Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 66 (1957)
Heft: 24

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

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.–, vierteljährlich Fr. 9.–, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstr. 19. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (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 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Birkhæuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 24 Basel, den 13. Juni 1957 Erscheint jeden Donnerstag 66. Jahrgang 66e année Paraît tous les jeudis Bâle, 13 juin 1957 **N° 24**

Nachwuchswerbung – Berufsausbildung

Von Franz Hirsch

Präsident der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe

Die bis in die Jahre nach dem Ersten Weltkrieg unbefriedigend geordneten Verhältnisse der Nachwuchsausbildung im Gastgewerbe waren insbesondere auch in Kreisen der Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge bekannt. So ist es begreiflich, aber auch ausserordentlich anerkennenswert, dass eine initiative und in Fragen der Jugenderziehung und Berufsbelehrung tüchtige Persönlichkeit sich dieser wichtigen Frage ganz intensiv widmete. Herr *Otto Stocker* als Sekretär des schweiz. Verbandes für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge setzte sich als Aufgabe: Reorganisation, Ausbau und Festigung der Berufslehren im Gastgewerbe, Aufklärung und Erziehung der Fachkreise in Dingen der Berufsbildung und Berufseinführung des Anlernpersonals. Mit viel Geduld und in unentwegter mühsamer Arbeit brachte er die sich in den Krisenjahren bekämpfenden Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände auf dem Gebiete des Lehrlingswesens und der Nachwuchsauslese zusammen.

Am 22. April 1926 wurde eine paritätische Institution, die *Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe* (SFG) gegründet. Sie hat im Auftrag «der beteiligten Berufsorganisationen der Arbeitgeber und Arbeitnehmer die gemeinschaftlichen Aufgaben und gleichgerichteten Interessen in bezug auf die Auslese und die Heranbildung des beruflichen Nachwuchses, das Lehrlings- und Prüfungswesen paritätisch wahrzunehmen und in der Erfüllung dieser Aufgaben die Fachwelt gegenüber den entsprechenden eidgenössischen und kantonalen Behörden zu vertreten». Heute sind folgende Verbände Mitglied der SFG.: Schweizer Hotelier-Verein, Schweiz. Wirte-Verein, Vereinigung Schweiz. Bahnhofwirte, Union Helvetia, Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der schweiz, Christl.-soz. Verband weibl. Haus-, Hotel- und Restaurantangestellter.

Gemäss Reglement als «neutraler Präsident» hat Herr *Stocker* bis zu seinem Rücktritt 1941 die Arbeit und Entwicklung der SFG massgeblich und wegleitend beeinflusst. Rasches Einfühlungsvermögen in die fachlichen Belange, vermittelndes Wesen und strenge Auffassung des Begriffs «Neutralität» sicherten ihm die notwendige Autorität für gute Zusammenarbeit in seinem Werk. Mit Geduld und Geschick bemühte er sich um Vermittlung, wenn die erhitzten Verbandsgemüter allzu hart aufeinanderprallten.

Bis Ende 1942 präsidierte Herr *Otto Künzler*, Ehrenmitglied des SWV, die SFG. Als Autorität auf dem Gebiete der beruflichen Ausbildung setzt er sich auch heute initiativ und unermüdlich tatkräftig für das von ihm als richtig Erkannte ein.

Seit der Gründung bis 1949 wirkte eine markante Persönlichkeit der Fachwelt, Herr *Hubert Gölden-Morlock*, Ehrenmitglied des SHV, in der Geschäftsleitung der SFG. Als früherer Leiter der Berufsbildungskommission Zürich und Erzieher eines leistungsfähigen Nachwuchses im eigenen Hotelbetrieb war er der gegebene Präsident 1942–1949. Auf Grund persönlich gewonnener Erkenntnisse der Mängel und Schwächen hat sich Herr Gölden unentwegt und oft kampfesmutig eingesetzt für zeitgemässe Entwicklung und für die Lösung der seiner SFG obliegenden Aufgaben. Unentschuldbar schienen ihm mangelnde Aufgeschlossenheit im eigenen Berufskreis oder ungenügende Unterstützung durch die Verbände um Neuartiges einzuführen oder Althergebrachtes den veränderten Verhältnissen anzupassen. Manches mit seinen Mitarbeitern Geschaffene oder Beabsichtigte konnte sich nicht auswirken. Aber zielbewusst hat er die Richtung gezeichnet und brauchbares Fundament gelegt.

Beim Rücktritt von Herrn Gölden, der während 25 Jahren sich grosse Verdienste um die Nachwuchsförderung erworben hat, drängte sich eine Reorganisation der Geschäftsleitung auf. Das 1942–1946 von Herrn *Otto Besimo* geführte Sekretariat wurde in eine Geschäftsstelle umgewandelt. Als deren Leiter betreut heute Herr *Osw. Müller* (Sekretär ab 1946), Verwalter der PAHO, nebenamtlich die Belange der SFG mit umfassender Sachkenntnis und voller Hingabe.

Die paritätische Kommission handelt im Auftrag und nach den Weisungen der Berufsverbände. Sie ist ihnen gegenüber verantwortlich. Organisation und Arbeitsweise sollen einfach und zweckentsprechend sein. Wichtiger als eine bürokratische Umschreibung der Kompetenzen ist vertrauensvolle und enge Zusammenarbeit der Verbände. Die Vertreter der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer in der Geschäftsleitung, dem ausführenden Organ der SFG, dürfen sich nicht in erster Linie als Verbandsdelegierte fühlen. Erfolg und Nutzen für den gemeinsamen Berufsstand werden vielmehr durch Team-work erreicht. So leisten mit sorgfältiger Wahrnehmung der Interessen ihrer Mitglieder seit vielen Jahren die Herren *O. Künzler* (SWV), *O. Winzeler* (SHV), Dr. *Burkhalter* (UH) wertvolle Aufbauarbeit in der Nachwuchsförderung.

Positive Ergebnisse in der Gewinnung der Jugend für die Erlernung gastgewerblicher Berufe und für die Weiterbildung können nur erzielt werden, wenn im ganzen Land geeignete Mitarbeiter sich mit allen Kräften für die Interessen des gesamten Gastgewerbes einsetzen. Die Institution von *Kreisstellen* als Verbindungsorgane zu den Sektionen der Berufsverbände hat deshalb entscheidende Bedeutung. Hier sind wesentliche Fortschritte zu konstatieren. Hervorragende initiative Fachleute wirken in zahlreichen Orten und Regionen aufklärend, werbend und führen gutvorbereitete Veranstaltungen und Kurse durch. Erfreulich ist die enge Zusammenarbeit mit der *Berufsberatung* und deren, wo immer möglich empfehlende Haltung gegenüber gastgewerblichen Berufen. Durch Zusammenwirken mit den *Lehrlingsämtern* ergeben sich nicht nur dauernde Kontakte mit der Praxis, sondern auch manche Anregungen zur Angleichung der Bedingungen unserer Berufslehren an diejenigen anderer Wirtschaftsgruppen. Dem früheren Chef der Sektion für berufliche Ausbildung im *BIGA*, Herrn *A. Schwander*, und seinen Mitarbeitern dankt die SFG für die allzeit verständnisvolle Betreuung und tatkräftige Förderung unserer Nachwuchsprobleme.

Die *Mangellage an einheimischem Berufsnachwuchs* wird durch wenige Vergleichszahlen aus dem deutschen Nachbarland verdeutlicht. (Exposé O. Künzler).

Zahl der Lehrverhältnisse Ende 1955:

	München (Gewerbeschule Stadt und Umgebung)	*Ganze Schweiz*
Köche	295	757*
Köchinnen	67	87
Kellner	307	95
Serviertöchter	250	22
Total	919	961

*Der notwendige Ersatz von 3–5% durch Abgang gelernter Berufstätiger ist nicht voll gesichert.

Vermehrung der männlichen Lehrverhältnisse

während 4 Jahren von 1952 bis 1955:

Südbaden	*Württemberg*	*Schweiz*
150%	90%	24%

Die neuen Veteranenmitglieder (von l. nach r.): Frau M. Krebs, Frau Kneschaurek, Herr W. Bossi und Herr Anton Badrutt, empfingen das Diplom und die Ehrengabe. (Photopress Zürich)

Im Vergleich zur Hotelbettenzahl trifft es 1955 in der deutschen Bundesrepublik:
1 Lehrverhältnis auf 32 Betten

in der Schweiz:
1 Lehrverhältnis auf 172 Betten

In Deutschland wachsen die geburtenarmen Kriegszeitjahrgänge ins Erwerbsleben, während wir glücklicherweise geburtenstarke Jahrgänge erfassen können.

Zweifellos erfüllen die vorzüglich geleiteten *Fachschulen der Berufsverbände* in Genf, Lausanne, Luzern und Zürich sowie die anerkannten Köchinnenschulen eine wichtige Aufgabe als Ergänzung der betrieblichen Berufsbildung. In der Hotelfachschule SHV Lausanne werden im Sommersemester 1957 266 Lehrbeflissene (davon 82 Schweizer) die Kurse für Service, Küche, Sekretariat absolvieren.

Die zu erwartende grosse Zahl von Schulaustretenden verpflichtet auch die SFG zur verstärkten *Werbung*. Der Film «Weite Welt» sowie eine Reihe illustrierter *Berufswahlblätter* dienen zur Aufklärung und Orientierung für Berufsberater, Pfarrämter, Lehrer, Eltern und Schüler von Abschlussklassen. Die gute Propagandawirkung der *Ausstellungen* von Lehrlingsarbeiten in Bern, Zürich, Luzern, St. Gallen ist bekannt. Sodann veranstalteten die Organe der SFG unter Mitwirkung von Berufsberatern in jüngster Zeit spezielle, z.T. sehr gut besuchte *Aufklärungsveranstaltungen* in Zürich, im Baselbiet, im Aargau, in der Ostschweiz, mit Film, Referaten und Aussprachen.

Im «*Luzerner Bericht*» 1952 über die Hilfsmassnahmen für die Hotellerie wird der SFG aufgetragen: «...ihre Tätigkeit vor allem auf das Ausfindigmachen von geeigneten Betrieben für die Ausbildung des Nachwuchses und auf die Aufklärung der Betriebsinhaber über die Bedeutung der Nachwuchsförderung zu richten». Um diese Selbsthilfe zu verwirklichen wurde in Fühlungnahme mit zuständigen Amts- und Verbandsstellen ein umfassendes und laufend zu ergänzendes Verzeichnis der bestehenden 761 *Lehrbetriebe* erstellt. Im Februar dieses Jahres ermittelte die Geschäftsstelle durch Presse und Zirkular weitere 378 geeignete neue Lehrbetriebe. Der SHV bemüht sich, in den Hauptfremdenverkehrsregionen die *Saisonhotellerie* zur Ausbildung einheimischen Nachwuchses anzuregen. Erfreuliche Resultate sind bereits in der Westschweiz und im Berner Oberland zu konstatieren. In diesem Zusammenhang sind die Schlussfolgerungen einer von Herrn Bundespräsident Dr. Rubattel im April 1954 veranlassten Umfrage betr. «*Beschäftigung einheimischer Arbeitskräfte in der Berg- und Saisonhotellerie*» immer noch aktuell und verdienen Beachtung.

Da sich die Notwendigkeit von theoretischen Zwischensaison-Kursen an Stelle des örtlichen Besuchs der Gewerbeschule ergab, hat die SFG schon vor Jahren in Verbindung mit dem BIGA durch den Entwurf eines Unterrichtsplanes vorgearbeitet.

Der systematische Aufbau der Berufslehre verlangt Opfer von seiten der Verbände und des Lehrmeisters. Und der Jugendliche muss lernen, dass nur Fleiss, Tüchtigkeit und treue Pflichterfüllung sich im Leben lohnen, dass Berufslehre zugleich Charakterschulung ist. *Kurse* für Prüfungsexperten, Instruktionskurse für leitendes Personal und Lehrmeisterkurse bezwecken die Förderung der Bereitschaft und Befähigung zur fachlichen und menschlichen Nachwuchserziehung. Die gebotene Wegleitung hat ermutigendes Interesse gefunden. Wenig fruchtbarer Boden besteht jedoch für die *höhere Fachprüfung im Kochberuf* und für die gesetzliche *Lehre der Serviertochter*. Der letzteren scheinen kurzfristige Anlernkurse zu genügen.

Zur Erhaltung und Förderung qualifizierter Mitarbeiter in *Anlernberufen* hat die SFG schon 1945 eine Wegleitung für Portierpersonal und 1952 den Berufsausweis für Hallen- und Etagenangestellte geschaffen. Für die *Lehrberufe* sind in der deutschen Schweiz der von den Lehrlingsämtern anerkannte Lehrvertrag und das Formular für die Lehrabschlussprüfung sowie eine Wegleitung für Betrieb und Prüfungsexperten in Gebrauch. Gelernten Kellnern und Serviertöchtern wird seit 1945 das Arbeitsbuch abgegeben.

Betriebsrationalisierung und Automation können nicht überall den erwünschten Kostenausgleich bringen. Gastfreundschaft und gastronomische Kultur sind begründet in persönlicher Dienstleistung, d.h. zeitlos – wertbeständigen charakterlichen und fachlichen menschlichen Eigenschaften. Die Arbeitskraft als wesentliches Kapital der Hotellerie will deshalb beachtet und sorgfältig betreut werden. Unsere paritätische Institution muss befähigt sein, im Rahmen ihres Aufgabenkreises die Nachwuchsprobleme des Berufsstandes tatkräftig zu fördern.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Aus der Rede von Bundeswirtschaftsminister Prof. Dr. L. Erhard 3

Interne Delegiertenversammlung 4

Gasthofwesen der Schweiz in älterer Zeit . 16

Betrachtungen zum Lehrlingswettbewerb der Zentralschweiz in Luzern 16

Les hôteliers valaisans fêtent le centenaire de Champéry 14–15

Der Quellenhof in Bad Ragaz eröffnet . . 17

La cérémonie commémorative du 75e anniversaire de la Société suisse des hôteliers

Nous n'avons plus à revenir ici sur la séance publique de l'assemblée des délégués de la SSH, puisque nous avons donné la semaine dernière un compte-rendu détaillé des opérations statutaires qui s'y sont déroulées et que nous publierons ultérieurement la traduction de l'exposé du Dr Franz Seiler, président central, sur la situation et les problèmes actuels de l'hôtellerie suisse, de même que la traduction de l'exposé du président de la Confédération sur la réforme des finances fédérales, sujet qui ne perdra – du moins ces prochains mois – rien de son actualité.

Par contre, nous croyons nécessaire d'évoquer encore la cérémonie commémorative elle-même qui eut lieu dans la *grande salle* du *Palace-Hôtel* du *Burgenstock*.

A 18 heures, plus de 400 personnes en grande tenue se pressaient dans les salons du Palace avant de gagner la salle des fêtes décorée avec goût. Cette cérémonie se déroula cependant extrêmement simplement puisqu'elle ne comportait que quelques discours de vœux et de félicitations des représentants de grandes associations économiques, touristiques et hôtelières, allocutions qui étaient encadrées par les trois mouvements du quatuor à cordes en la majeur de Wolfgang Amadeus Mozart.

Les voeux et félicitations

de l'Union suisse des arts et metiers

Il appartenait à M. *U. Meyer-Boller,* conseiller national, président de l'Union suisse des arts et métiers de prendre le premier la parole. Il apporta ses vœux à la Société suisse des hôteliers qui est bientôt depuis 40 ans membre de l'Union suisse des arts et métiers. Elle lui a témoigné sa fidélité en collaborant activement à la solution des grands problèmes des arts et métiers. Le rôle personnel de l'hôtelier dans le succès de son entreprise est une des caractéristiques d'un art essentiellement individualiste comme le sont en général les professions artisanales proprement dites. L'hôtellerie cultive encore – sans être pour cela réfractaire au progrès – l'esprit d'entreprise et le sens des traditions qui ont fait sa réputation dans le monde entier. Elle a pour base, aujourd'hui aussi et immuablement, l'économie et la propriété privée qui sont les principaux facteurs de notre économie nationale. L'hôtellerie s'est toujours efforcée de ne recourir à l'aide de l'Etat qu'en cas d'absolue nécessité et jusqu'au moment où elle était capable de reprendre en mains son propre sort.

La variété des occupations de l'hôtelier se reflète fidèlement dans son organisation professionnelle qui doit venir à bout d'un nombre toujours croissant de tâches souvent très difficiles, car toutes les questions qui préoccupent l'hôtellerie relèvent de la politique sociale, financière et économique de notre pays.

Les hôteliers suisses ont confiance en l'avenir et cette confiance doit inciter les générations futures à se montrer dignes de leurs prédécesseurs en adaptant leurs entreprises aux conditions nouvelles du tourisme et aux exigences de la clientèle.

De l'Union suisse du commerce et de l'industrie

Au nom de l'Union suisse du commerce et de l'industrie, le Dr *H. Herold,* exposa l'étroite communauté de sort qui unit l'hôtellerie et le tourisme et les industries d'exportation. Puisqu'il s'agissait d'un 75e anniversaire, M. Herold mit une note amusante dans ses propos en faisant état de réminiscences historiques qui montraient parfaitement combien, il y a quelque centaines d'années déjà, la tâche de l'hôtelier était rendue difficile par les règlements de police et par les responsabilités morales et économiques que les autorités et la population entendaient faire supporter aux aubergistes d'alors.

Des chemins de fer et des organisations touristiques

M. *J. Favre,* directeur général des chemins de fer fédéraux, apporta à la Société suisse des hôteliers les félicitations et les vœux, non seulement de la puissante administration qu'il dirige, mais encore ceux de la Fédération suisse du tourisme et de l'Office national suisse du tourisme.

Malgré la concurrence accrue que la route fait au rail, M. Favre estime que les hôteliers demeurent les meilleurs ambassadeurs des chemins de fer, puisque le 50% des hôtes emploient encore ce mode de transport. A l'occasion de la fondation de la Société suisse des hôteliers, il y a 75 ans, les chemins de fer ont fait à l'hôtellerie un cadeau de choix en ouvrant le tunnel du Gothard qui a contribué dans une si forte mesure à intensifier les échanges touristiques entre le nord et le sud et à développer le tourisme suisse. Ils n'ont cessé, au cours de ces 3/4 de siècle, d'améliorer leurs horaires et leurs prestations, facilitant ainsi largement les communications. Cette année, ils peuvent se vanter d'arriver bientôt au terme de l'électrification des lignes qui accèdent à la Suisse, ce qui est primordial pour l'avenir de la politique des transports et celle du tourisme.

M. Favre exprima encore la reconnaissance des chemins de fer pour la grande contribution de l'hôtellerie au développement du trafic touristique. Il émit le vœu que l'industrie hôtelière ferait tout ce qui est en son pouvoir pour que de plus vastes couches de la population puissent bénéficier de vraies vacances à des conditions abordables. Le directeur général des CFF termina son allocution en remettant un livre d'art au président central de la SSH.

De l'Hôtellerie internationale

Le porte-paroles de l'Association internationale de l'hôtellerie, Monsieur *Eldorado Zammaretti,* vint présenter les félicitations et les salutations des hôteliers de tous les pays du monde. S'exprimant en allemand, puis en français avant de laisser parler son cœur en italien, M. Zammaretti fit les louanges de l'hospitalité suisse et souligna le prestige dont jouissait l'hôtellerie suisse, grâce à la qualité de ses prestations et à ses traditions. Elle a joué un rôle extrêmement actif dans l'Association internationale de l'hôtellerie. N'a-t-elle pas donné à cette organisation un président particulièrement dynamique et distingué en la personne du Dr Franz Seiler? L'organisation internationale la remercie encore très cordialement pour sa large contribution au développement d'une institution aujourd'hui indispensable. Beaucoup d'hôteliers suisses ont travaillé intensément en faveur de l'AIH, mais il convient de citer spécialement les noms de MM. J. Armleder et J. Gauer qui ont inlassablement œuvré pour faciliter les relations de l'hôtellerie et des agences de voyages et pour doter l'AIH de publications dignes d'elle.

Les nouveaux membres d'honneur de la SSH MM. H. Weissenberger (à gauche) et F. Hirsch (au centre) s'entretiennent avec M. A. Krebs (Lucerne), ancien vice-président de la SSH. (Photo Paul Weber, Luzern)

M. *Zammaretti,* en tant que vice-président de la FAIAT, la grande organisation italienne de l'hôtellerie, apporta les félicitations et les vœux de ses collègues italiens qui n'oublieront jamais ce que les Suisses ont fait pour hâter, après la guerre, l'admission de l'hôtellerie italienne au sein de l'organisation internationale de l'hôtellerie. Il exprima enfin l'admiration et la sympathie que ses collègues témoignent à la Suisse.

Le professeur Erhard expose les principes de sa politique

Le point culminant de cette cérémonie commémorative fut certainement le discours prononcé par le Ministre de l'économie fédérale allemande, le Prof. *Ludwig Erhard,* ce pionnier du libéralisme, dont l'optimisme économique a permis à l'Allemagne de reprendre extraordinairement rapidement sa place dans le concert des nations européennes.

Longuement acclamé, M. Erhard s'adressa très librement à son auditoire, donnant à son exposé le ton aimable et familier d'une causerie au coin du feu. Nous ne pouvons que tenter de résumer les principales idées développées dans un exposé cependant extraordinairement riche en substance:

En prenant pour but l'évolution dans la liberté, nous sommes certainement dans la bonne voie, déclara le professeur Erhard, car aucune solution fructueuse ne saurait être trouvée dans l'isolement des nations. Tous les peuples d'Europe sont liés par une même communauté de sort. Certes, au cours de ce dernier demi-siècle, nous avons perdu le sens véritable de l'ordre. Deux guerres mondiales et les phases intermédiaires qu'elles ont provoquées – elles ont donné lieu à l'inflation, au protectionnisme politique et aux tendances nationalistes que l'on sait – ont fait perdre aux peuples la foi qu'ils avaient dans la liberté. Ils ont mis leur espérance dans l'Etat et dans l'économie dirigée par l'Etat qui seule, à leurs yeux, est encore capable de résoudre les problèmes qui se posent!

Lorsque j'ai pris la direction de la politique économique allemande en 1948, poursuivit le Prof. Erhard, j'ai été violemment attaqué par mes adversaires et même mes amis ont pensé que je m'aventurais sur un terrain terriblement mouvant. Les puissances d'occupation étaient persuadées que ma politique était condamnée à l'échec le plus complet. L'on se cramponnait au contrôle des devises. Le rétablissement de la libre convertibilité des monnaies a cependant été la meilleure démonstration qu'un équilibre rompu ne peut être remplacé par des organisations et des institutions. C'est le problème qui se pose à notre époque. En effet, si le bonheur du monde dépendait des organisations et des institutions, nous serions bien près de la perfection. Et pourtant?

Passant aux formes de la *coopération européenne* qui s'est manifestée spécialement dans le *plan Marshall,* le professeur Erhard fit remarquer que les Américains avaient fourni à l'Europe un appui matériel providentiel. Cette aide répondait cependant aussi à une certaine attitude humaine et marquait la conviction que rien n'aboutirait à la longue sans la paix, l'amitié et la confiance entre les peuples. Cette attitude *morale* a été déterminante pour l'économie politique des peuples après la guerre, car elle leur a donné la preuve qu'un pays ne pouvait développer utilement sa capacité de production, lorsque les progrès techniques déployent tous leurs effets, que grâce à une large répartition du travail sur le plan international. L'OECE, l'UEP et le fonds monétaire international ont révélé des formes de coopération internationale dont les fonctions ont permis d'aboutir au point où nous sommes aujord'hui. Actuellement, on va même aller plus loin, puisque l'on parle de *marché commun* et de *zone de libre échange.* Il faut espérer que ces deux notions se confondront finalement en une. L'Europe libre, considérée comme une unité indivisible ne peut se permettre d'être encore une fois divisée. Le nouvel ordre ne demeurera vivant que tant que les hommes seront inspirés par l'esprit de liberté.

Le professeur Erhard déclara en outre que puisque la technique moderne et les sciences naturelles favorisent l'évolution des sociétés grégaires, on doit leur opposer une confiance inaltérable dans la liberté. Ce n'est en effet que lorsque celle-ci disparaît et que l'on commence à demander à l'Etat de pourvoir au bien-être du peuple que l'Etatisme gagne en influence et que l'on aboutit au fatal Etat providence qui impose le plein emploi à tout prix, même si celui-ci doit entraîner l'effondrement des monnaies. Certes, nous avons toutefois dépassé la vieille conception libéraliste de la fonction étatiste avec ses hauts et ses bas, ses crises et ses dépressions. Il ne doit plus arriver que la crainte des grandes dépressions économiques et du chômage fassent hésiter l'employeur et l'employé, l'un à prendre

Je reviens de Bulgarie

par Bojen Olsommer

IV

Tzouma

C'est un grand magasin genre Innovation. Un des premiers à Sofia, sinon le premier. L'Etat y vend, sur cinq étages, des meubles et de la lustrerie, des appareils ménagers, des ustensiles, des tissus, des vêtements, des chaussures, avec beaucoup d'autres choses, sans oublier des montres suisses de bonnes marques à 1200 léva la pièce, ce qui fait, au cours officiel, dans les 750 francs. Un complet d'homme: le même prix. Un chapeau: 120 francs. Une course en taxi: 10 francs. Le change ne joue pas. La première chose à faire, si l'on veut attirer les touristes et les devises fortes, c'est de le recalculer.

1200 léva: un très gros salaire mensuel. C'est en moyenne ce que gagne un ménage (homme et femme ensemble) ou même un peu plus. On arrive la plupart du temps à 1000 léva en additionnant les deux salaires. Le kg. de pain coûte 3½ léva, le lait caillé 4, le sucre 10. On peut acheter en Bulgarie 100 kg. de sucre par mois avec un double salaire.

Toutes les femmes travaillent. Bureaux, ateliers, fabriques, services publics, milice, elles sont partout. On en voit qui travaillent sur la route, d'autres qui construisent des maisons, et elles se débrouillent très bien. Des femmes cantonniers, des femmes maçons, voilà qui nous surprend déjà, encore que nous ayons l'habitude en Valais de voir les femmes manier la pioche. Mais des femmes soldats, des femmes gendarmes...

Et les enfants? S'ils sont trop jeunes pour aller à l'école, on les confie pour la journée à des institutions spécialisées qui s'en occupent aux frais de l'Etat.

A midi, des restaurants très bon marché accueillent les travailleurs. Le prix des repas est abaissé grâce à une contribution de la caisse publique.

La femme bulgare est héroïque. Je crois que c'est elle qui a sauvé la situation. Elle a tout simplement doublé le capital-travail du pays, doublé le salaire du ménage. C'est une mère et une épouse admirable. Ses enfants, son mari, son foyer, c'est son existence même. Quand une menace s'en approche, c'est direct, immédiat, instinctif: elle se jette au feu. Devient femme d'affaires, parachutiste... Portée par sa nature, elle peut faire des prodiges.

Elle souffre de grandes et de petites choses. On a de la peine à juger de ces ordres de grandeur, comme elle est femme. En tout cas elle est sensible à la privation de toilettes, de bas fins, de rouges et de laques. Sa journée finie, elle devrait pouvoir s'habiller. Ce sont toujours des voix de femmes qu'on entend, le soir, quand il faut faire le tri à l'entrée du restaurant de *Tzouma*: «Ah, nous ne sommes pas assez bien habillés, nous ne sommes pas des hôtes...»

Tzouma, qui vient de s'ouvrir, a un énorme succès. Surtout les ascenseurs et les escaliers mécaniques, devant lesquels on fait la queue. De temps en temps, l'escalier mécanique s'arrête et la foule indignée proteste. Mais chaque stand agglomère les visiteurs, qui regardent, regardent... Comme dans tous les locaux très fréquentés, la ventilation est insuffisante. Au quatrième étage on respire difficilement. On se croirait dans le métro.

Rayon des meubles. De l'arrondi-plaqué de série, très conventionnel. Somme toute ce qui s'attarde dans nos intérieurs bourgeois.

Rayon des disques. Il s'agit d'en choisir quelques-uns. Nous posons les coudes sur le comptoir de quatre ou cinq mètres de long, dans lequel sont encastrés trois pick-ups. Bientôt nous sentons sur nos épaules le poids des badauds, leur souffle sur notre nuque. Et l'unique vendeuse, qui n'a pas l'air bien débrouillarde – ou a-t-elle déjà rempli sa norme? – ne s'intéresse nullement à nous. Il faut la héler, lui expliquer...

– Non, je ne peux pas vous faire entendre, comme cela, des disques au hasard. Vous voyez-bien que j'ai trop à faire!

Et, vraiment, elle ne fait rien.

Elle nous tend avec négligence un vieux catalogue maculé.

– Choisissez d'abord là-dedans!

Laborieusement, le camarade G. et moi consultons le catalogue pendant un bon quart d'heure, pointons les numéros qui nous intéressent, et G. les note sur une fiche à part.

Quand il remet le catalogue et la fiche à la vendeuse, elle y jette un coup d'œil ennuyé.

– Nous n'avons plus ces disques. Tous ceux dont le numéro est précédé d'une petite croix sont épuisés.

des dispositions durables et profitables pour ses affaires, l'autre à accepter tel ou tel emploi de peur que sa position sociale ne soit pas assurée ou soit menacée par le chômage. Cependant, une haute conjoncture permanente est presque aussi dangereuse.

Nous devons lutter contre l'uniformisation par la volonté consciente et les valeurs personnelles. L'augmentation seule du bien-être matériel ne nous rendra ni plus joyeux ni plus heureux, moins encore comme individu que comme peuple. Nous devons veiller surtout à ce que les formes de collaboration entre les peuples et les gouvernements soient toujours dominées par la notion de liberté. La solution ne peut pas être trouvée sur le plan national et encore moins dans un grand Etat. Si toute l'Europe devait devenir un marché unique, ne finirait-elle pas par être aussi un Etat? Il ne faut point renoncer à la variété et aux différences qui existent entre les peuples de l'Europe occidentale. Une production massive ne parviendra pas à sauver des peuples qui entendent conserver leur propre esprit et leur propre individualité. Le bien-être bien compris ne doit pas être seulement recherché dans la libération de la misère matérielle et l'assurance de la sécurité sociale, mais il comporte aussi la libération de l'homme des liens qui l'attachent aux masses et à la bureaucratie.

Une économie ne peut renoncer à avoir des capitaux. La question de pouvoir former des capitaux suffisants est une question de chance. Chacun, où qu'il soit, est coresponsable de l'avenir de ses enfants. Le bien-être ne peut pas être unilatéral. Il doit entraîner une complète modification du sens de la vie et du standard de vie. Pour cela, il n'y a pas de recettes; les problèmes de politique sociale ne peuvent être résolus d'une manière rationnelle. Cependant, il semble que les progrès de la technique devraient nous apporter davantage de liberté, davantage de loisirs et davantage de détente. Mais il faut pour cela suivre un rythme naturel. Il ne faut pas vouloir anticiper sur ce que nous n'avons pas. Aujourd'hui des forces sont à l'œuvre qui promettent à l'homme un bonheur collectif, grâce précisément au collectivisme. Le mieux que nous puissions faire contre cette tendance est de méditer une fois de plus sur les valeurs personnelles ou individuelles.

Autres allocutions

D'autres orateurs s'étaient encore inscrits pour féliciter la Société suisse des hôteliers à l'occasion de son 75e anniversaire. Cependant, l'heure étant très avancée lorsque M. Erhard eut terminé son exposé et pour ne pas rompre la belle ordonnance de la manifestation, le président central les pria de bien vouloir prendre la parole à l'issue du dîner de gala.

M. *Paul Derron,* président de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, releva quelques phases marquantes de l'histoire de la SSH et souligna quelques-uns des succès qu'elle avait remportés dans sa lutte constante pour l'amélioration de la profession. La Société suisse des hôteliers a fait une œuvre éminemment utile, car elle s'est toujours donnée pour tâche d'encourager ses membres à observer un principe: la qualité. C'est à la qualité de son accueil, de ses prestations, de son service, que l'hôtellerie suisse doit la réputation qu'elle s'est acquise dans le monde entier. Le président des cafetiers et restaurateurs termina sa vibrante allocution en exprimant l'espoir que les deux organisations sœurs pourront collaborer fructueusement, à l'avenir aussi dans l'intérêt de la profession toute entière.

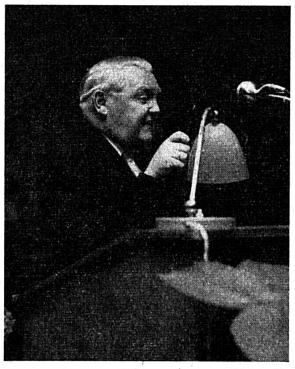
L'Association suisse des employés d'hôtels et de restaurateurs avait également tenu à faire ses vœux à notre société, par la bouche de M. *E. Scheech,* président de l'Union Helvetia. Grâce à son organisation professionnelle, déclara ce dernier, l'hôtellerie suisse a toujours pu surmonter les pires difficultés et elle est aujourd'hui en pleine possession de ses forces. L'Union Helvetia et tous ses membres sentent profondément la communauté de sort qui les unit à la SSH qui représente l'hôtellerie suisse. Grâce à la compréhension mutuelle dont on a fait preuve de part et d'autre, de nombreux problèmes professionnels et sociaux importants ont pu être résolus d'une manière positive.

(Suite page 4)

Libéré des soucis de la vice-présidence, M. Ed. Krebs (Interlaken), vice-président sortant de charge, danse avec son épouse. (Photo Paul Weber, Lucerne)

Aus der Rede des deutschen Bundeswirtschaftsministers Prof. Dr. Ludwig Erhard

gehalten an der Jubiläumstagung des SHV



(Photo Comet)

Mit der freiheitlichen Entwicklung sind wir zweifellos auf dem richtigen Weg, denn in der nationalen Isolierung kann es keine fruchtbaren Lösungen geben. Wir alle in Europa sind schicksalhaft aufeinander angewiesen. In den letzten 45 Jahren unseres Jahrhunderts ist das Gefühl für das, was wirkliche Ordnung heisst, verloren gegangen. Nach zwei grossen Kriegen, mit den Zwischenphasen der Inflation, protektionistischer Politik und nationalistischer Entwicklung, hatten die Völker den Glauben an die freiheitlichen Prinzipien abgeschworen und erhofften die Lösung der Probleme nur noch von der staatlich gelenkten Wirtschaft. Als ich daher, fuhr Prof. Erhard fort, 1948 das Steuer der Wirtschaftspolitik in Deutschland herumgerissen hatte, wurde ich von den Gegnern heftig angegriffen, und selbst in den Augen der Freunde galt ich als weltfremder Gelehrter. Die Besetzungsmächte waren überzeugt davon, dass meine Politik zum Scheitern verurteilt sei. Man klammerte sich zäh an das scheussliche Folterinstrument der Wirtschaft, die Devisenbewirtschaftung. Die Wiederherstellung der freien Konvertierbarkeit der Währung lieferte die beste Demonstration dafür, dass, wo eine gleichgewichtige Ordnung verloren gegangen ist, sie nicht durch Organisation und Institutionen ersetzt werden kann. Das ist das Problem, mit dem sich unsere Zeit herumschlägt. Wenn das Glück der Welt von Organisationen und Institutionen abhängen würde, wäre die Vollkommenheit heute nahezu erreicht. Die Wirklichkeit sieht leider anders aus.

