Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **63 (1954)**

Heft 39

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

Nr. 39 Basel, den 30. September 1954 Erscheint jeden Donnerstag 63. Jahrgang 63e année Paraît tous les jeudis Bâle, 30 septembre 1954 **N° 39**

Gedanken zu einem Marktbericht

Der in der letzten Nummer der Hotel-Revue veröffentlichte Marktbericht der HOWEG, der aufstrebenden Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtegewerbe, eröffnet, was die Preisgestaltung wichtiger Bedarfsgüter der Hotellerie betrifft, keine sehr erfreulichen Perspektiven. Wohl ist nicht eine durchgehende Haussetendenz festzustellen. Auf einigen Gebieten sind sogar *Preisabschläge* zu verzeichnen. Das gilt z. B. für *Arachidöl,* wobei aber keine Gewissheit besteht, dass die Marktentwicklung nicht wieder umkehrt. Auch auf dem *Kakaomarkt,* der allerdings für die Hotellerie nicht von so grosser Bedeutung ist, zeigen die Preise eine rückläufige Tendenz. Schliesslich haben auch die *Kaffeepreise,* nach einer gewaltigen Hausse, etwas nachgegeben, verharren aber immer noch auf einem recht hohen Niveau. Abgesehen von diesen günstigen Tendenzen, von denen die HOWEG zu berichten weiss, ist, vom Standpunkt der Hotellerie aus gesehen, *alles andere unerfreulich.*

Das miserable Wetter, das auch einem grossen Teil unserer Berghotellerie arg mitgespielt und zum mindesten in den Bergen vielerorts berechtigte Hoffnungen auf eine glänzende Sommersaison zunichte gemacht hat, erweist sich auch für das *Weinjahr 1954* als verhängnisvoll. Wir notieren Ende September, und die warme Herbstsonne, die so sehr vonnöten gewesen wäre, um eine qualitativ einigermassen befriedigende Weinernte zu gewährleisten, lässt sich immer noch nur selten blicken. So wird wohl nirgends in unserem Land mit einer guten *Weinqualität* gerechnet werden können. Selbstverständlich wird in den lagemässig und klimatisch bevorzugten Weinbaugebieten die Weinqualität auch in diesem Jahr nicht so schlecht ausfallen, dass sich für diese Weine ein ernsthaftes Absatzproblem ergeben wird. In andern Gebieten aber, wo schon immer die Qualität des Weines zu wünschen übrig liess oder die Weinbauern mehr auf Quantität als Qualität achteten, wird es nicht leicht halten, die diesjährige Ernte an den Mann zu bringen. Die ungünstigen Aussichten können nicht ohne Rückwirkungen auf den *Weinmarkt* bleiben. Bereits hat sich eine *verstärkte Nachfrage nach Altweinen* bemerkbar gemacht, zumal Hoteliers und Wirte darauf achten müssen, den Wünschen ihrer Kundschaft auch in qualitativer Hinsicht entsprechen zu können. Eine solche Nachfragesteigerung ist natürlich auch mit einer *Preissteigerung* verbunden, von der es fraglich ist, ob sie bei den heute eher rückläufigen Tendenzen im Weinkonsum auf den Gast überwälzt werden können.

Eine fühlbare Preiserhöhung hat sich auch beim *Kirsch,* der freilich kein Massengetränk ist, eingestellt. Nach den vom Schweizerischen Obstverband bekanntgegebenen neuen Richtpreisen beträgt die Verteuerung gegenüber dem letzten Jahr rund 8–10 %. Auch hier haben wir es mit Witterungsursachen zu tun, denen zufolge die Ergebnisse der Kirschenernte stark beeinträchtigt wurden. So konnte infolge des ungenügenden Ernteanfalles der Bedarf an Brennkirschen bei weitem nicht gedeckt werden, und zudem war die Ausbeute im allgemeinen schlecht.

Mit dem Kirsch verlassen wir das Gebiet der durch natürliche Faktoren bedingten Preisentwicklung. Beim Schweizer Salami sind die Preise, der allgemeinen Tendenz auf dem gelenkten Fleischmarkt folgend, auf Grund eines bewilligten Gesuches des Verbandes schweizerischer Salamifabrikanten bei der Genossenschaft für Schlachtvieh und Fleisch, nicht zum erstenmal innert kurzer Zeit, um *30 Rappen* pro Kilo heraufgesetzt worden. Das mag an und für sich nicht stark ins Gewicht fallen, aber viele kleine Aufschläge summieren sich eben zu ansehnlichen Beträgen, zumal beim *Fleisch* die *Preissituation* ganz allgemein sich dermassen zugespitzt hat, dass aus Konsumentenkreisen bereits ernst zu nehmende Proteste laut geworden sind, nachdem schon früher von den *Verwertern* davor gewarnt wurde, gewisse Kategorien von Schlachtvieh entgegen der Marktlage künstlich hochzuhalten, eine Tendenz, die nun auch die Metzgerschaft an gewissen Orten veranlasst hat, die Fleisch- und Wurstpreise zu erhöhen.

Die hohen Fleischpreise haben zahlreiche Hoteliers dazu bewogen, den Gästen in vermehrtem Masse *Geflügel* zu verabreichen. Obschon Geflügel nicht billiger zu stehen kommt als Fleisch, machten manche Hotelbetriebsleiter die Überlegung, dass es angesichts der *Menubereicherung* vorteilhaft sei, den Gästen in vermehrtem Masse Geflügel zu servieren, da dieses sich stets einer besonderen Wertschätzung erfreut. Günstige Einkaufskonditionen gewisser Spezialfirmen boten zudem eine zusätzliche Verlockung, den Küchenzettel durch Geflügelrezepte attraktiver zu gestalten. Nun ertönen auch in bezug auf die Geflügelpreisentwicklung die ersten *Kassandrarufe.* Im Marktbericht der HOWEG wird darauf hingewiesen, dass die Abnahmepflicht der schweizerischen Geflügelimporteure an inländischem Geflügel innerhalb eines Zeitraumes von zwei Jahren sich mit rund 400 000 kg nahezu verdoppelt hat. Und bereits wird von der HOWEG die *Gefahr einer massiven Erhöhung der Geflügelpreise* an die Wand gemalt, wenn die Pflicht zur Übernahme einheimischen Geflügels mengenmässig in diesem Tempo weiter wachse. Eine solche Gefahr ist nicht von der Hand zu weisen. Wohl dürfte im gegenwärtigen Augenblick eine starke Erhöhung der Geflügelpreise nicht zu befürchten sein, denn es ist nicht nur die zu übernehmende inländische Produktion gestiegen, sondern auch die Importe haben aus den weiter oben erwähnten Gründen beträchtlich zugenommen. Dennoch muss die Entwicklung mit aller Aufmerksamkeit verfolgt werden. Wenn die inländische Produktion an Geflügel immer weiter ausgedehnt werden sollte – bei gesichertem Preis und Absatz besteht kein Grund, das Angebot in vernünftigen Grenzen zu halten –, so könnte leicht eines Tages in den interessierten Produzentenkreisen die Auffassung Fuss gewinnen, im Vergleich zur importierten Menge müsse der Anteil des zu übernehmenden inländischen Geflügels beträchtlich erhöht werden. Würde die Menge, die bisher von den Importeuren übernommen werden musste, in Prozenten der Geflügeleinfuhr wesentlich steigen, so müsste das angesichts der höheren Gestehungskosten für inländisches Gefügel zu einer *Verteuerung des Gesamtangebotes* führen, und gleichzeitig wäre damit auch eine nicht unerhebliche *Qualitätseinbusse* verbunden, da nach übereinstimmenden Aussagen der Importeure und ihrer Kunden die schweizerische Produktion bei weitem nicht an die Qualität ausländischer Poularden – der Hauptimportartikel – heranreicht. Preisliche Verteuerung und gleichzeitige Qualitätsverschlechterung wären aber des Guten zuviel. Darum wird sich die Hotellerie mit aller Energie dagegen wenden, dass im Zuge einer für sie nachteiligen Fleischmarktpolitik durch völlige Freiheit auf dem Gebiete der Geflügelproduktion ihr nach und nach auch noch diejenigen Vorteile verlustig gehen, die ihr bisher aus der relativen Freiheit des Geflügelimportes erwuchsen. Dass es hier *keine nebensächliche Position* zu verteidigen gilt, geht daraus hervor, dass z. B. ein mittleres Hotel mit 80 Betten während der Sommersaison allein für die Hotelgäste, d. h. ohne Restaurationsgeschäft, einen Bedarf an Geflügel von 1200 kg hatte. Einen Franken oder auch nur einen halben mehr oder weniger pro Kilogramm macht ein beträchtliches Sümmchen aus, mit dem für Anschaffungen und Erneuerungen allerhand getan werden könnte. Wo das Spiel der freien Marktkräfte so stark behindert ist wie auf dem Gebiete der Fleischwirtschaft, wird man sich folglich hüten müssen, auch hinsichtlich des Geflügels den Protektionisten den kleinen Finger zu geben, um schliesslich die ganze Hand zu verlieren.

Die Handhabung der Bundesverfassung

Es ist für uns alle von grösster Wichtigkeit, dass wir ein *Staatsgrundgesetz* besitzen, das absolut *klar* ist und nicht Anlass bietet zu allerlei Zweifeln. Denn auf der Verfassung beruht die ganze ausführende Rechtsordnung, die ins Leben jedes einzelnen eingreift.

In letzter Zeit sind nun in auffälliger Weise *Zweifel* darüber aufgekommen, wie diese oder jene Verfassungsbestimmung auszulegen und anzuwenden sei. Selbst erst neu hinzugekommene Ergänzungen der Bundesverfassung wie etwa der Preiskontrollartikel, boten schon sehr schnell Anlass dazu, dass ein Streit über seine Bedeutung entstand. Man hat oft den Eindruck, dass aus politischen Gründen und mehr als unbedingt notwendig Zweifel über Verfassungsauslegungen vom Zaune gerissen werden. Um solchen Möglichkeiten entgegenzuwirken, die bei grösserer Häufung zu allgemeiner *Rechtsunsicherheit* im Lande führen müssen, ist es erforderlich, dass Klarheit über die Methoden geschaffen wird, nach denen unser Staatsgrundgesetz auszulegen ist. Man weiss, dass die Verfassung verschieden interpretiert werden kann: restriktiv, extensiv, unter Erforschung des Willens des ursprünglichen Verfassungsgebers oder nach zeitgemässer Zweckmässigkeit. Welche von diesen Methoden ist nun im einzelnen Falle anzuwenden?

Leider besteht seitens des Bundesrates, der Bundesversammlung und auch des Bundesgerichts keine einheitliche Linie in der Lösung dieser Frage. Bundesrat und Bundesversammlung neigen naturgemäss dazu, in der Auslegungsfrage nach politischen Motiven vorzugehen. Das heisst, man stellt auf die momentane Zweckmässigkeit der Auslegungsmethode ab und beruft sich dabei mit Vorliebe darauf, es gelte, zu tun, was «vernünftig» sei. Über das, was der Vernunft gemäss ist, gibt es aber keine objektiven Maßstäbe, und die Gefahr ist gross, dass man auf diese Weise zur *Willkür* gelangt und sich im Laufe der Zeit in *Widersprüche verstrickt.* Denn was heute als vernünftig erscheint, kann bei veränderten Verhältnissen später schon bald einmal als unvernünftig bewertet werden. Auch das Bundesgericht hat schon verschiedenen Auslegungsmöglichkeiten das Wort geredet, so dass von dieser Seite her keine Abklärung erwartet werden kann.

Nun ist unlängst eine Zürcher Dissertation von Dr. H. G. Lüchinger im Polygraphischen Verlag erschienen, betitelt: «Die Auslegung der schweizerischen Bundesverfassung». Der Autor versucht, die gestellte Frage nach objektiven Gesichtspunkten zu beantworten, und es ist interessant, den Gedankengängen zu folgen.

Dem Wesen unserer Demokratie entspricht es, dass bei Auslegungszweifeln in erster Linie nach dem *Willen des ursprünglichen Verfassungsgebers* geforscht wird, weil ja Volk und Parlament der Souverän im Lande sind. Die Materialien über die Verhandlungen der eidg. Räte liefern in den meisten Fällen den gewünschten Aufschluss. Darauf hat man sich zu stützen. Nur wenn mit dieser historisch-subjektiven Methode keine Klärung der Sachlage möglich ist, sind andere Methoden, subsidiär, in Betracht zu ziehen. Man wird dabei vorab auf das liberale und föderalistische *Wesen* unseres Bundesstaates abstellen. Das heisst, dass in Zweifelsfällen für den Bürger und nicht für den Staat, für die Kantone und nicht für die eidgenössische Zentralgewalt entschieden wird. Hilft auch dieser Weg nicht, so kommt als letzte anzuwendende Methode diejenige der «*Vernunft*», d. h. der zeitgemässen Zweckmässigkeit, in Frage.

Wenn in dieser Reihenfolge die verschiedenen Methoden zur Anwendung gebracht werden, sollte es möglich sein, zu einer *sichereren Verfassungsauslegung* zu gelangen als sie in letzter Zeit üblich war. Es wird dann auch weniger die Möglichkeit bestehen, künstlich Zweifel über die Auslegung in die öffentliche Diskussion zu tragen. Dadurch dürfte sich die Rechtssicherheit wieder stärken, und gleichzeitig befänden wir uns auf dem Wege, die *Verfassungstreue* wieder zu festigen, die in letzter Zeit merklich nachgelassen hat. Diese aber liegt im Interesse aller und des ganzen Volkes. Es gehört zu den Grundlagen unserer Rechtsstaatlichkeit, und ist eine wichtige Voraussetzung für die Funktionsfähigkeit unserer Demokratie.

Dr. O. B.

GUIDE SUISSE DES HOTELS 1955/56

Dernier délai pour signaler les corrections

1er novembre 1954

Les présidents de section ont reçu récemment une circulaire les priant de nous faire part des corrections éventuelles jusqu'au 1er novembre 1954. Les membres des sections sont priés de faire part à leurs sections des modifications dont ils désirent que nous tenions compte. Les membres qui ne sont pas rattachés à une section voudront bien communiquer les corrections directement au bureau central de la S.S.H.

Selon décision du Comité central, les prix ne doivent en principe pas être augmentés, exception faite pour les cas où une adaptation de prix à des circonstances nouvelles, par suite d'amélioration du confort de l'établissement, est justifiée, ou dans les cas où les prix plafonds n'ont pas encore été utilisés.

De quelques questions actuelles

Echos de la séance du Comité central de la S.S.H.

Un compte rendu détaillé de la dernière séance du Comité central de la SSH. a paru en allemand dans l'Hôtel-Revue no 38 du 23 septembre. Nous nous contenterons donc ici, pour les lecteurs de langue française, de donner une idée des principaux points traités à cette occasion, en insistant plus spécialement sur les exposés du professeur *W. Hunziker,* directeur de la Fédération suisse du tourisme, et sur les premières impressions que les membres du Comité central ont pu donner sur la saison d'été.

La séance du Comité central, qui s'est déroulée à Zermatt sous la présidence du Dr *Franz Seiler,* a été marquée par la « rentrée » de notre président central qui, remis de sa longue maladie, a repris son poste avec son ancienne vitalité et l'élan qui le caractérisent.

Dans ses communications, le président central fit ressortir certains aspects *négatifs* et *positifs* de la politique touristique actuelle.

Parmi les aspects *négatifs,* rappelons que, malgré la conférence de Lucerne qui estimait qu'il était urgent et nécessaire de renforcer les mesures devant permettre de rénover les hôtels, et de développer efficacement la propagande touristique, l'on a plutôt tendance à réduire ces actions. Ce n'est guère compatible avec les recommandations du rapport de Lucerne.

Les progrès de la *libération des moyens de paiements,* ou si l'on veut du retour à la libre convertibilité des monnaies, sont par contre un facteur *positif* pour l'hôtellerie en général et surtout pour l'hôtellerie de montagne dont la fréquentation dépend beaucoup du niveau des *allocations accordées aux touristes anglais.* Il est prouvé que, dans la plupart des stations de montagne, la clientèle anglaise n'a pas été suffisamment remplacée par des hôtes d'autres pays, comme c'est le cas dans les villes et dans les centres touristiques de plaine.

Libération de la £ et convertibilité

C'est avec le plus vif intérêt que les membres du Comité central entendirent l'opinion du professeur *W. Hunziker,* directeur de la Fédération suisse du tourisme, sur les perspectives d'une totale libération des monnaies. En 1948, lorsque les négociateurs suisses entamèrent des pourparlers avec les représentants du gouvernement anglais sur la reprise des relations touristiques, nous étions au stade d'une politique purement *bilatérale,* avec ses contrôles, ses discriminations, ses allocations globales et individuelles, c'est-à-dire au stade d'une politique dominée par le « travel ban ».

