

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 66 (1957)
Heft: 6

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

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnements:* 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.-. *Postabonnements:* 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 19. - *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. *Abonnements:* Douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 19. - *Redaktion et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 6 Basel, den 7. Februar 1957

Erscheint jeden Donnerstag

66. Jahrgang 66e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 7 février 1957

N° 6

L'assemblée extraordinaire des délégués à St-Moritz

Nous avons donné la semaine dernière un aperçu de la remarquable assemblée extraordinaire des délégués de la SSH, qui s'est tenue les 22 et 23 janvier à St-Moritz. Nous avons dit qu'elle avait connu un succès éclatant, tant par la participation qui fut considérable si l'on tient compte de l'éloignement de la grande station grisonne, que des résultats obtenus, puisque des objets aussi ardues et aussi complexes qu'un règlement sur les taxes de service, qu'un règlement des prix et diverses questions sociales ont été non seulement discutés de manière approfondie, mais encore ratifiés, approuvés ou engagés vers de nouvelles étapes.

Point n'est besoin ici de revenir sur l'attrait et le charme de St-Moritz à une époque de l'année où cette station - et d'ailleurs toute l'Engadine en général - connaît la faveur d'une clientèle suisse et étrangère choisie et très nombreuse. L'hôtellerie de cette « capitale » de l'Engadine est dominée par les 4 grands établissements que sont le *Suvretta House*, le *Palace*, le *Carlton* et le *Kulm*, hôtels qui comptent parmi les plus beaux établissements de tout premier rang dont puisse se glorifier l'hôtellerie suisse et qui constituent à eux seuls une attraction de choix. Mais il serait erroné de croire qu'il n'y a que des hôtels de premier rang à St-Moritz. Toute la gamme des établissements y est représentée, tant au point de vue des prix que des modes d'exploitation, et chacun peut profiter du traditionnel soleil de l'Engadine en étant hébergé selon ses moyens et ses goûts.

L'importance du tourisme est démontrée à St-Moritz par les chiffres suivants. Le nombre des nuitées enregistrées est de 500 000 par an. Comme la dépense journalière d'hiver et d'été de chaque client est d'environ 40 francs (cette moyenne est normale si l'on tient compte des prix pratiqués par les hôtels de 1^{er} rang), le chiffre d'affaires de l'hôtellerie peut être estimé à 20 millions de francs par an. Les dépenses d'hôtels représentant moins de la moitié des dépenses générales des touristes, il n'est pas exa-

géré de prétendre que le tourisme procure à l'économie de St-Moritz des ressources qui peuvent être évaluées de 50 à 60 millions de francs. On sait que les bains de la grande station de l'Engadine n'ont malheureusement pas suivi l'évolution touristique hivernale et qu'il faudrait remettre en valeur ce patrimoine par une action de restauration efficace. Si la commune pouvait se décider à reprendre les établissements balnéaires des mains des banques, il est certain que *St-Moritz-Bad* connaîtrait un nouvel essor et que la station pourrait retirer, bon an, mal an, quelque cent millions de francs pour le plus grand profit de la commune, du canton et de toute la population. L'énergie président de la municipalité, M. Sommer, consacrera certainement tous ses efforts à cette œuvre.

Sans entrer dans les détails, disons encore que l'accueil que St-Moritz a fait aux délégués de la SSH, et au Comité central a été parfait et que les organisateurs, de même que les hôteliers qui étaient à la tâche ont droit aux plus vives félicitations. Le banquet et la soirée récréative au *Palace-Hôtel* furent certainement le bouquet de cette manifestation. A cette occasion, notre président central, le Dr Franz Seiler, peut féliciter la dynastie hôtelière *Badrut* pour son centième anniversaire. Comme il le dit, l'histoire des *Badrut* se confond avec celle de St-Moritz et un siècle de *Badrut*, signifie un siècle d'initiative privée, de lutte contre l'adversité, contre l'étroitesse de vues et la mesquinerie, mais c'est aussi un siècle de progrès et un siècle d'une traditionnelle cordialité et politesse qu'entretient l'enthousiasme pour la profession.

Avant d'entrer dans le détail des délibérations - à ce sujet nous rappelons que de larges extraits de l'exposé de M. Budliger sur les questions sociales ont été publiés en français dans le dernier numéro de l'« Hotel-Revue » - nous voulons adresser à notre tour un chaleureux merci à St-Moritz et à son hôtellerie.

Tour d'horizon

du Dr F. Seiler, président central

Mesdames et Messieurs, chers collègues,

Il fallait s'attendre à ce que notre assemblée de St-Moritz soit fortement fréquentée, ceci non seulement en raison de l'importance des objets figurant à l'ordre du jour, mais encore de l'attrait irrésistible de la grande station de l'Engadine. Dans ce domaine, nos espoirs et nos vœux ont été comblés. Nous aimerions donc, tout d'abord, adresser notre salut à cette belle et fière station de renommée mondiale, ainsi qu'à la section de St-Moritz de la Société suisse des hôteliers et à son président, M. Andréa Badrut.

Avant d'aborder l'ordre du jour de cette assemblée, permettez-moi de faire le point, et de vous parler en premier lieu de la

Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

A la fin de la première étape de notre campagne de souscription, environ 2,4 millions de

francs avaient été souscrits, soit sous forme de parts sociales, soit de versements à fonds perdu au fonds de garantie. La somme pouvant être affectée à ce dernier - qui, conformément aux statuts, sera le premier requis pour couvrir les risques - s'élève actuellement à fr. 232 000.-.

D'ailleurs, au 17 janvier, les souscriptions se répartissaient comme suit sur les différentes branches économiques

<i>Banques cantonales:</i>	
22 souscriptions d'un montant de fr.	1 180 000
<i>Hôtellerie:</i>	
449 inscriptions d'un montant de fr.	611 400
<i>Entreprises touristiques</i>	
(sans les hôtels):	
3 souscriptions atteignant . . . fr.	2 500
<i>Autres branches économiques</i>	
(y compris les banques n'appartenant pas au groupe des	

banques cantonales hypothécaires):

109 souscriptions d'un montant de fr. 584 000

Enfin, la commune de St-Moritz a participé spontanément pour un montant de fr. 15 000

Ce résultat provisoire appelle quelques remarques:

1. Le montant souscrit au cours de notre première étape atteint environ la moitié de la fortune qui avait été jugée nécessaire pour exécuter une œuvre de rénovation véritablement efficace.

2. Notre campagne de souscription auprès des hôteliers commença à la fin du mois d'août de l'an passé, auprès des banques cantonales à mi-septembre et auprès des autres branches de notre économie au début de novembre 1956. Cette époque devait se révéler particulièrement défavorable puisqu'elle coïncidait avec les événements qui se sont produits en Egypte et en Hongrie, et qui ont créé une tension politique extraordinaire dans le monde. Vu les circonstances, les promoteurs ont estimé qu'il valait mieux faire preuve d'une certaine réserve dans cette campagne de souscription et d'attendre que le calme soit rétabli dans les esprits.

Comme de nombreux milieux économiques qui sont en rapports étroits avec l'hôtellerie n'ont pas encore pu être touchés, le résultat actuel des souscriptions obtenu dans un délai relativement court, nous paraît encourageant et réjouissant.

Le président du comité d'initiative et de l'administration de la coopérative de cautionnement, M. Otto Zipfel, Dr h. c., nous a communiqué les renseignements ci-dessus en précisant que la campagne de souscription a été fortement ralentie ces derniers mois en raison des événements politiques et des fêtes de fin d'année. Il est toutefois d'avis que le *but fixé sera atteint*, mais déclare cependant qu'il faudra faire de *gros efforts* pour engager tous ceux qui devraient participer à cette coopérative à souscrire des parts. Il faudra intervenir *personnellement* auprès des milieux industriels pour les persuader de la nécessité absolue de notre action pour l'économie du pays. M. Zipfel est prêt à tout mettre en œuvre en ce début d'année pour réunir les fonds indispensables à une rénovation générale de l'hôtellerie saisonnière.

M. Zipfel remercie sincèrement le comité et les membres de la SSH, pour le bel exemple

que l'hôtellerie a donné en participant comme elle l'a fait à la constitution de la fortune de cette coopérative. Sans cet exemple, la collaboration des autres branches économiques n'aurait pas été concevable. L'hôtellerie ne doit pas se laisser de faire de la propagande dans ses propres rangs et auprès de tous les milieux avec lesquels elle est en relation en faveur de cette nouvelle coopérative.

Vous conviendrez sans doute que M. Zipfel a droit à toute notre reconnaissance pour tout le travail qu'il a effectué pour que la coopérative de cautionnement puisse être mise sur pied et nous devons l'assurer qu'il peut continuer à compter sur notre collaboration efficace jusqu'à l'achèvement de cette œuvre.

La deuxième étape de propagande et de souscription commencera prochainement et le comité d'organisation y consacre tous ses soins. La coopérative de cautionnement doit pouvoir, en temps utile, commencer son activité en tant qu'instrument de crédit de l'économie privée pour accélérer les rénovations d'hôtels.

Aide à la Hongrie

La souscription de nouvelle année lancée, comme de coutume par l'Hotel-Revue à l'occasion des fêtes de fin d'année a produit la *magnifique somme de fr. 22 510.-* qui pourra être versée à l'œuvre de la Croix-Rouge en faveur de la Hongrie. 731 membres de la SSH, ont participé à cette opération charitable. Nous les remercions sincèrement du bel effort qu'ils ont fait pour atténuer les conséquences tragiques d'événements qui auront sans doute une portée mondiale.

Le comité central a chargé les organes direc-

Aus dem Inhalt:

	Seite
Frankreich kürzt Devisen-Zuteilung für Touristen	2
Neueste Kostenentwicklung und Hotelpreise	5
Beschaffung ausländischer Arbeitskräfte	7
Touristische Konjunkturprognose der OECDE	8
Rigi-Kalbad - Sonnenbad	20
Echos du Valais: Problèmes sociaux	20



50 Jahre Wintersport und Winterkur auf dem Rigi (Siehe Seite 20)

Photo: Beringer & Pampaluchi, Zürich

teurs de la société de se mettre maintenant en relations avec la Croix-Rouge pour examiner comment, du point de vue de l'hôtellerie également, l'on utilisera au mieux cette contribution en faveur des réfugiés hongrois.

Réforme des finances fédérales

Nous parlerons en détail de cet objet au cours de notre assemblée ordinaire des délégués. Qu'il nous suffise aujourd'hui de rappeler que les nouvelles directives du Conseil fédéral tiennent compte de l'avis des milieux dirigeants de l'industrie, du commerce et de l'artisanat. Le nouveau régime des finances de la Confédération ne doit pas trop s'éloigner du système actuel, s'il veut recueillir l'approbation du peuple. Nous devons en outre avoir l'assurance que des charges maximums qui sont encore à déterminer ne seront pas dépassées.

Lors des discussions qui ont eu lieu à ce sujet au sein de la Chambre suisse des arts et métiers, le président de la SSH, A. surtout défendu le point de vue qu'il serait inadmissible de fixer dans la Constitution un *impôt de défense nationale* d'une durée illimitée, impôt qui s'écarterait du principe fondamental de droit public relatif aux impôts fédéraux directs. Il conviendrait de trouver une solution *limitant à 12 ou 15 ans* cette charge fiscale. L'on pourrait alors espérer que pendant ce temps, il sera possible de réduire de manière suffisante les dépenses militaires extraordinaires et les dettes contractées par la Confédération au cours de la guerre et de l'après-guerre. Si ce n'était pas possible, l'on pourrait toujours proroger le régime actuel pendant un certain temps.

Les directives publiées récemment par le Conseil fédéral relèvent que le projet du Département des finances a tenu compte de ces suggestions. Pour des raisons politiques cependant, l'*impôt sur le chiffre d'affaires* qui, en tant qu'*impôt indirect* aurait dû en principe être ancré dans la Constitution fédérale, devra aussi être limité dans le temps. Le jour viendra cependant, où le peuple estimera aussi qu'il est inadmissible de résoudre convenablement le problème par la voie de pénibles compromis nuisant illégalement pour l'éternité l'impôt de la défense nationale et l'impôt sur le chiffre d'affaires.

Rappelons enfin que nous sommes intervenus pour la *suppression de l'impôt sur le luxe et de l'impôt spécial sur la bière* et que le Conseil fédéral semble décidé de renoncer, à l'avenir, à percevoir ces deux impôts.

Nous espérons vivement que le gouvernement de notre pays pourra, en temps utile, mettre sur pied un régime de finance fédérale réaliste et raisonnable pour l'économie et le tourisme. Dans de larges milieux, on regrettera que les nouvelles propositions ne contiennent pas la moindre prescription sur ce qu'il est convenu d'appeler « le frein aux dépenses ». Ne serait-ce que pour des raisons psychologiques, il aurait été heureux qu'une telle disposition figure dans le projet.

Situation touristique internationale

Bien que nous n'ayons aucune raison de nous

montrer pessimistes en faisant des pronostics pour le proche avenir, nous devons cependant mettre nos membres en garde contre une attitude par trop confiante. En effet, la clientèle *américaine* se montre actuellement *très réservée* dans ses commandes aux dires des grandes agences de voyage. Nous ferons donc bien de faire preuve de prudence et de prévoyance dans les dispositions que nous prendrons.

Faisons preuve de solidarité et unissons nos forces

Ce qui est impérieusement nécessaire – et cela maintenant plus que jamais – c'est l'*union de nos forces*, l'échange de nos expériences et la *solidarité*. Qu'en est-il de la solidarité? Je crois qu'elle est meilleure qu'autrefois, sans pourtant avoir atteint, et de loin, le degré nécessaire à l'intérêt de la cause que nous représentons et que nous défendons tous. Nous nous sentirions beaucoup plus forts – soit individuellement, soit ensemble – si nous étions plus solidaires, si nous serions davantage les rangs en faisant preuve de plus *d'amitié*, de plus de *compréhension*, d'*intelligence* et de *générosité humaines et professionnelles* – d'éthique professionnelle – dans nos actes et nos agissements. L'exemple que nous donnent certaines sections où les membres ne se réunissent pas seulement occasionnellement au gré des assemblées, mais régulièrement pour se retrouver et discuter en toute amitié est également encourageant et devrait être suivi.

Et surtout, lorsque de graves accusations sont portées contre quelqu'un ou lorsque des critiques sont formulées, faites en part librement et immédiatement aux organes directeurs de la société. On aura tôt fait de voir si de tels reproches sont justifiés ou s'ils n'ont d'autre but que de *semer la méfiance* et le *mécontentement* ou même de satisfaire quelques besoins de vengeance personnelle. Les dirigeants de la société interviendront énergiquement contre les fautes ou les infractions qui auront été prouvées. C'est avec la même énergie qu'elles devront cependant – si cela paraît nécessaire ou même indiqué – réduire à néant les calomnies et les machinations méchantes. Préservons-nous des racontars d'où qu'ils viennent. Ne leur accordons aucune créance et gardons-nous de les répandre, avant de nous être renseignés auprès de qui de droit.

Agir ainsi, c'est encore faire preuve de solidarité et répondre à l'un des plus élémentaires impératifs d'une *attitude loyale*. Le Comité central sait qu'il n'est pas seul à partager cette opinion sur les principes d'une collaboration confiante et réciproque.

Cette année, la SSH. fête le 75e anniversaire de sa fondation

Comme vous le savez, 1957 sera une année commémorative pour la SSH. Elle compte 75 printemps et nous pouvons jeter un regard sur l'évolution de notre association professionnelle au cours de ces 3/4 de siècle. Les fêtes qui doivent marquer ce jubilé coïncideront avec notre

Frankreich kürzt Devisenzuteilung für Touristen

Seit Jahren konnte man auf devisenpolitischem Gebiet, in erster Linie dank dem segensreichen Wirken der *Europäischen Zahlungsunion (EZU)*, mit Bezug auf die wichtigsten Einzugsländer unseres Tourismus nur noch Erleichterungen registrieren. Deutschland insbesondere ist zur Voll liberalisierung übergegangen, England hat die 1950 dekretierte Zuteilungsbeschränkung rückgängig gemacht. Frankreich, obschon dieses Land den Empfehlungen der EZU – Minimalzuteilung § 200 per Jahr – nur in zwei Zuteilungen von je 100 \$ nachgekommen ist, handhabte die Restriktion in liberaler Weise, so dass der französische Tourist in der Beschaffung der Devisen für Auslandsreisen sich keinen unüberwindlichen Schwierigkeiten gegenübergestellt sah. Der französische Reiseverkehr nach der Schweiz wickelte sich demzufolge in recht befriedigendem Rahmen ab, ja Frankreichs Bedeutung in der schweizerischen Fremdenverkehrsstatistik nahm immer mehr zu und ist heute annähernd gleich gross wie diejenige Grossbritanniens, das in bezug auf die Logiernächte nach Deutschland an zweiter Stelle steht. Um so folgenswerter muss sich auswirken, dass nun Frankreich eine *starke Kürzung der Devisenzuteilung* vornimmt, wie wir folgender Agenturmeldung entnehmen:

«Das Finanz- und Wirtschaftsministerium teilt mit, dass laut einer Instruktion des Devisenamtes die Devisenzuteilungen an Reisende, die sich als Touristen ins Ausland begeben, von zwei auf eine einzige reduziert worden sind. Es hat sich nämlich herausgestellt, dass die Gesamtausgaben an Devisen für den Tourismus in einer mit den notwendigen Einschränkungen für das laufende Jahr unvereinbaren Weise zugenommen haben. In der Zuteilungsweise ist keinerlei Änderung eingetreten. Immerhin wurde beschlossen, die Sonderbestimmungen für die in der Schweiz benachbarten Departementen wohnhaften Reisenden aufzuheben. Die französischen Touristen konnten bis jetzt jährlich zwei Devisenzuteilungen für den Gegenwert von je 35 000 französischen Franken erhalten. Die in der Nähe der Schweiz wohnenden Franzosen konnten hingegen bisher eine Sonderzuteilung von 100 Schweizer Franken beanspruchen, ohne das Devisenamt zu benachrichtigen. Diese Begünstigung ist nun aufgehoben.»

Wie verlautet, tritt die Verordnung über die Kürzung am 22. Februar in Kraft. Die Restriktion wird somit die Wintersaison kaum mehr stark zu beeinflussen vermögen. Es ist wohl zu beachten, dass der französische Tourist auch weiterhin 20 000 Ffr. in Banknoten mitführen darf ausser der offiziellen Maximalzuteilung

von 35 000 Ffr., die nunmehr nur noch für eine Reise pro Jahr gewährt wird. Die Beschränkung bedeutet somit keine Kürzung um die Hälfte, abgesehen davon, dass nicht alle Franzosen von der Möglichkeit eines zweimaligen Bezuges der Maximalzuteilung Gebrauch machten. Dennoch bedeutet die Verfügung des Devisenamtes für den schweizerischen Tourismus zweifellos einen *harten Schlag*. Viel wird davon abhängen, wie scharf die Grenzorgane die Kontrolle handhaben werden. Kontrollen über die mitgeführten Zahlungsmittel gehören an und für sich für den Touristen zum Unerquicklichsten; es wäre daher höchst bedauerlich, wenn überlebte administrative Schikanen im internationalen Reiseverkehr wieder auflebten.

Die französische Massnahme kommt um so überraschender, als Frankreich zu Beginn des Jahres die Abgabe von Reisevisen mit einer Steuer von 3% belegt hat. Laut Informationsdienst des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes vom 24. Januar soll diese vom französischen Parlament anlässlich der abschliessenden Behandlung des Budgets beschlossene Sonderabgabe noch nicht in Kraft getreten sein. Es bleibt daher noch abzuklären, ob die Ankündigung dieser Massnahme bloss als Prälimdium für die Devisenrestriktion gedacht war, ob diese nun an die Stelle der 3%-Abgabe getreten ist, oder ob beide Massnahmen zu Recht bestehen.

Man wird nicht vergessen dürfen, dass Frankreich durch das Suezabenteuer und durch seinen Krieg in Algerien ausserordentliche finanzielle Lasten zu tragen hat. Seine Aussenhandelsbilanz hat sich stark verschlechtert, und dies lässt es begreiflich erscheinen, dass die Regierung danach trachtet, die Lücken in der Devisenbilanz nicht grösser werden zu lassen. Ob aber das Mittel, die Reisedevisenzuteilung zu kürzen, zum gewünschten Ziel führt, darf füglich bezweifelt werden. Frankreich ist als ausgesprochenes Touristenland auf ausländische Gäste angewiesen. Angesichts einer solchen Abhängigkeit sind Massnahmen fehl am Platze, die darauf abzielen, die Ausreise der eigenen Staatsangehörigen in andere Fremdenverkehrsländer zu erschweren. Eine solche Politik ist dermassen *widerspruchsvoll*, dass man nur hoffen kann, die französischen Behörden werden so rasch als möglich versuchen, aus der Sackgasse dirigistischer Methoden wieder herauszukommen und ihre Devisennotte auf anderem Weg zu meistern!

assemblée ordinaire des délégués qui aura lieu à *fin mai* au *Birgenstock* dans le cadre d'une solennelle journée suisse des hôteliers.

Allons courageusement de l'avant

Si nous sommes cependant aujourd'hui à St-Moritz, c'est pour discuter des questions qui ont une importance primordiale pour notre profession, et notre assemblée aura surtout le caractère d'une séance de travail.

Est-ce une pure coïncidence si nous commençons cette année par discuter de très sérieux pro-

blèmes et questions d'actualité dont la solution peut contribuer à renforcer notre profession et notre communauté professionnelles? N'est-ce pas le meilleur moyen de continuer à développer sagement l'œuvre que nous ont confiée nos pères et de travailler à atteindre les buts qu'ils se sont donnés et qui sont aussi les nôtres? Poser la question, c'est y répondre. L'esprit d'entreprise et d'initiative, la joie au travail, l'audace, la solidarité et l'entraide ne sont ils pas à la base des réalisations de la SSH, et, au-delà de celles-ci, de la qualité et de la réputation mondiale de l'hôtellerie suisse.

Hi, USA

Spezialbericht vom 8. Kongress der IHA in Washington *)

Von Harry Schraemli

Ein musikalisches Erlebnis

In grosser Zeitnot flitzte ich mit Alberto Kappenberger ins Hotel, denn wir mussten uns in Gala stürzen, um genau 7 Uhr 30 im «Mayflower» einem Konzert des «National Symphony Orchestra» unter der Leitung von Howard Mitchell beizuwohnen. Als dieses aus etwa 150 Künstlern bestehende Orchester die amerikanische Nationalhymne intonierte, wurde man – natürlich bildlich genommen – in eine andere Welt entführt. Das nachfolgende Konzert, das teils klassischer, teils moderner Natur war, hat sich in unseren Herzen als künstlerisches Erlebnis feststerker eingegraben. Dass jede Darbietung mit einem Beifallssturm quittiert wurde, versteht sich von selbst. Es dämmerte mir immer mehr, dass der Amerikaner neben seinem Sinn für harte Währung auch Sinn für die schönen Künste hat. Wer glaubt, dass hier Jazz und Urwaldmusik das Feld beherrschen, irr sich; ich glaube fast, dass in Europa die wilderen Rhythmen erklingen als drüben.

Gala-Ball im «Statler»

In Hochstimmung führen wir mit unseren Bussen hinüber ins «Statler», wo dieser für uns so ereignisreiche Tag seinen glänzenden Abschluss finden sollte. Gleich beim Eintritt in die grossartigen Räumlichkeiten des dem Hilton-Konzern gehörenden Hotels hielt man den Atem an. Fürwahr, unsere Gastgeber hatten sich selbst übertroffen. Man glaubte sich in ein Märchenland versetzt. Aufmachung, Arrangement wie

überhaupt die ganze Ambiance waren traumhaft schön. Zum ausgezeichneten Essen wurde «Mum» serviert, und so herrschte bald an dem von unserem treubesorgten Dr. Streiff reservierten Tisch Hochstimmung. Selbst als uns unsere französischen Kollegen eine Flasche Champagner abservierten, liess unsere Stimmung nicht nach, obwohl wir nicht umhin können, festzustellen, dass es von gutem wäre, wenn sich die Herren der «Grande Nation» auf unseren Kongressen etwas gesitteter aufführten. Die IHA ist, wie man vielleicht in Frankreich noch nicht weiss, kein französisches Eigentum, und wir Mitglieder aus anderen Staaten sind auch keine Fremdenlegionäre. Es waren 180 Franzosen anwesend, aber das darf kein Grund sein, sich als Masse zu fühlen und auch so aufzutreten. Sie gingen nicht nur mit, sondern auch ihren Alliierten zeitweise schwer auf die Nerven.

Nach unserem Diner begann der Ball. Mr. Hilton hatte uns sein «Waldorf-Orchester» nebst einem TV-Star zur Verfügung gestellt, und da ich mich, eingeholt von Miss Willmann und Mrs. Stilling, wie ein Vogel im Hanfsamen fühlte, fehlte rein nichts zu meinem persönlichen Glück. Dieser Anlass, wie überhaupt der ganze Tag, war eine Kette von Freundschaftsbeweisen, und auch der letzte Zweifler wurde in den Bann der «real American Hospitality» gezogen.

Als uns ein entzückender Backfish, Mademoiselle Josseline Taulère, die in den französischen Pyrenäen beheimatet ist, melodiose Songs am Mikrophon vortrug, fanden wir uns sogar glücklich mit dem Verlust einer Flasche Mumm ab, was uns um so leichter fiel, als man uns inzwischen eine ganze Flasche «Black-Label-Whisky» aufgetischt hatte.

Was irgendwiew für uns getan werden konnte, das tat man, und ich ging noch selten so ungerne zu Bett wie in jener sagenhaft schönen Nacht.

Am 22. November war «Thanksgiving-days», einer der höchsten Feiertage in den Staaten. Seinen Ursprung kann man einige Jahrhunderte zurückverfolgen. Es sollen Engländer, die im Jahre 1620 in Amerika einwanderten, gewesen sein, welche aus Dankbarkeit ein Jahr nach ihrer Ankunft, also 1621, das erste derartige Dankesfest feierten. Vorerst wurde es nur in «New England» mehr oder weniger regelmässig im Monat Oktober gefeiert. Präsident Lincoln erhob dann im Jahre 1863 – mitten im Bürgerkrieg – den Anlass zu einem Nationalfeiertag. Es ist schwer, einen ähnlichen Feiertag bei uns zu nennen: unser Bus- und Betttag ist nicht das gleiche, denn an diesem Tag schleppen wir nicht, noch machen wir Musik unterhaltender Natur. Eher könnte unser «Heiliger Abend» der Sache etwas näherkommen. Am «Thanksgiving-day» bleibt der Amerikaner mit Vorliebe innerhalb der eigenen Familie: auswärtig wohnende Kinder besuchen ihre Eltern usw., also doch wohl stimmungsmässig das, was wir über Weihnachten tun. Der Hauptakzent liegt hier auf einem guten, man kann sagen aussergewöhnlich guten Familienessen. Morgens wird der Gottesdienst besucht, dem Herrn Dank abgestattet, und dann erfreut man sich der herrlichen Gaben der Natur. Als traditioneller Bestandteil eines «Thanksgiving-dinners» gilt der Truthahn, der ja in den Staaten in geradezu riesenhafte Dimensionen (12–14 kg) vorkommt. Sein Fleisch ist weiss und zart und hat unserem «Mistkraterler» gegenüber den Vorteil, dass man sich daran satt und nicht hungrig essen kann.

Viele der Teilnehmer am Kongress besuchten den Gottesdienst in der Presbyterianerkirche, an welchem auch Präsident Eisenhower teilnahm.

Auf 13.30 Uhr waren wir zu einem Empfang im Hotel Statler mit nachfolgendem Mittagessen im gleichen Haus eingeladen. Unser Gastgeber an diesem Tag war Mr. Conrad N. Hilton, der ungekrönte Hotelkönig

unserer Tage, und da er ein wirklich splendor Gastgeber war, sollen ihm hier einige Zeilen gewidmet werden.

Conrad Hilton, der dieses Jahr 70 wird – ist ein typischer Selfmademan, und weil er es zu etwas gebracht hat, ist er stolz darauf, mit «nichts» angefangen zu haben. Wer es zu nichts bringt, spricht nicht gerne über die Anfänge. Ein gewisser Whitney Bolton hat ein Buch über ihn geschrieben, «The Silver Spade – The Conrad Hilton Story», das in den Staaten für \$ 3.75 zu haben ist, aber in jedem Zimmer der Hilton-Hotels zusammen mit der Bibel aufliegt. Die Amerikaner lesen ein solches Buch mit andern Augen als wir: nicht nur ihre Schriftsteller, auch die Leser haben nämlich grossen Sinn für Humor. Es stehen da Dinge drin, die bei uns der Auftraggeber gestrichen hätte. In Europa darf ein «grosser Mann» nur aus Tugenden bestehen, drüben in den Staaten aber liebt man die Menschen wegen ihrer kleinen oder auch grösseren Untugenden. Hilton wurde in San Antonio (New Mexico) geboren. Seine Eltern hatten dort eine kleine Pension, und dadurch kam er in unserem Beruf – wenn auch nur am Rande – in ersten Kontakt. Dass er Hotelier geworden ist, ist purer Zufall, denn wie die meisten amerikanischen Geschäftsleute versuchte er sein Glück in allen möglichen Branchen. Am liebsten wäre er wohl Bankier geworden. Sein erstes Hotel, das recht einfach und be-

*) Siehe Nrn. 50–52, 1956, und 1–4, 1957.



En ce début d'année, travaillons *efficacement* et dans un *esprit progressiste*, conscients de la communauté de sort qui nous unit et de la *responsabilité* que nous portons tous, dans les temps perdus où nous vivons, vis-à-vis de la profession et de la population suisse tout entière. Portons cette responsabilité avec dignité, mais aussi d'un cœur joyeux qui nous permette de faire luire, ci ou là, dans l'obscurité de notre époque

et la noirceur des événements tragiques actuels, une leur scintillante, pareille à l'admirable lumière qui baigne en hiver toutes les hautes vallées de notre patrie.

Si les délibérations de St-Moritz s'inspirent de cet esprit, nous commencerons cette année commémorative sous une bonne étoile qui, comme nous le souhaitons et le désirons tous, dirigera nos travaux et nous vaudra un avenir prospère.

Une importante déclaration du président central

Le Comité central m'a chargé de vous rappeler que l'Assemblée des délégués de la S.S.H. avait décidé à l'unanimité, au mois de juin 1945, à Genève, de m'appeler à présider aux destinées de la S.S.H. Il s'agissait d'instituer une présidence permanente et le Comité central avait été chargé de régler par contrat toutes les modalités et formalités relatives à cette décision. Malgré quelques craintes et de sérieuses hésitations, je me suis délégué par ailleurs à répondre à cet appel en raison de la manifestation de confiance à laquelle il avait donné lieu, et d'assumer une fonction lourde de responsabilité.

La demande du Comité central, j'ai renseigné l'Assemblée des délégués à Lugano sur les efforts déployés, le travail effectué depuis lors et sur les résultats atteints.

Comme mon contrat d'engagement arrive à échéance à fin 1957, j'ai estimé, l'année dernière déjà, qu'il était de mon devoir, à ce moment là, de mettre sans réserve mon mandat à la disposition du Comité central, afin que les organes de la société puissent examiner à fond et en temps utile la question de la forme qu'ils entendent donner à la présidence de la société.

Le Comité central a pris connaissance de ma décision et, après de longues délibérations, a décidé à l'unanimité, en raison des tâches qui restent à accomplir, de maintenir la présidence sur la base actuelle jusqu'à fin 1958. Ceci également pour avoir le temps nécessaire d'examiner comment il conviendrait de régler depuis lors la question des fonctions présidentielles - en leur conservant la forme d'une présidence permanente, ou en instituant une présidence semi-permanente ou honorifique - sans négliger le côté personnel du problème, c'est-à-dire de la personne à qui il convient de confier ce poste.

Jouissant de l'entière confiance du Comité central je me suis déclaré d'accord avec la solution transitoire proposée. Personnellement j'estime que l'on ne pourra

pas renoncer à renouveler à fin 1958 une présidence permanente. En tout cas, le Comité central qui est conscient de sa responsabilité examinera dès maintenant toute cette affaire à fond pour pouvoir faire des judicieuses propositions à ce sujet en temps voulu à l'assemblée des délégués.

Je vous prie, Mesdames et Messieurs, de continuer à accorder votre entière confiance au Comité central et je clos ainsi l'assemblée d'aujourd'hui.

A la fin de la séance du mercredi matin, M. Arno Krebs, Lucerne, fit la déclaration suivante:

Nous avons entendu hier, à la fin de la séance, que notre président central, le D^r F. Seiler, avait mis son mandat de président central de la S.S.H. à disposition pour fin 1958. Le Comité central a été chargé de décider en temps utile si, à partir du 1^{er} janvier 1959, la présidence de la S.S.H. devait être exercée sous forme de présidence honorifique, semi-permanente ou permanente.

Le Comité central fera un rapport et présentera des propositions à ce sujet. En tant qu'ancien membre du Comité central, je suis à même de mesurer l'énorme et fructueux travail accompli par le D^r F. Seiler en faveur de la S.S.H. Grâce à lui et à ses efforts, la S.S.H. se trouve aujourd'hui plus forte aussi bien sur le plan interne que vis-à-vis de l'extérieur.

Au nom de la section de Lucerne, ainsi qu'en mon nom personnel, j'aimerais le remercier sincèrement pour les grands mérites qu'il s'est acquis et pour avoir mis toute sa personnalité au service de la S.S.H.

Je souhaite pour mon compte que la S.S.H. puisse conserver sous forme ou sous une autre son président central actuel, à partir de 1959 également.

Lire encore à ce sujet la fin du compte rendu de l'Assemblée sous divers.

Pas de hausse générale des prix d'hôtel

A une époque où les prix et les salaires augmentent lentement mais continuellement grâce aux tendances inflationnistes qui se manifestent actuellement, il n'est pas étonnant que la question d'une hausse des prix d'hôtel ait été à l'ordre du jour. Une branche économique dont les *frais* suivent toujours une *courbe ascendante*, dont les *salaires* et les *charges sociales* deviennent de mois en mois plus *lourds*, en raison des conditions du marché du travail et de la législation sociale, dont les *matières premières* - denrées alimentaires, produits de consommation et d'entretien, combustibles, matériaux de construction, etc. - ont énormément *renchéri* ces dernières années et ont atteint des niveaux record, ne peut *toujours faire preuve de patience et de résignation* et considérer *passivement* la situation.

Certes, dans l'hôtellerie aussi, certaines adaptations ont eu lieu. Elles ont généralement coïncidé avec des *renovations* des établissements qui ont exigé des investissements considérables permettant une *amélioration* des installations et par conséquent du confort qui est offert aux hôtes. Ces hôtels ont été contraints de pratiquer des *prix correspondant* aux nouvelles prestations qu'ils étaient en mesure de fournir aux hôtes. Certaines sections ont également décidé pour leurs membres de modestes adaptations de prix. Mais, dans leur ensemble, *les prix d'hôtels sont demeurés à un niveau qui ne tient pas compte de l'évolution des frais.*

Dans l'hôtellerie saisonnière spécialement, on a renoncé à majorer les prix, estimant qu'une compensation avait pu être obtenue grâce à l'augmentation de la fréquentation. Mais de ce point de vue là aussi, la situation s'est modifiée ces derniers temps puisque le *taux d'occupation des lits est en constante diminution*, par suite de l'ouverture de nouveaux hôtels et de l'accroissement général du nombre des lits.

Il fallait donc discuter le problème d'une adaptation des prix d'hôtels aux prix de revient et aux frais généraux, car il s'agit en définitive pour l'hôtellerie d'une question de vie ou de mort. Le Comité central s'était auparavant longuement préoccupé des décisions à prendre. Il était arrivé à la conclusion que *l'hôtellerie suisse avait un intérêt primordial à conserver la position relativement avantageuse que lui confère le niveau de ces prix à l'égard de ses concurrents internationaux.* Mais c'est aussi pour suivre les recommandations officielles demandant que tout soit mis en œuvre pour *mettre un frein à l'inflation larvée* que l'on constate chaque jour, que le Comité central avait été d'avis de proposer à

l'assemblée des délégués de *renoncer à une adaptation générale des prix d'hôtel*, quoique l'évolution des prix et des frais ait justifié celle-ci depuis longtemps. Les récentes hausses de marchandises essentielles pour l'hôtellerie - hausses provoquées par les événements politiques que l'on sait - auraient été pourtant un argument de poids en faveur d'une mesure compensatrice de ce genre.