Zu den Formen *europäischer Zusammenarbeit* übergehend, wie sie namentlich im *Marshallplan* Gestalt angenommen hat, bemerkte Prof. Erhard, dass die Amerikaner damit eine fruchtbare materielle Hilfe geleistet haben. Dieser Hilfe entspricht aber auch eine besondere menschliche Haltung und das Bewusstsein, dass es ohne Frieden, Freundschaft und Vertrauen zwischen den Völkern auf die Dauer nicht geht. Diese sittliche Haltung bestimmte auch die Wirtschaftspolitik der Länder nach dem Krieg, in der sich die Erkenntnis Bahn brach, dass ein Land seine Produktivkräfte nur nützlich entfalten kann, wenn sich der technische Fortschritt in einer weiten internationalen Arbeitsteilung voll ausschöpfen lässt. In der OECE, EZU und im internationalen Währungsfonds hat die internationale Zusammenarbeit Formen angenommen, bei denen nicht die Organisation an erster Stelle regiert, sondern die *Funktion;* nur deshalb kamen wir so weit, wie wir gekommen sind. Heute stehen neue Formen der Zusammenarbeit zur Diskussion: der *Gemeinsame Markt* und die *Freihandelszone.* Es ist sehr zu hoffen, dass diese beiden Dinge als Einheit empfunden werden, denn die möglichen Gefahren eines gemeinsamen Marktes zwischen 6 Ländern müssen durch eine freiheitliche Zone gebannt werden. Das freie Europa, aufgefasst als eine untrennbare Einheit in der sittlichen und geistigen Haltung, kann es sich nicht leisten, sich noch einmal zu spalten. Die neue Ordnung wird nur solange lebendig bleiben, als die Menschen die Freiheit in ihrer Brust tragen.

Prof. Erhard betonte in seinen weiteren Ausführungen, dass, wenn die moderne Technik und die Naturwissenschaften die Entwicklung zur Massengesellschaft begünstigen, dem als wirksame Kraft das Vertrauen in die Freiheit entgegengesetzt werden muss. Denn wo dieses verloren gegangen ist und wo das Wohl darin erblickt wird, dass der Staat immer mehr Einfluss gewinnt, kommen wir zum ominösen *Wohlfahrtsstaat,* der *Vollbeschäftigung um jeden Preis* fordert, auch wenn sie zur Zerrüttung der Währung führt. Nun haben wir ja allerdings die alte liberalistische Vorstellung des wirtschaftlichen Geschehens mit dem Wechsel von Aufschwung, Krise und Depression überwunden – was notwendig war –, denn es kann nicht mehr hingenommen werden, dass der Unternehmer hinsichtlich seiner Dispositionen, der Arbeitnehmer hinsichtlich seines sozialen Seins immerfort in der Furcht vor starken wirtschaftlichen Rückschlägen, verbunden mit Arbeitslosigkeit, schweben. *Fast ebenso gefährlich aber ist die Hochkonjunktur in Permanenz.* Je mehr wir eine gute Konjunktur mit einer immer noch latenten Kraft zur Expansion erhalten können, desto mehr setzt dies ein menschliches und sittliches Verhalten voraus, das dem Bewusstsein der grossen Verantwortung des Menschen der Gesellschaft gegenüber entspringt. Wir müssen der Vermassung und Uniformierung den bewussten Willen, die Persönlichkeitswerte entgegenstellen. Die Mehrung allein des materiellen Wohlstandes lässt uns nicht froh und glücklich werden, weder als einzelnen noch als Volk. Wir müssen dafür sorgen, dass in den Formen der Zusammenarbeit zwischen den Ländern und Staaten der *Begriff der Freiheit* wieder zu einem unmittelbaren Erlebnis wird. Die Lösung kann nicht im nationalen Bereich gefunden werden, aber auch nicht in einem Großstaat. Wenn ganz Europa ein einheitlicher Markt werden sollte, wird es nicht erforderlich sein, dass es auch *ein* Staat werde. Vielfältigkeit und Differenziertheit sind aus der abendländischen Welt nicht wegzudenken. Die Massenproduktion ist nicht das Heil der Völker, die ihren eigenen Geist und ihre Individualität pflegen wollen. Wir stehen in Europa vor der Aufgabe, dem Vermassungs- und Konzentrationsprozess einen Prozess der Entmassung und Dekonzentration entgegenzusetzen. Der Wohlstand für alle ist nicht nur aufzufassen als Befreiung von materieller Not und Gewinnung sozialer Sicherheit, sondern der recht verstandene Wohlstand enthält auch die Befreiung des Menschen aus den Massenbindungen, von der Fuchtel der Bürokratie. Eigentum muss erworben werden durch Leistung.

Eine Volkswirtschaft kann auf *Kapitalbildung* nicht verzichten. Die Frage ausreichender Kapitalbildung ist eine Schicksalsfrage. Jeder, wo immer er steht, ist mitverantwortlich für die Zukunft seiner Kinder. Der Wohlstand kann nicht einseitig sein; er muss zu einer völligen Veränderung des menschlichen Lebensgefühls und -stils führen. Hiefür gibt es kein Rezept. Gesellschaftspolitische Probleme sind nicht rational lösbar. Es besteht heute gute Aussicht, dass uns die Fortschritte der Technik mehr Freiheit, mehr Musse und Erholung bescheren werden. Aber das Tempo soll gemäss den natürlichen Entwicklungskräften sein. Man darf nicht vorwegnehmen wollen, was wir noch nicht haben. Es sind heute Kräfte am Werk, die den Menschen das Glück nur als kollektives Gut, als eine Form des Kollektivismus verheissen. Auch dem Hotelier muss davor grauen. Das Beste, was wir dagegen tun können, ist, uns wieder auf die Persönlichkeitswerte zu besinnen. Wir leiden heute nicht an einem zu wenig, sondern an einem *zuviel Staat.*

(Bemerkung der Redaktion: Das ist nur ein ganz kleiner Ausschnitt aus der gedankenreichen Rede des deutschen Bundeswirtschaftsministers, der immer wieder hervorstrich, dass der Mensch das Zünglein an der Waage sei – heute mehr als je!)

– Il fallait le dire plus tôt! Et comment voulez-vous qu'on s'y retrouve, dans ce gribouillis!

Tous les articles du catalogue sont en effet précédés, suivis, de signes cabalistiques tracés par ceux qui l'ont eu entre les mains avant nous.

Nous abandonnons la partie.

Ce qu'il y a de mieux, c'est le restaurant, au cinquième. Balkantouriste, cela va de soi. Une grande salle, un excellent orchestre. Par intermittences, de la musique populaire, une voix de femme attaquant une de ces merveilleuses chansons du folklore, à la fois nostalgiques et nerveuses...

La cuisine et ses dépendances sont une petite usine très moderne et bien conditionnée. Y travaillent non seulement des ouvriers: quelques vrais artistes.

La grande salle n'est pas tout. Il y a aussi une terrasse. Et deux petites salles arrangées avec goût: Sanctuaire gastronomique, personnel de choix. Ils sont deux en tout cas, un homme et une femme, en costume du pays, à connaître parfaitement leur affaire. L'endroit ferait honneur à n'importe lequel de nos luxueux caravansérails.

Et quelle table! C'est là que nous avons mangé, servi par le gentleman en costume paysan qui a aussitôt gagné notre affection, un *stomna kébab,* un kébab en pot, qui est une des choses les plus délicates qui soient. Mais attendez que je vous dise un peu ce que c'est que la cuisine de ce pays!

V. Ressources gastronomiques

La cuisine bulgare est selon moi la plus savoureuse de toutes.

Aujourd'hui les menus occidentaux sont un régal pour l'esprit plutôt que pour le palais: on les lit bien plus souvent qu'on ne les mange.

Ici on lit rarement les choses, on les mange toujours.

*

L'art du cuisinier comme celui de l'écrivain est de préparer de bons morceaux même si le fond est médiocre.

Ici le fond a tant de vertu que l'art est presque secondaire.

Les produits du sol

La terre bulgare est généreuse. Sait-on qu'elle donne à certains endroits deux récoltes de blé par an?

« Jetez ici n'importe quelle graine, jetez-la, il suffit qu'elle retombe », me disait I., surnommé le professeur, comme nous contemplions du haut de l'antique forteresse du Tsar Assen les flancs de la colline couverte de lilas, «elle germe aussitôt, produit. Tout pousse comme par enchantement».

Les légumes sont succulents. Aux poivrons, aubergines, tomates, haricots, concombres, etc. s'ajoutent des espèces inconnues chez nous, *bakla, bamia, pachtarnak.* Mais même la pomme de terre trouve moyen de se distinguer par une saveur plus fine. Que dire alors des fruits, des pastèques, des pêches, des figues, des fraises, du raisin, ce *mavroude, pamide, damiate,* muscat, ou ce *bolgar* dont la lourde grappe d'ambre est un vrai trophée de Chanaan... Et ce *tchaouch* à peau fine et presque sans pépins, le meilleur raisin qui mûrit sous ce soleil (*tchaouch,* mot turc signifiant: le chef)!

Mais il y a aussi la main de l'homme.

Le Bulgare est un jardinier, un maraîcher de première force. Il a ça dans le sang. Il est jardinier comme l'Italien maçon, le Suisse horloger ou chocolatier. J'ignore si c'est encore la coutume, mais en tout cas avant la guerre des saisonniers bulgares allaient en nombre exercer cette spécialité à l'étranger – quelques-uns sont restés chez nous.

La culture en serre atteint des sommets. Les concombres et tomates du printemps, et même ceux de l'hiver, n'ont pas moins de saveur que les nôtres en été.

D'immenses champs de tournesols fournissent un produit de qualité, l'huile extraite des graines. C'est ce qu'utilise en majeure partie la cuisine bulgare.

Le lait caillé

On peut dire qu'il constitue avec le pain, de pur froment, très blanc, très bien levé mais peu rôti, les oignons, la viande de mouton, le fromage blanc et les haricots en grain, la base de l'alimentation du pays.

Ce qui, dès qu'on le connaît bien, n'étonne plus du tout. Quelle distance entre un petit yougourt à la

Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

(Suite de la page 3)

Le landammann *Ernst Zgraggen* (Hergiswil) apporta le salut du gouvernement du canton de Nidwald et il exprima sa joie et sa reconnaissance à la Société des hôteliers d'avoir choisi le Burgenstock – et par conséquent le canton de Nidwald – pour célébrer ce bel anniversaire. Le canton est fier d'avoir sur son territoire les hôtels du Burgenstock qui incorporent si parfaitement la tradition hôtelière suisse. C'est grâce à M. *Frey-Fürst* que ce joyau du tourisme suisse a pu être maintenu; il a contribué aussi à la réputation internationale que l'hôtellerie suisse s'est si justement acquise. Puisse la jeune génération suivre le magnifique exemple qui lui a été donné.

La Société des hôteliers, l'office de tourisme, ainsi que l'Union des entreprises de transports de la Suisse centrale tenaient aussi à apporter leurs vœux et leurs félicitations. Ils le firent par la voie de M. *M. Mengelt,* directeur, qui remercia également la SSH d'avoir célébré cet anniversaire en Suisse centrale et qui exprima ses vœux pour la prospérité et le développement de la Société suisse des hôteliers et de l'hôtellerie suisse.

(Photo Paul Weber, Lucerne)
M. Eldorado Zammaretti, représentant de l'AIH et le Dr Franz Seiler, président central félicitent à l'issue du dîner de gala les chefs de cuisine, MM. Ruegsegger (Grand Hôtel) et Schütz (Park Hôtel).

Nous avons dit déjà la semaine dernière combien furent réussis le dîner de gala et la soirée. M. Eldorado Zammaretti, ainsi que notre président central tinrent – comme on peut le voir sur la photographie publiée ci-dessus – à présenter à l'assistance et à féliciter très spécialement les deux chefs de cuisine MM. *Rüegsegger* (Grand Hôtel) et *Schütz* (Park Hôtel) – et par leur intermédiaire toute la brigade de cuisine et le personnel de service – pour la perfection de leurs prestations.

Ein weiterer Glückwunsch zum 75-Jahr-Jubiläum des SHV

erstattet von den am Versicherungsvertrag mit dem SHV beteiligten Gesellschaften, die überdies als gemeinsame Jubiläumsgabe ein Bild von Marcus Jacobi «Schneeschmelze» zur Ausschmückung des Zentralbüros überreichten.

Sehr geehrte Herren!

Gestatten Sie, dass wir Ihnen im Namen unserer Gesellschaft sowie in demjenigen der drei übrigen am Versicherungsvertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein beteiligten Gesellschaften «Zürich», «La Suisse» und «National» unsere herzlichsten Glückwünsche aussprechen zu dem Jubiläum des 75jährigen Bestehens, das Sie am 28./29. Mai auf dem Bürgenstock feiern.

Aus der interessanten, aufschlussreichen Festschrift, für deren freundliche Übermittlung wir Ihnen bestens danken, geht hervor, welche erfreuliche Entwicklung der Schweizer Hotelier-Verein – gegründet in einer Zeit, wo die Schweizer Hotelindustrie bereits in hoher Blüte stand – genommen hat und welche mannigfachen Aufgaben zugunsten des Hotelwesens und des Fremdenverkehrs er sich zum Ziele setzt und durchführt. Man gelangt beim Durchgehen des Berichts zu der Überzeugung, dass es zu einem schönen Teil auch der Berufsorganisation der Hoteliers zu danken ist, wenn dieser wichtige Zweig des schweizerischen Wirtschaftslebens in aller Welt einen so hohen Klang hat, bemühen Sie sich doch unablässig und mit Erfolg, gut ausgebildete Hoteliers heranzubilden und in vielfältiger Weise alles zu tun, um die klassische Qualität der Schweizer Hoteliers hochzuhalten. In den Krisen-, Kriegs- und Nachkriegsjahren der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts, welche auch der Schweizer Hotellerie schwere Rückschläge versetzten, war es ausserordentlich wichtig, dass der starke Berufsverband die Interessen seiner Mitglieder vertreten und fördern konnte.

Wir freuen uns, dass Ihr 75-Jahr-Jubiläum in die Zeit einer neuerlichen Blüte des Schweizer Hotelgewerbes fällt, und wir hoffen gerne, dass diese recht lange anhalten werde. Ihr Dank bei dem festlichen Anlasse wird vor allem auch den Männern gelten, welche Ihrer Berufsorganisation ihre Zeit und ihre Tatkraft in uneigennütziger Weise widmeten und heute noch widmen und damit beitragen zum hohen Ansehen, welches der Schweizer Hotelier-Verein in unserem Land und weit darüber hinaus geniesst.

Wir benützen den Anlass gerne, um der langjährigen Beziehungen zu gedenken, welche Sie mit unseren Gesellschaften durch die bestehenden Versicherungsverträge verknüpfen. Gerne geben wir der Erwartung Ausdruck, dass diese Verbindung zu gegenseitiger Befriedigung auch in Zukunft anhalten werde.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Im Namen der Vertragsgesellschaften

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Die Generaldirektion: *Roediger*

Die interne Delegiertenversammlung vom 29. Mai

Der Vorsitzende, Zentralpräsident *Dr. Franz Seiler,* eröffnete am Mittwochvormittag die Sitzung, indem er zunächst den Herren *Fritz Frey,* Besitzer der Bürgenstock-Hotels, und Direktor *Peter* sowie allen ihren Mitarbeitern für die hervorragende Organisation und das in jeder Beziehung treffliche Diner vom Vorabend mit anschliessendem Unterhaltungsprogramm den herzlichen Dank ausprach. Sodann wurde auf die Traktandenliste eingetreten.

Revision des Mitgliederbeitragssystems

Der Vorsteher des Zentralbureau, Herr *Dr. R. C. Streiff,* erstattete einen ausführlichen Bericht über dieses Thema und fasste die Schlussfolgerungen, zu denen der Zentralvorstand auf Grund eingehenden Studiums der Frage gelangt war, zusammen. Er erinnerte daran, dass die ausserordentliche Delegiertenversammlung am 22./23. Januar 1957 in St. Moritz für das Jahr 1957 einen Beitragsstop auf der Basis des Jahres 1956 beschlossen hatte, in dem Sinn, dass alle Mitglieder keinen höhern Beitrag entrichten sollen, als dies im Jahre 1956 der Fall war, ohne Rücksicht darauf, ob sich die Logiernächte oder die Grundpreise, die für den Ansatz massgebend sind, erhöht haben. Bei sinkenden Logiernächten soll – sofern sich die übrigen Voraussetzungen nicht geändert haben – automatisch die Reduktion des Beitrages wie bis anhin eintreten. Schon seit zwei Jahren ist die Frage einer Revision des Mitgliederbeitragssystems von gewissen Mitgliedern aufgegriffen worden. Es hatte sich nämlich gezeigt, dass in bevorzugten Orten Häuser der mittleren Rangstufen ihre Preise derart erhöhen konnten, dass sie in die höchste Beitragsklasse hinaufrutschten, und so der gleiche Ansatz in Berechnung kam wie bei Häusern der obersten Rangstufe.

Ferner begünstigte die konstante Zunahme des Ertrages der Mitgliederbeiträge die Annahme, diese würden vollauf genügen, um die Aufwendungen des Vereins zu decken. In diesem Zusammenhang wies Dr. Streiff darauf hin, dass die ständig steigende Summe der eingehenden Mitgliederbeiträge vor allem darauf zurückzuführen ist, dass die *Zahl der Mitglieder* in den letzten 10 Jahren um 435 Betriebe zugenommen hat. Die Zahl der Mitgliederbetriebe beträgt heute 2486 oder 565 Mitglieder mehr als vor dem Zweiten Weltkrieg. Ausserdem ist die Zahl der Logiernächte in Mitgliederbetrieben seit 1946 von 8 Millionen auf 12,6 Millionen – also um 58 % – angestiegen, wodurch sich auch die Geschäftsergebnisse verbessert haben. Die Gesamtsumme der eingegangenen Mitgliederbeiträge hat sich seit 1946 um 47,9 % vermehrt, womit die Verteuerung respektive die Geldentwertung gedeckt ist. Diese Erhöhung ist somit zur Hauptsache dem grossen Zuwachs von neuen Mitgliedern zuzuschreiben, denn der durchschnittliche Beitrag pro Mitglied hat von 1946 bis 1956 nur um 22 % zugenommen. Die durchschnittliche Erhöhung bleibt also hinter der Geldentwertung sehr erheblich zurück. Interessant ist auch die Feststellung, dass der durchschnittliche Beitragsansatz pro Logiernacht in diesem Zeitraum sogar von 5,66 auf 5,29 Rappen gefallen ist.

Im weitern ist hervorzuheben, dass der *durchschnittliche Beitrag pro Logiernacht* gerechnet im Jahre 1937, also im letzten normalen Jahr vor dem Weltkrieg, 4,96 Rappen betrug und heute 5,29 Rappen, also nur 6,6 % mehr als vor 20 Jahren. Würde man nun den Beitrag pro Logiernacht um einen halben Rappen herabsetzen, wie es der Zentralvorstand vorzuschlagen gedachte, so würde der durchschnittliche Ansatz unter das Mittel des Jahres 1937 fallen.

Der Zentralvorstand und die Geschäftsleitung haben die Frage, wie die Beitragsleistungen gerechter verteilt und herabgesetzt werden können, gründlich geprüft.

Wie stellt sich das Problem in grundsätzlicher Beziehung?

Dem Zentralvorstand schien es logisch und richtig, an der *Relation Preise und Logiernächte* festzuhalten, weil diese gerechter ist als feste Beiträge, etwa abgestuft nach Bettenzahl. Der *Zimmerpreis* schien ihm unter den gegebenen Umständen ebenfalls als die richtige Grundlage. Er konnte sich nicht dazu entschliessen, einen Mittelpreis zwischen Minimal- und Maximal-Zimmerpreis als Ausgangspunkt in Betracht zu ziehen, weil auf dieser Basis etwa 60 % der Mitglieder niedrigere Beiträge als bis anhin bei gleichen Logiernächten zu entrichten hätten; 40 % der Mitgliedschaft dagegen höhere Beiträge. Der Zentralvorstand ist der Auffassung, *dass heute keinem Mitglied zugemutet werden könne, bei gleichen Logiernächten noch höhere Beiträge an den Verein abzuliefern als bisher,* denn dies würde ohne Zweifel als noch ungerechter empfunden werden als die Inkaufnahme kleiner Unebenheiten, die dem bisherigen System anhaften.

Bei der Prüfung der Frage der Schaffung neuer Beitragsklassen von 8 und 9 Rappen wurde in Betracht gezogen, dass die von gewissen Mitgliedern bezahlten Beiträge heute schon mehr als das Hundertfache des untersten effektiv bezahlten Beitrages von Fr. 40.– betragen.

Da der Zentralvorstand den imperativen Auftrag erhalten hat, der heutigen Delegiertenversammlung einen konkreten Vorschlag zu unterbreiten, kam er zum Schluss, im Prinzip den bisherigen Beitragsschlüssel beizubehalten, aber auf allen bisherigen Preisklassen eine gleich grosse Ermässigung von 1/2 Rappen pro Logiernacht eintreten zu lassen, mit Ausnahme der Minimalzimmerpreisklassen von Fr. 9.– an aufwärts. Auf diese Weise würde eine etwelche Erweiterung der Kategorien erreicht, und gleichzeitig würde die Gesamtsumme der Mitgliederbeiträge um rund 70 000 Franken gesenkt.

Die Hoteliervereine Zentralschweiz, Zug und Zürich machten Gegenvorschläge. Wie Zürich, verlangten die Sektionen St. Gallen und Zug, dass der ganze Fragenkomplex vom Zentralvorstand und von den Sektionen nochmals überprüft werde, und dass eine definitive Beschlussfassung auf einen späteren Zeitpunkt verschoben werde. Ein von der Sektion Zürich in diesem Sinn gestellter *Ordnungsantrag* wurde in der Abstimmung von den Delegierten *einstimmig angenommen,* nachdem die Herren Stefani (St. Gallen), Elwert (Zürich), Hegglin (Zug) und A. Krebs (Luzern) den Standpunkt ihrer Sektionen dargelegt und erklärt hatten, dass es sich bei der Revision des Mitgliederbeitragssystems nicht darum handeln könne, dem Verein die zu seiner Aktivität erforderlichen Mittel vorzuenthalten.

Bevor Zentralpräsident Dr. Franz Seiler den Rückweisungsantrag der Sektion Zürich zur Abstimmung gebracht hatte, erklärte er, dass der Zentralvorstand sich mit diesem Vorgehen um so mehr einverstanden erklären könne, als die Verbandsleitung des SHV beabsichtige, ein Aktionsprogramm aufzustellen, das den Sektionen im nächsten Herbst durch den Zentralpräsidenten und die Herren Dr. R. C. Streiff und Max Budliger näher erläutert werden soll, und dass dieses Programm an der in Aussicht genommenen ausserordentlichen Delegiertenversammlung gleichzeitig mit der Frage der Revision des Mitgliederbeitragssystems diskutiert werde.

Nachwuchsförderung und soziale Probleme

Die Frage des Berufsnachwuchses und die sozialen Probleme, die angesichts des herrschenden Personalmangels von brennender Aktualität sind, figurieren regelmässig auf der Traktandenliste unserer Delegiertenversammlungen. Herr *Max Budliger,* Sekretär des SHV, referierte in knappen Zügen über die aktuellen Probleme.

Berufliche Ausbildung

Nahezu alle gewerblichen Berufe verzeichnen einen Rückgang der Lehrverhältnisse. Um so erfreulicher ist die Tatsache, dass im Gastgewerbe – dank der allseitigen und anerkennenswerten Anstrengungen – die Zahl der Lehrverhältnisse nicht nur gehalten, sondern für Köche sogar gesteigert werden konnte; im Verlauf von 10 Jahren wurde die Zahl der neu abgeschlossenen Lehrverhältnisse für Köche rund verdoppelt. Dieser Erfolg ermutigt zu weiteren Anstrengungen.

Letztes Jahr wurden erstmals 18 Lehrlinge in Saisonbetrieben des Berner Oberlandes aufgenommen. Weitere 24 Lehrverträge sind dieses Frühjahr abgeschlossen worden. Die Vorbereitungen für die Durchführung der zwei Internatskurse, die im Herbst dieses Jahres in Interlaken durchgeführt werden sollen, hat die Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes in verdankenswerter Weise getroffen.

Mitgliederbewegung

Mouvement des membres

Neuaufnahmen – Admissions	Betten
Hr. Alfred-Hermann Reiss, Seehotel Hallwil, Beinwil am See	10
Sporthotel Solaria AG., Celerina	40
Société Beausite SA., Hôtel Beausite, Crans sur Sierre	30
Hr. Heinz v. Jahn, Dir., Sporthotel Jahn garni, Davos-Platz	55
Hr. Kurt Illi, Dir., Park-Hotel, Giessbach	P. M.
Geschw. Bodenmann, Hotel Post, Lax VS	30
Mme R. Bonifazio, Hôtel Les Orchidées, Leysin	20
Mme Ch. Desmet, Hôtel Les Charmettes, Leysin	22
Mme H. Kranz-Schnyder, Hôtel-Pension Mon Séjour, Leysin	22
M. Jean Warpelin, Hôtel de la Tour d'Aï, Leysin	18
Mme N. Saule-Fricker, Hôtel-Pension de la Paix, Leysin	20
Frl. Nelly Ghisla, Rest., Tea Room Trosa, Locarno-Mergoscia	—
Hr. Anton Wey, Hotel Winkelried, Luzern	32
M. Paul-Eugène Dubied, Hôtel Belmont, Les Marécottes	30
Mme H. Viacoz, Pension Les Gorges de la Gougra, Mission-Ayer	10
Fam. Charles Barras, Hôtel Beauregard, Montana	40
M. Marcelin Rey, Clinique Atlanta, Montana	20
Mme E. A. Sambuc, Auberge des Barzettes Solalp, Montana	5
M. Jacques Métral, Hôtel des Postes, Monthey	20
M. Pierre-Marie Darbellay, Pension des Sapins, La Niord VS	16
M. Rodolphe Ulrich, dir., Hôtel Bonivard, Montreux-Territet	P. M.
M. Kurt Stöckli, Hôtel La Chaumière, Payerne	28
Hr. Pius Zäch, Hotel Bahnhof, St. Margarethen SG.	18
M. Arnold Lorétan, Hôtel de l'Ecu du Valais, St-Maurice	14
Genossenschaft Laudinella, Hotel Laudinella und Chesa sur En, St. Moritz	95
Hôtel Terminus S.A., Sierre	40
Mme E. Lattion, Hôtel La Matze garni, Sion	28
Mme M. Prahin-Bouchet, Pension Les Mayettes, Troistorrents	12
Gebr. Zenhäusern, Hotel Zenhäusern, Unterbäch	15
Mlle Ida Rey, Hostellerie d'Orzival, Vercorin sur Sierre	24
M. Alois Schmidt, Hôtel de Vouvry, Vouvry	10
Hr. Paul Koller, Hotel Engel, Wädenswil	18
Hr. Gustav Sommer, Garten-Hotel, Winterthur	70
Hr. Fritz Haller, Rest. Haus zum Rüden, Zürich	—

fraise sucé chez nous, et ce *kissélo mléco* crémeux, onctueux, dont on se régale ici!

C'est qu'on est dans la patrie du lait caillé. «Bacillus bulgaricus»! Seul le lait de brebis, que nous n'avons pas, plus riche que celui de vache ou de chèvre, peut donner cet aliment délectable. Beaucoup de Bulgares ne mangent pas autre chose le soir. On les imiterait, quitte à vivre cent ans, avec le teint frais qu'on voit si souvent chez ces vieillards... Mais il faut goûter à tant de bonnes choses!

On se contente d'en prendre un bol ici et là, ou d'en additionner comme c'est l'usage beaucoup de mets chauds.

Le fromage

Deux sortes seulement. Mais si différentes qu'il n'existe pas de désignation commune. Deux choses distinctes, deux notions, deux mots:

Kachkaval. Celui-là, dont la pâte est compacte, substantielle, a de l'analogie avec certains de nos fromages à pâte dure (par exemple le Sbrinz).

Siréné. Fait de lait de brebis, il ne ressemble à aucun des nôtres. Il a l'aspect du sérac, mais l'aspect seulement. On conserve dans l'eau salée la motte blanche, friable, joliment salée elle aussi.

Le *siréné* entre dans de nombreuses préparations culinaires, par exemple la *banitza.* Mais il figure presque toujours tel quel au repas, *mézé,* complément des hors-d'œuvres plutôt que du dessert. Il s'accorde de façon extraordinaire avec la tomate crue; on les dirait faits l'un pour l'autre.

Mais, au fait, quel est l'équivalent du mot fromage en bulgare? *Kachkaval?* Non, justement. On traduit par *siréné.*

Les viandes

Le bœuf est loin d'avoir la première place, qui revient au mouton. On voit d'ailleurs peu de bœufs en Bulgarie. Quelquefois des buffles, surtout dans le Sud. – Le buffle noir qui se vautre dans les mares est anguleux, il semble n'avoir que la peau et les os, et on n'a guère envie de prélever un beefsteak. Sa dépouille fournira néanmoins, avec des *tsarvouli,* d'excellente viande séchée. – Le veau aussi est à l'honneur. Mais en parcourant le pays, on rencontre de grands troupeaux de moutons qui sont, on le conçoit, la première ressource.

Ce qui est une révélation pour nous, c'est l'agneau, l'agneau de lait. Rarissime en Suisse, ici monnaie courante. Et quelle chair tendre, juteuse, succulente!

On ne mange que ça au printemps. Quand vous vous mettez à table, le garçon:

– *Sass louk ili sass grakh?*

Ce qui veut dire: avec des oignons (frais) ou avec des petits pois? L'agneau est sous-entendu. Sass (le son est d'ailleurs différent, plus bref) s'écrit simplement C. Voici une commande: *c oriss i c magdanoss.* On vous apporte votre agneau au riz et au persil, et personne n'a jamais parlé d'*agnéchko.* Pratique, n'est-ce pas?

Le pays est aussi grand producteur de volaille. Il en exporte. La table bulgare est abondamment garnie de poulet. On en fait en particulier une soupe remarquable et de délicieux ragoûts, *iakhnia.* Mais les oies, les dindes, les canards ne manquent pas...

Pas plus que le gibier, pendant la saison, lièvre, chevreuil, sanglier, plume. Mais que diriez-vous d'un cuissot d'ours rôti dans la cendre? Un gala de chasse.

On découvre aussi de fameuses charcuteries: *Pastarma,* viande séchée rappelant la nôtre, en plus tendre. Elle est moulée en longues barres plates, comme la *loukanka,* sorte de salami. *Karvavitza,* boudin au lard. *Soudjouk,* la saucisse, dont certaines sortes sont très corsées.

Les poissons

Les plus connus sont ceux du Danube (l'esturgeon et son caviar, les silures) et de la Mer Noire, bonites et maquereaux. Mais, douces ou salées, les eaux bulgares en recèlent quantité d'autres, y compris la truite de rivière.

Dans cette hiérarchie, le caviar mis à part, je distinguerais avant tout la bonite, *lakerda.* Fumée, la chair est d'une inexprimable densité onctueuse.

Notre maquereau n'offre pas un grand intérêt gastronomique. Mais celui-ci est d'une petite race beaucoup plus fine. La pêche comprend deux phases: En automne, le poisson bien en chair est consommé frais, quand on n'en fait pas des conserves humides. Mais la campagne de printemps donne le produit le plus typique, le *tchirozi.* C'est le poisson maigre séché au soleil. Une friandise, surtout s'il est grillé et préparé en salade avec des herbes.

C'était autrefois, à ce qu'on dit, une monnaie de compte. Chez les Grecs des vieux ports de la Mer Noire, Bourgas, Messemvria, Anchialo, Sozopol, on calculait encore la dot des filles en *tchirozi* il n'y a pas s longtemps: 100 000, 500 000 *tchirozi*...

Le mot turc *khaïvèr* désigne les œufs de n'importe quel poisson. Au caviar noir s'ajoute le gros caviar rouge, ferme – également rare et coûteux. Mais les Bulgares se tirent d'affaire en apprêtant un petit caviar rouge de carpe; il ne paie guère de mine mais, battu avec de l'huile, il n'est pas mauvais du tout.

Est appelée *zélèn khaïvèr,* caviar vert, un peu par dérision, une mayonnaise d'aubergine à l'ail. C'est excellent. Griller l'aubergine, la peler; joindre à la pulpe de l'ail pilé, du sel, un peu de jus de tomate, et si possible quelques lambeaux de poivron grillé et pelé. Broyer et lier le tout en versant de l'huile, comme s'il s'agissait d'une mayonnaise ordinaire. (à suivre)

La semaine prochaine: *A table!*

aus langfaseriger, weisser Baumwollwatte
Reissfest

Diese erfolgreiche Aktion des Schweizer Hotelier-Vereins zur Lehrlingsausbildung in Saisonbetrieben soll nun, in enger Zusammenarbeit mit unseren Sektionen, auf andere Landesgegenden ausgedehnt werden. Verschiedene Betriebe der Zentralschweiz, z. T. in Verbindung mit Wintersporthotels des Kantons Graubünden, haben neue Lehrverträge abgeschlossen. Soweit die Situation überblickt werden kann, darf trotz zahlreicher Schwierigkeiten und Hindernisse mit einem Erfolg gerechnet werden. Unser Vorgehen findet u. a. auch die Anerkennung und die Unterstützung durch die Vorsteher der kantonalen Lehrlingsämter der Innerschweiz.

In diesem Bestreben versuchen wir, einer paradoxen Situation, auf die selbst von höchster Stelle hingewiesen wurde, entgegenzuwirken. Es betrifft dies den Widerspruch, der darin besteht, dass einerseits die Berghotellerie über Personalmangel klagt, während anderseits die Bergbevölkerung gebieterisch nach neuen Arbeits- und Verdienstmöglichkeiten ruft. Trotzdem in der Landwirtschaft und der Hotellerie die Perioden der Hochsaison und des starken Bedarfs an Arbeitskräften zusammenfallen, sollte es der im Gebirge ansässigen Bevölkerung möglich sein, die bestehenden Arbeitsgelegenheiten besser auszuschöpfen. Der Beginn unserer Aktion zur Förderung der Lehrlingsausbildung in den Saisongebieten ist ermutigend, gelingt es doch dabei, die kinderreichen Familien über Arbeitsbedingungen und Verdienstmöglichkeiten in der Hotellerie aufzuklären und sie in verstärktem Masse für unseren Berufszweig zu interessieren. In diesem Sinne sind intensive Werbemassnahmen in Konferenzen mit Berufsberatern, Elternabende usw. vorgesehen. Für Kinder aus ärmlichen Verhältnissen stehen überdies Stipendien verschiedener Organisationen zur Verfügung, und durch Beiträge aus dem Tschumi-Fonds kann bedürftigen Jugendlichen die gastgewerbliche Berufslehre erleichtert werden. Allen Hoteliers sei dringend ans Herz gelegt, persönlich mit allen ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln die Gewinnung und Ausbildung von Lehrlingen zu unterstützen, denn nur so kann die Rekrutierung des dringend benötigten qualifizierten Nachwuchses in der Hotellerie sichergestellt werden.

Bis zu einem gewissen Grade lässt sich glücklicherweise der Personalmangel in unserem Wirtschaftszweig durch Heranziehung ausländischer Arbeitskräfte mildern; aber die Rekrutierung ausländischen Personals begegnet steigenden Schwierigkeiten.

