

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 65 (1956)
Heft: 47

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: 17.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserat: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatte. *Abonnement:* 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, Telefon (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

Nr. 47 Basel, den 22. November 1956

Erscheint jeden Donnerstag

65. Jahrgang 65^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 22 novembre 1956

N° 47

Die Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie und die Banken

Von Dr. A. Wegelin, Generaldirektor der Schweizerischen Volksbank

Banken und Hotellerie

Banken sind die merkwürdigen Häuser, wo jeder Geld bekommt, der keines braucht, wer es aber dringend nötig hätte, findet die Türen verschlossen. Die Banken leihen Regenschirme aus bei schönem Wetter und verlangen sie zurück, wenn es anfängt zu regnen. Das sind so Redensarten von Leuten, denen vielleicht mit gutem Grund einmal ein Kredit verweigert wurde. Sie geben sicher ein schiefes Bild von der Wirklichkeit, aber wie bei vielen Karikaturen steckt doch eine kleine Wahrheit darin. Es ist so, dass die Banken Kreditgesuche recht nüchtern beurteilen müssen. Das Geld, das sie ausleihen, ist ja nicht ihr eigenes Geld. Es ist ihnen anvertraut von Kunden und Sparern. Sie müssen es wieder zurückzahlen und es wäre einer ein schlechter Bankier, wenn er sich nicht bei jedem Kreditgeschäft fragen würde: Wann sehe ich mein Geld wieder? und nicht gelegentlich «nein» sagen könnte.

Liquidität, Bonität und Rentabilität sind die drei Gesichtspunkte, nach denen eine Bank ihr Aktivgeschäft beurteilen muss.

Sie muss ihr Geld flüssig anlegen, jedenfalls so, dass sie es dann zurückholen kann, wenn sie es ihrerseits ihren Einlegern zurückzahlen muss.

Sie muss es auch sicher anlegen, weil sie ja ihren Einlegern dafür verantwortlich ist.

Und schliesslich soll die Anlage einträglich sein, sollte wenigstens so viel Zins tragen, dass die Bank ihrerseits die ihr anvertrauten Gelder verzinsen und ihre Unkosten decken kann.

Wer mit diesen drei Erfordernissen (Liquidität, Bonität und Rentabilität) vor Augen an die Vorschüsse zurückdenkt, die nach der Jahrhundertwende und nach dem Ersten Weltkrieg der Saisonhotellerie gewährt worden sind, an die Gelder denkt, die in all die grossen, schönen und weniger schönen Hotelbauten in unsern Saisonkurorten gesteckt worden sind, der kann nicht bestreiten, dass darunter viele schlechte Bankgeschäfte waren. Noch heute steht leider da und dort ein solches Hotel leer, noch heute müssen an einzelnen Kurorten Hotels von Banken betrieben werden, während sie doch eigentlich in die Hände von Eigentümern gehören, die in der Tradition unserer schweizerischen Hotellerie aufgewachsen sind.

Längerfristige Darlehen an die Saisonhotellerie sind auch heute noch keine Bankgeschäfte mit durchschnittlichem Risiko. Zu sehr hängt es von der immer unzuverlässigen Weltpolitik und von der auf längere Sicht nicht voraussehbaren Entwicklung der Wirtschaftslage ab, ob solche Darlehen verzinst und zurückgezahlt werden können. Die Fälle, wo Zins und Rückzahlung ausblieben, sind nicht so selten, dass der Gläubiger sich sagen müsste, ich habe eben einen schlechten, einen untüchtigen oder unzuverlässigen Schuldner ausgewählt, sondern sie sind begründet in der unverschuldeten Not eines ganzen Wirtschaftszweiges, der wie kein anderer zuerst unter dem Krieg, dann unter der Krise der 30er Jahre und schliesslich neuerdings unter dem Krieg zu leiden hatte, und dessen Not ja auch durch die Hotellschutzgesetzgebung beglaubigt worden ist.

Variable Verzinsung, das heisst in vielen Fällen keine Verzinsung, zwangsmässige Stundung trotz

hypothekarischer Sicherstellung und allenfalls Bürgschaft — mehr brauchte es nicht, um den Banken die Kreditgewährung zu verleiden.

Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs

Und doch gibt es kein Land in der Welt, wo der Fremdenverkehr einen grösseren Anteil am Nationaleinkommen und am Volksvermögen aufbringt als in der Schweiz. Die Ausgaben der Fremden in unserm Land sollen in diesem Jahr unsere eigenen Ausgaben für Auslandsreisen um nahezu 1 Milliarde Franken überstiegen haben, das heisst, dass allein aus dem Fremdenverkehr unsere Zahlungsbilanz sich um eine runde Milliarde verbessert hätte.

Wenn trotz unserm hohen Handelsbilanzdefizit unsere Währung hart geblieben ist und unser Geldwert verhältnismässig stabil, so ist das zu einem guten Teil ein Verdienst des Tourismus. Sparer und Rentner, alle, die auf den Ertrag ihrer Ersparnisse angewiesen sind, haben allen Grund, dem Fremdenverkehr und unserer Hotellerie dafür dankbar zu sein.

Und erst recht profitieren natürlich zahlreiche,

um nicht zu sagen alle Wirtschaftszweige vom Tourismus: Die Bahnen und Bähnlein und die Post, das ganze Autogewerbe, die Getränkeindustrie und die Landwirtschaft, der Detailhandel und das Baugewerbe. Als im Nationalrat die Finanzierung der Verkehrszentrale behandelt wurde, stellte man ausdrücklich fest, der Kreis der Nutzniesser des Fremdenverkehrs sei beinahe unbegrenzt.

Eins aber scheint mir vor allem wichtig: Die beklagenswerte Entvölkerung unserer Bergtäler, die uns allen zu Herzen geht, ist dort viel geringer, wo die Berghotellerie Arbeit und Verdienst bietet. Herr Prof. Krapf hat in einem akademischen Vortrag an der Universität Bern am 2. Dezember des letzten Jahres eindruckliche Zahlen darüber genannt. Während im Hinter- und im Rheinwald und im Avers die Wohnbevölkerung in den letzten 100 Jahren um 28 bis 43% zurückgegangen ist, nahm sie im Oberengadin und in Davos um 177 bis 521% zu.

Der Fremdenverkehr mit all seinen segensreichen Wirkungen auf Wirtschaft und Währung wäre aber nicht denkbar ohne die berühmte schweizerische Gastfreundschaft (ich meine nicht die private, sondern die Gastfreundschaft der Hotellerie).

Nicht möglich ohne leistungsfähige, saubere und wohlhabende Hotels in den Städten, vor allem aber in den Saisonkurorten. Wir haben allen Grund, dem Ruf der schweizerischen Hotellerie Sorge zu tragen.

Im Ausland, wo die Währungen zugrunde gingen, so dass die Hotellerie sich entschulden konnte, wo ihr durch Marshallplangelder ge-

Die Ablösung der Gratulationen für die bevorstehenden Festtage in der Hotel-Revue

Ein praktischer Weg zur Beteiligung an der Ungarnhilfe des Roten Kreuzes

Aufruf an unsere Mitglieder!

Im Einvernehmen mit dem Zentralvorstand möchte ich unsere Mitglieder herzlich bitten, sich dieses Jahr vollzählig an der Ablösung der Festtagsgratulationen (Weihnachts- und Neujahrswünsche) zu beteiligen, die im Dienste der Ungarnhilfe des Roten Kreuzes stehen soll.

In einem Zirkular werden wir in den nächsten Tagen alle Mitglieder auf diese praktische Möglichkeit, die unvorstellbare Not des heldenmütigen ungarischen Volkes lindern zu helfen, noch besonders aufmerksam machen und ein spezielles Postcheck-Formular mit dem Vermerk «Neujahrgratulations-Ablösung SHV. für Ungarnhilfe des Roten Kreuzes» beilegen.

Im Namen des Zentralvorstandes spreche ich die Hoffnung aus, dass wir dem Roten Kreuz als Ergebnis dieser Aktion eine beachtliche Summe für die Ungarnhilfe werden überweisen können. Das wird unschwer möglich sein, wenn diesmal jedes SHV-Mitglied bei der Ablösung der Festtagswünsche mitmacht, von der Erkenntnis geleitet, damit ich noch auf Wochen und Monate hinaus durchaus vordringliches Werk humanitärer Hilfe und christlicher Nächstenliebe zu unterstützen.

Die Namen der Spender werden wir — jedes Jahr — in der «Hotel-Revue» fortlaufend veröffentlichen, nicht aber die Höhe der individuellen Einzahlungen, die jeder nach seinen Kräften leistet; dafür publizieren wir dann jeweils die Addition der eingehenden Beiträge.

Im übrigen sei auf das bereits erwähnte Zirkular verwiesen, das dieser Tage zum Versand gelangt.

Niemand lasse diese Gelegenheit vorbegehen, ein Scherlein an die Hilfe für das gemarterte Volk Ungarns beizusteuern!

Mit bestem Gruss

Der Zentralpräsident:
Dr. Franz Seiler

Honneur à la Hongrie! Indignation contre les oppresseurs, admiration pour les défenseurs de la liberté

F. S. L'hôtellerie peut beaucoup, elle peut même énormément contribuer à rapprocher les hommes des diverses nations, à rapprocher les peuples et les continents. Nous sommes fiers de pouvoir servir la grande cause de la paix mondiale et de l'entente entre les peuples.

Vouloir le bien, c'est lutter contre le mal. Le respect du droit des gens et de la dignité humaine est la condition de toute entente durable. Ceux qui violent criminellement ces biens sacrés s'excluent eux-mêmes de toute communauté civilisée. Il n'y a pas de lieu commun entre la culture et la barbarie. Le voile s'est levé sur la coexistence pacifique proclamée depuis quelque temps par les maîtres du Kremlin pour mieux atteindre leur but, et l'on a pu pouvoir clairement que cette coexistence n'était que néant, mensonge et subterfuge.

L'incroyable attentat à la liberté du peuple hongrois s'est déroulé d'une manière si scélérate qu'il a suscité dans tous les pays des sentiments d'indignation dont on croyait le monde déjà incapable. Un cri d'horreur et d'épouvante, telle a été la réaction spontanée devant le bain de sang dans lequel une brutalité et une violence sans pareilles ont plongé la Hongrie. Que Dieu soit témoin de notre douleur! Malheur aux cruels et barbares oppresseurs.

Mais une chose s'est révélée plus forte que l'indignation contre les crimes des tyrans, c'est l'admiration pour un peuple qui s'est levé avec le courage du désespoir contre l'esclavage et qui

s'est montré décidé à sacrifier sa vie pour la liberté. C'est un sentiment de vénération qui se manifeste, sentiment que bien des philosophes de notre époque croyaient appartenir à un temps révolu, de même qu'ils ne nous croyaient plus capable d'indignation. Le monde s'incline profondément devant le courage, l'héroïsme, la grandeur d'âme et la foi du peuple hongrois.

Combien les peines et les soucis que nous avons à supporter, soit individuellement, soit collectivement, doivent nous paraître petits par rapport aux souffrances gigantesques de ce peuple. Mettons tout en œuvre pour collaborer efficacement à atténuer cette misère qui dépasse notre entendement. Que notre admiration et notre vénération éveillent en nous une charité désintéressée et donnent de nouvelles forces à notre amour de la liberté, de cette liberté pour laquelle le peuple hongrois lutte et meurt, fidèle au serment de son poète Alexandre Petöfi:

«La Patrie appelle aux Hongrois!

Debout à présent ou jamais,
Etre esclaves, ou bien être libres,
Voilà la question, choisis!

Par le nom du Dieu des Hongrois, nous jurons!
Nous jurons que nous ne serons plus esclaves.»

In morte vita! L'exemple de ces héros de la liberté doit nous inciter à méditer et à faire un retour sur nous-mêmes, afin de mieux témoigner de la valeur de l'esprit et de la force de l'âme qui est immortelle.

hoffen wurde, im Süden, wo viele Erholungsbedürftige die bei uns schmerzlich vermisste Wärme und Sonne finden, ist uns eine gefährliche Konkurrenz erwachsen.

Nur wenn wir unsere Hotels modernisieren, wenn wir sie wieder wohlicher gestalten können, sind wir dieser Konkurrenz gewachsen. Damit können wir vielleicht auch die ach so kurze Saison vieler Berghotels endlich verlängern, ihren Betrieb wieder wirtschaftlich machen und damit eines der wichtigsten Probleme der schweizerischen Hotellerie lösen.

Die Bürgschaftsgenossenschaft ebnet den Banken den Weg zum Hotelkredit

Sollen die Banken da abseits stehen? Sollen sie achselzuckend den Schwierigkeiten aus dem Weg gehen, weil Kredite an die Saisonhotellerie nicht bankmässig seien? Sollen sie zusehen, wie inmitten einer vielgepresenen und manchmal auch beklagten Hochkonjunktur einer der einst blühendsten Wirtschaftszweige zugrunde geht?

In ihrem eigenen Interesse dürfen die Banken vor diesem Dilemma nicht einfach die Augen schliessen. Je besser der Wirtschaft geht, desto besser geht es auch den Banken. Das ist eine alte Wahrheit. Aber diese egoistische Überlegung fällt für die Banken sicher nicht als einzige in Betracht. Das Bankgewerbe ist über das blosses Gelddenken längst hinaus. Längst ist es die Überzeugung aller grossen und aller gut geleiteten Bankinstitute, überhaupt aller jener, denen ihr guter Ruf am Herzen liegt, dass sie nicht nur verdienen, sondern auch helfen müs-

sen, dass sie nicht nur für ihre Teilhaber, Genossenschafter und Aktionäre, sondern für die Allgemeinheit da sind.

Aus dem Dilemma, wie helfen und doch nicht Geschäfte machen, die man nicht verantworten kann, gibt es einen *Ausweg*. Dieser *Ausweg* ist die Schweizerische Bürgerschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie.

Bürgerschaftsgenossenschaften sind den Banken ja wohl bekannt. Ohne die Hypothekbürgerschaftsgenossenschaften wäre der Hypothekarkredit in der Schweiz nicht zu seiner ungewöhnlichen Blüte gelangt. Die Kreditbedürfnisse der Landwirtschaft können oft nur dank den landwirtschaftlichen Bürgerschaftsgenossenschaften einigermaßen befriedigt werden. Besonders segensreich haben sich die gewerblichen Bürgerschaftsgenossenschaften entwickelt. Es gibt aber auch bankeigene Bürgerschaftsgenossenschaften. In verschiedenen Landesgegenden sind die Banken von der Wirksamkeit dieser Institutionen so überzeugt, dass sie sich zu Bürgerschaftsgenossenschaften zusammenschließen oder im eigenen Institut solche Organisationen aufgezogen haben. Sie eröffnen sich damit Kreditmöglichkeiten, wo ihre Reglemente Blankokredite nicht zulassen. Sie haben damit aber namentlich – und darin liegt das besondere Verdienst solcher Bürgerschaftsgenossenschaften – eine Stelle geschaffen, die

selbständig die Kreditwürdigkeit eines Schuldners prüfen soll. Die Grossindustrie hat ihre eigenen Forschungsstellen. Die EMPA, die Eidg. Materialprüfungsanstalt, löst Aufgaben, die für das einzelne Industrieunternehmen zu gross wären. Für die Banken erfüllen die Bürgerschaftsgenossenschaften gewissermassen die Aufgaben einer EMPA oder einer Forschungsstelle. Wenn eine einzelne Bank zum Beispiel nicht wissen kann, ob ein Hotelunternehmen nach Lage und Preisklasse auf genügend Bettenbesetzung und günstige Rentabilität rechnen könne, ob seine Leitung fähig und zuverlässig sei, so wird die Bürgerschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie diese unerlässlichen Kreditvoraussetzungen prüfen. Und sie will nicht nur prüfen und beurteilen, sondern sie steht mit ihrer Bürgerschaftsunterschrift für ihr Urteil ein.

Die Idee unserer Genossenschaft lag schon lange in der Luft. Um sie zu verwirklichen, bedurfte es aber der Hingabe von Herrn Dr. Zipfel. Nun ist es *höchste Zeit* dafür.

Keine Bank, die etwas auf sich hält, wird diesem Werk wirtschaftlicher Selbsthilfe fernbleiben wollen. Und wie immer, wenn eine gute Idee endlich zur Tat geworden ist, fragt man sich erstaunt, weshalb es nicht längst so war.

Défense de . . .

Nous nous garderons d'intervenir dans les échanges verbaux et matériels qui se produisent en Egypte et ailleurs, au sujet de ce canal de Suez qui fait couler beaucoup d'encre. Des chroniqueurs autorisés s'en chargent. Mais on voudra bien ne pas refuser à ce journal le droit d'accueillir les propos désabusés que nous inspirer une toute récente décision du Conseil fédéral.

Les citoyens aiment à sentir, chez ceux qui le gouvernement, une certaine poigne, lorsque les événements l'exigent. Les hôteliers ne sont certes pas les derniers à admettre ce qui leur paraît plausible et ils ont fourni de multiples exemples de discipline en des temps plus difficiles.

Le Palais fédéral est certainement mieux documenté que l'humble signataire de ces lignes, qui donne plus souvent libre cours à ses instincts ferroviaires qu'à ceux de routier occasionnel. Mais . . . on voudra bien nous permettre de penser à ceux que touche l'interdiction de rouler le dimanche, faite aux propriétaires de véhicules à moteur dont les besoins ne sont pas d'ordre professionnel: les hôteliers et restaurateurs équipés pour l'accueil entre-saisons de contingents dominicaux à la recherche d'une détente, sur les rives d'un lac ou au centre d'une vallée – l'esprit contemplatif donnant le bras (qu'on nous pardonne cette image audacieuse) à la recherche gastronomique. Nous pensons à ces membres de notre corporation dont les registres sont encore ouverts après l'octobre réconfortant et qui suivent attentivement les prévisions météorologiques de chaque week-end. Ce poste-scriptum d'une saison a son prix pour beaucoup de ces entreprises, surtout lorsque M. Lugeon veut bien promettre le beau temps.

Les établissements citadins y trouveront leur compte, pour autant que la clientèle désireuse de se rendre à la campagne ne renonce pas intégralement à son projet. Tant mieux pour ceux-ci, mais nous ne pouvons nous résoudre à dire « tant pis pour les autres ».

La réaction de la presse quotidienne est vigoureuse ou désabusée. La «Neue Zürcher Zeitung» vient de publier une dépêche de son correspondant de Chicago, selon lequel les milieux de l'industrie pétrolière estiment à une durée de six à neuf mois la période pendant laquelle la pénurie d'essence pourrait se faire sentir.

Voilà qui est plus grave et qui toucherait non seulement le trafic dominical, mais imposerait des restrictions plus étendues, à l'ouverture de la saison d'hiver. Les entreprises ferroviaires y trouveraient leur compte et nous en serions heureux pour ce renforcement, bienvenu, de leur chiffre d'affaires. Mais la clientèle qui usait de la route, pour gagner rapidement tel funiculaire ou tel engin de remontée mécanique à l'écart des aménagements du rail, ne pourra contribuer à enfler les statistiques dans la proportion des temps normaux.

Attendons et espérons . . .

Adieu Melbourne!

Aucun espoir n'est permis, par contre, pour une participation notre pays aux Jeux olympiques. Un escrimeur suisse établi en Australie défilera seul au cortège, porteur du drapeau na-

tional. Peut-être deux « officiels » l'entoureront-ils? Nous l'ignorons et voulons l'ignorer, tant cette démonstration nous paraît ridicule.

Pour avoir suivi trois de ces grandes joutes internationales, en été et en hiver, ce solo nous paraît proprement incongru. Nous ne voulons pas engager la «Revue suisse des hôtels» dans

Quand les routes et certains hôtels sont déserts

Notre collaborateur dit parfaitement la surprise qu'a causé aux hôteliers et aux milieux touristiques en général la décision d'interdire aux véhicules à moteur de circuler le dimanche. Si l'on comprend que les autorités soient obligées de prévoir l'avenir et d'éviter que nous ne manquions irrémédiablement de carburants et de combustibles liquides, on est étonné de voir les responsables choisir une solution de facilité dont le tourisme est *unilatéralement victime*. A lire les nouvelles de la presse des régions frontalières de notre pays, il semble *paradoxal* d'interdire à nos compatriotes de circuler le dimanche, alors que des colonnes d'automobilistes français, allemands et italiens sont venus le samedi après-midi pour remplir leur réservoir d'une essence qu'ils obtiennent à meilleur compte chez nous que dans leurs pays. Il y a là une situation qui laisse d'autant plus perplexe que les étrangers qui voudraient entrer en Suisse le dimanche pour y faire une excursion dont notre économie profiterait seront retenus à la frontière. L'on admettra que malgré toute notre compréhension pour la situation, il y ait matière à protestation contre des mesures qui devraient – si elles sont maintenues longtemps – faire l'objet d'une sérieuse révision.

L'on a trop tendance enfin à minimiser l'influence de ces restrictions pour l'hôtellerie en déclarant que c'est la mauvaise saison et que le mal n'est pas bien grand. Mais on oublie, pour ne citer qu'un exemple, que la plupart de nos cols alpestres – qui ont été ouverts très tard à la circulation cette année en raison du froid et de la masse de neige qui les obstruait – sont encore traversables. Aussi *nombre d'hôtels et de restaurants qui ne sont accessibles que par la route comptent sur les recettes du dimanche pour maintenir leur exploitation et assurer à leur personnel un gain convenable*. Il faudrait pour ces établissements *modifier en tous cas l'interdiction faite aux autocars de dépasser un rayon de 50 km*.

Alors que dans les pays qui nous entourent, les étrangers ne sont pas encore soumis à des restrictions, nous aurions mauvaise grâce à ne pas leur accorder la *réciprocité*.

En tous cas ces dispositions doivent être revues.

En France, l'interdiction faite aux automobilistes de circuler en dehors du département où leur voiture est immatriculée et des départements limitrophes, de même que la fermeture annoncée des pompes à essence, à partir du 24 novembre, du samedi à midi au lundi à midi, est considérée comme une catastrophe pour le tourisme. La suppression dans les transports ferroviaires des trains tractés par des machines au

une polémique étrangère à ses attributions. Nous allons nous mettre à la place, pour quelques instants, des étrangers dont les soucis nous paraissent infiniment plus directs et plus cifs dans le domaine international, mais qui, selon le vœu du Comité international olympique, ne font pas passer les circonstances politiques avant les considérations sportives.

Les associations sportives dont les sélectionnés devaient se rendre en Australie, à bord d'un avion spécialement frété par la Swissair, étaient évidemment libres de juger de l'opportunité d'une participation aux jeux de Melbourne. Il y eut des séances, des conciliabules téléphoniques, des échanges épistolaires. Une majorité était opposée à l'envoi de représentants du muscle et de la souplesse helvétiques. Elle triompha, numériquement, pour revenir sur cette décision quelques heures plus tard et permettre ainsi au Comité olympique suisse de ne pas annuler définitivement ses engagements.

Hélas! Il était trop tard. D'autres tâches s'imposaient à la Swissair. Et les sondages opérés auprès d'autres entreprises de navigation aérienne dont le parc était mis à égale contribution, firent surgir des prétentions de fret trop élevées: quatre à six cent mille francs pour le voyage Europe-Australie!

Notre forfait devient donc définitif. Nous le déplorons, non pas que nos préoccupations politiques internationales fussent légères, mais parce que des pays plus directement touchés que le nôtre seront en Australie et aussi, et surtout, parce qu'une de nos villes suisses – Lausanne – est le siège du Comité olympique international et parce qu'une de nos grandes stations – Saint-Moritz – eut deux fois le privilège d'organiser les jeux d'hiver, la capitale vaudoise ayant fait, pour les jeux d'été de 1960, acte de candidature qui lui valut un nombre flatteur de suffrages de divers pays.

Travel

fuel – en particulier la suppression du train bleu reliant chaque nuit Paris à la Côte d'Azur – paralysera le trafic et contraindra les hôtels encore ouverts à fermer leurs portes.

L'hôtellerie de sports d'hiver, en France comme chez nous, éprouve les plus grandes craintes pour le prochain avenir si l'on ne trouve pas, en haut lieu des solutions plus équitables. Des agences de voyages annoncent déjà des annulations de séjour prévus pour les fêtes de fin d'année et pour l'hiver. Nous voulons espérer qu'il ne s'agit là que de réflexes causés par la tragique période que nous venons de vivre et que d'ici à mi-décembre les esprits se calmeront en même temps que la situation générale.

Les véhicules à moteur ne peuvent plus circuler le dimanche

Voici les principales dispositions de l'arrêté du Conseil fédéral concernant l'interdiction de circuler le dimanche:

La circulation des véhicules à moteur consommant des carburants liquides est interdite jusqu'à nouvel avis le dimanche et les jours de fêtes générales.

L'interdiction n'est pas applicable aux courses effectuées:

- par l'administration des postes, télégraphes et téléphones, en tant qu'il s'agit de courses à horaire fixe ou de courses indispensables dans le rayon local;
- par les entreprises de transport concessionnaires conformément à un horaire fixe;
- par les taxis et autocars dans un rayon maximum de 50 km calculé depuis le centre du lieu de stationnement du véhicule;
- en vue d'apporter des secours lors de catastrophes, d'accidents, de maladies graves ou dans d'autres cas de nécessité manifeste.

Suit une liste d'exceptions concernant la police, médecins, transports de lait, courses nécessaires à l'exécution de travaux agricoles, etc., exceptions dont aucune n'allège la situation du tourisme.

Puis l'arrêté déclare en substance: L'interdiction de circuler le dimanche n'est pas applicable aux véhicules à moteur qui appartiennent au corps diplomatique et sont munis de la plaque «CD», «Nations Unies» ou toute autre plaque attestant que le détenteur jouit des privilèges diplomatiques.

Les détenteurs de véhicules à moteur immatriculés à l'étranger sont autorisés à quitter la Suisse le dimanche et les jours de fêtes générales, mais ils ne peuvent y rentrer un tel jour que s'ils se trouvent dans un des cas énoncés ci-dessus.

L'administration des postes, télégraphes et téléphones et les entreprises de transport concessionnaires doivent, jusqu'à nouvel avis, restreindre leur consommation hebdomadaire de carburants liquides de 20 pour cent par rapport à leurs besoins normaux, soit en alléant leur horaire, soit par d'autres mesures d'économie.

Jusqu'à nouvel avis, les détenteurs de postes d'essence ne peuvent livrer de carburants liquides que dans la mesure nécessaire pour remplir les réservoirs des véhicules, à l'exclusion de tous récipients accessoires tels que burettes et bidons.

Schweiz. Bürgerschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie

Liste der Anteilsscheinzechner

Reto Badrutt, Sporthotel Merkur A.G., Arosa
 AG. Hotel Royal, Winter und Gstaad Palace, Gstaad
 Fritz Greub, Dir., Grand Hotel Bellevue, Gstaad
 Duri Campell, zurzeit Royal Hotel Winter und Gstaad Palace, Gstaad
 Fritz Burri-Gauch, Hotel National-Rialto, Gstaad
 Frau Erna Tanner-Brand, Hotel-Pension Neureter, Gstaad
 Max Widmer-Ammon, Post-Hotel Rössli, Gstaad
 Walter H. von Siebenthal, Hotel Bernerhof, Gstaad
 AG. Sporthotel Victoria, Gstaad
 Friedr. Nopper, Chalet Christiania garni, Gstaad
 Marcel Burri-Ammon, Grand Hotel Alpina, Gstaad
 Arnold Wehen, Hotel Bahnhof, Saanenmöser
 Marcel Reuteler, Parkhotel Reuteler, Gstaad
 Hotel Moderne S.A., Genève
 E. L. Niederhauser, Buffet de la Gare, Genève
 Dr. G. Decurtains-Brenn, Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide
 Hotelgesellschaft Leukerbad
 Società degli Albergatori di Locarno e Dintorno, Locarno
 Durrer & Amstutz, Hotel-Kurhaus Frutt, Melchsee-Frutt
 Aktiengesellschaft Hotel Bernina, Samedan
 Genossenschaft Sporthotel Krone, Sedrun
 W. Hochstrasser, Hotel Metropole, Solothurn
 Willi Zurschmiede, Hotel Bären, Wilderswil

Les cantons prennent les mesures nécessaires, notamment pour contrôler la circulation sur la voie publique et aux postes frontières importants.

Pour le surplus, l'exécution de l'arrêté est confiée au Département fédéral de l'économie publique. L'arrêté entre en vigueur le 17 novembre 1956, sauf la disposition concernant les véhicules immatriculés à l'étranger dont l'entrée en vigueur est fixée au 25 novembre 1956.

Comme nous le disons déjà plus haut, il faut espérer que ces mesures qui touchent le tourisme et l'hôtellerie d'une manière si brutale et unilatérale seront révisées et modifiées à bref délai pour tenir compte plus équitablement de notre industrie. Souhaitons surtout que ces restrictions, quelles qu'elles soient, soient de courte durée.