La décision prise fut également fortement influencée par le fait que les marges commerciales entre les prix minimums et maximums fixés par notre règlement des prix ne sont, de loin, pas encore utilisées par tous les établissements. Beaucoup d'entre eux ont ainsi la possibilité de procéder à des corrections individuelles qui rendent inutile une hausse générale des prix.

Cette mesure se révélera cependant inévitable si la stabilisation des prix n'est pas suivie par l'ensemble de notre économie. Employeurs et employés ne doivent pas seulement chercher le salut dans une surenchère mutuelle des prix et des salaires, mais se tendre la main pour enrayer la constante diminution de la valeur de l'argent. Ce n'est que si l'on fait preuve d'une stricte discipline en matière de prix et de salaires - discipline qui doit être appuyée par la politique monétaire et de crédit de la banque nationale, ainsi que par la politique de dépenses de l'Etat - que l'hôtellerie pourra à la longue continuer à pratiquer des prix raisonnables.

Le point de vue du Comité central fut développé dans un exposé très documenté du D^r R. C. Streiff, chef du bureau central, sur les récentes

évolutions des prix de revient et des frais de l'hôtellerie ainsi que des prix d'hôtels, exposé sur lequel nous reviendrons dans un prochain numéro.

La discussion montra combien l'hôtellerie souffre des hausses qu'elle enregistre à chaque instant sur les prix des produits industriels et sur les prestations des artisans. Les explications du président central, complétant celles du D^r Streiff, convainquirent cependant les délégués et l'assistance en général que la proposition du Comité central répondait aux intérêts bien compris de l'hôtellerie et du pays tout entier. *C'est pourquoi l'assemblée unanime renonça à une hausse générale des prix d'hôtel.*

Les délibérations

Questions sociales et formation des apprentis

Assurance-maladie pour le personnel d'hôtel

Après un exposé général sur les prestations sociales dans l'hôtellerie suisse et étrangère, de même que dans l'industrie suisse - exposé dont la traduction a paru dans le dernier numéro de l'Hôtel-Revue - M. M. Budliger, secrétaire de la S.S.H. aborda le problème de l'assurance-maladie qui préoccupe depuis longtemps les milieux hôteliers.

Diverses sections ayant attiré notre attention sur la nécessité d'introduire une *assurance-maladie générale pour le personnel de nos membres*, les organes directeurs de la S.S.H. ont activement cherché ces derniers temps une solution conforme aux conditions spéciales de notre industrie.

Des renseignements ont déjà été donnés lors de l'Assemblée des délégués de Lugano sur les travaux préliminaires qui avaient été effectués. On avait constaté alors qu'une *assurance-maladie obligatoire* pour tous les membres de la S.S.H. n'entraînait pas pour l'instant en ligne de compte. C'est pourquoi, la conclusion d'un contrat de faveur était de la compétence du comité central, puisque seules les décisions engageant tous les membres de la société doivent être soumises à l'assemblée des délégués.

Après avoir examiné en détail tous les moyens possibles d'assurer le personnel de nos membres contre la maladie, le comité central a conclu un contrat avec la *Caisse suisse d'entreprises à Winterthur*, en collaboration avec la *Mutuelle valaisanne en cas de maladie*

et d'accidents, ainsi que la *Société d'assurance contre les accidents, la Suisse*.

Pour simplifier les travaux administratifs, il est prévu de *calculer les primes en pourcentage du salaire brut A.V.S.* et notre caisse Hotela serait en mesure d'encaisser les primes en même temps que les contributions pour l'A.V.S. et pour les allocations familiales. Cette solution permet de *simplifier notablement les formalités administratives et diminue les charges financières* de nos membres.

Nos partenaires ont soumis les contrats à l'approbation de l'office fédéral des assurances sociales, pendant que, de l'autre côté, nous demandions à cet office la permission de faire encaisser les primes par notre caisse Hotela. Sitôt que les autorisations nécessaires auront été données, les sections seront renseignées plus en détail sur le contrat conclu qui sera mis à leur disposition.

Nous ne voulons pas encore entrer dans les détails techniques de cette assurance avant qu'elle ne soit pratiquement en vigueur, mais les applaudissements par lesquels l'assemblée accueillit l'exposé de M. Budliger montra à l'évidence que *cette assurance-maladie pour le personnel d'hôtel répondait à un besoin urgent dans certaines sections et qu'elle trouvera prochainement son application dans un très grand nombre d'hôtels de notre pays.*

Assurance-vieillesse complémentaire pour le personnel d'hôtel

M. Stöpfer, président de la Société des hôteliers de Zermatt, avait proposé lors de l'Assemblée des délégués de Lugano - au moment de la discussion sur la révision du règlement des taxes de service - que l'on fixe un *taux uniforme de 15% de service*, quelle que soit la durée du séjour, et que les *3% supplémentaires ainsi prélevés servent à financer une assurance-vieillesse complémentaire pour le personnel d'hôtel.*

A ce propos, M. M. Budliger rappela que le Comité

scheiden war, er stand er im Staate Texas, und im gleichen Staate, nämlich in Dallas, liess er auch sein erstes wirkliches «Hilton-Hotel» erbauen.

Jeder Amerikaner fühlt sich berufen, in jedem einträglichen Beruf seinen Mann zu stellen. Wer heute Unterwäsche verkauft, kann es morgen mit Traktoren versuchen: wer gestern noch Suppenwürfel fabrizierte, kann übermorgen schon eine Filmkamera auf den Markt bringen. Eine absolute Gewerbefreiheit räumt dem die Chance ein, der eine gute Nase und etwas Glück, manchmal auch nur eine Menge Draufgänger-Verstand. Aus einem unbekanntem Kleinhotelbesitzer ist er zur weltbekanntesten Persönlichkeit geworden: er kontrolliert heute einige Dutzend Grosshotels, die zwischen 30 000 - 40 000 Zimmer haben. Sein Traum ist es, dass man rund um die Welt reisen kann und doch immer bei ihm zu Gast ist. Allerdings ist er nicht etwa alleiniger Besitzer aller dieser Hotels, sondern die meisten hat er nur gepachtet oder ist irgendwie interessiert daran. Er selbst schreibt in dem erwähnten Buch, dass er Tag für Tag bei Sonnenuntergang die Arbeit niederlegt, was seinen Biographen aber nicht davon abhält, zu behaupten, dass Hilton 24 Stunden nicht weiter als Hotels «erträume». Dass Hilton Format hat, steht ausser Zweifel. Er hat eine vollständig neue Art Hotels kreiert, nämlich die «unpersönlichen». Die Art seiner Betriebsführung und -kontrolle unterscheidet sich durch nichts von der einer Automobilfabrik, und es sind gerade die Amerikaner, die seine Hotels «Übernachtungs-fabriken» nennen. Selbstverständlich hätte er niemals diesen Erfolg haben können, hätte er nicht das Europäische System zur Seele seiner Hotels gemacht. Wir europäischen Hoteliers lieben die persönliche Note: sie zu pflegen wurde uns eingeimpft von Anbeginn an und es muss leider auch gesagt werden - diese persönliche Note, die wir unseren Häusern aufdrücken, hat sich schon oft als erster Spatenstich zum finanziellen Grab ausgewirkt. Mr. Hilton will Geld verdienen - das gibt er unumwunden zu -, wir aber genießen uns, von so

etwas zu sprechen. Zwischen unserem guten, alten Cäsar Ritz und Mr. Hilton liegen Welten. So wird Mr. Hilton bestimmt in die Geschichte der amerikanischen Hotellerie eingehen, und sein Name wird wohl einmal in goldenen Lettern im «Waldorf» verewigt werden. Ja, sein Bild hängt heute schon in jedem seiner Häuser, und doch möchte ich lieber Ritz gesehen sein, denn dessen Name grub sich in die Herzen seiner Gäste ein. Zugegeben, Ritz wurde zum Verderb, was wir lieben, nämlich die persönliche Note; er aber war ein wirklicher König unter den Hoteliers, daneben wird Mr. Hilton höchstens als «Präsident» bestehen können. Doch haben beide Männer wieder manches gemeinsam, und zwar Tugenden, für die wir ihnen dankbar sein müssen. Sie haben - jeder zu seiner Zeit - die Wichtigkeit des Fremdenverkehrs und dessen kommende Ausmass vorausgesehen und ihre Pläne danach ausgerichtet. Beide werden als Pioniere der Hotellerie ihren Platz in der Geschichte einnehmen.

Um 1/3 Uhr nahmen wir Platz zum «Thanksgivingdinner» im Presidential Room des «Statler». Eine pompöse Menutkarte lag auf den Tischen, und ein kurzer Blick in dieses leckere Dokument verhies grossartige Genüsse. Auf der ersten Seite wurde man von Mr. Hilton - der leider nicht abkömmlich war - mit einem «Word of welcome» begrüsst. Dass sein Bild nicht fehlte, ist klar, und da er recht sympathisch aussieht, freute man sich über diese Aufmerksamkeit. Die dritte Seite brachte das Programm. Das Tischgebet wurde von Monsignor John K. Cartwright von der St-Matthews-Kathedrale gesprochen, der Willkommensgruss von unserem charmanten Kollegen Herbert C. Blunck, dem Generaldirektor des gastgebenden Hauses.

Die musikalischen Genüsse servierte die «Strolling Strings» des Symphonieorchesters der US. Air Force. Der Clou des Tages, man kann aber auch sagen der Clou des Kongresses, waren die «Singing Sergeants» vom Air-Force-Orchester. Was dieser Männerchor und seine hochbegabten Solisten uns darboten, das war hohe Gesangskunst, wie sie uns in Europa, wo man schliess-

lich auch singen kann, selten geboten wird. Das Dinner selbst wurde durch eine Parade eröffnet, die ein Hymnus auf die Naturprodukte der USA. war. Etwas nach dem Schema «Einmarsch der Gladiatoren» aufgezo-gen, war es doch eine Augenweide, und lauter Beifall be-lohnte die einzelnen Gruppen.

Dass man auch in solch grossen Häusern eine gepflegte Küche führen kann, bewies uns dieses Fest-menü, und es scheint mir interessant genug zu sein, um hier mit allen Details festgehalten zu werden.

Dinner

Pineapple Basket filled with Fresh Fruits flavored with Old Port

*Bisque of Chesapeake Bay Oysters
Toasted Cheese Melba*

*Hearts of Celery
Green Olives
Ripe Olives*

*Corn and Sweet Pepper Relish
Spiced Crab Apples
Melon Rind Pickles
Beauville vineyards Beauclair
(kalifornischer Wein)*

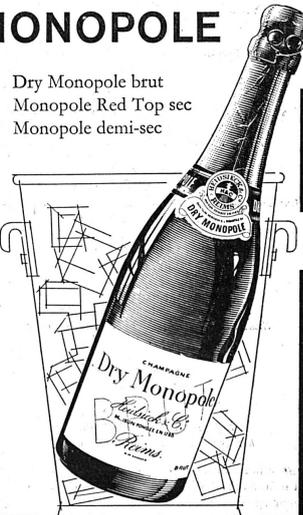
*Roast Young Vermont Tom Turkey
with Chestnut Dressing*

*Roast Haunch of Native Venison
Natural Pan laced with Old Madeira
Whole Cranberry Sauce
Giblet Gravy
Red Currant Jelly
Whipped Maine Cobbler
Creamed Onions with Black Walnuts
Candied Jersey Sweet Potatoes in Maple Syrup*

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

central et une commission spécialement désignée s'étaient aussitôt mis à la tâche pour étudier tous les problèmes juridiques, financiers, sociaux et économiques que soulève cette proposition.

La question n'est pas nouvelle puisque, il y a quelques années déjà, M. Baumann, alors secrétaire général de l'Union Helvetia avait suggéré de prélever à la source une contribution de 4 pour mille du salaire A.V.S. des employés d'hôtel, afin de financer l'assurance-chômage, ainsi que les institutions sociales et de secourir les vieux employés d'hôtel dans le besoin. Cette proposition avait dû être abandonnée, car elle s'était révélée irréalisable.

La suggestion de M. Stöpfer reprend la question sous une autre forme. Les experts et les techniciens consultés ont présenté des rapports et donné des avis de droit qui démontrent que si la proposition est techniquement réalisable, elle sera moins facile à résoudre sur le plan juridique et social.

M. Budliger fit encore remarquer que l'Union suisse des arts et métiers se préoccupe également d'instituer une assurance-veilles complémentaire pour les employeurs et pour les employés, mais que même à un degré plus élevé – puisque l'USAM groupe un plus grand nombre d'entreprises que la S.S.H. – de grosses difficultés doivent encore être surmontées.

Il est indubitable qu'une assurance-veilles complémentaire pour le personnel d'hôtel, de même que pour les travailleurs indépendants est extrêmement désirable, cependant il ne faut pas oublier que les possibilités économiques de beaucoup d'entreprises sont très limitées. Il ressort de la discussion qui suivit ces exposés que les milieux hôteliers désirent beaucoup voir introduire une assurance-veilles complémentaire, non seulement pour le personnel d'hôtel, mais aussi pour les hôteliers eux-mêmes. Il s'agit surtout d'assurer la situation des employés qui sont depuis de longues années dans nos maisons ou qui sont les piliers de nos exploitations.

M. Stöpfer, Zermatt, exposa encore les raisons de sa proposition et remercia le Comité central pour la rapidité et pour la minutie avec lesquelles les possibilités techniques de réalisation de sa suggestion et ses conséquences économiques et sociales étaient étudiées.

Le Dr F. Selter, président central, assura à l'assemblée que M. Stöpfer avait, par sa proposition, incité les dirigeants de la S.S.H. à chercher un moyen convenable pour mieux assurer contre la vieillesse le personnel d'hôtel et les hôteliers et que, sous une forme ou sous une autre, une solution servant utilement nos membres et leurs employés serait certainement trouvée.

Formation des apprentis

En un temps où la pénurie de personnel est une des plaies de l'hôtellerie et où les questions sociales viennent au premier plan de l'actualité, le recrutement et la formation du personnel prennent une importance capitale. Il était donc nécessaire, au cours de cette assemblée extraordinaire des délégués, d'examiner ce que l'hôtellerie suisse faisait déjà – et ce qu'elle pouvait éventuellement encore faire – pour attirer des jeunes gens aux carrières hôteliers, afin d'assurer la relève du personnel qui se fait toujours plus difficilement. Il ne faut pas qu'on puisse reprocher à notre industrie de ne pas avoir tout tenté pour améliorer la situation actuelle.

L'hôtellerie suisse occupe actuellement un très grand nombre d'employés étrangers, mais cet état de choses n'est pas nouveau puisque, avant la Première Guerre mondiale déjà, la majorité des cuisiniers et des sommeliers travaillant en Suisse venaient de l'étranger. Depuis lors, l'hôtellerie s'est efforcée de former du personnel qualifié de carrière et elle est arrivée à réserver peu à peu la plupart des postes supérieurs à ceux de nos compatriotes ayant fait des apprentissages hôteliers.

Grâce aux efforts constants de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants et de son président M. Hirsch, et grâce aussi à la précieuse et bienveillante collaboration des hôteliers, le nombre des contrats d'apprentissage dans la profession des cuisiniers augmenté de manière réjouissante. La mise en vigueur de la loi fédérale sur la formation professionnelle a encore accentué cette tendance.

Mais, malgré le nombre accru d'apprentis, la situation ne s'améliore pas dans la mesure voulue car on enregistre chaque année des départs d'employés qui quittent leurs fonctions pour reprendre une affaire à leur propre compte, pour avancer dans la hiérarchie professionnelle, pour s'expatrier et hélas! pour changer aussi de profession. C'est pourquoi, nous devons former le plus d'apprentis possible en essayant d'attirer les jeunes gens spécialement à la profession de sommelier. Les circonstances semblent favorables pour le recrute-

ment des apprentis car, ces prochains temps, ce seront les jeunes gens nés pendant les années de forte natalité qui chercheront des métiers adéquats. Nous devons autant plus utiliser cette possibilité, car les pays voisins (Allemagne et Italie) qui nous fournissent la majeure partie du personnel d'hôtel subiront les conséquences de la guerre (et de la baisse de la natalité enregistrée pendant cette période).

500 établissements ouverts toute l'année participent à la formation professionnelle et l'on peut dire que presque toutes les entreprises qui remplissent les conditions posées par le règlement sur la formation professionnelle ont compris où était leur devoir. Comme il n'était pas possible de réduire les exigences formulées à l'égard des exploitations formant des apprentis, il fallait chercher le moyen de confier ceux-ci à des entreprises saisonnières disposant d'un personnel qualifié.

C'est pourquoi, le règlement a été modifié et que les apprentissages peuvent maintenant se faire dans des hôtels saisonniers, à condition de ne pas subir d'interruption et d'être complétés par des cours professionnels. Il faut donc choisir des établissements ayant des saisons relativement longues (environ 6 mois en été et 3 à 4 mois en hiver). Les cours professionnels seront donnés pendant l'entre-saison et dureront environ 4 semaines, laissant à l'apprenti 4 à 5 semaines de vacances annuelles.

L'Oberland bernois vient de donner un magnifique exemple, car c'est la première région qui a formé des apprentis dans les entreprises saisonnières. Les expériences faites sont encourageantes et une nouvelle voie a ainsi été tracée pour recruter et former davantage de personnel d'hôtel.

Revision du règlement des prix de la SSH.

Le statut des prix de l'hôtellerie suisse est un instrument qui doit lui permettre de pratiquer vis-à-vis de l'extérieur une politique de prix mûrement réfléchie prévoyant des normes obligatoires pour tous les membres et réglant clairement, à l'intention de la clientèle, les conditions auxquelles l'hôtelier fournit le logement et la pension, ainsi que des prestations spéciales. Dans une industrie où les prestations sont indéfiniment variées et où chacun peut manifester son esprit d'initiative et ses tendances individualistes, il n'est pas facile de concilier des intérêts extrêmement différents et de faire régner l'ordre. Cela est pourtant possible à condition de ne prescrire que des prix qui tiennent compte des réalités. Le règlement des prix de la Société suisse des hôteliers doit permettre aux hôtes de comprendre les offres que leur font les hôteliers; il est aussi l'expression de la volonté de respecter les dispositions prises.

Jusqu'à présent, on était parvenu à satisfaire aux deux impératifs ci-dessus. Cependant, le dernier règlement des prix était en vigueur depuis 1947 et était suranné à divers points de vue. Il y a longtemps déjà qu'il aurait fallu renoncer à classer les entreprises hôtelières selon le rang et ne considérer que les catégories de prix. Ce dernier système, qui paraît simple au premier abord, se révèle pourtant fort compliqué dès que l'on doit tenir compte de la diversité des établissements et des nouvelles formes d'exploitation qui ont vu le jour ces dernières années. Un règlement des prix ne peut avoir qu'une durée limitée s'il ne veut pas être bientôt dépassé par l'évolution de l'industrie elle-même. Il est donc indispensable de le réviser de temps en temps.

On se souvient que l'assemblée des délégués des 11 et 12 juin 1956 à Lugano avait déjà donné son avis sur un premier projet de révision, et qu'il avait été tenu compte des observations et propositions faites à cette époque par les membres et les sections pour élaborer le deuxième projet qui était présenté à l'assemblée extraordinaire à St-Moritz.

Chaque article de ce deuxième projet fut de nouveau mis en discussion et, sans entrer dans les détails des modifications rédactionnelles qui furent suggérées, nous mentionnerons certains points assez importants qui furent soulevés.

Le président de la section de Lugano, M. A. Cereda, préconisa de ne pas renoncer à la classification des hôtels selon le rang, car les catégories de prix conduisent à certaines confusions. C'est ainsi que l'on voit au Tessin de nouveaux hôtels dont les chambres sont certes très confortables – mais qui ne fournissent pas les services et les prestations que l'on peut attendre d'une maison de 1^{er} rang – pratiquer des prix aussi élevés que de véritables grandes maisons.

Der Wahrheit zur Ehre sei aber ausdrücklich festgehalten, dass wir vom Essen restlos begeistert waren, nicht so vom Wein, der in der glühenden Sonne Kaliforniens herangeführt war. Diese Weine munden nun unseren Zungen absolut nicht, und wenn auch die Aufmachung und die Namen bedenkenlos dem Repertoire der Franzosen entnommen werden, an deren Qualität kommen sie nie, nicht einmal im entferntesten, heran.

Der Amerikaner ist noch kein Weintrinker, jedoch scheint sich eine Umstellung anzubahnen. Dadurch, dass nun doch jährlich einige Hunderttausend mit dem europäischen Traubensaft in Berührung kommen, geht auch ihnen das Verständnis dafür langsam auf.

Dieser unvergessliche Anlass mit all seiner Pracht und den herrlichen Darbietungen, den wir, wie gesagt, Mr. Conrad Hilton verdanken, war bestimmt einer der Höhepunkte dieses denkwürdigen Kongresses, und so rufen wir denn dem Manne, dessen Slogan nur aus einem Wort, nämlich «Minimax», besteht (Minimum charge for maximum service) herzlichst ein dreifaches «Hi, hi, hi Mr. Hilton!» zu. (Im stillen habe ich mich gefragt, ob in jener Nacht, als Mr. Hilton die Idee vom Worte «Minimax» hatte – so steht in der besagten Hilton-Biographie – ihm bewusst war, dass «Minimax» bei uns ein Feuerlöschapparat ist. Wohl kaum, denn Hilton wollte keine Feuerlöcher, sondern sein Feuerchen hübsch entfachen, und das, liebe Leser, hat er weidlich getan.)

Il est réjouissant aussi de constater que le canton de Vaud a fait un gros effort de propagande pour attirer les jeunes aux professions hôtelières et que ces efforts ont été couronnés de succès. De même la Suisse centrale et les Grisons étudient des solutions semblables à celle de l'Oberland bernois.

A la suite de l'exposé de M. Budliger, le président central remercia tous les hôteliers qui mettaient en pratique les recommandations de la commission professionnelle pour augmenter le nombre des apprentis dans l'industrie hôtelière. Nous devons profiter du climat favorable créé par la projection du film de propagande «Die weite Welt» qui a rencontré un énorme succès.

M. Zwahlen, secrétaire de la coopérative hôtelière de l'Oberland bernois, commenta brièvement des expériences faites à Interlaken lors du premier cours professionnel pour apprentis. Elles sont extrêmement satisfaisantes et l'Oberland bernois est bien décidé à persévérer dans cette voie. Il serait souhaitable que cet exemple soit suivi. La coopérative hôtelière se met à l'entière disposition des régions qui voudraient organiser de tels cours pour leur donner les renseignements qu'elles pourraient désirer.

La discussion fit ressortir qu'il faudrait encore chercher de nouvelles possibilités de placer les apprentis pendant les entre-saisons, soit dans des établissements hospitaliers, soit éventuellement dans des boucheries ou confiseries, où ils pourraient faire des stages pratiques, afin de ne pas interrompre leur préparation. Il est évident aussi que ce n'est que sur le plan régional que l'on peut avec succès recruter et former des apprentis.

Le président de la commission de la réglementation des prix exposa qu'il était pratiquement impossible de donner une définition de l'hôtel de premier rang. Seule la classification par catégories de prix est possible. Il faudrait que les sections parviennent à se mettre d'accord sur les caractéristiques d'une maison de premier rang. Ce point de vue fut également défendu par le Dr Streiff.

Les délégués qui craignaient l'arbitraire avec lequel certaines sections risquent de procéder à la classification des hôtels selon le rang finirent pas se rallier à l'avis de M. H. Weissenberger, ancien président de la commission de réglementation des prix, qui rappela que les sections et les membres avaient toujours la possibilité de recourir à la commission de réglementation des prix et finalement au Comité central contre les décisions qui leur paraissent inéquitables.

M. G. H. Kraehenbuehl, président du groupement des hôtels de 1^{er} rang, déclara lui-même: «Il est très difficile de dire ce qu'est un hôtel de 1^{er} rang. Chaque maison peut prétendre à ce titre si elle est bien dirigée.»

M. A. Cereda ne demanda pas que sa proposition soit votée, mais exprima l'espoir que la question du classement selon le rang ne serait pas perdue de vue. De l'avis de la section de Lugano, il y a à un problème qui doit être résolu. Cette opinion fut partagée par M. René Copt (Montreux) qui demanda une définition plus précise de ce qu'il convient d'appeler Grand Hôtel et Palace-Hôtel.

Le menu à 3 services est maintenu à l'unanimité dans l'arrangement du prix de pension

La proposition de la Société des hôteliers du canton des Grisons de supprimer toute disposition relative au menu à 3 services et de laisser la liberté à tous les hôteliers de composer leurs menus comme ils l'entendent donna lieu à une très vive discussion. En cas de maintien du menu à 3 services, les hôteliers des Grisons, demandaient que cette question soit du ressort des sections qui devraient fixer elles-mêmes le prix et les conditions à partir desquels un menu à 4 services devait être servi.

Le Dr Tarnutzer, secrétaire de la société des hôteliers des Grisons, développa le point de vue de cette association régionale. Cette prescription n'est en général pas respectée et il serait maladroite de maintenir une disposition qui, au sus de tout le monde, est fréquemment transgressée. Il serait en outre trop demander à nos contrôleurs de vérifier les menus de tous les hôtels qu'ils visitent. On sait aussi les arguments qui militent en faveur de la liberté dans la composition des menus. Une petite entrée ou une entrée composée avec des restes ne renchérit pas spécialement le prix du menu et il appartient en définitive à l'hôtelier de calculer lui-même exactement ses prix de revient.

M. René Copt, président de la Société des hôteliers de Montreux, proposa de supprimer à l'article 9 dans l'énumération des entrées la mention «fromage» et de laisser simplement: «Dessert ou fruit». Le fromage est un met national qui est fréquemment demandé et il faudrait laisser à l'hôtelier qui calcule le prix convenablement de ses menus la liberté de servir du fromage, comme bon lui semble.

M. H. Weissenberger, Zurich, ancien président de la commission de réglementation des prix, s'éleva avec vigueur contre ces propositions. Une liberté totale ne pourrait que créer du désordre et être la source d'une concurrence déloyale. On commence par servir de petites entrées bon marché, puis, pour ne pas demeurer en reste sur certains concurrents irresponsables, l'on sert des hors-d'œuvre riches sans plus penser que leur prix de revient est incompatible avec le prix de pension demandé. La rentabilité de la cuisine laisse à désirer dans l'hôtellerie, car les frais sont trop élevés. Chacun le sait et pourtant des voix se font entendre pour demander que l'on renonce aux menus à 3 services. C'est une grave erreur de croire qu'un service supplémentaire ne coûte rien. Sans parler du prix de la marchandise, on utilise davantage de couverts, davantage de vaisselle, et cela occasionne du travail supplémentaire à la cuisine et à l'office au moment où la pénurie de personnel devient de plus en plus aiguë. L'on affirme aussi que la clientèle désire manger moins mais avoir plus de mets à choix. Si c'est le cas, il serait contradictoire de vouloir augmenter le nombre des services dans les menus compris dans les arrangements de pension. M. Weissenberger conjure les délégués à maintenir dans notre règlement des prix le menu à 3 services qui est une protection pour la majorité des exploitations affiliées à la SSH. Si des

Professor Dr. Ludwig Erhard 60-jährig

Wenn wir in unserem Vereinsorgan des 60. Geburtstages des derzeitigen Wirtschaftsministers der Bundesrepublik Deutschland gedenken, so nicht in erster Linie deshalb, weil der Jubilar mit der Hotellerie – wie dies glücklicherweise der Fall ist – besonders enge und freundschaftliche Beziehungen unterhält. Der Grund liegt vielmehr in der unumstößlichen Tatsache, dass Professor Erhard in einer Zeit, da das liberale Gedankengut nicht mehr hoch im Kurs stand, mit seiner «sozialen Marktwirtschafts» den eindeutigen Beweis erbracht hat, dass seine Wirtschaftsreform, basierend an den Prinzipien der privaten Initiative und des freien Wettbewerbs, Deutschland aus den chaotischen Zuständen der Nachkriegszeit binnen weniger Jahre wieder einen wirtschaftlichen Wiederaufstieg ermöglicht hat, der wohl auf der ganzen Welt Bewunderung – da und dort vielleicht auch Neid – gefunden hat. Den Kollektivisten, die das Heil von der zentralverwalteten Wirtschaft erwarten, hat er mit der praktischen Verwirklichung der marktwirtschaftlichen Ordnung den Nachweis geliefert, dass die Wohlfahrt der breiten Massen dort am besten gewährleistet ist, wo sich die schöpferischen Kräfte des Menschen am ungehindertsten entfalten können. Seine mit Mut und unvergleichlicher Überzeugungskraft befolgte Wirtschaftspolitik hat besonders auf dem Gebiet der Liberalisierung des Zahlungsverkehrs ihre Früchte getragen, ist doch die westdeutsche Bundesrepublik jenes Land, das mit der Devisenwirtschaft gründlicher als alle andern aufgeräumt hat, zum Vorteil in erster Linie der Bundesrepublik selbst, zum Vorteil aber auch des ganzen westeuropäischen Wirtschaftsraumes. Dank dieser Politik ist Westdeutschland inneweg weniger Jähre wieder zum wichtigsten Einzugsgebiet unseres Fremdenverkehrs geworden. Mit seiner auf einer Gesamtkonzeption beruhenden Politik hat er in praxi bewiesen, was die Nationalökonomie seit jeher lehrt. Damit hat er der freiheitlichen Welt den grössten Dienst erwiesen, den je ein Staatsmann unserer Tage für sich suchen kann. Dem unerschrockenen Kämpfer Prof. Dr. L. Erhard für eine freiheitliche Wirtschaftsordnung gelten unser Gruss und unsere besten Wünsche zum vollendeten 60. Lebensjahr.

clients désirent des menus à 4 services, ils peuvent toujours les obtenir en payant un supplément pour le mets qu'ils veulent faire ajouter au menu.

M. Laporte, Bad-Ragaz, s'exprime dans le même sens et désigne le menu à 3 services comme l'un des piliers de notre politique en matière de prestations. Les frais de cuisine causent de graves soucis à l'hôtellerie. Nous devons nous attendre à de nouvelles charges sociales et à devoir augmenter le nombre de nos employés par suite de la réduction de la durée du travail. Un hôtel ne sera rentable que s'il est exploité le plus rationnellement possible. En laissant tout libéré pour la composition des menus, l'on met le rendement de la cuisine en question.

Après ces énergiques interventions, le sort du menu à 3 services était scellé et c'est à l'unanimité, ou presque – puisqu'il n'y eut que 3 oppositions – que les délégués approuvèrent la proposition de la commission de réglementation des prix maintenant le menu à 3 services dans le règlement des prix de la SSH, et autorisant les hôtels qui publient un prix minimum de repas de 8 fr. et plus, à servir des menus à 4 services. L'on estime que cette disposition constitue une réelle protection pour les petits et moyens établissements et que l'exemple ainsi donné par la majorité des établissements empêchera certains hôteliers qui ne savent pas calculer de se livrer à des libéralités à la longue intolérables.

Autres décisions concernant le règlement des prix

Mentionnons encore que l'assemblée des délégués décida à une grosse majorité de renoncer à la modification envisagée de l'âge des enfants ayant droit au rabais pour enfant.

Après discussion l'on en revint à la disposition actuelle qui prévoit qu'un rabais de 50% sur le prix de chambre et de pension peut être consenti aux enfants jusqu'à l'âge de 6 ans révolus et de 30% jusqu'à l'âge de 12 ans révolus. En outre, l'assemblée autorisa le Comité central, étant donné l'incertitude qui règne encore sur le niveau des prix des combustibles, d'adapter comme il le jugera utile, les suppléments de chauffage aux prix de revient plus élevés, pour autant que d'ici là les prix des combustibles liquides et solides n'aient pas sensiblement diminué.

Ratification du règlement révisé sur les taxes du service

L'assemblée des délégués de la S.S.H. de 1956 à Lugano avait donné aux organes directeurs de la société des directives pour discuter la révision du règlement des taxes de services avec les deux autres parties contractantes et pour mener les négociations à terme.

A Lugano, les taux des taxes de service avaient été fixés comme suit:

- 15 % pour un séjour de 1 et 2 jours
- 12 % pour un séjour de 3 jours et plus.

avec effet dès l'entrée en vigueur du nouveau règlement. Dans ce but, les signataires de ce contrat collectif de travail demandèrent au Conseil fédéral de proroger la force générale obligatoire de l'ancien règlement jusqu'à la fin de l'année 1957.

(Suite page 5)

ZEBRA-TEE Zebra-Kaffee

Er kann zum Magneten eines Hoteliers werden.

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

Suezeste Kostenentwicklung und Hotelpreise

Referat von Dr. R. C. Streiff, gehalten an der a. o. Delegiertenversammlung SHV. vom 22./23. Januar 1957 in St. Moritz

Unsere politisch unruhige Zeit strahlt ihre Auswirkungen auch auf das Wirtschaftsleben aus. Die Suezkrise verursacht im vergangenen Herbst auf gewissen Warenpositionen eine Verknappung und Verteuerung. Es ist deshalb begreiflich, dass auch in Kreisen der Hotellerie die Frage des Verhältnisses von Kosten und Preisen plötzlich akut wurde.

Wir dürfen aber nicht vergessen, dass nicht erst die Suezkrise eine Verteuerung mit sich brachte, sondern dass in all den letzten Jahren eine langsame, kontinuierliche Steigerung der Preise – gewissermassen Ausdruck einer schleichenden Inflation – festzustellen ist. Die Preis-Lohn-Spirale ist in Bewegung geraten; es ist dies die Kehrseite der guten Konjunktur. In der Regel ist es für einzelne Unternehmen in Gewerbe, Industrie und Handel bei Vollbeschäftigung nicht schwer, sich anzupassen und Preiserhöhungen durchzusetzen.

Vom Unternehmerstandpunkt aus ist diese Entwicklung sicher günstiger zu beurteilen als eine Stagnation oder sogar ein Rückgang der Preise und Löhne, der das Merkmal eines Konjunkturrückschlages ist und in eine Krise ausmünden kann.

Die Lohn- und Preissteigerung bereitet indessen der Hotellerie als exportorientierter Industrie etwelche Sorgen, da sie es ohne irgendeinen Schutz nicht so leicht hat, den richtigen Ausgleich zu finden und sich im internationalen Konkurrenzkampf zu behaupten.

Um diese Ziele zu erreichen, muss die Preispolitik der konkreten Marktsituation Rechnung tragen und sich der Tatsache bewusst bleiben, dass die Nachfrageelastizität bei starrem Angebot gross ist, mit andern Worten, der Gast viel empfindlicher auf Preiserhöhungen in der Hotellerie reagiert als in andern Branchen.

Seit dem Jahre 1948 hat die Schweizer Hotellerie keine allgemeinverbindliche Preiserhöhung mehr beschlossen. Individuelle Preisanpassungen wurden indessen vor allem von jenen Mitgliedern vorgenommen, die durch Neuinvestitionen Verbesserungen in den Einrichtungen durchführten und sich über erhöhte Leistungen ausweisen konnten.

Ein abschreckendes Beispiel für eine generelle Preisanpassung war die Ankündigung einer allgemeinen Erhöhung der Hotelpreise in der französischen Hotellerie, die dann doch nicht durchgeführt wurde und propagandistisch sich sehr schlecht auswirkte.

Unser Zentralvorstand ist der Auffassung, dass eine generelle Preiserhöhung nur dann vorgenommen und verantwortet werden könnte, wenn die Verhältnisse keinen andern Ausweg mehr ermöglichen. Dafür sollte solange als möglich am bisherigen System der individuellen und sektionsweisen Anpassung der Preise festgehalten werden unter bestmöglicher Ausnutzung der Preisermasse zwischen Minimal- und Maximalpreisen.

Um die Frage besser entscheiden zu können, mag ein kurzer Überblick über die Preis- und Kostenentwicklung am Platz sein.