Es scheint im besondern, dass die Vermittlung von ungelerntem männlichem Personal aus Italien auf keine unüberwindlichen Schwierigkeiten stösst, und dass es auch gelingt, Leute, die sonst arbeitslos wären, für die gastgewerblichen Berufe zu interessieren.

Einige Hotelfachschulen sind auch dazu übergegangen, junge Leute, die bereits einen sechsmonatigen Servier- oder Kochkurs absolviert haben, zur praktischen Weiterbildung in die Schweiz zu schicken.

Soziale Probleme

Infolge der Hochkonjunktur und des allgemeinen Mangels an Arbeitskräften erheischen die sozialen Probleme mehr und mehr unsere Aufmerksamkeit. In der letzten Zeit haben verschiedene lokale Sektionen der Union Helvetia, resp. des Schweizerischen Kochverbandes eine Reihe von Begehren anhängig gemacht. Auf Initiative des Schweizer Hotelier-Vereins fand eine Aussprache mit der Union Helvetia statt zwecks Prüfung der Frage, wie weit gewissen Begehren entsprochen werden kann.

Krankenversicherung

Die Inkraftsetzung unserer Krankenversicherung steht nahe bevor. Sobald die noch schwebenden Detailfragen abgeklärt sind, werden wir unseren Mitgliedern das definitive Projekt unterbreiten.

Zusätzliche Altersversicherung

Die Vorarbeiten für eine zusätzliche Altersversicherung schreiten trotz dem Übermass an Arbeit, das die gewerkschaftlichen Forderungen verursachen, weiter.

Obschon auf nationalem und internationalem Boden ein wahrer Wettbewerb herrscht, und trotz dem Willen der Arbeitgeber, eine fortschrittliche Sozialpolitik zu betreiben, kann die Hotellerie nur in dem Masse Konzessionen machen, als sie wirtschaftlich in der Lage ist, die ihr auferlegten Lasten zu tragen. Die Geschäftsleitung des SHV prüft deshalb sorgfältig alle Vorschläge, die geeignet sind, das schwierige Personalproblem zu lösen.

Der mit starkem Beifall aufgenommene Bericht von Herrn *Budliger* gab zu keiner Diskussion Anlass. Am Schluss der Versammlung gab Herr Tissot namens des Zentralvorstandes eine Erklärung über die Frage der Präsidentschaft ab, die wir bereits in der letzten Nummer unsern Lesern zur Kenntnis gebracht haben.

Generalversammlung der Familienausgleichkasse

Vorgängig der internen Delegiertenversammlung vom 29. Mai auf dem Bürgenstock fand im grossen Saal des Palace Hotels unter dem Vorsitz von Herrn *F. Tissot* die Generalversammlung der Familienausgleichskasse statt. Präsident Tissot begrüsste die anwesenden Mitglieder und stellte fest, dass die Versammlung ordnungsgemäss einberufen worden war.

Einleitend bemerkte der Vorsitzende, dass der Geschäftsbericht der FAK als besonderes Kapitel Bestandteil des Geschäftsberichtes des SHV bilde, der sämtlichen Mitgliedern zugestellt worden ist. Deshalb konnte sich Präsident Tissot auf eine Kommentierung des Geschäftsergebnisses 1956 beschränken, das wiederum ausgezeichnet ausgefallen ist, schliesst es doch nach Rückstellungen von 45 000 Franken für den jährlichen Pauschalbeitrag zugunsten der PAHO und von 30 000 Franken für die Überkompensation im Kanton Luzern mit einem substantiellen Einnahmenüberschuss. Dieses günstige Ergebnis beruht auf drei Faktoren:

1. auf der ausgezeichneten Konjunktur, von der wir profitieren, erreicht doch die Zahl der Übernachtungen einen Höchststand, wovon auch der Beschäftigungsgrad des Personals abhängt;
2. auf der Erhöhung des Personalbestandes und der Saläre;
3. auf dem immer grösser werdenden Anteil der in unserer Hotellerie beschäftigten ausländischen Angestellten, denn diese kommen nicht in den Genuss der Familienzulagen, sofern die Kinder nicht in der Schweiz domiziliert sind.

Im Jahre 1956 waren 42 064 ausländische Angestellte in der schweizerischen Hotellerie beschäftigt gegen 37 391 im Jahre 1955 und 33 877 in 1954. Diese Zahlen deuten darauf hin, wie unsicher die finanzielle Lage der Kasse beurteilt werden muss für den Fall, dass das einheimische Personal wieder die gegenwärtig von ausländischen Arbeitskräften besetzten Stellen einnehmen sollte. Die Bilanz der Kasse gibt zu keinen Bemerkungen Anlass, es sei denn, dass die Liegenschaft von jeder hypothekarischen Belastung befreit ist, und dass die Werttitel mit ihrem Nominalwert eingesetzt sind.

Die Rechnung der Familienausgleichskasse ist zweimal jährlich durch die Treuhandgesellschaft LEMANO geprüft worden, die einen ausserordentlich positiven Bericht erstattet hat. Nachdem die ordentlichen Rechnungsrevisoren ebenfalls die Annahme der Rechnung beantragen, wird diese einstimmig unter Décharge-erteilung an die verantwortlichen Organe genehmigt.

Die Versammlung hatte sich ausserdem über die Höhe der Beiträge und die Gewährung einer eventuellen «Ristourne», wie sie den Mitgliedern während der beiden letzten Jahre gewährt wurde, auszusprechen.

Herr F. Tissot unterstrich die Tatsache, dass die Betriebsergebnisse der Kasse von Jahr zu Jahr grossen Schwankungen unterliegen, und dass es deshalb schwerhält, einen für mehrere Jahre gültigen Beitragssatz festzulegen. Anderseits würden häufige Änderungen im Beitragssatz sowohl für die Kasse wie auch für die Mitglieder administrative Schwierigkeiten heraufbeschwören. Aus diesem Grunde schlägt er vor, den Beitragssatz von 0,7 % der Löhne, was vernünftig erscheine, beizubehalten und dieses Jahr eine Ristourne von 15%, das ist ungefähr 0,1% der Löhne oder 115 000 Franken, auszurichten. Die Mitglieder dürfen darin einen offensichtlichen Beweis erblicken, dass die Kasse von der Hotellerie nur gerade die absolut unerlässlichen Leistungen verlangt.

Es darf auch nicht vergessen werden, dass die neuen kantonalen Familienausgleichskassen darauf tendieren, Geburtszulagen einzuführen und den Betrag der Kinderzulagen zu erhöhen. Das würde der Kasse neue Lasten bringen, weshalb eine ausreichende Reservebildung angezeigt ist.

Nach der Mitteilung des Präsidenten, dass ebenfalls eine Ristourne von ungefähr 65 000 Franken auf den Verwaltungskostenbeiträgen AHV in Aussicht genommen werden kann, *beschloss die Generalversammlung, den bisherigen Beitragssatz von 0,7 % der Löhne (1 % für die angeschlossenen Mitglieder der Kantone Luzern und Wallis) beizubehalten und sprach sich zugunsten der vorgeschlagenen Ristourne aus.* Das *Budget* der Kasse wurde ebenfalls einmütig genehmigt.

Erneuerungswahlen in den Vorstand waren keine vorzunehmen, doch hatte die Versammlung an Stelle des ausscheidenden Herrn Reber, Hôtel Reber au Lac (Lugano), einen neuen Suppleanten für die Rechnungsrevisoren zu wählen. Mit grosser Mehrheit wählte die Versammlung Herrn *Toni Benz,* Hotel Pfauen (Einsiedeln).

Da das Wort unter Diversem nicht verlangt wurde, konnte der Vorsitzende die Sitzung mit dem Dank an die Anwesenden für ihre Aufmerksamkeit und ihr Interesse schliessen.

DE NOS SECTIONS

Chez les hôteliers veveysans

La *Société des hôteliers de Vevey* et environs a tenu son assemblée générale ordinaire de printemps le 27 mai à l'*Hôtel Bellevue*, à Chexbres.

A la fin de 1956, la section comptait 24 membres actifs et 6 membres individuels. Dans son rapport, M. *L. Niess,* président sortant de charge, a constaté que l'année écoulée avait été favorable et que la situation de la section était saine.

Les comptes ont été approuvés à l'unanimité et il a été décidé que le timbre de publicité devait être appliqué de manière beaucoup plus stricte.

Le comité a été réélu in corpore. Il se compose de: Président: M. *André Kurz,* Mont-Pèlerin s. Vevey; vice-président: M. *Louis Niess,* Vevey; secrétaire: M. *Otto Riedel,* Vevey; trésorier: M. *Jules Riedweg,* Vevey; membres: MM. *Pierre Daeppen,* Vevey, *Marcel Herminjard,* Vevey.

M. *Jean-Jacques Monnard,* directeur de l'Association des intérêts de Vevey et environs, a été également confirmé dans ses fonctions de secrétaire ad hoc.

250 Jahre TRADITION
SEIT 1705
Fürstenberg Bräu
DAS WELTBERÜHMTE EDELBIER

Für Ihre anspruchsvollen Gäste

Freie Bier AG., Seefeldstr. 14, Zürich 8, Tel. (051) 32 77 61

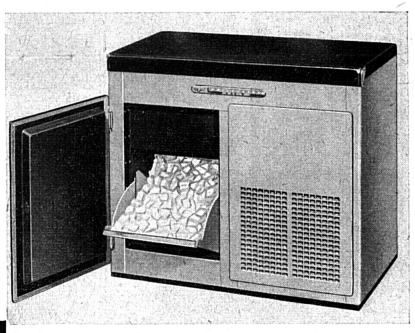
Ia Import-Brech-Koks

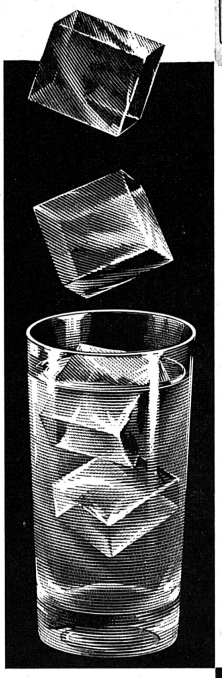
in allen Körnungen und nur in erstklassiger Qualität. Prompte Lieferung ab unserem Import-Lager franko Haus in die ganze Schweiz. – Ia Referenzen.

Günstige Spezialpreise für Hotels

da wir an keine Preisabkommen gebunden sind. Wir liefern auch alle andern Brennstoffe. Ihre Anfrage lohnt sich!

EXIMPA Handelsgesellschaft A.-G. Basel 21
Kohlen-Import
Telephon (061) 32 08 08
wenn besetzt: (061) 32 12 08





6000 Eiswürfel im Tag

— das ist die mittlere Leistung des FRIGIDAIRE-Eiswürfel-Automaten! Unentbehrlich in Restaurant, Hotel und Bar! Erstklassige Referenzen! Wirtschaftlich, unverwüstlich. Einbaumöglichkeit im Buffet. Mit Sparwatt-Rotations-Kompressor (Exklusivität FRIGIDAIRE) ausgerüstet, 5 Jahre Garantie. FRIGIDAIRE-Service in Basel, Bellinzona, Bern, Chur, Colombier (NE), Genf, Kesswil (TG), Lausanne, Luzern, Lugano, Rapperswil, St. Gallen, Sitten, Winterthur und Zürich, siehe Telephon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE.

Frigidaire
PRODUIT DE GENERAL MOTORS

Randbemerkungen zur 50. Generalversammlung des Hotelier-Verein Luzern

Obwohl man zurzeit bei uns den Be- resp. Versammlungskoller bekommen könnte, war die 50. ordentliche Generalversammlung unseres Vereins recht gut besucht. Dass es die 50. Versammlung war, hätte natürlich Grund zu einem währschaften Fest geliefert. Selbstverständlich sind wir solchen Jubiläen nicht abhold, und so liess denn unser verdienter Präsident *Arno Krebs* auch verheissungsvoll durchblicken, dass für ein solches schon eine vorsorgliche Rückstellung gemacht wurde. Hier ist Rückstellung rein finanziell zu verstehen.

Zwölf Traktanden standen auf der Einladung, und darunter war sogar eine Statutenrevision, die 24 Artikel umfasste. Kalte Schauer hätte ein so befrachtetes Programm über unsere Rücken jagen können, aber ein glücklicher Umstand wollte es, dass sich auch die Längsten kurz hielten. Es war nämlich purer Zufall, dass just an diesem Nachmittag das neue Hotel «Astoria» an der Pilatusstrasse offiziell eröffnet wurde, und da die meisten Versammlungsteilnehmer dazu eingeladen waren, fiel es wenigstens denen nicht schwer, kurz und bündig zu sein. Aber auch der Präsident legte ein verschärftes Tempo vor, und wenn wir hier den Wunsch äussern, es möge immer so bleiben, so tun wir dies, weil wir auch Vereinen angehören, in denen eine Versammlung schlafpillenartige Wirkung hinterlässt. Natürlich liegt es nicht immer oder fast nie am Präsidenten, wenn es langweilig wird. Es gibt Leute, die prinzipiell immer wieder das sagen, was schon drei andere vorher präziser ausgedrückt haben. Es ist z. B. auch nicht nötig, dass sich die Redner gleich dutzendweise ihren Vorrednern anschliessen. Wer nämlich nichts sagt, bekundet damit, dass er einverstanden ist – vorausgesetzt, dass er überhaupt eine Meinung hat. Nun, all dies hat mit unserer Versammlung nichts zu tun, denn diese verlief recht flott und anregend, und trotzdem wurde kein Traktandum flüchtig oder gar oberflächlich behandelt.

Recht erfreulich klang der Jahresbericht, der vom Präsidenten und unserem tüchtigen Geschäftsführer *W. Merki* vorgelegt wurde. Trotz des schlechten Wetters brachte auch das Jahr 1956 eine Mehrfrequenz, und fast wäre das Rekordergebnis von 1954 (hervorgerufen durch die Abhaltung der SLA) erreicht worden. Nun ist es aber merkwürdigerweise so, dass die eigentlichen Saisonmonate April bis Oktober einen kleinen Rückschlag erlitten, das gesamte Plus also auf das Konto der stillen Wintermonate geht. Das kann ein einmaliger Vorgang gewesen sein: schön wäre es zwar, wenn die langen winterlichen Monate eine Belebung erfahren würden, ohne dass wir dafür eine Einbusse während des Sommers hinnehmen müssten.

Im Laufe der Versammlung erfuhr man dann auch von unserem rührigen Verkehrsdirektor, Herrn Dr. *E. Schütz,* dass die Aussichten für die kommenden Monate recht gut seien. Die Monate von April bis Oktober, die 90% aller Übernachtungen bringen, sind für die Rendite unserer Betriebe ausschlaggebend. Da wir schon den grössten, und ich möchte auch noch sagen, den erfreulichsten Kongress aller Zeiten hinter uns haben, dürfen wir frohgemut der Entwicklung entgegensehen. Der *Rotarier-Kongress,* an welchem rund 10 000 Personen teilnahmen, hat einwandfrei bewiesen, dass die Masse Mensch besser ist als ihr Ruf, und dass Masse eben doch nicht Masse ist. Der Schreibende kann sich nicht erinnern, jemals zuvor so viel nette, gebildete, liebenswürdige und frohgestimmte Menschen beieinander gesehen zu haben. (Als Fastluzerner bin ich versucht zu behaupten, dass es nicht netter hätte sein können, wenn wir 10 000 Zürcher in der Leuchtenstadt gehabt hätten.)

Die 9 ersten Traktanden wurden wie am Schnürchen abgewickelt, und erst bei der Statutenrevision kam es zum Wortgeplänkel. Für den Vorstand war es erfreulich, dass ihm die Mitglieder mehr Geld zuhalten wollten, als er verlangte. So wurde die Eintrittsgebühr von 10 auf 20 Fr. erhöht, und auch die Beiträge der Restaurants wurden neu geregelt. Eine grössere Diskussion entstand erst beim Traktandum 12, das sich mit dem Begehren der Union Helvetia auf Abschluss einer Vereinbarung über die *Prämientragung in der Krankenversicherung* befasste. Es ist nun schon einmal so, dass der Arbeitgeber heute mit Bangen jeder weiteren Forderung der Angestelltenschaft entgegensieht, und zwar nicht etwa, weil es an sozialem Verständnis fehlt, sondern weil die Rendite der meisten Betriebe derart schmal ist, dass bei den heutigen Preisen einfach nichts mehr untergebracht werden kann. Es wäre natürlich schön gewesen, wenn die schweizerische Hotellerie ihren Ruf, preiswürdig und trotzdem leistungsfähig zu sein, noch weiter hätte ausbauen können. Natürlich lassen sich Preisanpassungen so oder so nicht mehr allzu lange hinausschieben. Es mag uns ein Trost sein, dass andere Länder vor dem gleichen Problem stehen.

Aus der Versammlungsmitte war einerseits grosses Verständnis für die sozialen Wünsche unserer Mitarbeiter herauszuhören, anderseits aber wurde doch festgehalten, dass die Übernahme von 50% der Krankenkassenbeiträge für den Betrieb sofort wieder eine Verminderung der Rendite resp. eine Vergrösserung des Betriebsdefizits darstellen müsste. Der Vorstand wurde beauftragt, die Frage genau und wohlwollend zu prüfen, um dann im Herbst einer ausserordentlichen Generalversammlung Anträge zu stellen.

Unter *Varia* wurden von Herrn *Fritz Furler* grosse Bedenken gegen einige bauliche Veränderungen auf dem Kurgebiet (Luzern möchte nämlich ein Kurgebiet bleiben und nicht zur Passantenstadt degradiert werden) geltend gemacht. Mit Recht geisselte er das zeitlupenartige Vorgehen bei der Lärmbekämpfung und die anscheinend nicht vorhandene Bereitschaft der Behörden, den Moped- und Töffahrern in den von Furien gehetzten Gashebel zu fallen. Es wäre dringend nötig, dass man auf unserer schönsten Strasse eine Geschwindigkeitsbeschränkung einführen würde. Da wird nämlich fröhlich mit «hundert Sachen» durch die Haldenstrasse gebraust: morgens nach 7 Uhr könnte man meinen, in Monza zu sein, so heulen die Motoren, wenn sich die «Mehrbesseren» unserer Geschäftsleute und deren Personal zur Arbeit begeben. Wenn man uns heute weismacht, dass es keine gesetzliche Handhabe gebe, um das nächtliche Herumsausen wildgewordener Hirtenknaben und italienischer Balladensänger zu verhindern, so nötigt das uns ein breites, aber grimmiges Grinsen ab. Man hat die Gesetzesmaschine in wallende Bewegung gesetzt, um zu verhindern, dass wir Hoteliers allzugünstig zu Erdbeeren, Spargeln, Eiern, Rindsfilets, Butter, Wein, Spirituosen usw. gelangen, und wir könnten eigentlich erwarten, dass man auch einmal in der Geschichte der Eidgenossenschaft etwas austüfteln würde, an dem wir helle Freude hätten. Für sämtliche Kurorte müsste ein Nachtfahrverbot für Motorräder und deren unterernährte Ableger, die nicht selten unter asthmatischen Attacken leiden, erlassen werden. Was für den Lastwagenverkehr billig ist, scheint uns hier nicht mehr als recht zu sein. Vielleicht aber setzt die Liga zur Lärmbekämpfung einen Preis von einer Million Franken aus für denjenigen, der eine leiseschliessende Autotüre erfindet, und zwei Millionen für den, der einen geräuschlosen Motor zum Patent anmeldet. Dass sich Herr Furler mit Vehemenz für *Umfahrungsstrassen* einsetzte, war allen aus dem Herzen gesprochen. Herr Verkehrsdirektor Dr. Schütz war wenigstens so nett, solche als Taufgeschenk für unsere Urenkel in Aussicht zu stellen, wobei ich festhalte, dass er am «höllischen Tempo» der Strassenplanung unbeteiligt ist, sondern lediglich die Sache so darstellt, wie sie leider, leider ist. Nachdem dieser Tage der «Beobachter» eine heftige Attacke gegen den Bundesrat geritten hat, sämtliche Automobilclubs in Weissglut geraten sind ob der verheissungsvollen Rede unseres Bundespräsidenten, können wir geplagten Hoteliers, deren Stimme noch nie viel im Lande zählte, nur hoffen, dass es an massgeblicher Stelle dämmern möge. Das Mass der Geduld scheint voll zu sein, und wenn man in Bern noch mehr «Nein» einheimsen will als man schon bis anhin zu schlucken hat, so soll man nur hübsch im bekannten Tempo weiterfahren. Vielleicht würde das dann das Unglaubliche fertigbringen, nämlich, dass sich alle am Verkehr – und zwar am sicheren Verkehr – Interessierten zusammentun, um etwas «ganz Grosses» zu vollbringen. Das könnte dann die namenlose Planungssuppe, in welcher allzu viele Naivlinge ihre Kelle schwingen, als geniessbar erkennen lassen. Es wäre sogar nett, einmal ganz eindeutig festzustellen, wem eigentlich dieser schöne Staat, unsere liebe Schweiz gehört; dem Volk oder den Behörden!

Immerhin trösten wir uns damit, dass der Apfel – und nicht der Stein – ins Rollen gekommen ist. Es könnte sein, dass ausnahmsweise einmal etwas schneller zustande kommt, als man «massgeblichen Orts» geplant hat.

In diesem Zusammenhang sei es uns gestattet, der Luzerner Stadtpolizei ein Kränzlein zu winden. Nicht nur, dass sie das ganze Jahr eine lobenswerte Freundlichkeit und Objektivität an den Tag legt, leistet sie während der Hauptverkehrszeit eine geradezu vorbildliche Arbeit. Man darf ruhig behaupten, dass jeder einzelne Stadtpolizist – und selbstverständlich auch die vorgesetzte Behörde – sehr fremdenverkehrsfreundlich eingestellt ist. Sie sind mit einer geradezu himmlischen Geduld versehen, und dass es trotz dem oft ins riesenhafte wachsenden Verkehr bei uns noch humorvoll und vor allem «menschlich» zugeht, ist nicht zuletzt deren eigenstes Verdienst. Was sie zur Lärmbekämpfung beitragen können, das tun sie, aber ihrem tapferen Einschreiten sind eben eidgenössische Grenzen gesetzt, und das ist es, was uns Hoteliers nun gar nicht mehr in den Kram passt. Wer unnötigen Lärm verursacht, benimmt sich asozial, und deswegen müsste er straffällig sein.

Harry Schraemli

Hôtels et restaurants points de contact de l'Europe nouvelle

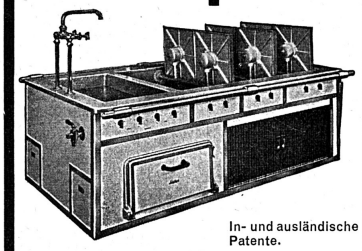
M. Adalbert Schwingshakl, excédé par les lenteurs qu'enregistre l'établissement d'une Europe fédérée, a décidé de «faire quelque chose». Pendant ses vacances, cet homme, comptable dans une entreprise, après avoir vidé sa tire-lire, s'est embarqué dans un tour des capitales européennes: Vienne, Genève, Paris, Bruxelles, Amsterdam, Francfort et Munich. Il a mené une enquête personnelle pour connaître l'opinion des gens sur l'idée européenne et, tentant de mobiliser autant de journaux que possible, il a lancé le projet suivant:

«Afin de procurer à toutes les couches de la population de l'Europe de l'Ouest une possibilité de coopérer à l'unification de l'Europe, il est proposé de procéder à l'établissement d'un réseau de «*points de contact*». Les hôtels, restaurants et auberges de toutes les villes, localités et lieux de villégiature sont invités à installer des «points de contact», qui seront désignés par une enseigne figurant un ‚E' (pour Europe). Les personnes qui fréquenteront ces établissements ainsi désignés, trouveront des tables également indiquées par un ‚E'. Toutes les organisations d'une localité qui s'intéresse à l'unification de l'Europe, enverront à ces «points de contact» des délégués pour diriger les discussions et propager l'idée européenne.» M. Schwingshakl espère que l'établissement de cette chaîne dans tous les pays engendrera des échanges d'idées et «fera descendre l'Europe, si ce n'est dans la rue, du moins dans des établissements publics».

A. E.

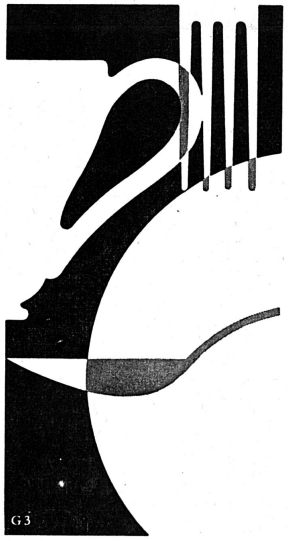
Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd
setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

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



In- und ausländische Patente.

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



strahlende Sauberkeit
geringe Kosten

TRITO — Zum Geschirrwaschen, Gläserspülen, Entfetten und Reinigen von Küchen- und Metzgerei-Einrichtungen usw.

TRAX — für Geschirrwaschmaschinen, beseitigt und verhindert Kalkniederschläge, macht alles Geschirr völlig fettfrei, strahlend sauber.

ADA — das besonders feine Pulver zum Putzen mit starker Schaum-Reinigungswirkung, ausgezeichnet zum Händewaschen.

Henkel eine Garantie für Qualitätserzeugnisse

Henkel & Cie. A.G., Pratteln/BL
Abteilung Grosskonsumenten
Henkel

Dunlopillo
Der echte
Latexschaum
von Weltruf

Das ideale Material für Hotels:
Matratzen - Kissen - Kopfkissen etc.

25 Jahre Erfahrung
ZÜRICH DUNLOP GENF
Erhältlich bei Ihrem Lieferanten

Apéritif à la gentiane
SUZE
l'ami du connaisseur

Hotelier gesucht
der Interesse hat, mit Ärzt zusammen ein
HOTEL
zu übernehmen, das zu einem interessanten Ganzjahresbetrieb gestaltet werden kann.
Anfragen an Postfach 339, Zürich 34.

Preiswürdig zu verkaufen
ein Posten schweres neues
Silber
wie Platten, Legumier, Saucier, Eis- und Kaffeebecher, Teegläser mit Löffel, grosse und kleine Messer und Löffel. Anfragen unter Chiffre H S 2491 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Rasch und gut lernen Sie
ENGLISCH
im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganztägiger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienanschluss. Ia französische Küche. Eintritt jederzeit. – Geschlossen 1. Aug.–15. Sept. 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.

Will man wirklich wohnlich wohnen,
wird man seine Möbel schonen.
Trotzdem gibt es beim Entpfropfen
wie beim Trinken, manchmal Tropfen,
Ringe oder einen See
sei's von Tinte oder Tee
sei's von Weingeist oder Wein
und das trocknet gräulich ein.
WOHNLICH's Möbelpolitur
RADIKAL heißt hier die Kur:
RADIKAL macht wie durch Zauber Möbel frisch und fleckensauber.
Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen
Hersteller: G. Wohnlich, Dietikon

FAVORISEZ...
de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Aufschnittmaschinen
Günstige Occasionen!
Einige neuwertige elektrische Aufschnittmaschinen, Schräg- und Gradschnitt-System, wie: Berkel, Hobart, Ditting-Latscha, Globe, Scharfen sowie diverse Handmaschinen
mit Garantie zu verkaufen.
F. BERNET, ZÜRICH 1
Talstrasse 82, Tel. (051) 25 40 05
Automat. Waagen, Aufschnittmaschinen
«FRITOUT»-Backapparate

ACHTUNG
garantiert einmalig für 1957. Ich liquidiere
fabrikneue
Gartenschirme
2 m Durchm. Knickbar mit allen Varianten. samt Betonsockel, 20–25 kg, für nur
Fr. 58.—
Meine Referenzen für Qualität und Bedienung: Hotels Seiler, Zermatt, 57 Stück; Hotel Waldhaus, Flims, 20 Stück; Hotel Tribsee, 10 Stück; Hotel Thalwilerhof, Thalwil. Rud. Tschudi, Fabrik. Schwanden (Glarus), Tel. (058) 71760.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN
OPV

Internationaler Bäderverband

Vom 16. bis 19. Mai 1957 fand – zum erstenmal seit 1948 wieder in der Schweiz – die ordentliche Delegiertenversammlung der Fédération internationale du thermalisme et du climatisme (FITEC) in Baden statt. Der Verband, dem heute die Heilbäderorganisationen von zwölf europäischen Nationen angeschlossen sind und der auch mit verschiedenen überseeischen Ländern Beziehungen unterhält, steht seit zehn Jahren unter der umsichtigen Leitung von Nationalrat *A. Schirmer, Baden,* der mit viel Geschick die nicht immer leichte Aufgabe erfüllt, die Forschung im Bäderwesen auf wirtschaftlichem und medizinischem Gebiet international zu koordinieren. Nachdem am Vortag die einzelnen wissenschaftlichen Kommissionen ihre Arbeitssitzungen abgehalten hatten, kamen alle Delegierten am 17. Mai zur Hauptversammlung im historischen Tagsatzungssaal der Stadt Baden zusammen. Der Präsident begrüsste speziell den Stadtpräsidenten von Baden, Herrn *Max Müller.* Die Begrüssungsansprache des Präsidenten behandelte in der im Rahmen der FITEC traditionellen toleranten Art und Weise allgemeingültige menschliche Probleme des privaten und internationalen Zusammenlebens, Probleme also, die nicht allein mit einem klugen, kühlen Kopf, sondern zudem mit einem fröhlichen, gütigen Herzen gelöst werden müssen. Nach der mit grossem Beifall aufgenommenen Ansprache schritt die Versammlung zur Behandlung der Tagesgeschäfte. Sie genehmigte den Jahresbericht und die Jahresrechnung und stimmte anschliessend dem *Programm des Internationalen Kongresses für Balneologie und Klimatologie* zu, der vom 4. bis 8. Oktober 1958 in *Neapel* und *Ischia* (Italien) durchgeführt wird. Das reichhaltige, interessante Programm enthält auf medizinischem Gebiet Vorträge über den Problemkreis «Radioaktivität und Balneologie» und behandelt im wirtschaftswissenschaftlichen Sektor betriebswirtschaftliche, juristische und propagandistische Fragen, die Heilbäder und Klimakurorte betreffen.

Am Nachmittag besichtigten die Delegierten die neuerbohrte *Thermalquelle in Zurzach* und liessen sich die neuesten Bauprojekte erläutern, worauf ihnen im Hotel Rad von der Thermalquellen AG Zurzach ein Imbiss offeriert wurde. Der Abend des gleichen Tages vereinigte die Delegierten und die prominenten Gäste des Verbandes Schweizer Badekurorte zu einem *hervorragenden Bankett* im festlich geschmückten grossen Saal des *Hotels Verenahof in Baden.* Die frohe und wirklich herzliche Stimmung, die trotz aller nationalen und sprachlichen Unterschiede herrschte, wird – neben der Meisterleistung der schweizerischen Küche – allen Delegierten unvergesslich bleiben.

Am Samstag, dem 18. Mai, sprachen im Kantonspital Zürich Prof. *O. Gübeli* (ETH Zürich) über die neuesten Möglichkeiten und Ergebnisse in der Mineralwasseranalyse, Prof. *A. Böni* (Rheumaklinik Zürich) über die experimentellen Grundlagen der Balneotherapie und Prof. *K. M. Walthard* (Institut für physikalische Therapie Genf) über die therapeutische Bedeutung der Klimafaktoren, mit besonderer Berücksichtigung der Verhältnisse in der Schweiz. Diese äusserst interessante Vortragsreihe, zu der auch Vertreter der Schweizer Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie sowie der Schweizerischen Gesellschaft für physikalische Medizin und Rheumatologie erschienen waren, zeigte deutlich die Notwendigkeit einer intensiven Grundlagenforschung auf dem Gebiet der Balneologie und Klimatologie, wenn sich auch die Ergebnisse dieser Arbeiten für den einzelnen Kurort nicht sofort, sondern erst nach einigen Jahren günstig auswirken. Am Samstagnachmittag fuhren die Delegierten als Gäste des Verkehrsvereins Zürich mit einem Extraschiff nach der Halbinsel Au, wo ihnen ein Nachmittagstee serviert wurde. Am Abend besuchte man – für viele Ausländer ein erstmaliges Erlebnis! – eine Galavorstellung des Zirkus Knie, der gerade in Zürich gastierte. Leider wurde am Sonntag durch das plötzlich hereingebrochene schlechte Wetter die Exkursion nach Rietbad und auf den Säntis verunmöglicht. Als Ersatz fand am Sonntagnachmittag eine Fahrt nach Schinznach-Bad statt, wo den Delegierten von der Kurhaus AG ein Tee offeriert wurde. Ebenso hatten sie Gelegenheit, die Badeanlagen zu besichtigen. Nach der Rückkehr nach Baden schloss Präsident A. Schirmer die für alle Teile zur vollen Zufriedenheit verlaufene Tagung.

Die nächste Delegiertenversammlung der FITEC wird während des Internationalen Kongresses 1958 in Ischia durchgeführt werden. *Ti*

AUS DER HOTELLERIE

Heinrich Futterknecht 70jährig

Heute Freitag feiert in Reutigen alt Hoteldirektor *Heinrich Futterknecht* bei bester Gesundheit seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar, der im elsässischen Hüningen geboren ist, besuchte die Schulen von Basel und wandte sich nach Schulaustritt dem Hotelfach zu. Nach Absolvierung einer Kellnerlehrzeit arbeitete sich der fleissige und strebsame Mann beruflich von Stufe zu Stufe empor. Sein Beruf führte ihn auch ins Ausland, wo er in grossen Häusern, u. a. in Nizza, Neapel und London, arbeitete. In London lernte er seine spätere Gattin Elise Thönen aus Reutigen kennen, mit der er 1914 den Ehebund schloss und deren Geburtsort dem Weitgereisten zur zweiten Heimat wurde. Heinrich Futterknecht war über 50 Jahre im Hotelfach tätig und leitete zuletzt als Direktor, unterstützt von seiner tüchtigen Gattin, das Hotel auf dem Gornergrat, das Hotel Griesalp und bis zum Verkauf im Jahre 1953 das Badhotel Heustrich. Im gleichen Jahre wählten ihn die Stimmbürger seiner Wohngemeinde in den Gemeinderat, und der Darlehenskasse Reutigen dient der emsige Schaffer als Präsident des Aufsichtsrates. Stets war Heinrich Futterknecht auch ein eifriger Förderer der Musikgesellschaft, die ihn aus Dankbarkeit zu ihrem Ehrenmitglied ernannte. Wir wünschen dem rüstigen Siebziger und seiner lieben Gattin noch viele sonnige und geruhsame Jahre in ihrem schönen Heim auf dem Graben. *ab.*

TOTENTAFEL

Robert Kallen-Hebeisen, Interlaken †

Am 5. Juni verschied an einem Herzschlag Herr *Robert Kallen,* Gatte unseres Mitglieds Frau Hanny Kallen-Hebeisen, im Alter von erst 46 Jahren nach langem, geduldig ertragenem Leiden. Herr Kallen war bis Herbst 1956 Besitzer des Hotels Adler, Interlaken, und derzeitiger Besitzer des Hotels Blume, dessen Leitung er auf den 1. Oktober dieses Jahres zu übernehmen gedachte. Wir entbieten den Trauerfamilien unser herzliches Beileid zu diesem grossen Verlust.

