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

Heft

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

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

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

Download PDF: 18.08.2025

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

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

Nr. 40 Basel, den 4. Oktober 1956 Erscheint jeden Donnerstag 65. Jahrgang 65e 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 erhöhten 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 Reallohngewinne, bei einzelnen Kategorien bis zu 30%, verzeichnen können, wobei es dahingestellt bleibe, ob und wie weit darin eine Ursache des Preisauftriebs 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 Preiszugeständnisse 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 könne, so ist das verdienstlich und zeugt vom Willen, den Dingen nicht einfach ihren Lauf zu lassen. Erfreulich ist, dass auch die Behörden sich der Gefahren 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 Volksganzen 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 Lohnerhöhungen, 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 fortdauernden Preis- und Lohnauftriebes wären zuerst die sozial Schwachen, die Rentenbezüger 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 verfolge, sich ständig bemühe, einer gefährlichen Auftriebstendenz 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 Preisauftriebstendenzen 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 Grunde befolgt die organisierte Hotellerie eine *Politik preislicher Mässigung,* wie sie der Hotelführer widerspiegelt; seit Jahren sind die von ihm publizierten verbindlichen Preismargen 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 Preiserhöhungen oder durch Rationalisierungsmassnahmen die Kostensteigerungen zur Hauptsache zu kompensieren vermochten, ist in der Hotellerie die Erhöhung der Gestehungskosten nicht oder nur in ganz ungenügendem 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 Indexes 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 rühmen 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-

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.

Skål!

A propos du récent congrès des Skål-Clubs

Le congrès international des Skal-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 Skal 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 Skal-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 nombreuses 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 « *Skal-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 Skal-Clubs, furent créés à *Anvers,* à *Nice,* à *Bruxelles* et à *Montreux,* et en 1934, les représentants de ces différents Clubs fondaient à Paris *l'Association internationale des Skal-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 *Skal-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. Précisons encore, que pour être membre actif d'un Skal-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)

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 *Preisniveaux der verschiedenen europäischen Länder* sich in ganz *unterschiedlicher* Weise verändert haben. Anderseits 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 fortpflanzt. Investitionsfreudigkeit, Vollbeschäftigung, Kampf um die Arbeitskräfte und – auf der Geldseite – Zahlungsbilanzüberschüsse trotz beachtlichem Kapitalexport 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 paradoxale Situation aufmerksam gemacht, die darin besteht, dass, je besser es unseren Stabilisierungsbemühungen gelingt, den Lohn- und Preisauftrieb 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 unseres Frankens zu stark entwickelt, als dass ein solch fatalistisches Verhalten der für die Währung verantwortlichen Organe gebilligt würde. Was aber kann getan werden, um die Folgen von internationalen Preisniveau-Disparitäten, wie sie heute bestehen, zu bekämpfen? Theoretisch könnte diesem Umstand zweifellos durch eine kleine Operation abgeholfen werden, etwa dergestalt, dass, wie man seinerzeit, als die ausländischen Preisniveaux als Folge von Pfund- und Dollarabwertung sowie der Devisenzwangswirtschaft in andern Ländern tiefer lagen, 1936 zur Frankenabwertung 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 erwogen worden, doch hatten die für die Währung 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 Frankens, der beinahe das Ansehen einer Weltwährung geniesst, bei der zu erwartenden Versteifung 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 Gestehungskosten – es sei nur auf die Preise auf dem Nahrungsmittelsektor verwiesen – würden sich bei einer Frankenaufwertung als unkomprimierbar erweisen, indem billigere Importmöglichkeiten durch die bestehenden Schutzbestimmungen für die Landwirtschaft sich nicht auf die Konsumentenpreise auszuwirken 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 währungspolitischen 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 Währung vielleicht auch ein Hindernis sein, die Preis- und Lohnauftriebstendenzen 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 Frankens* 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 Bürgschaftsgenossenschaft 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 Schaffhouse, 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 fixé puisse être atteint. L'hôtellerie réussira très certainement à fournir le capital que l'ont 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 Reitinger, Hotel Bahnhof, Baden
Hotel Waldstätterhof AG., Familie Frid. Fassbind, Brunnen
J. Willimann, Grand Hotel, Brunnen
Marc Défago, Hôtel de Champéry, Champéry
Robert Tuor, Hotel Disentiserhof, Disentis
Paul Odermatt-Mosmann, Hotel Fürigen, Fürigen, 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. Herreng, Hôtel Jeanne d'Arc, Montana
S. A. du Grand Hôtel Excelsior & Bon Port, Montreux
Grand Hôtel Suisse & Majestic, S.A., Montreux
Grand Hotel Rigi-Kaltbad 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 venus des principaux pays d'Europe et d'Outre-Mer. Ce n'est pas le premier congrès que cette association tient en Suisse, puisqu'elle a siégé déjà en 1935 à *Lucerne,* en 1939 à *Zurich* et en 1947 sur les rives du *Léman,* soit simultanément dans les villes de Genève, Lausanne et Montreux. Le congrès de l'année dernière avait eu lieu à New York.

A côté des séances de travail, les congressistes ont pu prendre contact avec différentes régions de Suisse, plus spécialement avec l'Oberland bernois. Ils ont également assisté à une représentation en plein air du Guillaume Tell de Schiller.

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 Deuxième 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

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 erbitte ich vom «Intourist», dem staatlichen Reisebureau, 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 Handlanger oder einer halben Stunde für den Vorarbeiter entspricht.

Riesige, mechanisierte elektrische und Dampfküchen 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 Menu 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. Nrn. 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 Nimetzki, Franzuski, Angliski» – «Ich spreche deutsch, französisch und englisch», erkläre ich mit meinen bescheidenen Russischkenntnissen, und als ich dann erst noch als Schweizarsky 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, Räucherlachspaste oder Marmelade gefüllten, zusammengerollten Delikatesse, 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 3 bis 7 Rubel.

«Solyanka – die «Bouillabaisse» der Russen

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

Sankt Bürokratius 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 zusagenden 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 Nudelsuppe mit einem Stücklein Huhn, «Kisslija», ein ausserordentlich gut schmeckendes, mit Paprika, Tomaten und Sauerrahm vermischtes Sauerkrautgericht mit kleinen Bratwürstchen und ein Sortiment von russischem 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 Menus mit Suppe, Fleisch und Dessert, die dreissig und mehr Rubel kosten.

Jedes Menu und jede Speisekarte – auch deren Vervielfältigungen – 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 «Metropols» aber sei, so sagte man mir, immer noch weitaus die beste in Russland. Der Küchenchef Iwan Andrejewitsch Lebedew, Verfasser eines neuen Kochbuches, gilt als russischer Escoffier und erhielt kürzlich als einziger Küchenchef den Leninorden.

Auch er liess es sich nicht nehmen, trotzdem er eine grosse doppelte Brigade dirigiert, mir verschiedene seiner Spezialitäten persönlich zuzubereiten. Die «Côtelette de volaille à la Kiew», eine grosse, flachgeklopfte Geflügelbrust, mit frischen Kräutern gewürzt, mit ca. 50 g frischer Butter gefüllt, zusammengerollt, mit Weissbrot paniert und in Butter gebacken, ist eine der raffiniertesten Geflügelspeisen, 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! Hemden 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 schlendere ich nun durch dessen Riesengebäude, 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 Kragenknöpfli aber finde ich endlich in der Abteilung für Uniformen in einem kaum handgrossen Schächtelchen! Also ist hier doch alles erhältlich, wie im Prospekt angegeben!

Cognac Tavraud
LA MARQUE DU CHATEAU

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, fleuri, parfumé, 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 démuni 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 villégiateurs – un mot qui date, lui aussi! – qui reviennent chaque année au même endroit, à la même vallée, à la même plage, s'attardent 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'acceuil et à l'hébergement. Cette mode du rush s'accompagne de l'abrégement des séjours, au bénéfice d'une infrastructure plus modeste, 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 mener 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 anstrebender Ehrgeiz. Hugo Prager beherrschte alle Register seines Berufes mit virtuoser Meisterschaft, nicht zuletzt die Kunst der Menschenbehandlung und Gästewerbung. Was er in erlebnisreichen Lehr- und Wanderjahren im Ausland und insbesondere in Nordamerika an praktischem Fachwissen und an Menschenkenntnis sich angeeignet hatte, das wusste er später, scharf beobachtend und zugriffig handelnd, in souveräner Art zu verwerten, mit der ihm eigenen Lebhaftigkeit 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, tief beeindruckt von seiner fesselnden Erzählung und von der unnachahmlichen 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 Suvrettahouse 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 Mussestunden 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 Helferin 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 ihn 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, Freund 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 hinüberrettete. 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 entwaffnende 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 Tischreden, an denen er sich in höchst originellen Sprüchen und Plaudereien so gern beteiligte, gewürzt zu sein pflegten. Das alles sprudelte wie ein unversieglicher 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 ihn – es war vor wenigen Wochen – auf seinem herrlichen Landsitz, 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 Himmelstor 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 als 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 Arcachon) 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 «poule 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 «laisser faire, laisser aller» im französischen Touristenverkehr dadurch besonders bemerkbar gemacht, dass man von seiten *gewisser touristischer Verbände* soziale Beherbergungsbetriebe, einschliesslich des Gross-Campings, weiter mit allen Mitteln zu fördern versuchte und vor allem staatliche Kredite für diese Förderung in Anspruch zu nehmen empfahl, obwohl die der französischen Hotellerie gewährten Investierungskredite 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 Ära der privaten Hotelwirtschaft endgültig vorbei sei,* so scheint es uns notwendig, gegen derartig politisch-demagogische Behauptungen auch in der Schweiz energisch Front zu machen. Der betreffende Schlusspassus lautet in der Orginalfassung folgendermassen:

«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 Hotelindustrie 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 Verkehrsunternehmungen 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... Selbstverständlich kann man sich auf den Standpunkt stellen, dass man derartige «kommunalistische», 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 «principiis obsta» scheint es uns unerlässlich, gegen diesen ersten offenen Vorstoss in Richtung auf eine spätere Nationalisierung der Hotelindustrie in einem zur freien Welt gehörenden Europaland gebührend Front zu machen. Wiederum gewinnt man aus derartigen Zwischenfällen den peinlichen Eindruck, dass sich die internationale Grosshotellerie 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 Hotelländern Europas folgen müssen, damit den Traditionen und der Prosperität unseres Hotelberufs individueller Prägung und seiner hochqualitativen Leistungen keine unwiderbringlichen 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* (+ 9900), les *Brésiliens* (+ 3500), les *Espagnols* et les *Portugais* (+ 3300), les *Israëliens* (+ 2600) 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 amenuisés 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 jusqu'ici 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 extrêmes 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 correspondant 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 Château-d'Oex ont été plus actifs qu'il 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 au *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 affluence 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 que l'an passé.