Depuis lors, les choses ont beaucoup changé. Le bilatéralisme et les discriminations appartiennent au passé. Une ère de libération des moyens de paiements touristiques a commencé. Cette libération n'est pas encore complète, mais elle a atteint une ampleur appréciable et, ces derniers temps, l'on enregistre toujours de nouveaux progrès. Le centre de gravité qui reposait autrefois sur les gouvernements nationaux et sur les ministres des finances des pays intéressés, s'est déplacé sur Paris, siège des organes de l'OECE et de l'UEP. La libération des échanges économiques et touristiques est très importante pour l'avenir du tourisme suisse. Cette libération est entrée dans sa dernière phase depuis que la convertibilité des monnaies est envisagée sérieusement. Dans ce domaine, nous sommes aujourd'hui plus avancés qu'après la première guerre mondiale. La fondation de la Fédération suisse du tourisme remonte précisément au moment où – il y a 20 ans – les puissances de l'Axe introduisaient le contrôle des changes. Si la convertibilité n'est pas encore praticable, comme avant 1914, le danger d'un retour au contrôle accentué des changes est moins grand qu'avant la deuxième guerre mondiale. La convertibilité demeure le but à atteindre.

Par *convertibilité,* on n'entend toute fois pas partout la même chose. En Suisse, nous pensons immédiatement à la possibilité de changer librement une monnaie en une autre, alors que, dans certains pays, on envisage uniquement la possibilité de convertir une monnaie pour les étrangers. Ceux-ci seraient alors privilégiés par rapport aux indigènes. Même cette convertibilité réduite suppose une couverture en dollars suffisante. Bien que l'Angleterre n'envisage qu'une atténuation du contrôle des changes et non sa suppression complète, il est réjouissant cependant d'entendre parler de convertibilité. La situation monétaire de l'Angleterre n'est pas encore définitivement consolidée, en dépit des progrès extraordinaires qui ont été réalisés. C'est ce qui explique l'attitude hésitante de ce pays. Toutefois, une *augmentation de l'allocation individuelle de 50 à 100* £ n'affecterait pas dangereusement la balance commerciale de la Grande-Bretagne. Répondant aux désirs de la Fédération suisse du tourisme et de la S.S.H., les autorités suisses ont adressé une demande en ce sens au gouvernement anglais. Il semble que cette augmentation de l'allocation soit réalisable et conforme aux efforts de l'Angleterre pour revenir en principe à la libre convertibilité.

Dans les autres pays, la libération progresse aussi. *L'Allemagne* a pratiquement supprimé les restrictions monétaires. En *France,* la situation est stable, mais on a pu constater que l'ampleur du tourisme franco-suisse n'était pas proportionnelle au degré de libération.

Les perspectives paraissent donc favorables; pourtant il ne faut pas oublier que les buts de voyage s'étendent de plus en plus. L'Afrique du nord et le Proche-Orient attirent aujourd'hui un nombre toujours plus grand de touristes. Si la Suisse a encore la faveur de la clientèle internationale, c'est surtout en raison des prix avantageux pratiqués dans toutes les catégories d'hôtels, et les prestations de qualité qui sont offertes.

Aperçu sur la saison d'été

En général, la fréquentation a été aussi bonne que l'année dernière, mais quelques stations de montagne ont pâti des conditions météorologiques désastreuses de cet été.

Les *Grisons* comptent parmi les régions qui ont le plus souffert du mauvais temps. Un début de saison prometteur a été contrecarré par une longue période de pluie. La haute saison n'a commencé que tard et a pris fin prématurément à cause des inondations dont l'Engadine a été victime. La *Suisse orientale,* qui est fréquentée surtout par des hôtes indigènes a enregistré un plus petit nombre de nuitées que l'année dernière. Mais la situation n'est pas la même pour toutes les stations.

La *Suisse centrale* et *Lucerne* ont eu une bonne saison à l'exception de l'hôtellerie de montagne. Les hôtes se déplacent constamment et beaucoup d'entre eux ne prennnent plus leurs repas à l'hôtel.

Dans *l'Oberland bernois,* les hôtels de montagne isolés ont très mal travaillé, et les stations de montagne ont été moins fréquentées que l'année précédente. *Interlaken* a encore attiré plus de monde que l'année dernière.

Si les hôtes n'ont afflué que tard dans les *Alpes vaudoises,* la haute saison a été bonne et les chiffres de l'année dernière seront probablemnt atteintes ou légèrement dépassés. Quant à la *Riviera vaudoise,* elle peut se vanter d'une saison remarquable.

En *Valais,* on ne pense pas que le mauvais temps relatif ait provoqué une diminution de nuitées.

Enfin, le *Tessin,* spécialement *Lugano* et *Locarno-Ascona,* ont bénéficié d'une excellente fréquentation malgré un début de saison plutôt mauvais. On se demande si l'absence de la Fiera aura, cette année, des repercussions sur les nuitées. Dans les grandes villes, la saison a été bonne. *Berne* a profité de l'HOSPES, des championnats du monde de football et des championnats d'Europe d'athlétisme. *Genève* a travaillé sous le signe de la conférence asiatique. A *Zurich,* le taux d'occupation est en constant recul, car le nombre de lits qui était de 4900 en 1949 a passé à 6500 en 1954 et atteindra bientôt 7000.

La diminution de la tuberculose est la cause de recul de fréquentation enregistré par les *sanatoriums et établissements de cure,* alors que les *stations balnéaires* faisaient en général une bonne saison.

L'hôtellerie peut être satisfaite de la saison d'été 1954, si l'on fait abstraction de nombreux hôtels de montagne. Cette situation est d'autant plus regrettable que ce sont ces établissements qui éprouvent le plus de *difficultés à financer leur entretien et leurs rénovations.* La mauvaise saison est ici due exclusivement aux *conditions météorologiques,* car nos vallées et nos montagnes, de même que leur hôtellerie traditionnelle, semblent avoir retrouvé un plus grand pouvoir d'attraction que ce n'était le cas à un certain moment.

Vacances familiales

Il appartint au professeur *Hunziker* de renseigner le Comité central sur un projet de la Caisse suisse de voyage pour encourager les vacances familiales. La Caisse suisse de voyage, qui compte aujourd'hui 200 000 membres, est un instrument qui peut parfaitement être utilisé en faveur des vacances familiales. L'action de cette institution prévoit dans ce sens une série de mesures, visant à permettre ou à faciliter les séjours dans les hôtels et pensions de familles nombreuses avec des enfants en bas âge. Il faut que les familles de conditions modestes puissent faire un séjour à l'hôtel à des conditions acceptables. On peut envisager, l'octroi d'appoints pour les enfants des familles en question et prévoir des garanties de fréquentation pour les hôtels qui entreraient en ligne de compte et hébergeraient des familles, spécialement pendant l'avant et l'arrière saison.

Après une discussion nourrie, le Comité central décida *d'appuyer les efforts* de la Caisse suisse de voyage dans la limite des *solutions supportables,* et de former une commission qui examinera avec bienveillance tous les problèmes relatifs à cette question.

SCHWEIZER HOTELFÜHRER 1955/56

Meldefrist für Korrekturen:

1. November 1954

Die Sektionspräsidenten erhielten kürzlich ein Zirkular mit der Bitte um Meldung der Korrekturen bis 1. November. Sektionsmitglieder teilen ihre Änderungswünsche der zuständigen Sektion mit, währenddem Einzelmitglieder sie direkt an das Zentralbüro des SHV. melden wollen.

Nach Beschluss des Zentralvorstandes sollen die Preise grundsätzlich nicht erhöht werden, ausgenommen in denjenigen Fällen, wo sich eine Preisanpassung an neue Verhältnisse infolge Komfortverbesserung rechtfertigt oder wo die in der Preisordnung vorgesehenen Plafondpreise noch nicht ausgenützt wurden.

Nous reviendrons ultérieurement sur l'attitude du Comité central à l'égard des mesures juridiques et financières en faveur de l'industrie hôtelière, du financement de la propagande touristique suisse, des prix d'hôtel, de la politique sociale, etc.

Im Juli gleiche Frequenzen wie im Vorjahr, aber Verschiebungen zum Nachteil der Berghotellerie

Weitere Steigerung des Auslandverkehrs – rückläufiger Binnentourismus

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der erste Hochsommermonat brachte den von der eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik erfassten *Hotels, Pensionen, Sanatorien und Kuranstalten* rund 1 Million Ankünfte und 3,6 Millionen Übernachtungen, das sind 60 Prozent mehr als im Vormonat und gleich viel wie im Juli 1953. Der Auslandverkehr war trotz der nasskalten ersten Julihälfte lebhafter als vor Jahresfrist. Der wetterempfindliche Binnenverkehr dagegen flaute ab, doch hielten sich, gesamtschweizerisch betrachtet und bei uneinheitlicher Entwicklung in den einzelnen Regionen und Ferienorten, Rückgang und Zunahme die Waage.

Fremdenverkehr im Juli 1953 und 1954

Jahre	Ankünfte			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total
	Hotels, Pensionen					
1953	370 588	595 117	965 705	1 596 404	1 693 959	3 290 363
1954	355 879	623 680	979 559	1 505 614	1 784 581	3 290 195
	Sanatorien, Kuranstalten					
1953	4 098	1 673	5 771	200 209	106 649	306 858
1954	4 132	1 737	5 869	196 698	110 910	307 608
	Total					
1953	374 686	596 790	971 476	1 796 613	1 800 608	3 597 221
1954	360 011	625 417	985 428	1 702 312	1 895 491	3 597 803

In den Hotels und Pensionen

wurden im Berichtsmonat 980 000 Ankünfte (+1½ Prozent) und, wie letztes Jahr, 3,29 Millionen Logiernächte gebucht, was einer durchschnittlichen Bettenbesetzung von 65 % (im Vorjahr 67) entspricht. Wie die nachfolgende Übersicht zeigt, waren die Betriebe der *mittleren und oberen Preisklassen stärker frequentiert als jene der untern;* die Abstände von Klasse zu Klasse sind aber weniger gross als die Unterschiede zwischen der städtischen und der übrigen Hotellerie.

Logiernächte in Hotels und Pensionen, nach Herkunftsländern der Gäste. Juli 1952 bis 1954

Herkunftsländer der Gäste	Juli			Veränderungen von Juli 1953 auf Juli 1954	
	1952	1953	1954	absolut	in %
Deutschland	174 786	234 173	268 020	+ 33 847	+ 14,6
Frankreich	222 547	284 583	311 697	+ 27 114	+ 9,5
Italien	84 450	78 313	79 644	+ 1 331	+ 1,7
Österreich	16 689	18 844	21 958	+ 3 114	+ 16,5
Grossbrit., Irland	290 379	353 698	367 289	+ 13 591	+ 3,8
Niederlande	125 214	135 724	122 988	— 12 736	— 9,4
Belgien, Luxembg.	228 147	238 929	218 538	— 20 391	— 8,5
Spanien, Portugal	14 288	14 012	16 683	+ 2 671	+ 19,1
Skandinavien[1])	53 460	64 242	63 439	— 803	— 1,2
Südosteuropa[2])	13 743	13 551	15 988	+ 2 437	+ 18,0
Osteuropa[3])	4 483	4 412	9 387	+ 4 975	+ 112,8
Europa total	1 188 186	1 440 481	1 495 631	+ 55 150	+ 3,8
USA.	170 713	169 928	186 425	+ 16 497	+ 9,7
Amerika total	209 215	205 643	229 764	+ 24 111	+ 11,7
Afrika total	30 061	18 832	28 617	+ 9 785	+ 52,0
Asien total	21 137	24 036	24 433	+ 397	+ 1,7
Austral. u. Ozeanien	6 366	4 967	6 146	+ 1 179	+ 23,7
Ausland insgesamt	1 454 968	1 693 989	1 784 881	+ 90 622	+ 5,3
Schweiz	1 685 127	1 596 404	1 606 614	— 90 790	— 5,7
Gesamttotal	3 140 092	3 290 303	3 290 195	— 168	— 0,0

[1]) Dänemark, Finnland, Norwegen, Schweden
[2]) Griechenland, Jugoslawien, Türkei
[3]) Bulgarien, Polen, Rumänien, Sowjetunion, Tschechoslowakei, Ungarn

Besetzung der verfügbaren Gastbetten in % im Juli 54

Minimal-Pensionspreisklassen	Grosse Städte	Übrige Schweiz	Im ganzen
Unter 10.—	87,6	51,3	52,7
10.— bis 12.50	85,5	58,4	59,9
13.— bis 15.—	93,3	68,9	70,6
15.50 bis 18.50	95,1	69,7	74,1
19.— und mehr	87,0	65,7	73,8
Total	90,0	62,0	65,1

Die Zahl der Logiernächte einheimischer Gäste ging um 91 000 oder 6 % auf 1,51 Millionen zurück, jene der Ausländer erhöhte sich um ebenfalls 91 000 oder 5 % auf 1,78 Millionen; deren Anteil an der Gesamtfrequenz stieg von 51 auf 54 %.

Ins Gewicht fiel vor allem der Zuwachs an Übernachtungen deutscher, französischer und nordamerikanischer Besucher. Relativ noch günstiger entwickelte sich der Reiseverkehr aus Österreich, der Iberischen Halbinsel, Südost- und Osteuropa, Südamerika, Südafrika, Ägypten, dem Fernen Osten und Australien. Nur wenig zahlreicher als vor Jahresfrist waren die Engländer, die indessen mit 367 000 am meisten Logiernächte ausländischer Gäste auf sich vereinigten. Nachgelassen, und zwar stärker als im Juni, hat neben der schwedischen wiederum die Frequenz der belgisch/luxemburgischen und der holländischen Touristen, die sich in wachsendem Masse Deutschland, Österreich und Italien zuwenden. Der Rückgang bei den Holländern dürfte zum Teil auch auf einer Bevorzugung der Chalets und Ferienwohnungen gegenüber den Hotels und Pensionen beruhen.

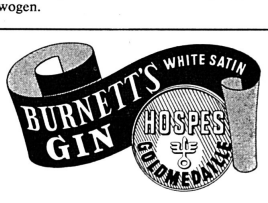
Frequenzverlauf in den Regionen

In fast allen Landesteilen fanden sich mehr Ausländer, aber weniger Schweizer ein als vor Jahresfrist. In Graubünden, im Berner Oberland, in der Zentralschweiz, im Wallis, in den Waadtländer Alpen und in der Ostschweiz führte der Rückgang des Inlandverkehrs zu Einbussen, denen Zunahmen am Genfersee, im Jura, Mittelland und Tessin gegenüberstehen.

Merkliche Unterschiede sind in der Ausnützung der Beherbergungskapazität festzustellen. Während in der Vierwaldstätter- und Thunerseegegend sowie im Tessin zwei Drittel bis drei Viertel, im Genferseegebiet mit den Städten Genf und Lausanne sogar neun Zehntel der Gastbetten beansprucht wurden, erreichte die Bettenbesetzung in der Ostschweiz, in den Waadtländer Alpen, in Graubünden und im Wallis nur 52 bis 60 %, ein Zeichen, dass ein Teil der *Berghotellerie* auch in der Hochsaison *unbefriedigende Resultate* erzielte.

In *Graubünden* blieben die diesjährigen Juliergebnisse um 3 % hinter den letztjährigen zurück. Diese Abnahme ist eine Folge des achtprozentigen Rückgangs der Inlandfrequenz, den der Zuwachs an Übernachtungen ausländischer Gäste (+6½ %) – zahlreicher waren die Deutschen (+17 %), die Engländer (+23) und die Franzosen (+13) – nicht auszugleichen vermochte. Die Schwächung machte sich in einer ganzen Reihe von Ferienorten bemerkbar.

Auch im *Berner Oberland* waren einzelne Kurorte eher schwach besucht. Die meisten verzeichneten jedoch ansehnliche, Interlaken, Spiez, Wilderswil, Oberhofen und Hasleberg sogar 90- bis 100prozentige Besetzungsquoten. Verglichen mit dem Vorjahr, gestaltete sich die Entwicklung uneinheitlich. In verschiedenen Zentren fielen die Ergebnisse höher, in den meisten dagegen niedriger aus. Die ganze Region betrachtet, entstand ein *Verlust an Logiernächten von 3 %,* der durch das *Absinken der Inlandfrequenz* (—11 %) verursacht wurde. Die Auslandgäste, auf die 314 000 oder rund zwei Drittel der insgesamt 496 000 Übernachtungen entfielen und unter denen die Engländer, Franzosen, Belgier/Luxemburger und Deutschen vorherrschten, waren etwas stärker vertreten als im Juli 1953 (+1½ %). Die auffallend grosse Einbusse an Übernachtungen belgisch/luxemburgischer Touristen (—13 000) wurde durch die zahlreicheren Deutschen (+16 %), Franzosen (+13), Engländer (+4) und Nordamerikaner (+11) mehr als aufgewogen.