DIVERS

La Bourgogne renoue avec le Saint-Siège une tradition vieille de six siècles

Une initiative des chevaliers du Tastevin

Au lendemain du voyage à Rome du Président de la République française, M. *René Coty* – dont on ne sait pas assez que, depuis 1947, il est *Chevalier du Tastevin* – le Grand conseil de la célèbre confrérie bourguignonne vient d'avoir une heureuse idée: celle de renouer entre le Saint-Siège et la Bourgogne des grands vins les liens d'une vieille et curieuse tradition d'amitié dont l'origine remonte au 14e siècle, et que l'on connaît mal.

Qui se rappelle en effet – sauf les historiens de la Papauté ou ceux des grands nectars de la Côte d'Or, que, dès 1319, la comptabilité du «bouteiller» de la cour papale porte trace de nombreuses livraisons de «vins de Beaune», qui étaient alors l'appellation générique de tous les nectars bourguignons. Qui sait (sur la foi du savant Courtépée et d'après une lettre de Pétrarque) qu'une des causes de la nostalgie des cardinaux, revenus d'Avignon à Rome, était la difficulté d'y recevoir aussi aisément ces excellents «vins de Beaune» auxquels le Pape lui-même, dit un vieux poète français, avait donné *beneïsson,* c'est-à-dire sa bénédiction.

Par bonheur, même après 1370, Philippe le Hardi, le plus célèbre des Ducs de Bourgogne Valois, avait judicieusement continué la coutume d'envoyer annuellement au Saint Siège un nombre appréciable de barriques de la Grande Côte, y compris du Clos-Vougeot de la Côte de Nuits.

Reprenant cette ancienne et habile tradition, le grand conseil de la Confrérie du tastevin, propriétaire du Château cistercien du Clos de Vougeot qui est son «chef d'ordre», vient de décider de faire à Sa Sainteté Pie XII l'hommage d'une pièce de Clos-Vougeot, répartie en 300 bouteilles. N'est-ce pas là une heureuse initiative de la part de cette Confrérie qui s'est fait une loi de maintenir les plus nobles traditions du pays de France, en ce qu'elles ont de plus profondément national?...

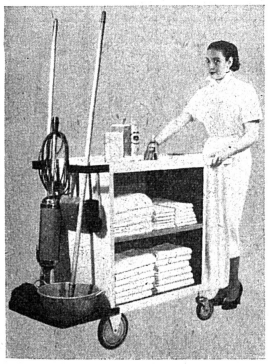
Pas de figurines dangereuses sur les autos

Ces dernières années, on vit circuler sur nos routes toujours plus d'automobiles qui, sans nécessité et même en contradiction avec les prescriptions en vigueur, étaient munies de figurines aux formes audacieuses et parfois très dangereuses. Comme plusieurs cas d'accidents s'étaient produits, où des figurines dangereuses avaient joué un rôle fatal, les autorités furent invitées à diverses reprises par l'opinion publique à prendre les mesures qui s'imposaient pour remédier à cet état de chose. En mars 1956, le Département fédéral de justice et police édicta de nouvelles directives, d'après lesquelles tous les enjoliveurs inutiles devaient disparaître des voitures automobiles, dans la mesure où ils présentaient un danger quelconque, autrement dit s'ils n'avaient pas une forme aplatie et arrondie ou s'ils n'étaient pas en matière élastique ou montés sur ressort. Depuis la parution de ces directives, aucun véhicule sortant de fabrique n'a plus été admis à circuler s'il avait une figurine dangereuse. En ce qui touche les véhicules déjà en circulation, le département a décidé que leurs accessoires dangereux devaient être enlevés jusqu'au 1er juin 1957.

Le parc d'avions de Swissair s'accroît de deux nouvelles unités

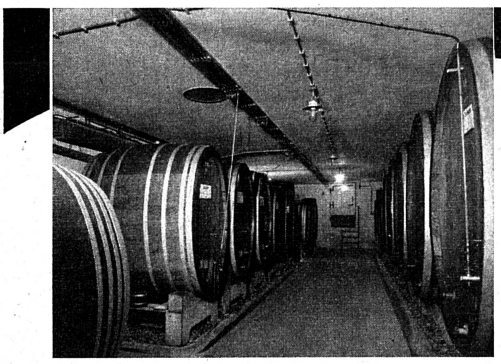
En fin de semaine, le parc d'avions de Swissair s'est accru de deux nouvelles unités. Samedi après-midi, le dernier des onze Convair «Metropolitan» commandés a atterri à l'aéroport de Zurich et, dimanche, le troisième des quatre appareils Douglas DC-7C «Seven Seas» est arrivé. Ainsi Swissair dispose dorénavant d'un parc d'avions de 32 appareils, à savoir: 8 Douglas DC-3, 1 Dakota pour le Fret, 3 DC-4, 11 Convair «Metropolitan» pour courtes et moyennes distances, 6 DC-6B et 3 DC-7C pour le trafic long-courrier.

NEUHEIT!



MAID'S HELPER Etagen-Rolli für Wäsche und Reinigung; spart Zeit und Personal; Katalog auf Verlangen.

ELLEMA AG., SCHLIEREN ZH. Leichtmetallbau, Transportgeräte
Verkaufslager: Sägesstrasse 11 — Telephon (051) 98 78 19



Weinkeller-Klimatisierung

Die Klimatisierung Ihrer Weinkeller erfordert keine baulichen Veränderungen. Unsere Weinkellerkühlung übt auf alle jene Weine, die einen Teil ihrer Jugendlichkeit nicht verlieren dürfen, einen ungeahnten Einfluss aus.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstrasse 473 — Telephon (051) 48 15 55
Vertretungen und Servicestellen in: Basel, Bern, Biel, Chur, Davos, Fribourg, Genève, Interlaken, Lausanne, Lugano, Luzern, Martigny und St. Gallen.

Autofrigor

Sind ihre Glacen auch so gut?

Frig

Es spricht sich rasch herum, wo man die besten Glacen ißt. Darum: Glacen mit Frig von Dr. Wander zubereiten... Frig macht die Glace besser und vereinfacht obendrein die Zubereitung.

Qualität ist bei Wander Tradition

mahler chur seit 1808

Ist Ihr Glas und Porzellan ersetzbar?

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

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

mahler

A vendre d'occasion pour cause modernisation, avant 24 juin

CALANDRE

cylindre 220 × 42 cm., au gaz, avec aspiration, bon état de marche, encore en fonction. Prix intéressant. S'adresser à l'Hôtel Excelsior, Montreux.

Handweberei Eglisau

verhilft Ihnen zu der persönlichen Note in Ihrer Innenausstattung.

Tischdecken, Lunch-sets, Vorhänge, Couch- und Bettüberwürfe, Möbelstoffe, Kissenbezüge und Teppiche werden nach Wunsch hergestellt.

Züs Helmrich, Eglisau Telephon (051) 96 39 32

Hotel-Restaurant-Bar

im Gebiet des Genfersees. Herrliche Aussicht. Terrasse. Grosse Entwicklungsmöglichkeiten. Schriftliche Offerten unter Chiffre PZ 80920 L an Publicitas Lausanne.

MIX- und BAR-Lehrkurs
Internationale Mixing-School
(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. – Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 26 87 68.

SCHLOSS KAFFEE

ist der erste in der Schweiz nach dem wissenschaftlich geprüften Polaroid-Verfahren behandelte Kaffee. Das ist der Grund, weshalb sein herrliches Costa-Rica-Aroma länger erhalten bleibt.

Martin Witschi, Kaffeerösterei Rapperswil SG, Tel. 055/2 19 27

POLAROID-VERFAHREN BEWAHRT DAS HERRLICHE KAFFEE-AROMA

Delegiertenversammlung des Schweizerischen Gewerbeverbandes

Rund 500 Delegierte, zu welchen sich zahlreiche Gäste aus Politik, Verwaltung und Wirtschaft gesellten, versammelten sich am 22./23. Mai in Lugano zur ordentlichen *Delegiertenversammlung des Schweizerischen Gewerbeverbandes*. Der erste Teil der Tagung war der Erledigung der statutarischen Geschäfte gewidmet. Jahresbericht und Jahresrechnung fanden einhellige Genehmigung. Präsident Nationalrat *U. Meyer-Boller* wurde für die Amtsdauer 1957/61 in seinem verantwortungsvollen Amte bestätigt. Anstelle der zurücktretenden Herren Vizepräsident Nationalrat *Hans Müller* (Aarberg), alt Nationalrat *Ernst Bürki* (Thun), Baumeister *Fritz Renfer* (Solothurn), *Dr. Paul Beuttner* (Weinfelden), *F. Jenny* (Ennenda), *Chs. Meyer-Bielser* (Basel) und bedingt durch die letztes Jahr beschlossene Erweiterung waren

21 neue Mitglieder der Schweizerischen Gewerbekammer

zu wählen. Es sind die Herren *H. Baumann* (Thun), *F. Müller-Felber* (Näfels), *E. Pfister* (Solothurn), *P. Badel* (Genf), *Dr. C. E. Bischoff* (Zürich), Nationalrat *Dr. A. Boner* (Balstal), *G. Corbaz* (Montreux), *P. E. Favre* (Montana), *Dr. A. Hauser* (Zürich), *J. Kielholz* (Zürich), *R. Ledermann* (Malley-Lausanne), *Dr. J. Meier* (Bern), *O. Moosmann* (Burgdorf), *E. Pfenninger* (Zürich), *H. Remund* (Niederuzwil), Nationalrat *G. Rutishauser* (Gümligen), *Dr. H. Schümer* (Zürich), *O. Schwaar* (Bern), *Dr. E. Straub* (Zürich), *A. Wiegandt* (Genf), *A. Zurcher* (Montreux). – Zu

Ehrenmitgliedern

ernannte die Versammlung als Ausdruck des Dankes für langjährige Dienste zugunsten des Gewerbes die Herren *O. Wuillemin* (Pully), *Dr. E. Fischer* (Zürich) und Obergerichtspräsident *J. Kündig* (Zug).

Zu Beginn des zweiten Teils der Versammlung begrüsste Präsident Meyer-Boller aus der grossen Zahl der Gäste namentlich den Chef des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, Bundesrat Dr. Th. *Holenstein*, sowie alt Bundesrat Dr. *K. Kobelt*. In prägnanten, gründlichen Ausführungen wurden die Delegierten von Ständerat Dr. *J. Bourgknecht*, Mitglied der Schweizerischen Gewerbekammer, Freiburg, und Dr. *O. Fischer*, geschäftsleitender Sekretär des SGV., Bern, über *«Das Gewerbe und die Kartellinitiative»* orientiert. Da es sich dabei um einen, in seinen Konsequenzen vorab für das Gewerbe, eigentlich revolutionären und gefährlichen Vorstoss handelt, empfahlen die Redner eindringlich, dass in den Sektionen des Schweizerischen Gewerbeverbandes intensiv aufgeklärt werde, damit diese Initiative von der Stimmbürgerschaft verworfen wird.

Bundesrat Dr. *Th. Holenstein* überbrachte der Tagung die Grüsse des Bundesrates und befasste sich in seinen weiteren Darlegungen mit einigen Aspekten der gegenwärtigen Konjunkturlage, wobei er die Notwendigkeit der Zurückhaltung aller Kreise in Staat und Wirtschaft betonte. Die Kartellinitiative wird vom Bundesrat abgelehnt. Eine gesetzliche Verkürzung der Arbeitszeit findet die Zustimmung des Bundesrates ebenfalls nicht. Wenn schon durch vertragliche Vereinbarungen in einzelnen Branchen dieses Postulat erfüllt wird, dann soll es unter billiger Rücksichtnahme auf die Lage der Gesamtwirtschaft und unter Vermeidung von inflationären Auswirkungen erfolgen.

Nach der zu Beginn der dritten Sitzung erfolgten namentlichen Begrüssung der Gäste und der Totenehrung legte Präsident Nationalrat *U. Meyer-Boller* den Standpunkt des Gewerbes zu einigen aktuellen Problemen aus Politik und Wirtschaft fest.

In einer gehaltvollen und tiefgründigen Ansprache liess sich Prof. Dr. *E. Böhler*, Zürich, vernehmen über *«Der Mensch in der modernen Wirtschaft»*. Diese Analyse der heutigen Zeitverhältnisse weist die Unentbehrlichkeit der menschlichen Einzelpersönlichkeit für die Gesundung von Politik, Wirtschaft und Staat auf.

Der Standpunkt des Gewerbeverbandes

Die *Delegiertenversammlung des Schweizerischen Gewerbeverbandes* bietet alljährlich Gelegenheit, vor einer grossen Zahl Gewerbetreibender, Persönlichkeiten aus Verwaltung, Politik und Wirtschaft, der Presse und der Öffentlichkeit den Standpunkt des Gewerbes zu aktuellen politischen und wirtschaftlichen Landesfragen zu umreissen. Präsident *Nationalrat U. Meyer-Boller* tat es auch dieses Jahr am 23. Mai in Lugano.

An die Spitze seiner prägnanten und fundierten Ausführungen stellte der Präsident des gewerblichen Spitzenverbandes unseres Landes erneut die Forderung nach zusätzlichen Anstrengungen zur Leistungssteigerung. Die gute Beschäftigungslage darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass die moderne Wirtschaft dank ihrer ungeheuren Dynamik in allen Bereichen des Lebens – man denke lediglich an die Erschliessung neuer Energiequellen, die Automation, die Bestrebungen auf Integration der europäischen Wirtschaft – Umwälzungen auslöst, die nur aus Distanz mitzuverfolgen ein grober Fehler wäre. Daraus werden Rückwirkungen auf die schweizerische Wirtschaftsstruktur ausgehen. Das Gewerbe muss sich mehr als bisher organisch einordnen, um die Synthese zwischen der noch weitgehend traditionsgebundenen Arbeits- und Betriebsweise und den Anforderungen eines anbrechenden Massenzeitalters zu finden. Die Synthese bedeutet, *das Wesen der persönlich geprägten Einzelleistung zu bewahren und den Dienst am modernen Kunden noch zu verstärken*. Sterben im Laufe der Entwicklung gewisse Positionen für gewerbliche Leistungen ab, erwachsen aus dem Vorwärtsschreiten der Wirtschaft anderseits neue Bedürfnisse und neue Funktionen. Ihnen gerecht zu werden, ist die Aufgabe des Gewerbes. Den Wettbewerb gilt es dort zu konzentrieren, wo das Gewerbe leistungsfähig ist.

Als Hauptaufgabe fällt den gewerblichen Organisationen und Betriebsinhabern folglich die *fortdauernde Steigerung der Leistungen* zu, damit der Verbraucher von sich aus die gewerblichen Dienste beansprucht. Diesem Ziele dient die berufliche Aus- und Weiterbildung und die Betriebsberatung, von welchen Möglichkeiten bislang eine zu geringe Zahl Gewerbetreibender Gebrauch gemacht hat. Mit mangelnder Beachtung werden auch alle Anstrengungen der Grosswirtschaft zur Pflege ihrer Beziehungen zur Öffentlichkeit und zur Bildung einer ihr günstigen öffentlichen Meinung (public relations) bedacht.

Richtig verstanden schaffen diese und andere Anstrengungen aus dem Gewerbebetrieb nicht einen «Grossbetrieb en miniature», was sinnlos wäre. Vielmehr gilt es, die Schwächen des Grossbetriebes zu vermeiden und zum eigenen Vorteil auszuwerten. Die Vereinigung der betrieblichen Funktionen in einer Person, nämlich jener des Gewerbetreibenden, wird ausgeprägten Persönlichkeiten gelingen. Der Appell zur Steigerung der Leistungsfähigkeit und Bildung der eigenen Persönlichkeit ist Ausdruck des gewerblichen Selbstbehauptungswillens.

Die Arbeit des Gewerbetreibenden ist, so fuhr Präsident Meyer-Boller fort, in das Feld von Bedingungen gespannt, die von aussen, der Wirtschafts-, Sozial- und Finanzpolitik ausgehen. Von staatlichen Massnahmen wird dem Gewerbe in absehbarer Zeit kein Schutz kommen. Mit Befremden nimmt das Gewerbe jedoch wahr, dass für «agrar-, sozial- und handelspolitische» Vorkehren des Staates Verständnis aufgebracht wird, Gesetzesvorlagen jedoch, durch welche die Lage des Gewerbes günstig beinflusst wird, als «gewerbepolitisch» diskriminiert werden. Hier wird, so ist festzustellen, mit verschiedenen Ellen gemessen. Das Gewerbe hat aus dieser tragischen Realität den Schluss zu ziehen, dass den eigenen Kräften mehr zu vertrauen ist als staatlichen Massnahmen.

Dabei wird nicht übersehen, dass von den staatlichen Vorkehren direkte und indirekte Rückwirkungen auf das Gewerbe ausgehen und dieses berechtigen, die Tendenzen der Wirtschaftspolitik sorgfältig im Auge zu behalten und dazu Stellung zu nehmen.

Wenn das Gewerbe auf die Diskussion über *Arbeitszeitverkürzungen* einzutreten sich nicht bereit erklärt, dann aus der Sorge und Mitverantwortung für die Zukunft unserer Gesamtwirtschaft, welche diese Stellungnahme im Zeitpunkt absoluter Vollbeschäftigung und drohender Überhitzung der Konjunktur auferlegt. Es bedeutet einen *kaum zu überbietenden Widerspruch*, bei über 300 000 Fremdarbeitern und über 14 Millionen Überstunden im Jahre 1956, durch Arbeitszeitreduktionen den Mangel an Arbeitskräften noch zu verschärfen. Es ist nicht möglich, grossen Teilen des Volkes Einkommensverbesserungen zu verschaffen und gleichzeitig die Produktionskraft unserer Wirtschaft zu schwächen.

Das *Preis-Lohn-Problem* lässt sich nur dann lösen, wenn alle in der Wirtschaft Beteiligten den Willen zur Zurückhaltung ihrer Begehren unter Beweis stellen. Die Probleme sind von grosser Subtilität, weshalb der Schweizerische Gewerbeverband die gegenwärtig vorherrschende Auffassung des Eidgenössischen Finanzdepartements und der Schweizerischen Nationalbank bezüglich einer restriktiven Kapitalmarktpolitik mit einiger Skepsis betrachtet. Die Ursache der gegenwärtigen Verknappung auf dem Kapitalmarkt ist natürlich bedingt, und aus zusätzlichen, künstlichen Reduktionen des Kapitalangebots sind neue Teuerungsfaktoren zu erwarten. Die künstliche Verknappung ist aber vor allem ein indifferent wirkendes Instrument, das durch die Belastung der kleinen und mittleren Betriebe strukturbeeinflussende Wirkungen auf die Wirtschaft ausüben wird. Zu verlangen ist daher eine subtilere Beurteilung und Behandlung der Kapitalmarktprobleme.

Präsident Meyer-Boller hob zur *Bundesfinanzreform* hervor, dass in der grundsätzlichen Ablehnung einer direkten Bundessteuer das Gewerbe seine Meinung nicht geändert hat, dass es eine Beibehaltung der Wehrsteuer nur dann hinnehmen kann, wenn diese sehr massvoll und möglichst allgemein gestaltet ist, und wenn diese Zustimmung als Ausdruck der Bereitschaft, zum heute dringend notwendigen Kompromiss zu gelangen, anerkannt wird.

Sodann nahm der Redner Stellung zu sozialpolitischen Problemen: AHV, Invalidenversicherung, Erwerbsersatzordnung und Kinderzulagen, und führte aus, das Gewerbe werde dem weiteren Ausbau dieser Institutionen nur dann zustimmen können, wenn eine tragbare Gesamtkonzeption geschaffen wird.

Abschliessend hob der Präsident des Schweizerischen Gewerbeverbandes hervor, dass ein überzüchtetes Konsumentenbewusstsein die Tatsache übersieht, dass jeder Verbraucher auch Produzent ist und dass mit jedem verschwindenden Kleinbetrieb die Tendenz zu Machtstellungen und Machtzusammenballungen gefördert wird, was das soziologische und politische Gleichgewicht des Landes stören wird. Die Schweiz benötigt eine *dezentralisierte Wirtschaftsstruktur*, was nur *durch bewusste Pflege der kleinen und mittleren Betriebsformen* erreichbar ist. Es ist daher Aufgabe einer verantwortungsbewussten Gesamtpolitik des Staates, der Parteien, der Verbände, der Unternehmungen und des Bürgers, die Massenerscheinungen zu bekämpfen und den Tendenzen der Konzentration und Zentralisierung entgegenzuwirken. Diesen Grundsätzen die Treue zu wahren ist Sendung jedes Gewerbetreibenden. *GPD*

SAISONERÖFFNUNGEN

Celerina: Hotel Cresta-Kulm, 18. Juni 1957
Le Prese: Hotel Le Prese, 15. Juni

Die meistgekauften Kaffee-Maschinen

Viele Gäste möchten auch im Sommer und im Garten- oder Terrassen-Service den Kaffee schön warm trinken können. «Egro»-Kaffeemaschinen liefern den Kaffee in der richtigen Temperatur und dazu genügend Heisswasser und Dampf für die andern Heissgetränke.

tragen dieses Zeichen

EGRO

Hersteller und Fabrikservice
Egloff & Co. AG. Nieder-Rohrdorf

Verkauf durch:
Sanitas AG., Basel Kannenfeldstr. 22, 061/24 78 20
Christen & Co. AG., Bern Marktgasse 28, 031/2 56 11
Grüter-Suter AG., Luzern Hirschmattstr. 9, 041/3 11 25
Autometro AG., Zürich Rämistrasse 14, 051/24 47 66
Autometro AG., Genf Rue de Berne 23, 022/32 85 44

Couple de restaurateur

retiré des affaires, libre dès le 10 juillet jusqu'en septembre, **met ses services et expériences à disposition; le mari chef de cuisine.** Ecrire sous chiffre P A 12091 L à Publicitas **Lausanne.**

Gutausgewiesener
Hotel-Direktor
sucht sich auf den Herbst oder nach Übereinkunft
zu verändern
2-Saisonbetrieb auf Sportplatz mit späterer Kaufmöglichkeit bevorzugt. Offerten unter Chiffre H P 2184 an Hotel-Revue, Basel 2.

MARCHIO DEI VINI · PREGIATI · CONTROLLATI
VITI

Typische Tessiner Qualitäts-Rotweine

Nostrano
Merlot del Ticino
Merlot «VITI»
Grappa nostrana
in 1/1-, 7/10- und 3/8-Flaschen

Verlangen Sie Weinmuster und unsere Preisliste.

CANTINA SOCIALE, MENDRISIO TELEPHON (091) 4 49 30

Bestausgewiesenes **Hotelier-Ehepaar** mit eigenem, gut frequentiertem, gepflegtem Sommer-Hotel (60 Betten) **sucht**

Direktion oder Gerance

eines Winterbetriebes. Sehr geeignet für Restaurations- und Stossbetrieb. Referenzen stehen bereitwilligst zur Verfügung. Offerten unter Chiffre D G 2463 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gutausgewiesenes
Direktions-Ehepaar

(Schweizer) mit langjähriger Praxis, zur Zeit Direktionsposten in grösserem Hotel in der Schweiz, **sucht sich** auf den Herbst oder nach Übereinkunft **zu verändern.** Saison- oder Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre D E 2317 an die Hotel-Revue, Basel 2.

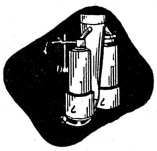
Hoteldirektor-Restaurateur

Schweizer Hotelfachmann, aus dem Ausland zurück, 35jährig, initiativ, energisch, in allen Sparten versiert, sprachenkundig (Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch, Italienisch), **sucht**

verantwortungsvollen leitenden Posten

Offerten sind erbeten unter Chiffre H R 2511 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kaffee- u. Küchenmaschinen



blitzend sauber
mit dem entfettenden Reinigungspulver

SAP

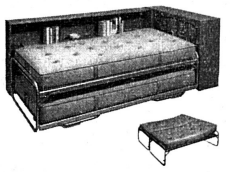
Es verhindert Kalkbildung, erleichtert das Reinigen und schont die kostbaren Maschinen

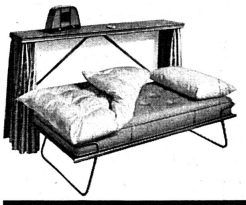
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Qualität zu günstigem Preis!

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Etagenbett «DOPPIO»
Für Kinderzimmer, Hotels, Ferienhäuser, Clubhütten, Arbeitslager etc. Dickwandiges Stahlrohr, goldfarbig lackiert, nach einem Spezialverfahren schlagfest eingebrannt. Beide Untermatratzen mit erstklassig verzinktem Drahtnetz. Grösse 190/80 cm.

Doppelbett «DUO»
beide Betten abklappbar und in der Ausführung genau gleich, sodass dieselben auch einzeln verkauft werden können. Erstklassige Konstruktion unter Verwendung von dickwandigem Stahlrohr, goldfarbig lackiert, nach einem Spezialverfahren schlagfest eingebrannt. Extra starkes, verzinktes Drahtnetz, mit dem Rahmen unlösbar verbunden. Grösse 190/90 cm, mit verstellbarem Kopfteil.





Klappbett «WABE»
mit Umbau, speziell dort geeignet, wo das Bett tagsüber wenig Platz einnehmen soll. Dickwandiges Stahlrohr, goldfarbig lackiert, nach einem Spezialverfahren schlagfest eingebrannt, erstklassig verzinktes Drahtnetz. Einfache Bedienung, die Fussstützen werden umgeklappt und das Bett in den Umbau geschoben. 3 Gummigurten zum Halten des Bettzeuges können mitgeliefert werden. Der Umbau ist freistehend, die Abdeckplatte Limba nussbaumfarbig mittel, mit Wurfgardinenstange und Laufrädchen für den Vorhang. Grösse 190/90 cm, mit verstellbarem Kopfteil. Aussenmasse des Umbau 215/40/120 cm.

ROBUSTA A.G. BASEL. HEUMATTSTR. 10. TEL. 061/34 83 70

Robusta

ESI auf Fettbasis
Hergestellt nach Patent Anmeld. Nr. 5751 | Geprüft durch das SIM mit Qualitätsbezeichnung

das sparsame, schonende **Vollwaschmittel**

NEU
- Einziges Waschmittel mit Korrotex schont Wascheinrichtung und Hände.
- Als einziges Waschmittel der Welt enthält ESI das Bleichmittel in unentmischbarer Form und garantiert gleiche Bleichwirkung von Anfang bis Ende.

Für Waschautomaten **UNIVERSAL** mit kontrollier Schaumkraft. Kein Ueberschäumen der Maschine mehr.

SEIFENFABRIK HOCHDORF für beste und schonendste Waschmittel.

UNIVERSITÄT BERN
FORSCHUNGSINSTITUT FÜR FREMDENVERKEHR

Berner Studenten in Berlin

Die diesjährige Fachexkursion der im Fach Fremdenverkehr tätigen Berner Studenten führte letzte Woche nach der ehemaligen deutschen Reichshauptstadt Berlin. Rund zwei Dutzend Hörer der Vorlesungen über Fremdenverkehr von Prof. Dr. *K. Krapf* hatten Gelegenheit, ihre theoretischen Kenntnisse im Tourismus durch einzigartigen praktischen Anschauungsunterricht zu ergänzen, gleichzeitig aber auch aus nächster Nähe, auf dem politisch heissen Boden Berlins, die Gegensätze zwischen West und Ost in der zweigeteilten ehemaligen deutschen Metropole zu erleben.

Westberlin, das sich heute wieder selbst verwalten darf und eigentlich nur noch formell unter der Kontrolle der westlichen Mächte steht, befindet sich mitten in einer stürmischen Wiederaufbauperiode. Der Krieg hat unvorstellbare Verwüstungen in Berlin zurückgelassen. Ganze Quartiere wurden zu grässlichen Trümmerhaufen zusammengeschossen, und als Bewohner eines völlig unversehrten Landes staunt man nur über den Lebenswillen und die Kraft zum Wiederaufbau der Westberliner Bevölkerung. Schon heute kann man in Westberlin wieder in den Geschäftsstrassen praktisch alles kaufen, was man begehrt. Moderne Hochbauten ragen aus den zerstörten Gebieten der Stadt empor. Neuzeitliche Wohnsiedlungen ermöglichen auch den Arbeitern, in gesunden Verhältnissen zu leben. Die Westberliner Industrie läuft wieder auf Hochtouren und ist in der Lage, ihre Erzeugnisse in den Ländern der westlichen Welt abzusetzen.

In ihrem Wiederaufbau liessen die Westberliner auch die Einrichtungen des Fremdenverkehrs nicht unberücksichtigt. Berlin, das vor dem Zweiten Weltkrieg über 18 000 Fremdenbetten zählte, verfügte unmittelbar nach Kriegsende nur mehr über knapp 1800 Hotelbetten. Heute werden den Gästen bereits wieder *über 6000 Hotelbetten angeboten*, und die gutgezielten Werbemassnahmen des Berliner Verkehrsamtes haben bereits zu einer äusserst *hohen Belegungsquote* der Westberliner Hotels geführt. Inzwischen konnten auch die Zufahrtsverhältnisse nach Westberlin einigermassen normalisiert werden. Drei Fluggesellschaften landen regelmässig auf dem Flughafen Tempelhof, der wohl als einziger Flughafen der Welt mit einer gedeckten Aussteigehalle versehen ist.

In den letzten Jahren gewann Berlin als *Tagungsort von Kongressen* aller Art wieder zunehmende Bedeutung. Während im Jahre 1950 erst 8 Tagungen in Berlin durchgeführt werden konnten, sind für das laufende Jahr bereits 350 Kongresse angemeldet. Nachdem heute schon wieder eine beträchtliche Zahl von Fremdenbetten den Gästen zur Verfügung steht, konnte im Ausland und in Westdeutschland wieder aktiv für Berlin als Touristenziel Werbung getrieben werden, und die Wirkung derselben blieb auch nicht aus. Die Berliner Hotels weisen heute schon wieder eine Bettenbesetzung auf, um die sie viele Schweizer Hoteliers beneiden könnten. Im vergangenen Jahre erreichte die Zahl der Übernachtungen beinahe die Millionengrenze.

Wie überall im Tourismus, sind geordnete Zufahrtswege erste Bedingung für das Eintreffen von Gästen. Berlin kann heute per Flugzeug, mit der Bahn oder auf der Strasse erreicht werden. Die Durchfahrt durch die Ostzone bietet keine besonderen Schwierigkeiten mehr. Das Durchreisevisum wird an der Zonengrenze ohne besondere Formalitäten innert weniger Minuten erteilt.

Nebst den spezifischen Einrichtungen des Fremdenverkehrs, wie Hotelneubauten, Verkehrsbetriebe, Flughafen Tempelhof und der sich in Vorbereitung befindlichen internationalen Baumesse, gab es in Berlin für die Berner Studenten noch unzählige andere Dinge zu besichtigen. Westberlin durchläuft heute eine geradezu fiebrige Wiederaufbauperiode. Der Krieg hat überall schreckliche Wunden hinterlassen. Auf Schritt und Tritt stösst man auf zerschossene und zertrümmerte Häuser, ja ganze Quartiere. Doch aus den Ruinen wachsen schon wieder die modernsten Bauten, Hochhäuser, Wohnsiedlungen, Geschäftshäuser und Unterrichtsgebäulichkeiten. Herrliche Grünflächen lockern das Stadtbild angenehm auf und bieten dem Berliner Bewohner teilweise Ersatz für das heute fehlende Hinterland, Überall pulsiert frohes, zuversichtliches Leben, und trotz harter Arbeit scheinen die Westberliner fest entschlossen, ihre ehemalige Stadt schöner denn je wieder erstehen zu lassen.

Dass dieses Ziel nicht so leicht erreicht werde, dafür sorgen die Russen. Dem Westberliner Wiederaufbauwerk werden alle nur möglichen Schwierigkeiten und Hindernisse in den Weg gelegt.

Eine kurze *Carfahrt durch den Ostsektor* genügte, um den Berner Studenten die Rückständigkeit des Zwangsregimes kommunistischer Prägung vor Augen zu führen. Auch in Ostberlin wurde Wiederaufbauarbeit geleistet, aber in recht bescheidenem Ausmass. Zu Paradezwecken wurde eine Stalinallee beidseitig mit imponierenden Häuserzügen versehen, allerdings in einem um mindestens 30 Jahre zurückliegenden Baustil. Die bedauernswerte Bevölkerung ist ärmlich gekleidet und blickt mit verhärmtem Gesicht in die unfreundliche östliche Welt. Die Ostberliner haben täglich Gelegenheit, den Fortschritt im Westberliner Stadtteil mitanzusehen. Um so schmerzlicher müssen sie die kommunistische Unterjochung empfinden, denn sie wissen, was man unter westlicher Freiheit versteht. Ein Schritt über die Sektorengrenze, die übrigens ohne jede Kontrolle passiert werden kann, bringt ihnen die westlichen Errungenschaften in grausam greifbare Nähe!

Nach den eindrucksvollen vier Tagen in Westberlin hatten die Berner Studenten noch Gelegenheit, den süddeutschen Kurort *Baden-Baden* mit seinen modernen Kureinrichtungen und den mondänen Spielsälen zu besichtigen. Nebst den fachlichen Eindrücken dürfte die Berliner Reise bei den Berner Studenten das Verständnis für die Schwierigkeiten der Westberliner Bevölkerung gefördert und gleichzeitig den Abscheu gegenüber der östlichen Zwangsherrschaft verstärkt haben. *P. R.*

Campagne d'éducation routière 1957

Réfléchir avant de dépasser!

La campagne d'éducation routière de cette année est placée sous le thème: «*Réfléchir avant de dépasser!*» D'après les statistiques, le dépassement imprudent figure parmi les causes d'accidents les plus fréquentes. En 1955, on enregistrait 5837 accidents de ce genre provoquant 3844 blessés et 113 tués et en 1956, 6437 accidents avec 3912 blessés et 107 tués. L'augmentation de 10% dans ce cas est passablement plus élevée que celle qu'on observe pour les autres accidents qui n'est que de 3% à peine. Il sera intéressant de constater l'année prochaine si la campagne a influencé le nombre des accidents causés par des dépassements imprudents.

De quoi s'agit-il? Le dépassement est une des manœuvres de circulation les plus difficiles et il exige de tous les usagers une appréciation précise de la situation et une concentration accrue.

La manœuvre comprend 3 phases, soit le déplacement à gauche, le dépassement proprement dit et l'action de revenir sur la droite de la chaussée. Ces trois phases doivent s'opérer en fonction d'une estimation aussi précise que possible du chemin de dépassement et en tenant compte, en général, que le trafic est devenu beaucoup plus rapide. *Le chemin de dépassement est d'autant plus long que la différence de vitesse est minime.*

Une distance de 320 m est nécessaire au véhicule qui roule à une allure de 80 km/h pour dépasser un autre véhicule circulant à 60 km/h. Il faut en revanche déjà 560 m si la différence de vitesse n'est que de 10 km/h. Lorsqu'un véhicule vient en sens inverse, le chemin de dépassement est du double. A ce propos, le projet de la nouvelle loi sur la circulation routière prévoit que: «*Le conducteur n'accélérera pas son allure au moment où il est dépassé.*» Personne nous empêche d'observer déjà maintenant cette disposition opportune. Cela facilite beaucoup la manœuvre de dépassement et permet une meilleure estimation des distances, ce qui est aussi indispensable.