Le TCS. et l'interdiction de rouler le dimanche: «Cette mesure doit être temporaire»

Dans sa séance du 19 novembre, le bureau du conseil d'administration du Touring-Club suisse a constaté que les automobilistes et les motocyclistes ont respecté avec une grande discipline l'interdiction de circuler le dimanche. Il est cependant de l'avis que cette mesure ne doit être que temporaire.

Si l'approvisionnement du pays demeurait insuffisant pendant une période prolongée, il serait plus judicieux de limiter dans la mesure nécessaire la vente des carburants et d'attribuer à chaque détenteur de véhicule à moteur une ration de base mensuelle dont il pourrait disposer à son gré. Cette quantité serait fixée en fonction de la puissance du moteur. Des suppléments devraient être accordés à ceux qui utilisent leur véhicule pour des obligations professionnelles et de cette manière, on pourrait toujours adapter la consommation aux quantités disponibles sans maintenir une interdiction qui, à la longue, ne pourrait pas tenir compte de la diversité des intérêts en jeu et des cas d'espèce.

Freier Import oder Teuerung

(Korr.) Die Nachfragehäuse der letzten Wochen hat in den weitesten Kreisen unserer Wirtschaft und unserer Bevölkerung die Frage nach der künftigen Preisentwicklung wach werden lassen. Von seiten des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes weiss man, dass die *Preisüberwachung* – gestützt auf die Preiskontrollgesetzgebung – wieder *verstärkt* werden ist, um alle Auftriebendsten unverzüglich feststellen und allfällige Gegenmassnahmen ergreifen zu können. Von sozialistischer Seite wurde auch bereits wieder die Anregung gemacht, dass die Preiskontrolle in ihrer früheren, kriegsmässigen Form reaktiviert werden sollte. Dass es sich hierbei nicht zuletzt um ein politisches Postulat handelt, versteht sich. Aus der Erfahrung heraus, dass einmal beschlossene Massnahmen nachher nur mit Mühe oder überhaupt nicht mehr abgeschafft werden können, ist man offenbar bestrebt, die Preiskontrolle wohl für heute wieder einzuführen, um sie dann aber auch für ruhigerer Zeiten, wo sie gar nicht nötig ist, «gerettet» zu haben.

Entscheidend für die nächste Zeit und die allgemeine Preisentwicklung ist nicht das Vorhandensein einer staatlichen Überwachung oder Kontrolle, sondern ganz einfach das *Vorhandensein ausreichender Warenlager*.

Noch selten hat sich daher in so dringender Weise wie heute die Aufgabe gestellt, alle freien Importeure voll auszunützen und möglichst viele Güter ins Land zu schaffen. Das gilt insbesondere auch für den Sektor der landwirtschaftlichen Erzeugnisse, deren Preise auf den Lebenskostenindex einen starken Einfluss ausüben.



Bedauerlicherweise muss man damit rechnen, dass die in den letzten Jahren aus Ungarn immer reichlich importierten Agrarzeugnisse wie Ochsen, Honig u. a. m., in Zukunft nur ausbleiben dürften. Nun sind aber gerade hier Möglichkeiten vorhanden gewesen, wo Preisverbilligungen vorgenommen werden konnten. Man wird unverzüglich Ausschau nach Ersatzlieferan-

ten halten müssen, wobei es sich angesichts der Dringlichkeit niemals darum handeln darf, allfällige Importe durch übermässige bürokratische Schranken zu erschweren oder ungebührlich zu verteuern. In der Gestaltung der künftigen Importpolitik sehen wir daher ein ganz wesentliches Mittel, um der Teuerung die Stirne bieten zu können. —lg—

nécessités économiques, en d'autres termes si l'on fait preuve de plus de mesure en matière de prêts.

Concurrence et abaissement du coût de production

Mais l'un des moyens les plus efficaces de tempérer les conséquences préjudiciables du phénomène présent de surexpansion consiste sans aucun doute à renforcer la concurrence que se livrent producteurs et intermédiaires. Dans les circonstances actuelles, les autorités fédérales n'ont évidemment que peu de possibilités de donner une nouvelle impulsion à la compétition. Il n'en reste pas moins qu'un ajustement des dispositions permettrait d'atténuer certaines restrictions de droit privé apportées à l'exercice de la concurrence. On pourrait également envisager l'abaissement de certains droits d'entrée. Il faut toutefois considérer que, de manière générale, la réduction de droits de douane de caractère protectionniste exerce non seulement une influence plus marquée sur les prix que l'abaissement des droits des douanes de nature strictement fiscale, mais encore que la première de ces mesures entraînerait pour la Confédération des sacrifices moins sensibles que la seconde. Un abaissement des droits de douane de caractère protectionniste présenterait un double avantage: d'une part, les prix des marchandises importées diminueraient jusqu'à concurrence des réductions qui auraient été accordées et, d'autre part, la démobilitation de la protection douanière contraindrait les producteurs suisses de marchandises similaires à réduire quelque peu leurs prix pour demeurer en mesure d'affronter la concurrence. Les consommateurs gagneraient sur les deux tableaux. Par exemple, un abaissement des droits qui frappent les matériaux de construction importés, et qui atteignent jusqu'à 40% de la valeur facturée, donnerait une nouvelle impulsion à la concurrence dans cette branche, ce qui serait extrêmement souhaitable si l'on songe à la montée constante des frais de construction.

Le problème de l'abaissement des coûts de production est étroitement lié aux considérations qui précèdent. Dans le secteur agricole, où la Confédération fixe dans une large mesure les prix payés aux producteurs, ces derniers fondent généralement leurs revendications sur un accroissement des dépenses d'exploitation. La Confédération, en tant qu'elle en a, doit prendre des mesures propres à maintenir les coûts de revient de l'agriculture au niveau le plus bas possible. A tout le moins, elle devrait éviter tout ce qui peut contribuer à un relèvement des prix des moyens de production.

La Confédération et les cantons devraient donner l'exemple

La Confédération, qui fixe elle-même les tarifs, les droits et taxes des entreprises fédérales en régie à la faculté d'exercer une influence directe sur le niveau du coût de la vie. Dans les circonstances actuelles, il conviendrait de différer toute augmentation des tarifs, même si elle était justifiée par les conditions d'exploitation. Les conséquences directes d'un renchérissement des services fournis par une entreprise publique n'entrent pas seules en ligne de compte; il faut aussi considérer leurs répercussions psychologiques. Un mauvais exemple donné par la Confédération, les cantons et les communes est contagieux. Pour ce qui est des prix du bois notamment, maintes autorités cantonales et communales n'ont pas fait preuve d'une compréhension suffisante des nécessités économiques. Bien qu'elles en aient eu le pouvoir, elles ont négligé de prendre des mesures efficaces pour prévenir ce renchérissement.

En phase de surexpansion économique, les pouvoirs

Souscription de Noël et de Nouvelle Année de la SSH.

Une occasion pratique de contribuer à l'aide de la Croix-Rouge à la Hongrie

D'entente avec notre Comité central, j'aimerais prier instamment tous nos membres de participer sans réserve à notre souscription de fin d'année (Veux de Noël et de Nouvel-An) qui sera remise entièrement à la Croix-Rouge en faveur de la Hongrie.

Nous attirerons ces prochains jours encore l'attention de nos membres, par voie de circulaire, sur ce moyen pratique de contribuer à atténuer l'indigne misère de l'héroïque nation hongroise. Nous joindrons à notre appel une formule de compte de chèques postaux portant la mention: «Souscription de fin d'année de la SSH, œuvre de la Croix-Rouge en faveur de la Hongrie».

Au nom du Comité central, j'exprime l'espoir que nous pourrions, en versant à la Croix-Rouge le produit de cette souscription, apporter une contribution appréciable à l'œuvre de secours pour la Hongrie. Cela ne sera pas difficile si, cette année, chaque membre participe à cette souscription de fin d'année, avec la certitude de collaborer ainsi à une œuvre d'entraide humanitaire et de charité chrétienne qui pendant des semaines, et des mois encore aura un caractère d'extrême urgence.

Comme chaque année, les noms des donateurs seront publiés au fur et à mesure dans l'«Hôtel-Revue», mais sans indication des montants versés, car nous sommes persuadés que chacun contribuera selon ses moyens. Par contre, nous publierons chaque semaine le total obtenu.

Nous renvoyons en outre à la circulaire ci-dessus mentionnée qui sera adressée à nos membres ces prochains jours.

Que personne ne laisse passer cette occasion de verser une obole en faveur de l'aide à la Hongrie, cette nation martyre.

Le président central:
Dr Franz Seiler



publics devraient renouer aux travaux et commandes dont l'exécution pourrait sans dommage être remise à plus tard. Nous avons déjà suffisamment insisté sur ce point dans ces colonnes, de sorte que tout autre commentaire nous paraît superflu. Dans cet ordre d'idées, il n'est pas inutile de relever que les délais extrêmement courts que les maîtres d'ouvrage impartissent aux entreprises de construction contribuent à intensifier le phénomène de surexpansion. Ces dernières sont contraintes d'acquiescer de machines toujours plus coûteuses et d'engager de la main-d'œuvre pour ainsi dire à n'importe quel prix si elles veulent être en mesure de respecter les contrats. La fixation de délais plus longs comme aussi une tolérance plus grande quand ils ne sont pas strictement respectés auraient eu pour effet de détendre sensiblement la situation dans le bâtiment. Il serait souhaitable que la Confédération et ses entreprises, les cantons et les communes donnent le bon exemple. (Bulletin du délégué du Conseil fédéral aux occasions de travail.)

Am Sonntag keine Autogäste mehr!

Als Massnahme der wirtschaftlichen Kriegsvorsorge hat der Bundesrat vergangene Woche ein **Sonntagsfahrverbot für Motorfahrzeuge** und andere Sparmassnahmen im Verbrauch flüssiger Treibstoffe verfügt. Von dieser mit Rücksicht auf die **unsichere Versorgung** getroffenen Einschränkung, die mit den Vorgängen im Nahen Osten aus eng zusammenhängend, verspricht man sich eine **Einsparung von 10 bis 15% des normalen Benzinverbrauchs**. Die Massnahmen werden sich vor allem für das Garagengewerbe sowie für die **Hotellerie und das Gastgewerbe** nachteilig auswirken. Einmal mehr zeigt sich, dass diese auf Befriedigung von Konsumentenbedürfnissen eingestellten Wirtschaftszweige in erster Linie die Leidtragenden krisenwirtschaftlicher Massnahmen sind.

Der Bundesratsbeschluss betreffend das **Sonntagsfahrverbot** und andere Sparmassnahmen im Verbrauch flüssiger Treibstoffe bestimmt u. a.:

Der Verkehr mit Motorfahrzeugen, die mit flüssigen

Treibstoffen betrieben werden, ist bis auf weiteres an Sonntagen und allgemeinen Feiertagen verboten.

Das Verbot gilt nicht für Fahrten der Post-, Telegraphen- und Telefonverwaltung, soweit es sich um Kursfahrten und unerlässliche Fahrten im Ortsrayon handelt; konzessionsierten Automobilunternehmungen im Rahmen des fahrplanmässigen Betriebes; von **Taxametern und Gesellschaftswagen im Lokalarvon von höchstens 50 km Umkreis vom Mittelpunkt der Ortschaft aus gerechnet**, wo das Fahrzeug seinen Standort hat; zur Hilfeleistung bei Katastrophen, Unfällen, schweren Krankheitsfällen und andern nachweisbaren Notlagen. Das Verbot gilt nicht für **unaufsiehbare berufliche und dienstliche Fahrten und für Motorfahrzeuge des diplomatischen Korps**.

Nach unseren Erkundigungen fallen die Fahrten von **Hotellombussen** zum Bahnhof und zurück nicht unter das Verbot.

Gastgewerbe und Verkehrseinschränkungen am Sonntag

Begreiflicherweise sind die vom Bundesrat, gestützt auf das Bundesgesetz über die wirtschaftliche Kriegsvorsorge vom 30. September 1955, erlassenen Verkehrseinschränkungen mit dem Schwergewicht auf dem Verbot für den Sonntagsverkehr der motorisierten Fahrzeuge in weitesten Wirtschaftskreisen mit grösstem Interesse zur Kenntnis genommen worden. Die Einsicht, dass der Bundesrat unter dem Drucke der Versorgungslage einfach hat handeln müssen und er nicht einem «Ausverkauf» der flüssigen Brennstofflager zusehen konnte, ist in allen bedächtigen Kreisen anzutreffen. Allerdings sind die Folgen für die einzelnen Gruppen recht unterschiedlich. Vor allem sind sie für das Fremdenverkehrsgewerbe äusserst vielseitig und im allgemeinen mit gewichtigen Nachteilen verbunden. Man darf und muss das heute feststellen, ohne dass man einem deshalb den Vorwurf mangelnder Solidarität machen wird.

Unverkennbar am schärfsten sind die Nachteile aus dem Sonntagsfahrverbot für die ausgesprochenen **Ausflugsziele im engern und weitem Umkreis der Städte**. Sofern sie nicht sehr leicht durch andere Verkehrsmittel oder zu Fuss erreicht werden können, wird der Sonntagsumsatz auf ein Minimum zurückgehen. Diese Erscheinung ist um so tiefgreifender, als wir ohnehin in einer umsatzschwachen Zeit liegen. Die Folgen, die sich hieraus für die Lagerhaltung, Personalprobleme usw. für den einzelnen Betriebsinhaber ergeben, sind daher äusserst vielseitig und keineswegs erfreulich. Nach dem Schock, den die Hamsterverlote ausgelöst hat, tritt jetzt also noch eine kontinuierliche Umsatzschwächung ein, die die Jahresrechnung sehr zahlreicher Betriebe nachträglich noch sehr ungünstig beeinflussen wird.

Betroffen ist aber vor allem auch der **Weekend-Verkehr**, der auf die **Wintersaison** hin für weiteste Unternehmungskreise (insbesondere auch die Carunternehmungen) sehr wichtig ist. Nur in einzelnen Fällen wird die Hinreise am Samstag, die Rückreise am Montag vor sich gehen können. Der typische Weekend-Verkehr wird also erschwert sein, und der Sonntagsverkehr ganz besonders. Die Verkehrsschlangen, die sich am Sonntag-

abend in die Städte zu bewegen pflegen, sind verschwunden. Was das für den Ausflugsverkehr bedeutet, ist hier als bekannt vorzusetzen. Im Hinblick auf die Wintersaison, insbesondere auch den Weihnachts- und Neujahrverkehr, sind die Aussichten daher ganz wesentlich getrübt, so dass man nur hoffen kann, dass sich die Versorgungslage möglichst bald derart bessern wird, dass die Beschränkungen wieder hinfällig erklärt werden können.

Entscheidend für die nächste Zeit — und falls die Einschränkungen mehr als nur einige Wochen notwendig sind — ist die Aufgabe, die Zufahrten zu den Geschäfts- und Verkehrszentren aller Art durch entsprechende Dispositionen zu korrigieren. In den grösseren Städten stehen zahlreiche **öffentliche Verkehrsbetriebe** zur Verfügung, die ihre Dienste u. U. erweitern könnten. Schwieriger wird es hinsichtlich der Fremdenverkehrsströme. Was bisher sonntags über die Strasse dorthin gelangte, wird wohl ebenfalls von den Bahnen übernommen werden müssen. Es eröffnet sich hier für die Zufahrtsbahnen zweifellos bedeutende Mehrumsatzmöglichkeiten, die sie in ihrem eigenen Interesse nützen sollten. Durch eine geschickte Propaganda lässt sich hier sehr viel herausholen, so durch das Anbieten rascher Direktverbindungen, bester Anschlusszüge, vorzüglicher Preisofferten usw. **Der bisherige Strassenverkehr darf in seiner Wirkung der Wirtschaft nicht einfach verloren gehen**, da mit seinem Gedeihen mittelbar und unmittelbar auch dasselbe vieler anderer Wirtschaftszweige verbunden ist.

Aus der nun einmal gegebenen Situation muss man das Beste machen. Die Behörden haben sicher Verständnis für die Schwierigkeiten, die namentlich dem Gastgewerbe aus dem Stand der Dinge erwachsen sind. Vor allem wäre dabei zu wünschen, dass die **von Ausländern in die Schweiz einreisenden Gäste** — nicht wie jetzt verboten — unverzüglich und ohne Unterbruch zu ihrem Bestimmungsort fahren dürfen und sie keinen besonderen Notgrund anführen müssen. Dieser Zufahrtsverkehr bedarf mindestens einer so grosszügigen Regelung wie der Taxiverkehr, dem man immerhin eine verkehrserlaubte Zone von 50 km Umkreis zugestanden hat. E.

Moyens de combattre les tendances inflationnistes

II. *)

Augmentation du taux de l'escompte et réserve de crise

Sans aucun doute, la Suisse pourrait augmenter le taux de l'escompte. Mais une étude attentive de ce problème montre que le renchérissement du crédit qui résulterait de cette mesure toucherait durement les branches qui participent le moins à la prospérité et qu'il déclencherait, dans ces secteurs précisément, les effets mêmes que l'on voudrait prévenir par cette intervention. L'agriculture, par exemple, en se fondant sur la hausse des taux d'intérêt, formulerait de nouvelles revendications. En revanche, les branches et entreprises dont la situation financière est satisfaisante, celles aussi qui procèdent aux plus gros investissements, ne seraient guère touchées par les restrictions apportées au crédit: en effet, elles pratiquent largement l'auto-investissement et ne seraient guère dans la nécessité de restreindre leurs commandes. En d'autres termes, un relèvement du taux d'escompte n'atteindrait pas le but visé.

Cependant, un accroissement des réserves de crise constituées par l'économie privée conformément à la loi du 3 octobre 1951 aurait pour effet de diminuer quelque peu le volume des constructions et des investissements. Mais ces réserves sont avant tout destinées à prévenir le chômage; toutefois, les sommes qui leur sont affectées étant soustraites à la demande, elles contribuent automatiquement à tempérer la conjoncture et son expansion.

Opérations de stérilisation

Les opérations de stérilisation pratiquées depuis passablement de temps par la Confédération contribuent également à tempérer la conjoncture. Elles ont pour effet de priver le marché des capitaux de fonds qui, sans cela, renforceraient la demande. On a suggéré d'étendre cette stérilisation. Mais cette mesure impose-

rait à la Confédération de nouvelles dépenses. Celles-ci pourraient cependant être sensiblement réduites si l'on se déterminait à placer les sommes stérilisées (en grande partie immobilisées sans intérêt) à l'étranger, et notamment à les confier à la Banque mondiale. Nous en avons encore que ces opérations de stérilisation n'ont pas seulement pour effet de freiner le phénomène de surexpansion. Elles pourraient aussi, en phase de fléchissement, contribuer à redonner une impulsion à l'activité: en effet, dans la mesure où leur immobilisation freine l'expansion, leur libération pourrait créer des possibilités d'emploi.

Prudence dans les crédits et vente de l'or

Le Gentlemen's Agreement conclu entre les banques au sujet des avoirs minimums qui doivent être constitués auprès de la Banque nationale et qui engage les établissements financiers à n'octroyer des crédits qu'avec mesure, produit à peu près les mêmes effets que les stérilisations pratiquées par la Confédération. Cette réglementation empêche l'irruption sur le marché d'un surcroît de pouvoir d'achat qui, sans cela, donnerait une nouvelle impulsion à la demande et à la montée des prix. Les mêmes remarques valent pour le Gentlemen's Agreement relatif au financement de la construction. Il a pour effet de tempérer le boom du bâtiment. On peut toutefois se demander si le moment ne serait pas venu d'adapter cet accord, vieux de plusieurs années, aux circonstances et exigences nouvelles.

Il conviendrait aussi d'examiner si on ne serait pas possible de procéder de nouveau à des ventes de pièces d'or au public. Cette opération, pratiquée à plusieurs reprises depuis la guerre, a été interrompue. La théaurisation de monnaies d'or par des particuliers est assimilable, par ses effets, à une stérilisation du pouvoir d'achat; elle a, en revanche, l'avantage de ne rien coûter à la Confédération. Enfin, le fonds d'A.V.S. pourrait également contribuer à freiner la surexpansion si, lors des placements auxquels il procède, les considérations de sécurité et de rendement n'étaient pas seules déterminantes et si l'on tenait compte davantage des

Wie entwickelt sich die Wintersaison?

Die politischen Spannungen der letzten Wochen dürften in weitesten Kreisen unsern Fremdenverkehrswesens grosse Besorgnis ausgelöst haben. Auch wenn man nicht mit dem Schlimmsten, nämlich einer weltweiten militärischen Auseinandersetzung, rechnen darf, so sind die Unsicherheitsfaktoren heute doch entscheidend zahlreicher als noch vor kurzem. Dies wirkt sich auf den ganzen Verlauf des wirtschaftlichen Geschehens aus, und ohne jeden Zweifel stehen wir am Anfang einer neuen Teuerungsperiode, die noch zusätzliche Probleme mit sich bringen wird. Für das **Hotel- und Gastgewerbe** wirkt sich das doppelt nachteilig aus. Denn einmal ist man sich über die mögliche Entwicklung der Frequenzen völlig im unklaren. Heutige Reservationen werden vielleicht schon in einigen Wochen widerrufen. Gerade auch unter diesem Gesichtspunkt scheint das Postulat auf Einführung einer Anzahlpflicht bei verbindlichen Bestellungen nicht von der Hand zu weisen zu sein. Wie soll man im weitem dann aber beim **Einkauf** zweckmässig disponieren können, wenn die Frequenzen die grosse, ja entscheidende Unbekannte darstellen? Das bedeutet, dass die Grossverbraucher des Fremdenverkehrsgewerbes jedenfalls gerade dann einkaufen müssen, wenn die Preise entsprechend der allgemeinen Tendenz des Weltmarktes bereits wieder über den heutigen Notierungen liegen. Ob dann Preisanpassungen möglich sind, bleibt einstweilen ebenfalls problematisch. Soweit verbindliche Offerten gegeben werden, wird man sich nach Treu und Glauben daran halten müssen.

Es ist gerade im Hinblick auf die kommende Wintersaison einmal mehr höchst wertvoll, dass das schweizerische Fremdenverkehrswesen auf einen recht breiten Pfad **inländischer Gäste** rechnen darf. Diese werden eine **Minimalfrequenz** wohl auch in diesem Jahr gewährleisten. Die politischen Spannungen lassen es zudem vielen, die sonst eher das Ausland vorzuziehen, wünschenswert erscheinen, wieder einmal im Inland zu bleiben. Es scheint daher nicht berechtigt zu sein, lediglich in Pessimismus zu machen. Die Imponderabilien bleiben aber erheblich und sind nicht zu unterschätzen. Mindestens muss festgestellt werden, dass sich gegenüber den letzten Jahren doch eine Abschwächung des «Reiseoptimismus» ergeben haben dürfte. Die nächsten Wochen und ihre politische Entwicklung werden entscheidend sein, ob der Ausfall grösser oder kleiner sein wird.

Nicht zu übersehen ist ferner, dass die politischen Vorgänge der letzten Zeit, vorab die Erdrosselung der ungarischen Freiheit durch Russland, auch zu einer — an sich begreiflichen — **Widerrufung zahlreicher Grossanlässe** geführt haben. In den letzten Tagen häufig.

Dewar's
"White Label"
the "friendliest"
Whisky
Dewar's
De Luxe Whisky
"Ancestor"
a rare old
Scotch Whisky
Jean Haecy
Importation S.A. Bâle 18

*) Voir «Hôtel-Revue» N° 45.

ten sich die Entscheidungen, wonach dieser und jener Ball nicht stattfindet. Die Veranstalter befinden sich hierbei zweifellos in völliger Übereinstimmung mit der Ansicht des überwiegenden Teils unserer Bevölkerung. Es wäre in der Tat auch stossend, wenn in unserm Land grosse Feste in einem Moment abgehalten würden, in dem ein paar hundert Kilometer von uns entfernt ein ganzes Volk verblüht um der Freiheit willen, die auch unserm Land und Volk alles bedeutet. Es darf hierbei bemerkt werden, dass der Wegfall dieser gesellschaftlichen Veranstaltungen in Würdigung der Schicksalsschläge gegen das ungarische Volk eindrücklich das Mitfühlen unseres Landes zum Ausdruck bringt. Wohl sind ganz erhebliche Geldbeträge, die sich unsere Klientchaft für solche Anlässe reserviert hat, spontan der Ungarnhilfe zugeflossen.

Ins Gewicht fällt aber auch, dass in den letzten Wochen in zahlreichen Gaststätten unseres Landes eine starke Frequenzschrumpfung festgestellt werden muss-

te. Teils haben die politischen Ereignisse die Leute wieder vermehrt an ihr Heim gebunden, teils sind durch die Hamster- und ordentlichen Vorratskäufe erhebliche Mittel beansprucht worden, so dass für auswärtige Konsumationen nichts mehr übrig blieb. In vielen Gaststätten war man bei Novemberbeginn plötzlich wie «abgeschnitten», die Kundschaft blieb aus. Die politischen Ereignisse haben dem Hotel- und Gastgewerbe also bereits recht übel mitgespielt und einmal mehr zum Ausdruck gebracht, dass wohl kein Dienstleistungsgewerbe ähnlichen Schwankungen und unvorhersehbaren Zufälligkeiten unterworfen ist wie das Fremdenverkehrsgewerbe. Man möchte wünschen, dass sich im allgemeinen Interesse der Welt wieder eine Entspannung durchsetzt und dann die Wirtschaft erneut mit ruhigeren Voraussetzungen rechnen kann. Sonst müsste die Sicherstellung des sozialen Fortschritts und die Konsolidierung der freien westlichen Wirtschaft schwersten Schaden nehmen. -lg-

Die wissenschaftliche Begründung des kollektiven Einkaufs im Gastgewerbe

Zu einem Buch von Dr. Werner Senn, Grenchen

Obwohl für mehr als 4000 Hoteliers und Gastwirte die Entscheidung über den kollektiven Einkauf aus der Praxis heraus schon längst im bejahenden Sinne gefallen ist, so fehlte es bis heute immer noch an einer objektiven wissenschaftlichen Begründung. Dieser Tage erschien nun in der von den Berner Professoren Dr. K. Krapf und Dr. H. R. Meyer herausgegebenen Schriftenreihe «Schweizerische Beiträge zur Verkehrswissenschaft» (Verlag Stämpfli & Cie., Bern) als 50. Heft eine Arbeit von Dr. Werner Senn, die das Verdienst gebührt, diese Lücke zu schliessen. Wertvoll ist dabei vor allem, dass nicht nur Einzelfragen des kollektiven Einkaufs angeschnitten, sondern die Gesamtheit der damit verbundenen Probleme untersucht wird.

Als Ausgangspunkt wählt der Verfasser die Rentabilitätsverhältnisse im Gastgewerbe, indem er in übersichtlicher Weise die Aufwands- und Ertragsstruktur analysiert und mit eigenen Betriebsvergleichen unterbaut. Das Ergebnis zeigt vor allem die präkäre Rentabilitätslage im Verflechtungssektor und die grosse Bedeutung, die in diesem Zusammenhang der Kostenseite des Wareneinkaufs zukommt. Infolge der nachfrage- und konkurrenzbedingten Preisgebundenheit des Gastgewerbes hängt eine Verbesserung der Existenzverhältnisse weniger von der Anpassung der Preise an die Kosten, sondern vielmehr von derjenigen der Kosten an die Preise ab.

Für die Beantwortung der Frage nach dem «Wie» verweist nun W. Senn keineswegs einfach auf die Möglichkeit des kollektiven Einkaufs – wie es vom rein betriebswirtschaftlichen oder praktischen Gesichtspunkt aus ein leichtes wäre –, sondern schlägt einen ganz neuen Weg ein. Dieser Weg führt über die moderne volkswirtschaftliche Marktformlehre zur Herausarbeitung der spezifischen Marktstellung des Gastgewerbes. Sie ist kurz dadurch gekennzeichnet, dass von den rund 27 000 gastgewerblichen Unternehmungen unseres Landes volle drei Viertel als ausgesprochene Klein- und Mittelbetriebe angesprochen werden müssen, womit sich für die Warennachfrage des Gastgewerbes das typische Bild der Konkurrenz- bzw. Einzelnachfrage ergibt. Die Warenangebotseite hingegen zeigt ein ganz anderes Gesicht, ist es im wesentlichen doch durch die monopolistische bzw. oligopolistische Marktstellung der Produzenten und Grossverteiler (vgl. Markenartikel), durch Grossbetriebe des Gross- und Detailhandels sowie durch kartellartige Abmachungen innerhalb dieser beiden Handelsstufen bestimmt. Die Marktstellung des Gastgewerbes als Warennachfrager befindet sich somit im Ungleichgewicht mit der Marktstellung des Warenangebotes, so dass ein Marktgespräch von gleich zu gleich ausgeschlossen ist. Sind diese Voraussetzungen aber einmal gegeben, so sind preisliche und konditionelle Nachteile auf der Einkaufsseite nur eine logische Folge. Die grundsätzliche Lösung kann deshalb auch nicht durch ein Herumkurieren an Symptomen erreicht werden, sondern einzig und allein durch das Herstellen einer Gleichgewichtslage zwischen den beiden Marktpartnern hinsichtlich ihrer Marktstellung.