In der *Zentralschweiz* nahm die Frequenz einen ähnlichen Verlauf wie im Berner Oberland, das heisst, einer geringfügigen Zunahme des Ausland-, stand eine Abnahme des Inlandverkehrs (—8 %) gegenüber, welche die Zahl der Logiernächte um 12 000 oder 2 % auf 522 000 zurückgehen liess. Verschiedene Kurorte meldeten mehr Übernachtungen als im Juli 1953, doch überwog die Zahl der schwächer frequentierten Zentren.

Gut zwei Drittel – 352 000 – der im Berichtsmonat registrierten Logiernächte entfielen auf Gäste aus dem Ausland. Angewachsen ist die Frequenz der Deutschen (+ 10 %), der Engländer (+ 3) und der Nordamerikaner (+ 5); merklich verringert hat sich jene der belgisch/luxemburgischen (—14) und der holländischen Touristen (—19).

Im *Wallis* wurden ebenfalls weniger Schweizer beherbergt als vor Jahresfrist (—6½ %), so dass sich die Gesamtfrequenz trotz einer Zunahme der Übernachtungen ausländischer Gäste (+7½ %) nicht ganz auf dem Vorjahresniveau zu halten vermochte. Von den insgesamt 280 000 Logiernächten entfielen drei Fünftel auf einheimische, zwei Fünftel auf ausländische Besucher, unter denen die um 15 % zahlreicheren Franzosen am stärksten vertreten waren, gefolgt von den Gästen aus Belgien/Luxemburg (—2), Grossbritannien und Deutschland (+ je 6 %).

Im *Tessin* gewinnt die Sommersaison zusehends an Bedeutung. Schon letztes Jahr hatte die Julifrequenz einen neuen Höchststand erreicht, der nun im Berichtsmonat nochmals übertroffen wurde, erhöhte sich doch die Zahl der Logiernächte um 3 % auf 288 000. Der Besuch aus dem Inland ging weniger stark zurück als in den bereits besprochenen Regionen; der Auslandverkehr nahm dank des vermehrten Zustroms deutscher (+21 %), französischer (+21) und nordamerikanischer Gäste (+17) um 6 % zu. Das grösste Kontingent ausländischer Touristen stellten die Engländer, die gleichviel Übernachtungen auf sich vereinigten wie vor Jahresfrist. Für die Ausländer wurden 178 000, für die Schweizer 110 000 Logiernächte gebucht.

Recht günstig lauteten die Berichte aus der *Genferseegegend*, wo die Zahl der *Übernachtungen* um 35 000 oder einen Zehntel auf 404 000, die durchschnittliche Bettenbesetzung von 85 auf 89 % anstieg. Zur Belebung trugen in erster Linie die Ausländer (+12 %), namentlich die Franzosen und Nordamerikaner, in bescheidenem Masse auch die Schweizer bei (+3), die allerdings nur mit knapp drei Zehnteln am Gesamtverkehr beteiligt waren.

Die *Ostschweiz* ist die einzige Region, in der neben dem Inland- auch der ohnehin nicht sehr bedeutende Auslandverkehr zurückging. Nachgelassen hat die Frequenz der belgischen (—6 %), englischen (—10), holländischen (—41) und französischen (—43), zugenommen jene der deutschen Touristen (+15). Fast alle Ferienorte meldeten weniger Übernachtungen als vor Jahresfrist.

Der Frequenzverlauf in den *Waadtländer Alpen* gleicht demjenigen anderer Regionen; auch hier vermochte die bescheidene Belebung des Auslandverkehrs (+2 %) den Verlust an Inlandübernachtungen (—9) nicht ganz zu decken.

Stadthotellerie und Sanatorien

Eines sehr befriedigenden Geschäftsganges erfreuten sich die Hotels und Pensionen der *grossen Städte*, deren Beherbergungskapazität dank der vielen ausländischen Gäste im Monatsmittel zu 80 (Bern), 90 (Zürich, Lausanne) und mehr Prozent (Basel, Genf) beansprucht wurde. Mit Ausnahme von Basel verzeichneten alle Städte *Frequenzgewinne*. In Genf, wo im Berichtsmonat die Asienkonferenz zu Ende ging (21. Juli), sowie in Zürich und Bern beliefen sie sich auf 6 bis 8, in Lausanne, wo das Eidgenössische Schützenfest stattfand, auf 18 %.

Nur wenig verändert hat sich die Zahl der Übernachtungen in den *Tuberkulose-Klimastationen*. In Leysin ging sie zurück, in Montana und den Bündner Zentren nahm sie leicht zu. Gesamtschweizerisch betrachtet, setzte sich die schon seit längerer Zeit zu beobachtende Entwicklung fort, das heisst die Frequenz der ausländischen Patienten gewann, jene der einheimischen Genesungsbedürftigen verlor etwas an Bedeutung.

Um Anhaltspunkte über den Umfang des von der eidgenössischen Verkehrsstatistik nicht erfassten Tourismus zu gewinnen, wurde am 27. Juli 1954 im Berner Oberland durch die zuständige Kreispostdirektion eine Gästezählung in den Chalets, Ferienwohnungen, Pensionaten, Kinderheimen, Ferien-, Massen- und Zeltlagern vorgenommen. Obwohl es sich dabei nur um eine Stichtagserhebung handelt, zeigen doch die in Tabelle 4 wiedergegebenen Resultate, dass diesem Fremdenverkehr im Berner Oberland – und zweifellos auch in andern Landesteilen – eine erhebliche Bedeutung zukommt.

Zahl der Gäste im Berner Oberland am 27. Juli 1954

Herkunft der Gäste	In Hotels u. Pensionen absolut	in %	In Chalets und Ferienwohnungen absolut	in %
Schweiz	11 300	42	28 200	89
Ausland	15 500	58	3 600	11
Insgesamt	26 800	100	31 800	100

Insgesamt belief sich die Zahl der am Stichtag ausserhalb der Hotels und Pensionen logierenden Gäste auf rund 44 000. Davon hielten sich 32 000 in *Chalets, Ferienwohnungen und Privatzimmern*, 3600 in Jugendherbergen und Ferienkolonien, 3300 in Zeltlagern, 2900 in Kinderheimen, Instituten und Pensionen, 1250 in Massenlagern und etwa 1100 in Sanatorien und Kuranstalten auf. Der Anteil der Ausländer schwankt zwischen 2 Prozent in den Heilstätten und 50 Prozent in den Instituten und Pensionaten. In den Chalets und Ferienwohnungen betrug er wie letztes Jahr 11 Prozent, war also bedeutend kleiner als in den Hotels und Pensionen (58 %).

Von 100 Personen, welche ihren Urlaub in Chalets und Ferienwohnungen verbrachten, waren 36 oder etwas mehr als ein Drittel Kinder unter 16 Jahren.

Die privatwohnenden Gäste spielen in einer ganzen Reihe von Kurorten eine sehr bedeutende Rolle. In Adelboden waren sie fast dreimal, in Gstaad und in Reichenbach/Kienthal doppelt so zahlreich als die Hotelgäste.

L'indemnité due à l'employé en cas d'accident

Le Tribunal fédéral interprète l'article 17 du contrat collectif de travail pour les hôtels et restaurants du canton de Genève

La Chambre de droit public du Tribunal fédéral vient de rendre un arrêt qui détermine clairement la manière dont il convient d'interpréter l'article 17 du contrat collectif de travail pour les hôtels et restaurants du canton de Genève, relatif à l'*assurance en cas d'accident* et au *montant de l'indemnité* à payer.

Citons pour commencer l'article 16, chiffres 2 et 3 et l'article 17 du contrat collectif pour l'hôtellerie du canton de Genève.

Art. 16.

Ch. 2. – Les indemnités de l'assurance se monteront au moins ... par jour chômé, à 5 fr....

Ch. 3. – Si l'employé est incapable de travailler par suite d'un accident, l'employeur lui accordera, au minimum, les prestations fixées pour les cas de maladie à l'art. 19.

Après l'échéance des délais prévus à l'art. 19, ch. 3, l'employé n'aura plus droit, sous réserve de l'art. 17, qu'à l'indemnité journalière versée par l'assurance.

L'employeur qui continuera à entretenir l'employé après l'échéance de ce délai, pourrait, de ce chef, retenir 4 fr. sur l'indemnité journalière; l'art. 17 est toutefois réservé.

Art. 17.

Pour couvrir le risque de la responsabilité qu'il encourt à l'égard de l'employé, en vertu du Code civil et du Code des obligations, l'employeur s'assurera pour un montant égal au minimum au double des sommes prévues à l'art. 16. L'employeur répondra des dommages non couverts par ce montant.

Un employé qui avait travaillé 15 jours dans l'hôtel où il avait été engagé glissa sur un tuyau d'arrosage alors qu'il nettoyait la terrasse de l'hôtel et se blessa au pied droit. A la suite de cet accident survenu le 5 mai, il subit une incapacité de travail de 100 % jusqu'au 20 juillet et de 50 % du 21 au 27 juillet. L'hôtel lui paya réglementairement son salaire jusqu'à la fin du mois où se produisit l'accident puis, se fondant sur l'article 16, chiffres 2 et 3, du contrat collectif, une indemnité de travail de 5 francs par jour du 1er juin au 20 juillet, c'est-à-dire pendant les 50 jours d'incapacité totale de travail, et de 2.50 fr. par jour du 21 au 27 juillet, pendant les 7 jours d'incapacité partielle de travail, soit au total fr. 267.50.

L'employé introduisit action contre l'hôtel en question pour un montant de fr. 520.–, faisant valoir que l'art. 17 du contrat collectif lui donnait droit au double des indemnités offertes pour la période partant du 1er juin.

L'hôtel objecta que l'article 17 du contrat collectif n'était applicable, qu'aux accidents engageant la *responsabilité civile* de l'employeur et qu'il n'en était pas ainsi dans le cas particulier. Les tribunaux de première instance donnèrent raison à l'employé déclarant que l'article 17 du contrat collectif ne s'appliquait pas seulement aux accidents professionnels dont l'employeur est civilement responsable. Ils prétendaient que les associations signataires avaient imposé à l'employeur l'obligation de souscrire des assurances fixant pour les accidents professionnels des prestations doubles de celles prévues pour les accidents non-professionnels afin d'éviter d'examiner dans chaque cas la question de cette responsabilité.

L'hôtel ne se tint pas pour battu, mais interjeta un recours de droit public pour violation de l'article 4 Cst. Il conclut, avec suite de frais et dépens, à l'annulation de l'arrêt attaqué, demandant au Tribunal fédéral de lui donner acte de la somme qu'il offrait de payer pour solde de tout compte. Il invoqua l'avis de la commission paritaire chargée de surveiller l'application du contrat collectif qui estimait que l'interprétation donné par les tribunaux de première instance aux articles incrimés était fausse et ne concordait en aucun point avec les intentions de ceux qui avait travaillé à la rédaction du contrat. «*L'article 17 traite de la responsabilité civile de l'employeur. Il ne prétend pas qu'un accident professionnel engage cette responsabilité. Bien au contraire, cet article a été mis dans le contrat afin que l'employeur se couvre contre les accidents où sa responsabilité civile serait engagée. Elle n'est engagée que dans le cas où un accident survient à la suite de l'utilisation de matériel défectueux, machines non isolées, installations non conformes aux prescriptions du service de sécurité.*»

Dans ses considérants, le Tribunal fédéral fait remarquer que «...Se plaçant à un double point de vue, les art. 16 et 17 du contrat collectif règlent les conséquences des accidents survenant au personnel engagé dans l'hôtellerie, les cafés, les cafés-restaurants et autres établissements analogues. Ils prévoient d'une part les prestations auxquelles l'employé a droit en cas d'accident professionnel et non-professionnel, d'autre part l'obligation pour l'employeur de conclure des assurances en couverture de ces prestations. Le système qu'ils instituent est parfaitement clair et sans équivoque possible.

D'après l'art. 16, ch. 3, al. 1, si l'employé est incapable de travailler par suite d'un accident, l'employeur lui accordera, au minimum, les prestations fixées pour les cas de maladie à l'art. 19 (salaire en espèces, quote-part du tronc, prestations en nature, etc.). D'après l'art. 19 ch. 3, ces prestations sont dues, au cours d'une année, pendant un temps qui varie entre deux semaines et quatre mois, selon la durée de l'engagement. Après l'écoulement de ces délais, l'employé n'a des droits qu'à l'indemnité journalière versée par l'assurance (art. 16 ch. 3 al. 2). Cette indemnité doit atteindre un certain montant minimum (art. 16 ch. 2), que l'employeur est tenu de payer lui-même s'il a omis d'assurer son employé (art. 16 ch. 6).

L'employé n'a des droits plus étendus que dans le cas particulier de l'art. 17, c'est-à-dire lorsque la *responsabilité civile de l'employeur est engagée*. En pareille hypothèse, il se trouve dans une situation plus favorable. Tout d'abord, l'assurance conclue par l'employeur doit garantir une indemnité équivalant au moins au double du montant minimum prévu par l'art. 16 ch. 2 (art. 17). De plus, l'employeur est tenu du dommage non couvert par l'assurance (art. 17 in fine).

Il découle à l'évidence du système de ce contrat, tel qu'il vient d'être décrit, que l'art. 17 ne vise que les *accidents professionnels engageant la responsabilité de l'employeur*. Cela résulte également du texte même de cette disposition et de la note marginale: «Responsabilité civile». L'art. 17 ne limite pas le montant des prétentions de l'employé comme le fait l'art. 16 pour les accidents non-professionnels et les accidents professionnels sans responsabilité civile de l'employeur. Il statue simplement les exigences minimas quant au montant et déclare pour le surplus l'employeur responsable du dommage non-couvert.»

Le Tribunal fédéral déclare que la thèse selon laquelle les accidents professionnels et ceux engageant la responsabilité civile de l'employeur doivent être mis sur le même pied pour exclure l'examen de la responsabilité civile de l'employeur est insoutenable. Elle est contraire à l'article 17 qui prévoit que l'employeur est tenu à la totalité du dommage non-couvert par l'assurance lorsque sa responsabilité civile est engagée. En cas de responsabilité civile de l'employeur, l'employé peut réclamer, outres les prestations fixées par l'article 16, la réparation du dommage effectivement subi. Si ce dommage est inférieur à la somme assurée conformément à l'article 17, l'employé reçoit moins, si le dommage est supérieur il reçoit davantage.

Le Tribunal fédéral juge sans importance dans ce cas de savoir si les polices d'assurances de l'employeur garantissent les sommes prévues aux articles 16 et 17. Si les assurances étaient insuffisantes, l'employeur devrait payer lui-même en lieu et place de la société d'assurance, les sommes dues.

De même, l'appartenance de l'employé à un syndicat ou non ne saurait influer sur l'application du contrat qui a force obligatoire générale, et encore moins sur son interprétation. Peu importe également que l'index du coût de la vie soit plus élevé aujourd'hui qu'au moment de la conclusion du contrat.

Le Tribunal fédéral conclu que *l'article 17 ne s'applique qu'aux d'accidents professionnels dans lesquels la responsabilité civile de l'employeur est engagée*. C'est à cette condition seulement que l'hôtel recourant aurait pu être astreint à payer des indemnités dépassant les normes de l'article 16. C'est pourquoi le Tribunal admet le recours et annule les arrêts des tribunaux de première instance.

Voici donc parfaitement élucidée l'interprétation de l'article 17 du contrat collectif de travail pour les hôtels et restaurants de canton de Genève. L'arrêt du Tribunal fédéral a d'autant plus d'importance pour l'hôtellerie en général que la teneur de l'article en question se retrouve à *l'article 18 du contrat collectif de travail* pour l'industrie de la restauration des villes de *Bâle, Berne, Lausanne* et *Zurich* et, sous une forme à peu près semblable, à l'*article 27, chiffre 3 du contrat collectif de travail interrégional* pour les cafés, restaurants et hôtels.

Handelsbilanz und Fremdenverkehr

Die Verwandtschaft dieser zwei wirtschaftlichen Grössen ist erst in letzter Zeit eingesehen worden. Seit einigen Jahren wird auch dem Fremdenverkehr, der in den Handelsvertragsverhandlungen als quantité negligeable betrachtet wurde, ein Mitspracherecht eingeräumt. Wie sehr aber dieses Vorgehen berechtigt ist, zeigen die nachfolgenden Ziffern; wobei wir Italien als typisches Beispiel hervorheben möchten. Von den 21,6 Millionen Logiernächten, die uns das Jahr 1952 beschert hatte (Eidg. Stat. Jahrbuch, letzte Ausgabe), entfallen 9,6 Millionen auf Ausländer. An diese 9,6 Millionen stiften unsere engsten Nachbarn Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien insgesamt 40 %. Das übrige Europa mit Grossbritannien und Irland, Niederlande, Belgien und Luxemburg und übrigen Gebieten liefert weitere 44 %, womit Europa als eigentlicher Fremdenverkehrslieferant, mit total 84 % aller ausländischen Logiernächte eingesetzt werden kann. Die genauere Aufteilung ist aus nachstehender Zusammenstellung ersichtlich:

Die Nachbarn	Deutschland, Österreich	16 %
	Frankreich	16 %
	Italien	7 %
Europa	Grossbritannien-Irland	17 %
	Niederlande	7 %
	Belgien, Luxemburg	12 %
	übriges Europa	9 %

Dem grossen Zubringer Europa stehen die USA. mit 9 % und die weitern überseeischen Staaten mit 7 % gegenüber. Nun sei aber zum Vergleichsfall das Verhältnis Schweiz-Italien einmal «touristisch», dann aber handelspolitisch hervorgehoben.