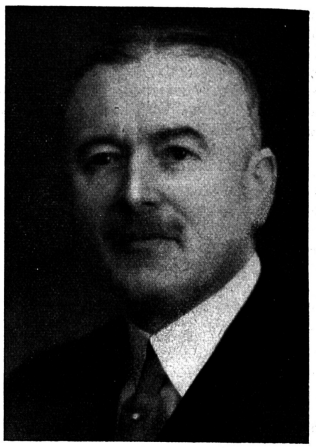
La cote s'est fixée à 85 pour cent, c'est-à-dire à une limite sensiblement plus élevée que les valeurs moyennes des autres régions. A Vevey, Montreux – où les neuf dixièmes des hôtes sont des étrangers – et à Chexbres, les établissements hôteliers ont été occupés dans la proportion de 86 à 92 pour cent, 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 (Zurich), 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

Dans les *sanatoriums d'altitude et établissements de cure,* le nouveau recul de la fréquentation des malades indigènes (– 5 pour cent) et étrangers (– 21), s'est traduit par une perte de 30 000 nuitées (11 pour cent). Cette régression a de nouveau éprouvé en premier lieu les établissements climatiques de Davos et Leysin, où la clientèle a baissé respectivement d'un sixième et d'un tiers environ au regard de juillet 1955. Notons par ailleurs qu'au cours des derniers mois le nombre des lits des malades a aussi notablement diminué par le fait que différents sanatoriums et cliniques ont été transformés en exploitations hôtelières, ainsi qu'on l'a déjà souligné. D'autres transformations sont envisagées, aux fins d'adapter l'offre des lits à la situation nouvellement créée.

Hotelier Hans Schenk, Interlaken, 80jährig



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

Der Jubilar wünschte zeitlebens 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 Messerschmiedegeschäft betrieben, verbrachte er seine Schul- und Jugendjahre daselbst sowie später in Neuchâtel und Biel, wo er gleichzeitig eine kaufmännische Berufslehre 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 Jahre 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 Hülfskasse* 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 dürften sich viele Hoteliers noch heute der grossen und uneigennützigen 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 knappen Vierteljahrhunderts erlebte dieses grosse Haus an Interlakens Höheweg 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 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 uneigennützigen Dienste, die er der Öffentlichkeit leistete. So *präsidierte* er während 19 Jahren die *Sektion Interlaken des Schweizer Hotelier-Vereins,* wofür ihm, entsprechend seiner Tüchtigkeit, allseits hohe Anerkennung gezollt wurde. Ebenfalls stellte er sein Können und seine Erfahrungen im Verwaltungsrat der *Harderbahn,* des *Strandbads,* des *Kursaals* und der *Hotelgenossenschaft* zur Verfügung.

Mit seiner zweiten Gattin, Ida Bürgi, mit der er sich 1933 verehelichte, 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. Unzweifelhaft gereicht 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 Jubilaren 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

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 jährte 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 vielgestaltigen 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 Breuer, dem jetzigen Golfhotel. 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 vervollkommnen wollte. 1895 begab er sich «aufs Pflaster» nach London, wo er nach zwei Tagen eine Commisstelle 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 Epuipe in den Jahren unter seiner Leitung die goldene Medaille der ersten «Cook and foodery-exhibition» gewann.

Nach weitern Arbeitsplätzen 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 andern Uferstaaten am Herzen. Fast fünfzig Jahre lang gehörte er dem Vorstand des *Internationalen Gaststättenverbandes 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 werben noch stärker, als unsere Inserate.

Ka Tee Ka, ZÜRICH 5
Tel. (051) 42 31 31

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 nous bornerons 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 re 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 asujetti aux taxes de service. Le Comité 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 émanant 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 *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 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.

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 %.

Solbad EDEN Hotel
RHEINFELDEN
ein behaglich-modernes Haus mit heilenden 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 dampfbeheizt
Preis ab Fr. 1980.–

WAMAG, Wäschereimaschinen AG.
Zürich, Zweierstrasse 146, Telephon 35 21 55

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 vanilliné.

Le sucre vanilliné DAWA

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

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

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

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

Revue - Inserate haben Erfolg!

Vorhang- und Möbelstoffe

Leinen, Baumwolle, Chintz etc. uni und bedruckt aparte Dessins,

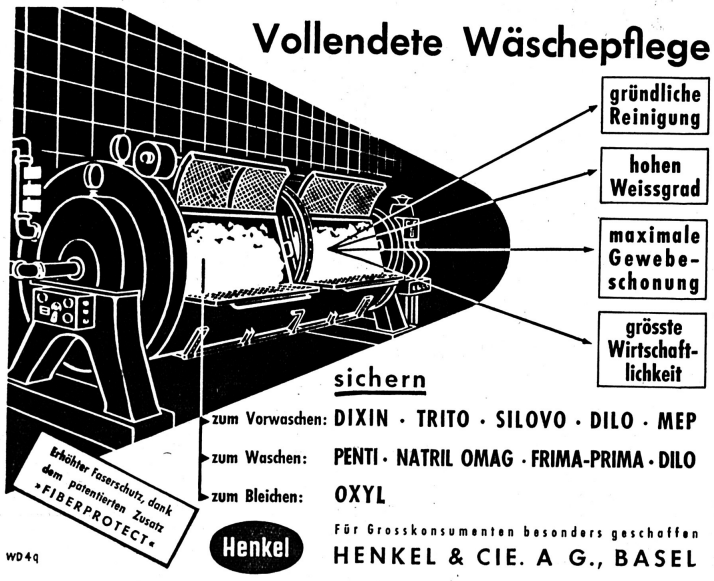
in reichster Auswahl, zu

Engros-Preisen

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

E. Zimmermann, Lugano
Via Seminario 3

Vollendete Wäschepflege



sichern
zum Vorwaschen: DIXIN · TRITO · SILOVO · DILO · MEP
zum Waschen: PENTI · NATRIL OMAG · FRIMA-PRIMA · DILO
zum Bleichen: OXYL

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

Merz

Das Haus für die gute Hoteleinrichtung.
Porzellan, Hotelsilber, Glas, Kristall, Chromnickelstahl für Küche und Service.

Basel Merz AG. Barfüsserplatz 20 Telephon 061 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 revision 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 *75e 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 Wirtevereins und der Union Helvetia beschlossen und nun zu gutem Ende geführt worden ist. Dieser bei der *Gloria-Film AG.* in Auftrag gegebene Bildstreifen mit einer Spielzeit von 15 Minuten erlebte vergangene Woche im *Cinema Apollo* in Zürich seine Uraufführung als Vorprogramm zum ebenfalls an diesem Tage im gleichen Filmtheater erstaufgeführten Schweizer Mundartspielfilm «Oberstadtgass».

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 Früh* verfasste das Drehbuch, und in seinen Händen lag auch die Regie, während *Max Dora* für die Produktionsleitung die Verantwortung übernommen hatte. Selbstverständlich arbeiteten die beiden aufs engste mit der *Filmkommission* zusammen, in der vom SHV. unser Zentralpräsident, Dr. F. Seiler, durch seinen Ideenreichtum massgeblich das Werden des Gemeinschaftswerkes beeinflusste. Für die Gestaltung des Filmes, der musikalisch ansprechend umrahmt ist, wurde aber der Regie und der Produktionsleitung grösste Freiheit belassen, was sich zweifellos sehr vorteilhaft auf seine künstlerische Qualität auswirkte.

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 vornherein 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. «Wem Gott will rechte Gunst erweisen, den schickt er in die weite Welt», dieser Vers des bekannten Liedes, zusammen mit dem Chanson

«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. Unser Ruedi, dessen Herz Feuer gefangen hat für ein Mädchen – Margritli –, das an der Fachschule einen Serviercurs absolvierte und nun in einem Hotel direkt an einem unserer schönen Seen als Serviertochter arbeitet, steht mit seinem Schätzlein im Briefwechsel. Sie schreibt ihm, wenn der Stossbetrieb vorüber ist, an seinen neuen Arbeitsort, ein mittelgrosses Berghotel, wo er sich so richtig als Glied einer grossen Familie fühlt, und wo der Patron sich auch um das Personal und dessen Verpflegung besorgt zeigt. Margritli hat inzwischen, d. h. nach Beendigung der Saison, in einem Landgasthof eine Stelle als Kellnerin angetreten und erlebt hier, wie sehr die Frau die Seele des Betriebes ist. Ruedi aber hat es hinaus in die weite Welt gezogen. In einem grossen Hotel am Meer ist er als Chef de rang tätig. Inmitten einer kleinen Schweizerkolonie von Hotelangestellten fühlt er sich wohl und stellt im Beruf seinen Mann. Wir sehen den Hotelsekretär, den Liftier und Chasseur, den Concierge an der Arbeit. Hier in der Ferne hat er sein Margritli nicht vergessen, das in einem Hotel eines grossen Kurortes tätig ist, wo sie gut verdient und wir so nebenbei auch kurz Einblick in die Arbeit des Zimmermädchens, der Hotelgouvernante, der Hotelsekretärin, des Lingeriemädchens erhalten. Hier in diesem Haus trifft plötzlich der Ruedi ein, der sich als Kellner verpflichtet hat, und überrascht das ahnungslose Margritli. Dann gibt es ein happy end. Zwei Glückliche haben sich gefunden und schmieden Zukunftspläne. Ihr Ziel und Wunsch ist, bald einen Betrieb, sei es Hotel oder Restaurant, auf eigene Rechnung übernehmen zu können.