Il faut encore considérer d'autres facteurs. Celui qui veut dépasser doit embrasser la situation routière et se demander ce que compte faire le conducteur qui le précède, par exemple, lors du dépassement de véhicules stationnés, de piétons, de cyclistes et observer en même temps si le véhicule qui le suit n'est pas sur le point de le dépasser. Il va de soi qu'il faut pouvoir disposer d'un trajet assez long. On signalera son intention de virer au moyen de l'indicateur de direction ou des feux clignotants, bien que cela ne soit pas mentionné dans la loi. En ce qui concerne le klaxon, dans le doute, on donnera de préférence un bref signal, tout spécialement lors du dépassement de piétons et de cyclistes.

Si un véhicule s'arrête devant un passage pour piétons afin de leur permettre de traverser la chaussée sans danger, le véhicule qui le suit s'immobilisera également. On évitera des heurts en se tenant à une certaine distance du véhicule qui précède. On contribuera à faciliter les choses en faisant au bon moment un signe amical de la main.

Le conducteur dépassé roulera à droite, aussi près du bord de la route que possible, n'accélérera pas mais aura plutôt tendance à ralentir. Les camions lourds et les trains routiers observeront entre eux une distance suffisante et, le cas échéant, stopperont pour faciliter le dépassement du trafic plus rapide. Il ne faut jamais se lancer dans un double dépassement de véhicules à moteur en raison des dangers innombrables que comporte une manœuvre de ce genre.

Les interdictions de dépasser doivent être respectées. Qui sait si, à la fin d'un tronçon donné, il ne se trouve pas un gendarme avec son crayon à la main. L'interdiction de dépasser concerne uniquement les véhicules de plus de deux roues.

Afin de faciliter la compréhension des règles de circulation, on a tracé sur beaucoup de routes des lignes de sécurité qui doivent être strictement observées. Si, à droite de la ligne de sécurité, figure une ligne discontinue (ligne de direction), la ligne de sécurité peut être franchie lorsque les conditions le permettent. En revanche, il est interdit de franchir la ligne de sécurité seule.

Si le slogan suggestif de la campagne de cette année se grave dans la mémoire des 800 000 conducteurs de véhicules, il devrait être possible d'enregistrer une diminution notable des accidents de ce genre. *E. Joho*

3500 km d'autoroutes en Europe occidentale

Berne (ACS) – Les 13 pays de l'Europe occidentale et septentrionale ne comptent que 3529 km d'autoroutes sur un réseau routier totalisant 1 826 438 km. Les autoroutes sont très inégalement réparties entre les différents Etats, comme il ressort d'un tableau récemment publié par la Fédération routière internationale:

	Autoroutes km	Routes de 1re catégorie ou nationales	Réseau total	Densité kilométrique par 100 000 habitants
Allemagne (Rép. Féd.)	2 175	24 370	129 238	260
Belgique	120	9 729	52 562	601
Danemark	–	8 170	53 170	1 242
Espagne	–	74 000	124 960	442
Finlande	–	35 186	63 945	1 521
France	70	80 000	633 070	1 480
Grande-Bretagne	–	41 814	282 142	562
Italie	510	24 820	198 063	403
Norvège	–	16 109	47 445	1 419
Pays-Bas	630	3 180	71 530	670
Portugal	8	17 200	30 704	364
Suède	16	23 847	91 609	1 266
Suisse	–	17 000	48 000	975

Il y a un quart de siècle environ, les Pays-Bas furent les premiers à entreprendre la construction d'autoroutes et sont actuellement (exception faite du cas particulier de l'Allemagne) en tête de tous les pays européens. La Hollande continue d'ailleurs courageusement son œuvre de pionnier. D'autre part la France construit actuellement 135 km d'autoroutes, l'Italie 882 km et le Portugal 36 km.

A Zurich, des vitrines originales commémorent le Gothard

Le passant est habitué à voir, à la «Bahnhofstrasse» de Zurich, des vitrines décorées avec goût et fort attrayantes. Pour que le public – celui de l'étranger et celui du pays – se presse devant des vitrines et fasse la queue pour se glisser au premier rang, le sujet et sa présentation doivent être de tout premier choix.

L'Office national suisse du tourisme semble bien avoir réussi à éveiller l'intérêt du public grâce aux seize vitrines du «Crédit Suisse», consacrées à la Commémoration de l'anniversaire du Gothard. Sous le titre: «Les 75 ans du Gothard», notre organisme national de propagande touristique donne un aperçu très vivant de l'histoire et du développement de cette importante liaison Nord–Sud, et cela du premier coup de pioche à l'achèvement.

Le graphiste *Miedinger* a tapissé le fond des vitrines de photos grand format, d'images de l'ancien passage par le col, des routes et des ponts historiques, d'ébauches et de plans pour la construction du chemin de fer et, plus tard, pour son électrification; on y voit l'ancien matériel roulant, un atelier moderne et automatique, ainsi que des wagons et locomotives en service actuellement, sans oublier la «route roulante»: le transport des automobiles à travers le tunnel.

Au premier plan se trouve un grand choix d'objets et d'accessoires utilisés au cours de ces 75 dernières années. Le sac de voyage de grand'maman voisine avec une maquette de la célèbre diligence du Gothard et une image du dernier postillon. On peut admirer un modèle de la première locomotive du Gothard, qui sera remise en circulation le 18 juin, à l'occasion de cet anniversaire, ainsi que les maquettes des machines et wagons les plus modernes. Enfin, des objets particuliers aux cantons du Gothard, complètent cette riche démonstration, qui durera six à huit semaines.

Des textes rédigés en plusieurs langues donnent des indications techniques et biographiques, citent quelques dates et évoquent l'histoire de la ligne du Gothard; ils mettent ainsi en évidence le grand travail accompli au cours de ces 75 ans et son importance pour la Suisse. (ONST)

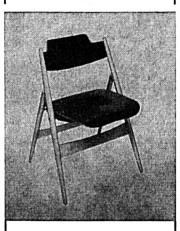
MEIKO
Geschirrwaschmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing.
ZÜRICH 1
Talacker 41 Telephon (051) 25 44 99
ab 1.7.57: Seefeldstr.45, Tel.(051) 34 88 66

Ehepaar
sucht neuen Wirkungskreis (Vertrauensposten) wie
Direktion-Gerance oder als Pächter
(kleines Kapital vorhanden) in mittelgrossem soignierten Betrieb. Bis heute mit Erfolg Betrieb mit 350 mille Umsatz selbständig geführt als Pächter. Mann: 43, 5 Hauptsprachen perfekt, prakt. Lehre in Bureau-Service-Réception, längere Praxis in Küche (erstklassige Häuser in Europa). Frau: 38, 4 Hauptsprachen, bewandert in Lingerie-Economat-Buffet, leichte Bureau-Arbeiten. Bündner Fähigkeitsausweis. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten gefl. unter Chiffre D G 2550 an die Hotel-Revue, Basel 2.

19jähriger, süddeutscher Konditor mit einjähriger Gehilfenpraxis in der Schweiz sucht Stelle per 15. August als
Commis-Patissier
in gut geführtes Unternehmen. Offerten mit nähern Angaben erbeten unter Chiffre K 690 B an die Annoncen-Expedition Künzler-Bachmann & Co., St. Gallen.

DIRECTEUR
42 ans, parlant français, allemand, anglais, espagnol, avec certificat de capacité du canton de Vaud, désire changer de situation. Suisse ou étranger. Evtl. gérance d'un glacier tea-room ou hôtel garni. Offres sous chiffres D R 2557 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Im Hotelfach versierter Fachmann mit Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als
Gérant
sprachenkundig. Eintritt 1. evtl. 15. Juli 1957 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre A 4465 K an Publicitas, Basel.

Praktisch, formschön, solid und rasch kuppelbar ist unser
Klapp-Stuhl
«KLIPP-KLAPP»

in Buche hell natur
Fr. 37.50
bei grösserer Stückzahl
Mengen-Rabatt
LABEL
Möbelfabrik
RUDOLF MEER AG.
Bern, Fischermätteli
Tel. (031) 7 26 71
MEER

WER nicht inseriert wird vergessen

Piqué-Bettdecken
weiss und farbig, in altbewährten und neuzeitlichen Dessins.
Verlangen Sie bitte Muster.
& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Sof. od. Ende Okt. ist aus Gesundheitsrücksichten eine sehr gut eingef., neue u. moderne
Pension Garni
in einem grossen Neubau mit Lift u. Komf. zu vergeben. 12–14 Betten, alle Zimmer mit fl. Wasser od. Bad. Das Haus liegt sehr günstig in Locarno-Solduno an der Kantonsstrasse. Notw. Kap. Fr. 20000.–. Off. unt. Chiffre P G 2554 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige, im Speiseservice gewandte
Servier-tochter
sucht Stelle in gutem Haus. Basel bevorzugt. Offerten sind zu richten an Frl. Hedy Klee, Vogelegg, Post Reute (Appenzell A.-Rh.).

Suche Stelle als
Nachtconcierge oder Conducteur
Zeugnisse, Fremdsprachen sowie internat. Fahrausweis vorhanden. Der Eintritt kann am 1. Juli erfolgen. Zuschriften erbeten an F. Raab, Wels (Österreich), Johann-Strauss-Strasse 49.

Konditor-Patissier
20 Jahre, zur Zeit Bayer. Hof, München, sucht gute Saisonstelle mit Kost und Wohnung. Kerkel, München 12, Friedenheimerstrasse 27/1 (Deutschland).

Junger, initiativer, in allen Arbeiten versierter
Patissier
sucht in gutem Hause Stelle als
Chef- oder Allein-Patissier
Offerten an Walter Meier, Patissier, La Romantica, Melide.

Stelle gesucht für
2 Knaben
11 und 14 Jahre alt, während den Sommerferien als
Hilfs-Portier Kommissionär
oder andere Arbeiten.
Hotel du Simplon, Martigny, Valais.

Zwei kräftige und arbeitsfreudige Burschen, 30 und 27 Jahre alt, suchen Stelle als
Küchen- oder Gartenbursche
Pässe vorhanden. Eintritt sofort möglich. Offerten sind erbeten an Sferra Stefano di Nicola, Carovilli (Campobasso), Italien.

Telefon-Buchordner

bewährt, zuverlässig, solid
Alleinverkauf
TERAG AG Luzern
Tel. 041 / 2 56 77
Mühlenplatz 15

Bon
pianiste
libre tous les samedis et dimanches, cherche emploi pour la saison d'été. Ecrire sous chiffre P 7645 S à Publicitas, Sion.

Suche auf 1. Sept. 1957
LEHRSTELLE
in gutem Hause als
KOCH
in der Schweiz. 3jähr. abgeschlossene Lehrzeit als Bäkker mit Konditorkenntnissen. Karl Heinz Engel, Münzstr. 8, Koblenz am Rhein.

Sprachengewandter Italiener sucht Stelle als
Portier-Nachtportier oder Etagenportier
Eintritt nach Übereinkunft. Stadt Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre OFA 6735 Zw an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Tüchtiger, 19jähriger Konditor sucht
Koch-lehrstelle
in Erstklasshotel. Eintritt wegen Rekrutenschule nicht vor 20. November möglich. Offerten erbeten an Max Soller, Ringenzeichen, Neukirch/Egn.

Deutsches Mädchen, 20jährig mit guten englischen Sprachkenntn. und Handelsschule, sucht Stelle im Hotelfach
Empfang, Büro
Möchte gerne die franz. Sprache erlernen. Offerten an Annemarie Riethеimer, Bussenstr. 42, Stuttgart 13 (Deutschland).

Swiss hotelier
At present managing in South Africa, 15 years London experience, 5 years Rhodesian and S. African experience, fluent French and English
seeks position
overseas in new country. Apply to cipher SIH 2489 to the Hotel-Review at Basle 2.

Erstklasshaus in Graubünden sucht zu baldigem Eintritt:
Chef de réception-Stütze des Patrons
schreibgewandt und vertraut mit allen Bureauarbeiten in Zweisaison- oder Jahresstelle, oder
Sekretärin
mit gleichen Fähigkeiten und möglichst Kenntnissen in Ruf-Buchhaltung. Jahresstelle. Eilofferten unter Chiffre E H 2393 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Baur au Lac, Zürich
sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft
Economat-Gouvernante
(eventuell Economathilfe). Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind erbeten an die Direktion.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 23

Offene Stellen — Emplois vacants

Gesucht: Chef de cuisine, Patissier, Buffettochter, für sofort oder nach Übereinkunft. Eilofferten mit Bild an Hotel Kreuz, **Brienz.** (1811)

Gesucht: Bureaufräulein, französisch sprechend sowie **Officemädchen.** Offerten an Hotel de Paris, **La Chaux-de-Fonds.** (1814)

Gesucht auf Ende Juni oder Anfang Juli in kleineres Hotel garni: **Tochter,** evtl. ältere, arbeitsfähige **Frau** für **Zimmer-** und **Hausarbeiten.** Offerten erbeten an Regina-Sporthotel, **Davos.** (1815)

Gesucht in Jahresgeschäft: **Köchin** oder **Koch** neben Chef, **Buffettochter** oder **-bursche,** evtl. Anfänger mit Vorkenntnissen, **II. Serviertochter** und **Zimmermädchen.** Offerten mit Lohnansprüchen an Posthotel Rössli, **Gstaad.** (1813)

Gesucht per 15. Juni **Restauranttochter** in gutgehendes Speiserestaurant. Offerten an Hotel Bielerhof, **Biel.** (1817)

Gesucht per sofort **Saaltochter** oder **Praktikantin.** Offerten an Hotel Beatrice, **Beatenberg.** (1823)

Gesucht: Tüchtiges **Zimmermädchen** für Juli/August sowie **Alleinkoch** oder **Köchin.** Guter Verdienst. Offerten sind zu richten mit Lohnansprüchen an Hotel Edelweiss, **Beatenberg.** (1818)

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft **Tochter für Saal** und **Restaurant,** evtl. Anfängerin. Offerten an Hotel Alpina, **Mürren.** (1820)

Gesucht selbständige **Köchin,** jüngerer **Hausbursche,** deutsch sprechend. Nähe Basel. Offerten unter Chiffre 1821

Gesucht zu sofortigem Eintritt tuchtiger **Küchenchef** oder **Köchin, Serviertochter, Hausbursche,** jüngerer, deutsch sprechend, **Restauranttöchter,** perfekt englisch. Zeugniskopien und Photos an Postfach 16797, **Alpnachstad.** (1822)

Serviertochter für Café-Restaurant in Saison- oder Jahresstelle gesucht. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Dir. W. Federle, Berghotel **Schatzalp-Davos.** (1819)

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

Stellengesuche — Demandes de places

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 43

Cuisine und Office

Chef de cuisine, Suisse romand, 35 ans, très bon restaurateur, cherche place dans bon hôtel ou restaurant. Si possible région Lausanne ou Léman. Eventuellement gérance ou collaboration intéressée. Excellentes références à disposition. Offres sous chiffre 59

Chefköchin, Schweizerin, entremetskundig, tüchtig, sparsam, sehr zuverlässig, sucht Wirkungskreis in mittleres Hotel. Jahres- oder Zweisaisonbetrieb. Offerten mit Lohnangaben an Helvetia, postrestant, **Oberwil** (Baselland). (57)

Koch, älterer, gut versierter, beste Referenzen, sucht Aushilfsstelle, evtl. Saisonstelle. Offerten unter Chiffre Z 4467 T an Publicitas **Thun.** [687]

Etage und Lingerie

Jeunes filles, 2 (sœurs), 31 et 34 ans, connaissances française, allemand, cherchent place comme **femme de chambre** pour la saison d'été dans bon hôtel moyen. Offres à M. et A. Tenthorey, **Granges-de-Dompierre** (Vaud). (55)

Mann, 35jährig, ehrlich und solid, sucht Stelle als **Maschinenwäscher.** Offerten unter Chiffre 56

Loge, Lift und Omnibus

Alleinportier oder **Portier-Conducteur** sucht Engagement für Sommersaison oder in Jahresbetrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 48

Divers

Person, gesetzten Alters, sucht Kioskstelle, evtl. Posten als **Economatgouvernante** für Saison. Offerten unter Chiffre 58

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

5022 Etagenportier, Officebursche, Zimmermädchen, Serviertochter, sofort, Passantenhotel, 60 Betten, Basel.
5029 Commis-Patissier, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
5031 Sekretärin, 15. Juni/1. Juli, kleineres Hotel, Luzern.
5033 Commis de cuisine, 1. Juli, grösseres Hotel, Bad Ragaz.
5051 Hausbursche, Koch oder Köchin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Rheinfelden.
5055 Etagenportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Kanton Solothurn.
5078 Gouvernante, sofort, Hotel, 90 Betten, Zürich.
5079 Kellner, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
5097 Kellner, Restaurant-Saaltochter, sofort, Passantenhotel, 50 Betten, Basel.
5101 Schenkbursche, deutsch sprechend, Saalpraktikantin, eventuell Saal-Restauranttochter, Bureaufräulein, eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Luzern.
5114 Köche, junge, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Basel.
5115 Sekretär-Praktikant, eventuell junger Sekretär, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
5122 Saaltochter, 15. Juni, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
5124 Zimmermädchen, Hilfsköchin, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Luzern.
5126 Officebursche, Buffettochter, sofort, Passantenhotel, 100 Betten, Basel.
5141 Küchen-Hausmädchen, sofort, kleineres Hotel, Genfersee.
5143 Commis de rang, Lingeriemädchen auch Anfängerin, sofort, Passantenhotel 70 Betten, Basel
5145 Restauranttöchter, Kaffeeköchin, 1. Juli, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
5147 Keller-Schenkbursche, Casserolier, sofort, Hotel 70 Betten, Biel.
5152 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
5153 Koch oder Commis de cuisine, sofort, grösseres Hotel, Basel.
5156 Alleinkoch oder Hilfskoch, eventuell Köchin oder Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton St. Gallen.
5157 Concierge, Sekretärin, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Aargau.
5176 Chef de rang oder 2 tüchtige Demi-Chefs, deutsch sprechend, nach Übereinkunft, grössere Hotel, Luzern.
5177 Commis de cuisine, 15. Juni, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5187 Restauranttochter, tüchtige, sofort/nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
5189 Zimmermädchen, auch Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Baselland.
5190 Koch oder Köchin, tüchtig, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zug.
5209 Nachtportier, englisch sprechend, Commis de rang, Chef de rang, Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
5235 Commis de cuisine, Ende Juni, Serviertochter, Hilfsköchin, sofort, Hotel-Restaurant, Basel.
5241 Kellner oder Serviertochter, Commis de rang, sofort, mittelgrosses Hotel, Thun.
5248 Demi-Chef oder Chef de rang, Anfangszimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
5255 Bureaupraktikant (Mithilfe im Service und Economat) oder gute Gouvernante für allgemeine Mithilfe, sofort, mittelgrosses Hotel, Bern.
5281 Hausbursche, sofort, Buffetpraktikantin, 8. August, 2 Hausmädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
5299 Portier, Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Glarus.
5302 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
5303 Saaltochter, sofort, Hotel 110 Betten, Basel.
5304 Koch, Sekretärin, Zimmermädchen, sofort, kleineres Hotel, Zürich.
5311 Serviertöchter, Buffettochter, 15. Juni, Gouvernante, 1. Juli, Restaurant, Biel.
5336 Junger Patissier, junger Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Bielersee.
5350 Küchenchef, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Innerschweiz.

Sommersaison

5007 Alleinportier-Chauffeur, Zimmermädchen, Sekretärin, Hallentöchter, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
5010 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Adelboden.
5011 Haus-Zimmermädchen, Serviertochter, auch Anfängerin, sofort, kleineres Hotel, Graubünden.
5013 2 Kellner, Glätterin, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
5015 3 Restauranttöchter, Saaltochter, 2 Etagenportiers, Entremetier, nach Übereinkunft, Barmaid, sofort, grösseres Hotel, Zermatt.
5026 2 Küchenmädchen eventuell -burschen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Graubünden.
5027 Sekretär(in) oder Praktikant(in), Portier-Telephonist, Mitte Juni, Hotel 130 Betten, Davos.
5032 Buffettochter, eventuell Anfängerin, sofort, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
5034 Portier, mit Fahrbewilligung, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.
5053 Köche, Chef de rang, Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Engadin.
5056 Kellner, sofort, Hotel-Restaurant, Graubünden.
5058 Office-Lingeriegouvernante, Glätterin, Stopferin, Zimmermädchen, Sommersaison, Erstklasshotel, Engadin.
5062 Kellner, Serviertochter, beide sprachenkundig, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
5064 Küchenchef oder Köchin, Serviertöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
5066 Zimmermädchen, Wäscherin-Lingère, Officemädchen oder -bursche, Küchenmädchen, Serviertochter-Praktikantin od. Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5072 Bureaupraktikantin, Etagenportier, sofort/nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Grindelwald.
5074 Saaltochter oder Saalpraktikantin, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
5077 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton St. Gallen.
5080 2 Zimmermädchen, Lingère-Stopferin, Lingeriemädchen, Economattochter, Saal-Restauranttochter oder -kellner, Patissier, Strandbadbursche (guter Schwimmer), Sommersaison, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
5100 Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Thunersee.
5105 Saucier, 2 Commis de cuisine, Konducteur, Journalführer(in)-Sekretär(in), 3 Chefs de rang, Bureaupraktikant(in), sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
5116 Serviertochter, auch Anfängerin, sofort, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
5117 Restauranttochter, Obersaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Wengen.
5119 Gouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Moritz.
5120 Hausbursche, Obersaaltochter oder gute Saaltochter, sofort, Hotel 90 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
5123 2 Saaltöchter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Nähe Luzern.
5128 Commis-Patissier, jung, sofort, Erstklasshotel, Wallis.
5137 Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Hausmädchen, Saalpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.
5149 Oberkellner, Saaltöchter, sofort, Hotel 70 Betten, Ascona.
5151 Sekretär(in), sofort, Hotel, 110 Betten, Flims.
5154 Sekretärin, II., oder Bureaupraktikantin, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
5155 Koch, Commis de cuisine, 1. Juli, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
5162 Oberkellner, Hallentochter-Anfangsbarmaid, Sekretärin-Praktikantin, nach Übereinkunft/sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
5165 Kellner, 2–3 Glätterinnen, Küchenmädchen, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
5169 Küchenchef, sofort, Hotel 100 Betten, Flims.
5170 Koch, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
5171 Commis de cuisine, I. Saaltochter, Deutsch, Franz., Küchenmädchen, Anfangszimmermädchen, Stütze des Patrons, sofort, mittelgrosses Hotel, Nähe Interlaken.
5177 Hausbursche-Hilfsportier, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Gstaad.
5179 Restauranttochter, Entremetier, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Engadin.
5183 Patissier, tüchtig, Zimmermädchen, Etagenportier, Keller-Hausbursche, sofort, grösseres Hotel, Pontresina.
5188 Wine-butler oder chef de rang, sprachenkundig, sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
5191 Hilfs-Economatgouvernante, Commis de cuisine, Entremetier, Commis de rang, sprachenkundig, Nachtportier, sofort, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
5196 Saucier, Chef de rang, Liftier, Chef d'étage, Commis de rang, Hallen-Bartochter, Kaffeeköchin, Personalserviertochter, Saaltochter und Economatgouvernante, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
5207 Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
5208 Hausbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Biel.
5213 Sekretärin, sofort, mittelgrosses Hotel, Zermatt.
5214 Skretärin oder Sekretär, sofort, mittelgrosses Hotel, Alpnachstad.
5218 Barmaid, Commis de rang, Sekretär, sprachenkundig, Demi-Chef, sofort, Erstklasshotel, Kanton Aargau.
5219 Hilfskoch oder Patissier, Saalpraktikantin, Baranfängerin, Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Adelboden.
5223 Serviertochter oder Praktikantin, Saaltochter oder Anfängerin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Lenzerheide.
5225 Patissier, Chasseur, Serviertöchter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Arosa.
5228 Saaltochter oder Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Graubünden.
5229 Zimmermädchen, sofort, kleineres Hotel, Thunersee.
5230 Commis de cuisine oder Köchin, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
5231 Journalführer(in), Warenkontrolleur, Rotisseur oder Régimier, Serviertochter, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
5238 Commis de cuisine oder Chef de partie-Tournant, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
5239 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5240 Anfangslingère, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
5243 Küchenmädchen oder Lingeriemädchen, 1–2 Saaltöchter, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
5245 Saaltochter, Etagenportier, Chasseur-Voiturier, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
5250 Serviertochter oder Anfängerin, auch junger Kellner, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
5251 Chef de partie, Demi-Chef, Sekretärin, Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Engadin.
5256 Koch oder Köchin neben Chef, Buffettochter oder -bursche, II. Serviertochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5274 Hilfskoch oder Commis de cuisine, Wäscherin, 1. Juli, Hotel 90 Betten, Kanton Wallis.
5276 Küchenchef, Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5279 Saaltöchter, sofort, Hotel 40 Betten, Thunersee.
5280 Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.
5284 Commis de rang, Chef de rang, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
5286 Saaltochter, sofort, Bahnhofbuffet, Innerschweiz.
5287 Lingeriegouvernante oder Hilfsgouvernante, Chef de rang oder Demi-Chef, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Sankt Moritz.
5289 Zimmermädchen, Saaltochter oder Kellner, sofort, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
5291 Küchenchef, evtl. Chefköchin, Commis de cuisine oder Köchin, Oberkellner oder Obersaaltochter, evtl. Chef de rang, Saaltochter, Saalpraktikantin, 2 Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5298 Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Graub.
5307 Küchenchef, sofort, Berghotel 35 Betten, Zentralschweiz.
5308 Junger Küchenchef, sofort, Hotel 35 Betten, Kanton Aargau.
5309 Koch, Chauffeur-Nachtportier, sofort, Hotel 112 Betten, Vierwaldstättersee.
5314 Commis de cuisine, Kellerbursche, Zimmermädchen, sofort, Hotel 130 Betten, Engadin.
5317 Zimmermädchen, sofort, kleineres Hotel, Lugano.
5318 Koch oder Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5331 Junge Alleinsaaltochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, kleines Hotel, Lugano.
5332 Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5334 Anfangs-Zimmermädchen, Buffettochter, sofort, Hotel 125 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
5338 Anfangszimmermädchen, Küchenbursche-Casserolier, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5340 Junger Anfangs-Oberkellner-Chef de rang oder Obersaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
5341 Entremetier, Küchenmädchen, sofort, Hotel 150 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
5344 2 Saaltöchter oder Saalpraktikantinnen, Bureaupraktikantin, Haus- und Anfangszimmermädchen, Zimmermädchen, Tochter zur Mithilfe des Küchenchefs, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5349 Saal-Restauranttochter oder Kellner, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Arosa.
5351 Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Wallis.

Lehrstellen

5096 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.
5196 Kochlehrling, Kellnerlehrling, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
5260 Kellnerlehrling, sofort, Restaurant, Thun.

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus

8602 Sommelier-dancing, sommelières, garçons de cuisine e, d'office, aide de buffet, de suite, grand restaurant, Lausannet
8608 Chef de cuisine, une secrétaire, de suite ou à convenir. hôtel 50 lits, Valais.
8614 Femme de chambre expérimentée, de suite ou à convenir, grand hôtel, Genève.
8615 Chef de partie, commis de cuisine, début juillet, hôtel-restaurant, canton de Fribourg.
8617 Femme de chambre, tournante, fille de salle, de suite, petit hôtel, lac Léman.
8619 Aide de buffet, garçon et fille de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
8622 Fille de cuisine, tournante, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8625 Commis de rang, chef de rang, gouvernante d'économat, aide-gouvernante, de suite, grand hôtel, Montreux.
8629 Femme de chambre, fille de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel-pension, Lausanne.
8631 Aide de buffet, sommeliers, sommelières connaissant la restauration, garçons d'office et de cuisine, de suite, grand restaurant, lac Léman.
8639 Repriseuse, lingère, secrétaire-maincourantier, de suite ou à convenir, grand hôtel, Valais.
8640 Gouvernante d'économat, pâtissier, fin juin, hôtel 110 lits, Valais.
8647 Filles de salle, sommelière, aide de buffet, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8657 Fille de salle, commis de rang, commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8658 Cuisinier seul, garçon de cuisine, début juillet, hôtel 35 lits, Jura vaudois.
8666 Femmes de chambre, barmaid, de suite ou à convenir, grand hôtel, Jura vaudois.
8668 Gouvernante d'étage, barmaid, chef de partie, commis de rang, hôtel 80 lits, Alpes bernoises.
8672 Une téléphoniste, de suite, grand hôtel, Genève.
8673 Cuisinière-cafeterie, laveuse-lingère, casserolier, fille de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel 40 lits, Valais.
8676 Dame de buffet, commis de bar, sommelier, commis de rang, de suite, restaurant, Genève.
8679 Dame de buffet, de suite, restaurant, Lausanne.
8680 Femme de chambre, fille de salle, de suite ou à convenir, hôtel 100 lits, Jura vaudois.
8696 Maître d'hôtel, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Genève.
8711 Aide de buffet, filles d'office, de suite, restaurant, Montreux.
8714 Aide-économat, de suite, hôtel 50 lits, lac Léman.
8718 Fille de salle, de suite, hôtel-restaurant, Valais.
8720 Dame de buffet, filles de salle, commis de rang, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Oberland bernois.
8725 Secrétaire, de suite, hôtel 70 lits, Valais.
8728 Garçon de maison-tournant, secrétaire, entrée à convenir, hôtel de passage, Genève.
8730 Femme de chambre débutante, lingère, de suite, hôtel 40 lits, Montreux.
8731 Fille de maison, garçon de maison (Suisse), de suite, hôtel moyen, canton de Vaud.
8737 Femme de chambre expérimentée, de suite, grand hôtel, Montreux.
8746 Chef de rang (restauration), de suite, restaurant, Lausanne.
8748 Jeune lingère, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
8749 Commis de cuisine, dame de buffet, aide-directrice, de suite, hôtel-restaurant, Genève.
8759 Secrétaire, de suite, hôtel 50 lits, lac Léman.
8760 Secrétaire, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
8761 Commis de cuisine, sommelière, de suite, restaurant, Neuchâtel.
8775 Maître d'hôtel, chef de rang, commis de rang, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8777 Sommelier connaissant la restauration, commis de rang, commis de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.
8782 Secrétaire, secrétaire débutante, chef de partie, de suite ou début juillet, hôtel 100 lits, lac Léman.
8784 Sommelière, barmaid, fin juin, restaurant, Valais.

Erstklass-Hotel in Zürich
sucht in Jahresstelle:

Sekretär evtl. Sekretärin

Eintritt Mitte Juni 1957. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsansprüchen an Dir. E. C. Helfenberger, Hotel Storchen, **Zürich.**

Suvretta House, St. Moritz

Gesucht für die Küchenbrigade
für die kommende Sommersaison (bei Zufriedenheit auch Wintersaison 1957/58):

CHEF DE GARDE TOURNANT

Es kommen nur bestausgewiesene Kräfte in Frage.

Eilofferten mit Zeugnisabschriften an H. Mathis, Chef de cuisine, Segantinistrasse 11, **Bern.**

GESUCHT
für die Sommersaison:

Saucier
Patissier
Entremetier
Kaffeeköchin
Glätterin
Hallen-Bartochter

fferten an Dir. H. Schilling, Grand Hotel, **Rigi-Kaltbad.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Saaltochter oder Saal-Praktikantin

Guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbet. an Parkhotel Schoenegg, **Grindelwald.** Tel. (036) 32262.

Gesucht in Jahresstelle

Koch oder Köchin

Guter Lohn. Sonntags frei. Wohnung vorhanden. Offerten unter Chiffre K K 2486 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. Juli ausgewiesene, zuverlässige

Buffetdamen und Buffettöchter

sowie auf den 15. Juli in Grosskellereibetrieb jungen, kräftigen und zuverlässigen

Kellerburschen

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an Rud. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet, **Zürich HB.**

Gesucht
in Passantenhotel am Vierwaldstättersee, Gotthardlinie, tüchtiger, restaurationskundiger

Küchenchef

Sehr guter Verdienst. Gefl. Offerten unter Chiffre RK 2515 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Beau-Rivage, Genève
cherche un

BARMAN
et une
TÉLÉPHONISTE

Employés qualifiés. Place stable, à l'année.
Entrée de suite ou à convenir.
Faire offre avec copie de certificats, curriculum vitae et photographie.

Inserieren bringt Gewinn!

GESUCHT
zu baldigem Eintritt oder nach Übereinkunft

Sekretärin-Journalführerin
erfahren und selbständig
Serviertochter
französisch sprechend
Economat-Küchengouvernante
sollte ähnliche Posten schon bekleidet haben.
Aide de cuisine

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

Gesucht
zu baldigem Eintritt

Saaltöchter

Offerten an Hotel Schweizerhof, **Grindelwald.**

Erstklasshotel in Zürich
sucht

Sekretär-Journalführer

in Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten an Savoy Hotel Baur en ville, **Zürich.**

In mittlerem SBB-Bahnhofbuffet der Zentralschweiz ist der **Posten eines tüchtigen**

Küchenchefs

neu zu besetzen. Jahresstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre B B 2484 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel am Vierwaldstättersee
sucht

Sekretärin-Vertrauensperson

Gutbezahlte Saisonstelle. Offerten unter Chiffre S V 2555 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel Graubündens
sucht für Sommersaison:

Saucier, Entremetier
Office-Gouvernante
Lingerie-Gouvernante
Telephonist
Nachtportier

Eintritt zirka Mitte Juni/Anfang Juli. Offerten mit Unterlagen erbeten an **Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.**

Wir suchen
in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis-Patissier
2 Commis de cuisine

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an die Direktion des
Hotel Baur au Lac, Zürich.

Hotel in Zürich sucht

Chef de rang
Demi-Chef
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Zimmermädchen-Tournante
Lingeriemädchen
Economat-Tochter

Offerten unter Chiffre D R 2496 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Demi-Chef
Commis de rang

Offerten an Hotel Schweizerhof, **Basel.**

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Saaltochter
evtl. Kellner

Auch Anfängerin, die einen Kurs gemacht hat, könnte berücksichtigt werden. Anmeldungen mit Referenzen und Photo sind zu richten an Hotel Bären, **Bern,** H. Marbach, Tel. (031) 23367.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern
sucht für die Sommersaison

Entremetier

Stellenantritt sofort. Offerten an Direktor Nützi, Hotel St. Gotthard, **Luzern.**

Gesucht
zu sofortigem Eintritt:

2 Zimmermädchen
Portier-Chauffeur

Guter Verdienst. Offerten an Palace-Hotel-Steinbock, **Pontresina.**

26jährige, tüchtige, initiative **Hotelsekretärin,** gut ausgewiesen, sprachenkundig, vertraut mit allen einschlägigen Arbeiten wie Reception, Journal, Kasse, Korrespondenz u. Kenntnissen der übrigen Sparten des Hotelfachs, **sucht auf Herbst 1957 Jahresstelle** als

Sekretärin-Stütze des Patrons

in Stadt Zürich oder anderer grösserer Stadt. Offerten unter Chiffre S S 2530 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Sommersaison, bei Zufriedenheit auf Wunsch auch für lange Wintersaison, Eintritt baldmöglichst:

Obersaaltochter
Restaurationstochter
Commis de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, **Wengen** (Berner Oberland).