Was dem einen recht ist, sollte dem andern billig sein.

Geht man von den Bedürfnissen des Gastgewerbes aus, so muss eine diesen Erfordernissen genügende Einkaufsmethode hauptsächlich drei Bedingungen erfüllen:

1. Schaffung wirtschaftlicher Macht zwecks Verbesserung der Marktstellung auf dem Beschaffungsmarkt zur Erzielung günstigerer Einkaufspreise.
2. Möglichst weitgehende Reduktion aller mit dem Einkauf verbundenen zusätzlichen Kosten.
3. Qualitativ und mengenmässig ausreichende Belieferungsmöglichkeiten sowie Konstanz in der zeitlichen Verfügbarkeit einmal eingeführter und bekannter Artikel und Marken.

Bei der Untersuchung, welche Organisationsform des Einkaufs diesen Bedingungen am meisten gerecht wird, unterscheidet W. Senn zwischen Einzeleinkauf, Einkaufsgemeinschaft und Einkaufsgesellschaft. Ein ins Detail gehender Vergleich dieser Einkaufsformen, der alle Für und Wider gegenüberstellt und auf Schritt und Tritt den mit der Materie absolut vertrauten Praktiker verrät, lässt den kollektiven Einkauf in Form der Einkaufsgesellschaft als die mit Abstand geeignetste Organisationsform erkennen. Für die Objektivität des Verfassers spricht dabei besonders, dass er dem Problem der Konkurrenz der privaten Handels durch Einkaufsgesellschaften nicht aus dem Wege geht und versucht, die ökonomischen Grenzen abzustechen.

Im weiteren stellt sich W. Senn noch die recht interessante und in dieser Form erstmalige Frage, inwieweit sich die einzelnen nach schweizerischem Gesetz möglichen Gesellschaftsformen (Kollektiv-, Kommandit- und Aktiengesellschaft, G. m. b. H. und Genossenschaft) für die Organisation einer Einkaufsgesellschaft eignen. Besonders aufschlussreich ist dabei der Vergleich zwischen den Kapitalgesellschaften und der Genossenschaft, der, auf den Einkauf des Gastgewerbes bezogen, zugunsten der letzteren ausfällt. Den Abschluss der Arbeit bildet eine Darstellung der bisher verwirklichten Einkaufsorganisationen unseres Gewerbes, wobei neben der an Bedeutung weit im Vordergrund stehenden HOWEG auch auf den «Wego-Ring», die «Wirt-Genossenschaft Zofingen», das «Groupement d'achat», die CLAIR AG. (Mövenpick), die «WEG-Wirte-Einkaufsgenossenschaft», die «AWEG-Aargauische Wirte-Einkaufsgenossenschaft» und schliesslich auch auf die ORBEGA eingetreten wird.

Die Schrift von W. Senn ist trotz ihrer wissenschaftlichen Fundierung so eng mit der Praxis verbunden, dass sie gerade in Kreisen des Gastgewerbes auf grosses Interesse stossen wird. Es ist zu hoffen, dass sie dazu beiträgt, das für unser Gewerbe so existenzwichtige Problem des kollektiven Einkaufs einer sachlicheren und unvoreingenommenen Diskussion zuzuführen. Darüber hinaus enthält das Büchlein viel neues Zahlenmaterial, darunter aufschlussreiche Betriebs-, Kosten- und Preisvergleiche, so dass es auch in dieser Hinsicht eine wertvolle Hilfe darstellt.

Dr. V.

Film «Weite Welt» vorzügliche Dienste. Ja, hier in diesem Rahmen erwies er seine volle Werbewirkung, indem er das mündlich Gesagte durch die bildliche Darstellung aufs beste unterstrich. Es war sicher für die Veranstalter eine grosse Überraschung, als am Schlusse einer regen Diskussion, an der sich Eltern und Jugendliche beteiligten, 40-50 junge, vor der Berufswahl stehende Leute sich für die Vorkurse meldeten, die dazu bestimmt sind, ernsthaften Interessenten einen Einblick in die Berufsarbeit zu geben und ihnen auf diese Weise die Berufsarbeit zu erleichtern. Herr F. Böhny, Vorsteher der Städtischen Berufsberatung Zürich, war denn auch hocherfreut über dieses unerwartete Ergebnis, wozu er den Veranstaltern aufrichtig gratulierte. In seinem Schlusswort bemerkte er, anknüpfend an den kritischen Einwand eines Lehrhelfers, der Film habe nur die schönen Seiten der gastgewerblichen Berufe hervor, dass selbstverständlich jeder Beruf seine Licht- und Schattenseiten habe, dass es aber ungerecht wäre, dem Film daraus einen Vorwurf zu machen, dass er die Schattenseiten unterschläge, denn auch dem Käufer,

der die Bahnhofstrasse hinunterschreite, zeige man in den Schaufenstern nicht die Ladenhüter. Herr Böhny wies sodann auf die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes hin. Hotellerie und Gastgewerbe spielen die Rolle einer Visitenkarte für unser Land und wirken dadurch als eine Empfehlung auch für die übrige Industrie. Vom Standpunkt der Berufsberatung aus kann Eltern nur empfohlen werden, ihre Söhne und Töchter, wenn sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen, einer gastgewerblichen Berufslehre anzuerkennen. Gerade weil die gastgewerblichen Berufe Mangelberufe sind, bieten sie auch interessante Aufstiegsmöglichkeiten.

Nach diesen Ausführungen konnte der Vorsitzende, Herr O. Wenzler, die Veranstaltung im Bewusstsein schliessen, eine erfolgreiche Werbeaktion durchgeführt zu haben. Einmal mehr hat sich erwiesen, dass zielbewusste Initiative sich auch auf dem Gebiete der Werbung für die Nachwuchsförderung durchaus lohnt und dass kein Grund besteht, resigniert den Kopf hängen zu lassen.



Leysin, station de tourisme et de sports, sera prête à accueillir ses hôtes d'hiver

Nos lecteurs auront appris par la presse quotidienne et par les brèves informations que nous avons publiées jusqu'à présent, que Leysin n'avait pas hésité à devenir une station de tourisme et de sports plus spécialement destinée au tourisme social.

Ceux qui ont connu les efforts déployés il y a plus de 25 ans pour donner une nouvelle orientation à des stations telles que Montana ou Arosa, qui se trouvaient dans une situation semblable, savent qu'une telle tentative doit être faite avec un enthousiasme et une énergie à toute épreuve pour être couronnée de succès. Il faut en outre faire preuve de l'audace et d'optimisme dans la réalisation des transformations envisagées, si l'on ne veut pas que la station soit condamnée à végéter pendant quelques années. A Leysin, ces conditions ont été parfaitement réalisées, grâce à l'initiative et à la volonté de M. F. Tissot, qui n'a rien négligé pour communiquer à tous les responsables du tourisme de Leysin d'abord sa conviction qu'il était indispensable d'orienter Leysin dans une nouvelle voie et, ensuite, pour rallier les hésitants aux projets élaborés, afin de faire de la station de cure des Alpes vaudoises, une station de sports pouvant rivaliser avec celles, proches ou lointaines, qui existent en Suisse.

L'expérience a commencé pratiquement le 1^{er} mai, date à laquelle les premiers hôtes, envoyés par la grande agence allemande Europa Tours, sont arrivés au Grand Hôtel de Leysin, remis en état pour les recevoir.

Avant d'examiner les résultats obtenus et les perspectives pour l'hiver prochain, retraçons, en empruntant l'article suivant au «Bulletin n° 7/8 de la Banque cantonale vaudoise» qui décrit comme suit

la situation et les possibilités de Leysin

Connue au loin comme station climatique, Leysin tourne ses regards aujourd'hui vers le tourisme et les sports.

Sous l'impulsion énergique de personnalités de l'endroit et du monde des affaires, avec l'appui financier des entreprises et des associations intéressées, comme aussi de toute la population, Leysin a courageusement entrepris cette année une «reconversion» qui va la transformer en une station de tourisme en été et de sports d'hiver.

Grâce à l'importance de son équipement hôtelier (plus de trois mille lits), à son climat exceptionnellement tonique, à son ensoleillement hivernal intense, à sa situation magnifique la protégeant des vents froids du nord, et à l'orientation nord et est de ses pistes de descente à ski, la station se prête parfaitement à cette nouvelle activité. Toute la région d'AI qui domine Leysin est un véritable paradis pour les skieurs. Trois pistes de descente pour skieurs débutants, moyens et avancés seront aménagées; toutes partiront de la Bernesne (2048 m) pour aboutir à la Place Large (1318 m) et auront une longueur de 3 à 4 km 500, avec une dénivellation de 730 mètres. De plus, la Combe d'AI et la Chaux de Mont, entre les altitudes 1888 et 2205 mètres, offrent dès l'automne déjà et jusque tard au printemps, des champs d'exercice et de descente idéals pour toutes les catégories de skieurs.

En été, cette région avec les lacs d'AI (1888 m), de Mayen et de Segray, son magnifique jardin alpin, ses nombreux sommets: Riondaz, Bernesne, Tour d'AI (2330 m), Tour de Mayen (2326 m), Tour de Famelon, ainsi que ses traversées sur les Rochers-de-Naye par Ayer, sur Montbovon ou les Monts Chevreuils par la Pierre du Moëllé, offre de multiples possibilités d'as-

ensions, de randonnées séduisantes ou d'agréables promenades. Enfin, il ne faut pas oublier que l'agglomération de Leysin compte trois mille habitants stables, que grâce à son chemin de fer à crémaillère la station est à moins de trente minutes d'Aigle et à une heure et demie de Lausanne. En voiture, on y parvient de Lausanne en une heure et quart et de Berne par le Col des Mosses, ouvert tout l'hiver, en deux heures environ.

Les promoteurs estimant qu'il ne faut pas compter, pour atteindre leur but, sur le seul tourisme privé, se sont mis en relation avec l'une des plus importantes associations étrangères, la Touropa de Munich, qui compte 350 agences dans le nord de l'Europe, et par l'entremise de laquelle 300 000 touristes ont, en 1954, passé des vacances.

Quant à l'équipement touristique nécessaire, il comprend la construction d'un téléférique reliant directement la localité au sommet de la Bernesne, à proximité du lac d'AI, d'où l'on jouit d'un panorama circulaire incomparable. Cette installation sera complétée d'un ski-lift entre AI et Bernesne, permettant l'entraînement au ski dans cette région privilégiée dès mi-octobre jusqu'à Pâques. Le comité d'initiative pour la création de la société anonyme du téléférique a vu ses efforts couronnés de succès, puisque le capital nécessaire, 500 000 francs, a été largement soucrit.

Souhaitons que l'enthousiasme suscité par ces nouveaux projets trouve un écho favorable dans nos populations et auprès de tous les milieux intéressés au tourisme, en Suisse comme à l'étranger.

Les résultats de l'été

L'essai tenté avec le Grand-Hôtel a été concluant, puisqu'il a fallu mettre encore l'Hôtel du Mont-Blanc et quelques maisons de moindre importance à la disposition des touristes qui ont afflué à Leysin pendant l'été 1956. Cette station a connu ainsi une animation qu'elle était sur le point de perdre et a trouvé une nouvelle clientèle qui s'est déclarée enchantée de la situation, du climat et des possibilités touristiques qu'elle offrait. Pourtant, l'équipement sportif était loin d'être encore au complet, puisque seul les courts de tennis et le minigolf avaient été achevés au début de la saison. Par contre, l'on poussait activement la construction du téléférique et des téléskis, ainsi que celle de la piscine sur l'emplacement de laquelle on aura en hiver la nouvelle patinoire et les cours de curling.

Etant donné les conditions météorologiques dont nous avons été gratifiés cet été et la neige tombée prématurément cet automne, les promoteurs de ces installations ont dû livrer ce que l'on appellerait en termes sportifs une course contre la montre.

Toutes les installations fonctionneront en décembre

Magré les difficultés, la partie peut être considérée comme gagnée, puisque la semaine dernière la Société du Téléférique SA. fêta, avec tous ceux qui avaient

CHARTREUSE
LIQUEURS FABRIQUÉES PAR LES
PÈRES CHARTREUX
Agent général: P. F. Navazza, Genève

Zürcher Elternabend ein voller Erfolg!

Die Kreisstelle Zürich der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe hätte sich wohl kaum träumen lassen, dass zu dem auf den 14. November im Konzertsaal des Restaurants Kaufleuten eingeladenen Elternabend über 300 Personen: Eltern, viele vor der Berufswahl stehende Jugendliche, Lehrlinge und berufstätige Angestellte erscheinen würden. Jedenfalls hatten sie für den kleinen Imbiss während der Pause nur mit 150 Personen gerechnet. Diese erschuldere «Fehlplangross» lieferte – nebenbei bemerkt – ein Anwesenenden einen ausgezeichneten Ansehungsunterricht darüber, dass man im Gastgewerbe auch dann, wenn die Dispositionen durch eine Mehr- oder Minderfrequenz über den Haufen geworfen werden, nicht den Kopf verlieren darf, sondern alles daran setzen muss, den guten Ruf zu wahren oder in finanzieller Hinsicht sich möglichst unbeschadet aus der Affäre zu ziehen – eine keineswegs leichte Aufgabe, die auch an das Personal hohe Anforderungen stellt. Gerade an diesem Beispiel aber wurde unfreiwillig demonstriert, dass die gastgewerblichen Berufe nicht zu langweiligen, eintönigen Berufen gehören, sondern viel Anpassungsfähigkeit, Einsatzfreudigkeit und rasches, entschlossenes Handeln und Disponieren verlangen.

Doch was alles für Anforderungen an die gastgewerblichen Berufe gestellt werden, das erführen die Anwesenden aus berufenem Munde. Zunächst war es der eifrig bemühte Leiter der Kreisstelle Zürich der SFG., Herr O. Wenzler, der über den Sinn der Veranstaltung Aufschluss gab und vor allem betonte, dass für Eltern und Jugendliche die Frage der Berufswahl von grösster Bedeutung ist und dass das Gastgewerbe

sich in der glücklichen Lage befindet, strebsamen jungen Leuten in den beiden gastgewerblichen Lehrberufen – Köche und Kellner, bzw. Köchinnen und Serviertöchter – Möglichkeiten der Erlernung interessanter, vielseitiger Berufe mit guten Verdiensten- und Aufstiegsmöglichkeiten zu offerieren. Über die Berufsverhältnisse und -aussichten im einzelnen orientierten, unter Beschränkung auf das Wesentliche, Herren und Damen aus der Praxis.

Herr Stöcklin, Restaurateur (Albisriederhaus), Zürich, einer von der Gilde etablierter Köche, war als begeisterter Vertreter der weisen Zunft in besonderem Masse berufen, auf all das hinzuweisen, was der Beruf verlangt und bietet, während Herr Riva, Oberkellner im Hotel Eden, Zürich, der richtige Mann war, um zukünftige Jünger Ganymeds einen Blick tun zu lassen in die Berufseinkünfte des Kellners, über Berufserfordernisse sowie Arbeits- und Verdienstverhältnisse zu orientieren. Eine treffliche Einführung in die Berufe der Köchin und der Serviertöchter wurde durch Frau Kaiser-Frey, frühere Mitarbeiterin bei der Städtischen Berufsberatung Zürich, gegeben. Als sehr wertvoll erwies sich sodann, dass eine praktizierende Köchin und eine berufstätige Serviertöchter über ihre persönlichen Berufserfahrungen sprachen und dabei aus ihrer Berufsbegeisterung kein Hehl machten. Frl. Berger, Köchin im Hotel Zürichberg, und Frl. Vollenweider, Serviertöchter im Bahnhofbuffet Zürich, entledigten sich ihrer Aufgabe recht gut und überzeugten durch die Schlichtheit und Natürlichkeit ihrer Schilderung.

Für diese Veranstaltung leistete der gastgewerbliche

collaboré à l'édification de cette installation sportive, la mise sous toit des bâtiments nécessaires, à savoir la gare de départ, qui est à peu près terminée, et la gare d'arrivée du télécabine *Leysin-Berneuse*, ainsi que le restaurant situé à proximité.

Le «Journal de Leysin» relate, entre autres réalisations nouvelles, dans le cadre du revirement de Leysin, que l'installation du *téléski Torrentet-Prafandaz* est également terminée.

Leysin sera donc prête au mois de décembre, non seulement à accueillir ses hôtes, mais à les distraire et à leur fournir l'équipement sportif d'une grande station de sports d'hiver. Des contrats ont été passés avec des agences de plusieurs pays, en particulier d'Allemagne, de France et d'Angleterre. Le «Club Méditerranée», connu pour les camps qu'il a installés sur les plages de la Méditerranée, lancera à Leysin son *premier village de neige* et un hôtel de 280 lits lui est réservé pour l'hiver. Les hôtes séjourneront une semaine dans la station et des arrangements forfaitaires ont été conclus comprenant par exemple le voyage Paris et

retour, le séjour d'une semaine, l'utilisation des installations sportives, l'école de ski, etc. Les néophytes qui voudraient éviter la dépense d'un équipement de sports d'hiver pourront le louer sur place.

On voit donc que tout a été prévu pour attirer en Suisse une *clientèle nouvelle* qui autrement ne serait pas venue dans notre pays. Il faut donc souhaiter que l'expérience, si heureusement commencée et étendue, se poursuive au cours de la saison d'hiver, notre pays donnant ainsi la preuve qu'il est parmi les premiers à chercher à donner satisfaction à toutes les catégories de touristes.

Il faut aussi féliciter les animateurs de la nouvelle société de *Leysin Tours* (qui est l'initiatrice et la chevillière ouvrière de cette transformation), de leurs réalisations et de leurs premiers succès. Il est heureux également que la Société climatique de Leysin S.A. se soit ralliée au nouveau mouvement, ce qui permettra de mettre ces prochaines saisons un nombre toujours plus grand de lits à la disposition du tourisme en général et du tourisme social en particulier.

«Roomtel» und «Selftel»

Neue Hotel-Ideen in Grossbritannien

Um der ständig wachsenden Konkurrenz der Motels in Grossbritannien entgegenzutreten, sind einige Hoteliers jetzt dazu übergegangen, einen sogenannten «Roomtel-Dienst» einzuführen, wodurch den Gästen der Aufenthalt im Hotel noch bequemer als bisher gemacht werden soll. Ein Hotel in dem Seebadort Bourne-mouth, das zuzusagen der Pionier dieser Roomtel-Idee ist, hat die Zimmer des Hotels so eingerichtet, dass sie ihren reinen Schlafzimmerscharakter verloren haben und am Tage vielmehr den Eindruck eines gemütlichen Wohnzimmers erwecken. In jedem Zimmer befindet sich ein Radioapparat, und den Gästen wird ohne Sonderaufschlag das Frühstück im Zimmer serviert; alle andern Mahlzeiten müssen allerdings im Speisesaal des Hotels eingenommen werden. Um die Einnahme des Frühstücks, das ja in Grossbritannien eine Hauptmahlzeit darstellt, noch angenehmer zu machen, brauchen die Gäste nicht mehr, wie in den meisten andern Hotels, punkt 9 Uhr am Frühstückstisch zu erscheinen, sondern können dieses Frühstück nach Belieben zwischen 8 und 10 Uhr morgens erhalten. Den Gästen steht es frei, den ganzen Tag über in ihren Zimmern zu verweilen.

Noch weiter im Roomtel-Dienst geht ein Londoner Hotel, das seinen Gästen erlaubt, sich Tee selbst zu jeder von ihnen gewünschten Stunde auf einem Gasring im eigenen Zimmer zu machen, wozu vom Hotel das notwendige Geschirr, Tee, Zucker und Milch zur Verfügung gestellt wird. Das Hotel hat auch nichts dagegen einzuwenden, wenn die Gäste sich selbst zu diesem Tee Kekse, Kuchen oder andere leichte Speisen halten. Mittag- und Abendessen müssen allerdings im Hotel selbst eingenommen werden. Die Hotelleitung weist darauf hin, dass die Einführung dieses Roomtel-Dienstes besonders von denjenigen anerkannt wird, die

das Bedürfnis haben, nach einem Ausflug oder Theaterbesuch in ihrem Zimmer noch etwas zu geniessen.

Ganz neuartig sind die Vorschläge eines Hoteliers, der nach dem Vorbild der Selbstbedienungsflächen die «Selftel-Hotels» einführen will, durch welche auch die Personalknappheit bekämpft werden könnte. Bei diesen Selftel-Hotels würden die Besucher auf eine Bedienung verzichten und sich selbst betreuen. Diese Hotels würden in der Lage sein, der Konkurrenz der Motels, Ferien- und Zeltlager sowie der Karawanen-Kolonien erfolgreich entgegenzutreten. Der Inhaber dieser Selftel-Hotels würde den Gästen nicht nur die benötigten Zimmer, sondern auch die Benutzung der Küche, der Speiseräume und anderer Hotelanlagen zur Verfügung stellen, ihnen aber keine Bedienung bieten. Bei schlechtem Wetter könnten sie im Hotel bleiben, anstatt sich in ihren Zelten oder Karawanen zusammenzukauern, und sie wären, was wichtig ist, immer nahe der See. Den Hoteliers wäre die Sorge zur Beschaffung des Personals und der Bereitung der Mahlzeiten genommen. Die Gäste in den Selftels könnten selbst ihre Mahlzeiten kochen, müssten allerdings auch ihre Zimmer allein in Ordnung bringen.

Den Selftel-Gästen müssten Möglichkeiten zur Lagerung ihrer Speisevorräte gegeben werden, und der Hotelier müsste ihnen Geschirr, Bestecke, Bettwäsche, Licht und Heizung zur Verfügung stellen. Die Zimmerpreise in den Selftel-Hotels könnten um etwa ein Drittel niedriger sein als bei den jetzt in Kraft befindlichen Tarifen, da die Mahlzeiten wegfallen. Der Befürworter dieser Idee viele Hoteliers die Möglichkeit hätten, die jetzigen schwierigen Zeiten mit den hohen, für das Personal aufzuwendenden Unkosten zu überstehen. S. B.

Lehren einer Regensaison

Die vielen Verfechter des Gedankens einer durchgreifenden Vergrößerung der heutigen niederländischen Hotellerie erlitten in der vergangenen Saison eine empfindliche Niederlage. Der Fremdenverkehr war infolge des Dauerregens, der übertriebenen Berichterstattung über eine Kinderlähmungsepidemie und der Suezkrise stark rückläufig, so dass der übliche Mangel an Hotelraum diesmal nur ausnahmsweise Probleme hervorrief. Auf der andern Seite aber zeigte sich deutlich, welche Gefahr mit einer stärkeren Ausdehnung der vorhandenen Kapazität verbunden wäre. Lagen nicht Tausende von Hotelzimmern brach? Es stellte sich klar heraus, dass sich das Risiko eines Hotelneubaus im Grunde nur in Amsterdam, Den Haag und Rotterdam lohnt, denn nur dort konzentriert sich auch in einer schwachen Saison genügend Fremdenverkehr. Eine weitere Erfahrung des letzten Sommers ist der grosse Bedarf an guter Unterhaltung: bei Regenwetter langweilen sich die Touristen zu Tode, Tagsüber kann man eventuell Museen oder malerische Gassen besuchen, aber was tut man abends? Oper und Schauspiel kommen für den Fremden kaum in Frage, die Operette besteht nur in Form eines Wandtheaters, das monatlang nichts anderes als «Hör' mein Lied, Violetta» abdreht, die guten Konzerte sind nicht jedermanns Sache, die Varietés kann man an zehn Fingern aufzählen. Dies alles erklärt, warum an jedem Wochenende Tausende von Holländern nach Düsseldorf, Aachen, Antwerpen oder Brüssel fahren. Das holländische Vergnügungsleben bietet dem in vielen Fällen recht verwöhnten Touristen in der Tat sehr wenig. Solange die Sonne scheint und man bauliche und landschaftliche Romantik geniessen kann, nimmt der Fremde diesen Mangel mit Humor auf. Aber wehe, wenn es wochenlang regnet, wie in dieser kritischen Saison. FEE.

Die reiselustigen Amerikaner

Europa Hauptempfänger von Reisedollars

Aus Washington wird gemeldet: Die nach dem Krieg enorm angestiegene internationale Reisetätigkeit weist

noch keinerlei Anzeichen für ein Absinken der ausserordentlich hohen Statistiken auf. Dies geht aus einem Bericht der Zeitschrift «Travel Trends» hervor, herausgegeben vom amerikanischen Automobilverband. Es wird in diesem Artikel vor allem auch auf die Tatsache hingewiesen, dass die internationale Reisetätigkeit heute bereits zu einem nicht zu unterschätzenden wirtschaftlichen Faktor geworden ist.

Das Ausmass des internationalen Reisemarktes, wenn man so sagen darf, war unlängst auch Gegenstand einer umfassenden Studie des amerikanischen Handelsministeriums, der ersten übrigens, die von der USA-Regierung seit dem Jahre 1939 durchgeführt worden ist. Demnach stieg der Dollarbeitrag, den amerikanischen Bürger in Ländern ausserhalb der USA, ausgegeben haben, im Jahre 1955 auf 1566 Millionen Dollar im Vergleich zu 1358 Millionen Dollar im Jahre 1954, 993 Millionen Dollar im Jahre 1950 und 376 Millionen Dollar im Jahre 1939. Insgesamt haben die Amerikaner von 1948 bis 1955 über 9 Milliarden Dollar für Auslandsreisen aufgebracht.

Davon entfielen 1955 auf europäische Länder 520 Millionen Dollar, ein Zehntel des europäischen Gewinns und ein Siebtel der Gewinne aller Länder aus dem Amerikageschäft. Dem stehen im Jahre 1955 gegenüber: die nahezu 650 Millionen Dollar plus 60 Millionen Dollar Passagierkosten auf amerikanischen internationalen Schiffahrts- und Fluglinien, die Ausländer für Amerikareisen ausgegeben haben. Mehr als die Hälfte dieser Besucher kam aus Kanada, die übrigen 50 Millionen Dollar mehr nach den USA. Brachten als umgekehrt Amerikaner nach Kanada. Der Anteil der Europäer an Amerikas Einnahmen aus der internationalen Reisetätigkeit machte 1955 weniger als 10% aus, eine Rate, das muss man dazu sagen, die allerdings ständig im Steigen begriffen ist. Andererseits aber ist Europa mit einem Empfängeranteil von 38,5%, der selbst den des Nachbarstaates Kanada (27,8%) weit übersteigt, Hauptempfänger aller amerikanischen Reisedollars. Es folgen in der Reihe der Länderliste Mexiko (19%), Bermuda, die Westindischen Inseln, Mittelamerika (10); Südamerika (1,8) und verschiedene andere Länder mit 2%.

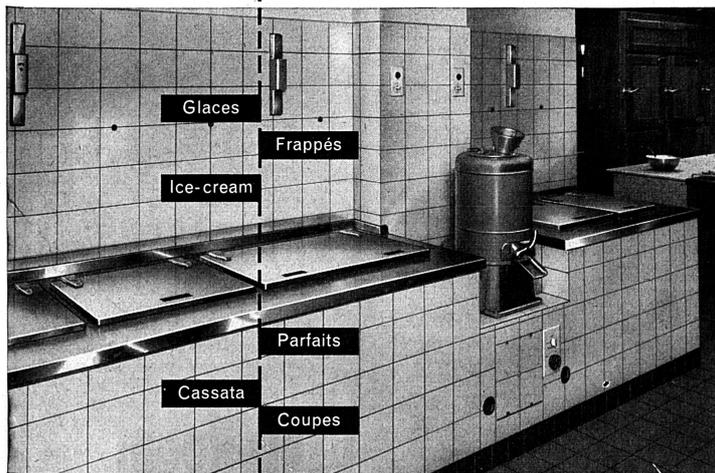
Schwarze Zunft am grünen Tisch

Natürlich steht hier nicht «schwarz» für etwas Dunkles, Mysteriöses, sondern für etwas Vornehmes, nämlich für den Frack. Würde ich aber schreiben «Schwarze Fräcke treffen sich», so wäre das insofern falsch, als keiner der rund 120 Teilnehmer am «7. schweizerischen Oberkellner- und Concierge-Tag» einen Frack trug. Sie tragen ihn bekanntlich nur bei der Arbeit, was schon oft den Neid derjenigen herausgefordert hat, die Frack nur dann anhaben, wenn sie sich amüsieren sollten, dies aber nicht tun können, weil ihnen... der Frack im Wege ist.