Bei den Importprodukten hat durch die Sperre des Suezkanals der Heizölpreis eine beträchtliche Steigerung erfahren. In Importeurenkreisen erwartet man aber wieder einen Rückgang nach Wiederöffnung des Kanals. Allerdings, so wird erklärt, könne kaum damit gerechnet werden, dass der Preis auf die Ausgangsbasis zurückfalle, da im vorgenommenen Aufschlag auch inländische Kostenfaktoren, höhere Löhne usw., in die Erweiterung der Handelsmarge miteinbezogen wurden.

Bei Kohlen und Koks liegen die Verhältnisse etwas anders. Die letzten Preisaufschläge auf den Sommerpreisen 1956 wurden durch erhöhte Löhne hervorgerufen. Voraussichtlich werden auch die neuen Sommerpreise nochmals eine Steigerung erfahren. Der akute Mangel an Arbeitskräften in den Kohlenzechen führte zu den Preisaufschlägen. Ob die grossen Anstrengungen zur Mechanisierung der Kohlenzechen zwecks weitgehender Ausschaltung der Arbeitskraft mit den Jahren wieder eine Verbilligung der Preise nach sich ziehen wird, dürfte erst die Zukunft erweisen.

Diese Verteuerung der Brennstoffe stellt uns nun vor die Frage, den Heizungszuschlag für den nächsten Winter für alle Hotelkategorien zu erhöhen.

Bei den importierten Lebensmitteln ist festzustellen, dass die Weltmarktpreise für Zucker, Speiseöl und -fette, Tee und Kaffee in den letzten Monaten zum Teil grösseren Schwankungen

unterworfen gewesen sind. Die zum Teil durch Hamsterkäufe gesteigerte Nachfrage hat wohl wesentlich diese Unruhe in der Preisentwicklung mit sich gebracht. In den Küchenkosten macht der Aufwand dieser Produkte wertmässig etwa 10% aus. 90% dieser Kosten entfallen auf Fleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Cerealien, Gemüse und Obst. Die Preise dieser die Küchenkosten entscheidend beeinflussenden Nahrungsmittel sind, abgesehen von saisonmässigen Schwankungen, in den letzten Monaten auf hohem Niveau ziemlich stabil geblieben.

Insgesamt ist der Nahrungsmittelindex per Ende Dezember um 5,5 Punkte höher als vor Jahresfrist oder um 13 Punkte höher als vor fünf Jahren.

Es ist deshalb zu empfehlen, die Mahlzeitenpreise – wo dies noch nicht geschehen ist – zu revidieren und namentlich die à-la-carte-Preise neu zu berechnen.

Die grossen Fröste des letzten Winters hatten die Preise für Gemüse stark beeinflusst. Es war nicht einmal möglich, durch Importe der Nachfrage zu genügen und einen preislichen Ausgleich herbeizuführen.

Die gleichen Faktoren wirken sich auf dem Weinmarkt aus. In fast allen europäischen Staaten sind grosse Ernteauffälle festzustellen. Die Ostschweizer Weinerte betrug im letzten Herbst nur 10% einer Normalerte, die Weissweinernte in der Westschweiz etwa 40%. Dies hatte einen Preisauftrieb zur Folge, zumal die Einfuhr durch die scharfen Kontingentierungsvorschriften eng begrenzt ist. Es muss – nicht zuletzt um der eingetretenen Spekulation den Boden zu entziehen – gefordert werden, dass vermehrte Einfuhrkontingente von Rot- und auch von Weisswein erteilt werden; denn nur auf diese Weise ist zu verhindern, dass es zu Störungen im Weinkonsum kommt. Eine Konsumwanderung auf andere Getränke wäre kaum mehr rückgängig zu machen und würde unserer Weinproduktion für die Zukunft grossen Schaden zufügen.

Die Weinausschankpreise müssen der neuen Preislage sofort angepasst werden, wenn man sich vor Schaden bewahren will. Ausländische Flaschenweine guter Provenienz sind heute nur schwer und zu hohen Preisen erhältlich. Es empfiehlt sich, gerade bei diesen Waren in der Preispolitik stark und rechtzeitig auf die Wiederbeschaffungspreise abzustellen.

Die Entwicklung einiger übriger Kostenfaktoren in der Hotellerie lässt eine relativ wirkungsvolle Verteuerung jener Ausgangsmaterialien erkennen, die für Unterhalt und Erneuerung von grosser Bedeutung sind. So zeigt der Index der Baustoffe innert Jahresfrist eine Steigerung um 20 Punkte, derjenige der Metalle eine solche um 7 Punkte, der Textilien um 20 Punkte.

Durch Senkungen sind die Steuerausgaben zum Teil rückläufig geworden. Die Tarife für Elektrizität sind im allgemeinen stationär geblieben. Die Kapitalzinsen haben in letzter Zeit wieder angezogen. Kurzfristige Kredite sind teurer geworden.

Nach den statistischen Erhebungen des BIGA sind die Löhne im Gastgewerbe und in der Hotellerie im Durchschnitt gegenüber dem Vorjahr weiter angestiegen, und zwar im Ausmass von 4% für das männliche und 6% für das weibliche Personal. Ähnliches ist zu sagen über die Soziallasten, direkt und indirekt hervorgerufen durch neue Gesamtarbeitsvertragsbestimmungen usw.

Insgesamt zeigt uns die Lage, dass wir auf der Hut sein und einer genauen Kalkulation die grösste Aufmerksamkeit schenken müssen. Vor allem sollten die Möglichkeiten eines günstigen Einkaufs ausgenutzt werden.

In Anbetracht der unruhigen Lage auf den Weltmärkten wäre es vermessend, die Zukunftsentwicklung vorauszusagen. Vor allem hängt es davon ab, wie sich unsere Inlandsproduktion verhalten wird, ob sie kraft des starken Schutzes durch das Landwirtschaftsgesetz mit neuen Preisforderungen aufrückt und diese durchsetzt, und ob unsere Behörden versuchen werden, weitere Verteuerungen zu verhindern durch Öffnen der Grenzen und Senkung der Zölle und der vielen so stark ins Gewicht fallenden Importgebühren, wie es der «Luzerner Bericht» im Interesse einer konkurrenzfähigen Hotellerie postuliert.

Dies wird für die Preispolitik der Hotellerie in erster Linie entscheidend sein. Jedenfalls ist die Hotellerie gewillt, Mass zu halten. Werden ihr aber Verteuerungen aufgezungen, so muss sie sich selbstverständlich vorbehalten, die Hotelpreise den steigenden Indizes anzupassen.

Direktor Ernest Schaerer, Lausanne-Ouchy †

Mitten aus intensivstem und erfolgreichem Wirken ist am 4. Februar Ernest Schaerer, Direktor des Hotel Beau-Rivage in Lausanne-Ouchy, im Alter von 58 Jahren einer Herzkrise erlegen. Die Trauerbotschaft von dem Jähren, leider allzu frühen Heimgang dieses tüchtigen Hoteliers und liebenswürdigen Menschen hat in der schweizerischen Hotellerie weit und breit hinaus tiefste Bestürzung hervorgerufen. Die Hotellerie und die gesamte Fremdenverkehrswirtschaft unseres Landes trauern heute um einen ihrer tüchtigsten und besten Vertreter, um einen ebenso zielbewussten wie initiativen Hotelier, der alle Eigenschaften des erfolgreichen Leiters eines Grossunternehmens in sich vereinigte und der durch seine hervorragende berufliche und menschliche Tätigkeit unserem Berufsstand ausgezeichnete Dienste erwies und unserem Land Freunde aus der ganzen Welt zugeführt hat.

Nach der Absolvierung einer Berufslehre in Basel bereitete sich Ernest Schaerer zunächst in ersten Häusern Ägyptens und unseres Landes auf seine spätere erfolgreiche Karriere als Hoteldirektor vor. Im Jahre 1927 erfolgte dann erstmals der Eintritt in das Hotel Baur au Lac in Zürich als Chef de réception. Die gründlichen Fachkenntnisse und die hervorragenden Eigenschaften des Verstorbenen wurden vom früheren Besitzer dieses Hauses, Hermann Kracht, bereits frühzeitig erkannt. So betraute er ihn nach entsprechender Vorbereitung schon 2 Jahre später mit der Leitung seines Excelsior Hotel Ernst in Köln. In dieser Zeit bereits erfolgreichen Wirkens vermählte sich Ernest Schaerer mit Fräulein Anna Bucheli, die ihm in der Folge eine ebenso feinführende wie liebenswürdige und tüchtige Gefährtin und Helferin werden sollte. Nach dem Tod von Hermann Kracht und dem Ausscheiden von Direktor Hermann Schmid wurde dann Ernest Schaerer auf den verantwortungsvollen Direktionsposten im Hotel Baur au Lac in Zürich berufen, wo ihm während 20 Jahren Gelegenheit geboten war, sein vielseitiges Können und seine grosse Initiative unter Beweis zu stellen. Unter seiner umsichtigen Lei-

tung erfuhr das Hotel Baur au Lac eine weitgehende Erneuerung; vieles wurde reorganisiert und zahlreiche Probleme erfuhren eine glückliche Lösung. So trägt dieses Haus heute noch den Stempel der vielfältigen Ideen des Heimgangenen, deren Verwirklichung für die geschäftsmässige Entwicklung eines der grössten und bekanntesten Hotels unseres Landes ein solides Fundament schuf. Von seiner liebenswürdigen und in dem grossen Pflichtenkreis einer Hoteliersfrau ebenso versierten Gattin tatkräftig unterstützt, bildeten die Eheleute Schaerer ein vorbildliches Hotelier-Ehepaar, dem die hohe Anerkennung seitens der Hotelgäste wie der Hotelbesitzer nicht versagt blieb. Der Rücktritt der Eheleute Schaerer von der Leitung des Hotel Baur au Lac wurde von der Familie Kracht wie von der gesamten Zürcher Hotellerie sehr bedauert. Nach der kräfteverzehrenden Leitung dieses grossen Unternehmens fand indessen der Wunsch Ernest Schaezers, mit seiner Gattin vor dem Rückzug in den Ruhestand noch einmal die vielseitigen Kenntnisse und Fähigkeiten in einem gut fundierten, aber weniger arbeitsintensiven Schweizer Grosshotel zu entwickeln, allgemein Verständnis. Dazu war ihm in der folgenden Leitung des Hotel Beau-Rivage in Lausanne-Ouchy eine einzigartige Gelegenheit geboten. Leider hat nun die jähle Abberufung aus dieser Welt dem lang gehegten Wunsch des Verstorbenen, sich dereinst in sein Landhaus im Rebberg von Cully zurückzuziehen, um dort die Früchte seines arbeitsreichen Lebens zu geniessen, ein allzu frühes Ende bereitet.

Die Schweizer Hotellerie verliert in Ernest Schaerer einen ihrer Tüchtigsten, dem sie für seine hervorragende Tätigkeit als Hotelier, für sein menschlich vorbildliches Wirken und für die ihrer Berufsorganisation in vielfältiger Weise erwiesenen Dienste aufrichtigen Dank schuldet. Die Leistungen Ernest Schaezers als Berufsmann und Mensch, die in der nächsten Ausgabe der «Hotel-Revue» noch eine eingehendere Würdigung erfahren werden, bleiben unvergessen und sichern ihm ein bleibendes dankbares Andenken. -o-

Monsieur E. Schaerer, Lausanne-Ouchy †

C'est avec consternation que l'on appris à Lausanne, lundi matin, la nouvelle du décès subit de M. Ernest Schaerer, dont le départ prématuré constitue une perte irréparable pour le tourisme suisse.

La capitale vaudoise connaissant déjà les qualités exceptionnelles de M. Ernest Schaerer lorsqu'elle l'accueillit, il y a trois ans à peine, en qualité de directeur de l'Hotel Beau-Rivage Palace où il succéda à M. Werner Muller. Il était admirablement préparé à sa tâche nouvelle dont il connaissait mieux que personne les difficultés.

Avec un talent d'adaptation inné, mais aussi au prix d'un effort constant, il sut diriger son entreprise selon les principes de la grande hôtellerie suisse; il comprit très vite combien l'exploitation d'un Palace à Lausanne-Ouchy était différente de celle d'un hôtel de luxe d'une grande métropole dont le mouvement touristique est incessant.

Au Beau-Rivage Palace, dont la renommée est grande dans le monde entier et qui la mérite bien, il ne s'agit pas seulement d'être un bon administrateur; il faut une personnalité complète, ayant en plus de ses qualités professionnelles, le sens de l'humain, l'esprit étendu, des vues générales qui ne se limitent pas au cadre pourtant très large de l'entreprise.

M. Ernest Schaerer possédait toutes ces qualités; plus celle, encore, de se faire des amis; il connaissait bien le caractère romand et très vite les milieux touristiques lausannois et vaudois avaient reconnu tout l'apport que leur donnait cette exceptionnelle personnalité.

On ne faisait jamais appel en vain aux conseils ou à l'appui de M. Schaerer; doué d'une largeur de vues remarquable et d'un sens aigu d'objectivité, il savait placer l'intérêt de la collectivité au premier plan de ses préoccupations.

Ses collègues hôteliers n'avaient pas mis longtemps non plus à rendre hommage à ses mérites. Dernier

venu dans la grande famille des hôteliers de Lausanne, il avait été immédiatement appelé à la vice-présidence de la section. La Ville de Lausanne, de son côté, l'avait nommé membre de la commission de gestion des fonds de la taxe de séjour et l'Association des Intérêts de Lausanne bénéficiait en permanence de sa collaboration.

Il était en outre membre du Conseil d'administration des Hôtels Seiler, à Zermatt et membre de la commission cantonale vaudoise des examens de cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

On connaît les liens étroits qui unissent le Beau-Rivage Palace à notre Ecole Hôtelière; dès son arrivée à Lausanne M. Ernest Schaerer s'intéressa à son activité. Il en fut tout d'abord vérificateur des comptes, puis vice-président de la commission scolaire. Il était, pour les élèves, l'exemple vivant du grand hôtelier.

En octobre et novembre derniers, M. Ernest Schaerer fit un long voyage de propagande aux Etats-Unis. Il participa notamment aux congrès de l'ASTA, à Chicago, et de l'IAAH, à Washington. Cette tournée lui avait permis de mesurer l'estime dont il était entouré aux Etats-Unis comme d'ailleurs dans le monde entier.

Le deuil de l'Hotel Beau-Rivage est aussi celui de Lausanne. Le départ de M. Schaerer survient au moment où la capitale vaudoise, en constant développement, a besoin de conseillers surs et expérimentés... La perte est cruelle. En ces heures où la consternation nous étreint, nous voudrions mieux qu'en de faibles lignes dire à Madame Schaerer la part que nous prenons à son grand deuil. Elle a été la collaboratrice admirable de son mari et l'on retrouvait sa main dans ces mille détails qui font la qualité raffinée de l'hôtel... Lausanne gardera le souvenir ému du grand hôtelier qui lui a donné les meilleures années de sa carrière.

P.-H. J.

Les délibérations

(Suite de la page 4)

qu'au 31 mars 1957. Le nouveau règlement sur les taxes de service sera applicable dès le 1^{er} avril 1957.

Outre la modification des taux des taxes de service les points suivants ont été nouvellement réglés:

1. - extension de 1 à 2 points des marges des 2 barèmes de répartition. Elle permet de mieux adapter la rémunération des employés à leurs capacités et donner ainsi à l'employeur une plus grande liberté;
2. - le supplément obligatoire pour les possesseurs d'un livret de travail devient facultatif;
3. - Concierges, premiers maîtres-d'hôtel et premières filles de salle reçoivent un supplément de 1/2 à 1/2 parts pour chacun des employés assujettis aux taxes de service qui sont sous leurs ordres. Ce supplément ne doit toutefois pas dépasser 6 parts par département. La première fille de salle n'a droit à un supplément que si elle ne travaille pas sous les ordres d'un maître-d'hôtel.
4. - l'interprétation plus large du règlement des taxes de service permet maintenant de faire participer les gouvernantes d'étage aux taxes de service, dans la mesure où elles exercent des fonctions donnant droit aux taxes de service.

L'assemblée des délégués prit connaissance et approuva ces divers points qui figureront dans le nouveau règlement sur les taxes de service.

Dans la discussion qui suivit, l'on souleva surtout certaines questions d'interprétation et on attira l'attention sur la situation inéquitable que le nouveau règlement créerait entre les entreprises hôtelières proprement dites et les cafés restaurants.

Comment améliorer le système de cotisation de sociétaire ?

Depuis un certain temps, les organes directeurs de la société ont été invités par des membres et des sections à reviser le système des cotisations de sociétaire

pour éliminer certaines inégalités. On sait que, il y a 11 ans, un nouveau système de cotisations avait été institué. Alors qu'autrefois les hôteliers payaient leurs contributions sur la base des nombres des lits de leur établissement et sur la base des diverses prestations que leur fournissait la société centrale (taxes pour le guide des hôtels, participation à l'Office national suisse du tourisme, taxe du service de placement, etc.), un régime plus équitable avait été trouvé, il y a 11 ans, en basant les cotisations sur le nombre des nuitées enregistrées l'année précédente. Les hôtels sont répartis en diverses classes de cotisation allant de 3 à 7 centimes par nuitée. Les classes des cotisations sont déterminées par les prix minimums que chaque hôtel publie dans le guide suisse des hôtels.

Ce mode d'estimation est certainement en principe équitable et il tient beaucoup mieux compte que le système précédent des possibilités de chacune des maisons. Par contre, les augmentations de prix auxquelles ont procédé bon nombre d'établissements à la suite de réparations et d'investissements considérables, les ont entraînés dans des catégories de cotisations plus élevées, les mettant, dans ce domaine, sur le même pied que les hôtels qui appartiennent sans contredit à un rang plus élevé.

Heisst Ihr Freund Valentin?

Auch wenn er einen anderen Namen trägt, sollten Sie am 14. Februar an ihn und alle Ihre Freunde denken! Am 14. Februar ist Valentinstag, der Tag der Freundschaft. Freunde haben, heisst Freundschaft pflegen.

Welche Überraschung und Freude könnten Sie mit einem Blumengruss zum Beweis ihrer Verbundenheit bereiten! Das ist bestimmt eine gute Idee, und Ihre Verwirklichung ist denkbar einfach. Jedes Blumengeschäft mit dem FEUROP-Zeichen nimmt Ihre Aufträge gerne entgegen und vermittelt sie in kürzester Zeit und unter Berechnung bescheidenster Gebühren an jeden Ort in der Schweiz und im Ausland.

Diverses propositions et suggestions ont été faites au Comité central pour améliorer le système des cotisations. Leur examen a cependant révélé que l'avis de Coimbo n'était pas près d'être trouvé, car si les méthodes envisagées mettent fin à certaines inégalités, elles en créent automatiquement d'autres.

Le Comité central proposait à l'Assemblée des délégués de l'autoriser à poursuivre l'étude de cette question afin de lui trouver le plus rapidement possible une solution convenable. Entre temps, il «stoppa» les cotisations de société au niveau de 1956, ce qui signifie qu'en aucun cas les membres ne devront payer, jusqu'à nouvel avis, des cotisations supérieures à celles qu'ils ont versées à la société en 1956 sur la base des nuitées enregistrées en 1955. Par contre, les établissements qui auraient eu l'année dernière un nombre inférieur de nuitées à celui de 1955, payeront des cotisations moins élevées.

Cette proposition fut approuvée par tous les délégués, après que la question ait donné lieu à une discussion nourrie à laquelle prirent part M. Ch. Leppin (Genève) qui exposa le point de vue du Comité central, M. H. Fauconnier (Genève) qui préconisa de maintenir le système actuel et d'entendre simplement les catégories de cotisations, en se basant sur les besoins financiers de la société, M. J. L. Buttiaz, (Lausanne) qui mit en garde contre une certaine mesquinerie dans le paiement des cotisations alors que l'on exige énormément de la société, ainsi que d'autres orateurs parmi lesquels nous citerons MM. Vogeli (Glaris), Lindemann (Lausanne), Eiwert (Zürich), Escher (Berne), Zwahlen (Interlaken).

Le président central assura à l'assemblée que les organes directeurs de la société mettraient tout en œuvre pour faire une proposition concrète à l'assemblée ordinaire des délégués du Burgenstock.

L'office fiduciaire et comptable de la SSH, à Montreux devient une S.A.

Le chef de notre nouvel office fiduciaire et comptable à Montreux, le D^r A. Scheiwiler présente un bref rapport sur l'activité de cette institution et de l'importance qu'elle peut avoir pour nos membres. Nous reviendrons plus en détail sur ces explications à une autre occasion afin de renseigner nos membres sur les possibilités et les avantages de ce nouveau bureau.

Jusqu'à présent, cet office qui est à la disposition des hôteliers de toute la Suisse - après avoir précédemment limité son champ d'action à la Suisse romande - s'est organisé de manière à pouvoir rendre le plus de services possibles. Disons simplement ici qu'il tient des comptabilités pour le compte des hôteliers, qu'il opère des bouclements, procède à des expertises, etc. à des conditions qui sont infiniment plus favorables que celles de toute autre fiduciaire. De plus, il est spécialisé dans les questions hôtelières et de ce fait est mieux à même de conseiller nos membres surtout des problèmes comptables et statistiques qui se posent à eux, ainsi qu'à leur donner les normes

permettant d'assurer la rentabilité de leur établissement.

Comme le confirma le président central, après l'exposé de M. Scheiwiler, on ne saurait trop recommander à nos membres de s'adresser à Montreux s'ils ont quelques difficultés à se retrouver dans le maquis de la procédure fiscale et comptable moderne.

Le Comité central proposait à l'Assemblée de lui laisser la compétence de conférer à notre office fiduciaire et comptable la forme d'une société anonyme. La loi impose à tous les offices fiduciaires le secret professionnel. Ils doivent bénéficier de la plus absolue confiance et c'est la raison pour laquelle il convient de donner la plus grande indépendance possible, du point de vue juridique également. Il n'en résultera pour nous aucune charge financière supplémentaire et notre office fiduciaire disposera ainsi d'un atout qui, psychologiquement lui facilitera l'accomplissement de ses tâches. Le conseil d'administration composé de trois membres exercera ses fonctions à titre honorifique. L'Assemblée des délégués convaincu autorisa tacitement le Comité central à donner à notre office fiduciaire et comptable de Montreux la forme d'une société anonyme.

Divers

Manifestations de confiance à l'égard de notre président central

Nos lecteurs trouveront plus haut le texte de la déclaration faite par le président central au nom du Comité central à la fin des délibérations de la séance du mardi après-midi au sujet d'une importante question administrative.

M. Arno Krebs, ancien vice-président de la SSH, et président de la section de Lucerne, tint à faire la déclaration que nous avons reproduite parallèlement à celle du président central. Il exprima le désir qu'à fin 1958, c'est-à-dire à l'échéance de son mandat de président central, le D^r Franz Seiler soit de nouveau à la disposition de la société pour occuper cette fonction sous une forme ou sous une autre.

Les longs applaudissements qui saluèrent cette intervention prouvèrent au président central l'estime et la sympathie dont il jouit auprès de ses membres, qui lui exprimèrent par l'intermédiaire de leurs délégués la reconnaissance qu'ils lui doivent pour l'énorme travail qu'il a fourni dans l'intérêt de la société et pour sa contribution au développement et au renforcement de celle-ci.

Profondément ému par cette manifestation de confiance spontanée, le D^r Franz Seiler assura les délégués qu'il avait toujours travaillé avec un immense plaisir pour la SSH. Il espère que, pour l'avenir, on trouvera une solution qui serve véritablement les intérêts de la SSH.

Tourisme social

M. Th. Halder (Arosa), ayant demandé si les prix des hôtels des stations qui se vouent au tourisme social avaient été soumis à la commission de réglementation

des prix, M. F. Tissot (Leysin) répondit que la Suisse avait le plus grand intérêt à attirer à elle cette affluence supplémentaire de tourisme et qu'il était plus judicieux de contrôler ce tourisme dans le cadre de l'hôtellerie organisée plutôt que de le laisser évoluer tout seul. Si les prix sont modiques, ils sont adaptés aux prestations et les calculs sont faits sur des bases parfaitement commerciales.

Le tourisme social est un mouvement parfaitement défini qui doit être dirigé. Il est évident qu'il continuera à s'étendre et que la Suisse n'en bénéficiera que si elle fait quelque chose en sa faveur. Il permet à des couches toujours plus vastes de la population de passer leurs vacances à l'hôtel et nous gagnons ainsi de nouveaux touristes à notre pays. A Leysin, par exemple, le 92% des clients d'une seule organisation passent pour la première fois leurs vacances en hiver à la montagne et n'ont jamais mis de skis. Il est clair que cette expérience les incitera à revenir, peut-être dans d'autres conditions. Le tourisme social aura ainsi toutes les stations de sports d'hiver.

Le président central insista également sur l'importance du tourisme social et fit remarquer que c'est grâce à l'initiative de M. Tissot que la station de Leysin avait été sauvée de la ruine. La clientèle de cette nouvelle station est composée de gens qui, pour des raisons financières, ne peuvent aller dans d'autres hôtels. Ce n'est que lorsqu'on aura fait certaines expériences que l'on pourra, au sein de notre organisation, normaliser les prix et les prestations.

Chambres d'hôtel réservées et non occupées - et rupture de contrat

M. Roif Kienberger (St-Moritz) attira l'attention sur la multiplication des défections de la clientèle qui réserve des chambres. Il demanda au Comité central de prendre des mesures pour remédier à cette plaie.

M. Ronzi (Celerina) parla dans le même sens. Il arrive de plus en plus fréquemment que des clients commandent des chambres et, suivant le temps ou les circonstances, changent d'avis au dernier moment sans prévenir l'hôtel. On connaît aussi tous ceux qui réservent des chambres dans plusieurs hôtels d'une même localité, ils se décident pour l'un ou l'autre une fois qu'ils sont sur place et qu'ils se sont rendus compte de la situation des divers établissements. Il est un moyen de mettre un terme à cette absence de scrupules de la part de la clientèle en demandant des arrhes.

M. H. Kaechenbuehl (Zürich) rappela que l'association internationale de l'hôtellerie s'était occupée de manière approfondie de cette question au cours du dernier congrès qu'elle a tenu à Washington et qu'il avait été décidé d'exiger des arrhes de la part des agences de voyages qui ne sont pas très connues pour leurs réservations. On est aussi d'avis d'entendre ce système à la clientèle privée. Mais pour cela il faut que les hôteliers fassent davantage preuve de solidarité et qu'ils adoptent une procédure uniforme dans ce domaine.

La question des ruptures de contrat de la part d'employés d'hôtel fut également soulevée et des mesures énergiques furent réclamées pour lutter contre la men-

Les touristes français ne recevront plus que la moitié des devises auxquelles ils avaient droit

Une très fâcheuse nouvelle a été publiée à la fin de la semaine dernière: les touristes français n'auront dorénavant plus droit - selon les instructions de l'Office des changes - qu'à une seule allocation, au lieu de deux, des devises délivrées aux voyageurs se rendant à l'étranger. Jusqu'à présent ils pouvaient obtenir deux fois la contre-valeur de 35 000 fr. français et ils ne recevront, en tout et pour tout, que Fr. 35 000.-, c'est-à-dire environ Fr. 400.- suisses par an.

Quant aux touristes résidant dans les départements proches de la frontière suisse, ils pouvaient obtenir une allocation exceptionnelle de 100 francs suisses sans en référer à l'Office des changes. Ce régime de faveur est également supprimé.

Les autorités françaises justifient cette décision en déclarant que, d'après les derniers résultats statistiques connus, la dépense totale en devises au titre du tourisme, augmentait d'une façon excessive incompatible avec le souci d'économie qui doit caractériser la politique française au cours de l'année 1957.

Il est évident qu'une telle mesure aura de graves répercussions pour certaines régions suisses qui travaillent spécialement avec la clientèle française. Malgré toute la compréhension que l'on peut avoir pour la situation de l'économie française et les difficultés qu'elle traverse, tous les milieux touristiques qui suivent les efforts de l'O.E.C.E. pour augmenter les allocations de devises et pour aboutir finalement à la libre convertibilité des monnaies - condition indispensable d'échanges touristiques normaux - jugeront sévèrement les mesures restrictives prises Outre-Jura. Elles constituent un coup très dur à la politique de libéralisation que l'on préconise. Les allocations nouvelles sont bien au-dessous des normes prévues par l'O.E.C.E. et d'autre part la taxe de change introduite récemment contribuera aussi à ralentir les échanges touristiques. Espérons que ces mesures ne sont encore que temporaires, qu'elles seront bientôt rapportées, et que les restrictions d'essence seront aussi bientôt supprimées.

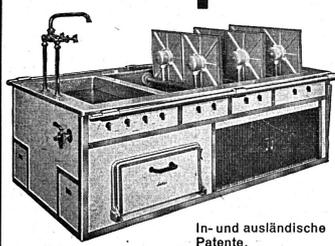
talité déplorable dans ce domaine de certains employés.

Le président central accepte toutes ces propositions pour examen, puis il remercia tous ses collaborateurs du Comité central et du Bureau central pour leur inlassable activité et il termina en exprimant sa reconnaissance également à M. R. Mojonnet, président de la commission scolaire, à Madame et Monsieur Schweizer, directeurs de l'Ecole hôtelière, et encore à tous ceux qui œuvrent dans nos caisses sociales qui sont dirigées à la perfection, sans oublier nos contrôleurs. C'est sur ces paroles et en faisant ses vœux pour l'hôtellerie suisse que le D^r Franz Seiler mit fin à cette mémorable assemblée extraordinaire des délégués de la SSH, à St-Moritz.

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadtsptal/Wald;
Zürich: Bahnhofbuffet
HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest.
(2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-
spital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Ré-
fectoire
Grandvaux: Nouveau Re-
staurant du Monde
Konolfingen: Hotel und
Buffet Bahnhof
Lagos (Nigeria) (West-
afrika) Hotel "The
Maitland".

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

... die gommapluma-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

Die «gommapluma»-Matratze muss nie gewendet, nie geklopft und nie aufgeschüttelt werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form gewissermassen unbegrenzt erhalten bleibt.

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Sanitätsdrlich-Übersug geliefert.
Vorführung damit Sie sich ein richtiges Urteil für Spezialfälle auch mit urin- beständigem Kautschuk-Übersug.

Die «gommapluma»-Matratzen werden mit beige oder blauem Sanitätsdrlich-Übersug geliefert.

sind Produkte der **TIRELLI sapsa**

gommapluma-Matratzen

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

Joseph Diémond S.A.
Lausanne
rue César Roux 26
fondée en 1903

résoud le problème de vos installations sanitaires



Moderne Dekore auf Porzellan

Sieben haben wir zwei reizende Dekore auf Porzellan herausgebracht, «L Y D I A» und «M A R Y». Das eine in lebhaften verschiedenfarbigen Bändern mit leuchtendem Vollgoldhenkel, das andere in diskreten Pastellfarben, beide Dekore wie geschaffen für Interieurs in modernem Stil. Als eine der wenigen Firmen in der Schweiz dotieren wir in eigenen Ateliers Gläser und Porzellane.

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

seit 1808 **mahler**

Zu mieten oder zu kaufen gesucht

PENSION

mit 28-40 Betten, evtl. in Tausch gegen neuere Zweifamilienhaus, sonnig, schön und sehr ruhig gelegen am Thunersee, 2 Minuten bis Bus-Haltestelle, nahe Thun. Sehr geeignet als Altersheim. Offerten unter Chiffre R 2442 T. an Publicitas Thun.

Mit einer Anzahlung von nur Fr. 35000.- kann infolge vorgerückten Alters des Besitzers ein

Hotel-Restaurant-Tea-Room

mit 44 Fremdenbetten und einzigem Tea-Room auf dem Platz, samt allem Mobilier und Inventar gekauft werden.
Das Geschäft befindet sich in beliebtem Kurort, im Bezirk Interlaken, an der Strasse nach Lauterbrunnen-Grindelwald.
C. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse, Bern.

Zu verkaufen neue solide

Stühle

schon ab Fr. 16.-
O.Locher, Baumgarten, Thun

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

Friteuse-Sauteuse

Therma, Gr. Nr. 2, 56 x 40, Montage mural, parfait état de marche

à vendre
Fr. 1200.-
Hôtel des Etrangers «garni», Lausanne.

Zu verkaufen
in Ferien-Aufenthaltsort in Österreich, 1040 m ü. M.

prächtiges Hotel

mit 400 Zimmern, Kino, Dancing, Schwimmbad usw. Bleibt das ganze Jahr offen. Grosser, angrenzender Platz. Preis ca. 2.200.000 Franken.
Immobilienagentur Claude Butty, Estavayer-le-Lac, Tel. (037) 632 19.

Für guten Kaffee
HOTEL-MISCHUNG
à Fr. 7.40 und à Fr. 8.60 per kg, von 2 kg an franko

A. & R. STERN, LANGNAU i. E.
KAFFEEÖSTEREI, Telephon (055) 2 17 43

Beschaffung ausländischer Arbeitskräfte

Unveränderte Situation

Wie wir einem Kreisschreiben des BIGA an die kantonalen und städtischen Arbeitsämter entnehmen, verzeichnete das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe auch im abgelaufenen Jahr eine weitere Steigerung der Zahl der an ausländische Arbeitskräfte erstmals erteilten Aufenthalts- und Arbeitsbewilligungen. Der Zuwachs im Vergleich zu 1955 betrug 4673. Total wurden 42 064 erstmalige Bewilligungen erteilt. Trotzdem war es nicht möglich, den Personalbedarf im Sommer völlig zu decken. Noch Ende Juli 1956, also mitten in der Saison, waren beim Schweizer Hotelier-Verein 944, beim Schweizerischen Wirtverein 1065 und bei der Union Helvetia 769 offene Stellen angemeldet.

Für den bevorstehenden Sommer wird unser Gastgewerbe wiederum weitgehend auf den Zuzug ausländischer Arbeitskräfte angewiesen sein. Die Paritätische Kommission für Ein- und Auswanderungsfragen im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe hat sich in ihrer Sitzung vom 28. Januar 1957 angesichts der dargelegten Verhältnisse dahingehend ausgesprochen, dass die für den letztjährigen Sommer erlassenen Weisungen betreffend die Zulassung von ausländischen Arbeitskräften, die eine im allgemeinen reibungslose Zulassungspraxis gewährleisten, auch für die bevorstehende Sommersaison anzuwenden seien. Dabei soll in der gleichen Weise vorgegangen werden wie letztes Jahr: bei Gesuchen der Personalgruppen 1, 2a (Jahresstellen) und 2b soll einstweilen vor der Zustimmung durch Fühlungnahme mit den Fachverbänden die Frage des Ersatzes durch einheimische Kräfte abgeklärt werden. Sobald die Lage des Arbeitsmarktes dies erlaubt, eine rechtzeitige Unterbringung des einheimischen Personals also gesichert ist, soll eine weitgehende Lockerung folgen. *Besonderes Gewicht wird wiederum auf eine möglichst umgehende Erledigung der Gesuche gelegt.* Der Gefahr, dass ausländische Arbeitskräfte infolge einer verzögerten Behandlung der Gesuche sich anderweitig verpflichten und dadurch unter Umständen dem schweizerischen Gastwirtschaftsgewerbe überhaupt verlorengehen, muss in Anbetracht der geschilderten Schwierigkeiten bei der Beschaffung des Sommerpersonals unbedingt begegnet werden.

Wir sind dem BIGA dankbar, dass es, wenn die Voraussetzungen – rechtzeitige Unterbringung des einheimischen Personals – gegeben sind, auf eine möglichst rasche Erledigung der Gesuche insistiert. Andererseits erachtet auch die Schweizer Hotellerie die Hereinnahme ausländischer Arbeitskräfte in diesem Ausmass als eine *Not- und Überbrückungsmassnahme*. Sie hat denn auch, zusammen mit den andern Berufsverbänden, keine Anstrengung gescheut, um einheimisches Personal zu gewinnen, wie sie, nebenbei bemerkt, auch bestrebt ist, bei Nachlassen der Saisonfrequenz das Schweizer Personal bis zum Schlusse durchzuhalten. Es sei nur auf die gemeinsamen Werbeanstrengungen

des Schweizer Hotelier-Vereins, des Schweizer Wirtvereins und der Union Helvetia hingewiesen, die in der Schaffung des hervorragenden Filmes «Weite Welt» ihre Krönung gefunden haben. Im weitern hat die Hotellerie die Initiative ergriffen, vermehrte Möglichkeiten der Lehrlingsausbildung in Saisonbetrieben zu schaffen. Die diesbezüglichen Bemühungen zeigten im Berner Oberland bereits sichtbare Erfolge. Im Hinblick darauf, dass infolge der geburtenstarken Jahrgänge nunmehr eine grössere Zahl Jugendlicher ins Erwerbsleben tritt, hat das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement diese Bestrebungen in dem Sinne wirksam unterstützt, dass es durch entsprechende Abänderung der bestehenden Reglemente für die Lehrlingsausbildung den bisherigen bewährten Lehrmeistern die Aufnahme einer grösseren Anzahl von Lehrlingen ermöglichte. Wir zweifeln nicht daran, dass die Anstrengungen zur vermehrten Ausbildung von Lehrlingen mit der Zeit zu einer gewissen Entspannung der Lage auf dem Arbeitsmarkt führen wird.

