen Altartafel zum Dank dafür geschenkt, dass dieses ihm die Tafel, die er vergeblich an den Höfen Europas zum Kauf angeboten hatte, für ganze 50 000 Franken abnahm. Da ist unter der herrlichen Schau nicht minder kostbarer Stücke auch das zierlich in Silber getriebene Haupt der Thekla, zu Anfang des 14. Jahrhunderts ebenfalls von einem oberrheinischen Meister hergestellt, heute ein Prunkstück der Sammlungen des Rijksmuseums in Amsterdam. In erforschter Schönheit gleist es aus den Vitrinen und hüllt das Gewölbe der Schatzkammer in ein warmes, rotgoldenes Licht. Für alle unter uns, die sich die Zuneigung von Auge und Herz zur mittelalterlichen Kunst bewahrt haben, bietet sich eine kaum mehr in dieser Weite wiederkehrende Gelegenheit, kostbarste Leistungen oberrheinischen Schaffens, wie sie im Münsterschatz von Basel vorhanden sind, als geschlossener, organisch gewachsener Ausdruck einer versunkenen Zeit beschaulich zu betrachten.



Das kostbarste Stück des Basler Münsterschatzes ist die goldene Altartafel, ein Geschenk Kaiser Heinrichs II. zur Münsterweihe im Oktober 1019. Sie zeigt in der Mitte Christus als König der Könige und Herr der Herrschenden (REX REGNUM ET DOMINUS DOMINATUM), begleitet von den drei Erzengeln Mi-

chael, Gabriel und Rafael sowie vom Begründer des abendländischen Mönchtums, Benedictus. Zu Füssen Christi niedergeworfen ist Kaiser Heinrich II., mit seiner Gemahlin zu erkennen. Die Herkunft der Tafel ist ungewiss; nebst Regensburg, Fulda oder Mainz kommt als Entstehungsort am ehesten die Reichenau in Frage.

d'huile, les colorer comme il convient, puis les dresser de manière appropriée après y avoir introduit un soupçon d'échalote finement hachée en même temps que des fines herbes, les asperger légèrement de jus de citron et d'un tantinet de glace de poisson diluée, et arroser de beurre noisette. Pommes nature à part. Nous mentionnons le mélange d'huile au beurre parce que le beurre seul noircit, brûle facilement et devient amer.

Filets de perche en goujons à la provençale:

Les sauter comme susmentionnés, les dresser en plat creux et les entourer de tomates concassées additionnées d'une pointe d'ail; saupoudrer de persil haché et asperger de beurre noisette. Pommes nature.

Filets de brochet en goujons à l'italienne:

Les sauter comme les précédents; couronne de rouelles de courgettes sautées au beurre et saucées avec une italienne sans jambon dont le mouillement consistera en fumet des arêtes. Pommes nature.

Filets de perche en goujons au curry:

Les sauter comme ci-dessus, les singer au curry, les additionner de petits dés de pommes douces, les mouiller à la crème, amener à ébullition une minute, beurre, légèrement, aromatiser de quelques gouttes de Whisky. Régler l'assaisonnement, dresser en légumier au autre récipient approprié. Ric créole à part. Autre formule: panés à l'anglaise, frites à l'huile fumante. Fine sauce crème au curry à part.

A la hongroise:

Même processus que ci-dessus, sans pommes ni Whisky, singer légèrement au paprika, mouiller à la crème, amener à ébullition, lier éventuellement avec un peu de beurre manié. Régler l'assaisonnement. Servir avec riz pilaw additionné de julienne de poivrons rouges tombés au beurre.

A la Nantua:

Les assaisonner, puis les sauter au beurre, les dresser en plat creux, les entourer d'un rognon de queues d'écrevisses décarquées et de champignons émincés, liés avec une onctueuse sauce Nantua obtenue avec les carapaces. Aromatiser de quelques gouttes de cognac, régler l'assaisonnement et se délecter. On peut pour ceux qui ne regardent pas au prix, y ajouter quelques dés ou lames de truffe fraîche.

A la Joinville:

Même processus que pour les précédents, remplacer les queues d'écrevisses par des queues de crevettes, liées avec une fine sauce Joinville enrichie du beurre de ces petits crustacés.