Gewiss, der Film ist ein Werbefilm. Er zeigt die Vielgestaltigkeit 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 Halbwaise und stammte aus ärmsten 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. Begreiflich, dass es Hans Werder später ein Bedürfnis war, allen Nichten und Neffen, die er wie eigene Kinder umsorgte, dazu zu verhelfen, sich beruflich auszubilden und durch Fleiss, Sparsamkeit, gesunden Ehrgeiz und anständige Gesinnung freie, unabhängige Menschen zu werden. Seine Sympathien galten nie den Faulen. Hart ging er mit den Unentschlossenen oder sogar Unsaubern ins Gericht. Die unerbittliche Schule des Lebens hatte ihn gelehrt, dass nur Geradlinigkeit und Beständigkeit aufwärts und vorwärts führen.

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 Vorwärtskommen 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 *Shepheard's Hotel* rückte er in kurzer Zeit zum 1. Conducteur und dann zum Concierge auf. Zu voller Entwicklung kamen seine Talente, als er die Wintersaison 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 Taxibetrieb,* 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. Dann kam der Erste Weltkrieg, und harte Schicksalsschläge veranlassten ihn, wieder in die Schweiz zu kommen. Nach dem Krieg kehrte er jedoch zurück, um seinen Garagebetrieb wieder aufzunehmen. Er gab keine Ruhe, bis er den Autohandel in Kairo mit der neuen Chevrolet-Vertretung wieder dominierend in die Höhe brachte. 1923 verkaufte er und kam zurück in die Schweiz. Mit Herrn Gottlieb Werder zusammen kaufte er das *Hotel 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

†

Todes-Anzeigen

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

Hugo E. Prager-Bühler

alt Hotelier
Gut Freudenberg, Mettmenstetten

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

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

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

Hôtelier de profession parlant plusieurs langues, libre dès le 1er décembre, **cherche**

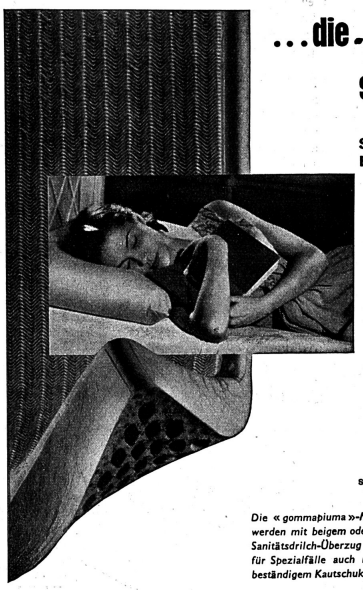
direction d'hôtel

(Suisse ou Etranger)

Bons certificats et références à disposition.

Ecrire sous chiffre H D 2952 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Kolb's Super **Blendin 3fach**
das beste Waschmittel für Automaten
SEIFENFABRIK KOLB ZURICH 5



. . . die „gommapiuma"-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

Die «gommapiuma»-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.

„gommapiuma" -Matratzen

sind Produkte der PIRELLI sapsa

Die «gommapiuma»-Matratzen werden mit beigem oder blauem Sanitätsdrilch-Überzug geliefert, für Spezialfälle auch mit urinbeständigem Kautschuk-Überzug

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Vorführung, damit Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können.

PIRELLI -Vertretung für die Schweiz: ARIA AG., ZÜRICH
Limmatstrasse 214, Telephon (051) 42 56 58

GERANTIN, bewandert in allen Sparten des Berufes, mit Fähigkeitsausweis, **sucht**

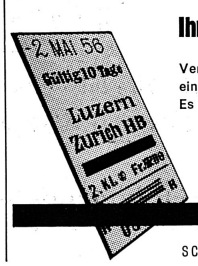
Gerance, Pacht oder Miete

eines Tea-rooms oder Café-Bar, evtl. kleines Restaurant. Offerten unter Chiffre G G 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

21jähriger **Patissier,** Schweizer, **sucht Stelle für die Wintersaison** in Hotel als

Commis-Patissier

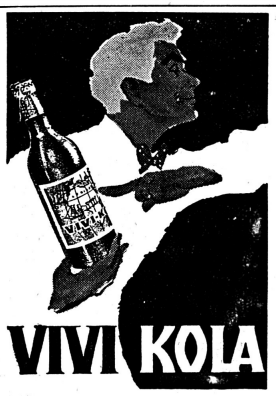
mit Hotelkenntnissen. Nur gutes Hotel kommt in Frage. Arosa oder St. Moritz bevorzugt. Eintritt anfangs Dezember. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Robert Antener, Patissier, Kurhaus Moosegg, **Moosegg** (Emmental).



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



VIVI KOLA

Seit 20 Jahren ohne chemische Konservierung und außerdem nicht mit gewöhnlichem Wasser, sondern mit dem gesunden und sehr reinen Eglisauer Mineralwasser abgefüllt.

Directeur

rentrant de l'étranger, possédant solide expérience et références de toutes premières ordres

cherche

direction

de préférence place à l'année, eventuellement saison. Adresser offres sous chiffre D D 2939 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Kein Verfilzen der Maschine durch Melitta-Filterpapier, faserfrei und naßreißfest.

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.*

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 Assistent-Manager im Hotel Bauer au 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, zeugt 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. *(Réd.)*

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 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 étranglement 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 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 professionnelle de nos lacs suisses. En plus d'un endroit, les prix des féras, 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 accrus 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.*

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 réserves*	*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
Total	77	39 743 191	205 506 523

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 a 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-Dériaz* 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 Nigéria, 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 résument 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 choucroûte à la Bernoise, les Truites au vin de Dôle; la gastronomie ne connaît pas de frontière et voici les Cuisses de grenouilles Provençale, 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 «trucks» 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

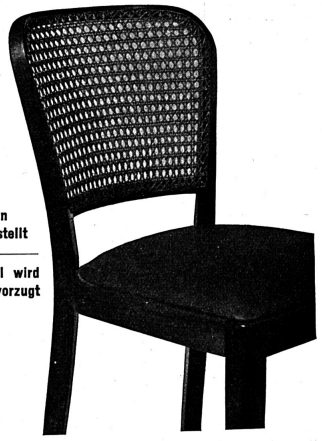
Kursbuch Bürkli

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. Sauberer, 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**

In der Formgebung

sind die Horgen-Glarus-Stühle führend. Diese Rückenlehne mit den Hinterfüssen, aus einem Stück gebogen, ist bruchsicher.



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 acheteur timbres** Indes, Egypte, Amériques, Europe, etc. Prière écrire M. Duvert, 5, Ch. de Malombré, **Genève-Champel, Tél. 257984.**

Tochter im gesetzten Alter **sucht Stelle als**

Restaurationstochter

in nicht allzu grossen Betrieb. Kenntnisse im Flambieren und Tranchieren. Spreche gut französisch und etwas englisch. Offerten unter Chiff. T R 2136 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Irländer, deutsch sprechend, **der seine Kochkenntnisse** erweitern möchte, **sucht Jahres- oder Saisonstelle als**

Koch-Praktikant

Beste Referenzen. Offerten an Louis T. Martin, Hotel Albana, **Weggis.**

3 deutsche Töchter, sprachenkundig, schon längere Zeit im Hotelfach tätig, **suchen Stellen für Wintersaison**

Lingère
23jährig

Kaffeeköchin
20jährig

Zimmermädchen
19jährig

Villars 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) 30321.

Junger

Oberkellner

seit 4 Jahren in leitender Stellung, 5 Hauptsprachen, **sucht auf den 1. November eine neue Stelle.** Offerten unter Chiffre J Ö 2131 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Sekretärin

mit Hotelfachschule Lausanne, **sucht Stelle für Wintersaison** in erstklassiges Hotel. Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiff. M H 2127 an die Hotel-Revue, Basel 2.

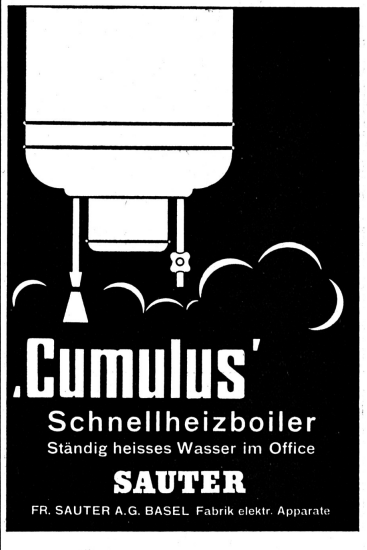
Absolut selbständiger, patisseriekundiger

Chef-Alleinkoch

sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. auch Aushilfe ab sofort. Offerten an Heinz Schild, **Brünig-Kulm.**

Serviertochter

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.