Leider besitzen wir keine eigenen Angaben über die touristische Kaufkraft der Schweiz gegenüber andern Ländern. Für Italien können wir uns jedoch auf die Angaben der italienischen Fremdenverkehrsstatistik selbst stützen.

Den «Mitteilungen SVZ.» zufolge wies das *Reisejahr 1953* für Italien folgende Frequenzen aus der Schweiz auf:

Eingereiste Schweizer:	mit Bahn	448 900
	mit Automobil	1 251 204
	auf dem Seeweg	5 322
	auf dem Luftweg	5 069
	Total	1 710 495

Wie bekannt, umfassen diese Zahlen alle mit einem gültigen Pass die Grenze überschreitenden Reisenden mit Ausnahme der sogenannten Grenzgänger, wobei zirka zwei Drittel als reiner Exkursionsverkehr zu bewerten sind. Es ergibt sich bei der Annahme, dass ein Drittel der nachgewiesenen Reisenden nur 1 Tag, ein Drittel maximal 2 Übernachtungen und zirka ein Drittel einen Durchschnittsaufenthalt von 4,5 Tagen aufweisen, und bei Lit. 7400.- täglichen Durchschnittsausgaben folgendes Bild:

600 000	Tagesausflügler zu Lit. 2000.– Ausgabe	1 200 Mio. Lit.
600 000	Reisende mit 2 Übernachtungen, zu 7400.–	8 800 Mio. Lit.
510 495	Reisende mit 4,5 Tagen zu Lit. 7400.– Ausgabe	16 999 Mio. Lit.
Totalauslagen schweiz. Touristen		27 079 Mio. Lit.

oder zirka 190 Millionen Schweizer Franken.

Die zuständigen italienischen Stellen schätzen die Ausgaben sämtlicher *ausländischen* Gäste (7 681 870 ausländische Touristen) im Jahre 1953 auf zirka 190 Milliarden Lit. oder zirka 1330 Millionen Schweizer Franken. In der eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik ist der Verkehr aus Italien mit 643 199 Übernachtungen ausgewiesen. Bei Zugrundelegung der von der ENIT aufgeführten Tagesausgabe von Lit. 7400.– ergibt sich eine Totalausgabe von 4759 Mio. Lit. Die touristische Bilanz zwischen den beiden Ländern dürfte ergeben:

1953	von schweizerischen Touristen in *Italien* ausgegebene Beträge	27 079 Mio. Lit.
	oder zirka 190 Mill. Schweizer Fr.	
	von italienischen Touristen in der *Schweiz* ausgegebene Beträge	4 759 Mio. Lit.
	oder zirka 34 Mill. Schweizer Fr.	
	Aktiv-Saldo zugunsten Italiens	22 320 Mio. Lit.
	oder zirka 156 Mill. Schweizer Fr.	

Wir liefern also an Italien im touristischen Sektor rund 156 Millionen Schweizer Franken. Das kommt natürlich nicht von ungefähr. Italien ist für uns «der Süden», die Wärme, das Licht; zudem in nächster Nähe, verkehrstechnisch gut erreichbar und überdies das Land der architektonischen und kunsthistorischen Erinnerungen. Auch wer seinen Cicerone nicht auswendig kennt und von Jakob Burckhardt nur den Namen weiss, wird sich dessen bewusst.

Wir sind aber für Italien nicht nur Touristen, sondern auch Kunden, d. h. Käufer und umgekehrt.

Nach Italien (einschliesslich Triest) haben wir im Jahre 1952 Waren im Werte von 442 Millionen Fr. ausgeführt. Demgegenüber haben wir Italien (einschliesslich Triest) im gleichen Zeitraum für 379 Millionen Franken Waren abgenommen:

1952	Ausfuhr	442	Millionen Franken
	Einfuhr	379	Millionen Franken
		63	Millionen Franken

Aktivsaldo zugunsten der Schweiz. Es lässt sich also mit Recht behaupten: die Italiener sind gute Käufer, die Schweizer noch bessere Touristen.

Wenn wir aber diese 63 Millionen schweizerischen Aktivsaldo aus dem Warenverkehr den 156 Milionen Italiens aus dem Touristenverkehr gegenüberstellen, so zeigt es sich letztendlich, dass in diesem Seilziehen die Italiener dennoch siegreich geblieben sind:

Aktivsaldo Italiens aus dem Touristenverkehr (1953)	156	Mill. Fr.
Aktivsaldo Schweiz aus dem Handelsverkehr (1952)	63	Mill. Fr.
	93	Mill. Fr.

Mit 93 Millionen Schweizer Franken ging Italien «siegreich» hervor. Natürlich unterliegen diese Ziffern keiner absoluten Stetigkeit. Sie können von Jahr zu Jahr wechseln. Stetig jedoch bleibt beim Schweizer Publikum «der Zug nach dem Süden», womit für Italien die Position eines sichern und kaufkräftigen Kunden gewahrt bleibt. *Dr. M. Senger*

Chez les hôteliers vaudois

C'est à Château d'Oex, le 24 septembre, que Monsieur *F. Tissot* a eu cette année le plaisir de saluer les membres de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers aux destinées de laquelle il préside – avec l'entrain et la compétence que chacun lui connaît – depuis sa fondation en 1941.

Les délégués des 7 sections vaudoises de la S.S.H. et ceux des membres-individuels se sont réunis au Grand Hôtel de cette station, où le plus aimable accueil leur a été réservé.

Précédée de l'assemblée des délégués de la Caisse d'allocations familiales de l'A.C.V.H., rapidement terminée et au cours de laquelle les comptes furent approuvés, celle de l'association professionnelle siège en présence de nombreux invités, parmi lesquels il convient de relever la présence, très appréciée, de MM. *J. Grandjean,* conseiller national et président du Grand conseil, et *Rod,* syndic.

Après que Monsieur F. Tissot eût commenté le rapport de gestion de l'année écoulée, que le trésorier de l'Association eût donné des indications nécessaires sur les comptes, et que MM. *Hasler* (Sépey) et *Huguet* (Villars) eussent proposé leur adoption, l'assemblée approuva à l'unanimité les rapports présentés et donna décharge au Comité pour sa gestion.

Les élections statutaires furent réduites au strict minimum, le Comité n'étant pas arrivé au terme de son mandat; l'assemblée eut seulement à élire la Commission de vérification des comptes, ce qu'elle fit en désignant les mêmes commissaires.

La nouvelle loi vaudoise, instituant une taxe de séjour et une taxe de tourisme, en vigueur depuis le 1er janvier, provoqua aux propositions individuelles une intervention de Monsieur *Herminjard* (Vevey). Il ne s'agissait plus, comme ce fut le cas en 1953, de discuter son bien-fondé, mais de marquer l'intérêt que l'hôtellerie porte à son application, en demandant d'une part une plus grande représentation au Comité de l'Office cantonal du tourisme et d'autre part une répartition, si possible plus forte, à certaines organisations locales de tourisme.

Après un court débat, le premier vœu fut admis; sur le second point, il fut constaté que les désirs de Monsieur Herminjard sont aussi ceux de l'Office cantonal.

Les participants à l'assemblée, et parmi eux de nombreuses dames, prirent part ensuite à un déjeuner fort bien servi au Grand Hôtel. Monsieur Tissot eut l'occasion d'y saluer la présence de nombreux invités et, parmi eux, celle de MM. *J. T. Thompson* et *W. D. C. Cormack,* de la Direction générale de Cook, à Londres, invités à un voyage d'étude dans la Région du Léman.

MM. *Grandjean,* président du Grand conseil, *Rod,* Syndic, et *Schild,* président de la Société des hôteliers de Château d'Oex, prononcèrent des allocutions très appréciées.

La visite d'une grande cave à fromage mit un point final à la journée, qui fut favorisée par un temps radieux et qui laissera le meilleur souvenir à tous les participants. *A.*

Le rapport de gestion de l'A.C.V.H. pour 1953

Le rapport de gestion pour 1953 de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers rappelle que l'exercice en revue a été dominé par les discussions et les Assemblées générales consacrées à la *taxe cantonale de séjour et de tourisme.* L'association des hôteliers a finalement adopté le 8 octobre à Montreux le projet présenté, après une double votation basée, l'une sur les dispositions statutaires (1 voix = 100 lits), l'autre sur le nombre des membres, le résultat étant: en % des lits: 68,5 oui, 35,5 non; voix individuelles: 94 oui, 42 non. L'importance de ce projet et le temps consacré à son examen n'empêcha pas le Comité de l'Association vaudoise des hôteliers d'étudier des questions relatives à la main-d'œuvre étrangère, au nouveau contrat collectif de travail, aux prix et au guide suisse des hôtels, au certificat de capacité dans l'hôtellerie, à la réglementation des taxes de service, etc.

L'Association vaudoise des hôteliers se plaît à souligner les contacts utiles et les excellentes relations qu'elle entretient avec la Société centrale et avec les sections vaudoises de la S.S.H. Elle collabore efficacement avec la Société vaudoise des cafetiers et restaurateurs et avec les organisations touristiques cantonales et fédérales.

L'hôtellerie vaudoise est reconnaissante au Conseil d'Etat et au Grand Conseil du canton du Vaud pour les décisions prises au sujet de la taxe de tourisme qui permettra à l'office vaudois du tourisme et aux offices régionaux de mieux faire face à leur tâche. C'est à l'unanimité de ses 7 membres que le Tribunal fédéral a écarté un recours contre cette taxe.

L'association cantonale s'efforce aussi de faire modifier les conditions fixées par la loi pour obtenir le *certificat de capacité* nécessaire pour bénéficier d'une patente. Il ne faut plus, en effet, que les hôteliers qui ont acquis le diplôme de l'école hôtelière de la S.S.H. ou qui ont dirigé avec succès pendant plusieurs années un hôtel en Suisse, soient obligés de resuivre des cours dans le canton de Vaud. Enfin, le rapport consacre l'intéressant chapitre suivant au problème de:

Hôtellerie et populations montagnardes

De nombreuses autorités et personnalités se préoccupant de la dépopulation des vallées alpestres et étudiant les moyens de réagir contre ce fait malheureux ont admis que l'hôtellerie constitue le meilleur moyen d'apporter une aide efficace à ces populations. Elles se sont appliquées à rechercher les causes de désaffection des montagnards pour les emplois dans l'hôtellerie et les moyens propres à les y ramener.

L'Association cantonale vaudoise des hôteliers a jugé utile et considéré comme un devoir d'apporter sa contribution à la solution de ce problème, car il est anormal que de nombreux montagnards soient inoccupés, en hiver tout particulièrement, alors que l'hôtellerie a besoin de faire appel à une nombreuse main-d'œuvre étrangère. Le problème est délicat et n'est pas très facile à résoudre. L'hôtellerie peut aider à réaliser une solution partielle. Partielle parce qu'elle ne sera efficace que pour une partie de la population des vallées ayant besoin de travail et aussi parce qu'en raison de la brièveté des saisons, cela ne suffira pas. C'est pourquoi on a proposé une solution qui prévoit pour cette main-d'œuvre trois activités:

1. L'agriculture, qui restera la profession de base, naturelle, celle pour laquelle le montagnard restera attaché à sa terre et souvent au domaine familial, qui ne suffit plus aujourd'hui à assurer l'existence de la famille.
2. L'hôtellerie, qui fournira une occasion de travail saisonnier, pour certains l'été et l'hiver, pour d'autres l'hiver seulement.
3. Une activité accessoire pour les périodes creuses, aussi bien dans l'agriculture que dans l'hôtellerie. Cette activité doit être organisée en collaboration par l'Etat, les communes et l'économie privée. Elle ne doit pas être laissée au hasard ni à la seule bonne volonté individuelle et doit procurer un travail normalement rémunéré et basé sur des produits fabriqués.

Cette proposition a reçu l'approbation du Département de l'agriculture de l'industrie et du commerce, qui s'efforcera de la réaliser avec l'appui des communes intéressées et des hôteliers. Seule l'expérience pratique montrera l'accueuil qui sera fait à ce plan, qui consiste avant tout à procurer des sources de gain complémentaires, plus normales et plus morales que des indemnités de chômage ou des aides financières qu'il vaudrait mieux réserver pour des périodes de marasme général. En facilitant la réalisation de ce plan, l'hôtellerie de montagne fera œuvre utile et de solidarité; elle prouvera en même temps qu'il vaut la peine de s'intéresser à son sort.

†

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Louis Petoud

Propriétaire de l'Hôtel Eden, à Lausanne

décédé le 26 septembre à Lausanne, à l'âge de 64 ans.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central:
Dr Franz Seiler

UMSCHAU

Private, gebührenpflichtige Autostrassen

An der Sitzung des Nationalrats vom 22. September begründete *M. Kämpfen* (kk., Wallis) ein Postulat, in welchem der Bundesrat eingeladen werden soll, zur Beschleunigung des Ausbaus des schweizerischen Strassennetzes, zur Förderung des Fremdenverkehrs und zur Vorbereitung der Krisenbekämpfung der Bundesversammlung einen einlässlichen Bericht zu erstatten über den *Bau und den Betrieb gebührenpflichtiger privater Autostrassen* sowie über die hiefür nötigen verfassungsrechtlichen, eventuell gesetzlichen Bestimmungen.

Die jüngste Konferenz der kantonalen Baudirektoren hat, so führt Kämpfen aus, erneut die Notwendigkeit einer raschen Verbesserung der schweizerischen Hauptstrassen unterstrichen. In diesem Zusammenhang muss an den Bau von Autobahnen gedacht werden. Diese würden nicht zuletzt die Verkehrssicherheit erhöhen helfen. Die Investition von Kapitalien im schweizerischen Strassenbau würde durch verschiedene Banken dem vermehrten Kapitalexport vorgezogen. Der Privatwirtschaft sollte die Möglichkeit geöffnet werden, sich im Bau von privaten Strassen zu betätigen. Eine Voraussetzung für die Verwirklichung dieses Gedankens bildet die Erlaubnis, für

Die überragende Qualität für Ihre Küche

zarter Frühlings-Spinat, tiefgefrisch konserviert

Der junge Spinat wird aus eigenen Plantagen direkt neben der Fabrik gewonnen und nach Spezial-Rezept zubereitet.

Deshalb die zarte Feinheit des Geschmackes!

Verlangen Sie ausdrücklich Scana-Spinat bei Ihrem Lieferanten. (Wo nicht erhältlich, Bezugsquellennachweis durch die Fabrik.)

Spinat, die grosse Scana-Spezialität!

Gehackt, gegrünt, 4 Dosengrössen
1/2 3/4 1/1 2/1
1/1 Dose Fr. 1.24
2/1 Dose Fr. 2.40

SCANA-LEBENSMITTEL A.G.
ZÜRICH Tel. (051) 28 36 33

Le conseil de notre spécialiste

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

Le sucre vanilliné DAWA

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

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

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

Les couleurs et essences WANDER

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

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

Dr A. WANDER S.A., BERNE
Téléphone (031) 55021

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Gesucht
für lange Wintersaison, Dezember bis Ostern, ins Berner Oberland
Serviertochter-Saaltochter
Hilfsköchin
Buffettochter oder jüngere
Buffetdame
Offerten sind zu richten mit Referenzen an Hotel Bahnhof, **Saanenmöser.**

Wirt vom Tessin **sucht Stelle** über den Winter als
Warenkontrolleur, Stütze des Patrons
evtl. **als Gerant in Ausflugsort.** Offerten unter Chiffre AS 11476 Lo an die Schweizer-Annoncen AG., «ASSA», **Locarno.**

Hôtel Suisse, Fribourg
cherche de suite
dame de buffet-caissière
1re force, âge 28–50 ans. Bon salaire, nourrie et logée. Faire offres avec curriculum vitae et photo à la direction.