A l'américaine:

Même traitement, les entourer d'un salpicon de homard à l'américaine, lié avec ladite sauce.

On pourrait évidemment allonger encore cette énumération. Nous avons voulu démontrer simplement qu'on peut, en maintenant ces deux poissons traités en goujons sur une carte journalière, en varier la dénomination et la préparation en même temps que l'aspect et le goût.

Il y aurait encore bien des choses à dire concernant le brochet, nous nous réservons d'y revenir à une autre occasion.

Nouvelles de la Swissair

Les résultats du trafic de Swissair en août 1956

En août, l'offre totale de transport de Swissair s'est élevée à 11 262 197 tonnes-kilomètres. Comparativement au mois d'août 1955, la progression est de 12%. Le nombre des passagers transportés à toutes les étapes du réseau a augmenté, par rapport à août de l'année dernière, de 12% et s'est élevé à 87 966. Le volume du fret aérien s'est accru de 25% pour s'établir à 781 496 kg. Le transport du volume postal a progressé de 5% s'élevant à 283 913 kg. Le coefficient moyen d'utilisation a atteint 68,8% (69,8% l'année précédente).

Advertisement for RADIKAL Möbelpolitur (furniture polish) with a bottle illustration and text in German: 'Zur Reinigung und Aufrischung von polierten, matten u. gebläuten Möbeln können Sie nichts Besseres verwenden als die allbewährte WOHNLICHT'S RADIKAL MÖBELPOLITUR. Erhältlich in Drogerien u. Farbenhandlungen.'

Advertisement for BIRDS EYE Erdbeeren oder Himbeeren (strawberries or raspberries) with a logo and text: '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'

# Die internationale Kochkunstausstellung IKA

Auftakt in Frankfurt

Am Vortag der Eröffnung der 9. Internationalen Kochkunst-Ausstellung, verbunden mit der 7. Bundesfachschau für das Deutsche Hotel- und Gaststätten-gewerbe, herrschte in den weiten Hallen auf dem Messe-gelände der Stadt Frankfurt a. M. ein emsiges Treiben. Handwerker, Graphiker, Gärtner und Hunderte von helfenden Händen waren bemüht, bis zum frühen Sonntagmorgen dem Areal von den Ausmassen der Basler Messermesse mit allen seinen Räumen ein festliches Aussehen zu verleihen. An dem feierlichen Eröffnungs-akt im Kongressgebäude wurden die zahlreich geladenen Gäste vom Oberhaupt der Stadt, den Präsidenten der veranstaltenden Verbände und durch den Staats- sekretär im Bundeswirtschaftsministerium, Dr. Ludger Westrick, begrüßt. Die Feier war durch die Ouverture zu «Euryanthe» von C. M. v. Weber und die Ouverture zu «Die diebische Elster» von G. Rossini, vorgetragen durch das Hessische Sinfonie-Orchester unter meister-licher Führung von Herrn Musikdirektor Willi Naeue, klangvoll eingerahmt.

Inzwischen hatten mehrere hundert herrliche kulina- rische Platten den grossartig angelegten Kochkunst- pavillon gefüllt, und die verschiedenen Preisrichter- kollegien waren bereits an der Arbeit, um die eingele- ferten Arbeiten der Köche, Kellner und Pâtisseries zu werten. Beim Eingang der weiträumigen Halle befindet sich das IKA-Restaurant mit den Küchen für täglich 6 verschiedene Ländermannschaften, welche in zwölf Equipen zum Wettbewerb angetreten sind. Die den Augen des Publikums freigegebenen Küchen sind mit ihrer Ausgabe in vorzüglicher Weise mit dem Restau- rant verbunden, wo sich bereits beim ersten Start am Sonntag die Leute um die Plätze bemühen mussten. In den seitlichen Kojen befinden sich die Deutsche Speisewagen-gesellschaft, die Luftgesellschaften und eine Anzahl der besten Frankfurter Hotel- und Gastbe- triebe. Auch der Verband der Köche und der Interna- tionale Genfer Verband sind hier vertreten. Im hin- teren Teil der Halle befindet sich die Kochkunstschau. Diese darf als eine grossartige Leistung, allein durch ihre Einteilung, bezeichnet werden. Die improvisierten Kühlvitrinen sind mehrere Meter lang ohne jedwede Unterteilung, und Hunderte von schönen und köstlichen Platten der verschiedenen Wettbewerbskategorien ver- zierten Laien und Fachleute gleichermassen in Verwun- derung.