Am 12. November trafen sich also im Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich die Herren Abteilungsleiter der «Schwarzen Zunft» - wie sie im Gegensatz zu der

«Weissen Gilde» - nämlich den Köchen - genannt wird. Um 9 Uhr morgens begannen die Vorträge. Den *Concierges* referierte Herr Dr. K. König von der Eidgenössischen Fremdenpolizei in Bern über «Fremdenverkehr und Fremdenkontrolle», währenddem ihre Kollegen, die Oberkellner, ein Referat über die «Grundsätze der beruflichen Ausbildung» anhören durften, das Herr *Albrecht Keller* hielt. Später stiessen die Getrennten wieder zusammen und hörten recht aufschlussreiche Darlegungen über die neue *Bedienungsgeldordnung*. Generalsekretär Dr. F. Portmann schilderte kurz die Entwicklung des für unsere Hotellerie so wichtigen «Gentlemen Agreement» und formulierte dann die Wünsche, welche der Schweizerische Bedienungspersonal

Mit Glaces den Umsatz erhöhen.....



Stets eine verlockende Auswahl von Eisspezialitäten offerieren zu können, darin liegt eine bis heute vielfach unausgenützte Chance. Die Erfahrung zeigt, dass Glaces-Anlagen zu denjenigen Kühlanlagen gehören, die sich am schnellsten amortisieren.

Verlangen Sie Vorschläge für *Therma*-Glaces-Anlagen, die Ihrem Betrieb angepasst sind.

Prospekte und Originalphotos von neuesten Anlagen stehen Ihnen zur Verfügung.

Therma AG. Schwanden / Gl.

Kältebüro Zürich
Hofwiesenstr. 141. Tel. (051) 261606
Büros in:
Bern Tel. (031) 53281
Lausanne Tel. (021) 232021
Genf Tel. (022) 260242

- Glaces-Anlagen
- Kühlvitrinen
- Buffetanlagen
- Pâtisserie-Schränke
- Kühlraum- und Gefrieranlagen



HACO-QUALITÉ

— verbürgt erstklassige Qualität zu vorteilhaftem Preis!

Unser Fabrikationsprogramm umfasst:



Bouillon, Suppenwürze, Trockenbouillon, kochfertige Suppen in reichem Sortiment, Trockensulze, Bratensauce, Sellarialsalz, kochsalzfreie Suppenwürze.



Blitzkaffee, 100%ig rein, mit natürlichem, echtem Aroma, für den Ausschank, für Eiskaffee, Glaces, Cremes. — Begeisternde Qualität!



Nähr- und Kräftigungspräparat in Portionenbeuteln und Grosspackungen, erstklassige Energiequelle für gross und klein!



Coffeinfreier Kaffee. — Der Kaffee wird nach unserem eigenen Verfahren behandelt, wobei die Bohnen nicht mit giftigen Lösungsmitteln in Kontakt kommen! Das natürliche Aroma bleibt voll erhalten. Café O.K. gibt echten Kaffeegenuss!

HACO-Gesellschaft AG., Gümülggen (BE)

Telephon (031) 42061

nalverband zuhanden der Arbeitgeber deponiert hat. Aus seinen klaren Ausführungen war zu entnehmen, dass wenn auch immer noch nicht alle Wünsche restlos erfüllt werden konnten, sich doch grosse Fortschritte anbahnen. Es darf hervorgehoben werden, dass er dem Schweizer Hoteller-Verein bescheinigte, Verständnis und Entgegenkommen für die berechtigten Wünsche des Personals bewiesen zu haben, was natürlich solche an und für sich heikle Verhandlungen sehr erleichtert. Das Bedienungspersonal meldet grundsätzlich zwei getrennte Forderungen an: 1. Erhöhung der Bedienungsgeldzuschläge, 2. Leistung von Garantielöhnen. Über den ersten Punkt wurde eine beide Teile befriedigende Einigung erzielt. Der zweite Punkt, der wohl vor allem für unsere Saisonhotellerie mit einem erhöhten Risiko verbunden ist, dürfte zu weiteren Verhandlungen Veranlassung geben. Wenn ein Bedienungsgeldzuschlag von 10% heute als nicht mehr genügend betrachtet wird, so darf man das ohne weiteres billigen. Tatsache ist, dass unsere Verkaufspreise sich der allgemeinen Preiserhöhung nicht voll angepasst haben, und dass daher dieses Personal nicht unbedingt – wie andere Angestellte – einen automatischen Teuerungsausgleich erhält. Dieser Zuschlag, der ab 1. April 1957 im Minimum 12% betragen soll (bei mehrmaligem Übernachten) trifft unsere Gäste nicht oder kaum, wird aber doch eine ungefähre Lohnverbesserung von 15–20% ergeben. Für das einmalige (und jetzt auch zweimalige) Übernachten werden 15% in Anrechnung gebracht. In Häusern mit einem sehr regen Passantenverkehr wird die Auswirkung also relativ klein sein.

In der Diskussion regte ein Teilnehmer an, auch dafür zu sorgen, dass die Bedienungsgeldzuschläge in den Restaurants von 10 auf 12% erhöht würden. Ein anderer Volant gab bekannt, dass dies in seinem Betrieb schon lange der Fall sei. Auch wurde gerügt, dass bei Freinächten (Bällen), Banketts usw. nur 10% Bedienungsgeld erhoben würden, was meistens nicht einmal ausreichte, um alle Aushilfen zu entschädigen. Da die Bedienungsgeldordnung aber nur zwingend für das Beherbergungsgewerbe ist, hängt die Ansetzung des Zuschlages ganz vom guten Willen und der Einsicht des Betriebsinhabers, aber auch des Gastes ab. Wir müssen uns vor Augen halten, dass der Gast überhaupt nicht gezwungen werden kann, diese Zuschläge anzuerkennen, da sie nicht gesetzlich verankert sind. Natürlich wird es kaum einen Gast geben, der dem Bedienungspersonal seinen Lohn vorenthalten will, immerhin gibt es ja verschiedene Sorten Menschen auf der Welt.

Nachdem man einen von der Firma Martini & Rossi offerierten Apéritif gekostet hatte, wurde in das nahegelegene Gesellschaftshaus zum Rüden übergesiedelt, woselbst ein tadellos zubereiteter Lunch serviert wurde. Als erster Tischredner liess sich Regierungsrat Dr. W. König hören, der die Grüsse der Regierung und des neben ihm sitzenden Zürcher Stadtpräsidenten Dr. Emil Landolt übermittelte. Seine Rede war witzig und liebenswürdig, wie man dies von einem alten Zünfter in einem Zunfthaus nicht anders erwarten konnte. Ebenso witzig antwortete Alt-Zunftmeister Direktor Weissenberger, der hier auf vertrautem Boden foht. Er hatte die Grüsse des Schweizer und des Zürcher Hoteller-Vereins zu überbringen. Der Tagespräsident, Herr Petschen, dem wir das Kompliment machen müssen, kurz und schmerzlos operiert zu haben, verdankte dies Reden, um dem Organisationspräsidenten, Oberkellner Paul G. Conrad, das Wort zu erteilen, der nun eine Anzahl eingegangener Telegramme vorlesen konnte.

Kaum stand der Kaffee auf dem Tisch, als unter der Ägide von Direktor Hans Wittwer ein Weltstadt-Variété vom Stapel lief, das sich «geputzt und gestrahlt» hatte. Wenn auch das uns servierte «Zünftspissschen» knusprig und lecker war, so geriet es doch in Vergessenheit beim Auftreten der Delikatessen, die von den verschiedenen Zürcher Unterhaltungsbetrieben «gespendet» wurden. Da ich nicht den Neid meiner Leser heraufbeschwören will, übergehe ich diesen «Gang», empfehle ihnen aber beim nächsten Besuch in Zürich, ausnahmsweise nicht den ganzen Abend am Quai zu spazieren, sondern einmal einen Bummel durch die «Night-Clubs» zu machen. Es lohnt sich selbst dann, wenn die Gattin dabei ist, denn auch Ehefrauen haben Sinn für weibliche Schönheit und Charme.

Erwähnen wir noch, dass eine spontane Sammlung für die Ungarnhilfe einen stattlichen Betrag zusammenbrachte, womit wieder einmal bewiesen wurde, dass die Herren der «Schwarzen Zunft» nicht nur offene Hände im Geschäft, sondern auch auswärts haben.

Die ganze Veranstaltung war ausgezeichnet organisiert und wurde damit zu einem schönen, der Kollegialität und der beruflichen Verbundenheit dienenden Anlass. Harry Schraemli

Die Basler Helvetianer feiern ihr jährliches Fest

Keinem Menschen gönnt man so sehr ein Vergnügen und eine Freude, als jenen dienstbaren Geistern, die jahraus jahrein ihre Arbeit daran erblicken, andern zu schönen, genussreichen Stunden zu verhelfen: dem gastgewerblichen Personal. Wir alle wissen, dass seine Hauptarbeitszeit dann beginnt, wenn die andern Menschen Stunden der Müsse, der Erholung, des Vergnügens verbringen. Eben um diesen andern das Leben, die Freizeit zu verschönern, opfern sich Hotel- und Gastwirtschaftsangestellte auf in steter Dienstbereitschaft. Doch, um es gleich vorweg zu sagen, für die meisten, für alle jene, die in ihrem Berufe nicht nur den Broterwerb sehen, ist dieses Dienen kein Opfer, kein Mühsen, sondern ein freudiges Wollen, denn sie wissen sich als ein notwendiges und oft entscheidendes Element alles dessen, was den Begriff «Gastlichkeit», «Gastfreundschaft» umschliesst. Den Menschen Freude zu bereiten, ist eine schöne Sache. Aber haben nicht auch diejenigen, die solches tun, ein Recht, nicht nur immer zusehen zu müssen, wie andere in frohem Kreise der Geselligkeit pflegen und Feste feiern, sondern selbst einmal die Rolle des Gastes zu spielen, sich zwanglos im Kreise von Kollegen und Kolleginnen bei Tanz und gemüthlicher Unterhaltung vergnügen Stunden zu leisten? Kein Wunder, dass denn auch die alljährliche UH-Jahresfeier mit Ball sich stets eines so grossen Zuspruchs seitens der Hotel- und Restaurantangestellten erfreut, und zwar nicht nur von Mitgliedern der Sektionen Basler des Schweizerischen Kochverbandes und des schweizerischen Bedienungspersonals, die als Veranstalter einladen, sondern auch anderer nicht organisierter Berufszugehöriger.

Der Präsident der Sektion Basel der UH, Herr Albert Egli, konnte denn auch am 13. November mehrere hundert Angestellte im «Rialto» begrüssen, und als er seine Ansprache hielt, waren noch lange nicht alle erschienen. Unter den Gästen hiess er vom Hoteller-

Verein Basel willkommen die Herren E. Vogt und M. Schlegel. Ein besonderer Gruss galt dem Präsidenten des HOTA Basel, Herrn Jaggi, sowie dem Vizepräsidenten der UH., Küchenchef Inglin. Pater Höpfer, Zürich, hatte sich entschuldigend lassen. In warmen Worten gedachte Präsident Egli des leidenden ungarischen Volkes und richtete einen eindringlichen Appell an die Anwesenden, die Sammlung für die Ungarnhilfe tatkräftig zu unterstützen. An die Mitglieder gerichtet, ermahnte er zum Zusammenspannen aller Kräfte. Im Kampf um die soziale und wirtschaftliche Besserstellung gelte es, sich stets bewusst zu bleiben, dass dieses

Ziel nur durch einwandfreie Leistung und tadellose Lebensführung erreichbar ist.

Der unterhaltende Teil war durch Darbietungen des UH-Chörl eingeleitet worden. Erika Winter produzierte sich als burschikose Humoristin, während der Jongleur «TUX» mit seiner fliegenden Küche durch erstaunliche Kunststücke verblüffte. Eine besondere Attraktion bildete auch die reichhaltige Tombola. Zwischen den verschiedenen Produktionen wurde das Orchester «Novelties» nicht müde, zum Tanz aufzuspielen, bis schliesslich die Stunde des Aufbruchs heranrückte, die wir nicht mehr erleben.

La situation des marchés

La vendange

Par suite du grand retard de la récolte de cette année, l'assemblée annuelle de la Société viticole suisse n'a eu lieu que le 22 octobre à Zurich. Le président, M. le Dr Schellenberg, y fit un rapport très détaillé sur les résultats des vendanges 1956, soulignant notamment les grands dégâts causés par le froid du mois de février, frappant surtout la Suisse alémanique, et dans une proportion moins forte la Suisse romande et le Tessin. La statistique donne pour les dernières années en Suisse alémanique une moyenne de 87 000 hl. On arrivera seulement à 17 000 en 1956. Le résultat en Suisse romande et au Tessin est généralement meilleur. La récolte totale de notre pays donne approximativement 480 000 hl contre une moyenne normale de 800 000 hl. Voici les chiffres officiels:

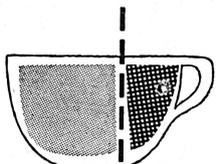
	(en hectolitres)		total	moyenne 1891-1898
	blanc	rouge		
Valais . . .	140 000	30 000	170 000	265 128
Vaud . . .	100 000	18 000	118 000	258 809
Geneve . . .	30 000	16 500	46 500	74 195
Neuchâtel . . .	4 000	2 000	42 000	47 320
Lac de Bièvre . . .	9 000	200	9 200	15 478
Fribourg . . .	3 000	300	3 300	6 256
Suisse romande	322 000	67 000	389 000	667 186
Suisse aléman.	3 040	14 470	17 510	67 582
Tessin/Misox . . .	1 600	73 900	75 500	87 667
Suisse (total) . . .	326 640	155 370	482 010	822 435

La situation extraordinaire de cette année ne nécessitant pas de subventions fédérales, le Conseil fédéral n'a pas fixé de prix officiels à la production.

Le traité de commerce italo-suisse

Notre devoir du moment

Il nous est particulièrement agréable de pouvoir féliciter la presque totalité de nos membres de leur bon sens et de la discipline dont ils ont fait preuve dans les journées particulièrement angoissantes que le monde vient de passer. Car nous regrettons cette ruée de certaines ménagères dans les magasins de détail, la création de stocks insensés sans tenir compte des besoins normaux des voisins et des conditions de réapprovisionnement en temps normal. Lorsque le commerce de détail, au début de novembre, dut faire face à cet assaut pour obtenir l'huile comestible, le sucre, les matières grasses, pâtes alimentaires et autres denrées nous avons lancé à nos membres une circulaire, leur recommandant la patience et le sang froid. Sans cacher la possibilité de certaines hausses légères, causées soit par la situation du marché, soit par la spéculation dont la dite ruée est à l'origine, nous avions donné l'assurance à nos membres que nous sommes en mesure de satisfaire pleinement à toutes les commandes régulières qui nous arrivent. Cette assurance pouvait être donnée en toute bonne conscience, car la Suisse dispose en quantité suffisante de ces marchandises et nos importations venant de l'occident n'ont pas cessé, mais se poursuivent pour le moment régulièrement. Lorsque la troisième guerre mondiale sera empêchée et le calme politique revenu, la hausse artificielle se tassera très vite, les notations normales reprendront, au détriment de ceux qui ne surent pas garder leur calme, en exagérant dans les approvisionnements.



$\frac{2}{3} = 1?$

die Rechnung stimmt wenn man Buisman's Zusatz nimmt

Wirklich: Mit Buisman's Aroma können Sie einen Drittel des teuren Kaffeepulvers sparen und doch einen herrlich duftenden Kaffee servieren! Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda A.G., Postfach Basel 10, Tel. (061) 23 18 36/37.



Für den Bau eines Appartements-Haus und Geschäfts schönes Bauland an der Hauptstrasse gelegen, in Fromentalen der französischen Schweiz, zu vorteilhaftem Preis zu verkaufen. Offerten unter Chiffre B L 2767 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf den Sommer 1957: Englisch lernen im Sprachkurs: 8. Januar bis 6. April, Englisch Hauptfach, dazu Französisch; oder Englischkurs: 24. April bis 16. Juni nur Englisch. Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 25551 Schweiz. Montfachscheule Luzern im „Montana“

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weis-flog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

TRITO

zum Geschirrabwaschen löst auch starke Beschmutzungen leicht

ADA

schäumendes Putzpulver sehr fein und weich, auch zum Händewaschen geeignet

Strahlende Sauberkeit · geringe Kosten

TRAX

für Geschirrwashmaschinen beseitigt und verhindert Kalkniederschläge auf Geschirr und Maschine

für Grosskonsumenten besonders geschaffen

HENKEL & CIE. A.G. BASEL

PR 0101 q

Fait d'un repas rapide un repas succulent

Moutarde Colman

FLATTE LE PALAIS
Agent: JEAN HAECKY IMPORTATION SA, Bâle

Zu verkaufen

Tea-Room

an verkehrreicher Lage in Zürich 9. Umsatz Fr. 190.000.-, Preis Fr. 130.000.-, Barzahlung. Offerten unter Chiffre B 18483 Z an Publicitas, Zürich 1.

Eine Prestige-Sache für Sie ist der Kaffee-Service im Melitta-Tassenfilter. Verleiht dem Kaffee ein Höchstmaß an Aroma. Kann Ihre Kaffeemischsätze rasch steigern.

Prospekte und Auskünfte durch die Melitta AG, Zürich

Huile d'arachide

Le marché international des oléagineux et huiles comestibles a été très actif ces dernières semaines, mais les variations dans les notations furent limitées. Les licences indiennes, dont il était question récemment (on prétend que des marchés à terme conclus pour janvier-février, ont, paraît-il, freiné la hausse en vue. La « guerre de Suez » a maintenant retardé cette possibilité d'approvisionnement en augmentant également les frais de transport (15% à partir du 7 novembre). Les difficultés de cette concurrence et la ruée des acheteurs dans les journées passées provoquèrent une hausse par sauts successifs sur le marché suisse des huiles. Les prix pour huile d'arachide, depuis une semaine, ont atteint des hausses de 50 à 60 centimes le kilo. Mais les ventes à terme (janvier-février) se font déjà à des conditions plus avantageuses.

Riz

Le Siam-Patna est en hausse lente mais constante. Malgré la réduction des emblavures, l'Italie aura cette année une forte surproduction. Les besoins de la consommation intérieure et des exportations se chiffrent à environ 7 millions de quintaux, mais la récolte totale est évaluée à 8,5 millions de quintaux.

Café et cacao

Les importations de café qui prennent le chemin du canal de Suez sont insignifiantes. Inutile donc de payer des prix insensés et d'avoir peur. A Hambourg on signale en même temps une baisse notable sur le café venant de Colombie. Le cacao est toujours en baisse. Le marché reste stagnant et les acheteurs sont peu pressés.

Volaille

On nous signale une demande peu active en Hollande et au Danemark. L'Italie n'est plus grand acheteur. On importe actuellement des poulets (prêts à la cuisson) en provenance d'Amérique. Mais leur présentation (couleur jaune de la peau) et la dimension ne correspondent pas aux exigences suisses, auxquelles nous avions habitude ces dernières années nos fournisseurs du Nord européen.

Berner Zibelemärkt 1956

Der diesjährige Berner Zibelemärkt wird durch die grossen politischen Ereignisse etwas überschattet. Es ist nicht leicht, angesichts der Willkür und des barbarischen Soldateska gehandhabt wird, zur Tagesordnung überzugehen und den Zibelemärkt wie immer spritzig und ausgelassen zu feiern. Man ist eher versucht, die für

Konfetti ausgegebenen Batzen diesmal dem Roten Kreuz für Hilfeleistungen an Flüchtlinge zur Verfügung zu stellen.

Und doch geht das Leben weiter und muss seinen Lauf nehmen. Auch der Berner Zibelemärkt wird gefeiert werden, doch steht noch nicht fest, in welcher Form das geschehen wird. Die Berner Jugend wird in den Lauben ihr tolles Wesen treiben, und vor allem werden wieder Berge von Zwiebeln an den Ständen aufgehäuft sein, die das Auge der Besucher erfreuen. Ein Markt von Wistenlacher Bauern hat etwas Kerniges, weshalb er immer wieder gerne besucht wird. Und aus den Berner Restaurants wird man den Käse- und Zwiebelkuchen riechen, der traditionsgemäss an diesem Tage - diesmal am 26. November - angeboten wird. Man wird wieder Marzipanzwiebelchen im Knopfloch tragen und damit auch die Kunst der Bäcker- und Konditoren ehren. Aber man wird bei all dem lustigen Zibelemärktreiben die tapferen Ungarn nicht vergessen - und wenn nicht alles täuscht - wird er an sich hilfsbereite Berner in irgendeiner Form den Zibelemärkt hilfsbedürftigen Völkern hinter dem Eisernen Vorhang zugute kommen lassen. Öffentliche diesbezügliche Verfügungen sind zwar noch nicht herausgekommen, werden aber noch erwartet und dürften spontan aus der Mitte von Parteien und Verbänden kommen.

Die Berner Hotels haben am Zibelemärkt, kurz vor Weihnachten, noch einmal Hochbetrieb. Gäste aus der Schweiz treffen ein, übernachten in Bern, um sich den Zibelemärkt einmal selber anzusehen, und abends wird in den Restaurationsräumen unserer Hotels ein Nachtessen aufgetragen, das je nach Lust und Geldbeutel grösser oder bescheidener ist. Fast jede echte Berner Familie leistet sich aber einmal im Jahr ein solches Festessen auswärts, um der Hausfrau Gelegenheit zu geben, an den Tisch zu sitzen, ohne nachher abwaschen zu müssen. In diesem Sinne wird auch ein möglicherweise stillerer Zibelemärkt seine guten Früchte tragen und sowohl dem Gastgeber wie auch dem Gast das ersuchte Vergnügen bringen. P. H.

Der Fremdenverkehr im Kanton Basel-Stadt im Oktober 1956

Im Oktober 1956 sind in den von der Statistik erfassten Hotels 24 025 Gäste abgestiegen, das heisst 382 mehr als ein Jahr zuvor (23 643). Fast zwei Drittel dieser Gäste, nämlich 15 478 (14 708), kamen aus dem Ausland, 8547 (8935) aus der Schweiz. Die Zahl der Übernachtungen hat sich bei den Auslandsgästen auf 22 933 (21 299) und bei den Inlandsgästen auf 17 730 (17 053) erhöht. Insgesamt waren somit 40 663 Logiernächte zu verzeichnen, also 2311 Nächte mehr als im Oktober 1955 (38 352). Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug für die Besucher aus dem Ausland 1,5 (1,4) Tage, für jene aus der Schweiz 2,1 (1,9) Tage. Die insgesamt 2025 (2059) verfügbaren Betten - ein Hotel ist gegenwärtig wegen Umbaus geschlossen -

würden im Berichtsmonat durchschnittlich zu 64,8 (60,1)% in Anspruch genommen, und zwar zu 36,5 (33,4) durch Auslandsgäste und zu 28,3 (26,7)% durch solche aus dem Inland.

Der Zürcher Fremdenverkehr im Oktober 1956

Das Statistische Amt der Stadt Zürich teilt mit: Mit einer durchschnittlichen Besetzung von gegen 75% aller Gastbetten haben die Beherbergungsbetriebe der Stadt Zürich im Oktober bedeutend günstiger abgeschnitten als im Parallelmonat des Vorjahres, in welchem die Logiermöglichkeiten nur zu gut 68% ausgenutzt waren. Die Frequenz aus dem Ausland ist im Oktober noch nie so hoch gewesen wie im Berichtsmonat, während der Besuch aus dem Inland eher schwächer war.

Aus dem Ausland trafen 41 455 (38 069) Gäste in der Stadt Zürich ein, für die 102 584 (91 036) Logiernächte gebucht wurden. Damit übertraf die Auslandsfrequenz das Vorjahresergebnis für die Ankünfte um 9 und für die Logiernächte sogar um 13 Prozent. Aus dem Inland wurden 18 229 (21 370) Besucher mit 58 239 (58 241) Übernachtungen registriert.

Von den Herkunftsländern standen Deutschland und die USA mit 12 000 bzw. 6000 Ankünften und 24 000 bzw. 17 000 Logiernächten weit an der Spitze.

Die durchschnittliche Bettenbesetzung der in die Fremdenverkehrsstatistik einbezogenen Betriebe, die sich im Oktober 1955 auf 68,4% beliefen hatte, erreichte im Berichtsmonat 74,0%. Die Zahl der Gastbetten sank von 7035 auf 7012. Die einzelnen Besetzungsziffern waren: Hotels I. Ranges 78,9 (75,4)%, Hotels II. Ranges A 78,2 (74,7), Hotels II. Ranges B und C 69,9 (62,5), Gasthöfe 68,4 (64,5) und Pensionen 80,4 (71,6)%. - Von je 100 Gastbetten waren 27 durch Inlandsgäste und 47 durch Auslandsgäste belegt.

Aus dem berneroberrländischen Gastgewerbe

Der Vorstand der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes hat an seiner Sitzung vom 17. November 1956 den Beitritt zur Schweizerischen Bürgerschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie beschlossen und damit die Sympathie der Kammer zur Selbsthilfeaktion der schweizerischen Hotellerie im Interesse der Hotel-erneuerung zum Ausdruck gebracht.

Von der Sommersaison 1956 konnte das Kammersekretariat ein erfreuliches Frequenzergebnis melden, das im Berner Oberland ein Logiernächtetotal von 1 864 388 erreicht hat und dasjenige des Sommers 1955 um 23 985 Logiernächte übersteigt. Dabei wurde erneut festgestellt, dass trotz des frequenzmässigen Fortschrittes die Ertragslage der Berg- und Saisonhotellerie eine ungenügende bleibt.

Les touristes anglais continueront à recevoir 100 £

Au début de l'automne, on éprouvait quelques inquiétudes quant à l'évolution du trafic touristique anglo-suisse pour l'année 1957 en général et pour la prochaine saison d'hiver en particulier. La Grande-Bretagne rencontrait en effet certaines difficultés économiques que la crise du Moyen Orient n'était pas faite pour dissiper. Ceux qui connaissent la volonté farouche des Anglo-saxons de sauvegarder la livre sterling de toute nouvelle dévaluation n'hésitaient pas à penser que le chancelier de l'Échiquier s'empresserait de prendre des mesures pour empêcher tout exode « inutile » de monnaie.

La Grande-Bretagne dispose heureusement d'autres ressources et ces craintes se sont révélées injustifiées puisque le département fédéral de l'économie publique vient de confirmer la nouvelle qui nous était déjà venue d'Angleterre et selon laquelle les allocations actuelles de devises pour les voyages au dehors de la zone sterling continueront à être accordées comme précédemment pour une nouvelle année, c'est-à-dire jusqu'au 31 octobre 1957.

Ainsi l'allocation maximum pour les adultes demeure de 100 £, et celle pour les enfants au-dessous de 12 ans de 70 £. Les automobilistes recevront à nouveau l'allocation spéciale de 35 £ par voiture et les motocyclistes de 15 £ par véhicule.

Les touristes anglais bénéficient même d'une simplification de formalités, en ce sens qu'ils pourront toucher l'ensemble de la contrevaloir des 100 et 70 £ qui peuvent leur être attribués en billets de banque et en numéraire étranger. Jusqu'ici le montant qu'ils pouvaient obtenir sous cette forme était limité à 25 £, le reste leur étant accordé sous forme de titres de crédit (chèques de voyages, etc.).

Le tourisme suisse ne peut que se réjouir de cette nouvelle qui fait bien augurer de la prochaine saison d'hiver, les hôtes britanniques étant traditionnellement de fidèles habitués de nos hôtels de sports d'hiver. L'on ne peut donc que souhaiter que les nuages qui planent actuellement sur la politique internationale se dissipent tout à fait et qu'une atmosphère de calme et de paix régnera de nouveau, car elle est la condition même du développement du tourisme de l'hôtellerie.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122



VIVI KOLA
VIVI-KOLA ist das ideale Erfrischungsgetränk zu jeder Zeit und bei jedem Anlass, sei es beim Sport bei der Arbeit, in Gesellschaft oder an Sitzungen. Es wird auf natürlicher Basis hergestellt und enthält das gesunde Eglisauer Mineralwasser.
MINERALQUELLE EGLISAU

Glaceanlagen
Unsere Schnellgefrier-Glanceanlagen «Freezer» arbeiten ohne Solefüllung und sind daher stets betriebsbereit. - Die stündliche Leistung des «Freezer» entspricht ungefähr der Tagesleistung der bisher allgemein gebräuchlichen Anlagen.
AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstr. 473 - Tel. (051) 48 15 55

Autofriger

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

Valentini - Friteusen
bekannt für: besonders gut, leistungsfähig und preisgünstig.
← **Hoteltyp S-1** 8 Liter
Ein- und zweiteilige Apparate mit verschiedenen Bassingrößen für jeden Betrieb
ab Fr. 298.-
Tisch- und Standmodelle.
Verlangen Sie eine detaillierte Offerte mit unserem Saison-Zahlungsplan.
Generalvertretung:
H. Bertschi Sillwies 14 Zürich 7
Telephon (051) 34 80 20
Offiz. Vertretung für den Kt. Bern: Cl. Egger, Zwinglistr. 22, Bern, Telephon (031) 5 39 66

GUTSCHEIN
zum unverb. Grätisgebrauch einer Vorführungsfriteuse während 14 Tagen.
Name u. Adresse: _____

Schinkenhäger Urquell
wohlschmecklich würzig - mild
Der meistgekaufte Steinhäger
Generalvertretung für die Schweiz:
EMIL RIEDI, ZÜRICH 6
Bücherstrasse 28

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

Apéritif à la gentiane
SUZE
l'ami du connaisseur

La Suisse et les Jeux Olympiques

On a suivi avec curiosité la semaine dernière les tergiversations du Comité Olympique suisse quant à l'envoi de représentants de notre pays à Melbourne. Si l'on comprend que les événements actuels n'aient pas enclins les organisateurs et les représentants des différentes disciplines sportives à partir de gaieté de cœur pour les antipodes, on a moins bien saisi le sens de la décision de principe de ne pas participer à ces Jeux Olympiques. La Suisse qui est au fond le berceau de l'olympisme moderne se devait naturellement de défendre l'idéal olympique, mais il ne semble pas qu'une simple abstention ait permis d'aboutir à un résultat efficace dans ce domaine. On sait en outre, que la Suisse espère avoir l'occasion d'organiser une fois les jeux olympiques et cette manifestation de mauvaise humeur - si honorable qu'elle soit - n'aurait pas servi les buts de ceux qui se dévouent pour faire triompher la cause de l'olympisme en Suisse.