Zu pachten gesucht von Wirte-Ehepaar nur absolut Existenz bietendes, mittleres

Hotel-Restaurant oder Tea-Room

auch Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre S 57671 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.
KAFFEERÖSTEREI, Telephon (035) 2 17 43

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 40

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Alleinköchin, tüchtige, nach Zermatt gesucht. Lange Winter- und Sommersaison. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Chiffre 1433

Bureau-Praktikant(in) gesucht nach Übereinkunft. Gelernter Kellner oder Koch bevorzugt. Offerten an Hotel Union, **Luzern.** (1442)

Gesucht auf Mitte Oktober in Passantenhaus am Vierwaldstättersee einfache, selbständige **Tochter** (Schweizerin) für den **Service** in Jahresstelle. Nähkenntnisse erwünscht. **Hausmädchen** zur Aushilfe für 6 Wochen. Offerten an Hotel Pilatus, **Alpnachstad.** (1437)

Gesucht in Jahresstellen: **Aide de cuisine, Gouvernante** als Stütze der Hotelliersfrau. Vertrauensposten, fähig, dem Personal vorzustehen, in neuerbautes Bahnhofbuffet und Passantenhotel der Ostschweiz. Offerten unter Chiffre 1441

Gesucht in kleines Sporthotel im Graubünden für die Wintersaison: **Köchin-Anfängerin,** evtl. auch ältere, **Hausbursche-Portier, Küchenmädchen, Zimmermädchen,** servicekundig. Eintritt ca. 15.–20. Dezember. Offerten an Postfach 46, **Davos 2.** (1440)

Mädchen, jüngeres, 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)

Restaurantkellner, tüchtiger, per sofort gesucht. Offerten an Hotel Schweizerhof, **Olten.** (1435)

Sekretärin, von Sporthotel in Davos für die Wintersaison gesucht. Offerten erbeten unter Chiffre 1436

Serviertochter, 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.

Bureau und Reception

Sekretär, 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 790

Salle und Restaurant

Barmaid, tüchtige, fach- und sprachengewandte, mit besten Referenzen, sucht Stelle für die Wintersaison in gutgehende Dancing- oder Hotelbar. Offerten unter Chiffre 780

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 785

Barmaid, tüchtig, mit guten Kenntnissen der Fremdsprachen, sucht Stelle für die Wintersaison in gute Hotel- oder Dancingbar. Offerten unter Chiffre 796

Barmaid, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle für sofort. Vier Sprachen, gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 794

Restauranttochter, tüchtig, gewandt im Service, sucht Aushilfsstelle für einige Wochen in gut geführten Betrieb. Offerten unter Chiffre 795

Saaltochter, ges. Alters, mit prima Zeugnissen, englisch, franz., italienisch sprechend, sucht Stelle für kommende Wintersaison als I. oder **Allesinsaaltochter** in kleines, gutgehendes Hotel oder Pension. Offerten unter Chiffre 792

Serviertochter, tüchtige, sprachengewandte (Hotelfachschule), sucht Stelle für die Wintersaison, evtl. als **Bureau-Praktikantin.** Frei ab 1. November 1956. Offerten unter Chiffre 791

Cuisine und Office

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

Köchin, Deutsche, gelernte Hotel- und Diätköchin, 24 Jahre alt, sucht auf 1. Nov. 1956 oder nach Übereinkunft passenden Wirkungskreis. Nicht als Alleinarbeiterin. Zürich oder Umgebung. Angebote erbeten an Frl. Lydia Meising, Schillerstr. 37, **Lüneburg** (Deutschland). [721]

Küchenbursche, 27jährig, aufgeweckt, evtl. auch für andere Arbeit, sucht Stelle, evtl. auch für die Saison. Für Einreisepapiere müsste gesorgt werden. Offerten sind erbeten an Nicola di Antonio Lagatta, **Lupara** (C'basso), Italia. [509]

Patissier, Schweizer, mit langer Hotelpraxis und guten Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Offerten erbeten unter Chiff. 797

Etage und Lingerie

Portier sucht Engagement in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 798

Zimmermädchen, gesetzten Alters, sucht Stelle für Ferienablösung. 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) 34 86 97**
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

4047 Küchenbursche oder -mädchen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Zürich.
4049 Barmaid, sofort, Hotel-Restaurant, Badeort, Kanton Aargau.
4050 Saaltöchter, 1. November, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
4053 Saalpraktikantin, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Luzern.
4066 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Arosa.
4079 Commis de cuisine, Officebursche, Buffetpraktikantin, Buffetdame oder Economatgouvernante, Kellner, Restauranttochter, Anfangs-Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Thunersee.
4087 Lingère, tüchtig, sofort, Grossrestaurant, Bern.
4088 Koch, jung, sofort, mittelgrosses Kurhaus, Kanton Solothurn.
4089 Lingère, eventuell Lingeriemädchen, Haus-Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Spiez.
4118 Zimmermädchen, sprachenkundig, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Graubünden.
4120 Commis de cuisine, tüchtig, neben Chef, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Baselland.
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, Badeort, Kanton Aargau.
4135 Hilfsköchin, Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Innerschweiz.
4138 Restauranttochter, eventuell Anfängerin, Anfang Oktober, mittelgrosses Hotel, Rheinfelden.
4139 Küchen-Hausbursche, sofort, Küchenmädchen, Stütze der Hotelliersfrau, 15. Oktober, mittelgrosses Hotel, Thunersee.
4143 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
4158 Buffetdame, Mädchen für Küche und Office, sofort, Hotel-Restaurant, Baden.
4160 Portier, Zimmermädchen, Serviertochter, Bureaupraktikantin, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
4164 Hausbursche, Hausmädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
4167 Sekretär(in), sofort, Sanatorium 80 Betten, Graubünden.
4168 2 Buffetdamen, sofort, Grossrestaurant, Bern.
4176 Alleinkoch, sofort, mittelgrosses Hotel, Adelboden.
4177 Alleinkoch oder Commis de cuisine, Hausmädchen, Küchenmädchen, Mädchen zur Besorgung der Wäsche, 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 Hilfsköchin, sofort, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
4218 Restaurantkellner, Officemädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Olten.
4220 Zimmermädchen, tüchtig, Etagenportier-Hausbursche, jung, Hotel 50 Betten, Locarno.
4222 Etagenportier, 15. Oktober, Stütze des Patrons-Gouvernante, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
4224 Portier, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Fribourg.
4225 Hilfsgouvernante, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
4226 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Lago Maggiore.
4231 Junges Zimmermädchen, sofort, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
4241 Küchen-Hausmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Ostschweiz.
4252 Chef de rang, Demi-chef, 1. November, Erstklasshotel, Basel.
4254 Schenkbursche, 15. Oktober, Buffettochter, 1. November, grösseres Hotel, Biel.
4256 Küchenchef, Köchin, Hausbursche, Serviertochter, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Ostschweiz.
4264 Officegouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
4265 Buffettöchter, nach Übereinkunft, Restaurant, Solothurn.
4278 Patissier, Casserolier, sofort, Entremetier, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
4281 Anfangszimmermädchen, Serviertochter, 1. November, Saalpraktikantin, 1./15. November, Hotel 125 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
4285 Serviertochter, Mitte Oktober, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
4289 Bureaupraktikant(in), sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 160 Betten, Luzern.
4290 Hausmädchen, sofort, 2 Restauranttöchter, Deutsch, Französisch, Englisch, 15. Oktober, kleines Hotel, Kanton Bern.
4293 Sekretärin, Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
4304 Hilfskoch, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
4309 Kellner, Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Baselland.
4311 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.

Wintersaison

4043 Sekretärin, Küchenchef, Restauranttochter, Barmaid-Buffetdame, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Andermatt.
4051 Zimmermädchen, 2 Küchenmädchen, Lingeriemädchen, 2 Saaltöchter, Etagenportier, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4058 Etagen-Lingeriegouvernante, Chasseur-Skiboy, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4060 Küchenmädchen, Gouvernante für Lingerie und Etage, Lingeriemädchen, Glätterin, Bureaupraktikant(in), nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Gstaad.
4066 2 Zimmermädchen, Etagenportier, Saaltochter, I. Saaltochter, Allgemeingouvernante-Stütze des Patrons, Mitte Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4075 Commis de cuisine, Patissier-Commis de cuisine, Saaltöchter, Zimmermädchen, fach- und sprachenkundig, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
4086 Etagengouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Grindelwald.
4110 Barmaid, Dancingtochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Davos.
4114 Etagengouvernante, Officegouvernante, Commis de rang (Schweizer), Chef de rang, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Engadin.
4118 Zimmermädchen, Dezember, mittelgrosses Hotel, Klosters.
4131 Gute Serviertochter mit Barkenntnissen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Lenzerheide.
4170 2 Restauranttöchter, Saucier, Saaltochter, Buffetdame, 20. Dezember, Zimmermädchen, 1. Dezember, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
4197 Patissier, Entremetier, Etagenportier, Bahnkondukteur, 1. Sekretär, Chef de rang, Officebursche, Küchenbursche, Hausbursche, Commis de rang, Kaffeeköchin, Economatgouvernante, Sekretärin-Journalführerin, Zimmermädchen, Saaltöchter, Saalpraktikantinnen, Saal-Hallentochter, Officemädchen, Küchenmädchen, Hausmädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
4227 Serviertochter, Restauranttochter, Patissier, Buffettochter, Wintersaison, Hotel 130 Betten, Davos.
4232 Alleinkoch, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Arosa.
4233 Patissier, 2 Saaltöchter, Etagenportier, Nachtportier, 2 Office-Küchenmädchen, Wintersaison, Kaffeeköchin-Officegouvernante, 1. November, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
4241 Zimmermädchen, Wintersaison, kleines Hotel, Ostschweiz.
4243 Commis-Patissier, Wintersaison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
4295 Junger Koch neben Chef, 2 Zimmermädchen, service- und sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Kanton Graubünden.
4300 Saaltöchter, Saalpraktikantinnen, I. Barmaid, Wintersaison, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
4325 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 Saisonschluss ca. 15. November, Hotel 30 Betten, Lugano.

Lehrstellen

4281 Kochlehrling, sofort, Hotel 125 Betten, Badeort, Kanton Aargau.

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 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-cafeterie, 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.
9696 Ire fille de salle, repasseuse, décembre, saison d'hiver, hôtel 70 lits, Oberland bernois.
9699 Fille de salle, Ile 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, Suisses, 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, Vaud.
9734 Sommelière connaissant la restauration, sommelières tea-room, de suite, restaurant, Lausanne.
9738 Sommelières, aide de buffet, commis de cuisine, de suite ou à convenir, restaurant, Bienne.