Gesucht einfache, tüchtige

Serviertochter

deutsch und französisch sprechend, in gangbares Bahnhofrestaurant. Hoher Verdienst. Familienanschluss. Familie Notz-Schroff, Hotel Post und Bahnhof-Restaurant, **Kerzers** (Fribourg), Tel. (031) 695316.

GESUCHT
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen

Chef-Gardemanger
Rest.-Töchter und Kellner
für das Buffet I. Klasse
Buffetdamen und -töchter
Kiosk-Verkäuferin
Lingeriemädchen

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften, Angabe der Lohnansprüche und des möglichen Eintritts an Bahnhofbuffet SBB, Basel.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Saaltochter
Anfangszimmermädchen
oder
Zimmermädchen
Office-Lingeriemädchen

Offerten an Hotel Bel-Air Eden, **Grindelwald.**

Garten-Hotel, Winterthur
Erstklasshotel, sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Nachtportier
(Concierge) sprachenkundig (Englisch)

Restaurant:
Demi-Chef
Commis de restaurant

Küche:
Commis de cuisine

Offerten an G. Sommer, Gartenhotel, **Winterthur.**

Gesucht zu baldigem Eintritt:

Serviertochter
Buffettochter
evtl. **Anfängerin**
Hilfskoch(-köchin)
auch Praktikantin
zur weiteren Ausbildung neben Chef.

Offerten an F. Grotzer, Hotel Münzhof, **Rorschach,** Bodensee.

Gesucht per sofort, eventuell 1. Juli:

Küchenchef
Mitarbeiter
Commis de cuisine oder Köchin
Oberkellner oder Obersaaltochter
Chef de rang
Saaltochter oder Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Küchenmädchen

Ausführliche Offerten erbeten an Hotel Edelweiss, **Engelberg.**

Erstklassiges Restaurant und Dancing auf dem Platz Zürich
sucht in gutbezahlte Jahresstellen

Chef de service
jüngerer, evtl. **tüchtiger Chef de rang**
Bar-Lehrtochter
Barkellner

Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien an H. Meier, Restaurant Hungaria und Esquire, Beatengasse 11, **Zürich 1.**

Gesucht
in guteingerichtete Spitalküche tüchtige, selbst.

I. KÖCHIN

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an die Direktion des Daler-Spitals, **Fribourg.**

On demande
pour saison d'été

2 serveuses

Faire offres avec copies de certificat et photo à l'Hôtel Central, **Verbier.**

Gesucht
für die Sommersaison 1957:

HILFS-KOCH
WÄSCHERIN

Offerten an Hotel Dom, **Saas-Fee.**

Gesucht
für sofort tüchtige

Sekretärin

Offerten erbeten an die Direktion Strandhotel Engelberg, **Twann,** Bielersee.

Gesucht
freundliche, gewandte

Restaurationstochter und sauberes Mädchen

zur Mithilfe im Haus und am Buffet. Sehr guter Verdienst. Geregelte Freizeit. Jahresstellen. Offerten an Hotel Bären, **Langenbruck** (BL).

Guter

Koch oder Köchin

für Privatklinik, ungefähr 70 Personen, 28 km von London entfernt,

gesucht

Guter Monatslohn mit Unterkunft und viel Freizeit, einschliesslich einen freien Tag pro Woche. Bewerbungen mit Referenzen an Matron, Surrey Hills Clinic, **Caterham, Surrey,** England.

Gesucht
nach Zermatt freundliche, sprachenkundige

Ladentochter

daselbst **junger**

Patissier

Offerten an A. Weingand, Konditorei, **Zermatt.**

NORWEGEN
Gesucht
junger

Koch

in kleines Hotel-Restaurant. Reise nach einem Jahr bezahlt. Offerten an Hotel Gyldenlöve, **Kongsberg** (Norwegen).

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

Gesucht
in Jahresstelle versierte

Buffetdame oder -tochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Bahnhofbuffet **Zug,** Tel. (042) 40136.

Gesucht
für Neueröffnung und in Jahresstelle, per anfangs Juli in Hotel/Restaurant, **Baden** (Aargau):

Chef de partie
Portier
Buffettochter
Serviertöchter
Zimmermädchen
Office- und Küchenburschen

Geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion Restaurant Le Mazot, Bärenplatz 5, **Bern.**

In guteingerichtetes alkoholfreies Restaurant mit Pensionärzimmern auf gemeinnütziger Grundlage

Leiterin

auf den 15. Juli 1957 oder nach Übereinkunft

gesucht.

Für initiative, verantwortungsfreudige Persönlichkeit interessante Aufgabe. Gute Arbeits- und Lohnbedingungen. 5 Wochen Ferien im Jahr. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Photographie unter Chiffre Z H 2549 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Weisses Kreuz
& Schweizerhof, Flüelen
sucht per 15. Juni oder 1. Juli

Commis de cuisine
lange Sommersaison
Restaurationskellner oder
Restaurationstochter
sehr guter Verdienst

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien usw. an Hotel Weisses Kreuz und Schweizerhof, **Flüelen,** Tel. (044) 21718.

Genève
Restaurant/Snack-Bar, ouverture juillet 1957

Nous cherchons:

chef de cuisine
excellent restaurateur
rôtisseur
Snack-Bar
commis de cuisine
garçons de buffet
dame de buffet
garçons de restaurant
garçons et filles de cuisine
casserolier

Pour le personnel de service, seuls les candidats qualifiés connaissant bien les langues, entrent en ligne de compte. Offres avec copies de certificats, photo (prétentions de salaire pour les premiers postes) à case postale no 2370, **Zurich 23.**

Le Casino de Montbenon et Bar Monaco
Lausanne, cherche

sommeliers
commis de restaurant

Entrée immédiate ou pour date à convenir. Faire offres à la Direction.

Hotel Pilatus-Kulm, bei Luzern
2132 m ü. M., **sucht für Saison 1958,** April bis Nov.,

Chef de cuisine

zu kleiner Brigade (ev. Einführungszeit ab 10. September bis ca. 10. November 1957). Gute Arbeits- und Lohnverhältnisse. Offerten mit Angabe der Lohnansprüche erbeten an N. Britschgi, Direktor, Tel. (041) 761255.

Hôtel Moreau, La Chaux de-Fonds
maison de premier rang, ouvert toute l'année, **cherche jeune fille ou jeune homme,** en qualité de

secrétaire de réception

de langue maternelle française. Faire offres avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire.

Gesucht
in führendes, erstklassiges Speiserestaurant mit internationaler Clientèle (deutsche Schweiz) jüngerer, tüchtiger

Küchenchef

welcher befähigt ist, grössere à-la-carte-Küche speditiv und abwechslungsreich zu führen. Seriösem, initiativem Fachmann wird gutbezahlte Existenz geboten. Eintritt sofort oder im Herbst. – Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind erbeten unter Chiffre E R 2539 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Luzern

Bürofräulein

eventuell auch Anfängerin.

Offerten an Postfach 80, **Luzern 6.**

Gesucht

Saucier
oder guter
Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstelle. O. Graf, Restaurant Rex, **Fribourg,** Tel. (037) 24545.

«Was soll ich trinken?»
Empfehlen Sie ein

Pepita

Mineralquelle Eptingen AG

Schwache Nerven brauchen Fortus

zur **Stärkung** und **Belebung.** Die **Voll-KUR Fortus** gegen **Funktions-Störungen, Gefühlskälte, Nerven- und Sexual-Schwäche.** Fortus regt das Temperament an. Voll-KUR Fr. 26.–, Mittelkur Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 u. Fr. 2.10. Erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten,** wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Telephon (051) 27 50 67.

Hotel Baur au Lac, Zürich
sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft

Etagen-Hilfsgouvernante

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

Gesucht

Küchenchef-Alleinkoch

Eintritt sofort oder baldmöglichst.
Hotel Honegg, **Bürgenstock,** Tel. (041) 848175.

Wir suchen
per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtigen

CHEF DE RANG

sprachenkundig, zur Leitung von Saal und Restaurant

2 DEMI-CHEFS

Offerten mit Unterlagen und Bild an Hotel du Commerce, **Basel.**

Gesucht
in Erstklassbetrieb nach Zürich mit Eintritt 1. Juli:

Küchenchef

Offerten an Restaurant Huguenin, Bahnhofstr. 39, **Zürich.**

Gesucht
auf 1. Juli in neues Hotel nach Lugano:

Alleinkoch absolut selbständig

Kellner sprachenkundig

(nicht unter 25 Jahren).

Bei Zufriedenheit wird gutes Winterengagement geboten. Offerten mit Photo und Zeugniskopien sowie Lohnansprüchen an E. Meyer, Casa Bella, Via Circonvallazione, **Paradiso-Lugano.**

On cherche

saucier
2 commis de cuisine
apprenti de cuisine

Date d'entrée à convenir. Offres avec copies de certificats au Buffet de la gare CFF, **Neuchâtel.**

Gesucht

Büropraktikantin

in Erstklasshotel im Tessin. Gelegenheit, neben tüchtiger Sekretärin sich in allen Sparten eines Hotelbüros einzuarbeiten. Eintritt Anfang Juli. Saisondauer Ende Oktober. Offerten mit Bild sind erbeten unter Chiffre E H 2506 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Oberkellner und Saaltöchter

in gutgehendes Erstklasshotel im Tessin. Eintritt baldmöglichst. Saisondauer Ende Oktober. Offerten mit Bild sind erbeten unter Chiffre T E 2507 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort tüchtiger, seriöser

Alleinkoch

in gutgehendes Restaurant. Gesetztes Alter bevorzugt. Jahresstelle. Küchengehilfen vorhanden. Geregelte Freizeit. Lohn nach Vereinbarung.

Kino-Restaurant «Rheinbrücke», **Stein** (Aargau), Besitzer Karl Obrecht, Tel. (064) 72219.

Die Klinik Sonnenhof
in Bern, mit sehr neuzeitlicher Einrichtung, **sucht auf ihre Eröffnung am 1. Sept. 1957 tüchtigen**

Küchenchef

wenn möglich mit Erfahrung in der Spitalküche. Gute Entlöhnung, geregelte Freizeit.

Offerten unter Chiffre A 4535 T an Publicitas **Thun.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Vertrauensperson

als Chef für Empfang und Service, in gut bürgerliches Stadthotel der Ostschweiz, sowie

Sekretärin

für Kassa, Journal, Korrespondenz und Buchhaltung, in gutbezahlte Dauerstelle.
Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre O Z 2499 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Partiekoch-Saucier

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Bekanntgabe des frühesten Eintrittstermins an Bahnhofbuffet **Solothurn HB,** Postfach 899.

On cherche
pour de suite

fille de salle

expérimentée pour la saison d'été. Offres à l'Hôtel du Cerf, **Chesières-Villars,** tél. (025) 32109.

Gesucht
in gute Jahresstellen

Obersaaltochter
Saaltochter gewandte

Sprachenkundige Bewerberinnen schreiben mit Bild an Badhotel Bären, **Baden.**

Gesucht
in mittleres, neueres Hotel der Ostschweiz

II. Oberkellner jüngerer

per sofort oder 1. Juli. A-la-carte-Betrieb sowie Bankettservice. Deutsch und Französisch erforderlich. 3. Sprache erwünscht. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten sind zu richten an F. Lieber, Hotel Bellevue, **Neuhausen am Rheinfall.**

Gesucht
tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

Eintritt baldmöglichst. Familie Alphons Biner, Hotel Perren, **Zermatt**

Gesucht in Jahresstellen:

Serviertöchter
Eintritt 15. Juni und 1. Juli

Buffettochter
tüchtige, per 15. Juni oder nach Übereinkunft

Gouvernante
per 1. Juli.

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an Restaurant City-Center, Florastrasse 16/18, **Biel.**

Nous cherchons de suite

cuisinier seul ou **commis de cuisine**

femme de chambre

Bon gage. Faire offres avec copies de certificats à l'Hôtel du Cheval Blanc, **Porrentruy.**

Gesucht per sofort

Saal-Restaurations-Tochter

Sehr guter Verdienst. Hotel Wartenstein, **Bad Ragaz.**

Grösseres Spital (220 Betten) sucht

Hausbeamtin

(Gouvernante)

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Lohn und Eintritt nach Übereinkunft. Möglichkeit in die Pensionsbzw. Sparkasse einzutreten. Offerten unter Chiffre Y 4536 K an Publicitas **Bern.**

Zur Ergänzung unseres Personalbestandes **suchen wir für sofort** evtl. nach Übereinkunft:

Restaurationskellner
Restaurationstochter
Serviertochter
Servier-Praktikant(in)
✦
Buffetdame
Buffettochter
✦
Kellerbursche
deutsch oder französisch sprechend

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche und des möglichen Eintrittstermines gefl. an

CASINO BERNE

Die

SWISSAIR

sucht im Hinblick auf ihre Ausbildungskurse des Winterhalbjahres 1957/1958

Stewards

Der Steward ist für die gesamte Betreuung der Passagiere an Bord verantwortlich. In seiner Stellung werden von ihm Vorgesetztenfähigkeiten und Organisationstalent verlangt. Eine allseitige Ausbildung im Hotelfach bietet für den Stewardberuf die besten Voraussetzungen. Bei Bedarf erhalten geeignete Kandidaten mit anderer beruflicher Vorbildung Gelegenheit, auf Kosten der Swissair einen zweimonatigen Hotelfachkurs zu besuchen. Anschliessend durchlaufen diese Bewerber nach kurzer Praxis die betriebseigene Schulung für unser Kabinenpersonal.

Bewerber schweizerischer Nationalität im Alter von 23 bis 31 Jahren sollen 163–180 cm gross sein, gute Sprachkenntnisse (vor allem Deutsch, Französisch und Englisch) aufweisen und durch ihre berufliche Ausbildung und persönlichen Eigenschaften Gewähr für eine einwandfreie Beherrschung ihrer Aufgaben bieten.

Wer Freude und Interesse an diesem vielseitigen und verantwortungsvollen Beruf hat, wird gebeten, schriftlich oder telephonisch bei der Personalabteilung des Departements Operationen, Flughafen Zürich, Tel. (051) 937471, intern 3130, ein Auskunftsblatt mit näheren Angaben sowie das Bewerbeformular zu verlangen und bis spätestens 15. Juli 1957 die Anmeldung einzureichen.

Wir suchen
nach auswärts für unser alkoholfreies Tea-Room saubere, junge und tüchtige

Buffettochter

ferner

Serviertochter

Bewerberinnen, welche Freude und Interesse am Beruf haben, wollen ihre detaillierte handgeschriebene Offerte richten unter Chiffre O 892 Q an Publicitas **Basel.**

Gesucht per 1. Juli

Alleinkoch

neben Köchin

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Kochers Hotel Washington, **Lugano.**

GESUCHT
auf 1. Juli in gutes Speiserestaurant **nach Rheinfelden** in Jahresstelle

Aide de cuisine
Commis de cuisine
Buffetdame
Serviertochter
Chef de rang
Hausmädchen
Küchenmädchen

Offerten an F. Maurer, Utoquai 21, **Zürich 1.**

Gesucht zu baldigem Eintritt:

Commis de cuisine
oder **Köchin**
Servicetochter
Office-Kellerbursche
Küchenmädchen
Jahresstellen

Offerten erbeten an Bahnhofbuffet **Romanshorn.**

Gesucht
in grösseren Anstaltsbetrieb selbständige

Köchin oder Koch

Geregelte Freizeit und Pensionskasse. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Anmeldungen sind zu richten an die Verwaltung der mittelländischen Verpflegungsanstalt Riggisberg, Tel. (031) 674274.

Gesucht
in Restaurantbetrieb in Basel: junge

Anfangs-Sekretärin

Offerten mit Photo sind zu richten unter Chiffre B B 2396 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Zürich in erstklassigen Restaurationsbetrieb per 15. Juni oder nach Übereinkunft bestausgewiesene

Restaurationstochter

sprachenkundige (Englisch erforderlich), in gepflegtem à-la-carte-Service bewandert.

Bildofferten erbeten an REST. VELTLINERKELLER Schlüsselgasse 8, **Zürich,** Tel. (051) 253228.

Gesucht von Erstklasshotel

Gouvernante

für Etage und Lingerie sowie

Zimmermädchen

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

Gesucht per sofort tüchtige

Köchin oder junger Koch

Offerten an R. Albrecht, Rest. Coq d'Or, **Olten,** Tel. (062) 56320.

Gesucht
von Erstklasshotel sprachenkundiger

Sekretär-Aide réception

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

Hotel-Restaurant Volkshaus, Biel
sucht tüchtigen, selbständigen

Chef de service

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt für Sommersaison und evtl. Wintersaison

Alleinkoch(in)
Saaltochter
sprachenkundig
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Alleinportier

Offerten mit Unterlagen erbeten an Hotel Stätzerhorn, **Parpan** (Graubünden).

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Erstklasshotel

Büro-Praktikant(in)

Offerten erbeten unter Chiffre B P 2529 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zur Neueröffnung auf Anfang Juli oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

Koch
(neben Chef)
Küchenbursche
Koch-Lehrling
Serviertöchter
Officemädchen
Zimmermädchen
Hausbursche

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel Drei Könige, **Entlebuch.**

Hotel-Gasthof Sädel, Thun, sucht

Kellner oder **Serviertochter**

Hoher Verdienst. Jahresstellen. Eintritt sofort. H. Schenk, Tel. (033) 26631.

Gesucht
für Grosshotel in Karachi tüchtiger

Restaurations-Chef de cuisine

Bevorzugt wird etwas Englisch sprechender, jüngerer, lediger Mann.
Ebenso erfahrener, gewandter

Chef de rang

Gutes Englisch Bedingung.
Eintritt September/Oktober.
Geboten wird für beide Posten: Gutes Gehalt (steuerfrei). 3-Jahre-Vertrag. Bezahlte Reise. Verlangt wird absolut zuverlässige Arbeit. Luftpostofferten mit Photo erbeten an Max W. Thut, Generalmanager, Beach Luxury Hotel, **Karachi** (Pakistan).

Chef de réception
(Aide-direction)
von grösserem Erstklasshotel Graubündens
gesucht.

Engagement November bis April, mit Aussicht auf Jahresstelle. Offerten von bestausgewiesenen Bewerbern (Schweizer) erbeten unter Chiffre E H 2403 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Serviertochter
Restaurationskellner
Buffetdame
(auch Anfängerin)

Offerten mit Zeugnissen und Bild an H. Dornauer, Hotel Schweizerhof, **Wetzikon.**

Erstklassiges Fremdengeschäft sucht gesunde, willige

Serviertochter

Jahresstelle mit Sommer- und Wintersaison. Guter, ganzjähriger Verdienst. Fremdsprachen erforderlich. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Konditorei Schneider, **Davos-Platz.**

Gesucht
per Ende Juli

Fräulein

für

Tea-Room-Service

deutsch und französisch sprechend **(eventl. Anfängerin).** Offerten mit Bild an Konditorei-Tea-Room Bader, Berntorstrasse 6, **Solothurn,** Tel. (065) 22218.

Gutbürgerliche Pension in Lugano
sucht per sofort perfektes

Zimmermädchen

Gute Bezahlung und Behandlung wird zugesichert.
Offerten unter Chiffre Z L 2537 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Telephon (091) 23772.

Gesucht

Servier-tochter

in gut bürgerliches Restaurant. Saison- oder Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst. Offerten erbeten an Restaurant Fédéral, **Interlaken.**

Gesucht
nach Arosa

Koch oder Köchin
Zimmermädchen
Haus-Officemädchen

Offerten an Hotel Hold.

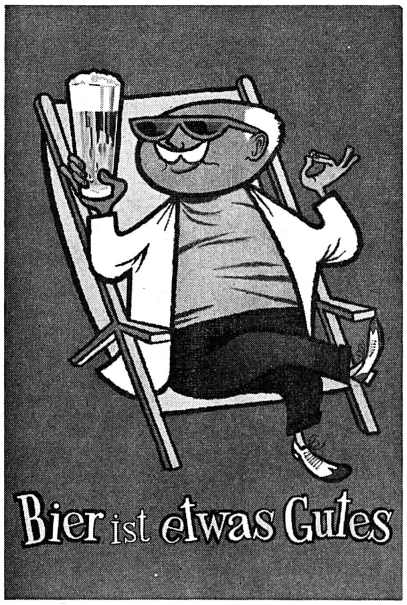
Gesucht
nach Jamaica B.W.I.

KÜCHENCHEF

in Night-Club, Kingston.
17 engl. Pfund per Woche (Eröffnung 1. August).
2 junge Köche

SAUCIER, GARDEMANGER

für kaltes Buffet, Badehotel an der Nordküste, 12 engl. Pfund per Woche. Antritt Oktober/November. Vertrag 1 Jahr. Alles frei, Hin- und Rückreise bezahlt. Englischkenntnisse erforderlich. Eilofferten mit Bild an W. Langenegger, St. Johannsring 34, **Basel.**



Wir sind in der Lage, 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.**

Hotel Garni

mit ausgezeichnetem Ruf, im Zentrum von Lausanne **zu verkaufen.** 27 Zimmer mit fliessend Wasser. 1018 m² Fläche. Preis Fr. 690000.–.

Agence G. Duboux, Grand-Chêne 8, **Lausanne,** Tel. 223565.

Zu kaufen
oder zu pachten gesucht
Mittleres

Hotel, Pension oder Erholungsheim

von Selbstinteressenten mit langjähriger Erfahrung im Hotelfach. Tessin bevorzugt, aber auch Genfersee, auch Stadthotel. Verfügbares Kapital ca. Fr. 100000.—. Offerten sind erbeten unter Chiffre K P 2541 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chalet-hôtel du Col du Granier
(Savoie) altitude 1164 m
à vendre pour raison d'âge

situation magnifique, sans concurrence à 15 km de Chambéry et à 49 km de Grenoble, sur la route de la Grande Chartreuse, accès facile, arrêt des cars d'excursions, 40 lits, appartement privé 3 pièces, grande terrasse, salle à manger pour 100 personnes, kiosque vente souvenirs. Occasion unique. S'adresser à Edouard Clavel, Madeleine 28, **Vevey,** téléphone 53722.

PRINTEMPS 1958

On cherche à acheter

hôtel-restaurant

de préférence sur la côte vaudoise. Intermédiaire prière de s'abstenir. Offres sous chiffre H R 2442 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

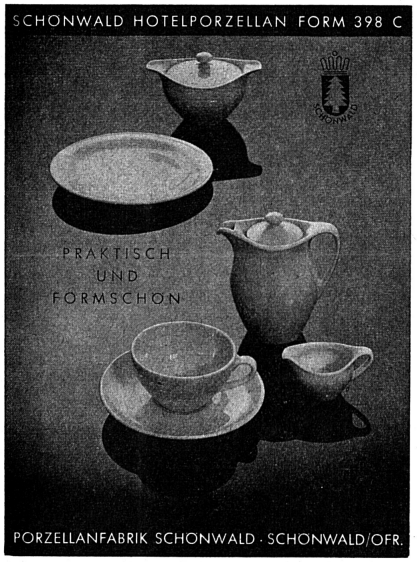
A remettre à Fribourg

hôtel, café-restaurant

de vieille renommée, situé sur grand passage, jolie clientèle. Affaire intéressante pour chef de cuisine. Nécessaire pour traiter Fr. 70000.–. Ecrire sous chiffre T 54061 X à Publicitas **Genève.**

INSEL ELBA
in der schönsten Bucht,
KLEIN-HOTEL

24 Betten, jedes Zimmer mit Bad und Terrasseneingang, eigener Sandstrand und Kabinen, und panoramisches **Restaurant-Dancing,** alles neu, **sofort zu vermieten oder zu verkaufen.** Nähere Auskunft: M. Wyss-Affolter, Via Lucchini 5, **Lugano,** Tel. (091) 24082, nachmittags.



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

Fortschrittliches Restaurations-Unternehmen, das verschiedene Cafés betreibt, sucht für die Übernahme eines neuen Tea-Rooms in Kantonshauptstadt mit über 80 000 Einwohnern

tüchtigen Geranten od. Gerantin

(evtl. Ehepaar), befähigt, einen Betrieb mit ca. 100 Plätzen vorbildlich zu führen. Absolvierte Wirtefachschule und längere Praxis in leitender Stellung sind Voraussetzung. Sehr guter Verdienst mit Basisgehalt und Gewinnbeteiligung sowie Umsatzbonus. Eintritt: Herbst 1957 oder nach Übereinkunft. – Bewerbungen mit Angaben über Schulbildung, bisheriger Tätigkeit u. Referenzen erbeten unter Chiffre G E 2304 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

CHEF-KÖCHIN

für Anstalt von 60 Patienten und 35 Pflege- und Dienstpersonen. Drei Verpflegungklassen und Diät.
Wir bieten: Gesicherte Position, angenehmes Arbeitsverhältnis, angemessene Entlöhnung.
Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Verwaltung der Evang. Heilanstalt Sonnenhalde, Riehen.

KARACHI, PAKISTAN

Wanted

Manager and Maître d'Hotel

for most important first class Hotel in town (500 beds). Applications by airmail with testimonials and photo to Director, Hotel Metropole, Karachi, Pakistan.

Vollautomatische Frontal-Waschmaschinen für 6, 10, 20 und 30 kg Trockenwäsche. Robuste, betriebsichere und zweckmässige Konstruktionen. Ausgezeichnetes Wasch- und Spülresultat. Trommel- und Laugenbottich in Chromnickel-Stahl. Eingebauter Boiler. Automatische Waschmittel-Zuführung.

Wäschereimaschinen-Fabrik
A. CLEIS AG., SISSACH
Telephon 061 - 85 13 33

Quand l'Association hôtelière du Valais et l'Union valaisanne du tourisme fêtent le centenaire de Champéry

Champéry était en fête en cette matinée du 5 juin 1957 où, par trains et par voitures, un nombre considérable d'hôteliers et de spécialistes du tourisme valaisans affluaient dans la coquette station du Val d'Illiez. Si nous disons coquette, c'est parce que cette centenaire avait un air très jeune et parce qu'elle s'était faite belle pour recevoir ses hôtes de deux jours au nombre desquels on comptait des conseillers d'Etat, des représentants des organisations hôtelières et touristiques nationales, ainsi que des cantons voisins.

Inutile de dire que les Champérolains avaient tenu à justifier la réputation d'accueil chaleureux et de chaude hospitalité qu'ils ont acquise au cours de ces cent ans de tradition hôtelière et touristique. Dès que l'on aborde la station, les maisons pavoisées ont l'air de vous sourire et la population a l'art de recevoir ses hôtes – même ceux qu'elle ne connaît point encore – comme des amis dont on attend depuis longtemps le plaisir de faire la connaissance. A peine franchi la porte d'un hôtel, ou même d'une salle de séance – et celles-ci sont pourtant de prime abord rébarbatives pour les chroniqueurs professionnels – on est saisi par l'atmosphère cordiale et sympathique qui règne. Dans un tel climat, le temps extérieur ne joue qu'un rôle relatif. L'on ne s'aperçut donc guère que le soleil n'avait pas jugé utile d'être de la partie en cette première journée de séances et de manifestations diverses organisées dans les hôtels et restaurants de la station. C'est que lui aussi se réservait: il avait voulu paraître plus brillant le lendemain, puisque la matinée était consacrée à une excursion en un lieu que son nom suffit à décrire: le Grand Paradis. Ce nom seul montre la générosité de Champéry à l'égard de ses hôtes. Un paradis ne lui semble pas suffisant, pour eux; c'est au «Grand Paradis» qu'elle vous convie.

Les assises des hôteliers valaisans

L'Association hôtelière du Valais était la première à tenir son assemblée générale à la fin de la matinée Plus de cent participants étaient présents lorsque le président, M. *Emmanuel Defago*, junior, ouvrit la séance à l'hôtel de Champéry Toutes les régions étaient représentées et si les jeunes hôteliers formaient la majorité, les vétérans étaient aussi nombreux. L'on reconnaissait parmi eux en particulier le Dr *Hermann Seiler*, M. *A. Mudry*, M. *E.Defago* et M. *Lonfat*, membres d'honneur, qui doivent totaliser à eux quatre plus de 320 ans. Bel exemple de fidélité à la carrière hôtelière et à l'organisation professionnelle, puisque tous quatre sont encore des hôteliers extrêmement actifs.

Après avoir salué MM. les conseillers d'Etat *Oscar Schnyder*, représentant du conseil d'Etat, et *M. Gard*, chef du département cantonal des finances, qui assistaient à la séance à titre de membres de l'Association, M. *E. Defago* remercia spécialement M. *F. Tissot*, vice-président de la Société suisse des hôteliers et président de l'Association cantonale Vaudoise des hôteliers, d'avoir bien voulu assister à cette manifestation.

Le Dr *Franz Seiler*, président central de la S.S.H., retenu par ses obligations, avait écrit pour s'excuser et M. *Defago* donna lecture de sa lettre dont nous extrayons ce qui suit:

«Je forme mes vœux les plus fervents pour un avenir plein de prospérité de cette belle station de Champéry qui fait honneur au Valais et à l'hôtellerie valaisanne et qui doit tant à ses hôteliers et tout particulièrement à la famille Defago qui a su cultiver et maintenir les meilleures traditions de l'hôtellerie du pays. Je vous prie de transmettre mes vœux bien cordiaux à tous les participants des assemblées de l'Association hôtelière du Valais et de l'Union valaisanne du tourisme.».

Plusieurs membres de l'Union valaisanne du tourisme – dont leur président M. *Amez-Droz* – avaient également tenu à manifester par leur présence l'intérêt qu'ils portent à l'hôtellerie du canton.

Le rapport de gestion

Le rapport de gestion fut examiné chapitre par chapitre, le président se bornant à quelques explications complémentaires. Ce rapport, dû à la plume du Dr. *Olsommer*, reflétait si bien l'activité et les préoccupations des hôteliers valaisans que nous tenons à reproduire de larges extraits des chapitres suivants:

Extension de la capacité de logement

Ce phénomène continue à se faire sentir dans l'ensemble de la Suisse, menaçant surtout les régions saisonnières en vogue. Dans les établissements englobés par la statistique, le nombre des lits s'est accru de 5000, passant à 179000. Il s'ensuit qu'au Tessin, par exemple, qui enregistre le plus fort *gain de nuitées en chiffre absolut* (+ 160000 ou 7,5%), *le taux d'occupation des lits disponibles est tombé de 52,5 à 51,4%*.

En Valais, les exhortations des autorités et de nos organisations, et à plus forte raison les restrictions bancaires, ne sont pas restées lettre morte, *puisque la fièvre de constructions qui avait gagné nos stations s'est un peu calmée* – sévissant maintenant surtout dans le secteur des chalets, des appartements, des magasins. Mais notre comité ne cesse pas pour autant de suivre de très près cette évolution, qui présente un réel danger pour le futur.

Nous avons plus de nuitées mais le taux d'occupation moyen des lits ne s'est pas relevé. Il est à craindre qu'à chaque nouveau progrès du trafic corresponde une augmentation du nombre des lits, en sorte que le rendement de l'hôtellerie n'arrive jamais à se décrocher du médiocre palier où il se tient actuellement, insuffisant, répétons-le, pour assurer l'équilibre de la gestion selon les normes commerciales les plus courantes, compte tenu de la nécessité de constituer des fonds pour la modernisation, le renouvellement de l'appareil hôtelier à plus ou moins brève échéance, ce poste capital échappant immanquablement à l'attention du profane.

Pour 1956, le total des lits nouveaux est donc de 524, plus 14 couchettes (765 lits, 48 couchettes en 1955), mais une déduction de 94 lits intervient par suite de renonciation à une concession (70 lits) et de modification lors de renouvellements, si bien que l'augmentation nette est de *430 lits*.

Dans son rapport de gestion, présentant des garanties d'objectivité qui en font une source d'information extrêmement précieuse pour les autorités et les milieux de l'économie valaisanne, l'U.V.T. consacre à ce problème le paragraphe suivant:

«Malgré cet apport accru et réjouissant de touristes, l'hôtellerie valaisanne n'en a pas moins enregistré, l'an passé, une diminution sensible du degré moyen d'occupation de ses lits. C'est que, depuis l'abrogation de la clause du besoin, sa capacité d'hébergement a augmenté de 20% et, dans certaines stations, le tiers seulement des lits disponibles a trouvé preneur. Il ne faut pas l'oublier lorsqu'on examine la situation de notre hôtellerie. L'aggravation des charges et des frais de toute espèce qui affecte la rentabilité des entreprises, de même que les complications que pose le recrutement du personnel, ajoutent encore à ce recul. On invoque ici cette situation pour tempérer l'euphorie de ceux que tente la construction de nouveaux hôtels.»

Puisse cette voie de la sagesse être entendue avant qu'il ne soit trop tard! Puissent réussir aussi les efforts déployés en vue d'allonger la période de fréquentation, d'étaler les saisons. Ce n'est qu'en réalisant les conditions d'une occupation plus rationnelle qu'on assurera l'avenir de notre hôtellerie.

Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

L'initiative à laquelle sont associés les noms de M. *O. Zipfel*, M. Dr *Franz Seiler* et d'autres personnalités éminentes, et qui tend à faciliter la rénovation de l'hôtellerie saisonnière, avant tout de l'hôtellerie de montagne, grâce à l'entr'aide de l'économie privée, a pris corps le 4 juin 1956 par la constitution de la coopérative de cautionnement. Celle-ci s'est fixée comme premier objectif de réunir 5–7 mio de fonds permettant de cautionner des prêts pour 30–40 mio (ou le double si l'on tient compte de l'effort analogue attendu de la Fiduciaire suisse pour l'hôtellerie) sur le programme de 100–120 mio de rénovations les plus urgentes.

Malgré les circonstances contraires, les fonds souscrits atteignaient au 30 avril 1957 Fr. 2749800. Il s'agit maintenant de faire diligence pour compléter ce montant jusqu'à concurrence des 5 mio au moins fixés pour la première étape. La campagne a repris, *elle va se poursuivre en s'adressant plus spécialement aux fournisseurs de l'hôtellerie, ainsi qu'aux entreprises de l'artisanat dont l'activité est directement ou indirectement liée au tourisme, et là l'intervention personnelle de l'hôtelier est tout indiquée.*

En Valais, un comité de patronage présidé par M. Dr. *Alfred Comtesse* et groupant des personnalités du monde politique et économique s'est mis à l'œuvre. A côté de la Chambre valaisanne de commerce, de l'U V.T. et de l'A.H.V., plusieurs associations ont pris un certain nombre de parts, et l'on espère que cet exemple sera largement suivi. Un effort particulier est attendu de chacun de nos membres pour propager cette initiative, veiller à ce que les milieux rattachés au tourisme et à l'hôtellerie en soient bien informés et y participent dans toute la mesure du possible. Il convient aussi de relever spécialement la magnifique activité de M. *Oscar de Chastonay*, directeur de la Banque cantonale du Valais, qui n'a ménagé aucun effort pour faire aboutir sur le plan national – et pour assurer la participation du canton du Valais – à cette œuvre de solidarité en faveur de l'hôtellerie saisonnière.

Questions sociales

Tout au long de l'exercice, ce chapitre a constitué une des principales préoccupations du comité.