Les membres du Comité Olympique suisse l'ont compris puisque, après avoir dit non, ils sont revenus sur leur décision.

On sait cependant que, faute de moyens de transport, la Suisse ne sera représentée aux jeux de 1956 à Melbourne que par un escrimeur qui est déjà sur place.

La Swissair vient de donner les explications suivantes sur les raisons qui l'ont empêchée de fournir un avion à l'équipe olympique suisse.

A propos des difficultés de transport de l'équipe olympique suisse

Le 8 novembre dernier, à la suite de la séance tenue à Olten, le Comité Olympique suisse décidait que la Suisse ne participerait pas aux Jeux Olympiques de Melbourne. Le secrétaire du comité informa Swissair de cette décision. Il précisa qu'il n'était plus nécessaire de réserver le DC-6B prévu pour le transport de l'équipe suisse. Le 9 novembre, par l'intermédiaire du Conseil fédéral, les Nations Unies demandèrent à Swissair si elle pouvait mettre des avions à leur disposition pour le transport de troupes de police de l'ONU à destination de l'Égypte. Trois appareils purent être libérés à cet effet dont le DC-6B qui, par suite de la renonciation du Comité Olympique suisse, n'était plus retenu pour le vol à Melbourne. Swissair conclut alors un accord avec les Nations Unies, après les négociations qui avaient été immédiatement engagées, aux termes duquel trois DC-6B étaient prêtés par l'ONU pour la période du 12 au 25 novembre. Cet accord amputait de moitié la flotte long-courrier de Swissair. Il ne restait plus à celle-ci que trois DC-6B pour assurer ses services réguliers à destination des États-Unis, de l'Amérique du Sud et du Proche-Orient dans la période mentionnée. Ce nombre, extrêmement restreint, n'offre pas de marge suffisante pour d'autres changements, de sorte que lorsque le Comité Olympique suisse modifia sa première décision et décida d'envoyer quand même une équipe à Melbourne, Swissair se trouva, pour les raisons indiquées, dans l'impossible de libérer encore un avion

pour ce voyage. Il n'était naturellement pas possible de modifier quoi que ce soit à l'accord signé avec l'ONU. Swissair, désireuse d'aider le Comité Olympique suisse au maximum, s'adressa aux compagnies de navigation aérienne susceptibles d'organiser ce transport. Toutefois, en raison de la pénurie actuelle d'avions, il ne fut possible à aucune compagnie d'assurer le transport de l'équipe suisse à destination de Melbourne.

Pontresina verzeichnet ein gutes Sommerergebnis 1956

Die Mitglieder des Kur- und Verkehrsvereins Pontresina, der unter der umsichtigen Leitung von Grossrat Christian Heinrich steht, hielten am 10. November ihre diesjährige ordentliche, sehr gut besuchte Herbstgeneralversammlung ab.

In einem umfangreichen statistischen Zahlenmaterial wurde der Verlauf der Sommersaison belegt und eine Gliederung der Gäste und der erzielten Logiernächte vorgenommen. Trotz nasskalter Witterung konnte die Frequenz früherer Jahre erzielt werden. Dies war vorwiegend wohl nur dank vermehrter Werbeaktionen und dank des guten Rufes, den Pontresina als Sommerkurort seit Jahrzehnten geniesst, möglich. In der Zeit der Kurtaxenperiode, d. h. vom 1. Juni bis 20. September, wurden rund 150 000 Logiernächte registriert. Den Hauptanteil stellten wiederum die Schweizer mit 48%, gefolgt von Deutschland mit 15,3%, England mit 9,5%, Holland 6%, Belgien 5,3% und Italien mit 4,7%. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer konnte auf 7,49 Tage erhöht werden. 51,2% (gegenüber 50,6% im Sommer 1955) aller Gäste kamen mit dem Auto nach Pontresina. Auf Bahnreisende entfallen nur noch 48,1%. In Berücksichtigung aller Faktoren darf Pontresina mit dem Sommersaisonergebnis 1956 vollauf zufrieden sein.

Im Saisonbericht von Kurdirektor O. Largiadèr wurden alle Werbemassnahmen, alle getroffenen Vorkehrungen und durchgeführten Anlässe Revue passieren. Es wurden vermehrte Vergnügungsmöglichkeiten bei schlechter Witterung, die Schaffung eines Kinder-Robinsongartens und eines geheizten Schwimmbades, die Erstellung zusätzlicher Ruheplätze in und um Pontresina und der Bau der Umfahrungsstrasse vorgeschlagen sowie weitere Massnahmen zur Lärmbekämpfung und zur Erhaltung des Engadiner Dorfbildes angeregt.

Auch das finanzielle Ergebnis des Vereins ist erfreulich. Während die Rechnung des Campingplatzbetriebes einen kaum erhofften Einnahmenüberschuss ergeben hat, ist der Einnahmenüberschuss aus der Kollektiv-Bergtourenführung hinter den Ergebnissen der letzten Jahre zurückgeblieben. Die geschaffene Reserve im Kollektiv-Reklamefonds ermöglicht zusätzliche Werbeaktionen im nächsten Winter. Dies ist besonders auch im Hinblick auf die Inbetriebnahme der neuen Luftseilbahn zur Diavolezza (2976 m ü. M.), auf die Neueröffnung der Unterhaltungsstätte «Sarazena» und

auf die Bereitstellung von zwei weiteren Hotels für den Winterbetrieb gerechtfertigt und erforderlich. Das vorliegende Winterbudget und unterbereitete Arbeitsprogramm ist denn auch im Zeichen der Reaktivierung und Förderung der Wintersaison aufgebaut worden. Alle Vorschläge wurden von der Versammlung diskussionslos gutgeheissen.

Unter Varia und Umfrage wurde auf die Notwendigkeit der Offenhaltung der Bernina-Passstrasse bis zur Talstation der Diavolezza-Bahn hingewiesen. Infolge der viel zu engen Strasse, der mangelnden Ausstellplätze und weiterer Schwierigkeiten muss das sicherliche begründete und wünschenswerte Vorhaben um ein Jahr zurückgelegt werden. Bis dahin hofft man allgemein, dass der Kanton die gewiss stark benützte Zufahrtsstrasse zum neuen Transportmittel zeitgemäss ausgebaut hat.

Es wurde auch auf die Transportschwierigkeiten der Skifahrer mit dem Postauto mittags in Richtung Punt Muragl und St. Moritz aufmerksam gemacht. Der Postomnibus erfreute sich im letzten Winter eines sehr regen Zuspruchs, so dass oft nicht einmal alle Passagiere befördert werden konnten. Auch in dieser Frage ist eine alle Teile zusage Regelung zu finden.

Mit dem Bau der neuen Luftseilbahn zur Diavolezza, der neuerbauten und neuartigen Unterhaltungsstätte Sarazena und mit der Inbetriebnahme von zwei weiteren Hotels im Winter hat Pontresina seinen Geist der Zusammenarbeit und der Initiative bewiesen.

-1-

AUS DER HOTELERIE

In Neuchâtel wird ein altes Hotel seine Pforten schliessen und ein neues eröffnet werden

Herr W. Busslinger, Besitzer des Hotel Du Lac und Bellevue in Neuchâtel, begann seine Berufslaufbahn vor beinahe 50 Jahren als Kellnerlehrling im alten Schweizerhof in Bern. Er ist nun im Begriff, das Hotel Du Lac und Bellevue, das er letzten 30 Jahre gemeinsam mit seiner Gattin leitete, zu verkaufen und in den Ruhestand zu treten, nicht zuletzt im Hinblick darauf, dass am Seeufer ein neues Hotel entsteht. Das Hotel Du Lac wird am 30. November seine Pforten nach beinahe hundertjährigem Bestand schliessen.

Herr Busslinger hat sich den Verkauf seines alten Hauses wohl überlegt, denn seit 1947 wurden in Neuchâtel zwei neue Häuser eröffnet, das eine mit 40, das andere mit 70 Betten, letzteres mit allem Komfort ausgestattet. Das Hotel Chaumont und die Gaststätten der umliegenden Seedorfer nicht miteingerechnet, verfügt Neuchâtel heute über ca. 370 Hotelbetten, die der Nachfrage, selbst in den 4 Wochen der Hochsaison, genügen. Das neue, sich nun im Bau befindliche Hotel, das über etwa 80 Betten verfügen wird, soll die Stadt am Neuenburgersee um eine Attraktion bereichern, denn es liegt direkt am Wasser und wird seinen Gästen einen wunderschönen Ausblick und ruhige Lage bieten

Unser Film «Weite Welt»

Unser gastgebender Werbefilm «Weite Welt» ist überall im Vorprogramm des Schweizer Spielfilms «Oberstadtgass» zu sehen. Wir verweisen auf die Inserate der Lichtspieltheater in den Lokalzeitungen.

im Gegensatz zu dem im Zentrum der Stadt gelegenen alten Hotel Du Lac und Bellevue. Wir wünschen unserem Mitglied, Herrn Busslinger, im verdienten Ruhestand noch viele Jahre Wohlergehen.

Un hôtel «valaisan» s'ouvrira bientôt à Bâle

Un nouvel hôtel vient d'être mis sous toit à Bâle. Il s'agit de l'Hotel Steinbock qui ouvrira ses portes au cours des premiers mois de l'année prochaine. Construit sur le restaurant du même nom, à proximité de la Gare, il est destiné à la clientèle passante et comprendra 35 lits, plusieurs chambres étant dotées de douches. Il sera dirigé par ses propriétaires M. et Mme O. Bayard-von Arx qui exploitent depuis près de 10 ans le restaurant Steinbock, bien connu pour son carnetot, ses spécialités valaisannes et sa raclette servie selon la plus authentique tradition valaisanne.

Frohes Ereignis

Unser Mitglied Herr Ernst Züllig, Hotel Bodan, Romshorn, ist glücklicher Vater eines dritten Kindes «Martina-Olive» geworden. Die Eltern freuen sich über das Nachzüglerli. Wir gratulieren herzlich.

NÉCROLOGIE

M. Jules Klopstein †

C'est avec tristesse que nous avons appris la nouvelle de la mort, après quelques jours de maladie, de M. Jules Klopstein, propriétaire de l'Hôtel de la Dent du Midi, à Bex, qui a succombé à une hémorragie interne.

Originaire de La Chaux-de-Fonds, né le 29 juin 1895 dans cette ville, M. Klopstein dut très vite gagner sa vie: à 13 ans déjà, il était apprenti sommelier au Grand Hôtel des Narcisses à Chambly; à 16 ans, il se rendait à Londres et y travaillait comme garçon de maison; dès lors, patiemment, il a fait son apprentissage d'hôtelier et a servi dans de nombreuses grandes maisons de Suisse et d'Angleterre; en 1929, il reprenait l'Hôtel de la Dent du Midi, à Bex (tombé en faillite et propriété du Crédit foncier vaudois); travailleur, connaissant à fond son métier, admirablement secondé par Mme Klopstein, l'hôtelier remonta cet établissement et le dirigea avec maîtrise pendant plus de 25 ans.

Le «Journal de Sierre» qui a publié les renseignements ci-dessus rappelle encore que M. Klopstein avait créé à Lausanne en 1920 des cours de langues pour les employés d'hôtel et qu'il a publié un manuel de service qui fut très apprécié lors de sa parution. M.



Ein Fest mit Dettling champagnerisé

Er bringt Ihren Gästen frische, fröhliche Stimmung.

Hergestellt nach der Methode champenoise: EXTRA DRY ist speziell für den Barbetrieb und die Liebhaber trockener Schaumweine geschaffen.

Daneben Demi sec/Doux/Asti spumante

Dettling - albekannte Produkte, die Ihnen vorteilhafte Kalkulationen erlauben.

Durch den Weinhandel erhältlich.

Arnold Dettling · Vins Mousseux · Brunnen



...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 Aufräumen 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 beige oder blauem Sanitätsstrich-Überzug geliefert. • Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Spezialfälle auch mit um- • über diese einzigartige Matratze bilden können. • beständigem Kautschuk-Überzug •

Vertretung für die Schweiz: **ARIA AG., ZÜRICH**
Limmatstrasse 214, Telefon (051) 42 56 58



Jederzeit reizvolle Plättli!

Zusätzlicher Umsatz? Bieten Sie Ihren Gästen auch zur Unzeit reizende Plättli! Mit der fixfertigen, appetitlich wirkenden Thomy's Mayonnaise in der Tube mit Garnierdose sind Sie jederzeit bereit.

Thomy's Mayonnaise in Tuben

Schr vorteilhafte Riesentuben.

Leintücher
1a doppeltfädige Baumwolle, roh, 180/260 cm
12 Stück à Fr. 10.80 50 Stück à Fr. 19.20
24 Stück à Fr. 10.80 100 Stück à Fr. 7.80

Zwirnhalblineen gebt.
170/260 cm
12 Stück à Fr. 19.80 24 Stück à Fr. 19.20
48 Stück à Fr. 18.80

Doppelmoltons
1a Qualität
90/150 cm, eingefasst, à Fr. 9.60

Bazinanzüge
mit Perlmutterknöpfen oder Bändeln, fertig konfektioniert, ab 12 Stück
135/170 cm à 14.90 120/160 cm à 13.50
65/100 cm à 5.70 60/100 cm à 4.70
65/65 cm à 4.40 60/90 cm à 4.40
60/60 cm à 3.75

Prompt lieferbar

Wieser & Co.
Bettwäscheherstellung
St. Gallen
Kornhausstrasse 18, Telefon (071) 25 17 36

Zu verkaufen
neuseitliches, komfortabel eingerichtetes
Hotel mit Café
(mittlerer Betrieb)
im Zentrum Zürichs, 7 Minuten vom Hauptbahnhof. Grosse Anzahlung erwünscht, evtl. wird Mehrfamilienhaus an Zahlung genommen. Offerten unter Chiffre Z. M. 3210 befördert Mosso-Annoncen, Zürich 23.

THE ENGLISH LANGUAGE INSTITUTE
Coombe-Lawns, Herne-Bay/Kent
Prospekte verlangen!

Zu verkaufen
neue solide
Stühle
schon ab Fr. 18.-
O. Locher, Baumgarten, Thun

Günstig zu verkaufen
aus Umtausch

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms
fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.
O. Freitag, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern, Telefon (031) 3 53 02.

Zu verkaufen
zentralgelegenes
Hotel-Restaurant
mit etwa 2400 m² Umschwung in gr. Industrieort des Kantons Zürich, Fr. Wasser und Zentralheizung. Preis Franken 580 000.-, grössere Anzahlung erwünscht. Offerten an Chiffre OFA 5841 Z. an Orell-Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Schulthess Waschmaschine
zu verkaufen
Telephon (064) 2 42 16.

Lerne in kurzer Zeit
ITALIANO
Sprachschule Erma
LUGANO Gebäude Cinema Corso

Inserieren bringt Gewinn

Zu verkaufen
sehr günstig im Preis, gut erhaltenes, gebrauchtes, elkt.

Waschmaschine
«Schulthess», Inhalt 12 kg Trockenwäsche Geeignet für Hotel oder Restaurant. Hotel Metropol, Solothurn, Tel. (065) 262 32.

GRANDS VINS DU VALAIS
Dôle
CHATEAU LA TOUR
Glacier MORMING
SION
PIERRE DE TORRENTÉ
Propriétaire
SLA Lucerne 1954: Médaille d'or

J. Klopffenstein a été très actif au sein de l'Union Helvétique et il a enseigné pendant un certain temps à l'École hôtelière de Lucerne. Dès 1928, et pendant une douzaine d'années, il présida le Conseil d'administration de l'Hôtel Château Bellevue à Sierre. Il s'est occupé activement du développement de la station de Bex et a collaboré fréquemment à de nombreux journaux professionnels. Nos lecteurs se rappelleront certainement d'avoir lu dans ces colonnes, il y a quelques années, des articles de cet hôtelier qui aimait passionnément son métier.

Nous prions la famille de M. Jules Klopffenstein de trouver ici l'expression de notre vive sympathie.

BÜCHERTISCH

Pestalozzi-Kalender 1957 samt Schatzkästlein, 50. Jahrgang, 542 Seiten, wovon 30 Seiten Farbtafeln, Preis Fr. 4.45. Pestalozzi-Verlag, Pro Juventute, Zürich.

Der Pestalozzi-Kalender ist wieder herausgegeben, und da er 1957 seinen 50. Geburtstag feiert, so hat er sich ein besonders schönes Kleid und einen Umfang von 542 Seiten zugelegt.

Obschon er bei unsern Buben und Mädchen keiner besonderen Empfehlung mehr bedarf, da sie ihn schon längst als guten Freund ins Herz geschlossen haben, so darf doch auf seinen lehrreichen und unterhaltenden Inhalt mit Nachdruck aufmerksam gemacht werden. Er enthält neben den wie immer ausgezeichnet geschriebenen Artikeln viele schön ausgeführte Farbtafeln und, als erfreuliche Neuerung, den Vorschlag für eine wöchentliche «gute Tat». Wie gewohnt liegt ihm das «Schatzkästlein» bei, ohne das wir uns den Pestalozzi-Kalender gar nicht mehr denken könnten.

Haroun Tazieff: Tore der Hölle. Vulkankunde - das Abenteuer in der Wissenschaft, 220 S. mit 19 Bildern im Text und 10 Kunstdrucktafeln. Leinen Fr. 16.35. Albert Müller-Verlag AG., Rüslikon/Zürich.

Der lebendige Bericht eines Vulkanologen über seine gefährliche Arbeit, der die vielen Freunde gibt, an ungewöhnlichen Erlebnissen reichen Reisebeschreibungen ebenso begeistern wird wie die unternehmungsstüchtige Jugend, die Lehrer und auch die Bergsteiger, denn er enthält Spannung, Abenteuer, Belehrung, zeichnet interessante Menschen und verrät grossen Mut und echte Bescheidenheit. In erster Linie erzählt der Verfasser davon in seinen Besteigungen vornehmst von den Vulkanen in Afrika; daneben widmet er dem Stromboli und dem Ätna je ein Kapitel. Immer spürt man die Begeisterung, mit der sich Tazieff seiner gefährlichen Forschungsarbeit hingibt. Er steht mit dem Feuer, dem Wind, der Explosion, dem Erdbeben auf du und du und bringt es fertig, Arm in Arm mit uns und dem Tod am Rande eines Kraters zu stehen, knapp über der wie kochendes Wasser brodelnden Lava, deren Temperatur das Pyro-

meter mit 1020 Grad Celsius misst. - Das Buch schildert uns in eindrucklichen, selbsterlebten Episoden die Forschungsarbeit der Vulkanologen, die letzten Endes der ganzen Menschheit dient. Sie führt an die «Tore der Hölle», die heute noch überall offenstehen, Pforten zum Erdinnern, das niemand kennt, und das uns Menschen immer noch mit Urweltkatastrophen bedroht.

Ein Volksbuch über Frank Buchser

Wie kraftvoll und farbig war doch Leben wie Kunst dieses grossen Malers zwischen Romantik und Realismus! Wer sich die Mühe nimmt, sich mit dieser starken Persönlichkeit näher zu befassen, der wird reich belohnt!

In dem neuen Heimatbuch «Frank Buchser, Persönlichkeit - Leben - Kunst» (32 Textseiten, 32 einfarbige, 7 farbige Bildtafeln, kart. Fr. 9.-, Leinen Fr. 15.95), das im Verlag Paul Haupt in Bern erschienen ist, gibt uns Dr. Gottfried Wälchli, der den Maler wie kein zweiter kennt, eine vorzügliche Gesamtschau Frank Buchsers. Vor unseren Augen entrollt sich ein abenteuerliches Leben, das nach Spanien, Nordafrika, Amerika, den Balkan führt. Trefflich versteht es der Autor, diese vitale Persönlichkeit zu charakterisieren und die Wesenszüge seiner Kunst dem Leser durch die eindrucklichen Bildtafeln des Buches nahezubringen.

Sempach, die eidgenössische Ruhmesstätte

Bleibendes Symbol von Heldentum und Opfermut: dies ist Sempach für unser Schweizervolk. Doch wer kennt diese schweizerische Ruhmesstätte wirklich, diese reizende, verträumte Landstädtchen am See, das landschaftlich und architektonisch so viel Schönes zu bieten hat?

Dahin führt uns nun ein neues Schweizer Heimatbuch von Dr. Gottfried Boesch: «Sempachs» (52 Seiten, 32 Tiefdruckbildtafeln, Band 39, Verlag Paul Haupt, Bern, kart. Fr. 4.50), das uns viel Interessantes aus der Geschichte, von Türmen, Toren, Märkten, Zällen, der Fischerei und dann über die Vorgeschichte und den Verlauf der Schlacht bei Sempach erzählt, und uns im Bilderteil St. Martin zu Kirchbühl, ein einzigartiges Schmuckstück mittelalterlicher Baukunst, vor Augen führt. mp

Die Novembernummer des «Echo»

Das wie immer sehr reichhaltige Heft bringt an erster Stelle einen fundierten Aufsatz über den Neuenburger Handel von 1856/57, sodann einen in diesen nebligen Novembertagen besonders «aktuellen» Bildbericht über die Umgestaltung des Rigiipfels - «Rigi-Kulm hell!». Doch gelangt auch umgekehrt das Wirken bedeutender Auslandschweizer zur instruktiven Darstellung, und zwar mit Biographien über Prof. Adolfo Lutz, den Begründer der modernen Medizin in Brasilien, Robert Mange, den Förderer der brasilianischen Berufsausbildung, und Dr. Samuel Fisch, der als Mis-

sionsarzt an der Goldküste als erster die Chininprophylaxe einführte und das erste Handbuch über Tropenmedizin verfasste. - Wie kriegt ein Auslandschweizer eine Frau? - ein von der Allgemeinheit unbeachtetes Problem, das sich aber immer wieder Hunderten, ja Tausenden von Landsleuten in der Fremde stellt - wird von einer Auslandschweizerin aufgerollt, denn die Heimatverbundenheit der zweiten Generation hängt in hohem Masse davon ab, ob sie in einem schweizerischen Milieu oder unter fremden Einflüssen heranwuchs.

DIVERS

New York - Zürich in 11 heures et quart

Le premier appareil DC-7C livré à Swissair par les usines américaines Douglas a atterri lundi à 11 h. 20 à Zurich-Kloten. La distance de 6700 km séparant New York de Zurich a été franchie en 11 heures et quart seulement au cours d'un vol sans escale et à une altitude moyenne de 7400 mètres. La vitesse moyenne de croisière s'est élevée à 600 km à l'heure.

Le DC-7C, dont Swissair a commandé 4 unités, est l'appareil long-courrier le plus moderne et le plus rapide au monde. Grâce à une puissance accrue des moteurs et à une surface portante plus considérable, le DC-7C peut accomplir régulièrement le trajet Etats-Unis/Suisse sans escale. Outre son radar de bord, le DC-7C dispose de 4 moteurs «compound» représentant une innovation technique considérable. Ces moteurs développent 3600 HP au décollage à l'aide de turbines actionnées par les gaz d'échappement.

Swissair au cours du premier semestre 1956

Au cours du 1er semestre de l'année courante, le nombre des passagers transportés par Swissair sur toutes les étapes de son réseau s'est élevé à 346 362, représentant une progression de 25 % par rapport à la période correspondante de l'année dernière. A titre de comparaison, mentionnons que pendant toute l'année 1952 le nombre des passagers-étapes a été de 292 341.

Le poids des marchandises transportées par fret aérien accuse une augmentation de 33 % par rapport au 1er semestre de l'année dernière. Il atteint 4 813 323 kg. Il faut souligner le développement particulier de ce secteur qui montre bien l'importance croissante des expéditions par fret aérien touchant des cercles économiques toujours plus étendus. Le trafic postal a également augmenté et a atteint un poids total de 1 714 553 kg, soit 14 % de plus que l'an dernier.

Pour une offre accrue de 13 %, le coefficient moyen de chargement a passé de 61,1 % à 65,5 %. Le chiffre d'affaires total pour le premier semestre a progressé de plus de 10 millions pour s'établir à 67 millions de francs.



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dezember.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieses Anmeldestermins, andernfalls könnte für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden.

Zentralbüro SHV.

Letzte Meldungen

Einlösung von Reisechecks im gebundenen Zahlungsverkehr mit den Hotels und Pensionen

Einer Mitteilung der Schweizerischen Verrechnungsstelle entnehmen wir: Es ist wiederholt festgestellt worden, dass E-Travelers' Checks zu Lasten des britisch-schweizerischen Zahlungsverkehrs eingelöst werden, obwohl die begünstigten Reisenden weder im Sterlinggebiet noch in einem andern der Europäischen Zahlungsunion angeschlossenen Währungsgebiet, sondern beispielsweise in Iran, Thailand oder China domiciliert sind. Die Verrechnungsstelle erinnert deshalb an ihre früheren Weisungen, wonach Hotels und Pensionen E-Travelers' Checks nur einlösen dürfen, wenn der begünstigte Reisende im Sterlinggebiet oder in einem andern der in den Weisungen genannten Ländern (ausgenommen Finnland) wohnhaft ist. Alle übrigen Länder fallen nicht unter diese Regelung, auch dann nicht, wenn sie der «Transferable Areas» angehören. Die Hotels und Pensionen werden ersucht, der ihnen bei der Einlösung von Reisechecks obliegenden Prüfung des Domizils der Reisenden besondere Aufmerksamkeit zu schenken. - Bezüglich des räumlichen Geltungsgebietes des Sterlinggebietes vergl. Handelsamtsblatt Nr. 272/1956.

Redaktion - Rédaction: Ad. Pfister - P. Nantermod Insratenteil: E. Kuhn

Orient- und Maschinen-TEPPICHE

Läufer, Vorlagen, Umrandungen etc.

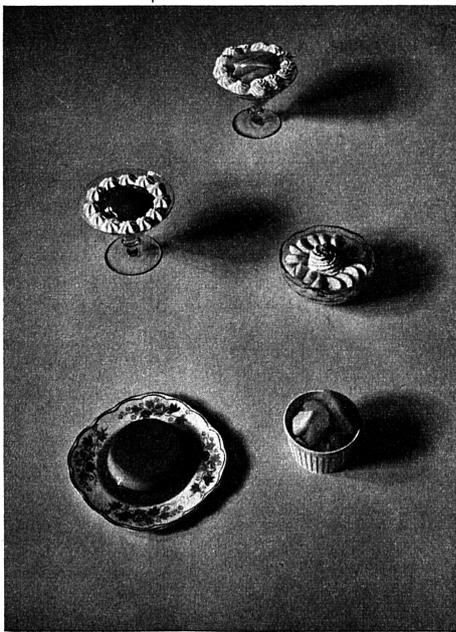
- Direkt ab Lager
- Eigener Import
- Riesige Auswahl
- Enorm günstige Preise

Hotels und Restaurants 10% Spezialrabatt

Unverbindliche Besichtigung und Verkauf täglich im grossen Zürcher Teppichlager



Zürich 5 · Konradstrasse 9 · nächst Hauptbahnhof
Telephon (051) 422833



Caramel-Flans und Süßspeisen

zart und wohlschmeckend, von feinstem Schmelz; aber zubereitet mit



In unserer Broschüre finden Sie 24 verschiedene, jedem Küchenchef willkommene Entremets-Rezepte.

Crème Caramel Dawa

in Packungen zu 50 oder 100 Beuteln, direkt zu beziehen bei

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 55021

Veilleur de nuit

55-60 ans, demandé par hôtel à Genève. Ecrire avec référence et photo sous chiffre Z 10861 X à Publicitas Genève.

Jungkoch

Deutscher, 19jährig, mit gutem Lehrzeugnis, sucht geeignete Stelle per sofort oder 1. Dezember in Hotel oder Restaurant. Angebote an Robert Baumgartner, Münsterplatz 16, Säckingen (Baden).