Man durfte schon am ersten Tag feststellen, dass die IKA in Frankfurt 1956 in ihrer ganzen Anlage die grösste Schau bietet, welche bisher auf einer solchen Ausstellung gezeigt wurde. Einige gute Gedanken der

HOSPES in Bern 1954 sind hier vorteilhaft zur Ge- staltung gebracht worden. Somit darf dieser Teil der Ausstellung ein Gesamtlob beanspruchen, und auch die übrigen, den gewerblichen Abteilungen zugewandten Hallen stehen ihnen in keiner Weise nach betreffend Gediegenheit und Kunst. Nun sind mehrere Mannschaf- ten und Hunderte von Einzelkonkurrenten im Wett- bewerb um die Gold-, Silber- und Bronzemedailles. Das Interesse und der Einsatz sind auffallend gross, so dass der Ausstellung ein guter Erfolg vorausgesagt werden kann. **WBZ**

## Schweizer Köche an der IKA in Frankfurt a. M.

Bereits am Freitag, den 28. September 1956, reiste eine Schweizer Köche-Equipe unter Führung von Trai- terechef Adelrich Furrer nach Frankfurt an die 9. Interna- tionale Kochkunst-Ausstellung, um die notwen- digen Einkäufe und Vorarbeiten für die am 30. Septem- ber beginnende Konkurrenz in der warmen Küche vor- zunehmen. Mannschaften aus Grossbritannien, Italien, der Schweiz, Belgien, Ungarn und den USA waren be- teiligt. Jede Köche-Equipe ist verpflichtet, an den Tagen, an welchen sie die Konkurrenz bestreitet, täglich zwei landesübliche Spezialitäten auf der Karte zu führen. Unsere Schweizer Mannschaft hatte eine «Schweizer Pastete», einen «Freundschaftsteller» und eine «Schweinsroulade Landenberg» für den ersten Ausstellungstag angeboten. Bereits nach 13 Uhr mus- ten alle diese Gerichte nacheinander gestrichen und als «ausverkauft» bezeichnet werden, ein Zeichen, dass diese Platten, auf Teller serviert, allgemeinen Zuspruch fanden. U. a. servierten die Italiener eine «Cotoletta di vitello alla bolognese», die Engländer eine «Roast Yorkshire Moor Grouse», die Belgier «Filets de sole à linstar Cooxydoise», die Ungarn eine «Paprikassirke» und die Nationalmannschaft der USA einen Teller mit «Roast Prime Rib of Beef» in natural Juice, Baked Idaho Potatoes, Tossed Garden Greens with Roque- fort Cheese Dressing, eine Komposition, welche alle Geniesser begeisterte.

Zahlreiche Gäste aus der Schweiz und Vertreter der Fachverbände waren am Eröffnungstage anwesend. Es gab sowohl in den Kojen als auch im eigentlichen Kochkunst-Pavillon grossartige und saubere Arbeiten zu sehen. Wohl finden sich immer und immer wieder Platten, welche das durchschnittliche Mass heutiger An- forderungen nicht erreichen. Ganz allgemein darf je-

doch sowohl in den Einzelkonkurrenzen wie bei den Equipen ein Fortschritt in der Darbietung und An- richtweise festgestellt werden. Ganz auffallend war dies bei den Holländern, währenddem Frankreich wie bisher seine «alte Schule» beibehält und das von Es- coffier schon als unmodern bezeichnete System eher noch zu übersteigern sucht. Das ist sehr schade, weil diese Köche doch wohl auch heute noch eine feine Zunge haben. Die Spezialkonkurrenzen sind sehr gut besichtigt und boten am ersten Tag mit den Fischgeri- chten ausgezeichnete Leistungen.