Cependant ses efforts en vue d'introduire en Valais le *contrat collectif de travail interrégional* n'ont pas encore abouti. Comme nous l'avons déjà fait ressortir bien souvent, ce contrat qui améliore la position de l'employé, éclaircit sur plusieurs points les rapports avec le patron et simplifie dans une certaine mesure la tâche de ce dernier, doit être pris comme un tout. En modifier les principales dispositions en sorte que nos membres supportent à la fois la charge nouvelle qu'il implique et les obligations découlant du régime cantonal chaque fois qu'elles sont plus étendues, n'est ni équitable ni logique. Nous avons demandé, sans succès, que le contrat l'emporte au moins sur des normes d'exécution de la loi valaisanne, qui n'ont rien d'intangible.

Simultanément, un pas important doit être franchi en matière sociale par la généralisation de *l'assurance-maladie du personnel*. En 1956, la S.S.H. a mis sur pied à cet effet un statut collectif, et un représentant de notre association a participé à ces travaux, qu'expliquent l'évolution actuelle et la tendance à légiférer dans ce domaine (rappelons l'arrêté de l'Exécutif valaisan du 18 septembre 1953 introduisant l'obligation d'assurer le personnel étranger contre la maladie et les accidents, arrêté dont l'effet a été suspendu en particulier parce que nous étions dans l'attente d'une solution sur le plan professionnel).

Entre aussi dans ce chapitre l'initiative de M. *J. Stöpfer* concernant la perception d'un supplément de taxes de service pour l'affecter, en faveur du personnel, à une *aide complémentaire à la vieillesse*. Malgré les questions d'ordre technique, juridique et financier qu'elle pose et

Sämtliche
Hotel-Bücher
Hotel-Drucksachen
Papierservietten
Napperons
Plattenpapiere
Klosettpapiere
beziehen Sie vorteilhaft von
U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
vorm. Koch & Utinger
Schreibbücherfabrik Buchdruckerei Hotelartikel

THE SUPERB SCOTCH
Whisky
Ballantine
Agents généraux pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Joseph Diémand S.A.
Lausanne
rue César Roux 26
maison fondée en 1903
résoud le problème de vos installations sanitaires

Zu pachten oder zu kaufen gesucht
auf Frühjahr 1958 von gut ausgewiesenem Küchenchef-Ehepaar
HOTEL-PENSION
zirka 30 Betten, 2-Saison- oder langer Sommersaison-Betrieb. Sehr gute Referenzen und Kapital vorhanden. Seit Jahren Inhaber eines mit sehr gutem Erfolg geführten grösseren Geschäftes. Offerten unter Chiffre P K 2090 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fernseh-
Schrankapparat (24")
erste Marke, grösster Bildschirm, aus Gegengeschäft, sehr günstig, fabrikneu, volle Garantie. Chiffre F E 2168 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten
in grösserer Industrie-Gemeinde modern eingerichteter
Gasthof I. Ranges
mit Restaurant, 2 Stübli, Hotelzimmer mit fliessendem Wasser, teilweise mit Bad, für 30 Gäste, 2 Kegelbahnen, Garage, sowie einem Theater-Saal mit 450 Plätzen.
Ausgewiesener Umsatz ca. Fr. 500000.–. Notwendiges Kapital ca. Fr. 100000.–. Offerten mit Referenzen sind zu richten an die Beauftragte: **Treuhandstelle des Schweizerischen Wirte-Vereins**, Gotthardstrasse 61, **Zürich 2.**

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Hotel
zu verpachten
im Zentrum Zürichs, neuzeitlich eingerichtetes, gutgehendes Hotel mit Tea-room, mittlerer Grösse. Das Inventar muss bei der Pachtübernahme zum Teil käuflich übernommen werden. Gutausgewiesene, kapitalkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre Z.W. 3210 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.**

Günstig zu verkaufen
2 Smoking
Schritt 75, Bund 97; Schritt 78 Bund 105, passend für Kellner, **Tel. (056) 25755.**

Café-Restaurant
à vendre près Genève avec immeuble. Bonne rénommée, arrêt bus, grande terrasse, jeux.
Agence Duboux
Croix-d'Or 19 A, téléphone 24 59 24, Genève.

Hôtel-tea-room
à vendre pour raison de santé, hôtel 35 lits, dans station de montagne du Valais, 1000 m d'alt. (saison d'été et d'hiver). Accessible par chemin de fer et route. L'hôtel est très bien installé, chauffage central, eau courante chaude et froide. Prix Fr. 150000.– y compris tout le matériel d'exploitation. Jean Ravussin, Place Gd. St.-Jean 1, **Lausanne,** Tel. (021) 22 65 50.

Daunen- und Wollsteppdecken
Waschbare Überzüge
Bettüberwürfe, Piquédecken
Universal-Flachduvets
Umarbeitungen und Reparaturen jeder Art
Federn- und Flaumreinigung
UNIVERSAL STEPPDECKENFABRIK BURGDORF A.G., Tel. (034) 2 30 83

GELD
für den Ankauf von Kühleinrichtungen, wie Glacemaschinen, Konservatoren, Kühlschränken erhalten Sie zu billigen Spezialbedingungen. Bitte unterbreiten Sie uns Ihr Anliegen.
BANK FREI, TREIG & CO.
Löwenstr. 55 **ZÜRICH 1** Tel. (051) 23 05 30

qui en empêchent la réalisation sous sa forme initiale, cette proposition a reçu un accueil de principe favorable à l'assemblée des délégués de St. Moritz, conformément au vœu de notre comité.

Rappelons enfin qu'un important changement intervient dans le régime des *allocations familiales* en Valais ensuite de l'acceptation par le peuple, le 15 juillet 1956 (12298 «oui» contre 893 «non») de la révision de la loi du 20 mai 1949. Le minimum légal de l'allocation mensuelle est porté de Fr. 15.– à Fr. 20.– dès le 1er janvier 1957, à Fr. 25.– dès le 1er janvier 1959, avec faculté accordée au Grand Conseil d'aller plus tard jusqu'à Fr. 30.–. En outre, la limite d'âge pour les enfants en apprentissage, aux études ou incapables de travailler par suite de maladie ou d'infirmité, est élevée de 18 à 20 ans. (Autre effet de la révision, les salariés agricoles bénéficient d'une allocation supplémentaire.)

M. *M. Budliger*, secrétaire de la S.S.H., fit un bref exposé dans lequel il montra à quel stade la Société centrale était arrivée dans ses études et négociations relatives à certaines revendications du personnel, à *l'assurance maladie* – dont l'entrée en vigueur est proche – et à *l'assurance vieillesse complémentaire pour le personnel d'hôtel* qui fait encore l'objet d'études approfondies.

Après avoir entendu les explications du Dr. *Olsommer* au sujet de certaines revendications formulées par l'Union Helvetia sur un ton malheureusement bien propre à décourager les bonnes intentions, et après avoir examiné les problèmes que posait *l'adaptation du contrat collectif de travail interrégional à la loi cantonale valaisanne sur le travail*, l'assemblée fixa, après discussion, la position qu'elle entendait arrêter et donna mandat au comité pour agir au nom de l'Association hôtelière du Valais.

Guide valaisan des hôtels

Ce guide a été tiré de nouveau à 60000 exemplaires diffusés par les soins de l'Union valaisanne du tourisme. Un effort plus spécial a été fait pour en augmenter l'attrait et la clarté. M. *P. Darbellay*, directeur de l'U.V.T., a droit à toute la reconnaissance des hôteliers valaisans pour avoir doté ce guide d'une couverture en couleur illustrée qui fait particulièrement ressortir une publication de ce genre.

Il convient aussi de remercier M. *Henri Arnold*, président de la commission des prix, commission qui a fourni un travail considérable, puisqu'elle a vérifié et recalculé, poste après poste, les prix de près de 300 affiliés et a harmonisé les conditions à l'intérieur des stations, voire d'une station à l'autre en consultant au préalable, chaque fois que cela était possible, les intéressés.

Cours professionnels

Le Valais est le seul canton dans lequel les cours pour l'obtention du certificat de capacité obligatoire sont différents pour les hôteliers proprement dit et les cafetiers et restaurateurs, ainsi que pour les tenanciers de tea-room. M. *Henri Arnold* s'est aussi énormément dévoué dans ce domaine. Il a organisé le cours supplémentaire que doivent faire les hôteliers, au cours duquel ils reçoivent des cours de comptabilité hôtelière, de lingerie, de service d'étage, réception, correspondance publicité et tourisme.

Le 42e cours (4e cours hôtelier), suivi par 87 candidats, s'est soldé par 45 certificats de cafetiers-restaurateurs, 31 certificats d'hôtelier et deux certificats pour tenanciers de tea-room. Le problème de la formation du personnel doit être suivi avec la plus grande attention. Le Valais espère aussi pouvoir résoudre la question de la formation des apprentis dans les établissements saisonniers et il cherche pour cela à *collaborer avec les hôteliers vaudois* et la commission professionnelle si heureusement présidée par M. *G. Guhl* à Montreux.

Une suggestion de M. *Stöpfer*, président de la Société des hôteliers de Zermatt, de placer des apprentis dans des boucheries ou dans des confiseries pendant les mois d'entre-saisons, afin qu'ils puissent poursuivre leur apprentissage, sera examinée avec attention. Tout le problème sera suivi par le comité qui entend favoriser la formation du personnel d'hôtel en Valais, sans pour cela choisir des solutions de facilité qui permettraient de préparer du personnel en quelques semaines et de le lancer dans la pratique sans aucune garantie de ses capacités.

La partie récréative

Ayant traité aujourd'hui les problèmes plus spécifiquement hôteliers, nous reviendrons la semaine prochaine sur l'assemblée de l'Union valaisanne du tourisme, ce qui nous permettra d'aborder encore les questions touristiques qui touchent également de très près à l'hôtellerie. La séance de l'U.V.T. eut lieu au cours de l'après-midi sous la présidence de M. *Amez-Droz* et en présence d'une assistance si nombreuse, que la grande salle de l'hôtel de Champéry avait peine à contenir tout le monde.

Pour les hôteliers et les membres de l'U.V.T. qui étaient arrivés le matin déjà, un déjeuner en commun avait été organisé à l'*Hôtel des Alpes*, déjeuner qui mit à dure épreuve les talents d'organisation de M. *F. Balestra*, puisque quelque 70 personnes s'étaient annoncées et qu'il dut servir un déjeuner de plus de 110 couverts. Un apéritif offert par les hôteliers de Champéry et par une maison de vins de la région – car de nombreux fournisseurs assistaient à la manifestation et distribuèrent des souvenirs – avait créé une atmosphère de gaîté qui caractérisa tout le temps que les participants à ses assemblées passèrent à Champéry.

Après la séance de l'Union valaisanne du tourisme, un apéritif offert par la *commune* dans les restaurants du «*Levant*» et du «*Centre*» préluda au dîner qui eut lieu dans la grande salle à manger de l'*Hôtel Suisse* et qui fut le point culminant de cette journée. Plus de deux cents personnes se pressaient autour des tables magnifiquement décorées pour déguster un menu composé avec goût et préparé avec le plus grand soin par les cuisiniers de l'Hôtel Suisse, et sous la surveillance et avec l'aide de la famille Emmanuel Defago. En effet, dans l'hôtellerie valaisanne en particulier, on sait que, en des occasions pareilles non seulement le personnel de l'hôtel, mais encore l'hôtelier et sa famille sont à la brèche.

Des discours furent prononcés, par M. *O. Schnyder*, conseiller d'Etat, par M. *Exhenry*, président de la commune de Champéry, par M. *Amez-Droz*, président de l'Union valaisanne du tourisme et par M. *Emmanuel Defago*. Enfin, le Dr *Olsommer* donna lecture d'une *monographie* qu'il avait faite sur «*Cent ans de tourisme à Champéry*», monographie que nous aurons le privilège de publier prochainement dans l'Hôtel Revue.

Cet excellent dîner fut suivi d'une partie récréative à l'*Hôtel de Champéry*, décoré judicieusement par M. et Mme *Marc Defago*, soirée au cours de laquelle un groupe théâtral de Monthey donna une petite revue, due à la plume de M. *Georges Kaestli*, qui mit l'assistance en joie en lui révélant certains travers de la population et en la mettant au courant des «derniers événements» de Champéry. Félicitations au revuiste, aux acteurs et surtout aux organisateurs qui ont eu l'heureuse idée d'égayer cette soirée de si amusante façon.

Un bal ne se décrit pas et il fallut le radieux soleil du jeudi matin pour rappeler aux participants l'excursion du *Grand Paradis*, les jeux qui devaient être organisés et qui furent des plus réussis.

Un déjeuner à l'*Hôtel de Champéry* fit encore honneur à la famille *Defago* (*Marco* cette fois) et mit un terme à des manifestations qui ont magnifiquement marqué pour les spécialistes du tourisme et de l'hôtellerie, le centenaire de Champéry et la belle collaboration dans laquelle travaillent les organisations touristiques et hôtelière du canton du Valais.

DIVERS

L'Union internationale des organismes officiels de tourisme siège à Genève

La Commission régionale de tourisme pour l'Europe s'est réunie au Centre international de Genève. Elle groupe les organismes nationaux de tourisme de 26 pays. Cette réunion avait pour but d'étudier, d'un commun accord, les problèmes relatifs aux échanges touristiques entre ces pays et d'harmoniser leurs efforts en vue de développer toute action destinée à favoriser un accroissement des mouvements touristiques.

D'autre part, également au Centre international, la Commission européenne de tourisme a aussi siégé pour s'occuper de la campagne collective de publicité faite au nom de tous les pays européens aux Etats-Unis.

Dès aujourd'hui, le comité exécutif de l'Union internationale examinera diverses questions concernant l'Europe, l'Afrique, le Moyen-Orient, traitant des formalités de frontière, des films touristiques, du tourisme des jeunes, du tourisme à crédit, du tourisme social, de l'équipement hôtelier et du personnel touristique.

Les représentants des organismes nationaux de tourisme des divers pays qui participent à ces réunions sont reçus par l'Office national suisse du tourisme, que dirige M. *S. Bittel*.

Les travaux du comité exécutif sont placés sous la présidence du Dr *Felner da Costa*, dirigeant du tourisme portugais.

Le comité exécutif s'était déjà réuni à Genève en 1951 pour marquer l'établissement du secrétariat général, qui s'était alors installé à Genève, et déploie dans cette ville son activité sous la direction de M. *F. M. Morin*, secrétaire général.

Petite statistique des cours de vacances 1956

Le succès des cours de vacances universitaires, de Genève et Lausanne en particulier, s'affirme d'année en année et le nombre des inscriptions en 1956 accuse une augmentation de 15 % environ sur 1955 et de 40 % environ sur 1954. A l'Université de Genève, 718 étudiants ont suivi les cours de vacances de 1956 pendant 5 semaines, en moyenne, se répartissant comme suit: 175 Suisses, 130 Allemands, 125 Américains des USA, 95 Italiens, 48 Britanniques, etc., en tout 33 nations. L'Université de Lausanne, de son côté, a enregistré 1077 inscriptions, dont un groupe de 130 étudiants, spécialement organisé, venant de Boston. Comme à Genève, 33 nations étaient représentées: tout d'abord l'Allemagne avec 263 étudiants (239 en 1955), puis la Suisse: 195 (161), la Grande-Bretagne: 142 (136), les USA: 76 (65), l'Italie: 72 (72), etc. On relève avec plaisir que les participants venant d'Espagne ont passé de 9 à 16 en 1956; par contre, sensible régression des Scandinaves due au fait que l'allemand a été décrété première langue étrangère dans les écoles de Suède, alors même que les Danois sont en légère augmentation.

Dans les écoles privées, la demande est également de plus en plus forte, à tel point que la plupart des internats ont atteint leur nombre maximum d'élèves pendant toute la période des cours de vacances qui s'étend généralement de mi-juillet au début de septembre.

VIENT DE PARAITRE

« L'Electricité pour tous »

Revue trimestrielle éditée par «Ofel», Lausanne, conjointement avec «Electrodiffusion», Zurich, N° 2/1957, 35e année, 24 pages, 11 illustrations.

Parmi les communiqués que renferment ce numéro, citons un article sur les caractères généraux des aménagements hydro-électriques en Suisse, par P. Meystre, chef du Service de l'électricité de Lausanne, ainsi qu'un aperçu, accompagné d'illustrations suggestives, sur le développement de l'éclairage des places de sport pour écoles. Signalons encore une histoire amusante et une page sur les travaux des Entreprises électriques Fribourgeoises. Un sonnet fort bien venu, intitulé «Energies», prouve que les ingénieurs savent aussi taquiner la Muse et les recettes de Martine donnent à cette petite revue, lue dans presque tout l'ouest de la Suisse, une variété correspondant bien aux diverses tournures d'esprit des habitants de nos cantons romands.

Seine Majestät... der Gast...

Ihr Gast kommt zu Ihnen, um sich zu erholen und auszuruhen. Ruhe, – gesunder, entspannender Schlaf ist während der Ferienzeit wichtiger denn je. Eine gute und komfortable Matratze ist deshalb für das Wohlbefinden Ihres Gastes von grösster Bedeutung.
SOMELLA-Matratzen mit der patentierten Spezial-Innenfederung sind äusserst solid, warm und elastisch. Sie passen sich dem Körper in idealster Weise an und bieten damit ein Maximum an Schlafkomfort.
Lassen Sie sich von unserem Hotel-Dienst über die mannigfaltigen Vorzüge von SOMELLA-Matratzen unverbindlich orientieren.

SOMELLA
Matratzen

Stäuble + Co. Bettwarenfabrik Dagmersellen / LU
Telephon 062 / 9 43 15

Wie entsteht Glanz auf Böden, Plättli, Pfannen, Lavabos?

Resultate einer grossen Umfrage:

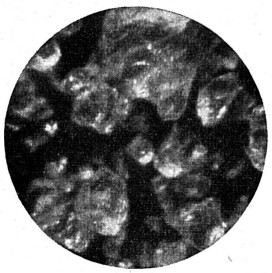
Jedes Reinigungsmittel verspricht Ihnen *noch* mehr Hochglanz, *noch* mehr Brillanz. Richtiger Glanz in kürzester Zeit ist aber nur mit allerfeinstem Pulver möglich: je feiner das Pulver – desto glänzender das Resultat!

Diese beiden Mikro-Aufnahmen zeigen ein grobkörniges und ein mehlfeines Reinigungsmittel bei ca. 160-facher Vergrösserung. Das feine Mittel enthält nicht weniger als 300 000 Partikelchen pro cm²!

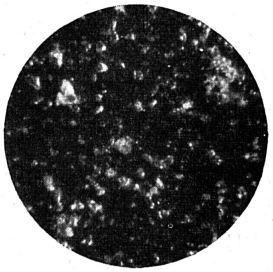
So erstaunlich fein ist das Mineral des neuen VIM-aktiv! Dank dieser besonderen Feinheit ist auch der VIM-Spiegelglanz unübertroffen – und erst noch in halber Zeit erreichbar; denn VIM-aktiv enthält zudem den neuen, speziellen «Blitzglanz-Zusatz».

Ein Marktforschungsinstitut führte bei mehreren hundert Hausfrauen einen Test durch. Das Resultat der Befragung zeigte eindeutig, dass das neue VIM-aktiv als Reinigungsmittel bevorzugt wird. Neben der ausserordentlichen Glanzwirkung wurde vor allem die Schaumkraft, Reinigungskraft und die angenehme Parfümierung von VIM-aktiv immer wieder lobend erwähnt. Nicht umsonst erhielt es ja auch das Gütezeichen des Instituts für Hauswirtschaft!

Für Sie ist VIM-aktiv in praktischen, vorteilhaften Kesseln zu 10 kg und 15 kg oder im



grobkörnig



feinkörnig

25-kg-Sack erhältlich. Es lohnt sich, heute noch zu bestellen, denn VIM-aktiv bringt unerreichten Spiegelglanz in halber Zeit!
VIM-aktiv ist ein Spitzenprodukt der Sunlight Olten, Ab. Grosskonsumenten. GK 11

Neuheit!
Schwerversilbertes Gestell für Ketchup- und Worcestersauce

Fr. 19.50

Sternegg

SILBERWARENFABRIK SCHAFFHAUSEN
Telephon (053) 5 12 91

«Der Gast ist König»

Die grossen Vorteile meiner neuen Gästezimmer:

Elegant, gediegen und äusserst preiswert!

Besichtigen Sie bitte meine Musterzimmer unter Voranmeldung an:

Telephon (051) 92 18 80

INNENAUSBAU
EMIL BOLLETER
INNENARCHITEKT
THALWIL/ZH – FELDSTR. 36

Betrachtungen zum Lehrlingswettbewerb der Zentralschweiz in Luzern

Die Durchführung von Lehrlingswettbewerben ist immer eine verdienstliche Sache, und wenn sie mit Geschick und Bedacht aufgezogen werden, kommt ihnen eine grosse berufsbildnerische Bedeutung zu. Auch die Kreiskommission Zentralschweiz, die seit 4 Jahren keinen solchen Wettbewerb mehr durchgeführt hat, darf zurückblickend konstatieren, dass ihre Saat auf fruchtbaren Boden gefallen ist. Was man am 29. und 30. Mai im Luzerner Kunsthaus an Lehrlingsarbeiten zu sehen bekam, war durchwegs gut. Arbeiten, die mit einem «genügend» bewertet werden mussten, gab es sehr wenige. Dass man jedem Lehrling eine andere Aufgabe gestellt hatte, wirkte sich wohl belebend auf die Schau aus, konnte aber auch zu Benachteiligungen in der Bewertung führen. So ist es m. E. nicht gleich, ob man einige Reissorten, die man fix und fertig vom Kolonialwarenhändler beziehen kann, herzurichten hat, oder ob man eine komplizierte Gemüseplatte «kochen» muss. Bei einem Kochwettbewerb sollte prinzipiell etwas gekocht werden müssen. Warenkundliche Aufgaben scheinen mir höchstens als zusätzliche Themen in Frage zu kommen, denn sie sind doch relativ leicht zu lösen, wobei selbstverständlich ein gewitzter Lehrling auch hier noch Lorbeeren holen kann. Unangenehm aufgefallen ist mir, dass viele Silberplatten blind waren, d. h. sie glänzten nicht so, wie sich das gehört. Anscheinend wissen unsere Kochlehrlinge nicht, wie man Silber putzt, was bedauerlich ist, denn auch das gehört zum Metier. Auf der andern Seite machten die Jünglinge dieses Manko wieder dadurch wett, dass sie ausgezeichnete, teilweise sogar vorbildliche schriftliche Arbeiten ablieferten. Vielleicht handelt es sich bei diesen Jahrgängen um solche Adepten der Kochkunst, die der geistigen Kost ebenso grosse Bedeutung zumessen wie der materiellen. Aus allen Arbeiten aber strahlte die berufliche Freude, und man spürte allenthalben einen gesunden Ehrgeiz.

Lehrlingsarbeiten kritisch zu beleuchten ist heikel, diesmal sogar besonders schwer, da, wie gesagt, jeder Teilnehmer eine andere Aufgabe zu bewältigen hatte, deren Zuteilung das Los entschied. Das persönliche Können oder Wollen fand also keine direkte Berücksichtigung. (Selbstverständlich variierten die Aufgaben von Semester zu Semester.) Wer eine warme Platte ausstellen musste, dabei aber Spass an der «Kalten Küche» hat, kam so um den individuellen Anreiz. Da die jüngeren Semester später wieder einmal in den Ring treten werden, beschränke ich mich hier darauf, die drei letzten Semester herauszustellen, wobei ich betone, dass es zur Note «sehr gut» auch dann nicht reichte, wenn nur eine Kleinigkeit übersehen worden war. Erfreulich ist aber, dass man hier kein «genügend» vorfindet: man darf also feststellen, dass sich die Lehrlingsausbildung in der Zentralschweiz auf bestem Wege befindet. Die Experten machten sich ihre Aufgabe absolut nicht leicht, wobei sie sich auch nicht durch Aussenstehende beeindrucken liessen. Vielleicht war man sogar im Urteil hie und da zu hart: geschieht dies aber aus erzieherischen Gründen, hat auch der Lehrherr die Flagge zu streichen. Es wäre nicht recht, wenn man mit den besten Noten nur so um sich werfen würde. Es ist allerdings auch nicht als schlimm zu betrachten, wenn einmal einige Aufgaben komplett danebengeraten, denn – «Hand aufs Herz» – Fehler sind doch unsere besten Lehrmeister! Lehrlinge sollen und dürfen noch keine Meister sein: hiezu fehlt ihnen ja nicht nur die handwerkliche Voraussetzung, auch die geistige Reife kann noch nicht vorhanden sein. Vielleicht sind auch den Aufgabenstellern Denkfehler unterlaufen. Wenn z. B. im 5. Semester ein «Hors-d'œuvre riche» für 4 Personen zu 8 Fr. pro Person verlangt wurde, so kann man sich fragen, ob hier nicht eine «Fehlzündung» vorliegt. Weil auf einem solchen Hors-d'œuvre Kaviar und Gänseleberpastete als zwingende Bestandteile vorhanden sein müssen, reimt es sich mit den angesetzten 8 Fr. nicht mehr. (Es ist unmöglich, bei den heutigen Preisen für Kaviar usw. mit einem Einstandspreis von 4 Fr. auszukommen.) Auch eine «Selle de chevreuil» und ein «Contre-filet de bœuf» scheinen mir weniger als Lehrlingsarbeiten geeignet zu sein. In der Praxis wird man kaum einen Kochcommis allein Hand an solche Sachen legen lassen. Selbstverständlich kann man der Ansicht sein, dass gerade dies ein Grund sei, den jungen Leuten einmal solche Aufgaben anzuvertrauen.

Im 3. Semester erhielten folgende Lehrlinge die Note «sehr gut»: M. Felli (Hotel National, Luzern), F. Kühne (Restaurant Schwanen, Luzern), A. Müller (Restaurant Schwanen, Luzern), Stübi (Hotel Acklin, Zug) und W. Studhalter (Hotel Union, Luzern).

Im 4. Semester waren es: F. Blättler (Hotel Montana, Luzern), M. Furrer (Carlton-Hotel Tivoli, Luzern) und W. Svalduz (Hotel Schweizerhof, Luzern).

Im 5. Semester brillierten R. Hauenstein (Hôtel de la Paix, Luzern) und M. Heer (Bahnhofbuffet, Luzern).

Da sich 46 Kochlehrlinge zum Wettbewerb stellten und nur 4 davon mit einem «genügend» bedacht werden mussten, darf das Fazit als glänzend betrachtet werden.

Die Jünger und Töchter Ganymeds,

die sich in der bescheidenen Anzahl von 6 den Experten stellten, lösten auch ihre Aufgaben mit grossem Geschick. Für ihre schönen Tische mussten sie hauseigenes Geschirr und Besteck verwenden, was zwar die Harmonie nicht immer günstig beeinflusste, vom erzieherischen Standpunkt aus aber zu begrüssen ist. Ein Kellner muss mit dem ihm vom Hause zur Verfügung gestellten Material eine anmächelige Tafel gestalten können. Auch hier gab es nur höchste Noten, wobei sich zwei Töchter minime Abzüge gefallen lassen mussten. Mit einem «sehr gut» wurde der einzige Lehrling bedacht, nämlich Robert Holdener (Restaurant Stadthof, Luzern). Die gleiche Note erhielten folgende Töchter: R. Blaser (Hotel Hermitage), H. Amrein (Hotel Wildenmann) und R. Kaeser (Bahnhofbuffet, Luzern).

Bedauerlich ist, dass der Nachwuchs im Servierberuf so mager bleibt – wobei das «mager» bildlich gemeint ist – denn bei der guten Kost, die man in Luzern serviert, bleibt auch die schlankste Evastochter nicht lange mager. Wir müssen unsere Bestrebungen zur Ausfüllung dieser bedeutenden Lücken verstärken, sofern wir eine dauernde und unserem Beruf sehr schädliche Überfremdung verhüten wollen. Im Kochberuf zeichnet sich wohl eine Besserung ab, im Servierberuf aber sieht es nach wie vor bedenklich aus. Die Zentralschweiz müsste jährlich ihre 50 Servierlehrlinge ausbilden können, und wenn wir dies nicht zustandebringen, so muss es daran liegen, dass wir irgendwo «falsch gewickelt» sind. Fast sieht es so aus, als ob nur tiefgreifende Abänderungen des Lehrlingsreglements zum Ziel führen können. Zu solchen aber scheint man staatlicherseits noch nicht bereit zu sein, was allerdings verständlich ist. Die Lackierten bei der herrschenden Servierpersonalmisere sind aber wir Arbeitgeber und nicht der Staat. Ich kann mich des Eindrucks kaum erwehren, dass die massgeblichen Instanzen nur mit Zögern diesem Problem zu Leibe rücken. Aber auch undankbare Aufgaben sollten beherzt in Angriff genommen werden.

Die attraktive Sonderschau

Neben dem Lehrlingswettbewerb bildete eine Sonderschau der Köche der Zentralschweiz die unbestreitbare Attraktion dieser Veranstaltung. Persönlich sah ich diesem Teil mit Bangen entgegen, denn es war damit zu rechnen, dass nach dem grossen Rotarierkongress, an welchem es galt, 10 000 hungrige Münder zu stopfen, Ermüdungserscheinungen zutage treten würden. Um so erfreulicher war es dann, dass sich diese in bescheidenem Rahmen hielten. Praktisch hat sich das ganze Gebiet der Zentralschweiz beteiligt, und es liegt mir daran, allen jenen ein Kränzlein zu winden, die sich mutig zur Verfügung stellten. Wohl hätten noch 20 weitere Platten wohltuend untergebracht werden können, aber das Gesamtbild war auch so schön und – was besonders hervorzuheben ist – unsere Besucherscharen waren von dem Gezeigten beeindruckt und spendeten sehr viel Lob. Damit wäre eigentlich belegt, dass sich solche Ausstellungen immer lohnen. Es wurde in Fachkreisen kritisiert, dass man die Veranstaltung so kurz hinter dem Rotarierkongress abhielt. Leider aber waren die Räume des Kunsthauses nur an diesen beiden Tagen erhältlich, und so blieb der Kreiskommission denn gar keine andere Wahl. «Ende gut – alles gut», kann man auch hier sagen, und wenn ich festhalte, dass unsere «Mannen» uns auf die angenehmste Art enttäuschten, dann ist das Wesentliche eigentlich schon festgehalten.

Viel bewundert wurde der prächtige Festtagstisch, den der «Cercle des concierges et maîtres d'hôtels» von Luzern ausstellte. Die Herren Weyhe und Schlunegger (Palace-Hotel) machten sich hier besonders verdient. Meister Weyhe, der seine erste Saison im «Ruhestand» absolviert, darf uns als ein leuchtendes Beispiel der Berufstreue und -freude dienen. Stark beachtet wurden auch die Ausstellungen der Kantone Uri, Zug, Schwyz und Obwalden. Die Zuger Fischtafel (W. Holzmann, Hotel Zugersee, Walchwil) und die Urner Vorratskammer brachten hier die kulinarische Note ins Bild. Sehr verdient um diese Sonderschau machten sich neben den betr. Wirtevereinen die Herren Ferdi Zehnder und A. Zgraggen. Herr Salis Weil und die Firma Gasser, Bern (Japanhaus), liessen uns in der gleichen Abteilung einen Blick in das ferne Japan tun, was heute, im Hinblick darauf, dass die «Swissair» nun Tokio regelmässig anfliegt, besonders lobenswert war. Hier soll auch der Lehrlinge der Gruppe Floristen von Luzern lobend gedacht werden. Diesen Jünglingen und Töchtern lag das Ausschmücken der Tafeln und Kojen ob, und sie lösten diese Aufgabe mit Bravour. Auch sie mussten sich eine Expertise gefallen lassen, und wir konstatieren mit Freude, dass sie sich ihren Aufgaben gewachsen zeigten. Jedes Arrangement hatte seinen besondern Reiz, wobei die Fräulein F. Pflughaupt (Dollé), Fr. Bieri (Heini-Freitag) und U. Gähwiler (Gähwiler) sich besonders hervortaten.

Die Kochkünstler

und solche, die es erst noch werden wollen, überraschten uns mit einer erfreulichen Abwechslung in der Darbietung. Man darf mit Genugtuung festhalten, dass man nur sehr wenig Schablonengerichte sah. Dass sich Köche, die schon an der HOSPES ausstellten, besonders gut ins richtige Licht setzen konnten, geht in Ordnung. Sie bewiesen, dass sie nichts verlernt haben, sondern im Gegenteil noch etliches dazugelernt. Leute ohne jegliche Ausstellungserfahrung fanden leider nicht immer die richtige Ausgangslage, was aber kaum verwunderlich ist. Wenn man auch hier keine absolut ungenügenden Platten sah, dafür aber einige, die sich mit einem «genügend» begnügen mussten, so beweist das doch, dass man sich allenthalben anstrengte. Wie schon eingangs erwähnt, waren die Experten hart, und sie sollen es auch sein. Gerade bei einer solchen Schau kommt es nicht so sehr auf das erzielte Prädikat an, sondern viel eher darauf, dass man überhaupt mitgemacht hat. Man bedenke, dass es grosser Zivilcourage bedarf, um sich mit den besten Köchen einer grossen Region zu messen, und dass es neben den grossen Fremdenetablissements doch in erster Linie eher bescheidene Gaststätten sind, welche als Exponenten der kulinarischen Kunst aufzutreten hatten. Wir gratulieren allen, die sich zur Teilnahme entschliessen konnten, und wir sind überzeugt, dass selbst jene, welche mit einem «genügend» vorliebnehmen mussten, beruflichen Gewinn davontrugen.

Möglicherweise wäre es klug, diesen Bericht hier abzubrechen, denn wenn ich jetzt eine Reihe von Namen nenne, setze ich mich nicht etwa in «Epinards au jus», sondern gleich in Brennesseln. Bei einer internationalen Ausstellung muss man harte Kritik üben, bei einer lokalen Ausstellung kann man sich das schenken, denn die Beteiligten haben ja selbst alle Arbeiten gesehen und konnten sich von deren Qualitäten, resp. Fehlern, überzeugen. Aber ich weiss, dass unsere Leser doch erwarten, weiteren Aufschluss zu erhalten, und dass sie sich freuen, wenn sie von guten Leistungen ihrer Kollegen Kenntnis erhalten. Halten wir vorerst einmal fest, dass sich 26 Betriebe an der Ausstellung beteiligten, wovon 11 aus der Stadt Luzern stammten. Zu diesen gesellten sich noch die Klinik St. Anna und die Schweizerische Hotelfachschule. Hieraus ersieht man, dass sich die andern Regionen der Zentralschweiz wacker beteiligten. So rückte der Stadthof Zug und das dortige Bahnhofbuffet mit mehreren Platten an, und Kollegen aus Baar, Lachen, Sarnen, Lungern und Hochdorf eiferten ihnen nach.