Secrétaire

débutante demandée par hôtel à Genève. Ecrire avec référence et photo sous chiffre A 10862 X à Publicitas Genève.

Inserate

sind das Qualitätszeichen für bewährte Produkte!
Nur zuverlässige Angebote können sich auf die Dauer behaupten!

Barmaid

28 Jahre, gross, blond, flotte Erscheinung, Deutsche, die in erstklassigen Häusern gearbeitet hat, sucht Saisonstelle, Offerten unter Chiffre Z R 2839 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin

19 Jahre alt, sucht Stelle neben Chef auf Dezember 1956. Nur Stadt Basel. Offerten an H. Steiner, Fortuna, St. Urban (Luzern).

Vertrauensperson

Wer benötigt dist. Dame, im gesamten Hotelfach bewandert, mit Sprachkenntnissen, als in ged. Betrieb, allgem. Stütze, Kassierin, Tel., Empfang, Kontrolle oder Reisebegleitung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre V P 2847 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stütze des Patrons/Chef de service Gouvernante/Bufetdame

Im Hotelfach verlesertes Ehepaar sucht passenden Posten als Offerten unter Chiffre S G 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Garçon de restaurant oder Demi-Chef de rang

Offerten sind zu richten unter Chiffre G R 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner-lehrstelle

Junger Bursche sucht in Hotel oder gr. Restaurant. Sprech die drei Landessprachen. Offerten an Josef Eiholzer, Oberdorf, Grosswangen, Kt. Luzern.

Metzger

Junger, strebsamer der längeren Zeit ein Geschäft führte, sucht Stelle als Metzger, wo er Gelegenheit hätte, sich als Koch auszubilden. Offerten sind zu richten unter Chiffre M Z 2827 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Service-tochter

Sucht Stelle in Restaurant, Deutsch, französisch und englisch sprechend. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre J S 2844 an die Hotel-Revue, Basel 2.

● REVUE-INSERATE halten Kontakt mit der Hotellerie!

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 47

Offene Stellen - Emplois vacants

Cherché: Casseroles, légumes, qualifiés, pour ler décembre. Faire offre Brasserie Genevoise, Genève. (1477)
Gesucht: junger Koch oder Köchin neben Chef sowie Hausbursche-Hilfsportier. Offerten an Posthotel Kösli, Gstaad, Berner Oberland. (1475)
Gesucht in mittleren Passantenhotel: Entremetier, Etagenportier, Hausbursche, Zimmermädchen, Hausmädchen, Buffetkellner, Lingerie, Restaurantkellner oder Kellner und Allgemeinverwalter. Offerten erbeten an Postfach 88, Biel. (1476)
Gesucht: junger Koch, Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, Offerten unter Chiffre 1478
Gesucht in erstklassiges Stadthotel, in Jahresstelle, auf Mitte Dezember: Commis de cuisine, Küchenbursche, Office-mädchen. Offerten mit Zeugnisakopien an die Direktion des Hotels Kronen, Solothurn. (1479)
Gesucht zu baldigem Stellenantritt: Buffetkellner (Dauer der Lehre 1 Jahr), Servierkellner (Dauer der Lehre 1 1/2 Jahre), Gehalt von Anfang an. Gründliche Ausbildung, praktisch und theoretisch, zugehörig. Kost und Logis frei im Hause. Offerten mit Photos und Angaben bisheriger Tätigkeit an Hotel Bristol, Bern. (1480)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Fachberufschweiz / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 98 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdiensten

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellenleiter
HOTEL-BUREAU (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.
Stellensuchende, die beim Fachberufschweiz des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter einer Vakanzenliste ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 6122 Kochpraktikantin oder Hilfsköchin neben Chef, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
6124 Chasseur-Boutier, französisch sprechend, sofort, Casino-Kursaal, Kanton Tessin.
6129 Junge Barmaid, evtl. Anfängerin, 1. Dezember, Hotel 40 Betten, Thunsee.
6131 Küchenbursche-Casseroles, 1./15. Dezember, mittelgroßes Hotel, Zürich.
6132 Stütze des Patrons, Mithilfe am Buffet und im Bureau, 1. Dez., Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
6133 Lingerie-mädchen oder Lingerie, Serviertochter oder Kellner, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Ostschweiz.
6138 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
6188 Office-mädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Arosa.
6187 2 Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Uri.
6172 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
6178 Etagenportier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
6203 Demi-Chef, sofort, Erstklasshotel, Luzern.

Gesucht in größerem Restaurationsbetrieb nach Biel: Buffetdame sowie fachlich geübter Casseroles. Bewerberinnen, welche schon als Buffetdame tätig waren, wollen ihre Offerte mit Photo, Zeugnisakopien sowie Lohnansprüchen einreichen unter Chiffre 1481

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Büropraktikantin, junge, Tochter mit Handelsdiplom, sucht Stelle in Winterson. Deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend. Offerten unter Chiffre 2 47202 Le an Publicitas Luzern. (642)
Téléphoniste, homme, libre pour saison d'hiver. Ecrire sous chiffre L 94486 X a Publicitas Genève. (643)

Salle und Restaurant

Buffetdame, geseteten Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 850
Deutscher, junger, aus guter Familie, soeben Kellerlehre mit Auszeichnung abgeschlossen, sucht Stellung zur fachlichen und sprachlichen Fortbildung für 1 Jahr. Frihof Hohlke, Kiel, Reventon-Allee 29. (645)
Präzisions, geseteten Alters, sprachkundig, im Hotelfach erfahren, sucht passenden Vertrauensposten. Aushilfsweise für Abteilungen als Buffetdame. Offerten unter Chiffre 853

- 6235 Lingeriegouvernante, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
6216 Office-mädchen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Zürich.
6236 Küchen-Hausbursche, sofort, kleines Hotel, Kanton Schaffhausen.
6227 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Basel.
6274 Entremetier, Hausmädchen, Buffetkellner, Lingerie, junger Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Bielersée.
6283 Anfangsekretärin, sofort, Hotel 100 Betten, Bern.
6298 Office-mädchen oder -bursche, Küchenmädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Solothurn.
6302 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Jura.
6306 Sekretärin-Stütze der Hausfrau, sprachkundig, sofort, Hotel 35 Betten, Kanton Appenzel.
6307 Serviertochter oder Kellner, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Ostschweiz.
6308 Buffetdame, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
6310 Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Kanton Glarus.
6311 Serviertochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
6313 Commis de rang, Anfang/Mitte Dezember, Hotel 80 Betten, Zürich.
6323 Buffettochter oder -dame, 15. Dezember, Restaurant, Solothurn.
6327 2 Restaurantkellner, à la carte-kundig, Buffettochter, Hausmädchen, sofort, kleineres Hotel, Kanton Bern.
6331 Köchin oder Anfangsköchin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lago Maggiore.
6332 Chef-Gardemanger, Commis de cuisine, Sekretär für Küche- und Bonkontrolle, Chasseur, Erstklasshotel, Zürich.
6338 Commis Saucier, 1. Dezember, kleineres Hotel, Kanton Bern.
6337 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
6338 Restaurantkellner-Chef de service, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Luzern.
6339 Buffetdame, Serviertochter, 15. Dezember, mittelgroßes Hotel, Zürich.

Wintersaison

- 6123 Economahilfe, nach Übereinkunft, erstklassiges Hotel, Berner Oberland.
6126 Saaltochter oder Praktikantin, Winterson, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6139 Office-mädchen, Kaffeeköchin, Clätterin-Lingerie, Winterson, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6138 Hilfsköchin oder Praktikantin, Wäscherin-Lingerie, Lingerie-mädchen, Commis de cuisine, Chasseur-Telephonist, Winterson, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

Obersaaltochter, tüchtige Kraft, sucht Engagement, evtl. selbständige Leitung. Tel. (091) 34282 oder J. Bühner, Morcote (Ticino). (860)

Saaltochter, I. oder Alleinsaaltochter, geseteten Alters, deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, tüchtig und fleißig, mit guten Zeugnissen, sucht Wintersonstelle in Verbänden oder Jahresstelle im Tessin. Offerten unter Chiffre 866 oder Telefonat (089) 5487.

Serviertochter, bestausgewiesene, sucht gute Jahres- oder Saisonstelle. Zuschriften erbeten an Seiler, Buchs (Aargau), Obermatt 1138. (865)

Cuisine und Office

Apprenti-cuisinier, de 2ème année, à placer pour 3 mois d'hiver. Si possible dans localité où il pourrait suivre les cours professionnels en français. Ecrire sous P. 68-70 V. Publicitas Vevey. (861)
Bursche, 28 Jahre alt, sucht Stelle in Patisserie oder Küche. Offerten unter Chiffre SA 9723 B an Schweizer-Annoncen A.G. ASSA, Bern. (722)
Chefköchin, Schweizerin, entremetskundig, tüchtig, sparsam, sehr zuverlässig, sucht Stelle in mittlerem Hotelbetrieb. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 864 (867)
Commis de cuisine sucht Stelle für Winterson. Interlaken, Müren, Wengen oder Lauterbrunnen bevorzugt. Offerten an Hans Schmid, Halwil (Glarus). (862)

Küchenchef-Kleinkoch, 40jährig, sucht Winterson. Jahres- oder Aushilfsstelle. Frei ab 1. Dezember. Erstklassige Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre 846 (868)

Köchin, junge, sucht Saisonstelle. Offerten an Ingeborg Nagel, Schliererstr. 11, Weller/Schorndorf, Württemberg, Deutschland. (863)

Küchenmädchen, junge, Hilfsinöpfe, italienisch oder französisch sprechend, Winterson, Hotel 85 Betten, Berner Oberland. (864)

Commis de cuisine, Winterson, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden. (865)

Sekretär-Praktikant, sprachkundig, Casseroles, Liftier, Etagenportier, sprachkundig, Angestelltenzimmermädchen, Winterson, Hotel 140 Betten, Berner Oberland. (866)

Saaltochter, Zimmermädchen, Winterson, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden. (867)

Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Buffettochter, sprachkundig, Winterson, Hotel 35 Betten, Arosa. (868)

Chasseur, sprachkundig, Restaurantkellner, servierkundig, Bartocher (Anfängerin), Anfangsgouvernante, II. Clätterin, Winterson, erstklassiges Hotel, Kanton Graubünden. (869)

Lingerie, Lingerie-mädchen, Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Office-mädchen, Winterson, Hotel 125 Betten, Berner Oberland. (870)

Buffetdame, Küchenbursche, Sekretär, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland. (871)

Office-gouvernante, Küchenmädchen, Küchenbursche, Saalpraktikantin, Winterson, mittelgroßes Hotel, Grindelwald. (872)

Buffettochter, evtl. Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden. (873)

Commis de rang, Winterson, Hotel 40 Betten, Arosa. (874)

Restaurantkellner oder Kellner, Winterson, Hotel 70 Betten, Kanton Graubünden. (875)

Portier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Berner Oberland. (876)

Zimmermädchen, Winterson, erstklassiges Hotel, Berner Oberland. (877)

1. junge Saaltochter, sprachkundig, Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Serviertochter für Restaurant und Bar, Lingerie, Winterson, Hotel 70 Betten, Berner Oberland. (878)

Telegraphistin, Chasseur, Winterson, erstklassiges Hotel, Kanton Graubünden. (879)

Restaurantkellner, Küchenmädchen, Office-mädchen, nach Übereinkunft, Winterson, Hotel 100 Betten, Arosa. (880)

2 Office-mädchen, Buffetanfängerin, Winterson, Hotel 70 Betten, Berner Oberland. (881)

Anfangsilngere, Office-Küchenmädchen, junger Kellner, deutsch sprechend, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland. (882)

Restaurantkellner, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Innerschweiz. (883)

Pâtissier, Kaffee- und Angestelltenköchin, Anfangszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden. (884)

Gesucht für durchgehende Sommer- und Winterson junger Vertrauensperson als I. Saaltochter

Sprachenkenntnisse erwünscht. Offerten mit Referenzen und Bild an Parkhotel Gemmi, Kandersteg.

Gesucht per sofort zuverlässige, sprachkundige Serviertochter mit guten Kenntnissen im Speisesevice. Williger, sauberer Hausbursche

Auf 15. Dezember 1956 zur Leitung eines Dépendancebetriebs tüchtiges Ehepaar Mann Koch, Frau für Buffet oder Service

Serviertochter oder Kellner

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion Hotel Gurnigel, Gurnigel (Berner Oberland).

Gesucht tüchtiger Haus- und Küchenbursche

gutebezahlte Jahresstelle. Zimmer frei im Hause. Offerten an W. Wild, Zürich 7, Zürichbergstr. 197.

On cherche pour de suite ou date à convenir bonne téléphoniste

sachant l'allemand, le français et l'anglais. Place à l'année. Faire offre détaillée avec copies de certificats, photographie et présentions de salaire à la direction de l'Hôtel des Bergues, Genève.

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Chef-Gardemanger Commis de cuisine Sekretär

für Waren- und Bonkontrolle für Halle und Restaurant

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Direktion Carl-Ellie-Hotel, Zürich.

Etage und Lingerie

Österreichische sucht Stelle in Winterson als Lingerie-mädchen oder Maschinenschwächlerin. Zeugnisse zu Diensten. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten an F. V., Postlagend, Locarno. (871)

Loge, Lift und Omnibus

Chasseur-Telephonist, 27jähr., mit Sprachenkenntnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre Z.V. 1933 an Mosse-Annoncen, Zürich 23. (872)

Portier, mittleren Alters, deutsch, französisch, engl. und ital. sprechend, wünscht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt n. Übereinkunft. Offerten an E. Straubhaar, Tannenhof, Gampelen BE. (859)

Portier-Conducteur oder Alleinportier sucht Engagement nach Übereinkunft. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 848 (864)

Divers

Gouvernante, fachtüchtige, versierte, geseteten Alters, sucht neuen Wirkungskreis, evtl. Tourante (Economat, Lingerie, Küche, Etage, Office), 4 Sprachen. Bevorzugt Zürich. Offerten unter Chiffre 882 (869)

Saaltochter, Deutsche, Englisch, Französisch und Deutsch, sucht Stelle in St. Moritz, auch als Zimmermädchen angenehm. Offerten unter Chiffre 881 (868)

Serviertochter, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Graubünden. (870)

Chef de rang, Chef d'étage, Commis de rang, Winterson, erstklassiges Hotel, St. Moritz. (871)

Personalköchin, evtl. junger Koch, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden. (872)

Kellerbursche-Heizer, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotel 160 Betten, Kanton Graubünden. (873)

Office-mädchen, sofort, Hotel 130 Betten, Toggenburg. (874)

Köchin, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Wallis. (875)

Wäscherin-Cüätterin, 18. Dezember, Hotel 100 Betten, Berner Oberland. (876)

Zimmermädchen, Hausbursche, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland. (877)

Commis de rang, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Moritz. (878)

Hilfsmuttermädchen, Angestelltenkocht, Winterson, Erstklasshotel, Engadin. (879)

Junger, der Lehre entlassener Koch neben Chef, 1. Dezember, Barpraktikantin, 20. Dezember, mittelgroßes Hotel, Toggenburg. (880)

Aushilfen

6180 Sekretärin, evtl. Aushilfe für 1 Monat, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden. (881)

6347 Chasseur, 2 Zimmermädchen, Chef de partie, Commis de cuisine, Aushilfe über Weihnachten/Neujahr, für ca. 10-14 Tage, Erstklasshotel, Engadin. (882)

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

6158 Jeune pâtissier, suisse, entrée à convenir, grand restaurant, lac Léman. (883)

6161 Fille de cuisine, début décembre, hôtel-pension, Lausanne, Chef de partie (sauceur), saison d'hiver, grand hôtel, Vaud. (884)

6177 Gouvernante d'étage, Suisse, 3 langues indispensables, à convenir, grand hôtel, lac Léman. (885)

6186 Fille de salle, Suisse, fille d'office, saison d'hiver, Hotel 80 lits, Alpes valaisannes. (886)

6191 Fille d'office, 15 décembre, place à l'année, hôtel moyen, Genève. (887)

6005 Sommelière, Suisse, connaissant la restauration, de suite ou à convenir, grand hôtel, Jura. (888)

Gesucht für Winterson, evtl. in Jahresstelle

Personalköchin

Offerten mit Zeugnissen an Park-Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus.

Gesucht oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, tüchtige, sprachkundige

Serviertochter

Guter Verdienst. Geringe Arbeitszeit. Offerten mit Zeugnisakopien und Photo an Hotel Engel, Küssnacht a. R., Tel. (041) 811057.

Gesucht

Buffetdame

evtl. versierte Buffettochter

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisakopien und Photo an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.

Gesucht in Berg-Restaurant

tüchtige, sprachkundige

Restaurations-tochter

sowie

Commis de cuisine

Offerten an Berghaus Wasserngrat, Gstaad.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

Gesucht Chef de rang Remplaçant-Chef de service für Grill-room, Eintritt im Dezember. Hotel Schweizerhof, Bern.

Stadthotel sucht: Kaffeeköchin Economat-tochter Zimmermädchen II. Barmaid englisch sprechend
Offerten mit Unterlagen sind zu richten unter Chiffre S A 2785 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Passanten-Hotel-Restaurant Basels 2 sprachkundige Serviertochter
Bewerberinnen, die mit dem Restaurations- und à-la-carte-Service vertraut sind, werden gebeten, ihre Offerten mit Zeugnisakopien und Bild einzureichen unter Chiffre S B 2798 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Dezember in Speiseraum tüchtige KÖCHIN
Gute Behandlung und rechter Lohn zugesichert. Offerten unter Chiffre A D 2818 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Carlton Hotel, St. Moritz sucht für kommende Wintersaison: Warenkontrolleur Etagenportier Chef d'étage Chef de rang
Offerten mit Zeugnisakopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD sucht Zimmermädchen vom 15. Dezember 1956 bis 30. September 1957.

Gesucht für Wintersaison, evtl. auch Sommer: zwei Zimmermädchen sprachkundig, eine Küchen-Praktikantin oder Anfangsköchin
Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Hess, Engelberg.

Erstklasshaus im Engadin sucht noch für die Wintersaison Patissier
Offerten mit Zeugnisakopien an L. Gredig, Grand Hotel Kronenhof, Pontresina.

Gesucht nach Davos in Wintersaison sprachkundige Alleinsaaltochter
Offerten an Hotel Helios, Davos-Platz, Tel. (083) 38091.

Nous cherchons pour saison d'hiver secrétaire
Offres à l'Hôtel Montesano, Villars sur Ollon.

Gesucht in Jahresstelle zu baldigem Eintritt II. Buffetdame evtl. Buffettochter
Offerten erbeten an H. Reiss, Restaurant du Théâtre, Bern.

Luxus-Hotel im Engadin

sucht für Winteraison:

**I. Journalführer
Telegraphistin
Commis de cuisine
Metzger
Chasseur**

Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre L H 2796 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel allerersten Ranges

mit langer Sommeraison (März bis Oktober), evtl. teilweise Jahrestellen, sucht für nächsten Frühling folgenden Personal:

**Küchenchef, Gouvernante
Chef de réception-aide patron
Oberkellner, Chefs de rang
Commis de rang und d'étage
Chef de bar, Commis de bar
mix- und restaurationskundig
Zimmermädchen, Portiers
Lingeriemädchen
Officebursche und -mädchen**

Nur erstklassig ausgewiesene Angestellte wollen bitte genaue Offerten mit Photo und Referenzen einreichen unter Chiffre A R 2855 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Olten in Jahresstelle: junge, tüchtige und zuverlässige

Buffetochter

seriöse und servicegewandte

Restaurationstochter

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo erbeten unter Chiffre B R 2787 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in modernes, gutgehendes Hotel-Restaurant tüchtige

Serviertochter

Buffetochter

Haus- u. Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre H R 2778 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Dezember 1956 in Jahresstelle tüchtige, selbständige

Lingerie-Wäscherei-Gouvernante

für modernen Betrieb in erstklassigem Grosshotel. Offerten mit Zeugniskopien an Dolder Grand Hotel, Zürich.

Gesucht

in modern eingerichtete Hotel (60 Betten) nach Luzern in Jahresstelle

Obersaaltochter

(Chef de service)

Eintritt nach Übereinkunft. Fachkundige, versierte Tochter, möglichst mit abgeschlossener Berufsausbildung (ausgewiesene jüngere Saaltöchter würde eingearbeitet) belieben Offerten einzureichen unter Chiffre O B 2793 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Winteraison, evtl. Jahresstelle

Haus- und Küchenbursche Office-Hausmädchen

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

Mittleres Hotel in Zürich sucht

Stütze der Hoteliersfrau

Jahresstelle. Allgemeine Kenntnisse der Branche, guter Wille zur Mitarbeit, Befähigung in unserer Abwesenheit dem Betrieb vorzustehen. Englisch und Französisch erwünscht. Offerten unter H B 2784 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf ca. 12. Dezember:

**Lingere
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Etagenportier
Saal-Hallentochter oder -kellner
Anfangssaaltöchter od. Commis de salle
Saal-Lehrtochter (11 Monate Praktikum)
Office-mädchen
Küchenmädchen und -burschen**

Handgeschriebene, detaillierte Offerten an Grand Hotel Bellevue, Wengen.

HOTEL EUROPE, LUGANO

sucht qualifizierten

DIREKTOR

Eintritt Februar oder nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Curriculum vitae und Ansprüchen an:
Geschwister Fassbind, zurzeit Hôtel Comte, Vevey.

Gesucht tüchtiger

Patissier Aide de cuisine

lange Winteraison.
Offerten an Hotel Post, Valbella-Lenzersheide.

GESUCHT

per sofort oder nach Übereinkunft:

**Bureaupraktikant
sprachkundig
Angestellten-Zimmermädchen
Casserolier**

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Jos. Reinert, Regina-Hotel, Wengen (Bern Oberland)

Gesucht

tüchtige

Hotel-Sekretärin

Gutbezahlte Jahresstelle, geregelte Freizeit.
Offerten an Hotel Metropole, Bern, Jnh. F. Hasenmaier

On cherche

de suite

cuisinier

travaillant seul. Offres avec certificats et photo à l'Hôtel-Restaurant de la Poste, Lausanne.

Gesucht

in Jahresstelle

Commis-Saucier

Eintritt 1. Dezember. Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Stadthaus, Burgdorf.

Gesucht

per 15. Dezember: tüchtige

I. Buffetdame

Rest.-Tochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Rigibühl, Zürich.

Gesucht

Stütze der Vorsteherin

in alkoholfreies Hotel und Restaurant in Kantonshauptstadt. Für arbeitsfreudige Mitarbeiterin mit guten Kenntnissen in Wirtschaftsbetrieben abwechslungsreiche Tätigkeit. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Lohn. Offerten unter Chiffre S V 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Privat-Klinik bei Basel sucht

Köchin

für sorgfältige und gepflegte Kranken-Diät.
Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre P K 2731 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in gut eingerichtete, alkoholfreies Hotel und Restaurant (20 Fremdenbetten, 80 Mittagessen) in der Ostschweiz

Vorsteherin

Selbständige, vielseitige Aufgabe mit guten Arbeitsbedingungen. Auch für 2 Freundinnen geeignet. Offerten unter Chiffre V O 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort in soignierten à-la-carte-Betrieb, Nähe Zürich, jüngerer

Restaurationskoch

guter Rotisseur, evtl. gewesener Chef de partie als Stütze des Patrons

Patissier

welcher sich in der Küche ausbilden möchte. Bewerber, welche auf eine gutbezahlte Jahresstelle reflektieren, belieben Offerten zu richten an Gasthof Rössli, Würenlos.

Gesucht
für Winteraison 1956/57
jüngerer, williger

Alleinportier

(Schweizer)
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Obersee, Arosa, Tel (081) 31218

Gesucht
für gutes Schweizer Hotel,
160 Betten:

Gouvernante d'étage

Ebenso gewandter

Sekretär

Italienische, englische, evtl. franz. Sprachkenntnisse nötig. Bewerbungen bitte richten an Direktion Hotel Britannique, Corso Victor Emmanuel, Neapel.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht

für die Winteraison sprachkundige

TOCHTER

für Empfang und Büro. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Dischma, Davos-Dorf.

On cherche

pour saison d'hiver

SERVEUSE café-restaurant et BARMAID

capable, avec, si possible, quelques notions d'anglais et d'allemand. Faire offres avec copies de certificats et photo à l'Hôtel de la Poste, St-Cergue/Nyon.

HOTEL GARNI

de construction récente à Genève cherche

portier de nuit

expérimenté. Limite d'âge 35 ans. Langues: français, allemand, anglais. Entrée à convenir. Ecrire en joignant photographie à case postale, Mont-Blanc 383, Genève.

Gesucht

Gerantin oder Geranten-Ehepaar

(Mann versierter Küchenchef)
in neu renoviertes Restaurant, Nähe Zürich. Es mögen sich nur ganz tüchtige Leute mit längerer Praxis und Erfahrung melden. Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre V Z 2772 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Direktor

in Hotel allerersten Ranges. Saison März bis Oktober, evtl. Jahresstelle. Nur bestqualifizierte Bewerber wollen bitte Offerten mit Photo, Referenzen und Lohnansprüchen richten unter Chiffre D O 2884 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

auf 15. Dezember 1956, evtl. 1. Januar 1957 tüchtiger

Chef de cuisine

Jahresstelle. Offerten mit Angabe von Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien, Angabe von Referenzen und Photo sind zu richten an J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, Rapperswil am Zürichsee.

Gesucht

für Kolumbien - Südamerika

junges EHEPAAR

Ein Teil muss gelernter **K O C H** sein, zur Verwaltung eines kleinen, sehr schönen Hotel-Restaurants, 74 km von Bogotá entfernt, der Hauptstadt Kolumbiens (Südamerika), 8 Zimmer, 9 Bäder, Piscina. Ausreichend für 50 Gäste. Gasküche. Für Publikum I. Klasse. Zu vermieten mit Verkaufrecht mit Ratenzahlung. Ganzjahresbetrieb. Subtropisches Klima. 1440 m ü. Meer. Bewerbungen mit Lichtbild und Referenzen auf Englisch oder Französisch an E. Ospina-Racines, Apartado Aereo 49-45, Bogotá (Colombia).

Wir suchen

in unsere soeben neu und sehr modern eingerichtete Küche eine tüchtige und selbständige

KÖCHIN

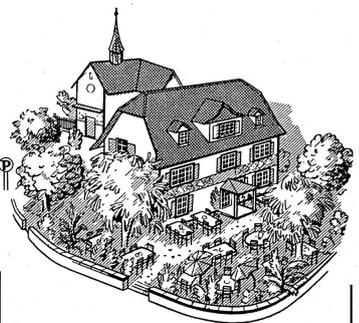
für 60 Personen. Ferien und Freizeit geregelt. Offerten mit Photo sind zu richten an die Hauseltern der Staatlichen Pestalozzistiftung Olaberg (Aargau).

Important hôtel en Belgique

cherche

directeur

Ecrire avec références détaillées et photo récente sous chiffre J B 2845 à l'Hôtel Europa, Bâle 2.



Gesucht

per sofort sauberer, tüchtiger

Commis de cuisine

für feine Restaurationküche mit Steinbetrieb, abwechslungsreiche Speisekarte, Gelegenheit zur Weiterbildung. Offerten mit den üblichen Angaben sind zu richten an Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, St. Jakobstrasse 377, Basel.

Gesucht

auf 15. Januar 1957 in Jahresstellen für Hotel- und Restaurant-Neubau. Nähe Zürich:

**Commis de cuisine
Küchenpraktikant(in)
Restaurationstochter
Buffetdame, Buffetochter
Küchenmädchen u. -bursche
Hausbursche
Zimmermädchen-Lingère**

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an Robert Wyss, Indagstrasse 8, Luzern, Tel. 28869.

En vue de la gérance d'un restaurant de 300 à 400 couverts, à l'Exposition Universelle de Bruxelles 1958, une importante industrie alimentaire belge recherche

un spécialiste expérimenté

ayant de nombreuses références prof. et parlant parfaitement le français. Durée de l'engagement: 7 à 8 mois probalement mars 1958 à octobre 1958. Ecrire avec âge, références, prétentions sous chiffre G E 2777 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

In Jahresstelle gesucht

Anfangs-Zimmermädchen

Etwas Sprachkenntnisse erwünscht. Offerten an Badhotel Bären, Baden.

Gesucht

auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige und selbständige

Köchin

Offerten mit Referenzen erbeten an F. Bula, Offiziers-Militärkantine, Bülach.

Cherchons

pour saison d'hiver

LAVEUSE

qualifiée. Machines. Hotel Montecarlo, Villars sur Ollon.