Die Richtlinien des BIGA

hinsichtlich der einzelnen Personalgruppen lauten wie folgt:

Personalgruppe 1:

Direktoren und Geranten (männliche und weibliche), General-Gouvernanten, Personalchefs, Einkäufer, Chefs de réception, Caissiers, Journalführer, Sekretär-Journalführer, Korrespondenten (männliche und weibliche), Warenkontrolleure, Concierges, Conducteurs, Postmen, Telefonisten, Liftiers, Hallentournants, Alleinportiers, Bahnportiers, Nachtportiers, Voituriers, Chefs de cuisine, Maitres d'hôtel (Oberkellner), Obersaaltöchter, Barmen, Barmaids, Kellermeister, Chauffeurs.

In dieser Personalgruppe stehen in beschränktem Umfang einheimische Kräfte zur Verfügung. Für die Deckung des Spitzenbedarfes werden wir aber auch in diesem Sommer auf Ausländer angewiesen sein. Bei Eingehen von Gesuchen ist sofort mit den Facharbeitsnachweisen Fühlung zu nehmen. Die Erledigung der Gesuche sollte auch in dieser Berufsgruppe in kürzester Frist möglich sein. Der Arbeitgeber muss in die Lage versetzt werden, in der Personalfrage rasch zu disponieren.

Personalgruppe 2:

a) Telephonistinnen, Büroanfänger und -anfängerinnen, Commis de cuisine und Commis de rang im Alter von 25 bis 28 Jahren, Gouvernanten, Buffetdamen, Chefköchinnen, Restaurationskellner, Chefs d'étage, Chasseurs.

In den vorerwähnten Berufen kann Gesuchen um Zulassung ausländischer Angestellter für *Saisonstellen*

ohne weiteres und *ohne Verzug* schon jetzt entsprechen werden. Dagegen ist bei Gesuchen für Jahresstellen vor der Abgabe befürwortender Anträge an die Fremdenpolizeibehörden abzuklären, ob für die fraglichen Arbeitsplätze keine einheimischen Kräfte zur Verfügung stehen.

b) Alleinköche, Chefs de partie, Pâtissiers, Chefs de rang, Etagenportiers.

Zur Deckung des Saisonspitzenbedarfes wird auch in den unter b) genannten Berufen die Zulassung ausländischer Angestellter notwendig sein. Vorläufig ist es jedoch unerlässlich, vor der Abgabe Ihres Gutachtens mit den Facharbeitsnachweisen Fühlung zu nehmen, da einheimische Kräfte zurzeit noch verfügbar sind.

Personalgruppe 3:

Angestelltenköche und -köchinnen, Commis de cuisine und Commis de rang bis zum 25. Altersjahr, Alleinköchinnen, Hilfsköchinnen, Kaffeeköchinnen, Saaltöchter, Serviertöchter, Casseroliers, Argentiers, Passeplaters, Küchen-, Office-, Haus- und Lingerie-mädchen, Küchen-, Office-, Keller- und Hausbur-schen (ohne Portierdienst), Schenkburschen, Wäscher und Wäscherinnen, Lingères, Glätterinnen, Weissnäherinnen, Stopferinnen, Zimmermädchen, Buffet-töchter.

Diese Personalgruppe wird für die Zulassung ausländischer Arbeitskräfte von Anfang an freigegeben, da vorauszusehen ist, dass der Bedarf bei weitem nicht mit Schweizern gedeckt werden kann. Den Gesuchen soll umgehend zugestimmt werden, sofern nicht besondere, gegen eine Erteilung der Bewilligung sprechende Gründe vorliegen.

Altersgrenze und Zivilstand

Wir möchten nochmals in Erinnerung rufen, dass an einer oberen Altersgrenze für saisonmässige Arbeitsplätze vom Standpunkt des Arbeitsmarktes aus nicht mehr festgehalten werden kann, ausgenommen selbstverständlich in jenen Fällen, in denen man sich gerade unter Berufung auf das Alter weigert, qualifizierte einheimische Arbeitskräfte einzustellen. Ebenso bitten wir Sie, bei Saisonpersonal nicht des Zivilstandes wegen ablehnende Anträge zu stellen.

Befristung der Bewilligungen

Die Bewilligungen sind grundsätzlich auf Schluss der Sommersaison zu befristen. Ausländische Saisonangestellte haben unser Land nach Saisonschluss bzw. nach Beendigung ihres Engagements wieder zu verlassen. Wie bitten Sie, Ihre Anträge wie bisher zu formulieren:

«Die Bewilligung gilt zur Betätigung als (Funktion) für die Dauer des Engagements bei (Betrieb) spätestens aber bis 30. September 1957.»

Auch in bezug auf die zeitliche Begrenzung der Bewilligungen für *Jahresstellen* tritt keine Änderung ein; sie sind auf *Ende Oktober* zu befristen, auf welchen Zeitpunkt hin der Grossteil des einheimischen Saisonpersonals wieder verfügbar wird.

Anstellungsbedingungen

Die Anstellung von ausländischem Personal hat zu den *orts- und berufstypischen Bedingungen* zu erfolgen. Wir bitten Sie, dies in den Anträgen an die Fremdenpolizei ebenfalls festzuhalten.

Einhaltung der bewilligten Erwerbstätigkeit

In Ihren Anträgen an die Fremdenpolizei soll die Erwerbstätigkeit der Ausländer klar umschrieben sein. Wo es sich als notwendig erweist, ist zu prüfen, ob die ausländische Kraft wirklich nur in der bewilligten Berufsschicht beschäftigt wird. Arbeitgeber und Arbeitnehmer sollen von Anfang an informiert sein, dass es für jeden Berufswechsel einer fremdenpolizeilichen Bewilligung bedarf.

Sondervorschriften für Italiener

Für Arbeitskräfte aus Italien müssen zusätzlich zwei Formulare «Contratto di Lavoro» (Ausgabe der italienischen Gesandtschaft, welche bei allen italienischen Konsulaten oder bei der Stellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins gratis zu beziehen ist), dem zuständigen Konsulat zum Visum unterbreitet werden. Die Gebühr pro Arbeitskraft beträgt Fr. 10.–. Für Italiener, welche nach verhältnismässig geringem Unterbruch die Arbeit im gleichen Betrieb wieder aufnehmen, können die Visumsgebühren erlassen werden. Der Gesuchsteller ist beweispflichtig, dass der Arbeitnehmer schon früher in seinem Betrieb beschäftigt war. Dieser Beweis ist am einfachsten durch Vorlage des alten, visierten Vertrages zu leisten. Der italienische Angestellte kann seinen Reiseepass nur unter Vorlegung der schweizerischen Arbeitsbewilligung und des visierten «Contratto di Lavoro» erhalten.

Die Zuständigkeit der *italienischen Konsulate* in der Schweiz ist wie folgt geregelt:

Kantone:

- Lucern, Ob- und Nidwalden, Uri
Ital. Vizekonsulat, *Lucern*
- Glarus, Schaffhausen, Schwyz, Zug, Zürich
Ital. Generalkonsulat, *Zürich*
- Appenzel Inner- und Ausser-Rhodens, St. Gallen
Thurgau
Ital. Vizekonsulat, *St. Gallen*
- Aargau, Basel-Stadt und -Land, Solothurn
Ital. Konsulat, *Basel*
- Bern, Neuenburg
Freiburg, Waadt
Ital. Botschaft, *Bern*
- Graubünden
Genf
Ital. Konsulat, *Chur*
- Tessin
Wallis
Ital. Generalkonsulat, *Genf*
Ital. Generalkonsulat, *Lugano*
Ital. Vizekonsulat, *Brig*

Die Kompetenz-Erteilung an die verschiedenen Konsulate erfolgt im Sinne unserer wiederholt vorgetragenen Wünsche im Interesse einer rascheren Geschäftserledigung. Es ist nun Sache unserer Mitglieder, durch genaue Befolgung der Vorschriften zur Vermeidung von Verzögerungen beizutragen.

Zürich, den 4. Februar 1957
Hotel Baur au Lac

Todesanzeige

Es fällt uns die schmerzliche Verpflichtung zu, Sie vom plötzlichen Hinschied unseres ehemaligen, geschätzten Direktors

Herr Ernst Schaerer

Hôtel Beau-Rivage-Palace Lausanne-Ouchy

in Kenntnis zu setzen.

Während siebenundzwanzig Jahren hat sich der Verstorbene durch seine leitende, sorgsame Tätigkeit in unserm Unternehmen in Köln und Zürich grosse Verdienste erworben und ist uns auch hernach ein wertvoller Berater geblieben.

Wir sind ihm zu aufrichtigem Dank verpflichtet und werden sein Andenken in Ehren bewahren.

H. KRACHT'S ERBEN
HOTEL BAUR AU LAC
E. und E. Imobersteg
Ch. und M. Kracht
H. und Ph. Roulet

Le Conseil d'Administration
et le Personnel de la Société Immobilière d'Ouchy,
Hôtel Beau-Rivage S. A.,

ont le douloureux devoir de faire part du décès de

Monsieur Ernest Schaerer

leur dévoué et très estimé Directeur

Le service funèbre aura lieu à Lausanne, le jeudi, 7 février,

Culte au Temple de la Croix-d'Ouchy, à 14 h. 15

Honneurs à 15 h.

Zürich, den 4. Februar 1957

Todesanzeige

Tiefbewegt erfüllen wir die schmerzliche Pflicht, Ihnen vom unerwarteten Hinschied unseres sehr verehrten Präsidenten des Verwaltungsrates

Herrn

Ernst Schaerer

Ouchy-Lausanne

Kenntnis zu geben.

Der Verstorbene, Mitbegründer unserer Firma, war uns mit seinem überragenden Wissen und Können und seiner grossen Erfahrung ein wertvoller Berater.

Wir werden den lieben Verstorbenen stets in hohen Ehren halten.

Verwaltungsrat und Personal der
Ka-Tee-Ka-Zürich

Die Spezialkurse

im Frühjahr 1957

TRANCHIEREN

25.-30. März

BAR

1.-13. April

ENTREMETS

23.-30. März (8 Kurstage)

ZUCKER

1.-6. April

DIÄT

6.-13. April (8 Kurstage)

Betr. Spezialprospekt sofort auf Verlangen.
Telephon (041) 2 55 51. Zahl der Plätze in allen
Kursen beschränkt. Frühzeitig anmelden!

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE
LUZERN

Krankheitshalber baldmöglichst

zu verkaufen

in bestbekanntem Winter- und Sommerkurort der
waadtländischen Alpen, im Herzen des Dorfes,
sehr bekanntes

Kur- und Passantenhotel

mit ca. 20-25 Betten, Wirtschaft, Carnotzet,
Restaurant-Grill, Tea-room, Bar, Bäckerei-Kon-
ditorei (umfangreiche Hauslieferungen an Hotels
und Privat), Dorfpostbureau im Hause, evtl. mit
modernem

Kino

im Separatbau. Ganzjahresgeschäft. Hoher Um-
satz. Kapitalkräftige Interessenten melden sich
unter Chiffre R 20629 U an Publicitas A.G., Biel.

Touristische Konjunktur-Prognose des OECE

50 Millionen Fremde im Jahre 1960

Unter der üblichen Sammelbezeichnung: «Le Tourisme en Europe» hat die OECE, diesmal früher als sonst, den von ihrem «Comité du Tourisme» im Oktober 1956 abgeschlossenen Bericht über die Frage des Fremdenverkehrs in den Mitgliedsländern der Öffentlichkeit übergeben. Die Anregung, die zur Verfügung stehenden Ziffern und Daten rascher auszuwerten als bisher, ist auf fruchtbaren Boden gefallen. Der Bericht enthält vor allem eine Art von Lageanalyse und den Versuch einer Konjunkturprognose, die beide ihre Gültigkeit auch für das laufende Jahr behalten. Aus der Einleitung lassen sich folgende grundsätzlich wichtige Erkenntnisse gewinnen:

Im Laufe der letzten Jahre haben die Zunahme der Kaufkraft der Festbesoldeten und die Ausdehnung der bezahlten Ferien – im Rahmen des allgemeinen Konjunkturaufschwungs – zur Entwicklung des internationalen Fremdenverkehrs beigetragen. Dieser Fremdenverkehr wurde des weiteren durch die Popularisierung des Flugverkehrs und des Automobils begünstigt. Heute verbringen ungefähr 50% der Stadtbevölkerung in allen OECE-Ländern ihre Ferien ausserhalb ihres Wohnorts. Wiederum mehr als die Hälfte aller Touristen reist mit Vorliebe auf der Strasse oder durch die Luft, die andere Hälfte benützt die Bahn oder das Schiff. 1955 waren in den Mitgliedsländern und in Jugoslawien, das sich an den verkehrswirtschaftlichen Bestrebungen der Organisation beteiligt und in den Statistiken des Berichts entsprechend vertreten ist, über 28 Millionen ausländischer Touristen zu verzeichnen. Der Fremdenverkehr steht vor einer neuen Ausweitung. Allein die Tatsache, dass für über eine Milliarde Dollar neue Flugzeuge in Bau gegeben werden konnten und die meisten Neuinvestitionen des USA-Flugverkehrs, ebenso wie 10 neue Transatlantikdampfer, in erster Linie der Förderung des Touristenzentrums von Übersee nach Europa dienen, berechtigt zu diesem Optimismus. Auch der Verkehr zwischen Südamerika, Afrika und andern Kontinenten einerseits und Europa andererseits wird eine Belebung erfahren. Bis jetzt entfielen auf diesen Touristenstrom nur ungefähr 50 000 Reisende pro Jahr. In Europa selbst internationalisiert sich der Tourismus mehr und mehr. Es ist damit zu rechnen, dass die europäische Touristik in naher Zukunft ihre Kundenschaft aus der Gesamtheit der beteiligten Bevölkerung zu rekrutieren vermag, wie es heute schon in den Vereinigten Staaten der Fall ist. Setzt sich die Zunahme der Fremdenverkehrsfrequenz in Europa im bisherigen Tempo von 15% pro Jahr fort, so wird sie 1960 für die 17 Länder und Jugoslawien einen Umfang von 50 Millionen Reisenden erreichen.

Der Bericht äussert die Vermutung, die Verdichtung des Fremdenverkehrs werde sich auch in Zukunft entlang der grossen Strassen und durch die Luft entwickeln. Die Bevorzugung der Bahnlänge, wie sie im 19. Jahrhundert der Fall war, gehöre mehr oder weniger der Vergangenheit an. Wie die Berichterstatter

meinen, ist damit zu rechnen, dass es in Zukunft zwar nicht an Mitteln fehlen wird, neue Investitionen in Verkehrslinien (Bahnen, Schiffe, Strassen, Luftwege) vorzunehmen, dass aber die Unzulänglichkeit der Investierung von Kapitalen im Beherbergungs- und Restaurationswesen der Mitgliedsländer der OECE zu einer zunehmenden Verknappung an Hotelzimmern während der Hauptreisezeit führen werde. Es sei nicht übertrieben, so schliesst diese Einleitung, wenn man sage, der Tourismus sei in Europa an einem Punkt seiner Entwicklung angelangt, wo unbedingt Massnahmen getroffen werden müssten, die den Trägern des Fremdenverkehrs gestatten, sich den skizzierten Zukunftsaussichten entsprechend zu expandieren und in der Europawirtschaft endlich die Rolle zu spielen, die ihnen gebühre...

Unter diesem Gesichtswinkel werden auch die Schlussfolgerungen des Berichtes formuliert. Unter anderem wird auf die volkswirtschaftliche Bedeutung der Fremdenindustrie für den Beschäftigungsgrad in den Mitgliedsländern hingewiesen und daran erinnert, dass in vielen Ländern der Tourismus 5-10% der werktätigen Bevölkerung Arbeit und Brot verschafft. Aus diesem Grund könne sich Europa in Zukunft nicht mehr erlauben, jedes Jahr 2-3 Millionen Reisende aus der übrigen Welt auf mittelmässige Art und Weise zu beherbergen und zu bedienen. Europas Großstädte würden 1960 mindestens 25% der Übernachtungen des ausländischen Fremdenverkehrs zu buchen haben. Da die Hauptnachfrage nach Zimmern sich auch weiterhin auf die Monate Mai bis Oktober konzentrieren werde, könne man mit einem

mittleren Besetzungskoeffizienten der Großstadthotels von mindestens 70 Prozent,

über das ganze Jahr verteilt, rechnen. Aus diesem Grunde schätze der Touristikausschuss der OECE die Zahl der in den nächsten 4 Jahren zu erstellenden und unbedingt notwendigen Zusatzbetten in den Hotelwirtschaften der Länder allein auf 72 000 für die Großstädte. Ausserhalb der grossen Städte müsste man ausserdem die Beherbergungskapazität der Hotels – soweit touristische Brennpunkte in Frage kommen – um mindestens 10% erhöhen.

Dabei sollten folgende Gegebenheiten berücksichtigt werden: Der Beherbergungskoeffizient wird ausserhalb der grossen Städte entsprechend niedriger liegen. Durch Saisonverlängerung kann der Bedarf an Neubauten im Hotelwesen eingeschränkt werden.

Wenn man den bisher zur Verfügung stehenden Beherbergungsraum modernisiert und eine bessere Verteilung des Touristenstroms über die ganze Saison und über alle touristischen Regionen Europas erreicht werden kann, wird es möglich sein, die Hälfte des tatsächlichen Bedarfs ohne Neuinvestitionen zu decken.

Offener Brief an Herrn G. H. Kraehenbuehl, Zürich

Sehr geehrter Herr Kraehenbuehl!

Die Höflichkeit verlangt, dass man Briefe prompt beantwortet, und da überdies Höflichkeit eine der Haupttugenden des Hoteliers sein soll, beileibe ich mich, Ihnen Ihr für mich so schmeichelhaftes Schreiben zu verdanken.

Selbstverständlich schenke ich Ihren Ausführungen vollen Glauben. Ewiges Rätsel wird es mir nur bleiben, wie es kam, dass ich im Salon unserer Gesandtschaft weder die wunderbare Uhr sah, noch etwas von der feierlichen Zeremonie der Übergabe merkte. Da ich mich infolge einer chronischen Überfütterung nicht an dem herrlichen «Buffet» deliktierten konnte, ausnahmsweise auch der Tranksame recht sparsam zu sprache, kann es nur sein, dass mich der Liebreiz der anwesenden Damen völlig blind für alles andere machte. Ich bin ehrlich genug, einzugehen, dass dieser Fall von Blindheit bei mir öfters vorkommt.

Immerhin habe ich einen Vorbehalt zu Ihrem netten Brief zu machen. Anscheinend lesen Sie aus meinem Bericht etwas heraus, was nicht drin steht, nämlich eine «Spitze» gegen das Groupement. Was mich persönlich anbetrifft, habe ich nicht den geringsten Grund, gegen diese Gruppierung auch nur das geringste einzuwenden: ganz im Gegenteil kann ich als gelegentlicher Gast einzelner Mitglieder nur Rühmendes berichten. Das Groupement ist meiner Ansicht nach nicht nur der «Backbone» unseres Zentralvereins,

sondern auch ein geschätztes Aushängeschild für unser ganzes Land. Mit mir sind bestimmt alle andern Mitglieder des SHV, stolz auf unsere Erstklasshotellerie, und in diesem Stolz werde ich nach jeder Auslandsreise immer wieder auf neue bestärkt. Wenn Sie sich als Präsident dieser kollegialen Gruppierung betupft fühlen, so bedauere ich das. Mein Reisebericht erhebt ja nun auch keinen Anspruch auf historischen Wert, und wenn hier und da einmal etwas Zynismus durchbricht, so gehört das eben zu einem USA-Bericht wie Tobacco-Sauce zu Shrimps. Ich bin nun einmal ein Europäer (daruf bin ich mächtig stolz) und sehe die Dinge durch diese Brille. Nebenbei bemerkt, bin ich aber ein aufrichtiger Freund der USA, ohne mich indessen zum «armen Verwandten» abstemeln zu lassen.

Aus den unerwartet zahlreichen Zuschriften, die mir zugehen – darunter auch solche aus den Staaten – ersehe ich mit dem grössten Vergnügen, dass meine anersprechlose Berichterstattung unsern Lesern Freude macht. Selbstverständlich kann und will ich auch nicht den Ton treffen, der jedem passt, denn dann hätte ich bald keine Leser mehr, die Quintessenz meines Berichtes ist aber doch so, dass auch ein flüchtiger Leser meine Begeisterung über den uns zuteil gewordenen Empfang herausfühlt. Auf das nun scheint es mir schliesslich anzukommen.

Mit freundlichen Grüßen und einem dreifachen «Hi» bin ich wie immer,

Ihr Harry Schraepli

Voraussetzung für die Erreichung dieses Zieles sei aber eine zusätzliche Anstrengung an Fremdenverkehrswerbung und eine entsprechende Senkung der Preise. In den Großstädten sei der Ausländer, wie überhaupt der Gast, im allgemeinen anspruchsvoller als anderswo. In der Provinz und auf dem Lande begnüge er sich in der Regel mit Hotels geringeren Komforts.

Nach den Schätzungen der Fremdenverkehrsexperten der OECE muss man dessen ungeachtet die vorliegenden Investierungs- und Entwicklungspläne in allen Ländern weiterhin energisch verfolgen. Denn nur unter dieser Voraussetzung ist mit einem Devisenzustrom von jährlich 2 Milliarden Dollar zu rechnen, der ab 1960 durch Reisen nord- und südamerikanischer Touristen nach Europa gesichert werden kann. Dr. W. Bing

Ungarn-Hilfe

Wir publizieren an dieser Stelle laufend Stellenangebote von Ungarnflüchtlings, die sich bereits in der Schweiz befinden. Wir bitten unsere Mitglieder, welche offene Stellen zu besetzen haben, sich an unsere Stellenvermittlung zu wenden, damit wir ihnen die vorhandenen Unterlagen zustellen können.

10008 Ungar. Ehepaar, Mann 50j., beide deutsch sprechend, sucht Anstellung im gleichen Betrieb oder möglichst am gleichen Ort. Mann als Kell-

ner, Kontrollver, evtl. Bureau. Frau als Buffet-dame, Hilfs-gouvernante; nebst deutsch auch französisch sprechend.

10019 Ungar, 40j., deutsch, englisch und französisch sprechend, mit guten Fachkenntnissen, sucht Stelle als Chef de service, evtl. Chef de rang. Eintritt Mitte März.

10023 Ungar, 43j., etwas deutsch sprechend, guter Chauffeur, sucht Stelle als Hausbursche, Chauffeur, evtl. Officebursche.

Korrigenda

In der Berichterstattung über die ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV. in der letzten Nummer der Hotel-Revue ist in bezug auf die revidierte Bedienungsdordnung (Seite 4) ein Fehler unterlaufen, indem Ziff. 3 unrichtig wiedergegeben wurde. Der richtige Text lautet:

«Concierges, Oberkellner 1 und Oberaaltdöchter erhalten einen Zuschlag von 1/8-1/2 Anteil für jeden ihnen unterstellten bedienungsgeldberechtigten Angestellten. Dieser Zuschlag darf jedoch zusammen je Abteilung 6 Anteile nicht übersteigen. Die Oberaaltdöchter hat nur Anspruch auf den Zuschlag, wenn kein vorgesezter Oberkellner beschäftigt wird.»



Ein guter Morgenkaffee und ein feiner Espresso nach dem Essen versetzen Ihre Gäste in allerbeste Laune!

Kaffee und Tee

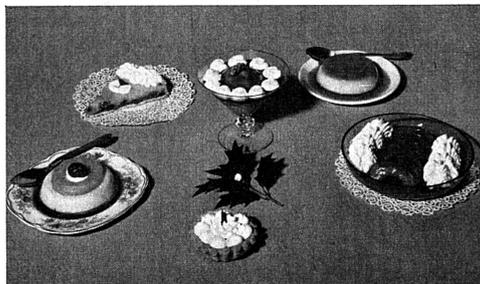
in ausgesuchten aromatischen Mischungen.

Kennen Sie unseren grossen Erfolg?

«Zürifäscht-Kafi»

ausgezeichnet mit dem «Grossen Preis der Hospes» mit Goldmedaille. Zahlreiche erstklassige Gaststätten zählen zu unseren Kunden. Unsere langjährige Erfahrung ist Gewähr für die rasche und einwandfreie Bedienung. Telefonieren Sie uns; wir unterbreiten Ihnen gern und unverbindlich bemusterte Offerte.

KAFFEE HEMMI & BAUR
GROSSRÖSTEREI
ZÜRICH 2, Freitgutstr. 8, Tel. (051) 27 20 30



Geschmackvoll und gesund...

... sind diese appetitlichen Desserts, mit Früchten und Crème Caramel DAWA zubereitet. Bitte verlangen Sie unsere Rezepte.

Crème Caramel DAWA, lieferbar in Packungen zu 50 und 100 Beuteln, ein Qualitätserzeugnis der

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 550 21

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

Arrivant à échéance de contrat et désirant changement de situation

couple hôtelier suisse

cherche nouvelle

direction

en Suisse ou à l'étranger. Expérience internationale.

Actuellement directeur de grand hôtel. Ecrire sous chiffre C D 2009 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Sekretärin

perfekte Kenntnisse in deutscher und franz. Sprache, Buchführung, Steno und Maschinenschreiben, englische Schulkonzepte, diskret, gewandt und zuverlässig, sucht ab sofort oder später Hotelengagement, evtl. auch Saisonstellung. Angebote mit Gehaltsangabe an G. Schumacher, Elton (Holland), Lindenallee 19.

Chef-Pâtissier

qualifizierter, mit langjähriger Erfahrung, sucht Engagement nach Überseerückf. in- oder Ausland. Offerten unter Chiffre C P 2998 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Premier concierge ou directeur

Personne très qualifiée, dynamique, cherche engagement auprès d'hôtel de luxe, ou

direction, gérance

évent. reprise de bonne maison. Suisse ou étranger. Offres sous Chiffre P D 2011 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Austausch auf gleicher Basis

Junge deutsche Hotelierstochter aus Oberbayern, 19 Jahre, wünscht zwecks Erlernung der französischen Sprache ca. 3 Monate in gutem Hotelbetrieb oder dergleichen in der französischen Schweiz bei freier Unterkunft und Verpflegung, mit Familienanschluss, zu verbringen. Gleiches bietet sie Schweizer Partner oder Partnerin. Angebote unter K.G. 75614 an Carl Gabler, Werbe-gesellschaft mbH, München 2, Karlsplatz 13, Deutschland.



SALIGNAC
Cognac

Generalvertrieb:

A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzungen (TG) - St. Moritz

GUINNESS

IS
GOOD
FOR
YOU



GUINNESS
EXPORT
STOUT

ENGLISCHES BIER

Generalvertretung für die Schweiz
A.G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH
K.S.Sw.I.A.

Je früher

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

Schweizerische Import-Ausstellung vom 17. bis 26. Mai in Zürich

Angesichts der grossen Bedeutung des Importhandels für unsere Volkswirtschaft besteht sowohl in interessierten Fachkreisen wie auch in einer weiteren Öffentlichkeit das Bedürfnis, durch eine spezielle *Importausstellung* eine Orientierungs- und Kontaktmöglichkeit zu schaffen.

Die Genossenschaft Zürcher Spezial-Ausstellungen hat es übernommen, vom 17. bis 26. Mai 1957 im Ausstellungsgelände des Zürcher Hallenstadions eine solche *Fachschau des Schweizerischen Import-Handels* zu organisieren.

In seiner kürzlichen Sitzung stellte der *Arbeitsausschuss* für die Schweizerische Importausstellung 1957, dem neben Vertretern der organisierenden Genossenschaft auch solche aus Inlandwirtschaftskreisen und der *Vereinigung des Schweiz. Import- und Grosshandels* angehören, mit Genugtuung fest, dass sich namhafte schweizerische Importfirmen, sowohl aus dem Sektor *Produktionsgüter* wie auch aus dem Sektor *Konsumgüter*, angemeldet haben.

Der Arbeitsausschuss stellte auch fest, dass die Importausstellung die bestehenden nationalen Messen nicht tangiert, sondern eine notwendige Ergänzung derselben darstellt.

Im vergangenen Jahr konnte die Reisekasse 18 solcher Badekuren vermitteln.

L'affiche du Salon 1957

Le Comité du 27^e Salon International de l'Automobile, qui aura lieu à Genève du 14 au 24 mars prochain, après avoir examiné différentes propositions de spécialistes suisses pour l'affiche de sa manifestation, a retenu celle de l'artiste bâlois *Edi Hauri*.

L'affiche 1957 se présente sous un jour bien différent des précédentes. La lettre y domine. Sur un fond noir les mots «Auto» et «Salon» s'entrecroisent et se font mutuellement valoir par des couleurs franchement opposées, mais qui s'harmonisent entre elles. La forme aérodynamique d'un véhicule routier se profile dans le fond. L'affiche frappe à la fois par son originalité et sa luminosité.

A Genève, le salon de l'Auto subira une transformation totale

Devant les requêtes sans cesse accrues des exposants de voitures particulières, les organisateurs du Salon International de l'Automobile – qui aura lieu à Genève du 14 au 24 mars 1957 – ont dû modifier les plans du passé.

A la traditionnelle halle centrale sera ajoutée dans le même cadre la halle voisine. Le visiteur pénétrant par l'entrée principale des voitures particulières aura l'impression de se trouver dans un palais de double surface. En effet, une décoration inédite corse par une installation lumineuse particulièrement originale modifiera radicalement l'aspect des locaux. Au lieu de se présenter en direction est/ouest, comme les années précédentes, cette section du Salon 1957 sera axée du nord au sud. D'autre part, cette décoration permettra de délimiter nettement l'espace réservé aux voitures particulières.

Immédiatement à côté seront installés les stands exclusivement réservés aux voituresnettes, c'est-à-dire aux véhicules de faible cylindrée, à 3 et 4 roues. Ils présenteront pour le public un grand attrait, étant donné les nouveautés qu'on nous y annonce.

St. Galler Puppentheater 1956/57

St. Gallen hat als erste Schweizer Stadt eine ständige Marionettenbühne besessen, das Scherrische Marionettentheater, das im Februar 1902 eröffnet wurde und bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkrieges jung und alt erfreute. Es hat auch anregend gewirkt für Puppentheater in sanktgallischen Schulen. Um so erfreulicher ist es, dass nun das Puppentheater in St. Gallen eine Renaissance erlebt. Kürzlich ist der *Verein St. Galler Puppentheater* gegründet worden, der als verbindende Organisation alle Bestrebungen auf dem Gebiete dieser Kunst in St. Gallen und Umgebung zusammenfasst.

Für den Winter 1956/57 legt der Verein bereits ein reichhaltiges Programm vor, das insgesamt acht Inszenierungen von verschiedenen Spielgruppen umfasst, neben Marionettenaufführungen auch Kasperltheater und Schattenspiele.

DIVERS

Un des nouveaux Douglas DC-7C «Seven Seas» de Swissair relie New York à Zurich en moins de 11 heures

Le Douglas DC-7C «Seven Seas» HB-IBK «Zürich» a relié New York à Zurich, sans escale, dans la nuit du 2 au 3 janvier en 10 heures 44 minutes.

Parti de New York – Idlewild à 22 h 21, heure suisse, le 2 janvier, il a atterri à Zurich-Kloten le 3 janvier 1957 à 9 h 05 avec 3 h 35 d'avance sur l'horaire.

Bénéficiant d'un bon vent arrière, sa vitesse moyenne de croisière a été de 605 km à l'heure pour une distance totale de 6500 km. L'altitude de vol a varié de 7000 à 7600 mètres alors que la charge payante était de 4600 kg.

L'équipage était placé sous le commandement du capitaine-pilote F. Cevey de Genève.

Die Entwicklung der Arosa Line

Die Arosa Line beförderte im letzten Jahre rund 34 000 Passagiere. Davon entfallen auf den regulären Kanadadienst 29 300, auf den Auswanderungsverkehr nach Australien 3900, auf eine Kreuzfahrt zu den Antillen 500 und auf eine Schweizer Kreuzfahrt nach Norwegen 320 Passagiere. Vom Kanadaverkehr entfallen ungefähr zwei Drittel auf den Westbound-, der Rest auf den Eastbound-Verkehr. Seit 1952 beträgt die Gesamtzahl für den Kanadaverkehr bei der Arosa Line 85 569, die Gesamtzahl der beförderten Passagiere rund 93 000. Die Zunahme im Jahre 1956 gegenüber dem Vorjahr beträgt 10 000 Personen.

Un nouvel autorail Lyon-Milan

La SNCF a mis en service un nouvel autorail, le «Mont Cenis» qui effectue le parcours Lyon-Milan (498 km) en 5 h. 42 minutes. Il ne comporte que des wagons de 1^{re} classe et un supplément de 380 fr. est perçu pour le parcours de Lyon à la frontière. Les correspondances assurées tant à Lyon, que pour Paris, qu'à Milan, pour Rome, en font une des meilleures communications entre Paris et Rome. Dès juin 1957, elle s'intégrera dans le groupement Trans-Europe-Express qui sera créé à cette date par les chemins de fer européens.

Rappelons, toutefois, que la communication ferroviaire la plus rapide entre Paris et Rome reste celle assurée par le Simplon-Orient-Express en 18 heures 56 minutes.

Il y a assez de benzine

mais l'approvisionnement en huile de chauffage reste précaire

Le délégué à la défense nationale économique et l'office de guerre pour l'industrie et le travail communiquent :



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringeng wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Direktor

Ernst Schaerer

Hotel Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy

am 4. Februar im 59. Lebensjahr an einer Herzlähmung gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

VERANSTALTUNGEN

Die Schweizer Reisekasse erleichtert Ferien und Reisen

Die Schweizer Reisekasse verkaufte im Jahre 1956 *Reisemarken* im Werte von 28,1 Millionen Franken. Dieser Betrag stellt ein neues Rekordergebnis dar. Die Reisemarken der Schweizer Reisekasse sollen das Sparen für Ferien und Reisen erleichtern. Ausserdem ist damit eine Verbilligung verbunden, an welche die Reisekasse 1956 selbst 900 000 Franken, die Reisemarkenverkaufsstellen ca. 2 Millionen Fr. leisteten. Transportanstalten, Gastgewerbe usw. nahmen 1956 Gutscheine der Schweizer Reisekasse für 27,1 Millionen Fr. an Zahlung.

Auch die Miete einer Anzahl Zeltplätze kann nun mit Reisegutscheinen der Schweizer Reisekasse bezahlt werden; die Plätze werden in den Publikationen des Touring-Clubs der Schweiz und des Verbandes schweizerischer Camping-Clubs besonders bezeichnet. Ebenso können Hotelaufenthalte und die Miete von Ferienwohnungen in Leysin, dem ersten sozialtouristischen Zentrum in der Schweiz, das am 10. Januar 1957 eröffnet wurde, mit Reisegutscheinen der Schweizer Reisekasse beglichen werden.

Als Ergänzung zu ihrer Gaterferienaktion für Familien vermittelt die Schweizer Reisekasse auch 1957 einer Anzahl Personen, denen auf andere Weise eine notwendige Kur nicht möglich wäre, je eine dreiwöchige Kur in Schweizer Heilbädern, gratis oder zum halben Preis. Diese Arrangements werden ihr vom Verband Schweizer Badekurorte zur Verfügung gestellt.