Produits MARTINI & ROSSI S. A., Florastrasse 14, Zürich — Telephon (051) 34 13 00

Gesucht
in Jahresstelle nach Übereinkunft
Buffettochter
sprachenkundig,
die auch im Service gewandt ist.
Saal-Rest.-Tochter
sprachenkundig
Saalpraktikantin
mit französischen Sprachkenntnissen
Offerten an Hotel du Lac, **Interlaken.**

Hôtel Elite Bienne
Nous cherchons
saucier
ayant une grande expérience de la restauration soignée et pouvant produire des références de maisons de 1er ordre. Entrée en service: 1er octobre ou date à convenir. Place à l'année. Adresser offres: R.A. Lendi, Propr.

Fachmann sucht Aushilfsstelle für die Zeit von 4–6 Wochen als
Oberkellner-Chef de service
Ferienablösung usw. Oktober/November. Zuschriften an Schenker Otto, Oberkellner, Grand Hotel, **Brunnen.**

die Benützung von Privatstrassen Gebühren zu erheben. In dieser Beziehung herrscht aber noch eine rechtliche Unklarheit, die beseitigt werden sollte.

Bundesrat Etter erklärte sich namens des Bundesrats zur Entgegennahme des Postulats bereit. Wir stehen im Begriff, zwei Expertenkommissionen zu bestellen, von denen sich die eine mit der Planung der Hauptstrassen und die andere mit den Finanzierungs- und Rechtsfragen befassen wird.

Das Postulat wurde ohne Opposition des Rats angenommen.

Die Zürcher sind dagegen...

Zur Schulferienfrage

Die Diskussion um eine *Neugestaltung der Schulferien* in den grossen Schweizer Städten, eine Aussprache, die für die Hotellerie von bedeutendem Interesse ist wegen der Möglichkeiten der Saisonverlängerung und der bessern Ausnützung der Beherbergungskapazität, hat in Zürich zu einem empfindlichen Dämpfer geführt: Eine durch das Schulamt bei den Eltern der Volksschüler durchgeführte konsultative Abstimmung hat nach Angaben des zuständigen Stadtrats im Zürcher Parlament eine eindeutig negative Einstellung zutage gefördert, indem nur rund *6000* Familien mit schulpflichtigen Kindern eine Verlängerung der Sommerferien von 5 auf 6 Wochen wünschten, *16 000* aber sich *dagegen* aussprachen. Dabei war die Frage noch offengelassen worden, ob die zusätzliche Ferienwoche im Frühling oder im Herbst «eingespart» werden sollte, so dass die Entscheide der Eltern von dieser Frage also nicht beeinflusst sein konnten. Auch die weitere Frage, ob eventuell einer Verlängerung der Februar-Sportferien von einer auf zwei Wochen der Vorzug zu geben sei, konnte kaum einen merklichen Einfluss ausüben, vielmehr scheint der Konservativismus des Schweizers einen Triumph davongetragen zu haben. Selbstverständlich mögen auch Überlegungen der Zweckmässigkeit in jeder einzelnen Familie angestellt worden sein, und von dieser Seite her sind vermutlich ebenfalls negative Stimmen zum Gesamtresultat gestossen.

Die Abstimmung in dieser Deutlichkeit überrascht um so mehr, als die Diskussion *vor* der Abstimmung nicht etwa der Leitlinie gefolgt war, es müsse der Hotellerie mit dieser Massnahme zusätzliche Hilfe geleistet werden (Ausdehnung der Saison usw., wie schon gesagt), sondern man schob bewusst die *sozialpolitische* Überlegung in den Vordergrund, bei sechs Wochen zur Verfügung stehender Ferienzeit wäre den Familien viel eher die Möglichkeit geboten, nach ihren Wünschen und ihrem finanziellen Vermögen eine Ferienunterkunft zu finden als beim bisher üblichen «Gedränge», zumal dann, wenn noch eine Staffelung zwischen den grossen Schweizer Städten hätte herbeigeführt werden können, wie sie ja versuchsweise bereits einmal bestanden hat. Diese sozialpolitisch ausgerichteten Gedankengänge vermochten offenbar noch nicht hinreichend zu überzeugen, und es wird noch kräftiger Aufklärungsarbeit bedürfen, um die geistige Trägheit zu überwinden. Vorerst, d. h. für 1955, kommt freilich der Zufall den Befürwortern zu Hilfe, indem des Eidgenössischen Turnfestes wegen (Turnhallen, Unterkünfte in Schulhäusern) der Unterricht eine Woche früher als gewohnt abgebrochen werden muss, so dass sich automatisch sechs Wochen ergeben werden. Das Jahr soll denn auch als Versuch gelten, und man will Erfahrungen sammeln. *rlm.*

SLA Luzern

Ende der Ausstellung: 11. Oktober 1954

Die am 16. September 1954 in Luzern eröffnete 11. Schweizerische Landwirtschaftliche Ausstellung wirkt wie ein Magnet und eine freudige, zuversichtliche Atmosphäre liegt über dem Ganzen. Aus allen Landesteilen kommen die Besucher, um diese herrliche Schau zu bewundern. In der Tat vermittelt diese nationale Ausstellung ein untrügliches Bild all dessen, was im schweizerischen Bauerntum und verwandten Gebieten, so im Garten- und Gemüsebau, im Obst- und Weinbau, in der Milch- und Forstwirtschaft, im Tier- und Pflanzenschutz geleistet wird. Ein eindrückliches Bild liefern auch die einer steten Entwicklung unterliegenden Maschinentypen, deren Wandlung vor allem in den vielfältigen Bodenverhältnissen unseres Landes liegt. Die Fachgruppe Kulturtechnik und Innenkolonisation zeigt auf, was unternommen wird, um die betriebswirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse in der Landwirtschaft zweckmässiger zu gestalten und nicht zuletzt um der Landflucht zu begegnen. Anhand von graphischen Darstellungen und Photos, an Reliefs und Modellen wird der Besucher mit den Geheimnissen der für unser Schweizerland so wichtigen Landwirtschaft vertraut gemacht. Neben den vielen Errungenschaften, welche vor allem auf dem Gebiete der Landwirtschaft zweckdienliche Verwendung finden, dürften insbesondere die von Gartenarchitekt Hans Mägerle, Schaffhausen, vorgeführten «Rustika-Bausteine» und deren Verwendungsmöglichkeiten erwähnt werden, die in der künftigen Bauweise eine grosse Rolle spielen dürften. Dass auch die Elektrizität beim heutigen Landwirtschaftsbetrieb nicht mehr wegzudenken ist, braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden.

Für den Besucher gibt es allerhand zu sehen, indem sozusagen alle Tage Vorführungen im «Ring» von Stapel gehen. So haben es sich denn auch unsere Standesvertreter im National- und Ständerat nicht nehmen lassen, letzten Dienstag, den 21. September, dieser einzigartigen Schau ihre Reverenz zu erweisen. Herr Bundespräsident *Rubattel* überbrachte bei diesem Anlass höchstpersönlich die Grüsse des Bundes. Der bundesrätliche Redner, als treuer Hüter des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, wies einmal mehr auf den hohen Wert unserer Landwirtschaft hin. So zeigt die SLA dem Schweizer Volk den heutigen Stand der Landwirtschaft, ihre Arbeitsmethoden, die gemachten Fortschritte, die letzten technischen Errungenschaften, die bereits erreichten und die in naher Zukunft erzielbaren Ergebnisse. Sie stärkt den Willen des Bauern sich durchzusetzen und seinen Glauben an die Zukunft. Aber, so bemerkte der bundesrätliche Redner, wenn auch der *Staat* sein Möglichstes tue, um den Bauern seine Hilfe zuteil werden zu lassen, so kann er doch nicht alles.

Die Ausstellung für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Gartenbau von Luzern, die in einem Abstand von 15 Jahren auf ihre Vorgängerin, jene von Zürich, folgt, kommt zur richtigen Stunde. Ihr Erfolg wird für das Interesse, das Bauern und Städter diesem ältesten und unentbehrlichsten schweizerischen Wirtschaftszweig entgegenbringen, Zeugnis ablegen.

Wer nach all dem Gesehenen noch eine kleine Abwechslung haben will, dem sei das Dialektstück «Fyrobe of em Land und i de Stadt», das dreimal pro Woche in der Festhalle auf der Allmend von statten geht, bestens empfohlen.

Bei dieser Gelegenheit möchten wir einmal mehr unsern einheimischen Schweizer Weinen, die an dieser Musterschau ausgeschenkt werden, ein besonderes Kränzchen winden. So kann der Besucher in der Cave genevoise den bekömmlichen Genfer Landwein, in der Cave neuchâteloise den spritzigen Auvernier und in der Waadtländer und Walliser Stube, in der Bielerseestube die rassigen Sonnenweine kosten, nicht zu vergessen, dass er im Grottino Ticinese einen «puren Nostrano» mit Salametti vorgesetzt bekommt. *vl.*

AUSKUNFTSDIENST

Handbuch für Fremdenverkehr «Schweiz»

Der Geschäftsleitende Ausschuss des Zentralvorstandes SHV. hat in seiner letzten Sitzung beschlossen, den Mitgliedern zu empfehlen, von einer Beteiligung durch Aufgabe von Inseraten im *Handbuch für Fremdenverkehr Schweiz* (Touristik-Verlag AG. Zürich) abzusehen, weil dieser Führer von den massgebenden Verkehrsinstitutionen nach wie vor als eine überflüssige und zugleich unerwünschte Verkehrsreklame angesehen wird.

Aus den Sektionen wird uns sodann mitgeteilt, dass das Vorgehen des Acquisiteurs sehr missfallen habe, denn er rückte u. a. mit unrichtigen Behauptungen auf und offerierte in Einzelfällen Gratisaufnahme von Inseraten, womit bei andern Mitgliedern Bestellungen vorgetäuscht werden könnten. Man lehne also auch Gratisinserate strikte ab.

Schlechter Zahler

Wir möchten unsern Mitgliedern dringend empfehlen, mit der Firma *Voyages Henry S.à r.l.*, Marché aux Oeux, Anvers, keine Geschäfte ohne Vorauszahlung abzuschliessen.

Winterlandschaft ohne Reklame

Ein beachtenswerter Appell

Bei Fahrten durch gewisse Länder wird unser Blick in ein schönes Landschaftsbild oft gestört durch Reklameschilder links und rechts der Strasse. Glücklicherweise ist es uns bis jetzt in der Schweiz gelungen, eine ähnlich aufdringliche Propaganda abzuwehren.

Leider aber werden immer wieder von geschäftstüchtigen Firmen Versuche unternommen, um Reklame und Werbung auch in die Natur hinauszutragen. Ein Genfer Unternehmen reist gegenwärtig den Kurorten nach und offeriert ihnen die *unentgeltliche Markierung der Skipisten* und das Anbringen von Touristiktafeln bei den Pfeilern und Stationsgebäuden der Skilifts. Die Aktion wird finanziert durch das Beifügen von Reklameschildern.

Der Schweizerische Ski-Verband wurde seinerzeit gebeten, bei diesen Markierungen mitzuarbeiten. Er hat das Begehren abgelehnt und setzt sich im Gegenteil mit Nachdruck dafür ein, dass diesen Affichen und Reklameschildern der Eintritt in unsere Berg- und Winterlandschaft verwehrt werde.

Die betreffende Firma vergleicht ihre Reklame mit den Schildern der SOS-Stationen des ACS. längs der Paßstrassen. Dem ACS. wurde aber von den in Frage stehenden Kantonen die dafür notwendigen Sonderbewilligungen nur erteilt, weil die Erstellung und der Betrieb dieser für den Automobilisten sehr wertvollen Einrichtung mit so grossen Kosten verbunden ist, dass die Schaffung der SOS-Stationen ohne diese zusätzliche Finanzquelle überhaupt nicht möglich gewesen wäre.

Dieser Punkt fällt im Zusammenhang mit der Markierung der Skiabfahrten nicht ins Gewicht. Die Kosten für die Pistenorientierung und -markierung stehen immer in einem direkten Verhältnis zu den Einnahmen und damit der finanziellen Leistungsfähigkeit der betreffenden Skilifts, Sesselbahnen oder Kurver-

EDEN
RHEINFELDEN
und seine Bäder offen
bis 27. Oktober

Vertrauen...

Wo immer eine Verbindung auf gegenseitigem Vertrauen fusst, wird sie fruchtbringend und erfreulich sein! Und den Firmen, die der MARGO angehören, dürfen Sie wahrhaftig Ihr Vertrauen schenken. Es sind lauter Firmen, die schon seit Jahren bei den Bäckern und Konditoren für ein reelles, seriöses Geschäftsgebaren ... für ausgezeichnete Qualitätsprodukte bekannt sind. Sie haben sich zur MARGO zusammengeschlossen, um Ihnen noch besser dienen zu können.

Wer den MARGO-Firmen sein Vertrauen schenkt, weiss sich gut bedient!

MARGO

Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Margarine-Fabrikanten

Stucker & Zesiger, Bern
M. Vogel & Co. AG., Oerlikon
Astra Fett- und Oelwerke AG., Steffisburg
Adolf Eitel AG., Gossau (SG)
Flad & Burkhardt AG., Oerlikon
AG. Gattiker & Co., Rapperswil (SG)
Kappeler & Co. AG., Oerlikon
Hans Kaspar AG., Zürich
Schweiz. Milchgesellschaft AG., Hochdorf
Schweizer-Perle AG., Zürich

Confiance...

Une collaboration, basée sur une réciproque confiance, est la meilleure garantie de succès! Ainsi en est-il des maisons faisant partie de la MARGO, en qui vous pouvez placer votre entière confiance. Ce sont toutes des maisons qui, depuis longtemps déjà, jouissent d'une excellente réputation et qui sont connues des boulangers et pâtissiers pour la qualité de leurs produits. Elles se sont groupées - sous le nom de MARGO - afin de mieux pouvoir servir vos intérêts.

Faire confiance aux membres de la MARGO, c'est avoir la certitude d'être bien servi!

MARGO

Groupement de Fabricants Suisses de Margarine

Stucker & Zesiger, Berne
M. Vogel & Cie S.A., Oerlikon
Astra, Fabrique d'huiles et de graisses alimentaires S.A., Steffisburg
Adolf Eitel S.A., Gossau (SG)
Flad & Burkhardt S.A., Oerlikon
S.A. Gattiker & Cie, Rapperswil (SG)
Kappeler & Cie S.A., Oerlikon
Hans Kaspar S.A., Zurich
Compagnie Laitière Suisse S.A., Hochdorf
Perle Suisse S.A., Zurich

eine, so dass diese Institutionen dieselben ohne weiteres übernehmen können.

Der moderne Mensch in den Städten steht heute unter einem ständigen Trommelfeuer der Reklame. Wenn er dem Alltag entrinnt, so sucht er Entspannung und Erholung nicht nur des Körpers, sondern ebensosehr des Geistes. Er schätzt es deshalb, nicht nur die reine Land- und Bergluft zu atmen, sondern auf einem Flecken Erde zu weilen, wo er nicht auf Schritt und Tritt an den Wirtschaftskampf des heutigen Zeitalters erinnert und mit dessen Propaganda und Reklame bombardiert wird.

Eine grosse Zahl unserer Wintersportplätze liess sich durch den Lockvogel eines guten Geschäftes nicht reizen und lehnten das Angebot für Gratismarkierung mit aller Deutlichkeit ab. Die unterzeichneten Verbände danken ihnen und richten gleichzeitig an alle zuständigen Stellen den *dringenden Appell,* unser schönes Landschaftsbild zu schützen und unversehrt zu lassen von irgendwelcher Geschäftsreklame.

Schweizerischer Ski-Verband
Schweizer Alpen-Club
Schweiz. Vereinigung für Heimatschutz
Schweizerischer Bund für Naturschutz.

Die Aktivität der Pro Sempione

Es war im Jahre 1912, als der Name PRO SEMPIONE zum erstenmal auftauchte. Es hatte sich eine Vereinigung zur Propagierung der Simplonlinie und der davon durchfahrenen Regionen gebildet. Zugleich sollten die Interessen des Simplonverkehrs bei den Behörden vertreten werden. Schon die damalige Pro Sempione war international orientiert und ein italienischer Delegierter war im Vorstand vertreten, weil die Italiener am Südhang des Simplons an diesem Alpendurchstich das gleiche Interesse aufwiesen wie die Schweizer. Der «Association Pro Sempione» verdanken wir eine Anzahl von Publikationen und Werbeschriften. Die Wirren des Ersten Weltkrieges lähmten die Tätigkeit dieser Vereinigung.

Später entstand die heute noch bestehende «Commission romande pour la ligne du Simplon», die sich ausschliesslich mit eisenbahnpolitischen Fragen des Simplons beschäftigt.