Allgemein gefielen die Arbeiten, welche Hans Germann (Bahnhofbuffet, Luzern), J. von Lanthen (aus dem gleichen Betrieb), Josef Häfliger (Hotel Rütli, Luzern), Hansjörg Wegmüller (Hotel Wildenmann, Luzern) und H. Conrad (Pavillon Schindler, Ebikon) ausstellten. Ein glattes «sehr gut» erhielten aber auch die Schweizerische Hotelfachschule Luzern und die Klinik St. Anna. Während erstere eine Schülerverpflegung zeigte, stellte letztere Diätspeisen aus. J. Burkhart (Stadthof, Zug) zeigte ansprechende Leistungen, ebenso Heinz Wirz (Carlton-Tivoli). Der Süßspeisensektor war nicht überladen: besonderes Lob verdienen aber die Kuppeltorte mit Rosenfüllhorn, welche H. Walter (Hotel Wildenmann, Luzern) ausstellte, sowie der Einsiedler Biber (Franz Kälin, Hotel Bären, Einsiedeln), die «Sabayon à la Vigneronne» (Otto Frey, Restaurant Schwanen, Luzern) und eine Zuckerarbeit von W. Sommerau (Hotel Europe, Luzern). Aus Raummangel müssen wir es uns versagen, hier auf einzelne Platten näher einzugehen. Um von einem «sehr gut» auf ein «gut» zu kommen, genügte es, wenn man sich in den Beilagen verrechnete oder wenn man die Portionen falsch unterteilte. Wer sich solche kleine Fehler zu Herzen nimmt, darf dann das nächstemal auf einen noch grösseren Erfolg hoffen.

Zum Schluss möchten wir hier noch allen Mitarbeitern, die zum guten Gelingen beitrugen, herzlichst danken. In erster Linie setzte sich W. Suter – der Ausstellungsleiter – für einen reibungslosen Verlauf ein. V. Erb vom Schweizerischen Wirteverein führte unseren schönen Werbefilm «Weite Welt» ständig vor «ausverkauftem» Hause vor: schon am ersten Tag sahen sich rund 700 Personen diesen verlockenden Streifen an. Dank gebührt aber auch der Presse, die uns tatkräftig unterstützte, den Sektionen unserer Vereine, die an alle Mitglieder Einladungen verschickten, und dem Metzgermeisterverein und den Floristen von Luzern. Gar viele machten sich um unsere schöne Ausstellung verdient. Dass der Besuch so glänzend war, verdanken wir dem verständnisvollen Publikum der Zentralschweiz. Als eifrige Werber entpuppten sich auch die Schüler, die mit dem Einverständnis der Behörden die Ausstellung geschlossen besuchen durften, machten sie doch ihre Mütter auf die leckere Schau aufmerksam. Alle aber aufzuzählen, denen wir in Dankbarkeit verbunden sind, ist unmöglich, wofür wir um Verständnis bitten.

Nicht unerwähnt aber wollen wir lassen, dass uns rund 150 von der Bürgenstock-Tagung kommende Hoteliers besuchten, die sich samt und sonders lobend über das Gezeigte aussprachen. *Harry Schraemli*

†

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

Otto Linsi

Hotel Monopole & Métropole, Luzern

am 30. Mai im Alter von 52 Jahren unerwartet rasch gestorben ist.

*

unser Veteranenmitglied

Herr

Oscar Schmid-Arni

alt Hotelier, Adelboden, ehemaliger Besitzer des Hotels National

am 7. Juni im 83. Lebensjahr nach langer, schwerer Krankheit entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Hollands erstes Hotel garni

Die Baugesellschaft «De Wereldhaven N.V.» finanzierte das erste holländische Hotel garni, das kürzlich in der neuen City von Rotterdam eröffnet wurde. Dieses «Laurens Hotel», das nach dem historischen Wahrzeichen der Hafenstadt benannt wurde, bereichert das in seinen Unterbringungsmöglichkeiten besonders beschränkte Rotterdam um über 80 Betten. Der Betrieb zerfällt in zwei benachbarte Häuser, die jedoch unter gleicher Direktion stehen. Bei der Gestaltung des «Laurens Hotel» hat man auf jeden überflüssigen Dekorluxus verzichtet, anderseits aber für alle modernen Bequemlichkeiten gesorgt (u. a. Zimmertelephon, eigenes Bad bzw. Dusche). Auf diese Weise konnte der Übernachtungspreis auf hfl. 10.50 und 11.50 einschliesslich Frühstück gehalten werden. Die Gäste des «Laurens Hotel» erhalten in den Schwesterbetrieben des Unternehmens, den modernen Rotterdamer Gaststätten «Flevo» und «In de Keuken», einen Preisnachlass von 10%. *FEE.*

Redaktion – Rédaction:
Ad. Pfister – P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

Gasthofwesen der Schweiz in älterer Zeit

Ansprache von Herrn Dr. H. Herold, Sekretär des Vorortes des Schweizerischen Handels- und Industrievereins, anlässlich der 75. Jubiläumsfeier des SHV auf dem Bürgenstock

Ich habe die grosse Ehre, Ihnen im Namen des Schweizerischen Handels- und Industrievereins die besten Wünsche zu Ihrem 75. Jubiläum zu überbringen. Der Schweizerische Hotelier-Verein gehört zu den ältesten Mitgliedern unseres Spitzenverbandes. Als er ihm 1892 beitrat, war er der 8. Fachverband und ohne Zweifel derjenige, der wie kein anderer seine Mitglieder in allen Landesteilen hatte. Damit, dass er von jeher Spitzenverbänden angehörte, zeigte er seine Verbundenheit mit dem Gewerbe, mit dem er mehr seiner Struktur nach, und mit Handel und Industrie, mit denen er durch seine Rolle im Wirtschaftsleben verbunden ist! Die Jahre der Devisen-Zwangslage haben die enge *Schicksalsgemeinschaft von Export und Fremdenverkehr* mit aller Deutlichkeit gezeigt, und heute dürfen wir freudig feststellen, dass sich für beide die Fesseln wieder gelockert haben und ein schöner Aufschwung eingesetzt hat.

Als im Jahre 1882 Ihr Verein gegründet wurde, schrieb drunten in Luzern der ebenso belesene wie gemütsvolle Staatsarchivar Theodor von Liebenau auf die Schweizerische Landesausstellung des folgenden Jahres hin seine Darstellung des Gasthof- und Wirtshauswesens der Schweiz in älterer Zeit. Einiges daraus möge die köstlichen Schilderungen ergänzen, die der Hofhistoriker des Schweizerischen Hoteliervereins, Herr Harry Schraemli, und mein alter Freund Kurt Krapf in der Jubiläumsschrift geboten hatten.

Zu allen Zeiten hat man die Schutzpflicht des Wirtes dem Gast gegenüber als eine der ersten Aufgaben betrachtet. Darum wurden an die Gastwirte in älterer Zeit erhebliche Anforderungen gestellt. Sie mussten im Mittelalter, soweit sie sich um Tavernenrechte bewarben, nicht nur ein eigenes Haus, sondern auch ein Vermögen besitzen, das ihnen eine gewisse Unabhängigkeit gab. So durfte in Schwyz nur derjenige wirten, der den Wein bar zahlen und neben dem Haus eine Stallung vorweisen konnte. In Obwalden verlangte man entweder Vermögensbesitz oder Kautionen durch Bürger. Die Probleme des Bedürfnisnachweises, des Berufs- und Kundenschutzes sind sehr alt. Das Recht, einen Gasthof zu führen, stand im Mitteltalter fast überall dem Landes- oder Gerichtsherrn zu. Es wurde gegen eine jährlich zu entrichtende Taxe verliehen, und zwar nur an ganz bestimmte Bewerber, für die es dann eine «Ehehafte», also eine nur schwer entziehbare Konzession darstellte, weshalb es auf eine kleine Zahl von Häusern beschränkt und vererblich war. So gab es jahrelang in Luzern nur 11 Tavernen. Wie heute über die privaten Vermieter von Zimmern und Wohnungen, so hatten sich im Mittelalter die Gastwirte über die Geistlichen zu beklagen, die Reisenden und andern Personen Wein ausschenkten und Fleisch verkauften. Der Rat von Luzern getraute sich aus Ehrfurcht vor dem geistlichen Stande nicht, diesen Wirten das Handwerk zu legen, sondern gab dem bischöflichen Kommissär Kenntnis, dass er solches verbieten lasse. Dieser strebte dann eine Kompromisslösung an, wonach Geistliche beschränkte Wirtsrechte zugestanden erhielten.

Wie ein richtiges Wirtshaus zu Anfang des 14. Jahrhunderts beschaffen war, zeigen uns die Herbstlieder des Zürchers Hadlaub. Da musste der Wirt, wenn fröhliche Knappen bei ihm einkehren sollten, «feiste Schweine braten», mit gutem Weine Würste, Schafshirn, Eingeweide, Enten, Kapaunen, Hühner, Gänse, Fasanen, Tauben, Klobwürste, Hammen und Kutteln, «gut Kröse», Haupt und Füsse aufstellen. Dann erst sprachen alle: «Herbst ist besser als ein Gimma (Edelstein). Wohl dem Wirte, der's uns bot.»

Ungefähr um die gleiche Zeit verfasst der Thurgauer Konrad von Ammenhusen, Leutprister zu Stein am Rhein, sein Lehrgedicht über die bürgerliche Gesellschaft, das «Schachzabelbuch». Darin gibt er den Wirten die Rolle der Bauern im Schachspiel. Der Gastwirt wird gekennzeichnet:

betüten einen Wirt, der Gest empfan
«In siner linggen Hant ein Kentelin
mit Wine und Brot sol er dabi han;
er söll in sölicher Wise stan
als er mit der rechten Hande sin
welle frömde Geste laden in
sin hus . . .
An dem Gürtel, den er umbtreit,
Da son Schlüssel hangen an.
Bi disen drin Dingen sol man
Merken, das er betütet wol
Einen Tabernier: da bi er sol

Sie fragen - wir antworten

An S. P. in F.

Besuchen Sie uns doch einmal. Dann sehen Sie den Unterschied zwischen Hausrösten und einer Präzisionsröstanlage. Das erklärt Ihnen, weshalb unsere Abonnentenzahl täglich steigt.

Zebra-Kaffee
auch koffeinfrei
Zebra-Tee

KaTeeKa AG., ZÜRICH 5
Tel. (051) 42 31 31, Direktimporteur

Der Quellenhof in Bad Ragaz eröffnet

Eine glanzvolle Geschichte hat er hinter sich – der «Quellenhof» in Bad Ragaz. 1868 wurde dieses Grand-Hotel erbaut, und schon fünfviertel Jahre später konnte es dem Betrieb übergeben werden. Von da an trafen sich die Spitzen der internationalen Gesellschaft, die Prominenz des Adels, der Politik, Kunst, Wissenschaft und Wirtschaft in diesem vornehmen Haus. Das dauerte bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges. Dann brach eine neue Zeit an, nicht nur für den Quellenhof, sondern für die ganze schweizerische Hotellerie – eine Zeit der Sorgen und Nöte. Die sozialen Umwälzungen im Gefolge des Krieges, die schweren Schläge, die eine Politik des wirtschaftlichen Nationalismus dem Tourismus versetzte, hatten ihm die Grundlagen seiner Prosperität entzogen. Und als dann vollends der Zweite Weltkrieg ausbrach und kurze Zeit später ein Brand arge Zerstörungen anrichtete, da schien das Schicksal des Quellenhofs für immer besiegelt zu sein. So stand er nun bald 20 Jahre lang geschlossen und darum gewissermassen als Fremdkörper inmitten des herrlichen Kurparkes da – ein stummer Zeuge einer grossen Vergangenheit – ein Fragezeichen für die Zukunft.

Für Bad Ragaz hatte die Schliessung dieses Hauses einen grossen Verlust bedeutet, denn ihm war es vor allem zu verdanken gewesen, dass der Name Bad Ragaz internationalen Klang hatte. Von dem grossen Architekten Bernhard Simon grosszügig konzipiert und von der Hoteldynastie der Kienberger während Jahrzehnten nach bester Schweizer Hoteliertradition geführt, war der Quellenhof zu einem Begriff in der internationalen Hotellerie geworden. Der Quellenhof durfte Bad Ragaz nicht verloren gehen!

Das war wohl die Überzeugung von weitblickenden und wagemutigen Männern, die erkannten, dass die Kuranstalten von Bad Ragaz-Pfäfers, die in der Krisenzeit in die Hand der St.-Gallischen Kantonalbank übergegangen waren, erneuert werden mussten, sollte der internationale Ruf dieser Thermalstation erhalten bleiben, und dass bei dieser Gelegenheit der Quellenhof, dieses einstmals so vornehme Haus, wieder seiner ursprünglichen Zweckbestimmung zugeführt werden müsse. Diese Überzeugung war um so stärker, als der Quellenhof nach Anlage und grundrisslicher Gestaltung als durchaus regenerationsfähig gelten konnte.

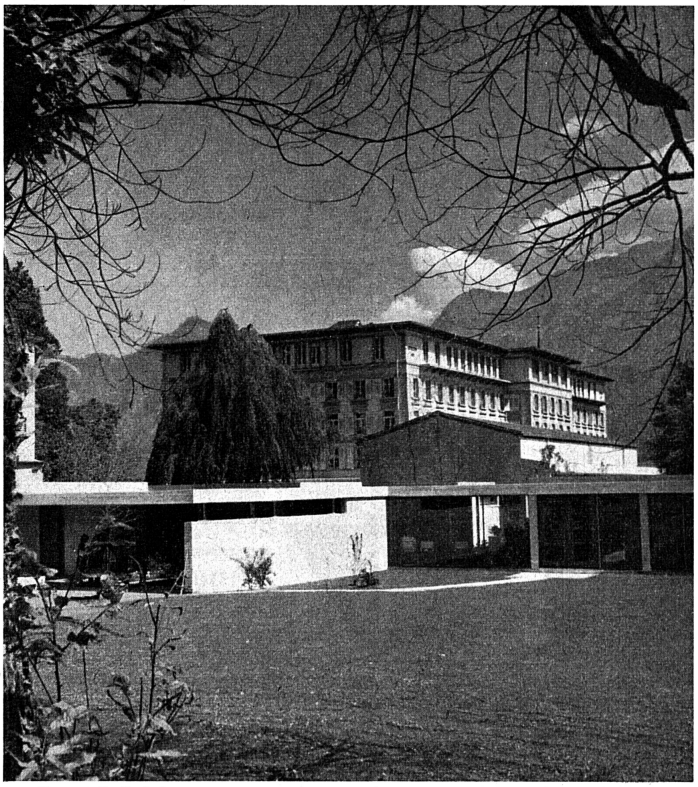
Es war ein grosses Glück, dass sich vor allem ein Mann von hohem Ansehen in Politik und Wirtschaft, Herr Nationalrat *Hans Albrecht* (St. Gallen), mit dem Einsatz seiner ganzen Persönlichkeit an dieses Aufbauwerk heranmachte und finanzkräftige Kreise aus Handel und Industrie für die Idee einer Erneuerung der Kuranstalten und des Quellenhofs zu gewinnen verstand. Und nun ist der Quellenhof wieder eröffnet: innen vollständig erneuert, ein wundervolles Hotel, das verwöhntesten Ansprüchen genügt und mit Recht der Kategorie der Häuser «de tout premier rang» zugezählt werden darf.

Vorgängig seiner Eröffnung auf Pfingsten hat der Verwaltungsrat der Kuranstalten, dem als Präsident Herr *Nationalrat Albrecht,* als Vizepräsident Herr *Alfred Kienberger* (Hotel Drei Könige, Basel) und als weitere Mitglieder die Herren Direktor Dr. Eugster (Bad Ragaz), Direktor Stamm (St. Gallen), Direktor Gmür (Brüssel) und Dr. Caroni (Altenrhein) angehören, zur offiziellen Eröffnung auf Freitag, den 7. Juni die Vertreter der eidgenössischen und kantonalen Behörden, die Geldgeber, Unternehmer, Vertreter der touristischen Organisationen und Verbände sowie die Presse eingeladen, um über das Geschaffene Aufschluss zu geben und diesen grossen Tag für Bad Ragaz mitzufeiern.

Im *Kursaal* fand der *Empfang der Gäste* im Rahmen eines festlichen Eröffnungsaktes statt. Herr Nationalrat Albrecht begrüsste die Gäste und schilderte den Werdegang des ganzen Erneuerungswerkes, während der Landammann des Kantons St. Gallen, Herr Dr. *A. Gemperli,* die Grüsse und Glückwünsche der kantonalen Regierung überbrachte. Nach der Schlüsselübergabe durch Herrn Architekt Otto Glaus an Herrn Vizepräsident A. Kienberger wartete dieser mit interessanten und amüsanten Reminiszenzen aus der Geschichte des Hotels, das Generationen lang von der *Familie Kienberger* geführt worden war, auf. Er benützte die Gelegenheit auch, um den Direktoren Herrn *Otto Sutter* vorzustellen, der in ersten Häusern des In- und Auslandes, so im Baur au Lac in Zürich, im Kaiserhof in Bad Gastein, im Excelsior, Antwerpen, und im Waldhaus, Vulpera, tätig war und alle Voraussetzungen mit sich bringt, um ein Badhotel fachgemäss führen zu können. Das «Intermezzo aus Cavalleria rusticana» von P. Mascagni leitete über zur Besichtigung des neuen Paracelsusbades mit seinen therapeutischen Einrichtungen, des erneuerten Schwimmbades, des Golfplatzes, der Parkanlagen, des neuen Elektri-Licht der Murano-Leuchter Atmosphäre ausstrahlt, zitätswerkes usw., und hernach begaben sich die 160 Gäste in ihre Zimmer, um sich umzukleiden. Dabei konnte sich jeder Rechenschaft geben, mit welch ausserlesenem Geschmack jeder Raum eingerichtet worden ist. Alle Elemente der Zimmerausstattung sind in den Formen und Farben harmonisch aufeinander abgestimmt, so dass der Gast das Gefühl maximaler Wohnlichkeit hat und auch hinsichtlich Komfort nichts vermisst. Diese Leistung ist um so erstaunlicher, als zum Teil alte Möbel verwendet wurden, ein Beweis mehr dafür, dass es auch Altes gibt, das zeitlos ist, wenn man es richtig mit dem Neuen in Beziehung zu setzen versteht.

In der grossen Halle, die vollständig modern möbliert worden ist und durch diskrete Farbtöne und das trafen sich die Gäste – die Herren im Smoking, die Damen im Ballkleid – zum Apéritif, und hernach begab man sich in den ebenso diskret-farbenfrohen Speisesaal zum Bankett, bei dem Küche und Service Leistungen erbrachten, die dem Range des Hauses entsprachen. Unser Vizepräsident, Herr *F. Tissot,* beglückwünschte die Kuranstalten zu ihrer wundervollen Initiative und zu dem prachtvoll gelungenen Werk, das in der Geschichte der Hotelerneuerung einen Ehrenplatz einnehmen wird, und gab namens des SHV der Hoffnung Ausdruck, dass das Werk von Erfolg gekrönt sein werde. Als Vertreter der eidgenössischen Räte entbot Herr Nationalratspräsident Dr. *Condrau* herzliche Glückwünsche. Auch der Verkehrsverein Bad Ragaz reihte sich durch ihren Präsidenten, Herrn Redaktor *Lendi,* unter die Gratulanten.

Dann herrschte Ballstimmung bis in die frühen Morgenstunden hinein, so wie man es dem Quellenhof noch öfters wünschen möchte. Wir werden auf hoteltechnische Aspekte dieses wiedererstandenen Grandhotels noch zurückkommen.



Der neue Quellenhof

«De Lausanne à Ragaz»

Où l'initative privée revit et fait revivre

Depuis 18 ans le Grand Hôtel des Bains «Quellenhof» de Bad Ragaz était fermé. Comme la plupart des hôtels saisonniers, il n'avait pu résister aux conséquences de la guerre mondiale et de la crise qui l'a suivie. La société propriétaire du vaste domaine et concessionnaire des sources réputées de Pfäfers, dans les gorges de la Tamina, laissa progressivement péricliter toute l'affaire, abandonnant même son superbe golf qui était une des principales attractions de ce lieu, fréquenté avant la guerre mondiale par une clientèle internationale brillante et de nombreuses têtes couronnées.

Le canton de St-Gall et sa Banque cantonale, pour ne pas laisser toute la station péricliter et afin d'assurer l'exploitation des sources et d'en faire bénéficier les malades, reprit l'affaire – comme le canton de Vaud reprit Lavey-les-Bains. Par contre le principal hôtel restait fermé, les combles détruits par un incendie.

La station de Bad Ragaz-Pfäfers, bien située dans la vallée du Rhin si semblable à celle du Rhône en Valais, allait-elle rester encore longtemps privée de son principal établissement? Plusieurs projets furent ébauchés, l'avant-dernier prévoyait une remise en état de l'hôtel et une dépense de 400 000 fr. Ce projet fut soumis au Grand Conseil de St-Gall qui le refusa, car de l'avis de personnalités hôtelières compétentes il fallait songer à dépenser plusieurs millions.

Un programme de cinq millions – c'est bien ce qui était nécessaire pour rénover l'hôtel, l'établissement des bains avec deux piscines, de nombreux bains individuels, des salles de traitement et de gymnastique, et pour remettre l'ensemble de la propriété, golf compris, au goût du jour, sans oublier une magnifique centrale électrique qui couvre les besoins de l'établissement.

Des hommes d'initiative ayant à leur tête le conseiller national *Albrecht,* président de la Banque cantonale de St-Gall, et M. *A. Kienberger* de Bâle, hôtelier de renom dont le grand-père fut le premier directeur du Quellenhof, ont le mérite d'avoir réussi à intéresser des industriels, des commerçants et des particuliers au financement de cette importante affaire hôtelière. Ils ont réussi également avec le concours de l'architecte Glaus, qui a su conserver le cachet du lieu et de l'immeuble en lui donnant le confort le plus complet, à faire de l'ensemble de cet établissement un modèle du genre.

L'inauguration, à laquelle assistaient les 7 et 8 juin de nombreuses personnalités, M. von Steiger, ancien président de la Confédération en tête, donna lieu à une très belle manifestation qui eut un grand succès.

«*La petite hôtellerie*» de Bad Ragaz a tenu aussi à marquer cet événement par un acte fort sympathique et qui prouve une fois de plus qu'une station est fonction de son principal établissement et que les petits hôtels bénéficient du rayonnement, de l'attrait comme de l'effort d'un grand hôtel.

L'influence de Lausanne et de la région lémanique reconnue à St-Gall! En rendant hommage au grand architecte Bernhard Simon qui acquit en 1868 la concession de l'eau thermale de Pfäfers et construisit l'établissement de Bad Ragaz, le chroniqueur K. A. Deisenroth rappelle que Simon trouva ses premières et solides inspirations à Lausanne, où sous la direction de son oncle Simon, inspecteur des Constructions de la ville de Lausanne, il passa de la mécanique à l'architecture, ce qui lui a fort bien réussi. *F. Tissot*

Soll die Schweiz ein blumenfeindliches Land werden?

Die Frage, schreibt der «Pressedienst für Konsumentenfragen», wird in der «*Schweizer Hotel-Revue*» (Nr. 20) gestellt, im Anschluss an die Publikation im Schweiz. Handelsamtsblatt, wonach, *gestützt auf das Landwirtschaftsgesetz,* die Einfuhr von Schnittblumen ab 10. Mai beschränkt und der staatlichen Bewilligungspflicht unterworfen wird.

Das Landwirtschaftsgesetz sollte dem Schutz der Landwirtschaft dienen. Im Titel des Gesetzes, wie es dem Volk zur Abstimmung vorgelegt worden war, wurde dies ausdrücklich gesagt. Mittels möglichst *extensiver* Interpretationen der einzelnen Bestimmungen wird nun fortlaufend versucht, auch andere Wirtschaftsgruppen in den Geltungsbereich des Gesetzes hineinzuziehen. Die Bauern leben weder von den Lilien auf dem Feld noch von den in Treibhäusern gezüchteten. Es ist die *gewerbliche Blumengärtnerei,* die man mit dem neuesten Erlass gegen die Konkurrenz abzuschirmen sucht.

Prompt wurde bereits auch der «Fachausschuss für Schnittblumen» bestellt. Vertreten sind darin die Produzenten und die Händler – vom Konsumenten, von dem ist leider auch hier nicht die Rede. Obgleich doch eigentlich *er* es ist, der die Blumen kaufen sollte. Die Hotellerie z. B. ist sogar ein Grossabnehmer von Blumen.

Sogar ein ehemaliger Vorsteher des eidg. Volkswirtschaftsdepartements, alt Bundesrat Rubattel, weist in einem vor kurzem dem Bundesrat erstatteten Bericht (Bericht über die Beziehungen des Bundes zu den Wirtschaftsverbänden) auf die Notwendigkeit hin, den Konsumenten ein vermehrtes Mitspracherecht zu gewähren.

Schade, dass Herr Rubattel dies erst als *alt* Bundesrat betont. Doch auch in diesem Fall ist spät besser als gar nie. Schliesslich ist es ja eine bekannte Erscheinung im Leben, dass einem die besten Einfälle oft kommen, wenn man bereits wieder die Treppe hinuntersteigt.

Belgien

Bedienungsgeldordnung in Hotels und Restaurants

Kürzlich wurde ein Abkommen bezüglich der Bedienungsgeldablösung in Hotels und Restaurants getroffen.

Die Höhe des Bedienungsgeldes wird in den grossen Städten Brüssel, Antwerpen, Lüttich, Gent, Charleroi im Minimum auf 12 und im Maximum auf 15% festgesetzt. Für das übrige Gebiet erfolgt eine Ermässigung des Minimalsatzes auf 10%.

Die Tatsache der Bedienungsgeldablösung muss der Kundschaft in geeigneter Weise zur Kenntnis gebracht werden:

a) Durch Angabe auf der Rechnung, in Fettdruck, der Höhe des Bedienungsgeldes.
b) Durch gut lesbaren Hinweis auf Menu- und Weinkarten usw., dass das Bedienungsgeld durch eine obligatorische Abgabe von 10, 12 oder 15% ersetzt werde.
c) Durch einen gut sichtbaren Anschlag im Betrieb, der auf die Bedienungsgeldablösung aufmerksam macht.

Das vorliegende Abkommen trat am 1. April 1957 in Kraft, ohne Rückwirkung auf die bereits für das laufende Jahr abgeschlossenen Verträge mit Reisebüros und Reiseagenturen.

Rauchverzehrer

Der Rauchverzehrer ist ein Gerät, das die Luft in einem stark mit Tabakrauch durchsetzten Raum verbessern soll. Eine Art stellt lediglich Geruchsverbesserer durch Fichtennadelessenz dar. Die katalytischen Rauchverzehrer dagegen beseitigen laut «ABC der Naturwissenschaften», Verlag Brockhaus (Wiesbaden), tatsächlich einen Teil des Rauches. Sie bestehen aus einem Gehäuse mit Platinschwamm oder ähnlich fein verteiltem Metall, das durch eine Alkoholflamme erhitzt wird. Dabei wird infolge der grossen Oberfläche ein Teil des Rauches aufgesogen. *–r.*

sol. Da bi sol er ouch han
Sorg und getrüwe Huote
über was man im von Guote
emphilt; als vil dicke beschiht,
das man frömde Geste siht
den Wirten emphelhen ir Guot:
dat sol mit Trüwen sin behuot.»

«Daneben soll der Wirt durch Mässigkeit, Keuschheit und Tätigkeit sich auszeichnen.

Die selben Wirte son hueten sich
Vor Fresserie und vor Trunkenheit,
so je me Lüten bi inen si,
Inen sol in mere Küsche wonen bi
in semelichen Dingen.
So mag inen wol gelingen
An Seele und an Libe darzuo,
Beide spat und fruo
Sont si rechter Fuore phlegen
Und Unfuor lassen underwegen,
Wann Unfuor tuot dem Liebe we.»

Da kommt einem der Vers Walters von der Vogelweide in den Sinn:

Er hat nicht wol getrunken,
der sich übertrinket;
Wie zimet daz biderbem Mann,
daz ihm die Zunge hinket.»

Über das geziemende Höchstmass hatte man allerdings früher Begriffe, die noch nicht durch Rücksichten auf den Autotourismus eingeengt waren. Die meisten reformierten Orte hatten Bestimmungen, wonach die Wirte bestraft wurden, die ihren Gästen zuviel Getränke vorsetzten und dadurch indirekt Unfälle verursachten. In Zürich durften für drei Personen nicht mehr als 2 Mass aufgestellt werden. Die Mass zu 1,67 Liter gerechnet, gab dies allerdings ein ganz artiges Quantum.

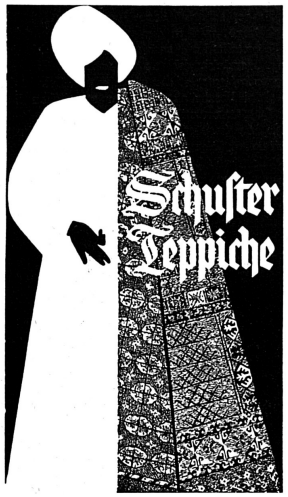
Wie die Reisenden die Gasthöfe in der Schweiz rühmten und auch bisweilen tadelten, wissen Sie aus unzähligen Schilderungen. Weniger bekannt dürfte sein, dass in der Schweiz die Hoteliers ohne Nebenbeschäftigung recht selten waren. Oft betrieb der Mann die Landwirtschaft und die Frau den Gasthof. So konnte es denn vorkommen, wie z. B. beim Aufenthalt Kaiser Franz Josefs II. im Jahre 1772 in Wiedlisbach, dass selbst ein gekröntes Haupt mit einem einfachen Mahle vorlieb nehmen musste, weil die Frau Wirtin gerade mit der Hauswäsche beschäftigt war. Nicht jeder hohe Gast liess sich, wie jener aufgeklärte Kaiser, durch die freundlichen Worte der Wirtin beschwichtigen:

«Es isch mer gwöss leid, Her Chaiser, das mer's nit besser gä cheu; mir hai halt just d'Wösch. Aber der Her Chaiser wird's scho begriffe, er weiss jo wol, wie n'es isch, wenn d'Frau Chaiseri albez d'Wösch het.»

Mit diesen historischen Reminiszenzen wollte ich Ihnen in schlichter Art zeigen, dass die Sorgen und Freuden, aber auch die wirtschaftliche Bedeutung des Hotelierstandes sich nur wenig verändert haben. Es gibt wohl kaum einen Berufsstand, der derart mit den andern verbunden, aber auch von ihnen abhängig ist. Ohne *freie Zufuhr von den Weltmärkten her* kann auch der beste Koch keinen abwechslungsreichen Speisezettel gestalten; bei verschlossenen Grenzen kommen keine Gäste herein. Zu dieser äussern Schicksalsgemeinschaft gehört aber auch die innere; denn nicht nur der Gastwirt selbst, sondern auch seine Frau und seine übrigen Familienglieder begründen den Ruf, können aber auch zum Verruf beitragen.

Wenn wir daher in den Spitzenverbänden für das Gedeihen unserer Wirtschaft arbeiten, so sorgen wir auch für den Hotelierstand. Er aber muss uns wieder helfen, dass nicht nur wir selbst angenehme Ferien verbringen, dass wir uns bei unseren häufigen beruflich bedingten Abwesenheiten geborgen fühlen, sondern auch, dass die Ausländer unser Land lieben und seine Waren kaufen. Wir sind uns dieser Zusammenhänge bewusst und wollen sie auch pflegen. Wenn wir daher dem schweizerischen Gastgewerbe, der Hotellerie, ein weiteres segensreiches Wachstum wünschen, so denken wir an uns alle. Damit sind wir aber nicht egoistisch; denn wir sind ganz zwangsläufig in enger Schicksalsgemeinschaft verbunden.

BIRDS EYE empfiehlt
Der herrliche, tiefgekühlte
Orangenjus
ist im Aroma wie frisch ausgepresst! — Ein preisgünstiger Schlager für das Gastgewerbe.
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

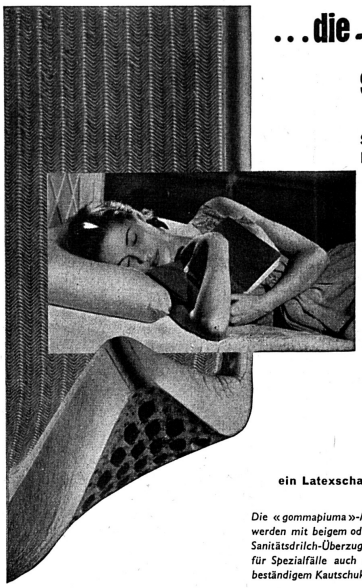


das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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



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

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

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

„gommapiuma"-Matratzen

ein Latexschaum-Produkt der PIRELLI sapsa

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

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

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

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22 144

Hôtel-Restaurant

à remettre à Lausanne, cause santé. Salle de 200 places, 25 chambres (38 lits) avec téléphone et radio. Situation de 1er ordre au centre de la ville. Long bail. Affaire très intéressante pour couple du métier. Prix fr. 220000.– avec facilités de paiement.

Association pas exclue

S'adresser: Gérance Thiébaud & Seilaz, Métropole 1, **Lausanne,** Tél. 238491.

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.

Zu verkaufen
neue solide
Stühle
schon ab **Fr. 17.50.**
O. Locher, Baumgarten, Thun

HOTEL avec CAFÉ-RESTAURANT

avec éventuellement buffet de gare, **à vendre** dans station Alpes vaudoises, sur route de grande circulation. Ouvert à l'année.

Agence E. Barbiéri, 9, rue Pichard, **Lausanne.**

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

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT

25 lits, 2 salles à manger, café, dépendances et jardin

à vendre

près d'un centre touristique et industriel du Jura vaudois. – Belle situation. – Pêche et canotage. – Etablissement en parfait état et marchant très bien. Pr. tous renseignements, écrire sous chiffre P.V. 80900 L. à Publicitas **Lausanne.**

NEU

Libby's **FROZEN FOODS**

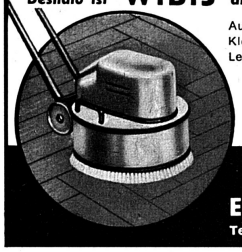
Jetzt auch in der Schweiz erhältlich. Bitte verlangen Sie unser Angebot!

HANS GIGER & CO., BERN
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!

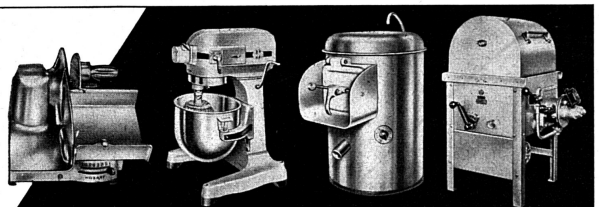
Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!

Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten

Emil Bisang, Affoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

Unentbehrlich für Ihre Küche sind ...

Modelle in verschiedenen Grössen



Fleischschneide-Maschinen | Planetar-Universal-Maschinen | Kartoffelschäler mit Zeitschalter | Geschirrwasch-Maschinen

Hobart

Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH Stockerstrasse 45
VERKAUF - SERVICE Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48

Wenn Sie viel unterwegs sind ...

... meldet sich bald der Durst und Sie fragen sich nun, was Ihrem Magen gut bekommt. Besonders Reisende, die täglich die Küche wechseln, sind sehr empfindlich.

VIVI-KOLA bekommt Ihnen immer gut. Es ist leicht, frei von chemischer Konservierung und passt zu jeder Mahlzeit. Wenn Sie eiskalte Getränke nicht vertragen, braucht Ihr VIVI-KOLA nicht aus dem Kühlschrank zu kommen, denn es ist auch bei normaler Temperatur ein köstliches Getränk.

Im Eglisauer Mineralwasser liegt der Unterschied!

VIVI-KOLA

das populäre **Tafelgetränk** der Mideralquelle Eglisau