Gesucht für lange Wintersaison

Patissier I. Kraft
Officegouvernante-Kaffeeköchin
1. November, Jahresstelle
Etagenportier
Nachtportier
Zimmermädchen
2 Saaltöchter
2 Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Adler, **Grindelwald.**

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

Hotel-Sekretärin

(ref.) Deutsch, Französisch, Englisch, Wort und Schrift. Und auf 15. Oktober **ein gewandtes**

Zimmermädchen

Handgeschriebene Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Neues Schloss, Stockerstrasse 17, **Zürich.**

Gesucht in Bergrestaurant
tüchtiger, sprachenkundiger

Chef de service

Offerten an Berghaus Wasserngrat, **Gstaad.**

Gesucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle, sprachenkundige

Sekretärin

Ferner für Wintersaison:

Buffetdame

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Alpina, **Klosters.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Grossbetrieb:

tüchtige, gewandte
Restaurationstochter
tüchtiges
Haus- u. Officemädchen
sowie tüchtige
Buffettochter

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

Gesucht
zu baldigem Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstellung:

Journalführerin-Sekretärin
erfahren, sprachenkundig
Aide de cuisine
erfahren, für den Posten des Gardemanger
Serviertochter
gewandt, sprachenkundig (Deutsch, Französisch)

Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, **Aarau.**

Wir suchen
für sofort oder nach Übereinkunft tüchtiges und zuverlässiges

Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen an Hotel du Commerce, **Basel,** Tel. (061) 329616.

Hotel Säntis, Unterwasser
sucht auf die Wintersaison:

Restaurationstochter
Obersaaltochter
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Portier
Bureaufräulein
Barmaid
Barlehrtochter

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an H. Göldi, Hotel Säntis, **Unterwasser.**

Gesucht

Etagen-Gouvernante

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

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 L G 2137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort bis Ende Oktober

Hausbursche-Garderobier

Hotel Löwen, **Aarau.**

Hôtel 1er ordre à Genève
cherche:

chef de réception
expérimenté
conducteur
sachant les langues
femme de chambre
Suissesse 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.

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 Gehaltsansprüche sind zu richten an Personalchef, Flughafen-Restaurant AG., **Kloten,** Postfach **Zürich 58.**

Gesucht

Saalpraktikantin

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

Erstklasshotel in Zürich sucht in Jahresstellen tüchtiges, sprachenkundiges

Zimmermädchen sowie **Etagenportier**

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

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

Gesucht
per 15. Oktober

Barmaid für Snack-Bar
Barmaid für Dancing

Gefl. Offerten an Hirschen-Betriebe, **Luzern,** Tel. (041) 20073.

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

Küchenchef, Koch
Commis de cuisine
2 Küchenmädchen
2 Officemädchen
3 Saaltöchter
Restaurationstochter
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, Sonntage und Montagvormittage frei. Ernst, Comestibles, **Thun.**

Infolge Rücktritt des bisherigen Inhabers ist die Stelle des

Geschäfts-führers

des Volkshauses Biel (Hotel, Grossrestaurant und Saalbau)

neu zu besetzen.

Tüchtige Bewerber belieben ihre Anmeldung, unter Beilage der Ausweise über die bisherige Tätigkeit, bis 15. Oktober 1956 Herrn Emil Rufer, 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, Zeugnisabschriften 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'avenir. 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 Platzes Zürich sucht für Bahnhof-Dienst zuverlässigen, sprachenkundigen

Angestellten

vorzugsweise aus der Hotelbranche. Dauerstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften 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-Bon, Bahnhofbuffet **Zürich HB.**

Post- und Sporthotel, Arosa
sucht für lange Wintersaison:

Kassier-Empfangschef
(I. Kraft)
Büro-Praktikant
(Absolvent der Wirte- 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. 5101, **Wengen** (Berner Oberland).

Gesucht
auf 1. November

KOCH

für den Winter bis März eventuell in Jahresstelle. Geregelte 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.

Zur gefl. Notiznahme!

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

Gesucht
in besteingerichteten 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. (065) 86646.

Gesucht
in Villa nach Italien

Zimmermädchen Köchin

Nur Schweizerinnen. Gelegenheit, die ital. Sprache zu erlernen. Offerten an Comtesse Benvenuti, 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, Zeugnisabschriften 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 55, **Zürich 6,** Tel. (051) 284210.

Gesucht ehrliche, seriöse

Serviertochter

im Speiseservice bewandert. Wenn möglich Französisch und etwas Englisch sprechend. Sehr guter Verdienst. Geregelte Freizeit. Zimmer im Hause. Offerten an Hermann Zurbriggen-Rufer, Fricktalerhof, **Sisseln** (AG), Tel. (064) 72381.

Gesucht
für Wintersaison tüchtige, fach- und sprachenkundige

Saaltochter

(Schweizerin). Isla-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 fl. 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-Patissier

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 THUNERSEE
sucht in Jahresstellung:

Haus-Küchenbursche
kann im Sommer als Etagenportier arbeiten
Allein-Lingère
Servicelehrtochter
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'Hôtel Central, **Martigny-Ville** (Valais).

Gesucht
in Jahresstelle tüchtiges

Zimmermädchen

Etwelche Sprachenkenntnisse erwünscht, trinkgeldberechtigt.

Haus-Küchenbursche

arbeitsamer, teilweise trinkgeldberechtigt

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

Gesucht
per sofort in Jahresstellen

Serviertochter
Buffettochter
Kindermädchen
Officemädchen

Offerten an H. Bassi, Restaurant Tell, **Ostermundigen-Bern,** Tel. (031) 655021.

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 Chaux-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 Gebirgsbaustelle 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 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.**

Genève

Restaurant/Snack-Bar

Centre-Rhône

ouverture novembre 1956

Nous cherchons (date définitive à convenir):

chef de service
secrétaire
(connaissant la restauration, évent. présences au buffet)
garçons de buffet (snack-bar)
dame de buffet
garçons de restaurant
chasseur
chef de cuisine (excellent restaurateur)
saucier
rôtisseur (snack-bar)
entremetier
gardemanger
tournant, **commis de cuisine** (évent. personnel féminin)
casserolier
garçons et filles de cuisine

Pour le personnel de service, seuls les candidats qualifiés, connaissant bien les langues, entrent en ligne de compte. Offres avec copie de certificats, photo (prétentions de salaire pour les premiers postes) au Pavillon de Montreux, A. Rochat, Dir.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, gewandte

Restaurationstochter

Beherrschung eines gepflegten Services sowie Sprachenkenntnisse erforderlich. Sehr gute Verdienstmöglichkeit, geregelte Freizeit. Nur bestausgewiesene Bewerberinnen (auch Ausländerinnen) werden ersucht, Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Kreuz, **Balsthal** (SO), Tel. (062) 27412, zu richten.

Gesucht
in Hotel der Zentralschweiz tüchtiger, gelernter

Gärtner

Obliegenheiten: Besorgung der Gartenanlagen, des Treibhauses, hauptsächlich Blumenzucht. Jahresstelle. Anmeldung mit Zeugniskopien, Bild und Angabe der Lohnansprüche bei freier Station unter Chiffre G R 2070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Chef de rang oder Demi-chef

Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen an Hotel Brasseur, **Luxemburg.**

Chef-Hors-d'œuvrier

qualifizierter Fachmann mit überdurchschnittlichen Kenntnissen in Dauerstellung

gesucht.

Nationalität Nebensache. Gehalt kann in voller Höhe transferiert werden. Offerten erbeten an Excelsior Hotel Ernst, **Köln am Rhein.**

Gesucht
ältere, perfekte

Alleinköchin

für Hotel mit 40 Betten. Kurort Wallis (4 Monate Wintersaison, 4 Monate Sommersaison). Lohnansprüche, Zeugnisabschriften und Photo erbeten unter Chiffre K W 2056 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Viktoria, Villars sur Ollon
cherche pour saison d'hiver

commis-saucier
commis-entremetier
commis-pâtissier
travaillant seul

Offres de jeunes cuisiniers qualifiés avec copies de certificats, photo et prétentions à la direction.

Gesucht
für Wintersaison 1956/57

Bureau-Praktikantin
mit Sprachenkenntnissen für allg. Büroarbeiten
Saal-Praktikantin
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche

Offerten an Hotel Belmont, **Davos-Platz.**

Gérant d'hôtel

On cherche
pour époque à convenir, pour hôtel moderne, région horlogère, un

gérant

capable, pouvant donner de bonnes références. Location ou vente pourrait être envisagée à personne offrant toutes garanties. Pour tous renseignements, écrire sous chiffre P 11291 N à Publicitas S.A. Neuchâtel.

Gesucht
per Anfang 1957 tüchtiger

Hotelier und Restaurateur

für neu zu erstellendes Erstklasshotel im Zentrum Basels. — Langjähriger Mietvertrag. — Hotel-Ausstattung durch den Mieter zu übernehmen. — Kapitalkräftige Interessenten wenden sich unter Chiffre E H 2082 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
per sofort

Chef de garde und Grillkoch

Jahresstelle. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften an Hotel Flora, **Luzern.**

Erstklassiger

Chef de service

per sofort nach England für führendes Londoner Restaurant in Dauerstelle

gesucht.