Nach der Saison, auf den Sommer:

ENGLISCH

lernen im **GANZTAGSKURS**
24. April bis 15. Juni
Intensivster, erstklassiger Unterricht.
Prospekt verlangen! Tel. (041) 255 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Für meinen Neffen der eine 3jährige Konditorlehre in erstklassigem Betrieb absolviert hat, suche ich eine Stelle als

Koch-Praktikant

(Volontär)
in guten Betrieb, wo Gewähr geboten ist, sich gründlich in der Küche auszubilden. Eintritt Monat Mai. Französische Schweiz bevorzugt. Lohn Nebensache. Vorstellung erwünscht. Offerten an E. Leoni, Rest. Casino, Diessenhofen TG, Tel. (053) 981 39.

Maitre de plaisir

für Erstklasshotel oder Kasino, für Sommersaison 1957 frei, internationale Sprachen, in Referenzen. Originelle Feste, eigene Dekorationen. Offerten unter Chiffre M P 2818 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch und Konditor

wünscht sich zwecks Weiterbildung auf den 1. März 1957 zu verändern. Beste Referenzen vorhanden. Angebote an Karl Beckmann, M. Gladbach, Wallstrasse 47 (Deutschl.).

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!



Prost!
Bier ist etwas Gutes

Schweizer, 40 Jahre alt, in allen Branchen bestens bewandert, mit Erfahrung in Übersetz- und besten Häusern der Schweiz, sucht neue Position als

Chef de réception, Chef de service Aide du patron

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre R A 2988 an die Hotel-Revue, Basel 2.

NOUS CHERCHONS

à placer pour l'entre-saison (mars à juin)

5 chefs de partie

bien recommandables ainsi qu'un jeune

pâtissier

23 ans. Faire offres à E. Maire, chef de cuisine, Kulm Hotel, St. Moritz.

Der bequeme, absolut solide **Schwedenstuhl «ULLA»**



formschön und sehr preiswert
Verlangen Sie Offerte und Mengenrabatt

Möbelfabrik **RUDOLF MEER AG.**
Bern, Fischermätteli
Tel. (031) 726 71



Sekretärin

23 Jahre alt, mit Handelsmatura, Sprachenaufenthalten in England und Frankreich und guten Italienischkenntnissen, sucht

Stelle in Hotel od. Reisebüro

zu sofortiger Eintritt für ca. 6 Monate, evtl. länger, wenn 4wöchige Sommerablenkung möglich. Offerten unter Chiffre H 2320 Y an Publicitas Bern.



TEKO Elektrische Aufschnittmaschine

Ganz rostfrei, robust und formstabil. Geringster Platzbedarf (20 x 40 cm)

Konkurrenzloser Preis!

Prospekte u. Vorführung durch: **Theo Kneubühler & Co.**
Luzern, Obergrundstrasse 65
Junger

Konditor

sucht Stelle, in der er sich auch als **Koch**

wetterbilden kann. Angebote an Hansjörg Keller, Füssen, Allgäu (Deutschl.), Reichenstr. 1.

Cuisinier

pratique dans les maisons 1er ordre cherche place. Ecrire sous chiffre P K 4385 L à Publicitas Lausanne.

Commis de rang

abgeschl. Kochlehre, Hotelfachschule, gute Schul- und Hotel-Zeugnisse vorhanden, franz. Schweiz bevorzugt. Angebote an Alfons Herz, Hirschgegg, Hotel Auenhütte (Deutschland).

Stelle gesucht für zwei arbeitsfreudige Österreicherinnen, in geordnetem Betrieb. Eine deutsch, schwed., engl. sprechend, für

Zimmerdienst

die andere für **Buffetdienst oder Saalpraktikantin** Offerten mit Lohnangaben an J. Arnold, postlagernd, Uerikon (Zürich).



Buisman's Kaffee-Zusatz ist frei von Cichorien!



er verändert den Geschmack nicht, sondern steigert das natürliche Aroma des Kaffees.
Darin liegt das Geheimnis seiner Wirkung

Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda A.G., Postfach Basel 10, Tel. (061) 23 18 36/37



19jährige Tessinerin, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht Stelle in einem Hotel der Stadt Bern für allgemeine

Büroarbeiten, Telephondienst

evtl. als **Journalführerin**

Eintritt nach Vereinbarung. Offerten erbeten unter Chiffre B J 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune chef de service

ayant géré un établissement, avec certificat de capacité et diplôme de l'Ecole Hôtelière Lausanne, cherche engagement comme

gérant

en Suisse ou à l'étranger. Expériences en hôtel, restaurant, dancing et restaurants sans alcool. Ecrire sous chiffre OFA 10058 L, à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

K O L L E R P A P I E R E + D R U C K B E R N

actuellement sous un jour plus favorable, on ne saurait dire combien de temps durera cet état de choses. La situation peut changer très rapidement. Des difficultés de transport peuvent aussi se présenter si, par exemple, la navigation sur le Rhin était entravée pour une raison quelconque.

Les conditions ne sont malheureusement pas aussi bonnes en ce qui concerne certaines qualités d'huiles de chauffage, telle que l'huile de chauffage pour l'industrie. Il est, par conséquent, du devoir des consommateurs d'épargner les huiles de chauffage dont il y a pénurie. Cette économie ne serait cependant qu'illusoire si, à titre de compensation, on remplaçait purement et simplement l'huile de chauffage par le charbon ou l'électricité. Des économies sont également nécessaires dans ces deux derniers secteurs et tout spécialement pour le chauffage électrique des locaux.

Sorge um die Aufnahmefähigkeit der europäischen Hotelindustrie

Kann Europa mehr Touristen aufnehmen? Mit dieser Frage beschäftigt sich der Generaldirektor des Internationalen Lufttransportverbandes, Mr. P. Hildred, in einem Schreiben an die «Times», in dem er in der Verbilligung der Preise für Luftreisen zwischen Amerika und Europa den Grundstein für eine beträchtliche Verstärkung des Touristenverkehrs von Amerika nach Europa wie auch in Europa selbst erblickt.

Man muss sich allerdings fragen, ob Europa in der Lage ist, für eine grössere Zahl von Touristen zu sorgen. Ein amerikanischer Juristenverband wünscht zum Beispiel 7000 Mitglieder zu einer Konferenz nach London zu bringen; doch können, obwohl der Verband seine Absicht vor mehr als 12 Monaten bekanntgegeben hat, Betten für nur 2000 Teilnehmer gefunden werden.

Sowohl vom Standpunkt der Empfangsländer wie dem der Fluggesellschaften muss hervorgehoben werden, dass für die Entwicklung eines gesunden Tourismus eine angemessene Unterbringung der Touristen und gleicherweise niedrige Transportpreise notwendig sind.

Es ist durchaus vorstellbar, dass im Jahre 1958 die geplanten Luftreisen weitere 300 000 Passagiere während der Touristensaison nach Europa bringen werden. Wenn etwa London und andere Städte nicht in der Lage sind, sie aufzunehmen, so werden sie in die Städte gehen, die es können; die Reisenden mögen aber auch enttäuscht wieder nach Hause zurückkehren und dort über ihre schlechten Erfahrungen berichten. Die Luftfahrtgesellschaften haben, nicht ohne stärke Drängen der Regierungen und Touristenorganisationen, sehr wichtige, ja selbst revolutionisierende Änderungen in ihrer Preispolitik vorgenommen. Man fühlt sich nicht sehr glücklich bei dem Gedanken, dass ein Mangel an Betten und Bädern alle ihre Anstrengungen wertlos machen könnten.

versehene und auf einer Höhe von 2300 m ü. M. gelegene Skihaus wurde im Jahre 1935 erbaut. Von 1939 bis 1950 war das Haus geschlossen. Im Jahr 1950 wurde es von Herrn Bigler in Pacht genommen, der «Alp Trida» insbesondere für den Skilauf im späten Winter und im Frühling propagiert.

SAISONNOTIZEN

Gäste Engelbergs

Hotel Engelberg: Herr De Haas, Manager, Rotterdam. Hotel Titlis: Mr. Ch. Marchand, Vertreter der Swissair, Amsterdam.

Hotel Bellevue-Terminus: Herr v. Herwaarden, Direktor, Noordwijk (Holland); Herr Cornelis Zaan, Direktor, Den Haag; Herr Paul Burrus, Saint Prén, Industriel.

Park-Hotel Titlis: Herr Bankdirektor A. Huart, Paris; Herr Julien Paimbault, Industriel, Paris.

Park-Hotel Titlis: Universitätsprofessor Dooyewerd, Amsterdam; Sir Adrian Jarois, England; Regierungsrat D. B. Suel, Alheim a. Rh.; Bankdirektor Westerin, Den Haag (Holland).

Monty in Gstaad

Am 29. Januar, kurz nach 15 Uhr, traf der stellvertretende Kommandant der Nato-Streitkräfte, Feldmarschall Montgomery, von Alamein, in Gstaad ein, wo er im Park-Hotel Reuteler für einen vierzehntägigen Aufenthalt abgestiegen ist. In seiner Begleitung befand sich sein Adjutant, Captain A. W. Cheyne.

Mit dem Helikopter über den Skipisten!

Pilot Glauser von der Helikopter AG. Bern ist kürzlich hier mit seiner Maschine, einem Bell-Helikopter, auf dem im Schnee in der Nähe der Eggli-Gondelbahn-Station hergerichteten «Flugplatz» glatt gelandet. Während 3 Wochen haben die Gäste Gstaads nun Gelegenheit, die verschneite Landschaft der Saane und die Skipisten von oben zu bewundern.

ZEITSCHRIFTEN

WERK, Januar 1957

Das WERK, die Schweizer Monatszeitschrift für Architektur, Kunst und künstlerisches Gewerbe, tritt den neuen Jahrgang in vergrössertem Format und mit erweitertem Umfang an. Auch ist geplant, die Farb- und Reproduktion dort, wo sie sinnvoll ist, in vermehrter Masse anzuwenden. Thema des Architekturteils dieses Januarheftes sind die Siedlung und das grosse Wohnhaus. Die Siedlung «Manegg» in Zürich und das Projekt «Halen» für Bern sind schweizerische Beispiele eines geplanten Quartierbaus; das interessante Projekt «Alexandropolis» weitet die Aufgabe noch stärker ins Städtebauliche aus. Daneben erscheint u. a. das markante Hochhaus «Dreispiiz» in Zürich-Schwamendingen sowie Wohnhausgruppen in und bei Basel. Über die bedeutenden Neuerwerbungen des Winterthurer

Kunstmuseums in den letzten sieben Jahren berichtet Heinz Keller.

«Betrachten wir die Post»

Ein Amerikaner findet vieles, was er in Europa sah, nachahmenswert

In der Februarnummer der bekannten Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest» berichtet ein Amerikaner, der zahlreiche europäische Länder bereiste, von Beobachtungen, die er für charakteristisch und zugleich für so beispielhaft hält, dass er seinen Landsleuten davon Kenntnis gibt.

«Betrachten wir die Post. Ich wohne am Stadtrand von New York und empfangen es bisher als durchaus normal, dass mich ein Brief aus der Innenstadt erst nach zwei Tagen erreicht. In London dagegen kann eine Hausfrau eine Bestellung an ihren Lebensmittelhändler aufgeben und erhält das Gewünschte rechtzeitig zum Abendessen.

In London, Paris und Zürich sind drei punktliche Postzustellungen am Tag eine Selbstverständlichkeit. Wirft ein Pariser seinen Brief am nächsten Postamt in den besonderen Schlitz für die Rohpost, so darf er sicher sein, dass dieser Brief in der französischen Hauptstadt und ihrer Umgebung innerhalb ein bis zwei Stunden dem Empfänger zugestellt wird.

Was die Hotels in Europa anbelangt, schreibt dieser begeisterte Europareisende, «so ist es richtig, dass Sie im allgemeinen Ihre eigene Seife mitbringen müssen, andere Dienstleistungen gleichen diesen Mangel jedoch aus. Wenn Sie am Abend die Schuhe vor die Zimmerschalter stellen, werden Sie sie am nächsten Morgen auf Hochglanz geputzt wiederfinden. Und neben dem Lichtschalter der meisten kontinentalen Hotelzimmer befinden sich Knöpfe mit der Abbildung ihrer Funktion: Kellner, Zimmermädchen oder Hausdiener. Sie brauchen also nicht erst den Portier um Vermittlung zu bitten, es genügt, auf den entsprechenden Knopf zu drücken.»

Nellys Kalender. Die monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau und Mutter. 100 Seiten, Fr. 1.40. Verlag Nellys Kalender, Küssnacht ZH.

Das Februar-Heft in Stichworten: Was vermag die Hausmusik dem modernen Menschen zu bieten? - Eine wichtige gesundheitliche Frage: Ich möchte endlich wieder einmal richtig schlafen können! - Ein verlorenes Kind hat ein Elternhaus gefunden! - Die Küche im Februar: Ungarische Rezepte sowie Menüs und Spezialitäten für jeden Tag des Monats auf der Basis der modernen Ernährung; Vitamin-Cocktails zur Vorbeugung gegen die Frühjahrsmüdigkeit - Allerlei kleine, aber nützliche Helfer im Haushalt, und vieles andere mehr.

Warum der Westen versagte

Es kann nicht die wichtigste Aufgabe einer illustrierten Zeitung sein, weltpolitische Betrachtungen zu veröffentlichen. Wenn sie es trotzdem hin und wieder tut, dann wird sie zu grundlegenden Fragen Stellung nehmen und dazu Autoren beiziehen, welche wirklich etwas zu sagen haben. Die «Schweizer Illustrierte Zeitung» dieser Woche veröffentlicht unter dem Titel «Die Krise der Autorität» eine Betrachtung von George

Inseratenschluss für Stellen-Inserate

Der überaus grosse Eingang an telefonischen Stellen-Inserat-Aufträgen am Tage des Redaktionsschlusses bereitet der Administration der Hotel-Revue und der Setzerei derartige Schwierigkeiten, dass die rechtzeitige Herausgabe der Hotel-Revue in Frage gestellt wird. Die Administration der Hotel-Revue sieht sich daher gezwungen, den Schlusstermin für die Annahme von Stellen-Inseraten in dem Einverständnis mit der Geschäftsleitung auf

Montag 18 Uhr

festzusetzen. Schriftlich bis Dienstag vormittags eingehende Post wird gerne noch für die betreffende Wochenausgabe berücksichtigt. Telefonische Aufträge am Dienstag können hingegen leider nicht mehr ausgeführt werden. Wir bitten unsere verehrten Mitglieder und alle weiteren Inserenten um Verständnis für diese sich aufräubernde Massnahme und ersuchen sie dringend, die Inserate jeweils schriftlich und frühzeitig aufzugeben, wofür wir im voraus verbindlich danken. Der Vorsteher des Zentralbüros

Solovyetich. Der Verfasser legt leichtverständlich dar, dass am Versagen des Westens in den letzten Monaten in erster Linie die herrschende Krise der Autorität die Schuld trägt. Die Staatsmänner des Westens sind bestrebt, für ihre Popularität alles zu opfern - selbst die Autorität - und besitzen dann, wenn sie vor wichtige Entscheidungen gestellt werden, nicht mehr die notwendige Durchschlagskraft, die richtigen Schritte zu unternehmen.

Woburn Abbey

Einer der herrlichsten Sitze Englands - Woburn Abbey - ist von seinem Besitzer, dem Earl of Bedford, der Öffentlichkeit zugänglich gemacht worden. Die «Sie und Er» veröffentlicht in der Ausgabe dieser Woche auf einer Doppelseite ein halbes Dutzend Farbphotos von Woburn Abbey und seinen unvergleichlichen Parkanlagen sowie einen aktuellen Bericht über Jemen und den Schulungskurs der Bob-«Lehrlinge» vom Crestarun in St. Moritz.

Berichtigung

Die Strathside-Private-School in Clifton/Margate (Kent) unterhält in Zürich kein Sekretariat mehr. Prospekte werden direkt von England aus an die Interessenten versandt.

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

Gerantin. Tüchtige, junge. 3 Sprachen, sucht Saison- oder Jahrestelle. Offerten unter Chiffre T B 2041 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier-Koch. In ungekündigter Stellung, sucht Jahrestelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre P K 2068 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Rest.-Töchter. suchen Stellen in gutem Pasaantenbetrieb. Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft. Offerten unter Angabe der Verdienstmöglichkeit sind zu richten an R. B., bei Stinger, Rolandstrasse 3, Zürich 4.

Maler und Tapezierer. Sucht Jahresstelle in Hotelbetriebe. Offerten unter Chiffre M 2375 Y an Publicitas Bern.

Zimmermädchen. 23jähr., Deutsche, im Kanton oder Stadt Zürich. Offerten an Erika Meier, Grand Hotel Regina, Grindelwald.

Inserieren bringt Gewinn

AUS DER HOTELLERIE. Milo Bigler erwirbt Skihaus Alp Trida. pl. Hotelier Milo Bigler aus Scuol hat dieser Tage das Skihaus Trida im Samnauner Tal vom Baugeschäft S. Denoth Söhne käuflich erworben. Das mit 55 Betten

Küchenchef. mit Frau, gute Kenntnisse im Hotelfach, sucht in mittleres Hotel, 30-40 Betten, Platz als Gerant oder in Pacht. Tessin bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Chiffre G P 2993 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kondukteur oder Nachtportier. Schweizer, 29 Jahre alt, sucht Stelle auf die Sommersaison als. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch. Frei ab Anfang März. Offerten richten man unter Chiffre K N 2026 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kochlehrling. Wegen Geschäftswechsel sucht nach 14monatiger Lehrzeit. sofort neue Stelle in gutes Hotel. Offerten unter Chiffre K O 2028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Deutschschweizer Mädchen suchen Stellen als Saaltöchter (Anfängerin) oder Serviertöchter in Tea-room, Engl. Franz. und II. Sekretärin. Eintritt 1. Juni oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten unter Chiffre E T 2031 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Manager-Couple. young, experienced, Swiss nationality, seeks new position in hotel or restaurant. Free to go anywhere. Offres to 8341 L, Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

Ehepaar. In allen Teilen des Hotel- und besonders des Restaurationsfaches bestauesgewiesenes sucht.

Pacht oder Direktion. eines mittl. od. grösseren, doch besseren Betriebs zur baldigen Übernahme. Restaurant oder Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre P D 2023 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SCHONWALD HOTELPORZELLAN FORM 398 C. PRAKTISCH UND FORMSCHÖN. PORZELLANFABRIK SCHONWALD · SCHONWALD/OFR.

Bezugsquellen-Nachweis KERAGRA GmbH., ZÜRICH 1. Talstrasse 11 - Telefon (051) 23 91 34

KOCH, 26 Jahre alt, mit erstklassigen Referenzen, sucht Stelle als PARTIE-CHEF in nur gutem Hause. Eintritt kann bis zum 15. März oder 1. April erfolgen. Angebote erbeten an Siegfried Steichler, Gladbachstrasse 25 (bei Steffen), Köln/Rhein.

Jüngerer Küchenchef. Praxis in erstklassigen Betrieben des In- und Auslandes, zur Zeit in Kanada in Stellung, sucht verantwortungsvollen Posten mit Aufstiegsmöglichkeiten, evtl. Betriebsübernahme. Eintritt auf Frühjahr 1957. Offerten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre J K 2030 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Elektriker-Maler. 34jähr., lediger Bursche sucht Stelle als. und für sonstige Hausreparaturen, Garage und Garten. Spricht nur Italienisch und war noch nie in der Schweiz. Offerten sind erbeten an Bruno Cardano, Cantalupo nel Sannio, CBasso (italien).

Koch und Saaltöchter. suchen Stellung in gutem Hause, wenn möglich in einem Kurort, aber verschiedene Häuser. Angebote mit Verdienstmöglichkeiten an Hans Bering, Köln-Merheim, Osterheimerstr. 488 (Deutschland).

Junger, gewandter Chef de partie. sucht wegen Saisonschluss neue Wirkungskreis in gutem Hause. Eintritt sofort möglich. Englische Sprachkenntnisse vorhanden. Angebote mit Gehaltsangaben freundlich erbeten an Gottfried Lüssenhop, Köln a. Rhein, Deutschland, Lüticherstrasse 37, bei K. Gaf.

Kellner. 39jähr., Deutsch-, Französisch und Englisch, 2 Services und Flammbieren gewöhnt, sucht Stelle auf 15. Februar oder später. Offerten an E. Studer, 1, rue des Rois, Genève.

Nachconcierte. Suche Stelle als. oder als. Fremdsprachen, Fahrausweis sowie mehrjährige Praxis als Nachconcierte vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Zuschriften erbeten an F. Pöhlmann, Wimpasingergasse, Wels (Austria).

Chauffeur-Conducateur. 39jähr., Deutsch-, Französisch und Englisch, 2 Services und Flammbieren gewöhnt, sucht Stelle auf 15. Februar oder später. Offerten an E. Studer, 1, rue des Rois, Genève.

Aber gewiss ... nur bei Inserenten kaufen!

Tochter sucht Saisonstelle auf 15. März oder 2. April als

Stütze der Hoteliersfrau

in mittelgrossen Betrieb. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten mit Gehaltsangaben an Marie Kübler, Landhaus Löhningen, Schaffhausen.

Jüngling

16jährig, sucht

Kochlehrstelle

in gutem Betrieb der Westschweiz. Offerten erbeten unter Chiffre J K 2047 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter sucht Stelle als

Saal-Praktikantin

Offerten an Renate Rost, Hotel Stadthaus, Burgdorf.

Jüngling

mit 3jähriger Sekundarschulbildung und einem Jahr Weischedaufenthal, sucht per 1. Mai

Kochlehrstelle

in mittlerem, gutgeführten Betrieb. Offerten an Fam. A. Zimmermann, Im Brunnli 400, Spreitenbach (Aargau)

Revue - Inserate haben Erfolg!



Wir suchen

- Restaurationsstöchter
- Commis de bar
- Speise- und Getränkebar
- Chef-Saucier
- Chef de garde
- Tournant

Ferienablosung, bei Eignung Jahresstelle
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Mövenpick AG., Dreikönigsstrasse 21, Zürich.

GENÈVE

Hôtel 1er ordre cherche

gouvernante d'office cuisinière à café

expérimentée

Entrée de suite ou à convenir. Faire offres complètes sous chiffre H C 2060 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Parkhotel Locarno

cherche pour saison mars à novembre:

- Maincourantier-Caissier
- Conducteur
- rempl. du concierge avec permis de conduire
- Chasseur
- Gouvernante d'économat
- 1. Lingère
- Saucier-Rôtisseur
- Patissier
- Chef de rang et
- Demi-Chef de rang
- 3 langues
- Commis de rang

On demande offres détaillées avec copies de certificats et photo.

Gesucht für lange Sommersaison: junger

- Saucier
- Entremetier
- Köchin

Kellner
Restaurationsstöchter
beide sprachkundig

- Lingère-Stopferin
- Portier-Hausbursche

Eintritt Mitte März/Anfang April. Hotel-Restaurationsbetrieb Nähe Basel. Offerten unter Chiffre N B 2051 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schloss-Hotel Locarno

sucht für lange Saison (März bis November):

- Köchin
- Bei- oder Hilfsköchin
- Kochpraktikantin
- Zimmermädchen
- Lingeriemädchen
- Saalpraktikantin
- Haus-Officebursche

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo an Familie Helbing-Zwald, Schlosshotel, Locarno.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenloses Prospekt mit Inhaltsverzeichnis über mein bewährtes, einzig dastehendes Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feilen, soliden u. praktisch installierten Fibre-Koffer nach Belieben
JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 31373
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Gerantin

mit langjähriger Erfahrung in Hotels und Restaurants sucht neuen Wirkungskreis. Offerten unter Chiffre G N 2033 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mittleres Passantenhotel in Olten

sucht per sofort:
Commis de cuisine
Portier-Hausbursche
Serviertochter

Offerten sind zu richten unter Chiffre P H 2021 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Anfang März in erstklassiges Stadthotel:
Portier
Haus- und Officebursche
Bureaupraktikantin
Küchenmädchen
Hilfzimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S H 2035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison freundliche, sprachkundige
Tochter
für Saal- und Restaurationservice
Köchin

selbständige, gute Arbeitsbedingungen
Hotel-Pension Edelweiss, Beckenried am Vierwaldstättersee.

Gesucht

tüchtiger
Badmeister

in Badhotel, Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft, auf März-April:

- Saaltöchter
- II. Köchin
- Anfängerin
- Bureau-Praktikantin

Offerten an Postfach 31922, Baden (Aargau).

Je cherche jeune

cuisinier

pouvant travailler seul. Adresse: Hôtel de la Croix d'Or, La Chaux-de-Fonds, Tél. (039) 24353.

Strandhotel Belvédère, Spiez

sucht auf 1. März
Portier-Hausbursche

(Deutsch und Französisch), der auch kleinere Reparaturen ausführen kann. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Hotel Conca d'oro, Lugano

sucht für Saison 15. März bis Ende Oktober:
Sekretär-Telephonist
Köchin
Italienisch perfekt

- Köchin
- Casserolier-Küchenbursche
- Lingère-Wäscherin
- vollautomatische Waschküche
- 2 Zimmermädchen
- Tournee
- 2 Saaltöchter
- mit Barkenntnissen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Conca d'Or, Lugano-Paradise.

Wir suchen für lange Sommersaison (1. April bis ca. Ende Oktober) tüchtigen

- 2 junge Restaurationsstöchter (hoher Verdienst)
- Buffetöchter evtl. Lehrtochter
- junge Tournante für Buffet und Lingerie
- Officemädchen

Offerten mit Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an M. Rodel, Hotel Seerose, Meisterschwanden a/Hallwilersee (Aargau).

Gesucht

per 15. Februar, evtl. 1. März
Commis-Patissier
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Direktion Hotel Bären, Bern.



Preiswerte Occasionen
Pianos und Flügel, sowie
fabrikneue Instrumente.
Franko-Lieferung.

Piano-Eckenstein

Leonhardstrasse 48
Basel, Tel. (061) 22 63 36
Generalvertretung
WURLITZER
MUSIK-AUTOMATEN
KAUF - DEPOT - MIETE

Gesucht

Mädchen
zur Mithilfe in Lingerie,
Wäscherei (vollautomatisch)
und Haus. Guter Verdienst,
geregelt Freizeit. Offerten
mit Bild und Lohnansprüchen
an Hotel Bären, Langen-
bruck.

In Tea-Room nach Biel
gesucht fleissige, tüchtige

Köchin

in neuzeitlich eingerichtete
Küche, Geregelt Arbeits-
und Haus. Guter Verdienst,
geregelt Freizeit. Offerten
mit Lohnangaben unter Chiffre
AS 19748 J an Schweizer-
Annoncen AG., «ASSA»,
Biel.

Gesucht

freundliche, servicegewandte
Restaurationsstöchter

Sehr guter Verdienst. Geregelt Arbeitszeit.
Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an
Hotel Speer, Rapperswil am See.

ASCONA

Hotel mit 40 Betten sucht per 1. April bis Ende
Oktober tüchtigen

- Alleinkoch
- entremetskundig, ferner
- Saaltöchter
- sprachkundig.
- Haus- und Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel
Riposo, Ascona.

Gutgehende Pension in Lugano

sucht für lange Sommersaison (März bis Anfang
November):
Hilfskraft
für Zimmer und Küche
Offerten unter Chiffre L U 2024 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

On cherche

associé(e)

bien au courant de la branche hôtelière, pour la
direction d'un grand établissement public (Hôtel-
motel-restaurant), des environs immédiats de
Lausanne. Nécessaire fr. 60-80000.-. Sérieuses
garanties. Offres sous chiffre OFA 6339 L à Orzeli
Fussli-Annonces, Lausanne.

On cherche

pour engagements juin à septembre, Hôtel Alpes et Lac,
Champlex, Valais:

- bon cuisinier-chef
- travaillant avec 1 commis, pouvant garantir cui-
sine très soignée; moyenne 90 pers. haute-saison.
- Bons gages. Liberté d'action
- commis de cuisine
- conducteur-concierge
- débutant accepté
- chef de service
- 4 commis de rang

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions
à A. Meillard, Hôtel Forclaz-Touring, Martigny.

Hotels Eden und Beau-Rivage

Lugano
suchen für Saison April bis Oktober:

Etagenportier-Tournant

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an
Hotel Eden, Lugano.

Gesucht

auf 15. Februar ehrliche, fleinke
Saal- und
Restaurationsstöchter

Französisch erforderlich, Englisch erwünscht.
Guter Verdienst, geregelt Freizeit, familiäre Be-
handlung. Offerten an Dr. Birchler-Kaufmann,
Hotel Sonne, Einsiedeln, Tel. (065) 61821.

On cherche pour tout de
suite ou à convenir

sommelière

Faire offres Hôtel du Marché,
Neuchâtel, tél. (038) 53031.

Gesucht

für gediegenes Hotel und
Restaurant im Tessin:
Aide du patron
Büro-Praktikantin
Saal- u. Serviertöchter
Zimmer-, Haus- und
Küchenmädchen

Offerten unter Chiffre GT 2841
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Kochlehrling
Hôtel du Marché,
Neuchâtel.

LUGANO! Gesucht

auf 1. April in modernes Ho-
tel 2 tüchtige, sprachkunj-
dige

Serviertöchter

(flämischer und tranchierkun-
dige bevorzugt), sowie ein
sprachkundiges, tüchtiges

Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre Z C
2059 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Lerne Englisch in England

Sechswöchige intensive Kurse be-
ginnen in Cliftonville (Kent)
am 3. März und 27. April
1957. Kosten ab £ 58 in-
begriffen. Unterrichts-, Schul-
bücher, volle Pension in
komfortablem Hotel. Diese
konzentrierten Kurse sind
speziell für Leute bestimmt,
die eine gute Grundlage der
englischen Sprache, insbe-
sondere auch der Konversa-
tion wünschen.
12wöchige Kurse mit Beginn
am 3. März 1957. Kosten ab
£ 100.

Prospekte, Auskunft und Rei-
searrangements durch Ho-
telplan, Talacker 30, Zürich,
sowie Basel, Bern, Luzern,
Genf, Lugano, Interlaken.

Laufend billige

Stieppdecken

abzugeben.
Verlangen Sie bemasterte
Offerte.

SUPERBA S.A.

Büro
Telephon (045) 3 83 33

Tea-Room

a remettre, bien situé sur
artère à grand trafic, pro-
ximité de Martigny. Aména-
gement très moderne, faci-
lité à prendre sérieux.
Ecrire Case 127, Martigny-
Ville.

Hotels, Pensionen

Restaurants

Tea-rooms
fortwährend f. meine Kund-
schaft zu kaufen oder zu
pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobilien,
Spitalgasse 32, Bern,
Telephon (031) 333 02.

Gesucht per Ende März:

- Restaurationsstöchter
- sprachkundig, für Restaurant und Tea-Room
- Saal- und Tea-Room-Lehrtochter
- Zimmermädchen
- allein
- Officemädchen

per Ende Mai;
Portier allein
Hilfzimmermädchen
Saaltöchter

Offerten an Hotel-Tea-room Alpenblick, Wilderswil bei
Interlaken.

Erstklassige Bar in Zürich

sucht per 1. März tüchtigen, zuverlässigen und
sprachkundigen
BARMAN

evtl. Barmaid. Alter nicht unter 30 Jahren. Selbst-
geschriebene Offerten sind zu senden unter
Chiffre E B 2017 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Stadthotel:

Wäscherin

Lingère
angenehme Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.
Lohn nach Übereinkunft. Eintritt 1. März 1957.
Offerten sind erbeten an Hotel Metropole, Bern.

Gesucht als Ferienablosung

(15. bis Ende März)
Nachtportier

für Legendienst, Lohn- und Kassaversehen
Ferner in Jahresstellen:
Maschinenwäscherin
Küchenmädchen

Offerten an Hotel Stoller, Badenerstr. 357, Zürich.

LUGANO

Hotel mit 90 Betten, Saison Mitte März bis Ende Oktober,
sucht:

- Portier-Kondukteur
- mit Fahrerausweis bevorzugt
- Saaltöchter
- und Commis de rang
- Officemädchen
- 2 Küchenmädchen
- Telephonistin oder Telephonist

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre
L U 2738 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lavabo und Schüttstein



blank und rein
mit dem enttendenden
Reinigungspulver



Seit Jahren bewährt,
von Kennern begehrt

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

Unsere Erfahrungen -
Ihr Nutzen!
Praktische Weissblech-Streu-
dosen zum Nachfüllen wer-
den der SA-P-Lieferung
gratis beigelegt.

RIVIERA VAUDOISE

A remettre pension de famille

1er ordre. Proximité de
toutes les communications.
Ouverte toute l'année. Con-
viendrait à deux dames du
métier ou chef de cuisine.
Ecrire sous chiffre P F 2835
à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Köchen Sie nicht Porzellan!

Mit Regna-Extra werden dun-
kel und wolkengefärbte Teller
wieder wie neu. Pro Paket
Fr. 2.45 ab 12 Pakete portofrei.
Regna-Extra
Zürich 23 Fach 3253

Fortus zur Belebung des Temperaments

Gegen die Schwäche der Nerven und bei Funktions-Störungen
eine Voll-Kur mit Fortus. So werden die Nerven bei Sexual-
und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angeregt und das
Temperament wird belebt. Voll-KUR Fr. 26.-, Mittelkur
Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 und Fr. 2.10. Erhältlich bei Ihrem
Apotheker u. Drogerien, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach,
Zürich 1, Tel. (051) 27 50 57.

Casino-Kursaal, Interlaken

sucht auf Mitte/Ende April bis Anfang Oktober:

- Chef de service**
- Chef de bar**
- Barmaid**
- Barkellner**
- Serviertöchter**
(nur Getränke-service)
- Buffetöchter**
- Buffetöchter**
für Kaffeemaschine, evtl. Anfängerin
- Sekretärin-Stenodactylo**
sprachkundig
- Kontrollleur-Sekretär**
- Portal-Billetkontrolleur**
sprachkundig

Ausführliche Offerten sind zu richten an Dir. W. Obrist. Letztjährige Angestellte, welche wieder auf ihre Stellen reflektieren, werden gebeten, sich sofort zu melden.

Gesucht

- jüngerer
- Chef de garde**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Kaffeeköchin**
- Officemädchen**
- Küchenburschen**

Eintritt Frühjahr 1957

Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel.

Casino-Kursaal, Luzern

sucht auf Mitte/Ende April bis Oktober/November:

- Köchin**
tüchtige, neben Chef
- Lingère**
versierte, fachgewandt
- Chasseur**
sprachgewandt
- Haus- und Küchenburschen**
- Casserolier**

Ausführliche Offerten an Kursaal-Direktion, Luzern.

Wir suchen

per 1. März:

- Zimmermädchen-Tournante**
sprachkundig
- Restaurantkassier**
per 20. Februar

Ferner:

- Chasseur**
(Vestibul) per 15. Februar

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten an **Hotel Baur au Lac, Zürich.**

STADTHOTEL

sucht für Frühjahr:

- Oberkellner**
- Kaffeeköchin**
- Bartochter**

Offerten sind zu richten unter Chiffre D R 2983 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle:

- Commis de cuisine**
- Wachekoch (Commis)**

Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, Bern.

**Badhotel «Tamina»
Bad Ragaz**

sucht für lange, sichere Sommersaison (Ende April bis 20. Oktober):

- Sekretärin-Korrespondentin**
Deutsch, Französisch, Englisch
- Pâtissier**
- Entremetier**
- Gouvernante**
- Saaltöchter**
- Saalausbildungstochter**
- Etagenportier**
- Zimmermädchen**
- Anfangszimmermädchen**
- Officemädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüche erbeten an J. C. Laporte, Bad Ragaz, Tel. (085) 91330.

Zur gefälligen Notiznahme!

Insertions-Aufträge

beliebe man bitte an die **Hotel-Revue**, nicht an die Redaktion oder die Stellenvermittlung zu adressieren.

GESUCHT

in Jahresstellen:

- Nachtconciere**
- Saal-Restauranttochter**
- Zimmermädchen**
(sprachkundig und erfahren)
- Wäscherin (oder Wäscher)**
- Commis de cuisine**
- Officemädchen**

Offerten mit Bild, Referenzen etc. an **Hotel Glockenhof, Zürich.**

GESUCHT in Jahresstelle

**Entremetier
Pâtissier**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an **HOTEL VERENAHOF, BADEN**

Hotel-Kurhaus Schwefelberg-Bad

sucht für lange Sommersaison (Mai bis Oktober)

- Bureaupraktikantin**
- Zimmermädchen**
- Oberkellner**
- Lingère**
- Saaltöchter**
- Badegehilfin**

Offerten sind erbeten an Direktion Schwefelberg-Bad AG.