Gesucht

in Dauerstelle zu baldigem Eintritt tüchtige

Economat- und Personal-Gouvernante

für Erstklasshotel im Tessin. Offerten unter Chiffre E G 2822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Frühjahr 1957, für lange Saison, in grossen Restaurant, fachlich tüchtige

Buffetdame
für ausgedehntes Restaurationsbuffet;
Chef de service versierter hauptsächlich für Dancing- und Variétébetrieb;
Chef de cuisine bestausgewiesener
Warenkontrollleur umsichtiger
Patissier-Aide de cuisine

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Lohnansprüchen sowie Bild unter Chiffre R E 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für Réception und Dolmetscher. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch **GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.**

„BOLDERN“
sucht eine
HAUSBEAMTIN

Die reformierte Heimstätte Boldern ob Männedorf ist das Kurs- und Wochenendhaus der zürcherischen Landeskirche. Betrieb und Belegung wechseln sehr stark (30-120 Gäste). Unsere Hausbeamtin muss praktische Erfahrung auf allen Gebieten der Hauswirtschaft besitzen. Sie soll ihre jungen Mitarbeiterinnen freundlich und bestimmt leiten können. Für eine bewegliche, geistig interessierte Frau sehr befriedigende Aufgabe in Zusammenarbeit mit dem leitenden Team des Hauses. Antritt, wegen Verheiratung der jetzigen Haushälterin, 1. Februar, spätestens 1. März 1957. Altersförsorge geregelt. - Offerten mit Zeugnissen, Referenzen, handgeschriebenem Lebenslauf und Lohnansprüchen an Dr. H. J. Rinderknecht, Männedorf, Tel. (051) 92 99 33, der gern jede Auskunft gibt.

Istanbul Hilton Hotel
offers an opportunity for an energetic, talented person between 28 and 40 years, speaking fluently English and French a position as:

Assistant to the Executive Housekeeper

with the intention to promote her to Executive Housekeeper if satisfactory. Apply with Curricul. and Photograph to Personnel Department, Istanbul Hilton Hotel, Istanbul, Turkey.

Gesucht
für Sommeraison 1957 in Holland (April bis November):

Chef de rang
Demi-Chef
Gardemanger
Buffetochter
Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an Dir. Hotel «Prinses Juliana», Valkenburg (L), Holland.

Bekannter Grossbetrieb der deutschen Schweiz
sucht einen

Küchenchef

Geboten wird: Angenehme Arbeitsatmosphäre, weitgehende Dispositionsfreiheit, Jahresstelle mit gutem Verdienst.

Erfordernisse: In sämtlichen Sparten versierter Fachmann, charakterfeste Persönlichkeit mit ausgeprägtem Talent für Organisation und Personalführung.
Eintritt nach Übereinkunft, spätestens Frühjahr 1957.

Bewerber sind gebeten, ihre ausführliche Offerte mit Gehaltsansprüchen zu richten an den Beauftragten:

ERNST ERNE
Beratungs- und Organisationsbüro für das Gastwirtschaftsgewerbe
Zürich 635, Otipferstrasse 4
Tel. (051) 28 98 20
Auf Wunsch absolut diskrete Behandlung Ihrer Bewerbung

Gute Existenz
wird tüchtigem Geranten-Ehepaar geboten, das in der Lage ist, einen in jeder Hinsicht neuzeitlich eingerichteten

Landgasthof

an Hauptstrasse gelegen, in vorbildlicher Weise zu führen. Einer der Ehegatten sollte sich über ausgezeichnete Kochkenntnisse ausweisen können. Fixum und Umsatzprovision. Eintritt auf 15. April 1957, eventuell auch früher nach Vereinbarung. - Handschriftliche Offerten unter Beilage von Photos und Zeugnisschriften sind zu richten unter Chiffre SA 7945 LZ. an Schweizer Annoncen AG. «ASSA», Luzern.

Gouvernante stagiaire
excellentes références, parlant français, anglais, russe, espagnol. Nationalité française, 48 ans, cherche emploi même

aide gouvernante

Saison, Hôtel ou Clinique en Suisse française. Libre immédiatement.
Mme Tamara, 11, Rue Jasmin, Paris/France

Jüngere
Serviertochter
Deutsch, Franz., Italienisch, Englisch, sucht Stelle in Hotel oder guten Tea-Room für Winteraison, Bündlerland bevorzugt. Offerten unter Chiffre V 36833 an Publicitas Zürich.

2 jeunes gens, 17 et 25 ans, cherchent place comme

débutant-barman

région Lausanne-Genève profésor. Libre dès 28 nov. Faire offres à J. Jacot, Case-Ville 77, Le Locle.

Selbständiger

KOCH
Schweizer, 22 Jahre alt, sucht Winteraison- oder Jahresstelle in mittleren Betrieb auf 1. Dez. oder Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre K O 2814 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als

Journalführer-Sekretär
per 1. Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre J S 2829 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gärtner, ges. Alters, sucht Dauerstelle im Tessin als

Allein- oder Obergärtner
Bin in allen Branchen bewandert. Angebote an W. Schmid-Baumann, Gärtner, Langnau a.A. (Zürich).

Jeune cuisinier ayant terminé son apprentissage avec succès, cherche place comme

commis de cuisine
dans bon hôtel de première classe. Offres sous chiffre P 12190 W A Publicitas Winterthur.

Barpianist (Sänger)
frei für Dezember und Jan. Offerten unter Chiffre L 6085 Y an Publicitas Bern.

Junger, initiativer Berufsmann, gelernter Koch und Kellner, kaufmännische Bildung, 5 Sprachen, mit Fahrglaubzweitschein, sucht Stelle als

Patron-Stellvertreter
Chef de service oder andern Vertrauensposten. Offerten unter Chiffre S 88816 Q an Publicitas AG., Basel.

Schweizerin, verheiratet in allen Gebieten eines Grossbetriebes, sucht Stelle als

Stütze des Patrons
evtl. Réception, Bureau, für die Winteraison. Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch. Beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre OFA 1681 B an Orell Füssli-Annoncen AG., Bern.

Gutpräsentierendes, tüchtiges Fräulein, bis jetzt als

Aide du patron
tätig, sucht für die Winteraison ähnliche Stelle in gepflegtem Hotel. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienischkenntnisse. Offerten unter Chiffre A P 2617 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier, expérimenté, 30 ans, cherche place pour saison d'hiver dans bonne maison, évent. comme

CHEF DE PARTIE
Libre à partir du 15 décembre. Bonne référence à disposition. Faire offres sous chiffres AS 5498 J aux Annonces Suisses S. A., «ASSA», Bienne.

Perfekter

Serviertochter
deutsch, englisch, italienisch und etwas französisch sprechend, sucht Stelle in franz. Schweiz. Offerten an Anni Baa, Schwyz (Tiro), Innbruckstrasse 18, Österreich.

Flinker Kellner
Italiener, spricht deutsch und französisch, prima Referenzen, sucht durch mich per sofort eine Stelle als Kellner. Tea-Room Pinguin, Zolingen.

Küchenchef
Auslandösterreicher, ansässig in Mailand, perfekt in italienischer Küche, sucht guten Posten. Zuschriften an S. Podruz, Via Pezzotti 61, Milano (Italia).

Wir suchen Stelle für unser

Bürofräulein
Zentralschweiz oder Zürich bevorzugt. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Réception-, Journal- und Kassakundig. Offerten an Hotel de la Paix, Luzern, Tel. (041) 37373.

Tüchtiger Konditor sucht Stelle als

Pâtissier
in gutes Hotel. Saison bevorzugt. Offerten unter Chiffre P A 2819 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin
23jährig, franz. und engl. Sprachkenntnisse, zuletzt im Hotel Belmont, Montreux, als Sekretärin-Journalführerin, sucht Stelle im

Empfang oder Büro
in Jahres- oder Saisonstelle, möglichst Zentral- oder Ostschweiz. Angebote erbeten unter Chiffre S N 2831 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Hausbursche
Deutscher, sucht Saisonstelle in Kurort. Joh. Mauerer, Hochstr. 67, München 8.

Je cherche un emploi dans un hôtel. S'occuperait du chauffage-centr., du vernissage de la cuisine et table de jardin pendant l'hiver. De la culture maraichère et fleur à coupé le printemps prochain, travailleur de confiance et à l'in térêt de l'employeur, mais parle seulement le français. S'adresser à Georges Bussard, Restaurateur «L'Éclair» Rorschach-Hafen (St-Gall).

Wegen grossen Umbauarbeiten ist unser Hotel geschlossen, und wir suchen daher über die Wintermonate eine Stelle für unseren

Küchenchef
Geft. Offerten an Hotel Terminus, Neuenburg.

Tüchtige, gewissenhafte

Lingère
sucht Stelle in gutes Hotel. Bevorzugt wird Jahresstelle. Offerten an M T 97, postlagernd, Hauptpost Luzern.

Matheus Müller

Die große deutsche Seite



Nr. 3579
G.S.
M.-Schutz

Nur Fr. 64.-
kostet dieser moderne Polstersessel inkl. Plasticbezug.

150 verschiedene Modelle schon ab **Fr. 43.50**

Die altbekannten **Brunner-Stühle** jetzt unter der neuen Firma **Ad. Giacobbo Fehraltor (Zch.)**
Russikerstr. 466, Tel. 051.97.72.77

Lavabo und Schüttstein



blank und rein mit dem enttendenden Reinigungspulver **Sap**

Seit Jahren bewährt, von Kennern begehrt.

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

Unsere Erfahrungen - Ihr Nutzen!
Praktische Weissbleich-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Je remets pour Fr. 36000.- mon café, car je suis malade. (Pleine ville de Genève.) Discretion. Renseignements sous chiffre D R 2776 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

A vendre

«Habit»
taille 48-50, neuf, tissu 1er qual., cédé Fr. 250.- L. Seinet, Vinet 13, Lausanne, tél. 238977.

Günstig zu verkaufen: elektrischer

Konditorei-Ofen
3x500 V, 12000 Watt, mit vier Backfächer, 50x54 cm, inkl. separ. Schallgestell. Der Ofen kann auch günstig auf 380 V umgewickelt werden. Anfragen erbeten unter Chiff. SA 6848 Z an Schweizer Annoncen «ASSA», Zürich 23.

Orchestre
de premier ordre, de 2 à 3 musiciens, excellente formation, libre pour la saison d'hiver. Jean Schaller, Chef d'orchestre, rue de Lausanne 29, Genève, Tél. (022) 32 1894

Chef de cuisine
60 ans, connaissant la cuisine française, leres références, cherche place pour saison d'hiver ou à l'année. Offres sous chiffre C D 2789 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Fräulein
gesetzten Alters, präsentabel, gute allseitige Ausbildung, sucht Stelle in Hotel für

Empfang, Büro
Spricht deutsch, englisch, französisch und etwas ital. Offerten unter Chiffre E B 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ausländer aus dem nahen Südtirol sucht Stelle als

Portier
Beherrscht die deutsche sowie die italienische Sprache vollständig. Es stehen verschiedene Zeugnisse aus der Schweiz zur Verfügung. Richard Trugner, Taufers, Provinz Bozen (Italien).

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

Gelegenheit für tüchtiges Ehepaar! Folge Todesfall auf Frühjahr 1957

zu verkaufen

Kleinhotel

mit Restauration

in grossem Industrie- und Fremdenort am Bodensee. Neuzzeitliche Einrichtung, 9 Betten mit II. Wasser, Zentralheizung, 1 Wohnung, Restaurant und Speisesaal mit 90 Sitzplätzen. Sichere Existenz! Interessenten wollen sich melden an Dir. A. Feitzer, Grand Hotel Victoria, Kandersteg.

Besfrequentiertes Hotel
mit ca. 50 Betten und erstklassigem Speiseraum, an ausgezeichnetem Geschäftsalage in Stadt der Südschweiz, per sofort zu verpachten. Inventar in bestem Zustand ist käuflich zu übernehmen. Kapitalkräftige Selbstinteressenten richten Offerten unter Chiffre B 71814 a Publicitas, Lugano.

Zu verpachten
in Kantonshauptort neu renoviertes

Hotel-Restaurant
auf Frühjahr 1957. Sehr gute Existenz für erstklassigen Küchenchef. Vorteilhafte Pachbedingung. Anfragen sind zu richten unter Chiffre K H 2821 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant
mittlerer od. grosserer Betrieb, von initiativem Ehepaar teilweise oder in Direktion zu übernehmen gesucht.

Übernahme sofort oder nach Übereinkunft. Fachlich bestens ausgewiesen. Sprachkundig und eigenes Kapital. Offerten unter Chiffre P D 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Feisiger, arbeitsliebender, junger Koch sucht Stelle als

Commis-Saucier oder Gardemanger
in grösserem Hotel. Offerten unter Chiffre AS 5468 J an Schweizer Annoncen AG., «ASSA», Biel.

Wiener, 28 Jahre alt, 178 cm, dunkel, von gepfl. und gutem Aussehen, aus guter Wiener Geschäftsfam., intellig., 6 Sprachen in Wort und Schrift beherrschend, alle Sportarten ausübend, z. Zt. in erstkl. und leit. Position der Hotelbranche in Übersee tätig. War bisher in ganz Europa und Übersee in gl. Eigenschaft. Möchte gern zwecks späterer Ehe (Eintritt in erstkl. Hotel od. Restaurant) mit gutaussehender Dame in Verbindung treten. Betroffener würde gerne schriftl. Kontakt aufnehmen, zwecks näherer Bekanntschaft. Pers. Zusammenreffen im Januar 1957 bei Geschäfts- und Urlaubsaufenthalt in Wien, mögl. Bildbeilage orb. (Retourn. garant.) Anfragen unter Chiffre W D 2805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiatives, fachkundiges Ehepaar sucht

Direktion
Hotel garni oder Hotel-Restaurant.
Offerten unter Chiffre D K 2815 an die Hotel-Revue, Basel 2.

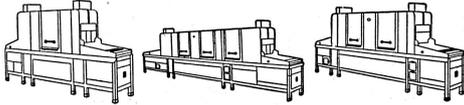
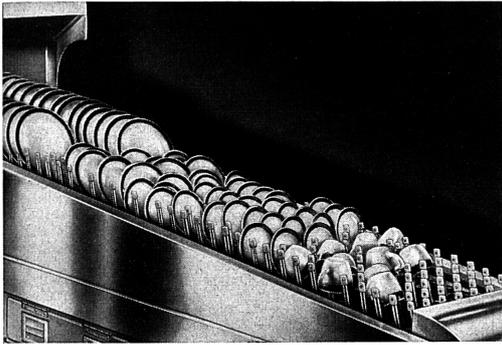
Junger Österreicher mit Auslandspraxis, erst kürzlich aus England zurückgekommen, mit sehr guten Zeugnissen und Referenzen nur von Erstklasshotels, sucht passenden Wirkungskreis je nach Grösse des Betriebes als

I. oder II. BARMAN

Eine Hotel- oder Stadt-Bar in Zürich wird bevorzugt. Angebote mit Bedingungen an Heher Fritz, Biedens, Gartenstrasse 8, Voralberg.

Fortus belebt die Nerven
Hilfe bei Nervenschwäche und Funktions-Störungen durch Voll-KUR Fortus. Es belebt die Nerven bei Gefühlskille, Nerven- und Sexual-Schwäche und regt das Temperament an. Voll-KUR Fr. 26.-, Mittelkur Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 und 2.10. Erhältlich bei ihrem Apotheker und Drogisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 27 50 67.

HOBART - Fliessbandmaschine



wäscht - spült - trocknet

Benötigt

keine Körbe
keine Trockentücher
keine Chromstahlische
mehr.

HOBART-Fliessbandmaschinen werden mit 1, 2 und 3 Tanks in verschiedenen Grössen hergestellt und haben sich seit vielen Jahren in den USA mit Erfolg bewährt.

Verlangen Sie unverbindlich unsern Prospekt.

HOBART-MASCHINEN

J. Bornstein AG., Zürich 2

Stockerstrasse 45 - Telefon (051) 27 80 99 / 27 88 48

Die grösste
Johannisbeer-
Plantage
Europas

Johannisbeerfeld in Lenzburg



Wissen Sie, dass alle Johannisbeeren, die wir verarbeiten, ausnahmslos aus unseren eigenen Plantagen - den grössten dieser Art in Europa - stammen? Da sie ein ausgeprägtes Fruchtroma und einen hohen Gehalt an Fruchtzucker besitzen, sind unsere grossbeerigen Sorten ideal für Kompotte und Confitüren. Dank unserer modernen Verarbeitungs-Methoden können wir besonders vorteilhaft liefern.



**Hero, die einzige schweizerische
Conservenfabrik mit eigenen Plantagen**

Hero Conserven Lenzburg



Junger, in allen Sparten des Hotel- und Restaurationsfachs bewandert. Fachmann sucht neuen Wirkungskreis als
Gerant oder Direktor
auf Frühjahr 1957. Offerten unter Chiffre D 18550 Z an Publicitas Zürich 1.

Deutsche, 24jähr., gute Steno- und Schreibmaschinenekenntnisse, sucht Stellung in gutem Hotel für
Empfang und Büro
(Ein Jahr in der Schweiz im Hotelfach tätig gewesen). Angebote unter St. H. 24913 über Carl Gabler, Werbe-Gesellschaft mbH, Stuttgart, Königstrasse 62, Deutschland.

Gelernter junger
Koch-Kellner
mit eigenem Sommerbetrieb, sucht für die Wintersaison passende Stelle in den Service, wenn möglich Bar-Dancing. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch. Offerten unter Chiffre SA 6937 Z an Schweizer-Annoncen «ASSA», Zürich 23.



Spezialwagen

- kombinierbar als
- Flambierwagen
 - Servier-Besteckwagen
 - Hors-d'œuvre-Wagen
 - Pâtisserieswagen
- aus rostfreiem Stahl

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



Junger, tüchtiger und gewandter

Koch

sucht vom 3. Dezember 1956 bis 8. Januar 1957
Stelle als Aushilfe
in gutes Haus.
Anfragen an W. Frauchiger, «Salmen», Rheinfelden, Tel. (081) 87 88 39.

Italiener, seit einigen Jahren in der Schweiz, 22jährig, sucht Stelle in Erstklassenhotel als

Commis de rang

ital., franz., deutsch und etwas englisch sprechend. Offerten unter Chiffre C R 2765 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Hotelfachmann
41 Jahre alt, 4 Sprachen, sucht Stelle als

Direktor-Gerant-Chef de service-oder Küchenchef
Offerten unter Chiffre P 7767 N an Publicitas Neuchâtel.

Zimmermädchen
6 Jahre Praxis in sehr guten, unt. anderm schweiz. Hotels. Beste Zeugnisse, 31jähr., Deutsche, sucht Saison- od. Jahresstelle. Offerten an Zürich 22, Fach 517.

Bestqualifizierter
Küchenchef
sucht Übernahme einer Fabrikantente, evtl. Anstellung als Küchenchef. Detaillierte Offerten sind zu richten unter Chiffre W 16183 Ch an Publicitas Chur.

Jeune homme
entré de Paris, ayant travaillé dans cabaret parisien, cherche emploi dans

bar ou restaurant
Connaissance des 2 services et découpage parfait des viandes. Ecrire sous chiffre P 7392 E & Publicitas, Yverdon.

HOTEL GARNI-RESTAURANT

DIREKTION, PACTH, KAUF

gesucht. Tessin, Lausanne und Umgebung bevorzugt. — Offerten unter Chiffre D K 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Tochter mit Handelsdiplom und sehr guten Sprachkenntnissen in Deutsch, Französisch und Englisch, sucht Stelle als
Sekretärin-Praktikantin
evtl. II. Sekretärin

in grösseren Hotelbetrieb, Lugano oder Zürich bevorzugt. Eintritt auf 16. Januar 1957 oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Heidy Stamm, 04 Howard House, Dolphin Square, London, S.W.1

Zimmermädchen
28 Jahre, Deutsche, sucht Stelle, Berner Oberland bevorzugt. Freundliche Angebote unter Chiffre Z D 6792 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WER nicht inseriert wird vergessen

NEU!

LUCUL- Crème - Suppen

Spargel - Steinpilz - Tomaten - Huhn

Wieder eine Spitzenleistung!

Gratismuster durch: Ein Versuch lohnt sich!

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 46 72 94
Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze

Le
Champagne
préféré

Champagne BOLLINGER

Agence
générale
RENAUD SA
BALE

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

«Meringue und Sauerkraut»

Was ein Fachmann vom «Fondue bourguignonne» hält

Nicht alle kulinarischen Neuschöpfungen halten - vom Standpunkt der Gastronomie aus gesehen - fachmännischer Kritik stand. Auch wenn sich über den Geschmack bekanntlich nicht streiten lässt, so gibt es doch gewisse Regeln, die Allgemeingültigkeit beanspruchen. Im folgenden unternimmt es Herr E. Paull-Schorno (Aarau), dem Fondue bourguignonne den Prozess zu machen. Wir gratulieren ihm zu seiner mutigen und klaren Haltung in dieser aktuellen kulinarischen Streitfrage und glauben, dass es nachgerade auch an der Zeit wäre, einmal die Frage der Früchtegarnituren zu warmen Fleischgerichten zu diskutieren, ist doch auch hier die neuere Entwicklung durch offensichtlich «Bocksprünge» gekennzeichnet. Doch lassen wir nun Herrn Paull das Wort zum «Fondue bourguignonne». (Die Red.)

Bin ich da kurzum in einem kleinen, netten Restaurant zu Gaste gewesen, um einige gemütliche Stunden zu verbringen. Beim Einrichten verspürten alle Hunger, worauf der Wirt zu Rate gezogen wurde, um uns etwas «Spezielles» zu empfehlen. Rasch einigten sich alle auf seine Hausspezialität: «Fondue bourguignonne».

Dieses Gericht wird heute an vielen Hauptsparten und in ebensovielen Restaurants serviert. Es handelt sich im Prinzip um ein Fondue, bei welchem der Käse durch heisses Öl und das Brot durch in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch ersetzt werden. Dazu gesellt sich eine Variation von Saucen und Garnituren. Als Grundsaucen verwenden die meisten «Köche» Mayonnaise und deren Ableitungen (mit Kräutern, Tomatenpuree, Sardellen, Curry usw.). Die Garnituren bestehen zur Hauptsache aus Salaten und Mixed Pickles. Gegessen wird diese Spezialität genau wie ein Käse-Fondue: Das Fleisch wird an eine Gabel gesteckt und in heisses Öl getunkt, bis es nach Geschmack mehr oder weniger durchgebraten ist. Anschliessend wälzt man das Stück in einer der vielen Mayonnaise-Ableitungen und führt es zum Munde!

Dass sich dieses Gericht in wenigen Jahren die Schweiz eroberte, ist nicht verwunderlich, denn es bringt in eine Party die gleiche gemütliche Atmosphäre wie ein «richtiges» Fondue. Dies ist bei uns Deutschschweizern sowieso ein auf natürlichem Wege fast unerreichtes Stadium, so dass man gerne zu einem dieser Fondue-Tricks Zuflucht nimmt.

Wer dieses Gericht erfinden hat und wo es erfunden wurde, ist mir leider nicht bekannt, jedoch bin ich überzeugt, dass der betreffende Gastronom von Feinschmeckerei nicht viel oder gar nichts verstanden hat. Warum diese Zubereitung zu den «bourguignones» heisst, ist mir ebenfalls nicht klar. Vielleicht weil man dazu einen guten Côte d'Or trinken sollte, welcher sich jedoch mit der Mayonnaise auf Kriegsfuss befindet? Wenn das Braten durch den Gast an und für sich schon problematisch ist, da dieser meistens die richtige Temperatur der Fritur nicht abschätzen kann, ist die Saucenkombination geradezu wie M... und S... (siehe Titel). Wenn man sich einen Gast vorstellt, welcher in einem Restaurant ein zartes, saignant gebratenes Filet-Beefsteak bestellt und dieses anschliessend mit einer kalten Mayonnaise nappiert, so wird man für diesen «armen Mann» nur ein mitleidiges Lächeln übrig haben. Wenn aber eine ganze Party «bessere Leute» in zehn verschiedenen Mayonnaisen herumstochert, um dann ein in Geschmack und Aroma nicht mehr erkenntliches, kaltes Stück Filet zum Mund zu führen, so finden diese sogar Fachleute absolut in Ordnung. Was diese Mayonnaisen mit einem in Stücke geschnittenen Rindfleisch, übrigens wohl eines der besten Fleischstücke, welche es überhaupt gibt, zu tun hat, weiss ich beim besten Willen nicht. - Der Schöpfer dieses Gerichtes hat es sich bequem gemacht, indem er eine Saucen-bourguignonne oder eine jedoch teurere und in der Herstellung kompliziertere Béarnaise (oder andere Hollandaise-Ableitungen) durch die ja so einfache, auch von der Fabrik erhältliche Mayonnaise ersetzt hat. Dem Erfinder dieses Gerichts wünsche ich nichts Böses, aber mindestens zwei Portionen Meringues mit Sauerkraut zum Nachtessen. E. P.-S.

A propos des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie de France

L'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie de France a pour mission de contrôler et de faire respecter l'application des appellations d'origine. Cette institution qui déploie une grande activité et qui fait en sorte d'éliminer peu à peu les noms de fantaisie et les falsifications dans les produits du vignoble français a chargé son avocat-conseil en Suisse d'attirer l'attention des hôteliers suisses sur le nombre croissant d'irrégularités constatées depuis quelques années en Suisse dans l'utilisation des appellations couvrant les vins et eaux-de-vie.

« Cette situation - nous écrit Me M. E. Lachat - serait due en particulier au fait que beaucoup de restaurateurs et d'hôteliers intransigent sans doute mal leur personnel, et ne rédigent pas correctement leurs cartes des vins.

Soit par ignorance, soit par négligence, peut-être même parfois intentionnellement, ils font figurer sous la rubrique « Champagne » ou sous celle de « Cognac » des vins mousseux ou des eaux-de-vie de toutes origines, n'étant en tout cas pas de véritables Champagnes ou d'authentiques Cognacs, et ne pouvant, en aucune forme, s'autoriser de l'une ou de l'autre de ces appellations renommées.

Il arrive également que certains établissements servent sans discrimination à ceux de leurs clients qui commandent un « Cognac » une eau-de-vie quelconque. Certains restaurateurs, lorsqu'un client s'informe des marques de « Cognac » ou de « Champagne » pouvant lui être servies, énumèrent à la suite des marques françaises les plus réputées des noms de vins mousseux, de brandy ou d'eaux-de-vie de provenances diverses.

On ne saurait assez insister sur la gravité de ces procédés, et sur la sévérité des peines auxquelles s'exposent ceux qui y ont recours. L'ordonnance sur le commerce des denrées alimentaires dispose, en son article 15, que les dénominations, les indications, les vignettes, les emballages et les instructions figurant sur les emballages, de même que la façon de présenter les denrées, doivent exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature et à l'origine de ces denrées.

Or, le fait d'offrir n'importe quel vin mousseux ou eau-de-vie sous le nom de Champagne ou de Cognac, constitue, de la part du restaurateur, l'usage d'une fausse indication de provenance au sens de l'article 18 de la loi fédérale sur les marques de fabrique et de commerce. Selon les circonstances, et de plus, se caractérise comme un acte de concurrence déloyale, voire comme une escroquerie.

L'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie de France compte sur la compréhension de vos membres pour respecter les prescriptions de la législation suisse, et espère qu'une mise en garde suffira à prévenir de nouvelles infractions. C'est la raison pour laquelle il vous serait très obligé de bien vouloir porter les termes de la présente à la connaissance de tous les hôteliers et restaurateurs affiliés à votre Association, en les invitant à revoir la présentation de leurs cartes des vins et à donner toutes instructions utiles à leur personnel. »

Nous rappelons volontiers aux hôteliers les obligations que leur impose la législation dans la manière de présenter et d'offrir les denrées alimentaires et les boissons, car les infractions à ces dispositions pourraient entraîner des poursuites civiles et pénales contre les auteurs des abus constatés.

Mais les fautes que peuvent commettre les hôteliers et restaurateurs nous semblent minimes par rapport à celles couramment pratiquées par certains négociants ou fabricants étrangers qui induisent en erreur des clients qui sont eux de parfaite bonne foi. Ces derniers ne péchent que par excès de confiance ou par généralisation. C'est d'ailleurs un peu la rançon de la célébrité de dénominations de produits tels que le Champagne et le Cognac qui est cause de ces malentendus. Ces termes se sont tellement imprimés dans l'esprit des consommateurs, qu'ils les utilisent inconsciemment pour désigner des eaux de vie et des vins mousseux. Il arrive que des hôteliers emploient sur leurs cartes ces noms comme titres de rubriques, tout en désignant chacun des vins ou eaux-de-vie par son nom exact, ce qui ne saurait sous entendre une intention dolosive.

Toutefois, il vaut mieux tout faire selon les règles et avoir comme rubriques; Eaux-de-vie, Champagnes et vins mousseux ou champagnisés. »

Qu'en est-il des vins ?

Cependant si l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie de France fait appel à son avocat-conseil pour rappeler les hôteliers et restaurateurs à leurs devoirs, nous sommes obligés d'insister sur le fait que dans le domaine des vins, l'hôtellerie est très souvent victime de commerçants peu scrupuleux.