Dass in der Spezialkonkurrenz für die besten Leistun- gen der Leiter der Schweizer Equipe, Adelrich Furrer, am ersten Tag mit einer bravourösen Neuschöpfung sich den 1. Preis für die erste Prämierung holte, darf uns freuen und schaffte unter der Mannschaft eine zuver- sichtlichige Stimmung für die kommenden Aufgaben. Die Schweiz war am ersten Ausstellungstag vertreten: durch das Bahnhofbuffet Schaffhausen, das Café Plätzli aus Zürich und die Swissair. Im IKA-Restaurant geht die Konkurrenz weiter, und die Schweizer Köche wer- den am Donnerstag, den 5. Oktober, ihr letztes Pro- gramm bestreiten. Ein Besuch wird sich in jedem Falle lohnen. **WBZ**

## Le 40e anniversaire de la Semaine suisse

Le rapport de la Semaine suisse sur l'exercice 1955/1956 nous renseigne tout d'abord sur le comité d'hon- neur qui patronnera cette année la manifestation d'au- tomne du 20 octobre au 3 novembre, comité qui sera présidé par M. le conseiller fédéral Holenstein.

L'année dernière, les résultats de la vente du tradi- tionnel painonceau ont marqué, de façon générale, un léger progrès. L'aménagement des vitrines par le com- merce de détail s'est révélé un moyen efficace de pro- pagande: là où les spécialistes de la décoration peuvent témoigner de leur talent, le résultat est remarquable. Il faut souligner à ce propos l'intéressant effort de la sec- tion des étalagistes-décorateurs de l'Ecole des arts et métiers de Vevey, qui a préparé des vitrines modèles.

Appuyée par le film, la radio et, maintenant, par la télévision, l'action de la Semaine suisse peut être connue du grand public et faire toujours apprécier notre pro- duction industrielle, artisanale et agricole. Cette action ne se limite toutefois pas aux seules ressources maté- rielles de notre pays. Elle est aussi à la disposition des écrivains et compositeurs; plusieurs théâtres repré- sentent, à l'occasion de la Semaine suisse, des œuvres d'auteurs de chez nous.

L'école y participe également. Désireuse d'assurer la liaison nécessaire entre l'économie et l'école, la Se- maine suisse a organisé l'an dernier un concours ayant



An der «Dreiländerschau für das Hotel- und Gast- stättengewerbe», die kürzlich in Konstanz stattfand, wurde auch eine internationale Kochkunst- und Kondi- torenschau durchgeführt. Anlässlich des «Zürcher Ta- ges» beteiligte sich eine Schweizer Equipe unter Füh- rung von Herrn W. Bartenbach vom «Plätzli» in Zü- rich mit einer hervorragenden «modernen Platten- schau» an diesem Leistungswettbewerb der schweize- rischen, österreichischen, deutschen und elsässischen Gastronomie. Ihre zur Schau gestellten lukullischen Platten fanden in Fach- und Laienkreisen höchste An- erkennung.

pour sujet la céramique, qui remporta un vif succès et permit de constituer une documentation concrète à l'in- tention du personnel enseignant.

La collaboration avec les foires nationales et le bureau central pour la marque suisse d'origine (l'Ar- balète) s'est poursuivie activement. Le rapport évoque en outre le problème de la rationalisation des foires nationales. La charge sans cesse croissante qu'impose à l'industrie de nouvelles expositions appelle impé- rieusement des mesures de nature à opposer à ce dé- veloppement excessif les véritables besoins de notre éco- nomie. Le problème de la rationalisation des foires nationales a été examiné par la commission centrale des organisations suisses de propagande. Une résolution a été transmise à l'Office suisse d'expansion commer- ciale. Elle demandait que les autorités fédérales et les grandes organisations économiques et professionnelles procèdent à un examen d'ensemble de la situation et proposent des mesures permettant de freiner un déve- loppement excessif des foires.

Deux questions retiennent à ce propos l'attention: d'une part la tentative de conférer un caractère officiel à une nouvelle organisation locale, en plus des foires déjà existantes, d'autre part la multiplication des ex- positions régionales et professionnelles.



## Möbel-Pfister liefert kurzfristig

Für die Möblierung von Hotels, Motels und Gaststätten steht Ihnen unsere reich- haltige Spezialabteilung in der Fabrik-Ausstellung in SUHR b.Aarau offen. Sie kau- fen dort am vorteilhaftesten und verfügen gleichzeitig über die grösste und viel- seitigste Auswahl der ganzen Schweiz.