Sehr gute Konditionen und Gehalt. Inhaber derzeit in der Schweiz. Anschriften bis Montag, den 8. Oktober, an Mr. Peter Gordon, Privatklinik Bircher-Benner, **Zürich.**

Industrieunternehmen im Zürcher Oberland sucht per sofort oder nach Übereinkunft zuverlässigen

PORTIER

mit Concierge-Erfahrung und evtl. Kenntnissen im Samariterdienst. Bewerber wollen sich melden unter Beilage der Photo und Zeugniskopien sowie unter Bekanntgabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre Z O 2071 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Wintersaison:

Alleinkoch
selbständiger, durchaus bewandert
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
2 Serviertöchter sprachenkundig
Tochter
sprachenkundige, **für Empfang, Büro und Kiosk.**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Garni Dischma, **Davos-Dorf.**

Erstklasshotel in Santon, (Isle of Man), **sucht tüchtigen**

Alleinkoch

(Schweizer), gut bewandert in Restauration und Hotelküche. Anfangsgehalt £ 10/–/– bis £ 12/–/– pro Woche nebst freier Kost und Logis. Offerten sind erbeten unter Chiffre A K 2108 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu baldigem Eintritt, tüchtige

Restaurationstochter
in Jahresstelle.
Kochlehrling
auf 15. November, für die Wintersaison
Zimmermädchen
sauberes, auf 15. Dezember

Offerten an Hotel Sonne, **Wildhaus.**

Revue - Inserate haben Erfolg!

Tüchtige Geschäftsleute mit sehr guter Küchenführung **suchen**

PACHT

einer Hotel-Pension oder Restaurant in der Stadt. Offerten unter Chiffre P A 2112 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune

fils d'hôtelier

de nationalité autrichienne, parlant allemand, italien, anglais, **cherche place dans hôtel, pour apprendre la langue française.** Offres à Manfred Karner, Neue Post, **Prad,** près Bolzano (Italie).

26jähr. deutscher **Schreiner sucht** ab 15. Okt. **Stellung** in gutem Hotel. 3 Jahre Hotelpraxis in

Keller, Buffet, Etage und Bahndienst

Wintersportort erwünscht. Offerten unter Chiffre S C 2133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

---

2 Köche

im Alter von 20 und 24 Jahren **suchen gute Stelle.** Jahresstelle oder Wintersaison. Welschland bevorzugt. Offerten unter Chiffre K A 2128 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiges **Ehepaar,** 29/30j., Österreicher, **sucht Stelle als**

Buffettochter
Hausbursche-Garderobier od. Chasseur

Eintritt 1. Nov., evtl. Wintersaison. Offerten unter Chiffre T E 2101 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter
sucht Stelle für Zwischensaison als

Aide du patron
Sekretärin
oder
Service

in Hotel, Restaurant oder Tea-Room. Klosters oder Davos bevorzugt. Eilofferten unter Chiffre T S 2094 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wintersaison
28jähriges

Fräulein

4 Sprachen, flambier- und tranchierkundig, **sucht selbständigen Posten in Erstklasshaus in Grillroom** oder **Restaurant français** bei sehr gutem Verdienst. Offerten sind erbeten unter Chiffre W P 2091 an die Hotel-Revue, Basel 2.

17jähriger **Bursche** mit 1 Jahr Welschlandaufenthalt **sucht**

Koch-Lehrstelle

in nur guten Betrieb. Eintritt 1. Nov. oder nach Übereinkunft. Offerten an Hans Rütimann, Kreuzweg, **Basadingen** (Thurgau).

---

2 deutsche **Mädchen** (schon im Hotel tätig) **suchen Stellung** als

fille de salle
débutante oder
Zimmermädchen

für Wintersaison in der französischen Schweiz. Perfekte englische Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre F S 2093 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiges, gewandtes

Zimmermädchen

gut präsentierend, Italienerin **sucht Stelle** in Hotel. Loi Nerina, via Meraviglia 16, **Mailand** (Italien).

Italiener

Chef de rang

35jährig, Hot.-Schule, gute Kenntn. in Englisch, Franz., Span., Deutsch, ausgezeichn. Zeugnisse, **sucht Stelle** ab 15. November. Offerten an Alvisi, Via G. Rossi 49, **Ravenna** (Italien).

18j. **Öster.** (Kaufm.), der ins Gastgew. umsatteln will, **sucht Stelle** als

Praktikant, Etagenportier oder Hausbursche

in Davos oder St. Moritz. Sprachk. deutsch u. engl. Zeugn. u. Ref. vorhanden. Zuschr. mit Lohnag. unter Chiffre E H 2115 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Hotelfach gutbew., kinderl. **Ehepaar,** Mann als **ETAGENPORTIER** und Frau als **KAFFEEKÖCHIN** tätig, **wünschen Winter- u. Sommerengag.** in gutem, grossem Hotel, bev. Graub. oder Genf. Off. erbeten an May Mathias, Via Pambio 22, **Lugano.**

Schweizerin
mit abgeschlossener kaufm. Lehre sowie Aufenthalt in England **sucht Stelle für die Wintersaison** in

Hotelbüro

wo sie Gelegenheit hätte, sich einzuarbeiten. Kenntnisse in Französisch und Englisch. Offerten unter Chiffre H B 2064 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Commis, 21jähr., Deutscher, seit einem Jahr in der Schweiz tätig, **wünscht sich zu verändern** als

Commis-Saucier

oder

Entremetier

evtl. auch als **Beikoch.** Arosa bevorzugt. Offerten unter Chiffre S E 2065 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachenkundiger, im Service versierter **junger Mann sucht Stelle als**

Chef de service
oder
Oberkellner

Besitzt Diplom des Bernischen Wirtevereins. Offerten unter Chiffre AS 15238 J an Schweizer-Annoncen AG., «ASSA», **Biel.**

Sekretärin

sucht Stelle

in einem kleineren Hotel. Ich besitze das Diplom der Töchterhandelsschule der Stadt Bern. 1 Jahr Praxis in Lausanne, 1 Jahr in Bern, 3 Monate Sprachschule in England u. 3 Monate Anstellung in England. Offerten unter Chiffre OFA 1496 B an Orell Füssli-Annoncen AG., **Bern.**

Junger **Mann** (Schweizer) **sucht Stelle** als

Alleinportier
oder
Etagenportier

Seit 10 Jahren im Hotelfach tätig. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre P E 2060 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Entremetier

(Holländer) patisseriekundig und

Saaltochter

(Holländerin)

suchen für Wintersaison Stelle

in erstklassigem Haus (möglichst im gleichen Betrieb). Gute Schweizer Zeugnisse vorhanden. H. v. d. Mei, Lindenlaan 17, **Zaandyk** (Holland).

Alleinkoch

30 Jahre alt, **sucht Wintersaisonstelle.** Beste Zeugnisse vorhanden. Berufspraxis in Deutschland, Schweden und 9 Saisons in der Schweiz.
Ebenso **sucht**

Zimmermädchen

mit Servierkenntnissen **Wintersaisonstelle,** eventuell auch als

Buffettochter

22 Jahre alt. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richten an postlagernd Lugano/Paradiso, Zeichen G.H.

PACHT
Junges, initiatives

Hotel-Ehepaar sucht

Pacht

Stadtbetrieb bevorzugt.

Langjährige Erfahrung und im Besitze verschiedener Fähigkeitsausweise. Offerten unter Chiffre P P 2940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter und Portier

suchen Stelle für kommende Wintersaison, sprachenkundig, gute Zeugnisse sind vorhanden. Ria Tatzer, Viktor Antoniazzi, Hotel Marbach, **Hilterfingen** (Thunersee).

Jeune fille

cherche place
comme
aide secrétaire d'hôtel

Villars, Château-d'Oex préférés. Offres à Famille A. Gisler, Hôtel Tellsplatte, **Sisikon** (Uri).

Perfekte

Servier-tochter

deutsch, englisch, italienisch und etwas französisch sprechend

sucht Stelle

in gutes Tea Room in der französischen Schweiz. Offerten unter Chiffre E 13771 Ch an Publicitas **Chur.**

Tüchtiger, zuverlässiger

Patissier

28 Jahre alt, sucht Stelle für die Wintersaison, grösseres Hotel bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre R K 2998 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Unterhaltungs- und Tanzkapelle
Hans Schärlig
mit seinen jodelnden **Trachtenmeitschi,**
das gediegene Ensemble für Festanlässe jeder Art **empfiehlt sich** den Herren Wirten und Vereinen bestens. Tel. (031) 658372, **Habstetten** bei Bern.

22jähriger **Portier** (Schweizer) **sucht Stelle** als

Etagen-Portier

Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre E P 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Taxi-Chauffeur

mit eigenem, neuem 8-Pl.-Personenwagen, **sucht Stelle für die Wintersaison** in Hotel. Bevorzugt Graubünden. (Auch eingerichtet für Warentransport.) Offerten unter Chiffre X 13798 Ch an Publicitas **Chur.**

Suche Stelle als

Gerant evtl. Chef de service

in Saison- oder Jahresbetrieb. Bin 30 Jahre alt, ledig, Berner Fähigkeitsausweis, gute Referenzen. Offerten unter Chiffre G 5535 Y an Publicitas **Bern.**

Ehepaar
mit eigenem Sommerbetrieb **sucht für den Winter**

GERANCE

Mann nimmt auch Stelle als
Oberkellner, Chef de service
an. Frau als
Gouvernante oder Buffetdame
Übernahme eines Kiosks käme auch in Frage.

Offerten unter Chiffre G O 2117 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelierssohn

gut aussehend, 29 Jahre alt, 180 cm gross, **sucht** mangels anderer Gelegenheit auf diesem Wege

Bekanntschaft zw. Heirat

mit sympathischer, tüchtiger, katholischer Tochter aus dem Hotelfach. Ausführliche Bildzuschriften sind erbeten unter Chiffre OFA 8570 Zz an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Pacht - Kauf - Direktion

gesucht

Hotel oder Restaurant, grösserer Betrieb, von fachtüchtigem, initiativem Ehepaar. — Offerten unter Chiffre K P 2961 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune Allemand, de bonne famille (maturité, parlant anglais), travaillant dans un hôtel à Zurich **(réception), cherche place** dans la Suisse romande comme

débutant

pour perfectionner le français. Offre sous chiffre D T 2062 à l'Hôtel-Revue, Basel 2.