Gesucht nach Basel

sprachkundiger

Etagenportier

in Jahresstelle. Eintritt 1. März. - Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiff. N. B. 2756 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

per sofort sowie nach Übereinkunft in Jahresstellen

- Buffetdamen, -töchter u. Lehrtöchter**
- Chef de garde**
- Commis de cuisine**
- Kochlehrlinge**

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Angabe des möglichen Eintritts an **Bahnhof-Buffer SBB, Basel.**

Gesucht

auf den 15. Februar 1957

Buffetdame

Offerten sind erbeten an Hotel Métropole-Schweizerhof, Solothurn, Tel. (065) 2 62 32.

SPEISEWAGEN-DIENST

sucht für die Saison 1957 (April bis Oktober oder Juni bis Oktober)

Köche

mit Berufspraxis als Alleinkoch, ca. 25- bis 45jährig, entremetskundig, Schweizer Bürger, Stationierung: Basel, Zürich, Genf, Lausanne, Bern, Rorschach oder Chiasso. Günstige Saisonbedingungen.

Kellner

mit guten Sprachenkenntnissen (deutsch, französisch evtl. englisch oder italienisch), 22- bis 45jährig, gute Berufskenntnisse. Stationierung wie Köche. Günstige Saisonbedingungen.

Küchen- und Officegehilfen

mit Praxis im Gastgewerbe, 20- bis 45jährig. Stationierung wie Köche.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe des bevorzugten Stationierungsortes sind erbeten an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

Park-Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus

sucht auf Mai/Juni

**Chef de réception
Oberkellner
I. Gouvernante**

Bald gefl. Offerten erbeten.

Salinenhotel Rheinfelden

sucht für Saison April-Oktober

- Sekretär-Journalführer**
- Saucier**
- Aide de cuisine**
- Commis de rang**
- Etagenportier**
- Glätterin-Stopferin**
- Lingeriemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten.

Gesucht

für Sommer-Saison

- Oberkellner**
- Serviertöchter**
- Kellner**
- Küchenchef**
- Pâtissier**
- Entremetier**
- Tournant**
- Commis de cuisine**
- Economatgouvernante**
- Hilfsgouvernante**
- Etagenportiers**
- Zimmermädchen**
- Allein-Sekretärin**
(Mitte April)

Eintritt Anfang Juni. I.-Klass-Hotel. Offerten mit Zeugniskopien an Postfach 10816, Sils-Maria.

Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden

sucht per April bis Ende Oktober:

- Küchenchef**
- Pâtissier-Aide de cuisine**
- Kellner**
- Kaffee- und Personalköchin**
- Tournante**
- Officemädchen**

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden.

Leiterin

für Berghaus Hammetschwand gesucht

Gefl. Offerten von tüchtigen und selbständigen Bewerberinnen mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.

Gesucht

in Jahresstelle nach Basel für Erstklassrestaurant mit Spezialitätenküche, tüchtiger, zuverlässiger

SAUCIER

Eintritt nach Übereinkunft. - Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre N. B. 2984 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Grand Hôtel de
Lavey-les-Bains (Vaud)**

cherche pour la saison d'été (début mai-septembre):

- Chef de cuisine**
- Saucier**
- Entremetier**
- Pâtissier-Aide de cuisine**

Faire offres avec copies de certificats, photos et prétentions de salaire à la direction.

Hotel Balances, Luzern
sucht für lange Sommersaison:

Sekretär-Journalführer
Chefs de rang, Demi-Chefs
Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Chef-Tournant
Commis de cuisine
Communard oder
Personalköchin
Chasseurs

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an die Direktion Hotel des Balances, Luzern.

Erstklasshotel in St. Moritz
sucht für die Sommersaison (ca. 10. Juni bis Mitte September):

Chef Entremetier
Commis Saucier
Commis Entremetier
Chefs de rang
sprachkundig
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Kondukteur
Nachportier
sprachkundig
Zimmermädchen, Etagenportier
Hallentochter
mischkündig, evtl. Barman
Glätlerin
perfekt
Maschinenwäscherin
Officemädchen
Küchenbursche / Casserolier

Offerten an Postfach 127, St. Moritz (Engadin).

Hotel Saratz, Pontresina
sucht für Sommersaison:

Sekretärin
(sprachkundig)
Saucier
Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine
Office-Gouvernante
Gouvernante für Keller und Kontrolle
Lingerie-Gouvernante
Zimmermädchen
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien erbeten.

Gesucht nach St. Moritz
in Erstklass-Familienhotel, 90 Betten:

Receptions-Sekretärin
für Journal und Kassa
Oberkellner
Concierge
Küchenchef
Küchen-Commis
junger Patissier
4 Demi-Chefs
2 Commis de rang

Sprachkundiges Schweizer Personal, jüngere Kräfte bevorzugt. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Antwortmarke unter Chiffre N M 2965 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
in grösseres Hotelunternehmen im Kanton Wallis für:

Hotel mit 120 Betten und grösserem Passantenbetrieb:

Küchenchef
Saucier
Entremetier
Gardemanger
3 Commis de cuisine
Communard
Patissier

Hotel mit 60 Betten und Passantenbetrieb:

Küchenchef
Chef de partie
Patissier
2 Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre H W 2873 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison 1957:

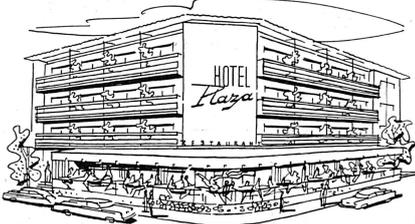
Hotel-Praktikantin-Sekretärin
Chef-Entremetier
Chef-Patissier
Chef-Tournant
Commis de cuisine
Personalköchin
Kaffeeköchin
Küchenbursche
Küchen- und Officemädchen
Etagenportier
Nachportier
Liftier
Kellner
(Chef, Demi-Chef, Commis de rang)
Saaltöchter
Glätlerin
Gärtner-Gehilfe

Offerten unter Angabe von Lohnansprüchen und Einsendung von Zeugniskopien erbeten an Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

Salinenhotel Rheinfelden sucht
für Mitte April bis Oktober

Chef de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten.



Pächter gesucht

für neu umgebautes, neubiliertes Hotel im Zentrum von Kreuzlingen, 18 Betten, alle Zimmer mit Bad, Balkon, Telefon, Radio. 150 Sitzplätze in 2 Restaurants, im Sitzungszimmer und auf der Terrasse. Übernahme auf 1. April 1957 zu sehr günstigen Pachtbedingungen. - Gutausgewiesene Fachleute, die über ein Kapital für das Klein-Inventar verfügen, melden sich unter Chiffre P. G. 2900 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bellevue, Interlaken
sucht für Sommersaison, Eintritt 1./15. Mai

Oberkellner
2 Chefs de rang
Conducteur

Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an Frau M. Krebs, Hotel Bellevue, Interlaken.

Gesucht
für Sommersaison 1957 (April bis Oktober):

Journalführerin-Telephonistin
I. Lingère
Zimmermädchen
Saaltöchter
Saallehrtochter
Commis
Personalkoch oder Köchin
Hilfsportier
Tournante

Anmeldungen mit Zeugnisausschnitten sind zu richten an KURHAUS MAMMERN, Untersee, Thurgau.

Hotel Bühlegg, Weggis
sucht für Saison April bis Oktober 1957:
auf Anfang April:

Saaltöchter
französisch und englisch sprechend
Saalkondukteur
Restaurations-tochter
Saal- und Restaurations-tochter
Portier-Kondukteur
französisch und englisch sprechend

auf ca. Ende März:

Zimmermädchen
französisch und englisch sprechend
Officemädchen (Österreicherinnen)
Küchenbursche (Österreicher)

Bildofferten sind zu richten an Fam. Hs. Weber-Grossmann, zur Zeit Schwyzstr. 11, Rigi-Kaltbad.

Eden-Hotel, Interlaken
sucht für Sommersaison (Anfang Mai bis Ende Sept.):

Kondukteur
sprachkundig
Zimmermädchen (jüngeres)
2 Saaltöchter
Saal-Etagenkellner
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Lingère

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an die Direktion.

Hotel Wilden Mann, Luzern
sucht in Jahresstellen:

Entremetier
Commis de cuisine
Saaltöchter
Commis de salle
deutsch sprechend

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Gesucht
nach Übereinkunft

Barmaid

eventuell
Restauranttochter

mit Mixkenntnissen in moderne Bar. Offerten mit Bild an Hotel Burgunderhalle, Grenchen.

Gesucht
für Sommersaison, per Anfang Juni: junger, tüchtiger

Alleinkoch

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B O 2991 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in modern eingegründetes Sanatorium im Jura jüngerer, tüchtiger, lediger

Alleinkoch

mit Diätkenntnissen. Interessanter Posten, geregelte Dienstverhältnisse, Pensionskasse usw. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnanspruch bei freier Station sind erbeten unter Chiffre OFA 1304 B an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht
für Sommersaison in Mittelklasshotel (100 Betten) im Berner Oberland, Saison ca. 10. Mai bis 25. September:

Sekretär oder Sekretärin
Sitzte der Direktion
Tournante, Büro, Buffet
Buffetdame
Buffettochter, evtl. -praktikantin
Obersaaltöchter
Saaltöchter
Barmaid
fachkundig, ab 1. Juni
Bartochter
ab 1. Juni
Küchenchef
Köche, Köchin
Nachtconciere
(nur Schweizer)
Nachportier
Portier
Zimmermädchen
Casserolier, Argentier
Küchenbursche und -mädchen
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie mit Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre G F 2729 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bekanntes Erstklasshotel
am Vierwaldstättersee sucht für Saison April bis Oktober:

Oberkellner
Saalkellner
Rotisseur, Entremetier
Barmaid
Economatgouvernante

Offerten an Postfach 8, Rigi-Kaltbad.

Vitznauerhof, Vitznau
sucht für Saison April bis Oktober:

Saaltöchter
Saalkondukteur
Barmaid
Economatgouvernante
Zimmermädchen
Obersaaltöchter

Offerten an Familie Keller, Vitznauerhof, Vitznau.

Gesucht
in Jahresstelle nach Basel

Patissier-Aide de cuisine

Eintritt 1. April. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre P A 2780 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park-Hotel Giessbach
(Bern. Oberland) sucht für die Sommersaison (Ende Mai bis Ende September)

Sekretär(in)
Oberkellner
Chef de rang, Demi-Chef
Commis de rang
Saalkondukteur(innen)
Restaurations-tochter
Barmaid
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Portier, Hausbursche
Glätlerin
Lingeriemädchen
Kioskverkäuferin

Offerten sind zu richten an F. Casanova, zur Zeit Hotel Bellevue, Arosa.

Kurhotel Habsburg
sucht auf Mitte März bis November tüchtige

Alleinsaaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. C. Schaefer.

Willmann's Grand Hotel, Brunnen
sucht für die Sommersaison:

Chef de réception-Aide patron
Sekretärin-Journalführerin
Economatgouvernante
Buffettochter
Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Barman oder Barmaid
Chasseur
Postman-Kondukteur
Commis de cuisine
Entremetier
Kellerbursche
Argentier
Casserolier
Küchenmädchen
Officemädchen

Offerten sind zu richten an Jos. Willmann, Willmann's Grand Hotel, Brunnen.

Gesucht für kommende Sommersaison

Office-Economatgouvernante
Officemädchen
Etagenportier sprachkundig
Saalkonduktionstochter sprachkundig
Saalkonduktion
Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Hotel du Lac, Interlaken.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in gutbezahlte Jahresstelle

Portier
sprachkundig

Tournante
für Büro und Saal (evtl. auch Anfängerin)

Hotel Greub am Bahnhof, Basel, Tel. (061) 231840

Küchenchef
gesucht

Eintritt auf Ostern, lange Sommersaison. Es wird saubere, schmackhafte Küche verlangt von seriösem Chef, geseteten Alters. Offerten an J. Greuter, Hotel Monney, Montreux.

Hotel am Thunersee
90 Betten, sucht

Etagenportier (Eintritt 1. April)
Kaffe- und Angestelltenköchin (Eintritt 15. Mai)
Serviertochter
für Saal und Bar, sprachkundig (Eintritt 15. Mai)
Hausbursche (Eintritt 1. Juni)
Lingeriemädchen (Eintritt 15. Juni)
Büro-Praktikantin (für Juli und August)

Offerten mit Bild und Zeugnisausschnitten an Hotel du Lac, Gunten.

Gesucht nach Ascona
per ca. 20. März bis Ende Oktober in gepflegtes Kleinhotel ohne Restauration zuverlässige

tüchtige Saaltöchter
Küchenmädchen

Offerten erbeten unter Chiffre N A 2870 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant Blausee (B. O.)
engagiert für lange Sommersaison (Mais bis Oktober):

Büro: **Sekretärin** Deutsch, Französisch, Englisch
Küche: **Chef de cuisine**
Aide de cuisine
Patissier
Officemädchen
Küchenmädchen
Restaurations-: **Restaurations-tochter**
Buffetlehtochter (evtl. Praktikantin)
Etag: **Portier-Hausbursche**
Zimmermädchen-Lingère
See: **Bootsfahrer** mit kleinen Gärtnerarbeiten
Kiosk: **Verkäuferin** evtl. Lehrtochter

Guter Verdienst und Verpflegung. Da nur Lunch- und Teestrieb, relativ kurze Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien, Photographie und Angabe der Gehaltsansprüche an P. Loosli, Blausee AG., Blausee (Bern. Oberland)

Gesucht
auf 1. April in Jahresstelle, gut ausgewiesener

Entremetier
sowie
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Bild und Lohnansprüchen an Bahnhofbuffet Chur.

Hotel Waldhaus, Vulpera

sucht für lange Sommersaison:

Warenkontrollleur
 II. Economatgouvernante
 II. Officegouvernante
 I. Maître d'hôtel
 Chef d'étage
 Chefs de rang
 diätbewandert
 Demi-Chefs de rang
 Commis de restaurant
 Barman-Chef de hall
 Couriertochter
 Angestellten-Serviermädchen
 Chef-Gardemanger
 Commis de cuisine
 II. Kaffeeköchin
 II. Personalkoch (Köchin)
 Casseroliers und Argentiers
 Küchen- und Officeburschen
 Küchen- und Office Mädchen
 Chasseure
 Portiers und Zimmermädchen
 Angestelltenzimmermädchen
 Glätterinnen und
 Hilfglätterinnen
 Lingeriemädchen
 Wäscherin
 Strandbadabwart
 Strandbadhilfe
 Kassierin
 für Hydrotherapie
 Masseur und Masseuse

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man zu richten an die Direktion Hotel Waldhaus, Vulpera, zurzeit Pontresina.

Hotel Rössli, Weggis
 (80 Betten) sucht mit Eintritt ca. 10. April, für Saison bis Oktober:

Küchenchef (Alleinkoch)
 Hilfsköchin
 neben Chef
 3 Küchenmädchen
 Alleinportier (junger)
 Zimmermädchen
 Saaltochter
 Buffetochter
 Barmaid
 für Dancing-Bar, englisch sprechend

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Rössli, Weggis.

Fischstube Zürichhorn

Zürich 8, suchen wir:

Commis de cuisine
 Patissier
 junger, entremetskundiger
 Chef de service
 Organisator, guter Verkäufer
 Buffetdamen
 Buffetochter
 Serviertochter
 französische und englische Sprachkenntnisse
 tranchierkundig
 Caviste
 Hausbursche
 Casserolier

Eintritt ca. Mitte April. Offerten an C. Hohl-Rast, Seestrasse 441, Zürich 2/38.

Nous cherchons

commis de cuisine

bien au courant de la branche, ayant quelques années de pratique. Poste intéressant et bien rémunéré pour candidat capable. Faire offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats, photographie et prétentions de salaire au chef de personnel des Grands Magasins Innovation S. A., Lausanne.

Strandhotel «Engelberg» bei Twann
 (Bielsee) sucht, zum Teil für sofort und in Jahresstellen:

Sekretärin
 mit Sprachkenntnissen
 Chefs de partie
 (Restaurateur)
 Commis de cuisine
 Chefs de rang
 Restaurationstochter
 Officepersonal

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion erbeten; das Küchenpersonal wende sich bitte direkt an unseren Chef Mr. Justin Nicole.

Gesucht

für Sommersaison, Ende Mai/Anfang Juni bis September

**Saucier, jüngerer Patissier
 Demi-Chef de rang
 Commis de salle**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Hotel Calander, St. Moritz.

Hotel in Zürich

sucht in Jahresstelle tüchtigen

Küchenchef

zu kleinerer Brigade. Offerten unter Chiffre Z H 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bürgenstock-Hotels

**Wir suchen
 für
 Sommersaison
 1957**

Sekretär-Journalführer
 Sekretär-Kontrollleur
 Sekretärin-Kontrollleuse

II. Oberkellner
 Chef d'étage
 Chef de rang
 Demi-chef
 Commis de rang

Chef-Entremetier
 Chef-Gardemanger
 Commis-Saucier
 Commis-Entremetier
 Commis-Gardemanger
 Commis-Pâtissier
 Kochtourant
 Communiard

Etagenportier
 Zimmermädchen

Hausburschen
 Wäscherinnen

Chasseur-Telephonist
 Chasseur

Barmaid
 Restaurationstochter
 Saaltöchter
 Saalpraktikantinnen

I. Kaffeeköchin
 Küchenburschen
 Küchenmädchen
 Officeburschen
 Office Mädchen

Officegouvernante
 Etagegouvernante

Lingère
 Lingère-Flickerin

Lange Saison, guter Verdienst, gute Verpflegung und Unterkunft.
 Geff. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsangaben richten man an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschwaldstrasse 32, Luzern.

Barmaid

gut ausgewiesen, nicht über 30 Jahre alt, deutsch und französisch sprechend, mit guten englischen Kenntnissen gesucht per 1. März 1957. Arbeitsbeginn täglich 18.30 Uhr, ferner

Buffetdame

mit guten Fachkenntnissen, angenehmem Äussern und taktvollem Benehmen. Täglicher Arbeitsbeginn 18.30 Uhr. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an Restaurant und Bar Röhler, Zürich, Tel. 24 16 88, Stüsslihofstr. 18.

Gesucht

für Sommersaison evtl. Jahresstelle, auf Monat März:

**Commis de cuisine
 Küchenmädchen
 Serviertochter
 Office Mädchen
 Hausbursche**
 für Keller und Schiffbetrieb

Offerten erbeten an Bahnhofbuffet Romanshorn.

Gesucht

für Sommersaison (15. April bis Ende September):

**Entremetier
 Commis-Pâtissier
 Gärtner
 Chasseur**
 (15. Juni)

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo an Direktion Hotel Victoria, Gilon ob Montreux.

GESUCHT

für Sommersaison:

**Officegouvernante
 (Buffetdame)
 Hilfgouvernante
 Köchin**
 Eintritt Anfang Mai
**Commis de cuisine
 Patissier
 Saucier**

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Spiezherhof, Spiez.

Gesucht

für lange Sommersaison, mit Eintritt auf 1. April 1957:

**Aide de cuisine
 Commis de cuisine
 Kaffee- und Hilfsköchin
 Buffetochter** jüngere, auch Anfängerin
**Restaurationskellner
 Kellerlehrling** für Restaurant und Saal
 auf 15. April 1957:
Saaltöchter
 auf 1. Mai 1957:
**Saalpraktikantin
 Saallehrtochter**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Frau W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken.

On cherche pour grand restaurant de Genève, saison mars à octobre

**CUISINIERS DE PARTIE
 COMMIS DE CUISINE**

avec pratique du service de restauration soignée. Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à Restaurant La Perle du Lac, 126, rue de Lausanne, Genève.

Gesucht in Jahresstelle

Gouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich.

Hotel Bahnhof, Grindelwald
 sucht für kommende Sommersaison:

**Saaltöchter
 Saal-Praktikantin
 Buffetochter
 Anfangs-Zimmermädchen
 Köchin
 Aide de cuisine
 Kochlehrling
 Küchenmädchen
 Küchenbursche
 Kellerbursche
 Bazar-Fräulein**
 für Bergrestaurant Fürst

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten.

Gesucht in mittleres Hotel nach Locarno perfekte

Köchin

wenn möglich mit einiger Erfahrung im à-la-carte-Service

Allein-Restaurant-Tochter

Offerten mit Lohnansprüchen bitte an Hotel Sonne am See, Locarno.

Mittleres Hotel in Zürich sucht zu sofortigem Eintritt

**Sekretärin
 Buffettochter**

Offerten unter Chiffre M Z 2941 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ferienhotel mit regem Passantenverkehr sucht per 10. April bis Oktober

Küchenchef

entremetskundig

Aide de cuisine

zur selbständigen Mitarbeit neben Chef
 Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an H. Reutener, Hotel Terminus, Vitznau.

Gesucht

selbständige

Buffetdame

für Strandbad-Restaurant am Caumasse, Flims.

Hotel Splendid, Interlaken
 sucht auf 1. Mai bis Oktober

Sekretärin

nicht unter 22 Jahren, sprachkundig, für Journal, Kassa, Réception, Korrespondenz. Offerten mit Gehaltsanspruch, Photo und Zeugnisabschriften erbeten an H. Hassenstein, Hotel Splendid, Interlaken.

Gesucht zu sofortigem Eintritt jüngeres, tüchtiges

Zimmermädchen

in Saison- oder Jahresstelle, Sprachkenntnisse erwünscht. Offerten an Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

Hotel Splendid, Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

**Aide de cuisine
 Commis de cuisine
 Köchin**
 auf 1. April
**Oberkellner
 Chef de rang, Demi-chef
 Commis de rang
 Saaltöchter
 Zimmermädchen
 Lingeriemädchen
 Office- und Küchenmädchen
 Buffetochter**

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugnisabschriften erbeten an H. Hassenstein, Hotel Splendid, Interlaken.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle tüchtige, selbständige

Buffetdame

Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsanspruch sind erbeten an Hotel Royal, Basel.

Gesucht

für lange Sommersaison an den Thunersee:

**Patissier-Aide de cuisine oder
 Köchin neben Chef
 Saaltöchter
 Officebursche oder -mädchen
 Küchenbursche-Casserolier
 Küchenmädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Hotel Krone, Spiez, Telefon (033) 762 31.

Gesucht

für lange Sommersaison, evtl. Jahresstellen:

per 1. März:

**Küchenmädchen oder -bursche
 Hausbursche-Portier**

per 1. April:

**Commis de cuisine
 Buffetochter
 Hausmädchen-Tourmente
 Office Mädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Park, Heiden (Appenzell).

Parkhotel Vitznau

sucht in Jahresstelle sprachkundige

Buchhalterin-Sekretärin

Selbständig, vielseitige und interessante Tätigkeit. Stellenantritt April. Bewerberinnen, welche schon ähnliche Posten innegehabt haben, belieben ihre Offerten mit Lohnansprüchen zu richten an die Direktion Park Hotel, Vitznau.

Gesucht

in lange Sommersaison:

I. Sekretär
 (evtl. Sekretärin)
II. Sekretär
 für Malcoeurant (evtl. Sekretärin)
**Partiekoch-Entremetier
 Saaltöchter
 Chasseur**

Offerten erbeten mit Angabe der Lohnansprüche, Beilage von Zeugnisabschriften an Direktion Hotel Union, Luzern.

7 MOIS AU LAC LÉMAN.

L'Hôtel du Signal à Chexbres

cherche de fin mars environ à fin octobre:

**Filles de salle
 Débutantes à la salle
 Commis de cuisine**

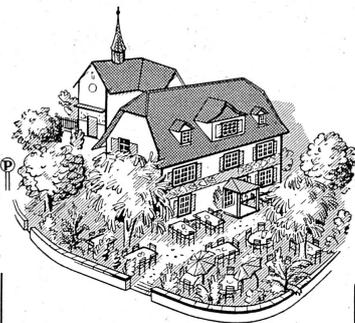
Bons soins assurés. Faire offres détaillées avec copie des certificats et photo.

Gesucht

für Sommersaison Mitte Mai bis September:

**Chef de rang, Demi-Chef
 Commis de rang
 Saaltöchter
 Chasseur-Liftier
 Etagenportier
 Zimmermädchen
 Argentier
 Küchenburschen
 Office- und Küchenmädchen
 Lingère, Glätterin
 Lingeriemädchen
 Hilfswäscherin-Aufhängerin
 Personalmädchen**

Bildofferten mit Zeugnisabschriften unter Angabe von Alter und Gehaltsansprüchen an Grand- und Park-Hotel Axenstein, Vierwaldstättersee.



Gesucht
per 1. oder 15. März tüchtiger, sauberer

Commis de cuisine

für feine Restaurationsküche mit Stossbetrieb, abwechslungsreiche Speisekarte. Gutes Salär. Offerten mit den üblichen Angaben sind zu richten an Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, St. Jakobstrasse 377, Basel.

Gesucht
auf 1. April, für lange Sommersaison, fach- und sprachkundige

Obersaaltochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Frau W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken.

Gesucht
für lange Sommersaison:

- Zimmermädchen
- Portier-Hausbursche
- Köchin neben Chef
- gute Gelegenheit zur weiteren Ausbildung, schöne elektrische Küche
- Küchenmädchen
- Saalpraktikantinnen
- Buffetlehtochter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Bären, Brienz, Berner Oberland.

Gesucht
für lange Saison 1937, mit Eintritt 1. März bis November: tüchtigen

- Aide de cuisine
- 2 Restaurationstochter
- gewandt in feinem Speisesevice mit Stossbetrieb, hoher Verdienst, sprachkundig
- Buffettochter
- junge, evtl. Praktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind zu richten unter Chiffre O. 3. 2950 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
fachkundige, im Speisesevice gewandte

Restaurationstochter

(Schweizerin) sprachkundig, Jahresstelle. Über die Fastnachtstage tüchtiger, bestausgewiesener

Barman

Schriftliche Offerten erbeten an Hotel Baer, Arbon am See (Thurgau).

On cherche
pour le 15 février une

filie de buffet

Faire offre à l'Hôtel Central, Delémont.

Hotel felsberg am See, Weggis

sucht für Saison April bis Oktober:

- Koch
- junger, oder
- Kochpraktikant
- neben Chef (Patron)
- Saal-Restaurationstochter
- Saalpraktikantin
- Zimmermädchen
- Officemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an Hotel Felsberg, Weggis.

GESUCHT
nach Luzern, in Hotel mit 80 Betten, mit regem Passantenverkehr, folgendes bestqualifiziertes Personal:

- Oberkellner oder Obersaaltochter
- sehr einträgliche Stelle
- Saaltöchter, Kellner
- Concierge
- Portier-Conducteur
- Etagenportier
- Sekretärin
- für Journal, Kasse und Korrespondenz
- Alleinchef (Chef de cuisine)
- Küchenmädchen
- Wäscherin
- Hausmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre L 2 2964 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel en Suisse romande cherche pour de suite ou date à convenir:

- commis de cuisine
- aide de cuisine
- garçon ou fille d'office
- Places stables à l'année.

Faire offres sous chiffre S R 2881 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wir bieten
einer tüchtigen Fachperson einen schönen und interessanten Posten als

I. Saal- und Rest.-Tochter

zur selbständigen Organisation eines gepflegten und gut geführten Hotel-Restaurants. Bewerberinnen bitten wir, sich mit Unterlagen und Bild mit uns in Verbindung zu setzen unter Chiffre S R 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Excelsior, Montreux, cherche

chef-entremetier

pour 1er mars. Place à l'année. Convientrait à homme marié.

jeune chasseur

pour mi-avril pour 7 mois. Faire offres à la direction.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Sekretär-Aide-réception

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich.

Gesucht

für die Wiedereröffnung unseres Sommergeschäfts Les Platanes und des Hotels City, Neuchâtel, mit Eintritt nach Übereinkunft:

- Generalgouvernante
- Patissier
- Commis de cuisine
- Anfangssekretärin
- Eintritt ca. Mai

Serviertöchter

mit Sprachkenntnissen

Servierpraktikant(in)

Buffettochter-Lehrtochter

Zimmermädchen

Tourante

für Zimmer, Lingerie, Buffet

Etagenportier

Nachtportier

Offerten an die Direktion des Hotel City, Neuenburg.

Gesucht
auf 15. Februar jüngerer

Koch als Stütze des Patrons

in abgemieteten Restaurationsbetrieb, Nähe Zürich. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos.

Gesucht
in mittleres Speiserestaurant der Stadt Zürich

Küchenchef

sowie

Commis de cuisine

Jahresstellen. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugnisabschriften unter Chiffre K C 2967 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 15. April, tüchtiger und selbständiger

Alleinkoch-Pâtissier

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre A P 2977 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel des Etrangers «garni», Lausanne

cherche pour le 15 mars ou date à convenir

secrétaire-aide directrice

ayant pratique et connaissant les langues.

Offres avec prétentions de salaire, références et photo à la direction.

Gesucht nach Bern

gute Köchin

die einen herrschaftlichen, kleineren Haushalt selbständig führen kann. Hilfskräfte vorhanden. Guter Lohn. Vertrauenspersonen, die Wert auf eine Dauerstellung legen, melden sich unter Chiffre K N 2979 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir sind in der Lage, auf den Frühling, evtl. schon früher, einige TÖCHTER für den

Bahnstewardess-Dienst

einzustellen. Wir verlangen vor allem seriösen, ehrlichen Charakter, nette Umgangsformen, Kenntnisse des Französischen, Freude an abwechslungsreicher Tätigkeit. Wir bieten: guten Verdienst, 48-Stunden-Woche, einen freien Tag wöchentlich, 2 Wochen vollbezahlte Ferien. Bei Eignung Dauerstelle. Interessentinnen belieben Offerten mit Photo und vollständigem Lebenslauf einzusenden an Willy Enk, Stewardess-Dienst, Bern-Transit.

Weisses Haus

Altenrhein am Bodensee Tel. (071) 426 25

Pächter gesucht auf Frühjahr 1937

Offerten bis spätestens Ende März an W. Würth

Secrétaire-aide directrice

et débutante demandées par hôtel à Genève. Ecrire références et photo sous chiffre V 29768 X Publicitas Genève.

Gesucht
junge tüchtige

Buffettochter

in neuingerichteten, schönerem Betrieb. Alter nicht unter 23 Jahren. Offerten erbeten an Café-Konditorei Brühlauer, Vordergasse 4, Schaffhausen.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterförderung ausgeschlossen.

Grand hôtel de la Suisse romande cherche pour la saison d'été (Pâques à octobre):

- maincourantier homme
- saucier
- entremetier
- garde-manger
- pâtissier
- tournant
- commis de cuisine
- femmes de chambre
- portiers d'étage
- femme de chambre employés
- chasseurs
- gouvernante d'office-cafétière
- 2^e cafétière
- gouvernante d'économat
- aide économe
- repasseuse
- lingère-repasseuse
- filie de lingerie
- dame de buffet-caissière
- serveuses

Faire offres avec copies de certificats et photos sous chiffre G H 2955 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Brasserie Restaurant du Grand Chêne à Lausanne, demande

jeune chef de partie

ayant travaillé dans bon restaurant. Faire offre avec prétentions et copies de certificats.

Gesucht
per 15. Februar oder nach Übereinkunft tüchtiger

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an M. Pierroz, Restaurant City-Center, Florastrasse 16-18, Biel.

Gesucht

zur selbständigen Führung eines Pensionarheimes für junge Mädchen (mit angeschlossener Passanten-Abteilung)

Leiterin

mit Fähigkeitsausweis für alkoholfreie Betriebe. Eintritt 1. Mai 1937 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H 8975 Y an Publicitas Bern.

Gesucht

Demi-Chef Commis de rang Kellnerlehrling

Eintritt Frühjahr 1937. Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel

Gesucht
in gute Jahresstellen:

Haus- und Officemädchen

für sofort

Casserolier-Küchenbursche

Ende Februar. Gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Ruhezeit. Offerten an Bad-Hotel Bären, Baden.

Gesucht
ab Ende Februar für 2 Monate

Hotel-Sekretärin

Offerten an Hotel Dom, Saas-Fee.

Hotel in der Westschweiz
sucht sprachkundige

Sekretärin

für sofort oder 1. März. Telephone (038) 51834.

Gesucht tüchtige, im Speisesevice gewandte

Serviertochter

Deutsch und Französisch unbedingt. Schöner Verdienst. Eintritt 15. Februar. Ferner

Buffetlehtochter

per sofort. Passantenrestaurant-Kurhaus, Langenbruck, Tel. (062) 66289.

Gesucht
von Erstklass-Stadthotel

Etagen-Gouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre E G 2973 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in modernen, lebhaften Betrieb, Hotel 40 Betten:
Zimmermädchen sauber und zuverlässig
Serviertochter
deutsch und französisch sprechend
Küchen- und Officemädchen
per 15. März:
Bürofräulein
auch Anfängerin
Geregelte Arbeits- und Freizeit und gute Behandlung zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Falken-Volkhaus, Solothurn, Tel. (085) 224 25.

Gesucht
für lange Sommersaison jüngerer tüchtiger
Alleinkoch
Eintritt Anfang April oder nach Übereinkunft.
Offerten mit Lohnansprüchen an Fam. Uetz, Hotel Helvetia, Interlaken.

Wir suchen
in vielseitiges alkoholfreies Restaurant auf gemeinnütziger Grundlage im Kanton Zürich initiative, wirtschaftlich tüchtige
LEITERIN
gewandt im Umgang mit Gästen und fähig, die Angestellten zu führen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Photographie erbeten unter Chiffre A. R. 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen per Anfang März tüchtige
I. Lingère
Zimmermädchen
Stadthof-Posthotel Zürich.

Gesucht
zu baldigem Eintritt jüngere
Lingère-Nüherin
und Mithilfe im Zimmerdienst, guter Anfangsgehalt, nebst freier Saution und familiärer Behandlung. Anmeldung erbeten an Hotel Goldenes Kreuz, Erlenbach ZH.

Gesucht
Saal-Praktikantin
2 Saaltöchter
Eintritt April evtl. Mai.
Gefl. Offerten an Hotel Schweizerhof, Weggis.

Gesucht für Sommersaison:
Küchenchef ganz erstklassig
Oberkellner-Chef de service
Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Spiezzerhof, Spiez.

Gesucht in Jahresbetrieb:
Etagenportier-Hausbursche
per 15. Februar
Lingeriemädchen
welches auch stopfen kann.
Kindermädchen
Offerten an Hotel Drei Könige, Chur.

Grand Hôtel de Suisse romande
cherche pour le 1er mai 1957
chef de réception
Jeunes candidats ou candidates expérimentés, parlant et écrivant couramment l'allemand et l'anglais sont priés de faire leurs offres avec copies de certificats sous chiffre R E 2919 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

GESUCHT
für Sommersaison (Juni bis September) in bekanntes Hotel mit 70 Betten in Graubünden:
Sekretärin
für Journal und Kasse
Commis de cuisine
neben Chef
Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. Hotel Bellavista, Filma-Waldhaus.

Gesucht
in neuorientierten, sehr gut eingerichteten Jahresbetrieb:
I. Buffetdame
Hotelsekretärin
Commis de cuisine
Kindermädchen
Eintritte nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre J B 2923 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Commis-Saucier
Commis-Pâtissier
Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnansprüchen an Kunsthaus-Restaurant Luzern

Gesucht
junge, flinke, gesunde
Köchin
in neuzeitlich eingerichtete Küche, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Confiserie-Tea-Room Stampfli, Bahnhofstrasse 42, Biel.

Neuzeitlich eingerichtete Heilstätte sucht tüchtige
I. Köchin
Eintritt nach Übereinkunft. Schöner Posten, gute Arbeitsverhältnisse, geregelte Freizeit. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnanspruch sind erbeten unter Chiffre OFA 1303 R an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Seasonal Staff required
Hotel Grosvenor, Swanage. Vacancies from Easter and Whitson till end September. Sandbanks Hotel, Sandbanks, Dorset and Royal Victoria Hotel, Swanage, Dorset. Vacancies, June till end September.

Commis Waiters:
21 years of age and over, with 3 years experience.

Waiters:
23 years of age and over, with 5 years experience.