Wir führen z.B.	
Ottomanen	ab 53.—
Eierbetten	ab 90.—
2-Bett-Ottomanen	ab 148.—
Etagenbetten	ab 263.—
Qual-Matratzen	ab 68.—
Kommoden	ab 84.20
Schränke	ab 149.50
Schreibtische	ab 178.—
Kombischränke, 3teilig	ab 425.—
Umbauern	ab 138.—
Fauteuils	ab 59.—
Einerstudios	ab 590.—
Komplette Doppelzimmer	ab 896.—

Grosszügige Mengenrabatte, günstige Zahlungskonditionen. Für detaillierte Offerten wenden Sie sich an unsere Spezial- abteilung für Hotel-Möblierung: Zürich, am Walchepplatz, Tel.

(051) 32 71 88

**NEU:** Zwölf individuelle, reizende Kombiprogramme verschiedener moderner Stil- arten in erstklassiger Qualität schenken Ihnen die einzigartige Möglichkeit, teure und zeitraubende Extra-Anfertigungen zu umgehen.

Unser reichhaltiges Assortiment in 1a Bettwaren, Vorhängen, Teppichen, Spanteppeichen und Be- leuchtungskörpern ermöglicht es Ihnen, Ihre Wahl für die Neumöblierung oder Renovation unter einem Dach zu treffen. Profitieren Sie von diesem Vorteil.

Unser Innenarchitekt steht Ihnen zur Verfügung! Bitte verlangen Sie unsere Referenzliste.

## Möbel-Pfister AG

Das Spezialhaus für gediegene, preiswerte Hotelmöblierung Werkstätten und Fabrik-Ausstellung mit 600 Musterzimmern in SUHR bei Aarau Telephone (064) 217 34

## VALENTINI bringt die ideale Tischröhre

Modell «Saison» 3.5 kW-Heizung, 4-7 l Inhalt Zeitschalter und Thermostat, Heizung herausnehmbar vorbildl. Oelklärung Fr. 495.— (per Mt. Fr. 46.—)

Kleineres Tischmodell (auch mit Zeitschalter) Fr. 398.—



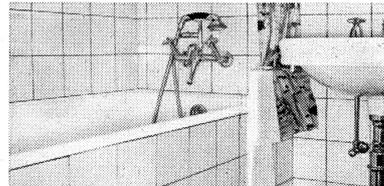
Generalvertretung: H. Bartschi, Zürich 7/53, Sillerwies 14, Telefon (061) 34 80 20

Teepol wird in Hotel- und Restaurationsbetrieben verwendet für:

Geschirr, Glaswaren, Besteck, Fussbö- den, Treppen, Plattenbeläge, Wände, Türen, Fensterrahmen, Badezimmer, Toiletten; Einweichen, Vorwaschen von Bett- und Küchenwäsche, Berufsklei- dern; Schaumbehandlung v. Polstermö- beln, Teppichen; als Autoschaum usw.

## Für 1 Franken 200 saubere Badewannen!

Eine 20-kg-Kanne Teepol, verdünnt mit Wasser, ergibt über 20000 l Reinigungslösung — mit andern Worten: für 1 Franken 200 saubere Badewannen! Dies gibt Ihnen eine Vorstellung von der unglaublichen Ausgiebigkeit von Teepol. Teepol ist kein Pulver, sondern liegt bereits in flüssiger Form vor und muss deshalb nur noch mit kaltem oder warmem Wasser verdünnt werden. Für das Reinigen von Badewannen, Lavabos, Toiletten, Kachelwänden usw. genügen 1-2 Esslöffel Teepol auf 10 Liter Wasser! Auch im härtesten Wasser verdünnt, löst Teepol rasch und gründlich Fett und Schmutz. Teepol enthält weder Alkali noch Säuren, ist unschädlich, ungiftig und geruchbindend und eig-



net sich für alle Reinigungszwecke mit Wasser, bzw. Schaum, so dass Sie für den grössten Teil Ihrer Reini- gungsarbeiten nur noch ein einziges Mittel benötigen.

Lassen Sie sich noch heute über die wirtschaftlichste Verwendung in Ihrem Betriebe durch die diesbe- züghenden Wiederverkäufer beraten.