In den dreissiger Jahren begann der Automobilverkehr einen gewissen Umfang anzunehmen. Weitsichtige Männer im Oberwallis, darunter der heutige Bundesrat Dr. Josef Escher, und in Norditalien (besonders im Ossolatal und am Lago Maggiore) erkannten die Notwendigkeit eines gemeinsamen Vorgehens. In diese Zeit reicht die heute wirkende PRO SEMPIONE zurück. Ein besonderes Augenmerk galt schon damals der frühzeitigen Öffnung der Simplonstrasse im Frühjahr. Alljährlich fanden sich Verkehrsinteressenten aus Norditalien und dem Wallis mit Presseleuten zu einer gemütlichen Zusammenkunft anlässlich der Öffnung des Passes auf Simplon-Kulm ein. Man steckte sich das Ziel, den Simplon ganzjährig befahren zu können. Während eines Winters verkehrte denn auch richtig ein Raupenauto über den Pass. Es wurden auch Studien unternommen, wie einer der beiden Tunnelstollen als Autotunnel gebraucht werden könnte.

Der Zweite Weltkrieg unseligen Angedenkens lähmte wiederum die Tätigkeit der Pro Sempione. Nach Kriegsende fand erstmals im Frühjahr 1948 wieder eine italienisch-schweizerische Zusammenkunft statt. Im folgenden Jahr wurde der erste italienisch-schweizerische Simplonkongress durchgeführt. Der 5. Kongress tagte letztes Jahr in Genua und der diesjährige in Lausanne. Das zeigt, dass diese Städte und Regionen die Wichtigkeit der Simplonstrassenroute für die Belebung ihrer Wirtschaft erkennen. Die Interessenten in den Kantonen *Waadt, Bern* und *Wallis* sowie in den *italienischen Provinzen* Novara, Alessandria, Genua, ja in neuester Zeit ebenfalls die Mailänder und Turiner, sind sich einig, dass der Simplon als wichtige internationale Verkehrsader ein gemeinsames propagandistisches Vorgehen notwendig macht. In Italien erstrebt man vor allem bessere und direkte Verbindungen nach Genua. In der Schweiz ist gegenwärtig die dringend notwendige und nur sehr langsam fortschreitende Ausbesserung der Simplonstrasse erstes Postulat. Ferner muss eine *Bresche in die Berner Alpen* geschlagen werden, damit die Simplonstrasse ihre natürliche Fortsetzung nach Norden erhält.

Bisher war die Pro Sempione eher ein loses Gebilde, dem allerdings seit 1949 ein Sekretariat angegliedert ist. Zur Zeit ist die Gründung einer juristisch fundierten internationalen Vereinigung im Gange, wodurch die Pro Sempione eine grössere Schlagkraft erhalten wird. Ebenso ist eine enge Zusammenarbeit mit der «Commission Romande pour la ligne du Simplon» geplant, wobei sich diese Kommission nur mit Eisenbahnfragen befassen wird, die Pro Sempione nur mit strassenpolitischen. Fragen der Verkehrskoordination, Probleme, welche beide Interessenten betreffen sowie der Autotransport durch den Simplontunnel sollen jeweils von beiden Gruppen gemeinsam behandelt werden. Einige Verbände, Verkehrs- und Kurvereine haben ihre Mitgliedschaft und Mitarbeit bereits in Aussicht gestellt.

Schweizerseits steht zur Zeit der dynamische Nationalrat *Moritz Kämpfen* aus Brig der Pro Sempione vor.

Louis P. Faivre.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelierverein Engelberg

Der Hotelierverein Engelberg hielt kürzlich seine ordentliche Generalversammlung ab. Unter dem Vorsitz seines Präsidenten, *Norbert Cattani,* wickelten sich die üblichen Traktanden wie Jahresbericht, Jahresrechnung, Revisorenbericht und Bouleabrechnung, sehr schnell ab. Neu aufgenommen wurde Herr Stefan Cresta, welcher das Hotel «Alpina» des Herrn C. Riedi käuflich erworben hat.

Viel zu diskutieren gab die Wahl des Vorstandes. Sämtliche Vorstandsmitglieder befanden sich im Ausstand und dazu mussten noch die Ersatzwahlen für die im Vereinsjahr verstorbenen Vorstandsmitglieder Adalbert Odermatt und Adolf Hess-Waser getroffen werden. Der neue *Vorstand* setzt sich nun wie folgt zusammen: N. Cattani, Präsident (bisher); Dr. A. Odermatt, Vizepräsident und Aktuar (neu); A. Pauli, Kassier (bisher); A. Ming, Beisitzer (neu); R. Fontana, Beisitzer (neu).

Zwecks Verstärkung der *Inseratenreklame* wurde ein Fonds geäufnet mit dem Zweck, die sog. Privatkollektivinseratenwerbung der Hoteliers zu forcieren. In diesem Zusammenhang nahm die Generalversammlung mit Genugtuung davon Kenntnis, dass der Verkehrsverband Zentralschweiz dem jahrelangen Ersuchen des Kur- und Verkehrsvereins Engelberg auf Durchführung einer *Winter*kollektivinseratenkampagne der zentralschweizerischen Wintersportplätze in ausländischen Zeitungen entsprochen hat.

Besonders erfreut waren die Mitglieder zu vernehmen, dass die Übernachtungsziffern in den Monaten Mai, Juni, Juli und August trotz des schlechten Wetters dieses Jahr um rund 2000 *höher* waren als im letzten Sommer. Der durch das schlechte Wetter bedingte Rückgang an Schweizer Gästen konnte durch vermehrten Besuch aus Deutschland und England mehr als wettgemacht werden, während Franzosen, Belgier, Holländer und Italiener ungefähr in gleicher Zahl wie im Jahre 1953 nach Engelberg kamen.

AUS DER HOTELLERIE

Seltenes Berufsjubiläum

Es ist uns eine grosse Freude, unsern Mitgliedern und allen weitern Interessenten an unserm Berufsstand davon Kenntnis zu geben, dass Herr *Otto Ritschard,* Hotel Ritschard & Villa Savoy in *Lugano-Paradiso,* im Laufe des Oktobers dieses Jahres sein *50jähriges Jubiläum als Hotelier feiern kann, nachdem er sein 80. Lebensjahr vollendet hat.*

Im Jahre 1904 übernahm Herr Ritschard das Hotel Rheinischer Hof et Sun Palace in Monte Carlo, das er bis 1919 während den Wintersaisons führte. Von 1906 bis 1917 war er in den Sommermonaten Direktor des Hotels Pilatus-Kulm. Dann erwarb er in Lugano-Paradiso das damalige Hotel Sommer und gab ihm seinen eigenen Namen Ritschard, eine Bezeichnung, die zu einem Begriff geworden ist.

Herr Ritschard hat den Ruf eines Meisters in seinem Fach und er geniesst bei seiner ausgedehnten Kundschaft das beste Vertrauen. Nicht weniger geschätzt wird Herr Ritschard bei seinen Berufskollegen aller Rangstufen. Seine Mitarbeit in den mannigfaltigen Fragen wurde je und je sehr geschätzt, und er hat die kleinern und grössern Ämter, mit denen er betraut wurde, im wohlverstandenen Interesse des Ganzen zu voller Befriedigung seiner Auftraggeber betreut.

Wir möchten Herrn Otto Ritschard zu seiner langen und gedeihlichen Tätigkeit herzlich beglückwün-

Les entreprises privées de transport ne peuvent pas supporter de nouvelles charges sociales

L'Union d'entreprises suisses de transports, qui groupe nos chemins de fer privés, tramways, trolleybus, funiculaires, compagnies de navigation, etc., a tenu récemment sa conférence d'automne à Bâle.

A la demande du Département des postes et des chemins de fer, l'Union a présenté un certain nombre de vœux touchant à l'avant-projet de loi fédérale sur la circulation routière. Ces vœux concernent la construction, l'équipement, le poids et les limites de charge des véhicules, qui ne devraient pas dépasser celles actuellement autorisées. Il s'agit aussi bien de la sécurité de la circulation que du souci de ménager les routes et de protéger les entreprises de transports publics contre une concurrence inadmissible.

La Fédération suisse des Cheminots a voté dans son congrès de 1954 deux résolutions qui intéressent au premier chef les chemins de fer privés. La première demande la revision partielle de la loi sur la durée du travail et la seconde a trait aux allocations de renchérissement, salaires et assurances du personnel.

Malgré la grande compréhension qu'ils ont pour les vœux du personnel, les chemins de fer privés doivent avant tout se demander quelle serait la répercussion financière de ces revendications et si elles sont supportables.

Après un débat nourri, la conférence a voté, à l'unanimité, une résolution qui dit notamment:

«L'assemblée constate que la loi actuelle tient largement compte des conditions spéciales de travail des cheminots et qu'elle supporte avantageusement la comparaison avec la réglementation de la plupart des autres professions. *En tous cas, les conditions de travail, de salaire et d'assurances sociales du personnel des chemins de fer – chemins de fer privées y compris – sont notablement supérieures à celles du personnel des transporteurs routiers.* L'inégalité des conditions de concurrence entre le rail et la route, déjà préjudiciable aux chemins de fer, serait plus accentuée encore si l'on réduisait la durée du travail de leur personnel et augmentait son temps de repos et ses vacances. Tant, qu'à cet égard, les conditions de travail du trafic routier n'auront pas été mises quelque peu en harmonie avec celles du trafic ferroviaire, on ne peut imposer aux chemins de fer de nouvelles charges de ce genre.»

führend auch für

Portionenabfüllungen

Fläschchen à 25 ccm

Kirsch «vom ganz guten»
Pflümli alt
Zwetschgenwasser alt
Marc vieux
Cognac ***
fine champagne
Rum Flor de Habana

für den SERVICE SOIGNÉ

Cartons à 100 Fl.

Verband landw. Genossenschaften der Nordwestschweiz, Basel
Getränkeabteilung, Tel. (061) 34 40 40

Junges, tatkräftiges Ehepaar **sucht zu mieten**

Hotel-Restaurant Pension, Tea-Room

auf Frühjahr 1955. Offerten unter Chiffre V 52122 G an Publicitas, **St. Gallen.**

Gesucht
per Anfang Dezember in Jahresstelle

KÜCHENCHEF

Nur bestausgewiesene Kraft. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre K U 2293 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CHAMPAGNE BOLLINGER CHAMPAGNE
Extra Quality
Remaudin Bollinger & Co
BRUT
Ay Champagne
FRANCE

Agents et dépositaires pour la Suisse RENAUD S.A., BALE

Gesucht
jüngere
KÖCHIN sowie SERVIERTOCHTER
in Jahresstellen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel de la Gare, **Brienz.**

Gesucht
per sofort **in Erstklass-Grillroom-Restaurant** (Jahresstelle) jüngere, tüchtige, à-la-carte-kundige
Restaurationstochter
mit guten Umgangsformen. Gefl. Offerten an Restaurant Locanda Singerhaus, **Basel.**

Junge
Tochter
mit Französischkenntnissen, im
Service
gut bewandert, **sucht Stelle** per 15. Okt. **in gutgehendes Betrieb.** Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten sind zu richten an Trudy Schibig, Forenmoos, **Merlischachen** (SZ).

Junger **Koch sucht Stelle** als
Entremetier-Tournant
in mittleres Restaurant oder Hotel in Genf oder Lausanne. Offerten unt. Chiffre E T 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

neu!
keine braunen Kalkansätze am Porzellan mehr!

- **H 2** macht nicht nur wunderbar sauber und glänzend, sondern es löst zudem den Kalk.
- **H 2** ist der unentbehrliche Partner zu Ihrer Geschirrwaschmaschine.
- **H 2** schont Dekor, Glasur und Hände.

Vorführung unverbindlich durch unsere Fachberater.
H. WITSCH, Chem. Produkte, PFÄFFIKON (ZH) Tel. (051) 97 52 38

Junge **Tochter, Deutsch und Englisch perfekt, sucht Stelle als**
Büro-Praktikantin
oder als
Stütze der Hausfrau
in der franz. Schweiz, wo ihr Gelegenheit geboten wird, franz. Sprachunterricht zu nehmen. Offerten unt. Chiffre J T 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei junge Italiener suchen Stelle als
Hausburschen
Offerten unt. Chiffre E 57478 Q an Publicitas **AG. Basel.**

Junger Italiener, mit Diplom der ital. Hotelfachschule, Kenntnisse der franz. und englischen Sprache, **sucht Stelle** als
Hotelsekretär-Praktikant
um die deutsche und franz. Sprache gründlich zu erlernen. Sich wenden an Carturan Franco, Hotel Cappelli's Wagner, **Lido Venezia** (Italien).

Tüchtiger
Küchenchef
Italiener, 37jährig, mit guten Zeugnissen und Referenzen,
sucht Stelle
für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre AS 18060 Lo an Schweizer-Annoncen «ASSA», **Locarno.**

2 deutsche
Koch-Commis
suchen Stelle für sofort od. für Wintersaison. Beste Referenzen vorhanden. Angebote unter Chiffre OFA 8227 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

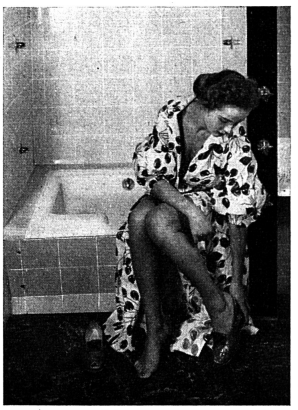
20jähr. deutscher
Konditorgehilfe
mit guter Referenz, **sucht Stelle** auf 1. Okt. od. später. Kost u. Wohnung erwünscht. Angebote an Horst Henkel, Karthaus 15, **Mainz** (Deutschland).

Zur gefl. Notiznahme!
Inseratenaufträge beliebe man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

POLIBAN
EIN TOILETTENZIMMER
mit der «POLIBAN»-Vorrichtung ausgerüstet, verschafft Ihren Gästen maximale Befriedigung. Umfang 80×80 cm. **Kompl. ab Fr. 370.–** (inkl. Einrichtung).

Eine wirklich lohnende Anschaffung, die sich rasch bezahlt macht. Sehr geringer Warmwasserverbrauch.

«POLIBAN» eignet sich aufs beste als
Dusche, Fussbad, Bidet
(nötigenfalls auch als Waschbecken).



Dokumentation und unverbindliche Vorführung durch die Generalvertretung:
SADAS S.A., rue du Vieux-Billard 7, GENF

ENGLAND
Gesucht per sofort
Aide de cuisine
in erstklassiges, bekanntes Schweizer Restaurant in Weybourne (Nordengland). Bei Eignung Dauerstelle. Eilofferten sind zu richten an Mr. W. O. Gasche, zurzeit Hotel Brunnen, **Fraubrunnen.**

Bedauerlich ist das vorzeitige Abbrechen der **unschädlichen Herbst-KUR** mit dem wohlschmeckenden Kräuterheilmittel **Zirkulan.** In den **langsam** ausklingenden **KUR-Wochen** festigt Zirkulan Gesundheit und Wohlbefinden und führt den ganzen **Heilungsprozess** zur anhaltenden Besserung. Intensive Zirkulan-Herbst-KUR gegen: Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Wallungen, nervöse Herz- und Wechseljahrbeschwerden, Schwindelgefühle, Stauungen, Müdigkeit, Einschlafen der Gliedmassen, Hämorrhoiden, Krampfadern. Täglich 2 Esslöffel voll Zirkulan. Literflasche Fr. 20.55 beim Apotheker und Drogisten.

schen und wir geben der Hoffnung Ausdruck, dass es ihm vergönnt sein werde, noch viele Jahre sich seines schönen Erfolgs zu erfreuen. *W. Stalder*

O. Schmid 80jährig

Unser Veteranenmitglied, Herr *Oskar Schmid*, der in Hünibach bei Thun seinen Lebensabend fristet und bis vor einigen Jahren Besitzer des Hotels National in Adelboden war, konnte am 24. September in körperlicher und geistiger Frische seinen 80. Geburtstag feiern. Wir entbieten dem Jubilaren nachträglich unsere besten Wünsche.

Frohes Ereignis

Herr und Frau *Fritz Nussbaumer-Hegi* jun., *Hotel Limmathof* in *Zürich*, konnten kürzlich die Geburt ihres Töchterchens Barbara-Regula anzeigen. Zu diesem freudigen Ereignis sei dem jungen Ehepaar auch an dieser Stelle herzlich gratuliert.

Mariage

Nous apprenons la nouvelle du prochain mariage de Mademoiselle *Joséphine Fanciola*, fille de M. A. Fanciola, propriétaire de l'Hôtel Esplanade à Locarno, avec M. *Eugenio Guzzoni*, propriétaire du Grand Hôtel et Restaurant Moderno à Bergamo (Italie). Le mariage aura lieu à l'Hôtel Esplanade à Locarno le lundi 25 octobre.

Nous félicitons sincèrement les futurs époux et leur présentons tous nos vœux de bonheur pour l'avenir.

NÉCROLOGIE

Louis Petoud †

Dimanche est décédé, à l'âge de 64 ans M. *Louis Petoud*, propriétaire et directeur de l'*Hôtel Eden*, à Lausanne.