Versierter und erfahrener

Chef de réception-Kassier

sucht nach Übereinkunft Wintersaisonstelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. Offerten unter Chiffre R K 2047 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stellung als

Empfangssekretär

in Erstklasshotel in Saison- oder Jahresstellung. Abitur, abgeschl. Kochlehre, Hotelfachschule. Zurzeit als Geschäftsführer-Assistent tätig. Angebote unter St. K. 24855 an Carl Gabler, Werbegesellschaft mbH., Königstr. 62, **Stuttgart** (Deutschland).

Bin in der Lage, sofort oder nach Übereinkunft

Gipserarbeiten

zu übernehmen. Karl Ammann, Elfenauweg 29, **Bern,** Tel. (031) 40386.

Junger

SEKRETÄR

Deutsch, Franz., Englisch, Ital. in Wort und Schrift, **sucht für die Wintersaison Halbtagsstelle** in grossem Hotel. Offerten unter Chiffre J S 2098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meine bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und das feinen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben

JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 31171

Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

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, économat), 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

MEER

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

Chianti I.L.RUFFINO
nobiltà 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 ausgiebige 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. 165000.–. Nur Fachleute mit Kapitalnachweis erhalten Auskunft unter Chiffre OFA 5609 Zb an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Zu verkaufen

Billardtisch

samt Zubehör, gut erhalten, günstig. Offerten unter Chiffre B T 2066 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ankauf und **Verkauf** von **Neu** und **Alt**

Hotel- und Wirtschaftsmobiliar
Übernehme jede Liquidation

O. Locher, Baumgarten, Thun.

Jüngere Wittfrau sucht

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 entfettenden 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

Wolldecken
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

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 Hôtel-Revue à Bâle 2.

Zu verkaufen bestgelegenes und ausbaufähiges

Hotel mit Restaurant

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

Lerne Englisch in London

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

Inserieren bringt Gewinn

BEVOR SIE

Jeune couple hôtelier

possédant certificat de capacités, **cherche à acheter, éventuellement à louer**

HOTEL

50–70 lits, de préférence en Suisse romande ou Tessin. Capital à disposition.
Faire offre sous chiffre C H 2951 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

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

hôtel garni

Eventuell comme directeur intéressé. Ecrire sous chiffre PD 61498 L à Publicitas, **Lausanne.**

In romantischem Tessiner Tal gelegenes

Hotel-Restaurant

mit 7 Zimmern und allem Zubehör, an solvente Reflektanten

zu verkaufen oder zu vermieten.

Wirtschaftspatent vorhanden.

Eilofferten 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

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.

Zu verkaufen
auf 1. November in Kantonshauptstadt kleineres

Hotel-Restaurant

Kategorie I. Umsatz rund Fr. 300 000.–. **Evtl. auch Pacht.** Zuschriften mit Kapitalnachweis unter Chiffre K H 2051 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wegen vorgerücktem Alter und Kinderlosigkeit seltene Gelegenheit!

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

prächtige Liegenschaft

mit ca. 10 Zimmern, gr., schönem Laden, Tea-Room, Confiserie 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

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 Schulthess.

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

Aus Gesundheitsrücksichten ist in voller Entwicklung befindliche, noch ausbaufähige

KONDITOREI

mit mittelgrossem **Tea-Room** in gutem Wohnquartier der Stadt Bern an junges, strebsames Konditor-Ehepaar preiswert **zu verkaufen.** Übernahme nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre R 57809 Q an Publicitas, **Basel.**

● REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Sensationelle Neuheit!

Plastik-Wandplättli

z. Selbstanbringen, rasch und leicht, auf **Holz, Gips, Pavatex, Beton.** 10 Farben. Muster Fr. 2.50 in Marken. **Comptoir Sanitaire AG., Genf,** 9, rue des Alpes (Katalog gratis!).

Einmalige Gelegenheit!
Modernes, prächtiges

Doppelschlafzimmer

mit Ia. Qualitätsinhalt, Stür. Schrank, Spiegeltoilette, ¾-Flaumdeckbetten. Bei sofortiger Wegnahme zus. nur Fr. 1280.–. Familie Wirth, Feierabendstr. 36, **Basel,** Tel. (061) 238789.

Lernen Sie Englisch in England

6wöchig., intensive Kurse beginnen in Cliftonville, Kent, am 8. Nov. 1956, 3. März u. 26. 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 Kenntn. erwerben u. prakt. Konversation üben wollen. Ausflüge nach London und Canterbury. Prospekt, Reise- und Währungsarrangements durch: HOTEL-PLAN, Talacker 30, **Zürich.** Filialen in Basel, Bern, Luzern, Genève, Lugano.

WER *nicht inseriert wird vergessen*

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 branchekundigen 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, Gemüseraffel, Mixer etc.) mit Garantie preiswert zu **verkaufen.** Auskunft und Vorführung: Lutz, Burgstr. 6, **Meilen ZH.**

Solia-Tempo

Kartoffelschälmaschine

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

Prospekte unverbindlich

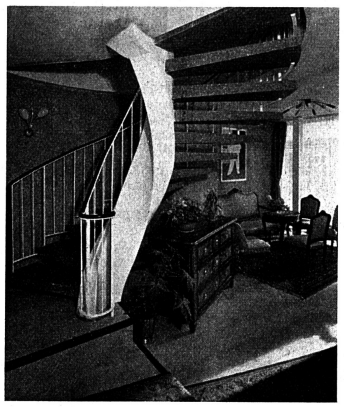
Vertreter für die Schweiz gesucht

Reform-Maschinenfabrik
PAUL PALMER
Ludwigsburg/Württ.

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 Einerzimmern und 8 Doppelzimmern über insgesamt 44 Gästebetten verfügt und im Besitz von O. & F. Schottdorf-Roth steht. Das Hotel besteht aus 6 Etagen, wovon 4 Etagen Gästezimmer aufweisen, die teils mit Duschen und Bädern, jedoch überall mit zeitgemässem Komfort, wie Telephon, fliessendem Wasser, Luftkonditionierung, Schalldichtung usw., ausgerüstet sind. In den zwei obersten Etagen befinden sich Privatwohnung 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 Ausnützung 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 «Walhalla» ab; gleich darauf muste das Hotel garni «Hirschen» mit seinen 36 Hotelbetten einem Erweiterungsbau eines Konfektionsgeschäftes weichen. So entstand der 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.*

Basel zeigt seinen Münsterschatz

(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 anfangs 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 verschenkt, einige veräussert. Man fand über der damals vorherrschenden, auf die Antike abgestimmten Geschmacksrichtung kein Verständnis für mittelalterliche Kultgeräte. 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 getriebenem 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 erlesener Schönheit gleisst 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 Michael, 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.

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 regarder 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 sommités culinaires ne la mentionnent pas dans la recette en question et nous ne nous en plaindrons 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 *féra* 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 buisson 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 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 commer 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 dès de pommes douces, les mouiller à la crème, amener à ébullition une minute, beurrer, légèrement, aromatiser de quelques gouttes de Whisky. Régler s'assaisonnement, dresser en légumier au autre récipient approprié. Riz créole à part.

Autre formule: panés à l'anglaise, frits 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 ragoût de queues d'écrevisses décartiquées 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 ajoindre 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.

* Voir Hôtel-Revue N° 37.

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).

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 Gaststättengewerbe, herrschte in den weiten Hallen auf dem Messegelände 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 Mustermesse mit allen seinen Räumen ein festliches Aussehen zu verleihen. An dem feierlichen Eröffnungsakt im Kongressgebäude wurden die zahlreich geladenen Gäste vom Oberhaupt der Stadt, den Präsidenten der veranstaltenden Verbände und durch den Staatssekretär 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 meisterlicher Führung von Herrn Musikdirektor Willi Naue, klangvoll eingerahmt.

Inzwischen hatten mehrere hundert herrliche kulinarische Platten den grossartig angelegten Kochkunstpavillon gefüllt, und die verschiedenen Preisrichterkollegien waren bereits an der Arbeit, um die eingelieferten Arbeiten der Köche, Kellner und Patissiers 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 Restaurant verbunden, wo sich bereits beim ersten Start am Sonntag die Leute um die Plätze bemühen mussten. In den seitlichen Kojen befinden sich die Deutsche Speisewagengesellschaft, die Luftgesellschaften und eine Anzahl der besten Frankfurter Hotel- und Gastbetriebe. Auch der Verband der Köche und der Internationale Genfer Verband sind hier vertreten. Im hinteren 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 jedwelche Unterteilung, und Hunderte von schönen und köstlichen Platten der verschiedenen Wettbewerbskategorien versetzen Laien und Fachleute gleichermassen in Verwunderung.

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 Gestaltung 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 Mannschaften und Hunderte von Einzelkonkurrenten im Wettbewerb um die Gold-, Silber- und Bronzemedaillen. 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 Traiteurchef *Adelrich Furrer* nach Frankfurt an die 9. Internationale Kochkunst-Ausstellung, um die notwendigen Einkäufe und Vorarbeiten für die am 30. September beginnende Konkurrenz in der warmen Küche vorzunehmen. Mannschaften aus Grossbritannien, Italien, der Schweiz, Belgien, Ungarn und den USA waren beteiligt. 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 mussten 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 Coxydoise», die Ungarn eine «Paprikascsirke» und die Nationalmannschaft der USA einen Teller mit «Roast Prime Rib of Beef» in natural Juice, Baked Idaho Potatoes, Tossed Garden Greens with Roquefort Cheese Dressing, eine Komposition, welche alle Geniesser begeisterte.

Zahleiche 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 Anforderungen nicht erreichen. Ganz allgemein darf jedoch sowohl in den Einzelkonkurrenzen wie bei den Equipen ein Fortschritt in der Darbietung und Anrichtweise festgestellt werden. Ganz auffallend war dies bei den Holländern, währenddem Frankreich wie bisher seine «alte Schule» beibehält und das von Escoffier 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 beschickt und boten am ersten Tag mit den Fischgerichten ausgezeichnete Leistungen.