Assistant Cooks:
for General work, also Pastry. 21 years of age and over, with some experience. Testimonials from previous Employers should accompany application.

Resident Domestic Workers:
With Chambermaids experience, also Cleaners. 21 years of age and over for Italian workers. 18 years of age and over for other nationals.

Applicants please note:
It takes several weeks for Permits to be issued. Send: Full names and addresses, also home Address. Full date of Birth, Place of Birth, Nationality, Copy References. Photograph. Position required. Date available to: Hotel Grosvenor, Swanage, Dorset (England).

Wenn Sie
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue!

Gesucht
in Töchterinstitut tüchtige, jüngere
Wirt-schafterin

Gute Erfahrung in der Hauswirtschaft und Kochkenntnisse (Stellvertretung des Küchenchefs an seinen freien Tagen) und beste Charaktereigenschaften Bedingung. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion Prof. Buser's Töchterinstitut, Teufen (Appenzell).

Gesucht per 1. März
Alleinkoch
(evtl. Köchin)
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich.

Hôtel Suisse, Fribourg
cherche de suite ou pour date à convenir:

file de salle
portier de nuit
commis de cuisine (dès le 1er juin 1957)
casserolier
garçon de maison

Faires offres avec photo et copies de certificats à la direction.

Gesucht auf 1. März 1957
Restaurationslochter
deutsch, französisch sprechend, wenn möglich auch etwas englisch. Die Stelle wird nach 4 Jahren wegen Verheiratung der Inhaberin frei. Interessantes Tätigkeitsfeld für tüchtige Tochter. Bitte Offerten schriftlich mit Photo einreichen an Hotel Bodan, Romanshorn.

Knorr AROMAT

für Ihre Gäste zum individuellen Nachwürzen

für Ihre Küche - hebt den Eigengeschmack der Speisen und verleiht ihnen ein köstliches Aroma

Knorr AROMAT

die neuzeitliche Trockenwürze!

Hotel Weisses Kreuz - Schweizerhof, Flüelen
(Vierwaldstättersee) sucht für die Sommersaison (April bis Oktober):

Küchenchef (sehr guter Lohn)
Commis
Köchin
Küchenmädchen
Küchenburschen
Obersaaltöchter
Restaurationsstöchter
Kellner
Officemädchen
Zimmermädchen
Hilfsportier
Lingère

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Stalder-Müller, derzeit Promenade des Anglais 55, Nice (France).

Wir suchen
Aide-Commis de cuisine
mit guter Praxis, in erstklassige Restaurationsküche. Gelegenheit sich im à-la-carte-Service auszubilden. Dasselbe gesucht

Sekretärin
italien. und franz. Kenntnisse erwünscht. Jahresstelle.
Handschriftliche Offerten mit Bild, Referenzen und Gehaltsansprüchen an Rest. Aklin, Zug.

Gesucht
auf Anfang März oder später jüngere, tüchtige
Wäscherin-Glätterin
in guteingrichtete Krankenhaushauswäscherei. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit sind zu richten an die Verwaltung des privaten Nerven-sanatoriums in Münchenbuchsee.

ON CHERCHE
pour de suite:
filie ou garçon de cuisine
portier
un secretaire
pour le 1er ou 15 mars
Toutes places à l'année.
Hôtel Olden, Gstaad.

Nous cherchons
pour la saison d'été
chef de garde
commis entremetier
Kalm Hotel St. Moritz.

GESUCHT
auf 3. April von erstklassigem Kurhaus-Hotel gutausgewiesenes Personal:
Sekretärin
Gouvernante
auch Ablösung im Bureau
I. Saaltöchter
Saaltöchter und Anfangs-saaltöchter
Restaurationslochter
Hausmädchen und -bursche
Wäscherin
Lingeriemädchen
Officemädchen und -bursche
Gärtner

Offerten mit Lohnansprüchen an Fam. Bachmann, Park-Hotel, Gunten, am Thunsee.

Strandhotel Generoso, Melide-Lugano
sucht für Saison (Ende März bis Ende Oktober):

Portier
mit Fahrtausweis
Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
(auch Anfängerin)
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüche sind erbeten an Hans Zaugg, Melide, Tel. (091) 373 80.

Schweiz. Metall- und Uhrenarbeiter-Vorband, Ferzenheim Vitznau, sucht per Mai-November tüchtigen
Chefkoch
Offerten erbeten.

Gesucht
an bestbekanntem Wintersportplatz:
Restaurationsstochter
Buffetochter
Barlehrtochter
mit Servicekenntnissen
Eilofferten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

Gesucht
auf 1. April oder später für lange Sommersaison:
Alleinkoch tüchtig
Restaurationsstochter
sprachkundig
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Küchenbursche
Offerten mit Bild sind zu richten an Hotel Beau-Site, Interlaken.

Gesucht
gegen Ende März in Hotel-Tea-Room:
jüngere Köchin
Zimmermädchen servicekundig
Portier-Hausbursche
Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen an W. Kunz, rue du Théâtre 3, Montreux.

GESUCHT NACH LUGANO
auf Mitte oder Ende März, Saison bis November, in Hotel mit ca. 50 Betten:
Saaltochter
Zimmermädchen
Officemädchen
Küchen-Hausbursche
Sekretärin sprachkundig
Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Aurora, Lugano.

Gesucht
Barmaid
zum Eintritt auf den 1. April bis 15. Oktober 1957 in Hotelbar ohne Musik und Tanz, Bewerberinnen mit Sprachkenntnissen für Bar- und Hallenservice möchten sich melden.
Bad-Hotels zum Hirsch, Baden-Baden (Deutschl.).

TESSIN! — Gesucht
für lange Sommersaison (April bis November) in gutes, kleineres Hotel (40 Betten):
II. Saal-Restaurationsstochter
Zimmermädchen-Tournannte
Mithilfe in Lingerie
Köchin
entremets- und restaurationskundig
Portier-Hausbursche
vorgesetzte Zahnärztin
Küchenbursche
Officemädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel Dellavalle, Brione-Locarno.

Gesucht
für Sommersaison, Eintritt Mitte April, tüchtig, gut ausgewiesener
Alleinkoch-Küchenchef
entremetskundig
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Erica, Spiez am Thunersee.

Gesucht
in Hotel mit 80 Betten für lange Sommersaison (April-Okt.):
Zimmermädchen
Hilfsköchin
Officemädchen
Offerten an Hotel Marbach, Hilterfängen (Thunersee).

Turkey — Hotel Istanbul Hilton
sucht für seine Brigaden gut qualifizierte
Chefs de partie
insbesondere auch
Chef garde manger
Offerten umgehend mit Photographie, Lebenslauf, Bildungsgang, Zeugniskopien an Personelle-Office.

Gesucht in Jahresstellen:
Restaurationsstochter
Buffetochter
evtl.
Buffetdame
Hilfsköchin
Koch
Küchenmädchen
Officemädchen
und für Frühjahr/Sommersaison
Aushilfen
Rest. Frascati, Zürich, Tel. (051) 32 68 05.

GESUCHT
in mittelgroßes Hotel (April/Mai bis Oktober):
Restaurationsstochter
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Stütze der Hotelière
Küchenmädchen oder -bursche
Wäscherin-Lingère
Offerten mit Photo und Lohnansprüchen an Hotel-Chalet du Lac, Bönigen am Briencorseersee.

Erstklassiges „English Country-Hotel“ sucht
für Sommersaison 1957 (Mai-Sept.) folgendes Personal:
Küchenchef
Küche, Commis de cuisine
Oberkellner, Kellner und Serviertöchter
Commis de rang
Zimmermädchen, Cocktail-Barman
Hausburschen und -mädchen
Gute Lohn- und Arbeitsverhältnisse. Ausgezeichnete Gelegenheit, sich in der englischen Sprache zu vervollkommen. Offerten an: Direktion Tors Hotel, Lyntonville, Devonshire, England.

Gesucht für Sommersaison, April bis Oktober:
Alleinportier
sprachkundig
Zimmermädchen
Saaltöchter
sprachkundig
Saalpraktikantin
Haus-Gartenbursche
Küchenbursche
Kaffee-Haushaltungsköchin
Lingeriemädchen
Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Montana, Oberhofen (Thunersee).

Gesucht
in gutes Haus von 100 Betten per Ende April für ca. 6 Monate
Sekretär-Sekretärin-
Aide patron
für Réception, Ruf-Journal und Kasse. Ausgewiesene Kraft, sprachkundig. Angenehme Arbeitsbedingungen. Bewerbungen mit Zeugnisschriften, Bild und Angabe der Saläransprüche erbeten unter Chiffre S P 2745 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Kurhaus Walzenhausen (Appenzel) sucht für die kommende Sommersaison vom April bis Anfang Okt.:
Sekretärin-Journalführerin
Bureaupraktikantin
Buffetdame
Obersaaltöchter, Saaltöchter
Restaurationsstochter
Diätköchin
Office- und Küchenmädchen
Zimmermädchen
Haus- und Kellerbursche
Wäscherin
Lingère
Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo an H. Hellmann, Hotel Sans-Souci, Davos-Dorf.

Gesucht tüchtige
Rest.-Tochter
in Jahresbetrieb. Vereiert im gepflegten Speiseservice. Französische Sprache nötig, Schweizerin. Sehr hoher Verdienst.
Ebenfalls gesucht tüchtiger, bestausgewiesener
Barman
für den 2. 3. 4. März. Bodenseegegend. Offerten unter Chiffre O S 2763 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Privatklinik Lugano-Pregassona (35 Betten, 20 Angestellte), sucht italienisch sprechende
Hausbeamtin
Eintritt nach Übereinkunft. Dauerstelle. Offerten mit Referenzen und Zeugnissen an Dir. Clinica «Vianetto», Lugano-Pregassona.

Privatklinik Lugano-Pregassona (35 Betten), sucht erfahrene
KÖCHIN
italienische Küche, für Ende Februar oder nach Übereinkunft. Dauerstelle. Offerten mit Referenzen und Zeugnissen an Direktion Clinica «Vianetto», Lugano-Pregassona.

Gesucht
nach Davos in Hotel mit 80 Betten, zu sofortigen Eintritt, tüchtige, sprachkundige
Sekretärin-
Journalführerin
Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Hotel Bellavista, Davos.

Gesucht
nach Übereinkunft in neuem Restaurant treues, sauberes und zuverlässiges
MÄDCHEN
für Mithilfe in Küche. Geringe Freizeit. Guter Lohn nebst Kost und Zimmer mit Bad. Offerten an Frau M. Schneider-Erb, Restaurant Blume, Münchenstein, Telefon 9 08 09.

GESUCHT
in grosses Erstklasshotel Graubündens, mit Sommer- und Wintersaison:
Chef de réception (jüngere Kraft)
Anfangs-Gouvernante
Chefs de partie
Commis de cuisine
Demi-Chefs
Commis de rang
Zimmermädchen
Portier
Anfangs-Portier
Bei Zufriedenheit wird Winterengagement zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an G-and Hotel Verena, Klosters.

GESUCHT
für Sommersaison 1957:
Chef de rang-Oberkellner
Restaurationsstochter
(auf Mitte März)
Saaltöchter
2 Saalpraktikantinnen
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Köchin neben Chef
(auf anfangs März)
Office- und Küchenmädchen
Küchenbursche
Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Central am See, Weggis.

GESUCHT
für Saison (25. März bis Ende Oktober): junger
Alleinkoch tüchtig
2 Zimmermädchen sprachkundig
Hilfszimmermädchen
Saalpraktikantin sprachkundig
Casserolier
Küchenmädchen
tüchtige Lingère
Offerten gefl. mit Gehaltsansprüchen an Hotel Béha, Lugano.

GESUCHT für lange Sommersaison:
Köchin
selbständig, entremetskundig
Hilfsköchin
Saal-Restauranttochter
Saalpraktikantin
Küchen- u. Officemädchen
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an Bahnhof-Hotel Rosengarten, Bad Ragaz.

Gesucht
per Ende Februar/Anfang März:
Köchin neben Chef
Küchenmädchen
Kindermädchen
Per Monat Mai:
Saaltöchter
Englisch und Französisch Bedingung
Buffethilfe
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen-
Tournannte
Zuschriften direkt an Hotel Bären, Familie Gafer-Theiler, Gsteig bei Gstaad.

Hotel-Restaurant am Vierwaldstättersee
sucht für Saison April bis Oktober:
Alleinkoch
Barmaid
2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Buffetlehrtöchter
Restaurationsstochter
franz. und engl. Sprache erwünscht
Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Friedheim, Hergiswil am See.

Hôtel Beau-Rivage, Genève
cherche personnel qualifié, place stable, à l'année:
téléphoniste
contrôleur
barman
Faire offre avec copies de certificats et photographie.

Grand Hotel Mattenhof, Interlaken
sucht für Sommersaison (Mitte April bis Oktober) tüchtiges, wenn möglich englisch sprechendes Personal:
I. und II. Sekretärin
Oberkellner oder Obersaaltöchter
Saaltöchter und Praktikantin
Buffetdame-Bartochter
Etagenportiers, Hallenportier,
Zimmermädchen
Tournannte
Angestelltemädchen
Commis-Pâtisier, Koch
Casserolier und Küchenbursche
Küchenmädchen
Kaffeeköchin und Officemädchen
Maschinenwäscherin und
Lingeriemädchen
Zeugniskopien und Photo bitte den Offerten beifügen. Frühere Angestellte, die auf ihre Stelle reflektieren, wollen sich bitte sofort melden.

On demande pour pensionnat
GOUVERNANTE
DE MAISON
et économat, Suisse, de toute confiance et expérimentée. Sérises références exigées. Entrée à convenir. Adresser offres sous chiffre P E 60119 L à Publicitas, Lausanne.

Gesucht
an den Bielersee:
2 Restaurationsstochter
Buffetochter oder -bursche
evtl. Anfänger, Deutsch und Französisch unbedingt
Tochter
für Zimmer und Service
Lingère
Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten an Hotel Fontana, Twann, Tel. (032) 721 84.

GESUCHT
in Jahresstellen:
Buffetdame
Buffetochter
Saaltöchter
Saal-Lehrtöchter
Restaurationsstochter
Lingerie-Gehilfin
Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten unter Beilage von Zeugniskopien und Photo erbeten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

SCHIFFSSAISONBETRIEB
(April bis September) auf der Strecke Basel-Rotterdam sucht für neues, modernes Passagiergeschiff:
Küchenchef bestausgewiesener
Chef de rang
erfahren und sprachkundig
2 Demi-Chefs gewandte
Barmaid-Bufferdame
gut präsentierend
2 Zimmermädchen saubere
Tournannte jüngere
Fixum plus Tronc-Anteil zugesichert (ausgen. Küchenchef und Tournannte). Sprachen für Servicepersonal: Deutsch, Englisch, Französisch. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Referenzangaben sind zu richten an Schweiz. Reederei AG, Basel 2.

Gesucht
in mittleres Hotel am Thunersee für Sommersaison jüngere
Köchin neben Chef
Küchenmädchen (-burschen)
Alleinportier
Zimmermädchen
Restaurationsstochter
(Gartenservice)
Saaltöchter
(auch Anfängerin)
Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an R. Aeschlimann, Strandhotel Seeblick, Faulensee/Spiez

Gesucht
für Sommersaison 1957:
I. Saaltöchter oder Kellner
Saaltöchter, Saalpraktikantin
Restaurationsstochter
Zimmermädchen
Köchin
Office-Küchenmädchen
Wäscherin
Gärtner-Gartenbursche
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Central, Interlaken.

Hôtel de ler rang, Lac Léman
cherche pour longue saison (mars-novembre)
secrétaire-caissière
(aide-réception), 3 langues
gouvernante d'économat
(des avvis)
portier de nuit
(connaissances en 3 langues)
1er aide de cuisine
Commis de cuisine (juin-sept.)
femme de chambre
Offres complètes à O. Riedel, Hôtel du Lac, Vevey.

Gesucht
für Sommersaison April bis Oktober:
Obersaaltöchter
selbständig und sprachkundig
Saaltöchter sprachkundig
Saalpraktikantin
Zimmermädchen französisch sprechend
Köchin
jüngere, neben Patron, evtl. auch Ausbildungstöchter
Küchen- und Officemädchen
Portier
Küchen-Gartenbursche
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fritz Leisinger, Hotel Alpenblick, Weggis.

Gesucht
in mittleren Betrieb, in Stadt im Kanton Bern.
Vertrauensperson (Heinz) als
Stütze des Patrons
Muss englische und französische Korrespondenz besorgen können, ebenfalls Kontrollarbeiten. Er soll servicekundig sein, damit er bei Abwesenheit des Patrons auch den Service leiten kann. Eintritt Ende Februar/Anfang März. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Altersangabe und Gehaltsansprüchen unter Chiffre V P 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Das modernste und zukunftsreichste

MOTEL DER SCHWEIZ

direkt an der Gotthardstrasse, Nähe Lugano, geht seiner Vollendung entgegen. - Das attraktive und gut sichtbar gebaute Motel ist bezüglich der Einrichtung auf Grund sorgfältiger Erhebungen im In- und Ausland den heutigen Wünschen des Reise- und Ferienpublikums optimal angepasst.

Die Ausstattung umfasst: 196 Schlafstellen, teils Luxus-Appartements, teils einfachere Zimmer und eine Herberge. - Restaurant: 67 Plätze, Terrasse und Garten: 90 Plätze. Eigene Tankstelle und Servicestation.

Welcher versierte, finanzkräftige Hotelfachmann hätte Freude, diesen vielversprechenden Betrieb zu übernehmen? Langjähriger Mietvertrag wird abgetreten. Die Einrichtung ist käuflich zu übernehmen. Weitere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre M. O. 2865 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BEZIRKSSPITAL THUN

Infolge Rücktritts des bisherigen Stelleninhabers wird tüchtiger

Spital-Verwalter

gesucht. Erfordernisse: Wenn möglich versierter Anstaltsfachmann, evtl. auch im Hotelfach oder in der Industrie tätiger Kaufmann. Kandidaten mit einwandfreiem Charakter, die gründliche Kenntnisse in der Leitung eines grösseren Betriebes, in der Personalführung, im Küchenwesen und im Einkauf haben, erhalten den Vorzug. Guter Organisator ist Voraussetzung. Vorstellung ist nur auf Einladung hin erwünscht.

Bewerbung unter Angabe der Lohnansprüche bis 25. Februar 1957 unter Chiffre M 2434 T an Publicitas Thun.



Die **SWISSAIR** sucht in die Flugküche Zürich-Kloten einen **Koch-Commis de cuisine** mit abgeschlossener Berufsausbildung. Einige Jahre Praxis erwünscht. Wir bieten geregelte Arbeitszeit (48-Stunden-Woche). Schweizer Bürger. Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf, Photo und Zeugnisabschriften unter Angabe von Referenzen sind zu richten an: **SWISSAIR, Personaldienst** Postfach 929 Zürich

Faites maintenant de la publicité pour la

Fondue

La fondue, source de bien-être et de bonne humeur, est le plat qui noue et confirme les amitiés durables. Ceux qui l'ont dégustée chez vous reviendront savourer votre «fondue du patron»... si vous savez le leur suggérer.

Nous pouvons vous aider dans vos efforts. Une importante campagne de publicité a déjà débuté dans les journaux et illustrés; elle représente un tirage total de plus de 15 000 000 d'exemplaires d'annonces. Sachez en profiter et n'hésitez pas à nous commander le matériel publicitaire que nous mettons gratuitement à votre disposition:

Une jolie affiche rouge cartonnée «Ce soir, une bonne fondue!». Le joyeux cuisinier Piccolo, cartonnage découpé, avec son caquelon et l'inscription «Ici la bonne fondue». Des banderoles à placarder «Ce soir, une bonne fondue!».

Aujourd'hui-même, envoyez-nous le coupon ci-dessous avec votre commande.



Union suisse du commerce de fromage SA

COUPON

Veuillez nous faire parvenir de suite: HR 6

1. _____ affiches rouges cartonnées «Ce soir, une bonne fondue»
2. _____ découpages Piccolo avec inscription «Ici la bonne fondue»
3. _____ banderoles à placarder «Ce soir, une bonne fondue»

Nom et adresse _____

A détacher et à envoyer au service de publicité de l'Union suisse du commerce de fromage SA, Case postale Transit, Berne

TURKEY

Istanbul Hilton Hotel sucht für sofort einen gut ausgewiesenen **Hotel-Metzger**

Offerten umgehend mit Photo und Zeugnisabschriften an die Personalabteilung, Damrak 1-5, Amsterdam (Holland).

Grand Hotel Victoria, Amsterdam

sucht: **Chef de rang**
Demi-Chef
Commis de rang

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen werden erbeten an die Personalabteilung, Damrak 1-5, Amsterdam (Holland).

Gesucht

nach Übernehmung in neuerstelltes Restaurant treue, saubere und zuverlässige

KÖCHIN

Geregelte Freizeit. Lohn nach Übernehmung nebst Kost und Zimmer mit Bad. Offerten an Frau M. Schneider-Ebb, Restaurant Blume, Münchenstein, Telefon 9 08 09.

Wanted a middle aged, experienced and efficient

Manager

for a first class Hotel for East Africa. Must have good testimonials and preferably bachelor. Overseas experience essential. Apply in own handwriting by airmail to P. O. Box 285, Kampala (Uganda), East Africa.

Inserieren bringt Gewinn

GESUCHT

GERANT

für modernes, landschaftlich ideal und romantisch gelegenes **Seehotel - Tea Room** mit prächtigem Garten und Strandbad an stark frequentierter Hauptverkehrsstrasse. (Grosser Parkplatz vorhanden.)

Das Hotel ist neuzeitlich eingerichtet und umfasst 30 Betten, Restaurant mit Nebenräumen: 100 Plätze, Garten: 250 Plätze.

Für Passanten und Feriengäste eine Oase der Lebensfreude und Entspannung!

Bestausgewiesene Bewerber mit guten Beziehungen zu in- und ausländischen Reisebüros, die gewillt und befähigt sind, ideenreiche und initiativ die entzückende Anlage einem breiteren Publikum bekannt zu machen und den Ruf des Unternehmens durch tadellose Führung zu internationaler Geltung zu bringen, wollen ausführliche Offerten einreichen unter Chiffre S H 2866 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SCHLOSS KAFFEE

behält durch das Polaroid-Verfahren das Aroma viel länger. Das ist das Geheimnis seines Erfolges im Gastgewerbe.

Martin Witschi, Kaffeerösterer, Rapperswil SG, Tel. 055/219 27

POLAROID-VERFAHREN BEWAHRT DAS HERRLICHE KAFFEE-AROMA

Rigi-Kaltbad – Sonnenbad

50 Jahre Wintersport und Kurort – Ein Ehrentag für Frau Rosa Dahinden-Pfyl

Wer es noch nicht wusste, der erfuhr es am 29. Januar, als die modernisierten Rigiabnen – sowohl diejenige von Arth als von Vitznau – zu Dutzenden schweizerische Presseleute auf diesen berühmtesten aller Schweizer Aussichtsberge fuhren: Der Rigi ist, besonders im Winter – schönes Wetter immer vorausgesetzt – eine richtige Sonneninsel, die Sonneninsel der Zentralschweiz. Mögen drunten über den Seen und in den Tälern dichte Nebelschwaden dahinziehen, die Menschen sich fröstelnd in die Häuser zurückziehen: der Rigi ist in herrlichsten Sonnenschein getaucht! Und so weit der Blick zu schweifen vermag, gegen den Jura, die Vogesen und den Schwarzwald oder zum Alpenkranz vom Säntis bis zur Blüemlisalp, steht der Rigi übermäßig von dem grandiosen Panorama und muss kleinklaut bekennen, dass alles Menschenwerk verblasst vor diesem grossartigen Schauspiel der Natur mit seinen unzähligen Bergspitzen, Firnen, stets wechselnden Farben und Belichtungseffekten.

Der Rigi war ursprünglich ein Sommerberg und ist es heute noch. Aber bereits vor 50 Jahren wurde er auch dem Wintersport erschlossen. Dies bildete den Anlass zu einer Feier, zu der neben der Schweizer Presse auch Vertreter der Behörden, der Fremdenverkehrsorganisationen und Transportanstalten nach Rigi-

um die Freunde des Skisports, ja sogar Fremde, auf den Rigi zu locken, so brachte sie auch auf höchst originelle Weise zustande, dass die Bahn fuhr. Als nämlich im Anschluss an den erwähnten Skikurs anfangs Februar 1906 ein mehrtägiges Skirennen stattfand, verkündete Rosa Dahinden durch Inserate in der Presse, dass an diesen Tagen zwei Zugpaare bis Rigi-Kaltbad verkehren würden. Darob grosses und verständliches Erstaunen der Betriebsdirektion, die von allem nichts wusste, sich dann aber angesichts des grossen Andranges von Leuten gezwungen sah, Züge fahren zu lassen. Und vom nächsten Jahre an nahm die Bahn den Ganzjahresbetrieb bis Kaltbad auf. Der Kampf um die Erschliessung des Rigi als Winterkurort war gewonnen – dank dem beharrlichen Einsatz, dem starken Willen einer Frau, die vorausschauend die grossen Zukunftsmöglichkeiten des Rigi erkannte.

Frau Rosa Dahinden, die nicht vergebens den Namen «Rigi-Mutter» zugelegt bekam, hat sich aber auch weiterhin um die Entwicklung des Bergdorfes Rigi-Kaltbad verdient gemacht. Sie erbaute die erste Rigi-Bäckerei, ein Kinderheim und zahlreiche Chalets. Jedem Fortschritt war sie zukunftsgläubig zugetan. Ihr initiativer Geist wirkte wie Hefe im Sauerteig. Und wenn heute der Rigi ein Wintersportplatz ist, der alle auf einem Berg praktizierbaren Wintersportdisziplinen kennt, so ist das in einem tiefen Sinn ihr Verdienst, wiewohl auch andere Hotelier-Familien, die Fassbind, Hofmann usw., mit beigetragen haben, dem Rigi zu seinem Ruf als Winterberg zu verhelfen.

Seit der offiziellen Eröffnung der ersten Wintersaison am 20. Januar 1907 ist aus der kleinen Häusergruppe des Kaltbad eine *Chaletstadt* geworden. Über 50 Neubauten entstanden samt Kapelle, Schule, Ladengeschäften und Gasthäusern – ein Beweis für den Weitblick von Frau Dahinden, deren Optimismus durch die tatsächliche Entwicklung schönste Rechtfertigung erfuhr.



Grand-Hotel Rigi-Kaltbad mit Curling-Platz und Eisbahn

Photo-Press

Als Mittelpunkt der Feier aus Anlass des 50 Jahre Winterkurort und Wintersport auf Rigi-Kaltbad galt denn auch in erster Linie Frau Rosa Dahinden-Pfyl. Mit Recht konnte der Luzerner Regierungsrat Käch auf den Rollentausch hinweisen: vor mehr als 50 Jahren musste sich diese Frau, die sich zur Regierung hinunter nach Luzern begeben hatte, eine Audienz geradezu erzwingen; heute ist es die Regierung, die ihren Vertreter hinauf ins Kaltbad schickt, um Frau Rosa Dahinden-Pfyl für all das zu danken, was sie hier oben im Dienste des Tourismus geleistet hat. Die Basler Regierung hatte Verkehrsdirktor Hägler beauftragt, die Grüsse und Glückwünsche zu überbringen. Von Gratulationen förmlich überhäuft und von einem wahren Blumenmeer umgeben, freute sich die Rigi-Mutter sichtlich über die ihr zuteil gewordene Ehrung,

die der ganzen Familie Dahinden galt sowie allen, die mitgeholfen haben, den Rigi als Winterstation populär zu machen. – Den Festakt im Bellevue verschönten die Bergmännlein mit Liedern und Rezitationen und produzierten sich später vor dem Hotel auf Skis und Schlitten.

Im *Grand Hotel Kaltbad*, das 1909 ebenfalls den Winterbetrieb aufnahm und seine Tennisplätze in Eislauf- und Curlingplätze verwandelte, wurde den Teilnehmern der Jubiläumsfeier ein Imbiss serviert. Herr Edgar Fassbind erwähnte bei dieser Gelegenheit, dass dieses Jahr auch das *Grand Hotel* ein Jubiläum feiern könne, nämlich dasjenige des 100jährigen Bestehens des Hauses, das in der Geschichte der schweizerischen Hotellerie eine so bedeutsame Rolle gespielt hat.



Die Rigi-Mutter, Frau Rosa Dahinden-Pfyl, und ihr Sohn, Hotelier Alois Dahinden

Kaltbad geladen waren, die bei der Ankunft mit ihrem Lied, gesungen von den roten Bergmännlein mit ihren weissen Bärten, empfangen wurden. Dass der Rigi heute ein Winterkurort ist, scheint uns selbstverständlich. Aber vieles, was heute selbstverständlich ist, musste einmal hart erstritten und erkämpft werden. Das Verdienst, vor 50 Jahren den Rigi als Winterkurort lanciert zu haben, gebührt der *Familie Dahinden* und im besonderen *Frau Rosa Dahinden-Pfyl*, die diesen mit ihrem Gatten ins Leben gerufen hat. Ihr Sohn, Hotelier *Alois Dahinden*, gedachte all derer, die mitgeholfen haben, dem ersten Wintersportplatz des Kantons Luzern zu seinem Aufstieg zu verhelfen. Ein *Dankfest* sollte es sein dafür, «dass es uns hier oben so gut gegangen ist», bekannte er bescheiden während des vorfröhlichen Mittagessens, das er den Gästen in seinem Haus, dem rühmlich bekannten *Bellevue-Rigi-Kaltbad*, offerierte.

Doch zurück zu Frau Rosa Dahinden, der 85jährigen, noch immer rüstigen Rigienerin, deren markante Gesichtszüge heute noch Selbstvertrauen, Zielstrebigkeit, Mut und Energie verraten. Als die Familie Dahinden, entgegen dem, was andere als zweckmässig empfanden, ihr Haus, das 1874 erbaute «Bellevue», ganzjährig zu bewohnen und auch für den Winter auszustatten begannen, erkannte sie bald den Trugschluss der Dörfner und Städter, dass um diese Jahreszeit auf 1440 m Höhe zu leben nicht menschenwürdig sei. Sie lernte die relative Milde des sonnigen Bergwinters kennen und fand bald heraus, dass es sich hier oben im Kaltbad, wo bei schönem Wetter die Sonne im tiefsten Winter acht Stunden scheint, weit angenehmer überwinter lassen als unten im feuchten, nebligen Tal. Was lag näher, als es aller Welt zu verkünden, dass nichts über das Erleben eines herrlichen Wintertages über den Wolken geht und dass für Siktouristen und Spaziergänger hier oben in diesem Sonnenparadies ideale Verhältnisse herrschen. Die Parole «Rigi hell» schlug ein! Die Skiläufer aus den Städten der nähern Umgebung, aus Luzern, Zug und Zürich, scheuten die Strapazen eines mehrstündigen Aufstiegs nicht. Concierges und Hoteliers sowie die Leiter der Reisebüreaux begannen, nachdem sie von Frau Dahinden unermüdlich bearbeitet worden waren, fremde Gäste auf den Rigi hinauf zu schicken, und noch einmal lebte die alte RigiPASSAGE des Hinaufreitens mit Pferd und Maultier, auf.

Von entscheidender Bedeutung für das Werden des Wintersportplatzes war der Beitritt zum *Schweizerischen Skiverband*, der am 3. Dezember 1905 seine erste Delegiertenversammlung auf Rigi-Kaltbad abhielt. Von da an begann auch die Zeit der Norweger Skifahrer, die den Schweizern die Technik des Skifahrens beibrachten. Zwei der ersten Norweger konnten vom Skiclub Luzern für die Leitung eines anfangs Januar 1906 von 140 Personen besuchten Skikurses gewonnen werden. Das Bellevue war überfüllt, und sogar im Rigi-Klösterli mussten Kursteilnehmer untergebracht werden. Aber auch das samt aller Werbung genügte nicht, um als Wintersportplatz und Winterkurort gelten zu können, solange die *Vitznau-Rigi-Bahn* nicht einen regelmäßigen Winterbetrieb gewährleistet. *Frau Rosa Dahinden-Pfyl* brachte auch das zustande. Wie sie, besessen von der Idee, das naturgegebene Kapital des Rigi für den Auf- und Ausbau des Winterkurorts zu fruktifizieren, sich den Zugang zu den höchsten Stellen zu erzwingen verstand und alle Hebel in Bewegung setzte,

Echos du Valais

Problèmes sociaux

II.**

Ils figurent presque constamment à l'ordre du jour, et le comité de l'A.H.V. (Association hôtelière du Valais) leur a consacré une bonne partie de sa séance de janvier, dont nous avons déjà parlé dans notre précédente chronique.

Le *contrat collectif de travail interrégional*, qui est question depuis fort longtemps d'introduire en Valais, constituerait évidemment une mise au point utile du statut du personnel; il clarifierait les rapports avec les employés, en renforcerait la sécurité. Malgré l'aggravation des charges qu'il entraînerait du côté patronal, le comité de l'association n'a pas hésité à lui donner comme on sait son adhésion de principe, avec la réserve, bien compréhensible, que la réglementation cantonale sur la protection ouvrière soit adaptée en quelques endroits pour permettre le jeu des clauses contractuelles. On avait convenu de ceci: les dispositions impératives de la loi sur la protection ouvrière du 18 janvier 1933 ont forcément le pas sur le contrat, qu'un avenant particulier au Valais modifiera en conséquence; par contre, le contrat l'emporte sur les dispositions d'application de la loi qui peuvent être modifiées par l'exécutif cantonal. Cela semblait logique. Toutefois la discussion avec l'Etat a démontré l'extrême difficulté de s'entendre sur ce deuxième point. Bref, il aurait fallu s'incliner à la fois devant la loi et devant son régime d'application dans chaque cas où il y a contradiction avec le texte du contrat – contradiction avec le texte du contrat – contradiction d'ailleurs théorique, nous l'avons assez expliqué: même cas se soldent par une avance d'ensemble pour la situation du personnel. Mais l'administration d'Etat reste attachée à la lettre. – Ses dernières propositions, qui paraissent donner satisfaction aux cafetiers, seraient d'amputer le contrat de certaines extensions des charges patronales qu'il entraîne par rapport aux dispositions actuelles, afin de contrebalancer les aggravations dues au maintien de ces mêmes dispositions quand elles vont plus loin que le contrat. Mais alors à quoi bon un contrat collectif?

Il est regrettable qu'une solution ne soit pas intervenue au moins sur deux questions essentielles, à savoir la durée hebdomadaire du travail (le service cantonal veut qu'elle soit fixée en chiffre absolu, alors qu'on l'obtient, selon des normes du contrat, en défalquant les repos et les loisirs) et le droit aux vacances. Celui-ci, donné d'après le contrat à partir de 6 mois de service, varie entre 1 et 3 semaines selon la durée de l'engagement. La loi cantonale prévoit en tout et pour tout une semaine, *de après un an de service chez le même employeur*. Un règlement du Conseil d'Etat d'octobre 1945 établit en revanche ce droit à partir de 2 mois de service, et c'est cette disposition d'exécution abusive qu'on oppose aujourd'hui au contrat collectif, bien que ce dernier avantage certainement les employés, et surtout les employés fidèles. Tout cela est assez décourageant. Constatant qu'aucun pas décisif ne peut être franchi dans ces conditions, le comité renvoie l'objet à la commission qui s'en occupe et qui en poursuivra l'examen.

En attendant, grâce aux efforts du Comité central de la SSH, un *nouvel étage* vient d'être ajouté à notre *édifice social* sous forme d'un *système collectif d'assurance-maladie* pour les employés. Moyennant un surcoût de charge mesuré couvrant les frais de guérison (à l'exclusion d'une indemnité journalière qui aurait par trop renchéri la prime), l'hôtelier aura ainsi la possibilité d'assurer en bloc son personnel, en décomptant avec «Hotela» sur la base des salaires A.V.S. *Minimum de frais, minimum de formalités*. Cette institution offre un intérêt tout spécial pour le Valais, et le comité de l'A.H.V. envisage d'en généraliser l'appli-

cation dans son secteur. Il fera sans doute une proposition dans ce sens à la prochaine assemblée plénière de l'association, vers la fin juin. C'est un des rares cas où la solution d'un problème de cette nature, par les moyens de l'organisation professionnelle, est quelque peu en avance sur les événements, ce qui comporte d'importants avantages. On va naturellement au-devant de quelques difficultés; citons par exemple le cas des employés du pays déjà affiliés à des caisses maladie dont on ne songera pas à les détacher, puisque (pour l'hôtellerie saisonnière) l'assurance de la profession ne s'étendra qu'à la période d'ouverture. Mais ces questions, déjà partiellement résolues, ne constituent pas un obstacle considérable.