Valaisan d'origine, né en 1890, M. Petoud a débuté très jeune dans l'hôtellerie et a voyagé en France, en Angleterre. Rentré en Suisse, il acquit en 1923 l'Hôtel Eden, à l'avenue de la Gare, qu'il a dirigé avec son frère Jean, décédé il y a quelques années; en 1931, M. Louis Petoud se rendit à Vevey où il a dirigé l'Hôtel Angleterre; en automne 1944, il revint à Lausanne, tandis que son frère reprenait le Café Lyrique. M. Petoud a été de 1925 à 1931 membre du Comité de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Il a été enseveli, mercredi matin, après une messe de sépulture célébrée en l'église Notre-Dame du Valentin.

Nous prions la famille de M. Petoud de trouver ici l'expression de notre vive sympathie à l'occasion du deuil qui la frappe.

Frau Frieda Felchlin-Fäh, Schwyz

Im wohnlichen Sitz Liebwylen in *Schwyz* verstarb am Bettagmorgen ganz unerwartet Frau *Frieda Felchlin-Fäh*, die Gattin des Herrn Max Felchlin, der in Gastgewerbekreisen als Fabrikant von Konditoreihilfsstoffen bestens bekannt ist. Die Verstorbene erreichte ein Alter von 69 Jahren. Frau Frieda Felchlin-Fäh war den ihrigen eine lebens- und geistvolle Dienerin gewesen und trug jene regsame und künstlerisch tief empfundene Kraft in sich, die sie in allen Lebenslagen auszeichnete, und die ihre Umgebung immer wieder mit Licht und Freude erfüllte. Auch war ihr ein im stillen geübtes gütiges, hilfreiches Wesen eigen, das viel Not zu lindern wusste. Ihrem Gatten war sie eine liebevolle und treue Lebensgefährtin und ihren drei erwachsenen Kindern eine gütige Mutter. Alle, die sie kannten, trauern um diese stille und freundliche Frau. Den Trauerfamilien sprechen wir unser mitfühlendes Beileid aus.

Das Sterilisieren der Gemüse

Alle Gemüse müssen sterilisiert werden. Sie lassen sich also – *im Gegensatz zu den Früchten* – nicht heiss einfüllen.

Gemüse, die während des Wachstums gedüngt wurden, eignen sich *nicht* zum Konservieren.

Nur frisch gepflücktes, gesundes Gemüse bietet Garantie für Sicherheit und Haltbarkeit der Konserven.

Vorbereitungen:

Eine schwache Salzwasserlösung bereitmachen (auf 1 Liter Wasser 1 Teelöffel Salz). Lösung aufkochen und erkalten lassen, damit sich der Kalk setzen kann.

Die gewaschenen und gerüsteten Gemüse 5–10 Minuten vorkochen. Nachher mit kaltem Wasser überbrausen, abtropfen lassen und in die Universalgläser «Bülach» bis ca. 3 cm vom Rand einfüllen. Nun das vorbereitet, erkaltete Salzwasser bis zu 3/4 Höhe darübergiessen und das Glas verschliessen. (Gummiring und Flaschenrand nicht abtrocknen.)

Sterilisieren im Wasserbad:

Die wie oben zubereiteten Gläser in dem Sterilisierapparat auf einen Gitterrost (2–3 cm ab Boden) stellen, gleichmässig verteilen und den Topf mit kaltem oder lauwarmem Wassen bis 3/4 Glashöhe füllen und zudecken.

Wasser zum Kochen bringen und erst von diesem Moment an die Sterilisierzeit berechnen.

Sterilisieren in zwei Malen:

1. Tag: 1–1 1/4 Stunden auf dem Siedepunkt
2. Tag: 1–1 1/4 Stunden auf dem Siedepunkt
   Zweilitergläser 1/4 Stunde länger

Sterilisieren in einem Mal:

2 1/4 Stunden auf dem Siedepunkt
Zweilitergläser 1/2 Stunde länger

Das Wasser soll immer mittelmässig kochen. Nach beendeter Sterilisation Topf vom Feuer nehmen und die Gläser im abgedeckten Topf 1/2 Stunde abkühlen lassen und nachher auf ein Tuch oder Holz stellen und vor Luftzug schützen.

Sehr zu empfehlen ist auch das *Sterilisieren im elektrischen Backofen*. Dies verlangt jedoch grosse Vorsicht und genaues Vorgehen. Die neue, blaue Bülacher Einmachbroschüre, Auflage 1953/54, beschreibt diese Trockensterilisation ausführlich und wird daher zum Kaufe empfohlen (Preis Fr. –.50).

DIVERS

L'auto-route Genève–Lausanne

Le comité d'action vaudois pour l'étude de l'autoroute Genève–Lausanne a tenu une séance à Lausanne, sous la présidence de M. *P. Nerfin*, président, qui a salué les personnalités invitées, renseigné l'assemblée sur l'activité du comité, ces derniers mois. Il s'agit, maintenant, d'examiner spécialement le financement de l'auto-route.

M. *A. Maret*, chef du Département des travaux publics, présenta ensuite un intéressant exposé sur l'avancement des études techniques et souligna la complexité des problèmes que lui et ses collaborateurs ont à résoudre; il s'agit d'une œuvre de longue haleine, qui doit être étudiée à fond, ce que l'orateur souligna par de nombreux exemples concrets.

Comme la Suisse, pays de tourisme par excellence, doit rattraper son retard considérable dans le domaine des autos-routes, le Comité d'action vaudois a fait appel à M. *Droin*, secrétaire général de l'«International Roadtransport Union», dont le siège est à Genève, pour traiter ce sujet: «Autos-routes et circulation routière». M. Droin montra éloquemment les résultats très concluants à tous les points de vue qu'à amené la construction des autos-routes à l'étranger et souligna la nécessité et l'intérêt pour la Suisse d'adapter sans retard son réseau routier aux grandes réalisations internationales.

Le comité eut enfin le plaisir d'assister à la projection d'un film sonore que lui offre le Touring-Club suisse, relevant les insuffisances de nos artères de grande circulation et les aménagements possibles, en tenant compte des besoins de l'agriculture; la création d'autos-routes constitue pour nous le seul remède efficace à une situation qui ne saurait se prolonger, à l'exemple de ce qu'ont déjà fait de grands et même de petits pays d'Europe, tels la Hollande, la Belgique et l'Autriche.

Les résultats du trafic de la Swissair pendant le premier semestre 1954

Pendant les 6 premiers mois de cette année, la Swissair a transporté sur tous les tronçons de son réseau de 50 000 km *237 513 passagers*. La progression, comparativement au 1er semestre de 1953, est de 35 %. Pendant la période considérée plus de passagers ont été transportés qu'en n'importe quelle année d'activité dans la période s'étendant de 1931 à 1950.

Comparativement au 1er semestre de 1953, l'offre de *sièges* et de *fret* a augmenté de 61 % pour s'établir à 38 281 060 tonnes-km. La production a atteint près de 8 millions de km, soit un peu moins que le total de toute l'année 1949. Cette distance correspond à 200 fois la circonférence terrestre.

Le fret aérien, comparativement au 1er semestre de l'année dernière, est également en nette progression ayant augmenté de volume de 23 % s'établissant à 2 786 960 kg. Les transports postaux ont également progressé de 23 %. Toutefois face à une production plus élevée de 61 % on enregistre un fléchissement du coefficient moyen d'utilisation de 66,5% à 57,9%.

Comparativement au 1er semestre de 1953 les *recettes totales* ont augmenté de 28 % en s'établissant à 47,5 millions de francs environ. Cette augmentation des recettes a pu être obtenue grâce à l'accroissement considérable du nombre de passagers transportés et au trafic de fret et de poste sensiblement plus élevé.

Saint-Moritz et les Jeux olympiques d'hiver 1960

Le Comité olympique suisse a désigné Saint-Moritz, à l'unanimité, comme candidat unique pour les Jeux olympiques d'hiver, en 1960. Récemment, une assemblée groupant diverses personnalités de la région a demandé aux autorités locales de poursuivre leurs efforts pour que cette candidature l'emporte.

Un bar sous-marin à 900 mètres d'altitude

Poursuivant l'œuvre de son père, décédé l'an dernier, et qui avait créé de toutes pièces la station du Bürgenstock, juchée sur un plateau dominant le lac des Quatre-cantons, M. Fritz Frey a fait construire une belle piscine de 465 m² de superficie, chauffable et pourvue d'un bar sous-marin, avec trois hublots donnant sur l'intérieur du bassin.

AVIS

Manuel du tourisme «Suisse»

Dans sa dernière séance, le comité directeur de la S.S.H. a décidé de recommander aux membres de s'abstenir de donner des annonces au Manuel de tourisme «Suisse» (Handbuch für Fremdenverkehr «Schweiz», Touristik-Verlag AG., Zurich), car les institutions touristiques suisses compétentes sont toujours d'avis qu'il s'agit là d'une réclame touristique non seulement superflue, mais encore indésirable.

Nos sections nous informent que l'attitude de l'acquisiteur est très déplaisante, car il avance entre autre des arguments inexacts et, dans certains cas, offre des annonces gratuites, afin de pouvoir simuler des commandes auprès d'autres membres. Il faut absolument refuser, même des annonces gratuites.

Mauvais payeurs

Nous devons malheureusement recommander à nos membres de se faire payer d'avance pour toutes les affaires qu'ils concluraient avec la maison *VOYAGES HENRYS S.à r.l.*, Marché aux Oeux 26, Anvers.

Achtung! Falsche Zwanzigernoten

An einem der letzten Tage ist in Basel *eine falsche 20-Franken-Note* ausgegeben worden. Es handelt sich um ein gutgelungenes *Falsifikat*, das ein Millimeter kleiner ist als die echte Note. Der Kopf Pestalozzis ist etwas verschwommen und weist unscharfe Konturen auf. Das Falsifikat trägt als Ausgabedatum den 17. 10. 1947 und die Unterschriften Dr. A. Müller, Blumer und Hirt. Die Note trägt die Seriennummer 22 T. Bereits vor etwa anderthalb Jahren sind die nämlichen Fälschungen in den Verkehr gebracht worden.

Les autocars postaux des lignes alpestres

sont de puissants véhicules décapotables, munis de trois freins indépendants et dont les conducteurs, triés sur le volet, ont été individuellement préparés aux parcours dans les alpes; interdiction leur est faite, en outre, de consommer des boissons alcooliques et de fumer pendant le service.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Auszeichnung für hohe Qualität

An der in Verbindung mit der Schweizerischen Landwirtschaftlichen Ausstellung SLA in Luzern durchgeführten Weinprämiierung hat die thurgauische Weinhandelsfirma *A. Rutishauser & Co. AG., Scherzingen*, die Diplomnote 19,95 Punkte, also die höchste Auszeichnung, mit Goldmedaille erreicht. Dieses Resultat ist deshalb um so bemerkenswerter, weil die vorgelegte grosse Kollektion nur aus selbstgekelterten Ostschweizer Weinen bestand. Der schöne Erfolg ist den steten Verbesserungen in der Kellertechnik mit neuzeitlich-hygienischer Kelterung und Weinpflege bis zur Glasabfüllung zu verdanken. Die Treuehaltung am hohen Qualitätsprinzip überall und jederzeit hat sich gelohnt.

A vendre
dans principale station d'étrangers du Valais, à deux saisons,
HOTEL
de bonne renommée. Ecrire sous chiffre 1219 à Publicitas, **Sion.**

Portier
sucht Stelle für Wintersaison, evtl. auch Jahresstelle, für Etage oder Loge. 4 Hauptsprachen. Offerten unter Chiffre D 24919 an Publicitas, **Lugano.**

Für die französische
Uebersetzung
Ihrer Prospekte, Inserate, Werbetexte usw.
Uebersetzungsbüro TFA
Asylstrasse 13, **Zürich 7/32.** Beste Referenzen in der Branche vorhanden.

Hotels im Welschland! Brauchen Sie für Ihr (Ihre) Kind(er) ein KINDERMÄDCHEN?
Bin eine Norwegerin, möchte Franz. lernen. Helfe gerne im Betrieb. Spreche deutsch, etwas Engl. Off. unter Chiffre K M 2332 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CONDUCTEUR
41 Jahre alt, solid, seriös, deutsch, französisch, ziemlich englisch und italienisch sprechend, **sucht Engagement,** wo er sich wenn möglich als **CONCIERGE** weiterbilden könnte. Bescheidene Ansprüche. Offerten unter Chiffre C C 2317 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiges
Zimmermädchen
(Tirolerin), deutsch und italienisch sprechend, **sucht per sofort Jahresstelle oder nach Übereinkunft in Wintersaison.** Schon längere Zeit in der Schweiz tätig. Off. unter Chiffre T Z 2331 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, 25jährige, im Restaurationsbetrieb aufgewachsene
Tochter
4 Sprachen, Bar- und Tranchierkursabsolventin, **sucht passende Stelle.** Wintersaison bevorzugt. Offerten unt. Chiffre T R 2324 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerin, 25jähr., **sucht Stelle** als
Zimmermädchen
für die Etage. Gute Französischkenntnisse. Offerten unter Chiffre S Z 2334 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bursche, 28jährig, **sucht Jahresstelle** als
HAUSBURSCHE
eventuell
ANFANGS-PORTIER
Eintritt baldmöglichst. Offerten an Karl Zurmühle, Kurhaus, **Hohfluh** (Hasliberg).

Junges Ehepaar sucht gute Saison- oder Jahresstellen als
Lingère
gelernte **Weissnäherin,** mit sehr guten Referenzen
Chef de rang
routiniert, guter Restaurateur, 4 Sprachen, 32jährig (könnte auch Stelle als Oberkellner oder Chef de service versehen), mit gut eingearbeitetem, sprachenkundigem
Commis de rang
Alle in ungekünd. Stellen. Offerten unt. Chiffre J E 2321 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WER
nicht inseriert wird vergessen!

Wir liefern vorteilhaft
Gefrieranlagen
Glacéanlagen
Kühlschränke
Konservatoren
Kühlvitrinen
Verlangen Sie unseren Prospekt und unverbindliche Beratung.
Wir bitten Sie, unsere Anlage in der Musterbäckerei der OLMA, St. Gallen zu besichtigen: HALLE 14, STAND 720
Winterrabatt
Landini
LANDINI-KÜHLMASCHINEN GmbH.
OBERBÜREN (SG)
Telephon (073) 6 51 80

Hotel 35 Betten, Ostschweiz, sucht
Anfangs-Zimmermädchen
Lingère
Küchenmädchen
oder -bursche
Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H O 2329 an die Hotel-Revue, Basel 2.

L'Anglo-Swiss Hôtel, Bournemouth cherche
2 filles de salle
1 ou 2 femmes de chambre
2 garçons
ou filles de cuisine
argentier
cafetière, IIe portier
Faire offres à R. Henchoz, directeur, Anglo-Swiss Hôtel, Gervis Road, East Cliff, **Bournemouth.**

Dame veuve, 55 ans, distinguée, ex-commerçante et excellente cuisinière, connaissant à fond branche hôtellerie, restaurant ou tea-room, **cherche**
gérance ou direction
soit pour saison ou autre. Références de 1er ordre. Ecrire sous chiffre G D 2333 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Guest-House Sabena, Léopoldville (Congo Belge)
Nous cherchons
IIe maître d'hôtel
et pour courant 1955
directeur d'hôtel
pour un de nos hôtels au Congo Belge. Offres par avion à J. Ehrensperger, Dir.

Wir suchen
f. lange Wintersaison tüchtige sprachenkundige
Restaurationstochter
dem Stossbetrieb gewachsen. Guter Verdienst. Offerten mit Referenzen, Zeugnisabschriften und Photo an Rest. Weissfluhjoch, **Davos-Parsenn.**

Junge, init. **Hotelsekretärin,** in allen Büroarb. bew. (Sprachen: Deutsch, Franz., Engl.), **sucht Jahresstelle** in gutgeführtem Betrieb als
Sekretürin-Stütze des Patrons
Ost- oder Zentralschweiz bev. Zeugn. u. Ref. stehen z. Verf. Eintr. 1. Nov. od. n. Üb. Off. unt. Chiffre S P 2335 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PORTO HUNT
Established previous to 1679
Agents pour la Suisse
B. JORDAN-VIELLE & FILS, NEUCHATEL 3

Grössere Touristen-Organisation sucht geeignetes
Haus, Hotel oder Pension
mit ca. 40–60 Betten zur Durchführung von Ferienwochen (Winter und Sommer)
zu mieten
Betrieb womöglich in eigener Regie. Offerten erbeten an Postfach 32, **Basel 7.**

Jeune suisse allemand (fils d'hôtelier, cuisinier) cherche place comme
débutant de réception
à Genève ou Lausanne. A absolvé l'école hôtelière de Neuchâtel. Langues: allemand, italien, anglais, français. Certificats à disposition. Offres sous chiffre D R 2337 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht per sofort nach Luzern
in Jahresstelle, tüchtige, selbständige
Buffetdame
Absolute Vertrauensstelle. Guter Anfangslohn plus freie Station. Zimmer im Hause. Interessentinnen wollen sich melden unter Beilage von Zeugniskopien und Photo unter Chiffre L Z 2320 an die Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 39

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder SHV.	Nichtmitglieder Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	5.—	6.—	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50	5.—

Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit 70 Cts. Zuschlag.
Beleg-Nummern werden nicht versandt.