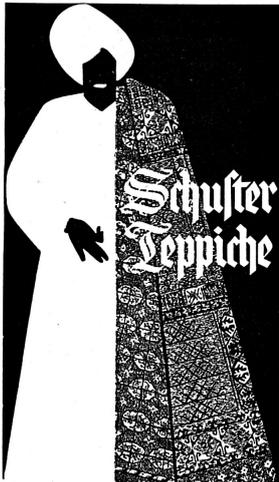
Teepol — ein Shell-Produkt

Lieferbar in Kannen zu 20 kg oder in Fässern zu 220 kg



Baumgartner & Co. AG, St. Gallen  
Jacob Casparis AG, Thusis  
Hofer & Co. Hirschmattstrasse 34, Luzern  
Kübler & Co., Zollstrasse 127, Zürich 5  
Schaad & Cie. AG, Spalenberg 2, Basel  
E. W. Voegeli, Seestrasse 122, Küssnacht/ZH  
Prochimie S.A., La Chaux-de-Fonds/Biel  
Reitzel frères, Aigle

SHELL (Switzerland), Abt. Chem. Produkte, Löwenstrasse 1, Zürich



**Schuster  
Teppiche**

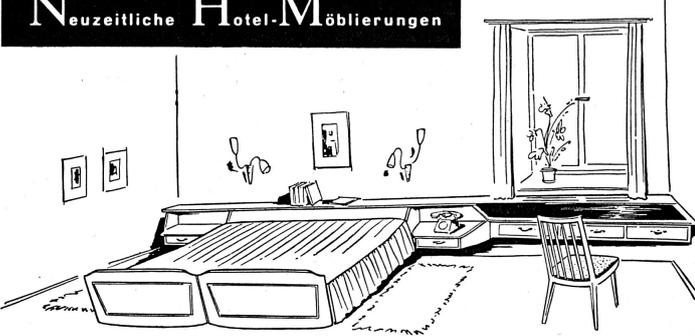
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14  
Telephon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 227608

**Neuzeitliche Hotel-Möblierungen**



Neuzeitliche Hotel-Möblierungen sind unsere grosse Spezialität. Ob es sich um die Gestaltung der Gästezimmer, des Restaurants oder Tea-rooms, der Empfangs- oder Aufenthaltsräume handelt; wir dienen Ihnen sehr gerne mit Vorschlägen für eine gediegene, geschmackvolle Möblierung.

**Hotel-Möblierungen werden in unserer eigenen Möbelfabrik hergestellt und in eigenen Werkstätten gepolstert.**

Bitte fragen Sie uns unverbindlich an, damit wir Ihnen Referenzen nennen und Kostenberechnungen unterbreiten können.

**Zürich, im Claridenhof St.Gallen, Schützengasse 7**  
Eingang: Dreikönigstr. 21, Tel. (051) 275850 Tel. (071) 225533



**EIN GANG ZU**



**LOHNT SICH!**



alle Teppiche  
GEELEHAAR AG. - BERN  
THUNSTR. 7 TEL. (031) 22144

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7  
Telephon (031) 22144

**FASSADENRENOVATIONEN**



**m.p.theiler  
Bauunternehmung**

Billoweg 3 Zürich 2 Tel. 456425

Seit Jahren auf Fassaden spezialisiert

Über 60 Häuser renoviert

Äusserst angenehm, unglaublich haltbar, leicht zu waschen, sofort trocken, das sind die Vorteile unserer

**Percal-Bettwäsche**

Verlangen Sie bitte Angebot und Muster. Beste Referenzen zahlreicher Hotels.



**•CIE  
PFEIFFER  
MOLUS**

Wäschefabrik  
Telephon 058/4 41 64

Ladengeschäft  
Zürich, Pellikanstrasse 36  
Telephon 051/25 00 93

Rasch und gut lernen Sie

**GIGER-KAFFEE**

- ein vollendeter Genuss -

ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemustertes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

**HANS GIGER & CO., BERN**  
Lebensmittel-Import  
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735



**Sprechen und schreiben Sie gut Englisch?**

Wenn nicht, dann handeln Sie! Gute Englischkenntnisse sind - Sie wissen schon - für den erfolgreichen Hotelier unbedingt erforderlich.

In albewährter, gutgeführter, kleiner Privatschule, an schöner, gesunder Lage am Meer, werden wieder einige Plätze frei. Die Schule eignet sich besonders gut für Hotelleute.