La route est longue depuis le lieu d'origine jusqu'aux hôtels et restaurants suisses et il y a d'innombrables falsifications dont il est extraordinairement difficile de trouver les auteurs. N'a-t-on pas cité le cas de vins de Bourgogne, livrés en wagons-citernes qui avaient été surveillés et accompagnés jusqu'à la frontière par les propriétaires-vignerons et qui ont quand-même donné lieu à des substitutions sans que l'on puisse en déceler l'auteur? L'hôtelier et le producteur étaient de parfaite bonne foi. Il s'agit là d'un cas extrême, mais il y a encore nombre de commerçants malhonnêtes qui livrent des vins qui ne sont en aucune manière conformes aux échantillons présentés et dégustés. L'on ne saurait dans de pareil cas en faire grief à l'hôtelier et au restaurateur qui ont été abusés.

La situation ne semble pas très claire en France elle-même si nous en croyons un article que le Dr H. Wuilloud, ingénieur-agronome et l'un de nos meilleurs experts en vins, a publié dans le Valais agricole du 1er septembre 1956 et dont voici de larges extraits:

Un aveu qui compte

« Il y a longtemps que l'on savait que la Bourgogne ne fournit qu'une faible partie de ce qui, de par le monde, se boit sous son nom tout auréolé d'un prestige qu'une réclame, absolument hors pair, a su créer et entretenir avec un art consommé.

S'il n'en était pas ainsi, comment serait-il possible de trouver dans n'importe quelle épicerie, non seulement de Suisse, mais de partout ailleurs, d'Europe jusqu'aux antipodes, dans n'importe quel magasin de ces entreprises à succursales multiples, partout, où que ce soit que l'on aille, de ces bouteilles parées des noms les plus glorieux de ce vignoble de France et renforcés encore par la désignation: « Appellation contrôlée » ?

Après une citation remontant à 1931, le Dr Wuilloud poursuit:

Plus récemment, Raymond Baudouin, malheureusement décédé le 11 août 1953, écrivait dans la Revue du Vin de France de janvier 1951:

« Les Châteauneuf-du-Pape de 1950 n'ont cessé d'augmenter de prix depuis la récolte: débutant à moins de 20000 fr. la pièce, les voici à 2526000 fr. Des ventes importantes ont été faites en Bourgogne. Le Châteauneuf-du-Pape devient le bonificateur des années maigres... Il serait tout de même curieux de connaître, par des statistiques, le nombre de barriques de Châteauneuf-du-Pape débarquées en Bourgogne ces derniers mois.

Devant ces avalanches de wagons réservoirs, le Président Henri Gouges s'est cru malin dans un dîner récent: de rappeler la phrase fameuse d'Albert Noirot: « Le principal producteur de vins de Bourgogne, c'est le chemin de fer ».

Et par ailleurs, le même Raymond Baudouin demandant qu'il soit mis un frein à la multiplication des fameux vins vendus aux enchères des Hospices de Beaune, dont la vente ensuite par les adjudicateurs permet d'en fournir à tout l'univers.

Mais il n'en va pas autrement de presque toutes les grandes marques de Bourgogne et un ami complaisant vient de m'envoyer les prix courants de plusieurs grands magasins de Lausanne qui, tous, peuvent vous fournir en quantités illimitées des Bourgogne avec appellation contrôlée de n'importe quelle provenance. Et ce que l'on trouve à Lausanne, on le trouve dans des milliers d'autres villes, dans le monde entier et toujours sous la garantie: appellation contrôlée. La Bourgogne avec une surface d'environ 16/17 000 ha de vignes, ne produisant qu'à peine 3/4000 l à l'ha réalise ce miracle de pouvoir abreuver toute l'humanité.

Nous avons vu plus haut à quoi tient ce miracle et que tel est bien le cas, l'hebdomadaire français Rivarol du mois dernier nous en apporte une nouvelle preuve, encore plus éclatante que les autres, parce qu'elle s'appuie sur le témoignage d'un oracle incontesté en France en fait de gastronomie et de la connaissance des vins, celui de Courmoussy.

Huit jours avant sa mort tragique, survenue le 22 juillet dernier, celui qui portait le titre de Prince élu des gastronomes, dînait avec André Thérive qui raconte ce qui suit à ce sujet dans Rivarol: « Malgré quelque somnolence, il (Courmoussy était né en 1872) restait pareil à lui-même, fort disposé à reprendre de tous les plats, bien que son médecin, un grand lettré, un fin linguiste, fut justement le maître de maison. Et à boire glorieusement le vin d'Anjou et le Champagne. On parlait bien entendu, politique pendant ce repas. Si nous perdions l'Algérie, dit-il, comment ferait-on pour avoir du Bourgogne? »

Un pareil aveu vaut son pesant d'or, surtout quand on sait que le même Courmoussy avait proclamé un jour, mais il avait dû l'oublier: « La France est le seul pays du monde qui produise des vins que l'on puisse boire en mangeant ».

Oui, quand ils sont additionnés d'une bonne dose d'Algérie et de Marocain aussi!

Ces substitutions, falsifications, relations ont très souvent lieu en France même et l'on voudrait que l'Institut national des appellations contrôlées puisse garantir que les vins destinés à l'exportation sont toujours impeccables.

Gewürzkräuter der Heimat

Neben den scharfen Gewürzen, die, abgesehen vom Salz und Paprika, fast sämtlich aus den Tropen kommen, werden die heimischen Gewürzkräuter bedauerlicherweise noch zu wenig verwendet. Sehr zu Unrecht, denn neben den allgemein würzenden Eigenschaften, die den Speisen höchsten Wohlgeschmack verleihen, haben die meisten dieser Würzkräuter ausgesprochene Heilwirkungen, so dass ihre Verwendung durchaus wünschenswert ist. Natürlich gibt es darunter Würzen, die nicht jedermann munden, aber nach einigen Versuchen hat man bald herausgefunden, was sich dauernd verwenden lässt.

Starke Zwiebelverwendung ist von günstigem Einfluss auf die Darmtätigkeit. Auch Zwiebelgeger lehnen die feingewiegte, braungebratene Zwiebel an gebratenen Gerichten nicht ab, und allmählich wird man auch an Kochgerichte Zwiebeln geben.

Anders ist es mit dem Knoblauch. Diese Zwiebel, die von Israeliten und Orientalen täglich verzehrt wird und nachweislich grossen gesundheitlichen Wert hat, setzt sich bei uns schwer durch. Bei uns wird sie eigentlich nur in kleinen Mengen als Beigabe zu Hülsenfrüchten, als Salatwürze, zu Hammelfleisch und bei der Zubereitung von Knoblauch- und Salamawurst verwendet.

Porree wird gern genommen und zu Gemüse und Suppen neben anderem Wurzelwerk gebraucht. Schnittlauch könnte mehr genossen werden, er verdient es durchaus. Frischem Quark gibt er in feingeschnittenem Zustand eine appetitanregende Würze, auch an Gurken- und Kopfsalat mögen ihn viele nicht missen. Recht gut schmeckt er auch zu Suppen, Saucen und Marinaden. Meerrettich verwendet man gern zu besonders würzigen Saucen. Roh gerieben, mündet er zu Würstchen recht gut.

Unter unseren eigentlichen Küchenkräutern steht die Petersilie obenan. Frische Petersilie hat einen angenehmen, kräftigen Geschmack. Feingehackt wird sie als Würze an Suppen, Saucen und Gemüse, in kleine Bündel gebunden als Zutat beim Kochen und Dämpfen von Fleisch und Fischen verwendet. Für Gerichte, die mit gehackter Petersilie angerichtet werden, brauchen wir weit weniger scharfe Gewürze, was allgemein

Frankfurter Gold

Dieser Tage haben wir die mit Spannung erwartete offizielle Bewertungsliste von der Frankfurter Kochkunstausstellung erhalten. Sie kam gleichzeitig mit einem Stößfuzer des Verbandes der Köche Deutschlands an. Anscheinend haben die Juroren die gleichen Erfahrungen machen müssen, wie sie an der HOSPES zutage traten. Alles schreit nach Gold! Silber und Bronze sind nicht gefragt. Man könnte meinen, es handle sich nicht mehr um Wettbewerbe, sondern einfach um «Angestelltenereignisse». Im Prinzip hätte ja jeder Teilnehmer stolz darauf sein können, dass er überhaupt mitmachen durfte. Die schönste Belohnung ist doch das Bewusstsein, dass man etwas mehr für seinen Beruf getan hat als andere, die sich keinen Deut um solche Wettbewerbe kümmern. Natürlich kann man jede Bewertung «zerreissen»: man kann auch jeden Preisrichter lächerlich machen, wobei man übersieht, dass solche Machenschaften zum Bumerang werden.

Die Schweiz hat recht gut abgeschnitten, und wenn nicht alle Teilnehmer «Goldene Medaillen» erhielten, so soll sie das nicht verdrissen, denn an einem solchen Wettbewerb ist jede Auszeichnung eben doch eine Auszeichnung. Wer die Nase über eine «Bronzene» rümpft, soll hingegen und es besser machen.

Hier nun das Wesentliche aus der offiziellen Liste, für deren Richtigkeit wir keine absolute Gewähr übernehmen können.

Nationalmannschaft Schweiz: Grosser Preis in Gold und Ehrenpreis. Goldene Medaillen erhielten die Equipemitglieder A. Furrer, O. Lederermann, G. Burkhard, W. von Wartburg und Chr. Hagmann.

Swissair, Zürich: Grosser Preis in Gold. Goldmedaillen erhielten E. Furter und A. Oswald.

Konkurrenz B (in Kühlvitrinen ausgestellt)

Tea-Room «Bahia», Ennetbaden. Goldmedaillen erhielten: E. Baumgartner und J. Diethelm.

Gasthaus Hirschen, Kyburg P. Morf erhielt die Silbermedaille.

Ernst Müller, Bahnhofbuffet Schaffhausen W. Marxer erhielt die Goldmedaille.

Café Plätzli, Zürich. Grosser Preis in Gold Die Goldmedaille erhielten W. Bartenbach und E. Birscher.

Restaurant Bahnhof, Rümikon (Aargau) Jules Jäger erhielt die Goldmedaille.

Hotel Schönau, Erlenbach (Zürich) Josef Omlin erhielt die Goldmedaille.

Gruppe Zürich-Tessin. Grosser Preis in Gold Die Goldmedaille erhielten: W. Tobler, Hans Riederer, Fred Blaser, W. Dekumbis. - U. Vogt erhielt die Silbermedaille.

Im literarischen Wettbewerb waren 250 Bücher zu jügeren. 72 davon wurden mit einer Medaille ausgezeichnet, davon 18 mit der Goldmedaille. Zwei solche gingen in die Schweiz, eine davon an den «Cercle des Chefs de cuisines» von Bern für «Das Goldene Buch der Kochkunst (Textbearbeitung: Harry Schraemli, Mitarbeiter: E. Pauli, W. Wyman, A. Furrer und W. Brenneisen). Für die 5. Auflage seines «Grossen Lehrbuches der Bar» erhielt unser Mitglied Harry Schraemli die Goldmedaille. Mit Silber wurde Hans Bieri für sein Buch «Kalte Platten» ausgezeichnet, und eine Bronze-medaille erwarb F. Gatti für sein ausgezeichnetes Werk «Entremets für Hotels und Restaurationsbetriebe». Lohrende Barpreise erhielten ausserdem die Herren Furrer, Birscher und Hagmann.

Allen Preisgebern gratulieren wir herzlichst und danken ihnen, dass sie das schweizerische Gastgewerbe so ehrenvoll vertreten haben. Lucius

angestreb werden sollte. Petersiliensauce ist zu Fisch und Rindfleisch besonders wohlgeschmeckend. Auch Kerbel wird als Zutat zu Suppen und Saucen gern und oft verwendet. Der Geschmack ist strenger, und man sollte nicht allzuviel davon auf einmal verwenden. Der Portulak ist bei uns ziemlich in Vergessenheit geraten, obwohl die Blätter in verschiedenen Suppen recht schmackhaft sind.

Majoran erfreut sich ziemlicher Beliebtheit. Nicht nur der Metzger verwendet ihn, sondern auch vielen Speisen und Saucen verleiht Majoran einen kräftigeren Geschmack. Dill verwendet man im frischen Zustand beim Einlegen von sauren Gurken und feingeschnitten an Gurkensalat. In manchen Gegenden fügt man ihn auch den Saucen bei. Das gewürzhafteste unserer Küchenkräuter ist wohl das Bohnen- oder Pfefferkraut. Grüne Bohnen, gekocht oder eingelegt, sind ohne Bohnenkraut kaum denkbar.

Estragon hat sich ebenfalls bei uns gut eingeführt. Man benützt die jungen Blätter als Zutat zu Salaten, Saucen, Marinaden und beim Einmachen mancher Gemüse. Durch Aufsetzen der Blätter mit Weinessig bereitet man den feinen Estragonessig.

Die Blätter des Beifusses dienen als Würze zum Gänse-, Enten- und Schweinebraten. Das Basilikum gehört zu den feinsten Küchenkräutern. In erster Linie verwendet man diese Pflanze als Saucenwürze. Thymian wird bei uns als Küchengewürz wenig verwendet. Kümmelkörner werden in der Küche besonders häufig verwendet, weniger Anis und Fenchel. Frische, getrocknete und eingelegte Pilze, ebenso Pilzextrakt und Pilzmehl, ergeben an Suppen, Saucen und vielen Kochgerichten eine bedeutende Geschmacksverbesserung. W. Ha.

BIRDS EYE empfehlen Erdbeeren oder Himbeeren schönste Hallauer Auslese - zu jeder Jahreszeit verfügbar! Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 239745

ZEITSCHRIFTEN

WERK - November 1956

Auch die Tiergärten machen eine Stilentwicklung durch. Ein sehr interessanter Aufsatz von Prof. Adolf Portmann, Basel, schildert im Novemberheft des WERK die Wandlung von den Tierzwingern und Hirschgärten früherer Zeiten bis zu den modernen Anlagen, in denen die neuesten Erkenntnisse der Verhaltensforschung ausgewertet sind. Diese Auffassung wirkt sich auch auf die Zoo-Architektur aus. Der Basler Architekt Arthur Dürig stellt dies dar, und vor allem zeigen es die Neubauten im Zoologischen Garten Basel, das neue Elefantenhäuser, die Raubvogelvolières und das Raubtierhaus.

Eine verwandte Aufgabe stellen die Winterquartiere des Zirkus Knie in Rapperswil. Dass die Tiergärten auch für die Kunst und den Kunstunterricht fruchtbar werden, beweisen Tierzeichnungen der Zürcher Maler Hans Falk, Heinrich Müller und Karl Schmid sowie von Schülern der Kunstgewerbeschule Zürich. Im gleichen Heft werden die Neubauten des Strandbades Mythenquai in Zürich publiziert.

«Der öffentliche Verkehr», Heft 11, November 1956

Der Leitartikel der November-Nummer (Heft 11) befasst sich mit der Frage «Bundesfinanzreform und Eisenbahnen» und enthält die Stellungnahme des Verbandes Schweizerischer Transportunternehmungen zu diesem Thema. Ansprechend und interessant illustrierte Berichte behandeln technische und touristische Neuerungen: «Fahrzeugumbau bei der BLS», «Bau der Luftseilbahn Gornergrat-Stockhorn», «Unterpfasterstrassenbahn in München», «Die Freiberge, ein neues Ziel für Schulleisen», «Tram oder Trolleybus in Luzern» etc. - An allen Kiosken 70 Rp.

VIENT DE PARAÎTRE

Histoire de l'art en Suisse (Tome II), l'Époque gothique: Joseph Gantner, Professeur. Fascicule 8, Traduction française de Luc Boissonnas. Ouvrage actuellement en souscription; paraît en fascicules. On souscrit dans toutes les librairies. Editions Victor Attinger S.A., Neuchâtel.

Au fur et à mesure que paraissent les fascicules de cette œuvre magistrale, sans précédent dans l'édition de Suisse romande, le lecteur est captivé par la sûreté de la documentation, l'exposé clair et précis de l'auteur, l'excellence de la traduction et la richesse de l'illustration.

Bientôt, la publication du tome II sera terminée; elle fera honneur à la reprise de l'édition de cet important ouvrage.

Le dernier fascicule qui vient de paraître poursuit l'étude de la sculpture et de la peinture à l'époque gothique.

Chaque exposé est suivi de commentaires relatifs à la bibliographie et au style. Au nombre des sujets traités, relevons: *Le courant stylistique du Haut-Rhin* (illustré de diverses statues de Vierges, de reproductions résumées de retable, autel de l'évêque Walter Supersaxo, à la cathédrale de Sion etc.). L'auteur poursuit par *le courant souabe*. On en compte six principaux dès 1440, venus de l'extérieur dans notre pays.

La peinture sur bois. Konrad Witz et son école (le Maître signa en 1444 sur le cadre de l'autel de Saint-Pierre de Genève «conradus sapientis de basilea») dont la formation hypothétique en Bourgogne est passée intentionnellement sous silence. Il reste toutefois le plus solennel, le plus archaïque, et, parmi les propagateurs d'un nouvel art réaliste, le plus rempli de visions plastiques (Adoration des Mages, Genève, vierge de l'Ado-

ration: fresque de Valère, à Sion; la pêche miraculeuse, etc.).

Un exposé particulièrement captivant est celui intitulé «La peinture sur bois de la seconde moitié du XV^e siècle et les Maîtres à l'Oeillet». Il contient une impressionnante reproduction de «Portrait de Hieronymus Schekkenbürlin avec la Mort». Une représentation de la rive droite de la Limmat, à Zurich, est un pur chef-d'œuvre.

Le chapitre V a pour titre: *Peinture murale, peinture sur verre, tapisserie, miniature*. C'est dire la variété des sujets pris en considération, le souci de l'auteur de ne négliger aucun aspect du vaste domaine qu'il a entrepris de pénétrer. Il passe en revue les peintures murales en Suisse romande et en Valais, passe à celles des Grisons et du Tessin, de la Suisse orientale, de la Suisse centrale et de Berne (illustrations relatives à l'abbatiale de Grandson, jubé de l'église de Valère à Sion, couvent des Cordeliers à Fribourg, etc.).

L'auteur aborde ensuite, avec succès, l'étude des «vitraux du gothique tardif» (avec des clichés relatifs à la cathédrale de Berne). Il consacre plusieurs pages aux «Tapisseries du gothique flamboyant». (On s'attardera à admirer celles exposées au musée historique de Bâle: «Animaux fabuleux» suivie de celle des «Hommes sauvages».)

Le fascicule se termine par des considérations ayant trait aux «Enluminures, gravures sur bois et chroniques illustrées du gothique flamboyant».

La parfaite présentation graphique de l'ouvrage remplira d'aise les bibliophiles; les amateurs d'art y puiseront de nombreuses sources d'enrichissement, tous les professeurs chargés d'enseigner l'histoire auront, sous la main, un matériel de premier ordre à disposition plein d'aperçus nouveaux, en partie inédits; artistes et artisans posséderont avec l'«Histoire de l'art en Suisse» une documentation indispensable. Le simple profane s'initiera à des domaines variés qu'aucun homme cultivé, digne de ce nom, ne saurait négliger. Sylvain

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Ein weiteres Kaffee-Geheimnis gelüftet!

Schon immer war man sich klar darüber, dass die Kaffe Zubereitung im Filterverfahren nicht nur einfach und hygienisch ist und den Kaffee frei von Satz hält, sondern dass der Filtermethode noch andere Vorteile innewohnen müssen.

In jüngster Vergangenheit widmete sich die Wissenschaft wieder in vermehrtem Masse dem Kaffee. So wurden eingehende Untersuchungen über die Wirkungsunterschiede zwischen gefiltertem und ungefiltertem Kaffee an der Universität Mainz unter Leitung von Prof. Dr. K. Lang und Dr. G. Czok durchgeführt. Diese exakten wissenschaftlichen Untersuchungen an Versuchspersonen und Tieren haben nun überaus interessante Ergebnisse zutage gefördert.

Im Versuchsverfahren wurde ungefilterter Kaffee in der üblichen Weise durch Übergießen des Kaffeemehles mit siedendem Wasser, der gefilterte Bohnenkaffee unter Verwendung von Melitta-Filtern hergestellt.

Es zeigte sich nun, dass der gefilterte Kaffee offenbar der Gesundheit zuträglicher ist, weil er die Magensaftabsonderung stärker anregt als ungefilterter Kaffee. Bei der Filtration werden Substanzen ausgeschieden oder zurückgehalten (Gerbstoffe), deren hemmende Wirkung auf die Magensekretion bekannt sind.

Weitere Versuche ergaben, dass mit Melitta filterter Kaffee eine wesentlich schwächere zentralnervöse Wirkung aufweist (1:2) als ungefilterter Kaffee.

Die Resultate dieser exakten, wissenschaftlichen Versuche sind in einem ausführlichen Bericht festgehalten, der in der massgebenden «Deutschen Medizinischen Wochenschrift» erschienen ist.

Sein sanftes Feuer,
Seine üppige Blume
und die Fülle seines
"weinig" Geschmacks
- das sind drei deutliche
Merkmale des großen
Weinbrands, der aus
Küdesheim kommt
vom Rhein!



Empfohlen durch
GEORGES MORTAU & CIE AG
Importeurs großer Marken
Zürich, Talacker 41, Tel. (051) 25 89 58/59

Pourquoi **Sbrinz**



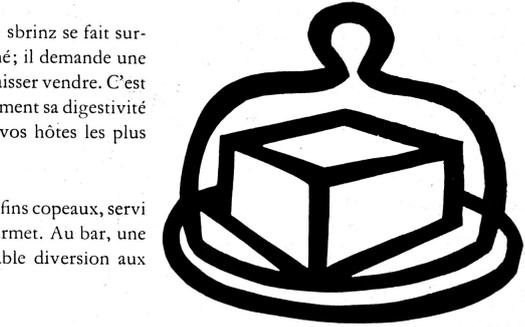
Quel autre fromage pourrait vous offrir tant d'avantages au même prix? Le sbrinz est gras — donc profitable et nourrissant — il est facile à digérer, aromatique et substantiel. Comme le sbrinz se conserve longtemps et sans difficultés, il vous suffit d'en avoir un morceau en réserve pour être à la hauteur de tout problème culinaire. Le sbrinz vous permet de satisfaire à tous les désirs: un ravier de sbrinz râpé, servi à discrétion, fera le bonheur de tout amateur de la cuisine italienne (nous pensons particulièrement à la minestrone, au risotto ou au spaghetti) et répandra dans votre établissement une atmosphère de véritable hospitalité. Un soufflé au sbrinz ne charge même pas l'estomac le plus délicat — d'ailleurs, le sbrinz assure à tous les mets au fromage une légèreté inégalable.

ET SI L'ON VOUS QUESTIONNAIT: le sbrinz se fait surtout en Suisse Centrale, avec du lait non écrémé; il demande une foule de soins pendant 2 ou 3 ans, avant de se laisser vendre. C'est à cette longue maturation qu'il doit, non seulement sa digestivité facile (vous pouvez donc le recommander à vos hôtes les plus âgés) mais aussi son arôme savoureux.

LE TUYAU: une portion de sbrinz coupé en fins copeaux, servi avec un verre de vin, comble le plus fin gourmet. Au bar, une assiette de copeaux de sbrinz fera une agréable diversion aux chips de l'apéritif.

Servez du sbrinz à vos hôtes: ils sauront l'apprécier!

Union suisse de commerce de fromage SA, Berne

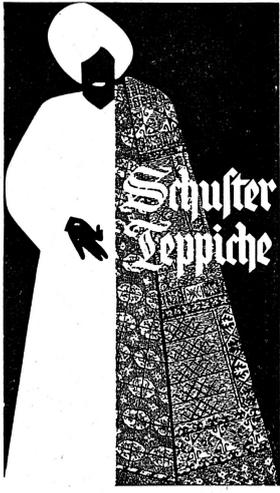


COUPON Contre envoi de ce coupon vous recevez gratis et franco une documentation captivante sur notre campagne «sbrinz», soit:

- Ce qu'il vaut la peine de savoir du sbrinz
- Le sbrinz, ce fromage succulent
- Un signet original pour votre livre de cuisine
- UN BON

Nom _____
Adresse _____

A envoyer au service de publicité de l'Union Suisse du Commerce de Fromage SA, Case Transit, Berne



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für *Hotel-Bedarf*

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 28 76 08

MEIKO
Geschirrwashmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend.
Verlangen Sie den Prospektkatalog

ED. HILDEBRAND, Ing.
ZÜRICH 1
Talacker 41 Telephon (051) 25 44 99

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.

PIEIFFER
MOLLS

Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64

Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93



Nelken

Blumen für Hotel und Restaurant

Nelken, Rosen

und alle Blumen der Saison versendet in der ganzen Schweiz zu den günstigsten Tagespreisen

Blumen-Kummer, Baden
Weite Gasse 7
Tel. (056) 6 62 88

Kompl. Kupfer-Batterie

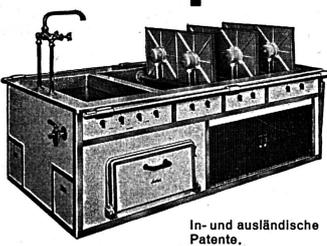
für mittelgrosse Hotelküche preiswert en bloc zu verkaufen

Offerten unter Chiffre Z 18242 Ch an Publicitas, Chaux.

Der neue elektrische

Locher
Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente.

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

NEU
VIM bringt **Glanz und Sauberkeit** wie noch nie!

- Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:
- sein milder Spezialschaum löst Fett und Schmutz doppelt so schnell und mühelos.
 - es putzt und poliert in einem, ohne «Striche» zu hinterlassen.
 - ein herrlich frischer Duft bleibt zurück.
 - es ist vorteilhaft im Preis – noch vorteilhafter in der Grosspackung.

Kaufen Sie VIM im Kessel zu 10 oder 15 kg!



v/gk 1

VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!



EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1853
LOHNT SICH!

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN,
THUNSTR. 7 TEL. (031) 2 24 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 24 44

ENGLAND
Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer in der hotelmäßig ausgestatteten, bestens empfohlenen **STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL** Cliftonville/Margate, Kent

Neue Kurse beginnen: 5.1., 30.3. und 28.9.57 à pauschal nur £. 78. 12 Wochen. Ausführl. Prospekte werden bereitwilligst zugesandt.

Polstermöbel
für Hotels und Cafés

Unverbindliche Beratung

E. Bopp & Co., Adliswil (ZH)
Telephon (051) 91 66 15

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 Telephon (031) 227 35

MÖBELFABRIK Gschwend AG Steffisburg

zeigt:

Für Ihr Restaurant

Klassisch-traditions-entwickelte oder neuzzeitlich-originelle Innenausbauvor schläge.

Jetzt

in der Ausstellung von Mustern Modellen
Leonhardstrasse 10, Zürich Tel. 34 94 99

Verlangen Sie Offerte oder den Besuch unseres Innenarchitekten.

Insrieren bringt Gewinn

CLICQUOT

Garantie d'origine
VCP
MARQUE DÉPOSÉE

c'est uniquement

VEUVE
CLICQUOT-PONSARDIN
DEPUIS 1772

Agent général pour la Suisse
MAX-B. JORDAN, NEUCHÂTEL 3

Rippli vom Grill?

Ja, auch Rippli können Sie auf dem TURMIX-Infra-Grill in Rekordzeit grillieren, und dabei werden sie erst noch saftig.

Der TURMIX-Infra-Grill eignet sich nicht nur vorzüglich für Grill-Spezialitäten, sondern für das Zubereiten fast aller Fleischarten.

Wer auf lange Sicht rechnet, wählt TURMIX!

Neu: Jetzt auch mit Thermostat lieferbar!



Modell BB

(Verlangen Sie den Sonderprospekt oder einen TURMIX-Infra-Grill unverbindlich zur Probe.)

BON

Name: _____

Adresse: _____

TURMIX AG., Küsnacht (ZH)
Telephon (051) 90 44 51

Teppich-Reinigung

Orient-Teppiche Fr. 5.— per m²

Maschinen-Teppiche Fr. 4.— per m²

Spannteppiche Fr. 4.— per m²

Reparatur-Service (Abholdienst).

TEPPICHAUS RAGAZ
Weinbergstr. 157, Zürich 6, Tel. (051) 26 32 40

Ist Ihr Glas und Porzellan ersetzbar?

Sie werden immer Glas und Porzellan für Ihren Betrieb erhalten. Die Frage ist nur, können Sie jahrelang die gleichen Gläser nachgeliefert bekommen? Sind Ihre Porzellanteller immer gleich groß, haben die nachbestellten Tassen, Krüge, Cremiers den gleichen Inhalt? Mehrere Formen von Gläsern, Tassen usw. für den gleichen Zweck erschweren einen rationalen Betrieb. Als Fachgeschäft garantieren wir für eine jahrelange Nachlieferung unserer Modelle.

Lassen Sie sich unsere große Auswahl durch unsere regionalen Vertreter vorführen.

mahler
seit 1808