Dass in der *Spezialkonkurrenz* für die besten Leistungen der Leiter der Schweizer Equipe, *Adelrich Furrer,* am ersten Tag mit einer bravourösen Neuschöpfung sich den 1. Preis für die erste Prämiierung holte, darf uns freuen und schaffte unter der Mannschaft eine zuversichtliche 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 werden am Donnerstag, den 5. Oktober, ihr letztes Programm bestreiten. Ein Besuch wird sich in jedem Falle lohnen.

WBZ

An der «Dreiländerschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe», die kürzlich in Konstanz stattfand, wurde auch eine internationale Kochkunst- und Konditorenschau durchgeführt. Anlässlich des «Zürcher Tages» beteiligte sich eine Schweizer Equipe unter Führung von Herrn W. Bartenbach vom «Plätzli» in Zürich mit einer hervorragenden «modernen Plattenschau» an diesem Leistungswettbewerb der schweizerischen, österreichischen, deutschen und elsässischen Gastronomie. Ihre zur Schau gestellten lukullischen Platten fanden in Fach- und Laienkreisen höchste Anerkennung.

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'honneur qui patronnera cette année la manifestation d'automne du 20 ocotbre au 3 novembre, comité qui sera présidé par M. le conseiller fédéral *Holenstein*.

L'année dernière, les résultats de la vente du traditionnel panonceau ont marqué, de façon générale, un léger progrès. L'aménagement des vitrines par le commerce de détail s'est révélé un moyen efficace de propagande: 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 section 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 production industrielle, artisanale et agricole. Cette action ne se limite toutefois pas aux seules ressources matérielles de notre pays. Elle est aussi à la disposition des écrivains et compositeurs; plusieurs théâtres représentent, 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 Semaine suisse a organisé l'an dernier un concours ayant pour sujet la céramique, qui remporta un vif succès et permit de constituer une documentation concrète à l'intention du personnel enseignant.

La collaboration avec les foires nationales et le bureau central pour la marque suisse d'origine (l'Arbalète) 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 impérieusement des mesures de nature à opposer à ce développement excessif les véritables besoins de notre économie. 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 commerciale. 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 développement 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 expositions régionales et professionnelles.

Möbel-Pfister liefert kurzfristig

Für die Möblierung von Hotels, Motels und Gaststätten steht Ihnen unsere reichhaltige Spezialabteilung in der Fabrik-Ausstellung in SUHR b.Aarau offen. Sie kaufen dort am vorteilhaftesten und verfügen gleichzeitig über die grösste und vielseitigste Auswahl der ganzen Schweiz.

Wir führen z.B.

Ottomanen	ab 53.—
Einerbetten	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.—
Umbauten	ab 138.—
Fauteuils	ab 59.—
Einerstudios	ab 590.—
Komplette Doppelzimmer	ab 896.—

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

(051) 32 71 88

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

Unser reichhaltiges Assortiment in Ia Bettwaren, Vorhängen, Teppichen, Spannteppichen und Beleuchtungskörpern 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 Referenzenliste.

Möbel-Pfister AG

Das Spezialhaus für gediegene, preiswerte Hotelmöblierung
Werkstätten und Fabrik-Ausstellung mit 600 Musterzimmern
in SUHR bei Aarau Telephon (064) 21734

VALENTINI
bringt die ideale Tischfriteuse

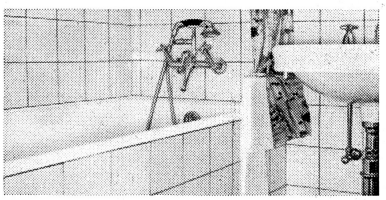
Modell «Saison»
3,5 kW-Heizung, 4-7 l Inhalt
Zeitschalter und Thermostat,
Heizung herausnehmbar
vorbildl. Oelklärung
Fr. 495.– (per Mt. Fr. 46.–)

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

Generalvertretung: **H. Bertschi, Zürich 7/53.** Sillerwies 14, Telefon (051) 34 80 20

Für 1 Franken
200 saubere Badewannen!

Eine 20-kg-Kanne Teepol, verdünnt mit Wasser, ergibt über 20 000 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 Reinigungsarbeiten nur noch ein einziges Mittel benötigen.

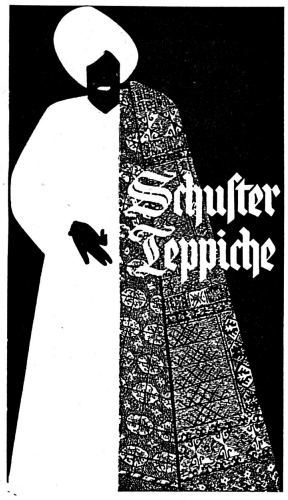
Lassen Sie sich noch heute über die wirtschaftlichste Verwendung in Ihrem Betriebe durch die untenstehenden Wiederverkäufer beraten.

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, Küsnacht/ZH
Prochimie S.A., La Chaux-de-Fonds/Biel
Reitzel frères, Aigle

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



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

FASSADENRENOVATIONEN

m.p.theiler
Bauunternehmung
Billoweg 3 Zürich 2 Tel. 45 64 25
Seit Jahren auf Fassaden spezialisiert

Über 60 Häuser renoviert

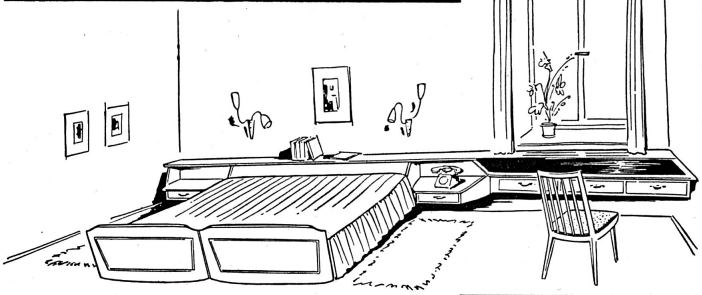
Kupferschmiede und Verzinnerei

Umändern 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
Rösslimatt 514, Telephon (041) 2 33 82

A. SUTER + Co.
LUZERN
VOLLAUTOMATISCHE KEGELBAHNEN

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.

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

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

Zürich, im Claridenhof Eingang: Dreikönigstr. 21, Tel. (051) 27 58 50
St. Gallen, Schützengasse 7 Tel. (071) 22 55 33

Müller
MÖBEL GEBR. MÜLLER

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 MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganztägiger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienanschluss. la französische Küche. Eintritt jederzeit. – Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 25 £. The Gables, Ramsgate Road, Margate, England. Verlangen Sie Auskunft, Prospekt, Referenzen.

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) 2 27 35

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

Spezialwagen

kombinierbar als

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

aus rostfreiem Stahl

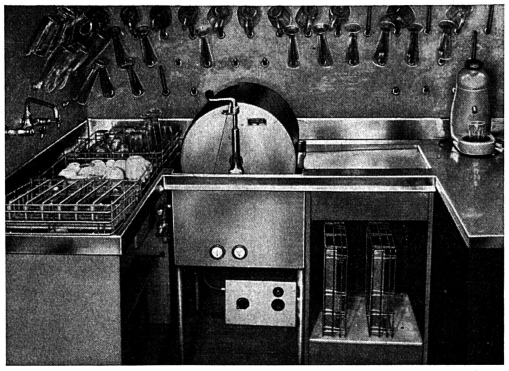
Hotelsilberfabrik
Kreis, Hepp AG., St. Gallen/Zürich
Telephone: St. Gallen (071) 22 88 37, Zürich (051) 25 46 24

Ohne Bruch

werden Teller, Tassen, Wein- und

Biergläser

in dieser HOBART-MASCHINE gewaschen und gespült.



Diese Maschine steht hinter dem Buffet im Hotel Gotthard, Zürich

Verlangen Sie unverbindlich unseren Prospekt

HOBART-MASCHINEN
J. Bornstein AG., Zürich 2
Stockerstrasse 45 – Telephon (051) 27 80 99 / 27 88 48

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Sprechen und schreiben Sie gut Englisch?

Wenn nicht, dann handeln Sie! Gute Englischkenntnisse sind – Sie wissen es – für den erfolgreichen Hotelier unbedingt erforderlich.
In altbewährter, 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 flaue 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).

Erbschaft wünscht zu verkaufen:

Hotel

mit zehn Fremdenzimmern und 12 Betten. Ortschaft im Emmental mit ca. 10 000 Einwohnern, am Bahnhof. Autopark, Kegelbahn, schöner Umschwung, Gartenwirtschaft und Geschäftslokal mit Wohnung. Eignet sich vorzüglich für tüchtigen Küchenchef. Benötigtes Kapitel ca. Fr. 120 000.–. Sich melden unter Chiffre OFA 6259 S an Orell Füssli-Annoncen, **Solothurn.**

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

Stadthotel mit Restaurants

an zukunftsreicher Lage in Großstadt der Deutschschweiz. Günstige Übernahmebedingungen. Nur bewährte, kapitalkräftige Fachleute können berücksichtigt werden. Notwendiges Kapital etwa Fr. 100 000.–. Absolute Diskretion zugesichert. Anfragen unter Chiffre 2245 an Mosse-Annoncen, Basel 1.

HOTEL in grösserem Zweisaisonplatz

sehr gut frequentiert, moderne Einrichtungen, zu **verkaufen.** Notwendiges Kapital Fr. 150–200 000.–

Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

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

Restaurant Tonhalle Montreux

avec grande salle, café et 3 petites salles à **remettre** après 13 ans d'activité, pour cause de maladie. Loyer fr. 6500.–. Capital nécessaire pour traiter: fr. 80 000.–.

Ecrire Case postale 129 à Montreux.

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