Entre aussi dans le cadre de cette chronique l'*initiative de M. Stöpfer concernant la perception d'un supplément de taxes de service pour l'affecter à une aide complémentaire à la vieillesse*. Malgré les questions d'ordre technique, juridique et financier qu'elle pose et qui en empêchent la réalisation sous sa forme initiale, cette proposition a reçu un accueil de principe favorable à St-Moritz, conformément au vœu du comité de l'A.H.V. Tant la personnalité de M. Stöpfer que la justesse de ses observations sur la nécessité d'aménager une institution de prévoyance (non seulement pour le personnel mais aussi pour l'hôtelier lui-même, comme l'a vu l'assemblée des délégués) ont en effet entraîné l'adhésion du dit comité.

Cette circonstance mérite qu'on s'y arrête un instant.

Tout d'abord, qui est M. Stöpfer?

Certes, un grand hôtelier dont on a beaucoup parlé à l'occasion de son soixantième anniversaire, coïncidant avec les 75 ans d'existence du principal hôtel de la Commune de Zermatt, et les 35 ans d'activité de son directeur. L'hôtellerie suisse tout entière s'est associée à ce triple événement, et l'*«Hotel-Revue»* a retracé la carrière et le grand mérite personnel de M. le directeur *Johannes Stöpfer**, président de la section de Zermatt de la SSH.

Mais aussi, et surtout, un homme de cœur. Son attachement à Zermatt et à l'hôtellerie dont il répond est proverbial. On espère parvenir sous peu à développer à cette place quelques-unes de ses vues sur la région à l'essor de laquelle il a tant travaillé. Mais ce sont là plutôt objets traités par l'homme de métier. Restons aujourd'hui sur le plan de l'homme tout court, de son prestige moral, de ses qualités de cœur et de caractère – qui ont gagné à M. Stöpfer, parmi sa clientèle, nombre d'amis, de vrais amis. Qui lui valent aussi des employés fidèles. Certains, âgés, ont consacré avec lui le meilleur d'eux-mêmes à la profession. Ont-ils acquis pour autant à longue échéance un repos confortable? Une situation qui engage les nouvelles générations à les imiter? Guère, malheureusement. Certains exemples donnent même beaucoup à réfléchir. M. Stöpfer y a réfléchi. En pater familias il songe au sort de ses collaborateurs, voit plus loin que leur pain quotidien, voudrait leur assurer de vieux jours paisibles, à l'abri du souci. Il faut avoir l'expérience de la vie (et des bonnes et mauvaises années de l'hôtellerie) pour comprendre et sentir la portée de cette préoccupation, qui a trouvé à St-Moritz un écho sympathique. L'optique change du tout au tout selon qu'on a plus ou moins de quarante ans. De toutes façons, beaucoup de secteurs de l'activité humaine sont aujourd'hui déjà dotés d'institutions de prévoyance. Tôt ou tard les autres suivront. D'inspiration juste et généreuse, l'idée de M. Stöpfer vient à son heure. Elle correspond à une évolution inéluctable de la société de notre temps. Elle doit être retenue, et sans doute orientée sur une voie qui n'est pas tout à fait la même que celle qui avait été en-

visagée au début, peu importe. La possibilité existe. (Il suffit de songer par exemple au fait que le 1 % de taxe de service représente annuellement pour l'ensemble de la branche quelque 5 millions de francs; que notre effectif salarié comprend cette année 144 nouveaux bénéficiaires de l'A.V.S.: qu'en partant de cette classe, nous aurions une dépense de Fr. 144 000.–, qui croîtrait d'année en année jusqu'à atteindre le maximum de 3 millions, puisque le *pef* l'and statistique prévu est de 3000 ayants droit.) Si ce n'est en tant que complément technique de l'A.V.S., d'une manière ou d'une autre, la proposition de M. Stöpfer doit faire son chemin.

C'est ce que nous demandons.

B. O.

Die Swissair macht Versuche im Zubringerdienst über kurze Distanzen

Vor ungefähr anderthalb Jahren wurde in Grossbritannien ein neues, für extrem kurze Start- und Landstrecken gebautes Flugzeug vorgeführt. Dieser neuen Typ, der «Twin Pioneer» der Scottish Aviation Ltd., wurde in Fachkreisen mit grossem Interesse aufgenommen. Er eignet sich für die Lösung von Aufgaben, die bis dahin dem Helikopter vorbehalten schienen, und dürfte dabei wirtschaftlicher sein als der Hubschrauber.

Von Anfang an interessierte sich die Swissair für dieses Flugzeug, das vielleicht eine Antwort auf das stets wachsende Bedürfnis nach *Zubringerdiensten über kurze Distanzen* darstellt. Um den neuen Typ erstmals im praktischen Einsatz auf seine technische und wirtschaftliche Eignung zu prüfen, hat die Swissair für drei Monate einen *Twin Pioneer* von der Herstellerfirma gechartert. Sie wird damit bis Ende März einen Versuchsbetrieb durchführen, um die technischen und wirtschaftlichen Probleme, die sich in diesem Zusammenhang stellen, praktisch abzuklären.

Vor einigen Wochen ist der gecharterte *Twin Pioneer* in Zürich eingetroffen, von wo aus er unter englischer Immatrikulation, aber mit den Swissair-Farben, seine Versuchsflüge begonnen hat. Sie dienen anfänglich dazu, die Besatzungen mit den Eigenschaften des neuen Flugzeugs vertraut zu machen und führen zunächst nach *Davos, St. Moritz* und *La Chaux-de-Fonds*. Abschliessend, wahrscheinlich ab 20. Januar, soll der

**Renommiertere
Hotels
verwenden seit
Jahrzehnten
Ambrosia
Speiseöl
und Kochfett**

Ernst Hürlimann, Wädenswil

** voir Hotel-Revue N° 5.

* voir N° 42 du 18 octobre 1956.

AHV

Für Lehrlinge und mitarbeitende Familienmitglieder ist bis zum 31. Dezember des Jahres, in welchem sie das 20. Altersjahr vollendet haben, nur der Barlohn AHV-pflichtig. (Der Naturallohn wird also nicht berechnet.)

Bareinkünfte der Lehrlinge bis zu Fr. 25.- im Monat gelten nicht als massgebender Lohn. Allfällige Einkünfte aus Trinkgeldern (direkt-kassierte oder Auszahlungen aus dem Tronc) werden indessen bewertet. Für einen Kellerlehrer z. B. mit einem Barlohn von Fr. 10.- pro Monat und einem Troncanteil von Fr. 50.- ist der AHV-Beitrag auf der Summe von total Fr. 60.- abzuschätzen.

elmässige Versuchsbetrieb von Zubringerdiensten, mit Beförderung von Passagieren und Gütern, zwischen Zürich-Kloten, Davos und St. Moritz einerseits, Zürich-Kloten-La Chaux-de-Fonds-Genève-Cointrin andererseits aufgenommen werden, wobei Passagiere und Fracht von oder nach dem Ausland den Vorzug erhalten.

Flugdienste nach Bestimmungsorten in anderen ausgedehnten werden vor Abschluss der Versuchsperiode nicht in Aussicht genommen, weil vorhanden nur ein Flugzeug zur Verfügung steht. Dagegen dürfen die vorgesehene Flüge genügen, um Wirtschaftlichkeitsrechnungen anzustellen und über den allfälligen Ankauf von Flugzeugen dieses Typs und ihren definitiven Einsatz zu entscheiden.

Der zweimotorige Twin Pioneer hat eine Reisegeschwindigkeit von 200 km/h und ist besonders für ngsame Flüge (Minimalgeschwindigkeit 76 km/h) konstruiert und kann daher auf äusserst kleinem Raum landen oder starten. Er bietet neben zwei Besatzungsmitgliedern sechzehn Passagierern Platz oder kann 100 kg Fracht an Bord nehmen. Mit einer solchen Ladung beträgt seine Startstrecke bis zum Abheben bis 100 m.

Polizeistunde - der Wirt

ist verantwortlich für ihre Einhaltung

Das Zürcher Obergericht hat kürzlich einen Wirt wegen gebüsst, weil er nach abgelaufener Polizeistunde seine Gäste zwar gemahnt, nicht aber aktiv zum Abgehen veranlasst hatte. Wo die Grenze zwischen genügender Ermahnung und gebotener «Hinausmeissen» liegt, zeigt das Zürcherische Obergericht seinem Beschluss vom 24. November 1955, der in 4 Blättern für zürcherische Rechtsprechung, Band S. 139, abgedruckt ist und wie folgt lautet: «Nach § 95, Abs. 3, des zürcherischen Gesetzes über das Gastwirtschaftsgewerbe (WG.) sind die Wirtschaften von Mitternacht bis fünf Uhr morgens geschlossen zu halten. Während dieser Zeit dürfen sich im Wirt-

schaftslokal keine Gäste aufhalten. Ob die Gäste, die am 2. Oktober 1954 um 0.40 Uhr in der Gaststube des Gebäudes betroffen wurden, sassen oder standen, ob ihre Gläser leer oder gefüllt waren und ob sie die Zeche bezahlt hatten, ist daher in diesem Zusammenhang ohne Belang; entscheidend ist, dass sie sich noch im Wirtschaftslokal befanden und dieses mithin nicht geschlossen war.

Pflicht des Wirtes ist es, durch aktive Vorkehre dafür zu sorgen, dass die Gäste das Lokal verlassen. Entgegen der Auffassung, welche die Vorinstanz ihrem Freispruch zugrunde gelegt hat, darf er sich dabei nicht damit begnügen, die Türen zu öffnen und Polizeistunde zu bieten, das weitere aber der Einsicht der Gäste und dem Einschreiten der Polizei überlassen. Es kann gerade in einer Stadt von der Grösse Zürichs nicht Aufgabe der Polizei sein, jeden Abend in allen Wirtschaften die Runde zu machen und säumige Gäste hinauszuverfrachten. Der Wirt trägt vielmehr selber die Verantwortung für die Einhaltung der Sperrstunde. In der Regel wird schon die mit Nachdruck vorgetragene mündliche Aufforderung, das Lokal zu verlassen, zum Ziele führen. Die Vorinstanz nimmt an, der Gebüsst habe auf diesem Wege «ernstlich, jedoch erfolglos» die rechtzeitigige Räumung des Lokals angestrebt. An diese tatsächliche Feststellung ist die Kassationsinstanz mangels Erhebung der Aktenwidrigkeitsrüge gebunden. Zu prüfen ist die Rechtsfrage, ob der Gebüsst nach dem Versagen dieser Vorkehrung nicht zu weiteren Schritten verpflichtet gewesen wäre. Die Vorinstanz hat dies unter Hinweis auf einen angeblichen Ortsgebrauch verneint. Dem kann nicht gefolgt werden. Das Gesetz, vor dem ein allfälliger Ortsgebrauch zurückzutreten hat, geht davon aus, dass der Wirt alle ihm zu Gebote stehenden Mittel benütze, um die Gäste bei Eintritt der Polizeistunde aus dem Lokal zu entfernen, und dass er Manns genug sei, um seinen Anordnungen auch bei «Stammkunden» Nachachtung zu verschaffen. Hat die mündliche Aufforderung und das Öffnen der Türen keinen Erfolg, so befindet sich ein erfahrener Wirt noch nicht in Verlegenheit. Er kennt eine Reihe von Massnahmen, die selbst einem hartnäckigen Gast das Aussharen erleiden (Reinigen des Lokals, Aufstühlen, Herstellen von Durchzug durch Öffnen von Fenstern und Türen, Löschen der Lampen usw. (vgl. Zr. L. I. Nr. 162)). Zu betonen ist dabei, dass sich der Wirt spätestens bei Eintritt der Polizeistunde um die Schliessung des Lokals zu bemühen hat. Wenn die stadtzürcherische Polizei ihm hierbei eine Frist von einer halben Stunde einräumt, so stellt das ein Entgegenkommen dar, das an sich im Gesetz keine Stütze findet. Durch diese Toleranzfrist soll die Sperrstunde nicht allgemein hinausgeschoben werden; ihr Sinn geht vielmehr dahin, es dem Wirt zu ermöglichen, sich seiner Pflicht ohne Überstürzung zu entledigen. Er darf deshalb nicht erst um 0.30 Uhr oder kurz zuvor seine Gäste zum Weggehen auffordern, sondern hat sich schon um Mitternacht darum zu kümmern. Nach Ablauf der Toleranzfrist darf sich jedenfalls kein Gast mehr in der Wirtschaft aufhalten.»

Zum neunten Male Saint-Vincent-Fest

Zum neunten Male wurde dieses Jahr das Saint-Vincent-Fest, das dank seiner Gestaltung und vorbildlichen Durchführung immer auch ein gesellschaftliches Ereignis in der Rheinstadt darstellt, gefeiert, dieses Mal den Festzügen der Mustermesse. Eindeutiger Beweis seiner steten Anziehungskraft auf die Berufskollegen ist der Wirtesstandes ist die Tatsache, dass das Culinarisch-gastronomische Kollegium, das als Initiant und Gastgeber zeichnet, bei nur 13 Mitgliedern eine solche grosse und freudig-erwartungsvolle Gemeinschaft zu seinem Jahresfest zu vereinigen vermag.

Wie es zu den Regeln der Feier gehört, wurde gleich Beginn die frohe Stimmung durch ein Glas Champaner und die gegenseitige persönliche Begrüssung schaffen, die durch die darauf folgenden geistigen Anlässe mehr ins Besinnlich-Heitere gewandelt wurde. Das Henneberger-Trio, ohne welches dieses Fest nur schwer zu denken ist, gewann sich die Zuhörer (jedem durch sein klares, präzises und empfindendes Spiel, das sich gleich in der Triosonate in D-dur von klar offenbar und im lieblichen Adagio in F-dur von Godard und dem prächtigen Finale in d-moll von Mendelssohn zum Ausdruck kam. Opernsänger Johannes Kathol führte die aufgeschlossen lauschende Gemeinschaft, seine Kunst überlegen beherrschend, in schönem Vortrag mit Liedern von Schumann und Schubert in die Welt der Töne und der Empfindungen. Herr Emil Vogt, der auch dieses Jahr das Saint-Vincent-Fest mit Umsicht und Sorgfalt und ganzem Einsatz vorbereitet hatte, sprach als Obmann die «Besinnlichen Worte», die zu den ethischen wie den materiellen Problemen des Gastgewerbes Stellung nahen. Auch in diesem Berufsstand könne allein das hofberische, das täglich neu erachtet, die lebendige Beziehung zum Gast und den Mitarbeitern schaffen. Herr Vogt wies dann auf die Gefahr der Schädigung durch die Grossbetriebe hin, die einerseits Waren die Wirt verkaufen, andererseits jedoch in eigenen gewerblichen Betrieben durch gedrückte Preise den anziehen. - Das Angestelltenproblem, als eines der neuralgischsten Punkte, gab Anlass zur Ermahnung, festes und gültiges Regiment zu führen. Herr Vogt wies die Wichtigkeit der Betriebskalkulation hervor, in manchen gastgewerblichen Unternehmen noch unzulänglich oder leichtsinnig durchgeführt wird, und der Disziplin und nicht zuletzt der Selbstdisziplin darf, denn nur dort, wo ständig jede Verletzung gefügt und immer wieder rationell überprüft wird, ist ein günstiges Betriebsklima zu erwarten. - Aber auch die Mittelle der Gattinnen wurde gewürdigt, denn durch das Einhalten eines freien Tages in jeder Ehe am wirkungsvollsten gedankt wurde. Zur Ehrung der berufsvorbundenen Frauen sang Opernsänger Karl das feierliche «Die Himmel rühmen».

Für den literarischen Teil war dieses Jahr Herr Dino esse, Programmleiter der Ostschweizerischen Radiogesellschaft und Präsident des Schweizerischen Vorverbands, eingeladen. Schon seine ersten Worte, welchen er die Gaststadt Basel charakterisierte, sind allenthalben ein Lächeln aufkommen, das sich ihm auf seine Plauderei über die Delikatessen der Nordschweiz oft ins Schmunzeln steigerte, denn die Beibringung der St.-Galler Würste, der Appenzeller Bi-

ber und des Glarner Birnenbrotess liess einem das Wasser im Mund zusammenlaufen, nicht minder der saure Wein vom Untersee, der zum getrockneten «Gangfisch» wie kein zweiter passe. Die anschliessend vorgelesene Erzählung führte folgerichtig in eine Gaststube, wo sich zwei Zechpreller nach allen Regeln der Kunst regulieren lassen, bis die ergötzliche Pointe den Wirt mit einem langen, die Zuhörer jedoch mit einem lachenden Gesicht entliess.

Zu später Stunde setzten sich die Saint-Vincentianer an die mit roten Nelken geschmückten Tische, um das gepflegte und trefflich servierte Mahl zu geniessen:

MENU

Consommé double Royale

Scampi à la Maharadja

Pilaw de Patna

Poularde de Bruxelles rôtie

Pommes Mascotte

Bouquetière de légumes

Pêche Saint-Vincent

Panier de Mignardises

Zwischen den Gerichten wurden die Gläser erhoben: das erste Mal veranlasst durch Herrn A. Kilchmann, Präsident des Verbandes aargauischer Wirtvereine, der den Berufsstand und das Kollegium hochleben liess, das zweite Mal auf Initiative von Herrn E. Pauli, Aarau, Mitglied der Berufsbildungskommission des Schweizerischen Wirtvereins, der dem Vaterland die Ehre entbot. Der dritte Trinkspruch galt den Gästen und den kranken Berufskolleginnen und -kollegen, derer der Obmann mit echtem Mitgefühl gedachte. Dem Amphitryon Gustav Straub und seinem Chef de cuisine, Fr. Stoll, wurde wohlverdientes Lob zuteil für die Zubereitung, den reibungslosen Ablauf des Services und für die hübsche Überraschung in Form des Abzeichens des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums, des Fisches mit Kochmütze und -löffel aus dem Glase trinkend, das jeden Tisch, von Chef-Pâtissier Ch. Hagmann genau in Zucker geblasen, zierte. - Zuguterletzt hob auch Herr Minister Feist, der geehrte Gast dieser Feier, zu einer witzigen Ansprache das Glas, dem sich die sehr zahlreich erschienenen Mitarbeiter dieser Fachverbände freudig anschlossen, und die den gesellig-gemütlichen Teil dieser Feier einleitete, zu der Lothar Löfflers tolle Kapelle den Tanzlustigen bis in den frühen Morgen hinein aufspielte. E. H.

VERMISCHTES

Die redlichsten Menschen der Welt

Temple Fielding, der Verfasser des vielgelesenen amerikanischen «Travel Guide to Europe», nennt die Schweizer in der soeben erschienenen neuen Ausgabe

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Sparsames Heizen in Kokscentralheizungen

Die Energieversorgung der Schweiz ist angespannt. Mit der Energie muss darum sparsam umgegangen werden. Sparsamkeit liegt auch im Interesse jedes Heizungsbesitzers. Trotzdem die Versorgung mit festen Brennstoffen für den Hausbrand im wesentlichen gesichert ist, soll auch in der Kokscentralheizung gespart werden. Leider sind viele Koksfeuerungen in schlechtem Zustand und bringen darum Brennstoffvergeudung. Wenn ein Auto viel Benzin braucht und nicht in gutem Zustand ist, kommt es in die Garage. Bei Zentralheizungen kümmert man sich kaum um den Mehrverbrauch, trotzdem wertvoller, teurer Brennstoff vergeudet wird. Den Heizanlagen muss darum gerade heute mehr Beachtung geschenkt werden.

Table with 3 columns: Fuel consumption (0°, -5°, -10°), Kessel temperature (50-60°, 58-68°, 65-70°)

Die Räume nicht überheizen. 18-20° sind genügend. Lieber weniger hoch heizen, als die Raumtemperatur durch Öffnen der Fenster oder Zudrehen der Radiatoren regulieren. Die Heizleistung der Anlage soll nur am Kessel reguliert werden. Die Rauchklappe muss dabei möglichst gedrosselt sein, so dass der Kessel gerade noch zieht. Die Leistungsregulierung soll nur mit dem Stellschloss in der Kette vom Ausdehnungsregler zur Luftklappe erfolgen.

Unnötige Wärmeverluste vermeiden

Lüften der Räume nur durch kräftigen Durchzug während 2-3 Minuten, um Auskühlen von Wänden und Einrichtungsgegenständen zu vermeiden. Geschlossene Kellern- und Estrichfenster helfen Wärmeverluste vermeiden. Auch die Haustüre soll geschlossen gehalten werden. Dichtschliessende Fenster helfen ebenfalls mit, Wärme sparen.

Es ist auch daran zu denken, dass Heizkörper nicht durch Vorhänge oder Möbel verdeckt sind, die sie verhindern, ihre Wärme an die Raumluft abzugeben.

Durchheizen oder nicht?

Bei Aussenemperaturen unter 0° bringt Durchfeuern über Nacht mit gedrosseltem Kessel Brennstoffersparnis, denn ein Auskühlen der Mauern wird verhindert. Der Kessel muss aber abends gut entastet und ganz aufgeföhrt werden. Wenn das Feuer Tendenz hat, zu erlöschen, nächstkleinere Koksgröße verwenden oder 1/4 Anthrazit in nächstgröbere Körnung beimischen.

Beim Durchheizen am Morgen Kessel langsam und auf keinen Fall mit offener Rauchklappe und offener Feuertüre hochheizen. Jedes Hochziehen des Kessels führt zu Schlackenbildung und bedeutet Brennstoffverschwendung.

Der Kessel muss in Ordnung sein

Jeder Kessel braucht Pflege. Füll- und Feuertüre müssen dicht schliessen. Jede Undichtheit im Kessel führt zu Falschluf und damit Brennstoffvergeudung. Auch Putzdeckel, Reinigungsklappen, Anschluss an den Kamin und Kesselsockel müssen darum dicht sein.

Wenn die Züge des Kessels alle 3-4 Wochen gereinigt werden, sind wesentliche Einsparungen möglich, also: den Kaminfeuertür nicht vergessen.

Eine gute Kokscentralheizung braucht täglich nur 10 Minuten Wartungszeit. Sie gibt angenehme, gleichmässige Wärme, da immer Glut im Kessel ist.

Wenn die vorstehenden Hinweise befolgt werden, ist nicht nur ein bequemes, sondern auch ein sparsames Heizen möglich.

Wie kann man sparsam heizen?

Richtige Koksgröße verwenden

Die richtige Körnung steht auf der Bedienungsanleitung zum Kessel oder ist auf der Innenseite der Fülltüre eingegossen. Der Kohlenhändler kann gegebenenfalls die zum Kessel passende Körnung leicht bestimmen.

Zu grosse Körnung bringt hohen Verbrauch, weil der Kessel nicht kleingestellt werden kann.

Zu kleine Körnung führt zu Schlackenbildung, unvollkommener Verbrennung und bringt damit ebenfalls unnötige Brennstoffvergeudung.

Richtig anfeuern

Zuerst Umwälzpumpe einschalten, dann Fenster zu guter Belüftung des Heizraumes öffnen. Auf ein kräftiges Holzfeuer, das den ganzen Rost bedeckt, eine grössere Menge Koks aufgeben, die schneller zündet als eine zu niedrige Schicht. Sehr vorteilhaft ist ein Gasschwert, wenn Gas zur Verfügung steht.

Gut entaschen und richtig einfüllen

Der Rost soll morgens und abends gründlich (auch in den Ecken) von Asche und Schlacke gereinigt werden. Wenn nach dem Anfeuern der aufgebene Koks brennt, den Kessel bis zur Unterkante der Fülltüre einfüllen und ausgeben. Der volle Kessel kann besser kleingestellt werden und bringt sparsameren Verbrauch, als wenn er nur halbvoll ist. Unrichtigerweise wird der Kessel aus Spargründen oft nicht ganz gefüllt.

Richtig regulieren

Kontrollieren, ob der Ausdehnungsregler, der mit Stellschloss und Kette mit der Luftklappe verbunden ist, richtig funktioniert.

Die Kesselstellung möglichst gut der jeweiligen Aussenemperatur anpassen.

Table with 2 columns: Aussenemperatur (10°, 5°), Richtwerte für Kesseltemperatur (ca. 40°, 45-50°)

seines Reiseführers «die redlichsten Menschen der Welt». Gewiss, er fand sie zuweilen «kalt wie der Schnee auf ihnen Gletschern», doch er stellt gleichzeitig fest:

«Wenn Sie in der Schweiz eine Briefmarke kaufen, sehen Sie jenes Lächeln und die gleiche Anzahl von Zähnen, welches die Kaufleute anderer Länder für Millionäre reservieren.»

Kaum weniger bemerkenswert ist Fieldings Behauptung:

«Gäbe man einer Gruppe Gelehrter 50 Trillionen Dollar, unbeschränkte Macht und die Anweisung, auf der Welt ein Touristenparadies entstehen zu lassen, würden sie wahrscheinlich die Aufgabe ablehnen, auf die Schweiz weisen und sagen: 'Warum ein anderes bauen?'»

Natürlich gefällt ihm auch in Helvetien nicht alles. Die Taxis - so sagt er - sind meistens «teuflich teuer». Und über Zürich schreibt er unter anderem: «Nur dürfen drei Restaurants bis zur bösen Zeit von 2 Uhr offen bleiben. Bis um 2 Uhr morgens - was werden diese verwegenen Stadtväter wohl als nächstes tun?» Philosophisch fügt Temple Fielding hinzu:

«In der Schweiz ist es vernünftig, rechtzeitig schlafen zu gehen...»

Mit dem Wort «grossartig» bezeichnet er den Schweizer Bahnverkehr - und erwähnt den «old tricks», eine Eisenbahnkarte dritter Klasse zu kaufen und die Reise im Speisewagen zu verbringen.

Temple Fielding erwähnt, dass Luzern - nach wie vor - die meisten Amerikaner anlockt und dass es hier 72 Hotels mit 5000 Betten gibt. Er bedauert, den «Basler Carnival» verpasst zu haben, bewundert Berns bestimmte Gebäude, die ihn an eine Illustration in Grimms Märchen erinnern und bezeichnet Zermatt als Attraktion Nr. 1, die kein Amerikaner missen sollte. Doch er stellt fest, dass es in der Schweiz 19 999 999 interessante Dinge zu sehen gäbe - eine Behauptung, die zweifellos viele Leser von Fieldings «Travel Guide» veranlassen mag, bald die Schweiz zu bereisen - und hier länger zu verweilen, als sie vielleicht ursprünglich beabsichtigt hatten! Walter Jelen

Die wichtigsten Ursachen der Hotelbrände

Die National Fire Protection Association in New York hat dieser Tage eine umfassende Studie angestellt, um die Ursachen der vielen Hotelbrände zu erforschen und zu vermeiden. Die wichtigste Ursache für die Hotelbrände sind einwandfrei die fortgeworfenen brennenden Zigaretten und Zündhölzer und der Mangel an Sprinkleranlagen. Man wird sich dabei freilich auch vor Augen halten, dass die amerikanischen Hotels, weit mehr als in Europa, mit brennbaren Textilien (Flurteppiche, Gardinen usw.) in geradezu verschwenderischer Fülle ausgestattet sind. Es spielt dabei gar keine Rolle, ob man Stadthotels im Auge hat oder solche, die nur in der Saison arbeiten. Dieselbe Feuergefahr besteht auch in kleineren Hotels der letzten Kategorie, und selbst in den berühmten «dormitories», in denen Arbeitslose für ein paar Cents für eine Nacht unter-

kriechen können. Hotelbrände treten zu allen Jahreszeiten gleichermaßen auf.

Nach den Zigaretten und den Streichhölzern wurden elektrische Geräte, brennbare Flüssigkeiten (Reinigungsbenzin usw.) als Brandursache verzeichnet, doch sind diese Ursachen verhältnismässig wenig häufig.

Diese Studie wurde vom Jahre 1985 bis auf den heutigen Tag durchgeführt, und zwar wurden dabei nur solche Hotelbrände untersucht, bei denen es mehr als zehn Tote gab. Die Todesopfer verteilen sich auf Gäste und Hotelpersonal gleichermaßen. D.

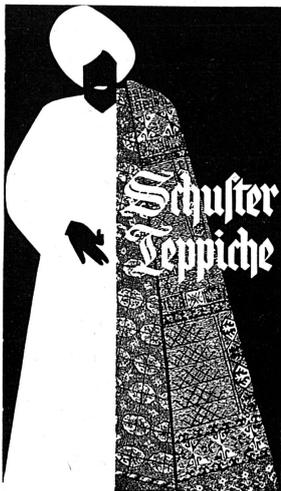
Portugal - Ehrengast des nächsten Comptoir suisse

Am Rande der iberischen Halbinsel liegt ein Land, von welchem man wenig spricht und das man noch weniger kennt: Portugal. Am nächsten Comptoir suisse im September 1957 wird dieses Land der Ehrengast der Lausanner Messe sein. Wir werden Bekanntheit machen mit einer kräftigen Nation, die aus den verschiedensten Wurzeln hervorgegangen ist - Phönizier, Karthager, Römer, Mauren wohnten nacheinander an der iberischen Westküste - einer Nation, die eine Anzahl der kühnsten Seefahrer und Abenteurer hervorgebracht hat, deren Entdeckungen die Wirtschaftsgeschichte Europas prägten. Trotz seiner grossen Anstrengungen zur Modernisierung seiner Industrie, zum Bau von Strassen und Stauwehren, zur Verbesserung seiner Häfen, hat das Volk der Portugiesen die Liebe zum schönen Handwerk bewahrt, das noch heute die wunderschönen Krüge in ihren leuchtenden Farben herstellt, herrliche Wollteppiche knüpft, Strohflechte kunstvoll bindet, seine Fischerbarken mit hohen bemalten Schnäbeln schmückt und die vier Ecken seiner Häuser zierte mit Eisenspitzen nach Art der Chinesen.

Der Pavillon Portugals am 38. Comptoir suisse steht unter dem Patronat des portugiesischen Wirtschaftsministeriums und der Gesandtschaft Portugals in Bern, insbesondere des in unserem Land residierenden Ministers J. L. Archer. An seinem Aufbau wirkt ferner das portugiesische Informationszentrum in Genf mit, das von Dr. F. de Alcabar Pereira, ständigem Delegierten Portugals bei der Europäischen Wirtschafts-kommission der Vereinigten Nationen in Genf, geleitet wird.

Redaktion - Rédaction: Ad. Pfister - P. Nanfermod Insarenteil: E. Kuhn

BIRDS EYE Empfehlung! Rosenkohl zart, mild und ohne Abfall - sorgfältig sortiert in drei Grössen! Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Depots.

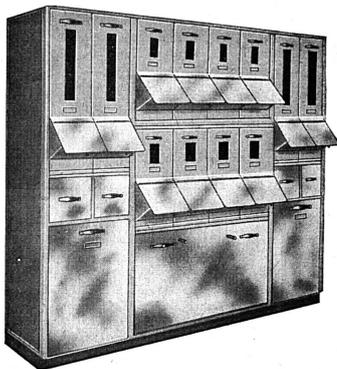


Schuster
Teppiche

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) 23 76 03



Schützen Sie Ihre kostbaren Vorräte gegen Ungeziefer und Verstauben!

Unser Metallmobiliar

Economatschränke und Vorratskasten

sind dazu am besten geeignet. Verschiedene Zusammenstellungen möglich, nach Ihrer Wahl und den Lagerquantitäten angepasst. Verlangen Sie unverbindlich Offerte oder Vertreterbesuch.

SCHWABENLAND & CIE AG. ZÜRICH

Grossküchen- und Konditorei-Einrichtungen Nüschererstrasse 44
Telephon (051) 25 37 40



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Poulets u. Poularden

gefroren, comestibles- und pfannenfertig

Wir liefern Ihnen rasch und sorgfältig in der ganzen Schweiz erstklassige Ware zu günstigen Preisen.

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 2 27 35

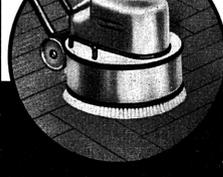


Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!

- mit Wibis spänen Sie auch das schmutzigste Parkett fein und sauber
- mit Wibis reinigen Sie sämtliche alten und neuen Bodenbeläge spielend
- mit Wibis fegen Sie unansehnliche Böden gründlich und ohne zu spritzen
- mit Wibis wachsen Sie ohne besondere Einrichtung festes Hartwachs ein
- mit Wibis blochen Sie die Oberfläche hart, ohne „Wolken“ zu hinterlassen
- mit Wibis polieren Sie bequem die auserlesenen Böden auf Hochglanz

Deshalb ist **WIBIS** die Bodenreinigungsmaschine für Sie!

Auch verblüffende Resultate auf Kegelbahnen Kleines und grosses Modell Leicht zu transportieren



Schweizerpatent! Schweizerfabrikat!
Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!

Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten

Emil Bisang, Affoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

MEIKO

Geschirrwaschmaschinen sind auf der ganzen Linie führend Verlangen Sie den Prospektkatalog

ED. HILDEBRAND, Ing.

ZÜRICH 1
Talacker 41 Telefon (051) 25 44 99

Zu verkaufen

an weltbekanntem Sommer- und Wintersportplatz Graubündens, neuzeitlich besteneigentliches

Erstklassshotel

120 Betten. Grosse Anzahlung. Interessenten mit Kapitalausweis erhalten Auskunft unter Chiffre E H 2869 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Es geht nichts über ein ORANGINA



Denken Sie immer daran: Es gibt nur ein Orangina; es wird in Eglisau hergestellt und enthält unser gesundes, reines Mineralwasser.

Orangina

* eingetragene Schutzmarke
MINERALQUELLE EGLISAU

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

Ankauf und Verkauf von Neu und Alt

Hotel- und Wirtschaftsmobiliar Übernahme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, Thun.

Zu verkaufen

in den Waadtländer Alpen zentral gelegenes, erneuertes

HOTEL

mit 60 Betten. Seit über 30 Jahren im selben Besitze. Zweijahresbetrieb. Grosser Parkplatz und Nähe Skilift. Agenturen nicht verboten. Off. unter Chiffre W A 2726 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lerne Englisch in London

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

ENGLISCH

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

Inserieren bringt Gewinn

ENGLAND
Verbinden Sie das Englischen mit Ferien am Meer in der hotelmässig ausgestatteten, bestens empfohlenen STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL Cliftonville/Margate, Kent
Neue Kurse beginnen: 30. März 1957, 28. Sept. 1957 und 4. Jan. 1958 nur zu £ 83 inkl. Ausfuhr. Prospekte werden bereitwilligst zugesandt.

Hirschen Trogen
St. Galler Schübli u. Bräuwerke
Metzgerei A. H. W. H. Regger

Zu verkaufen im Genferseegebiet

Hotel-Restaurant-Bar
mit 30 Betten. Renoviert. Herrliche Aussicht auf den See und die Alpen. Interessante Bedingungen. Offerten unter Chiffre P R 60130 L an Publicitas, Lausanne.

Kupferschmiede und Verzinnerer

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

Bertold Eichenberger, Luzern
Rösslimatt 514, Telephon (041) 2 33 82

Badetücher Frottierhandtücher Badeteppiche

in besonders saugfähigen Qualitäten, weiss, unifarbend oder modern gestreift.



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



624 367
Logiernächte 1955
von Überseern ...

624367 Gäste, die Betriebsamkeit lieben; Gäste übrigens, deren Hobby es ist, gute Adressen weiterzugeben - schlechte Erfahrungen auch ... ● Finden diese Gäste in Ihren Zimmern jenen Knopf, den sie so gerne drehen, um etwas Musik zu hören? ● Der Kleinempfänger E 60 bringt sechs Rundspruchprogramme ● Und kein Zimmernachbar denn die Maximallautstärke des lässt sich nämlich zum voraus



AUTOPHON

Zürich Tel. 051/27 44 5
Basel Tel. 061/34 85 8
Bern Tel. 031/ 2 61 6