Nützen Sie die freie Zeit! Fahren Sie für einige Monate nach England. Sie werden staunen, welche Fortschritte Sie in kurzer Zeit machen werden.

Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte von Mr. A. H. Cutler, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent (England).

**Kupferschmiede und Verzinnerei**

Umwandern von Kupfergeschirr für elektr. Betrieb. Spezialgeschirre für elektr. Küchen, Ausführung in Kupfer, Aluminium und rostfreiem Stahl. - Verzinnen und Reparieren von Kupfer- und Eisenwaren. - Ankauf von alten Kupfergeschirren.

**Bertold Eichenberger, Luzern**  
Rössliamt 514, Telephon (041) 23382

**ENGLISCH**

im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganztägiger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende, Familienanschüsse, le französische Küche. Eintritt jederzeit. - Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gables, Ramsgate Road, Margate, England. Verlangen Sie Auskunft, Prospekt, Referenzen.

**ELCO-Oelfeuerung**

auch für Ihr Haus!

Sparsames, betriebssicheres und sauberes Heizen. Bestes Schweizer Fabrikat. - Wenden Sie sich an

**LOOSER & Co. Zürich**  
Wilhelmstrasse 2 Tel. (051) 42 00 71

**Erbschaft wünscht zu verkaufen: Hotel**

mit zehn Fremdenzimmern und 12 Betten. Ortschaft im Emmental mit ca. 10000 Einwohnern, am Bahnhof, Autopark, Kegelbahn, schöner Umschwung, Gartenwirtschaft und Geschäftslokal mit Wohnung. Eigenes, sehr vorzüglich für tüchtigen Küchenchef. Benötigtes Kapital ca. Fr. 120000.-. Sich melden unter Chiffre OFA 6289 S an Orell Füssli-Annoncen, Solothurn.

**A. SUTER + Co. LUZERN**

VOLLAUTOMATISCHE KEGELBAHNEN

Per 1. April 1957 oder evtl. früher zu verpachten modernes, gut eingeführtes

**Stadthotel mit Restaurants**

an zukunftsreicher Lage in Großstadt der Deutschschweiz. Günstige Übernahmbedingungen. Nur bewährte, kapitalkräftige Fachleute können berücksichtigt werden. Notwendiges Kapital etwa Fr. 100000.-. Absolute Diskretion zugesichert. Anfragen unter Chiffre 2248 an Mousse-Annoncen, Basel 1.

*Ufe Tisch  
ghört  
Würfelzucker*



ZUCKERFABRIK + RAFFINERIE | ZUCKERMÜHLE RUPPERSWIL A.G.  
AARBERG A.G. RUPPERSWIL b. Aarau

**Ohne Bruch**

werden Teller, Tassen, Wein- und Biergläser

in dieser HOBART-MASCHINE gewaschen und gespült.

**HOTEL**

in grösserem Zweisaisonplat

sehr gut frequentiert, moderne Einrichtungen, zu verkaufen, Notwendiges Kapital Fr. 150-200000.-. Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

**HOTEL-IMMOBILIEN - ZÜRICH**  
P. Hartmann Seidengasse 20  
Zürich 1 Tel. (051) 23 63 64



**Spezialwagen**

kombinierbar als

- Flambierwagen
- Servier-Besteckwagen
- Hors-d'œuvre-Wagen
- Patisseriewagen

aus rostfreiem Stahl



Diese Maschine steht hinter dem Buffet im Hotel Gotthard, Zürich

Verlangen Sie unverbindlich unseren Prospekt

**Restaurant Tonhalle Montreux**

avec grande salle, café et 3 petites salles à remettre après 13 ans d'activité, pour cause de maladie. Loyer fr. 8500.-. Capital nécessaire pour traîner: fr. 80000.-.

Ecrire Case postale 129 à Montreux.

**Hotelsilberfabrik Kreis, Hepp AG., St. Gallen/Zürich**

Telephone: St. Gallen (071) 228837, Zürich (051) 254624



**HOBART-MASCHINEN**

J. Bornstein AG., Zürich 2

Stockerstrasse 45 - Telephon (051) 278099 / 278848

**PLANTEURS RÉUNIS LAUSANNE**

Exclusive agents of Lipton Teas for hotel and catering trade in Switzerland