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

Büropraktikant mit Sprachkenntnissen nach Zürich gesucht. Eintritt 15. Oktober. Offerten unter Chiffre 1485

Gesucht in erstklassiges Stadthotel: jüngere, sprachenkundige **Restauranttochter.** Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1472

Gesucht für Eintritt nach Übereinkunft: tüchtiger **Entremetier, Kochlehrling, Casserolier-Argentier, Buffet-Officetochter,** Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen, für mittleres Hotel im Kanton Neuenburg. Gute Jahresstellen. Offerten unter Case Postale 10276, **Chaux-de-Fonds.** (1469)

Gesucht in Passantenhotel: zuverlässiges, vertrauenswürdiges **Zimmermädchen,** Schweizerin. Offerten erbeten an Postfach 85, **Biel** (Bern). (1468)

Gesucht für die kommende Wintersaison: selbständige **Buffettochter, Restaurant- und Saaltöchter,** tüchtiger **Saucier, Weissnäherin, Glätterin, Zimmermädchen, Haus- und Küchenmädchen.** Offerten an Dir. A. W. Federle, Berghotel Schatzalp, **Davos.** (1478)

Gesucht von Erstklasshotel im Engadin (Zweisaisonbetrieb): **Aide de cuisine, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Bureaupraktikant, Hilfsportier, Demi-Chef de rang.** Off. mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1482

Gesucht von Erstklasshotel im Graubünden mit langer Wintersaison: **Journalführer-Kassier, Barmaid, Küchengouvernante, Küchenkalkulator, Telephonist-Kondukteur, Chasseur, Zimmerkellner, Chefs de rang, Saaltöchter, Chefs de rang-Dancingtöchter.** Offerten mit Zeugniskopien und Photos unter Chiffre 1484

Gouvernante für **Etage** und **Economat** in Erstklasshotel im Engadin (Zweisaisonbetrieb) gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1483

Köchin, evtl. jüngerer **Koch,** restaurant- und pâtisseriekundig, gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle. Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien an Hotel Sonne, **Möhlin.** (1481)

Saucier est demandé pour courant novembre, date à convenir, place à l'année. Faire offres à Hôtel Excelsior, **Montreux.** (1479)

Secrétaire-aide de réception, habile sténodactylographe en français et anglais, place à l'année, cherchée par hôtel 75 lits à Genève. Offres détaillées avec copies certificats, photo, âge et prétentions de salaire sous chiffre 1477

Secrétaire-Maincourantier demandé pour fin octobre, place à l'année. Faire offres à Hôtel Excelsior, **Montreux.** (1480)

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.—

Mehrzeilen mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf **Postcheckkonto V 85.** — Briefmarken werden nicht an Zahlung genommen. — Für gewünschte Belegnummern beliebe man 50 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von inseraten die Chiffre anzugeben Inseratenschluss: Dienstag **16 Uhr.** — Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 796

Deutsche, 26jähr., mit Sprachenkenntn., sucht Stelle als **Serviertochter** (Anf.) in gut frequent., seriöses Haus. Keine Alleinservicestelle. Offerten unter Chiffre 797

Österreicher, junger, strebsamer, derzeit in Schweizer Hotelbetrieb beschäftigt, sucht Stelle als **Kellnervolontär** bzw. Anfänger. Offerten unter Chiffre 799

Cuisine und Office

Alleinkoch-Patissier sucht Stelle für Wintersaison 1954/55 in mittleres Hotel des Berner Oberlandes. Offerten unter Chiffre 800

Chef de cuisine, 32 ans, bon restaurateur, cherche place à l'année ou en saison dans bon hôtel ou restaurant. Préférence Suisse romande. Excellentes références à disposition. Faire offres sous chiffre 784

Gesucht Stelle für prima, junge, seriöse, ehrliche und willige, flinke Tochter (Italienerin), neben Chef oder Köchin, um sich noch ganz auszubilden. Beste Referenzen zu Diensten. Antritt 1. November. Offerten: Hotel-Pension Britannia, **Lugano.** [459]

Jungkoch, Deutscher, mit guten Zeugnissen, bereits in der Schweiz gearbeitet, sucht Jahresstellung als **Koch-Commis.** Otto Roescheisen, Immergrünstrasse 27–o, **München 9.** [457]

Koch (Metzger), in ungekündigter Stellung (48 Jahre), sucht Saison- oder Jahresstelle als **Alleinkoch.** Offerten unter Chiffre 787

Koch, Italiener, schon in Hotel in Lugano tätig, sucht Stelle, Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Schreiben an Dellea Franco, Hotel Majestic, **Lugano.**

Köchin sucht Stelle neben Chef, für Wintersaison, evtl. allein. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 804

Küchenchef, mittleren Alters, tüchtiger Mitarbeiter, sucht Posten auf 1. Dezember, evtl. später. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 792

Küchenbursche sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an A. Corsi, Haldenstrasse 39, **Luzern,** Tel. (041) 23181. (798)

Etage und Lingerie

Zimmermädchen sucht Stelle für Wintersaison. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 801

Zimmermädchen (Italienerin), mit der Lingerie sehr gut vertraut und ehrlich, sucht Stelle. Sprachen: Italienisch und Französisch. Saisonstelle. Offerten an Hotel-Pension Britannia, **Lugano.** [458]

Deutsche, tüchtig, zuverlässig, mit guten Umgangsformen, in Erstklasshotel der Schweiz als **Zimmermädchen** tätig, wünscht sich zu verändern. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 805

Portier, 32jährig, Italiener, sucht Stelle auf die Wintersaison, mögl. lichst in kleines Hotel. Französisch- und Deutschkenntnisse. Offerten unter Chiffre 802

Loge, Lift und Omnibus

Mann, Mitte vierzig, zuverlässig, sprachenkundig (Englisch perfekt), mit guten Zeugnissen, sucht kurze Wintersaisonstelle als **Allein-** oder **Etagenportier.** Offerten unter Chiffre 803

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Fachabeitsnachweis / 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 Fachabeitsnachweis des SHV. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

6356 Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
6362 Serviertochter, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übereinkunft, Küchenmädchen, zuverlässiges, 1. Oktober, Hotel-Restaurant, Nähe Luzern.
6373 Lingère, sofort, Zimmermädchen, 10. Oktober, Hotel 30 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
6383 Restauranttochter, Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.
6385 Commis de cuisine, Hausmädchen, 2 Küchenmädchen, Tournante für Buffet, Economat und Küche, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
6402 Hausmädchen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, St. Gallen.
6404 Serviertochter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
6410 Bahnportier, Restauranttochter oder Kellner, Buffetpraktikantin, Anfangszimmermädchen, Lingère, Chasseur, sofort, Saalpraktikantin, November, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6415 Nachtportier, 1. Oktober, mittelgr. Hotel, Zürich.
6416 Buffettochter, Hausmädchen, sofort, Restaurant, Basel.
6426 1–2 Zimmermädchen, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
6427 Koch-Patissier, Kellner, Buffetpraktikantin, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Kt. Thurgau.
6431 Saaltochter-Anfängerin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Genf.
6432 Barlehrtochter, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Luzern.
6433 Einfache Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6434 Serviertochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
6438 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
6447 Lingeriemädchen, 1. Oktober, Hotel 40 Betten, Genfersee.
6448 Kaffee-Hilfsköchin, Restauranttochter, 1. Saaltochter, Casserolier, 15. Oktober, Hotel 60 Betten, Nähe Luzern.
6452 Haus-Officemädchen, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
6453 Warenkontrolleur, Generalgouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Moritz.
6455 Alleinportier-Hausbursche, 1. Oktober, Hotel 40 Betten, Lugano.
6459 Küchenmädchen oder -bursche, sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Neuenburg.
6467 Restauranttochter, 15. Oktober, kleines Hotel, Interlaken.
6468 Küchenchef, 15. Oktober, Restaurant, Bern.
6469 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
6470 Commis de cuisine, Saaltochter-Mithilfe im Restaurant, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Zürich.
6472 Hausbursche-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Olten.
6473 Gardemanger, sofort oder nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kt. Neuenburg.
6474 Journalführerin, Hausmädchen, Saaltochter, I. Saaltochter, Küchenmädchen, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Luzern.
6498 Sekretärin, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
6501 Restauranttochter, jg. Bar-Serviertochter, 1./15. Oktober, Hotel 30 Betten, Zürichsee.
6503 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Davos.
6511 Restauranttochter, Saaltochter, evtl. Praktikantin, Lingère-Wäscherin, Office-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.

Hotelangestellte

Es liegen bereits zahlreiche Personalgesuche für die Wintersaison vor, die wir nicht publizieren, sondern auf welche wir die Offerten von bei uns angemeldetem Personal unterbreiten. Wir empfehlen deshalb dem Personal, sich raschmöglichst bei uns anzumelden. Hotel-Bureau.

6518 Hausbursche-Etagenportier, nach Übereinkunft, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.
6520 Sekretärin, Restauranttochter, Officemädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6526 Officemädchen-Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Basel.
6527 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
6528 Demi-chef, 1. Oktober, Erstklasshotel, Bern.
6529 Hausbursche-Portier, Küchen-Lingeriemädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6533 Commis de rang, Hilfe für Economat-Office-Etage, sofort, Erstklasshotel, Basel.
6537 Telephonistin, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6538 Serviertochter, 1. Oktober, Kurhaus 70 Betten, Kanton St. Gallen.
6551 Büropraktikant, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lugano.
6554 Selbständiger Koch, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Murtensee.
6555 Jg. Hausbursche-Portier, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Davos.
6557 Commis de cuisine, Buffetdame, Restauranttochter, Hausbeamtin-Büfrofräulein, Office-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
6584 Saalpraktikantin, nicht über 19jährig, 1./15. November, Hotel 60 Betten, Genfersee.
6585 Patissier, Saucier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 110 Betten, Wallis.
6569 Etagenportier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6590 Serviertochter, Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Brienzersee.
6593 Anfangsserviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6594 2 Serviertöchter, 1. Oktober, grosses Hotel, Basel.
6595 Commis de cuisine, Köchin, sofort, Hotel 20 Betten, Nähe Aarau.
6597 Hausbursche, Küchenmädchen, Tournante für Zimmer und Service, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6621 Serviertochter, Lingère-Anfängerin, 1. Oktober, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6625 Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6633 Anfangszimmermädchen, Lingère, Küchenmädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Kurhaus 35 Betten, Ostschweiz.

Ausland — Etranger

Deutschland (Austausch)

Gesucht in gutes Hotel in Bad Nauheim, Chef de rang (Salär ca. DM 400.– netto) sowie junger Barcommis-Hallenkellner (Salär ca. DM 200.– bis DM 250.–). Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lebenslauf an Nr. 39/DA/6636 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.– in Briefmarken beilegen).

Haiti (Austausch)

Bekanntes Hotel von Haiti sucht für seinen 34jährigen Sous-Direktor Stelle als Stagiaire für 6 Monate in einem erstklassigen Hotel unseres Landes und bietet einem Schweizer Hoteliersohn Gelegenheit, während der gleichen Zeitdauer zu den gleichen Bedingungen Austauschstelle an. Interessenten wollen sich an Nr. 39/HA/6637 an Hotel-Bureau, Basel 2, wenden.

Aushilfen

6371 Lingère, sofort, Hotel 80 Betten, Lugano.
6418 Köchin, sofort für 1 Monat, Hotel 45 Betten, Graubünden.
6428 Lingère, 1. Oktober bis 15. November, Hotel-Restaurant, Nähe Aarau.
6457 Entremetier, sofort für 3 Wochen, Militärdienstablösung, Erstklasshotel, Lugano.

Lehrstellen

6551 Kochlehrling, Kellnerlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lugano.
6588 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58.
Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

8250 Dame de buffet-caissière, 15 octobre, serveuse, de suite, Restaurant, Lausanne.
8256 Dame de buffet, fille d'office, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
8260 Commis de rang, de suite (suisses), restaurant, Genève.
8261 Sommelière, aide de buffet-office, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8262 Sommelière, de suite, restaurant, canton de Neuchâtel.
8406 Sommelière connaissant la restauration, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8410 Fille d'office, de suite, hôtel 100 lits, Lausanne.
8412 Femme de chambre, portier, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8415 Commis de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Neuchâtel.
8436 Commis de cuisine, de suite, clinique, Leysin.
8437 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, Vaud.
8438 Aide de buffet, de suite, restaurant, Lausanne.
8443 Garçon de maison, fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8445 Lingère, de suite, apprenti cuisinier, hôtel-restaurant, Vaud.
8450 Garçon de salle, garçon de maison, de suite, clinique, Leysin.
8458 Aide de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.

Wir suchen Wintersaisonstelle
für jüngeren, tüchtigen, gut empfohlenen

Chef de réception

Anfragen erbeten an Hotel-Bureau, Basel 2.

Mix- und Bar-Lehrkurs
(auch ohne Alkohol) durch internat. Fachmann. Keine vielversprechende Reklame, sondern gründliche Vorbereitung für Bar-Personal und Wirtefachschule in Theorie und Praxis. L. Spinelli, Mixing School, Beckenhofstrasse 10, Zürich. Zweigstelle: Basel, Zürcherstrasse 19, Tel. 220370.

Gesucht
für Wintersaison und evtl. auch Sommersaison nach Flims:
Oberkellner-Chef de service
jüngere Kraft mit guten Sprachkenntnissen
Saaltochter
Zimmermädchen
Barmaid
mit guten Fach- und Sprachkenntnissen
Offerten mit Photo und Zeugniskopien an A. Klainguti, Hotel Segnes & Post, **Flims-Waldhaus.**

KURSAAL AROSA
sucht auf kommende Wintersaison
I. Stüblitochter
Büropraktikantin
Alleinkoch
Köchin
Serviertochter
Officemädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion.

Hotel Viktoria, Gstaad
sucht für die kommende Wintersaison
Buffetlehrtochter
In Jahresstelle
Sekretärin
für Reception und Büro
Offerten erbeten an das Hotel Viktoria, **Gstaad.**

Gesucht
Serviertochter
für Café-Restaurant
Patissier
Lingeriemädchen
Jahresstellen. Gute Verdienstmöglichkeit. Kost und Logis im Hause. Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, **Bern.**

Gesucht
per Ende Oktober in mittleren Hotel- und Restaurationsbetrieb nach Zürich (Jahresstelle)
junger
Sekretär
Selbständig in Bureauarbeiten, Telephon und Reception. Sprachkenntnisse: Französisch und Englisch. Gelegenheit, sich in der ganzen Betriebsführung einzuarbeiten. Offerten unter Chiffre M H 2237 an die Hotel-Revue, Basel 2

Gesucht
tüchtiger
Küchenchef
in Zweisaisonbetrieb, Hotel mit 80 Betten, Berner Oberland. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre Z S 2315 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Patissier
speziell für feinstes Kleingebäck. Ferner
Commis de cuisine
Commis-Patissier
Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion Carlton Elite Hotel, **Zürich.**

Gstaad-Palace
sucht für Winter- und Sommersaison
I. Kellermeister
Bewerber, die über die nötigen Erfahrungen verfügen, wollen Offerten einreichen an die Direktion des Palace Hotel, **Gstaad.**

Tüchtige
Barmaid
sprachenkundig, **sucht Saison-, evtl. Jahresstelle** in Erstklassbetrieb. Offerten unter Chiffre B R 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche
Vertrauensposten als
Aide-Patron, Generalgouvernante
evtl. **Economat.** Bin sprachen- und fachkundig, energisch, gut präsentierend. Prima Zeugnisse und Referenzen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unt. Chiffre S V 2322 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle
Etagenportier
Eintritt 15. Oktober. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Altersangabe an Hotel Schweizerhof, **Basel.**

GESUCHT
für Wintersaison nach Lenzerheide: sprachenkundige
Saaltochter
Saal-Restauranttochter
Zimmermädchen
Alleinportier
sowie
Officemädchen
Küchenmädchen
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Postfach 12, **Valbella-Lenzerheide.**

Gesucht
in Winter- und Sommersportplatz gut ausgewiesener
AIDE oder COMMIS DE CUISINE
sowie tüchtige
BARMAID
Offerten erbeten an Hotel Acker, **Wildhaus.**

Williger Hoteliersohn
(22½ Jahre alt) sucht für 6 Monate Engagement als
Koch-Praktikant
in Jahresbetrieb. Offerten an B. Müller, Hotel Krone Unterstrass, **Zürich 6.**

NOUS CHERCHONS
pour la saison d'hiver (décembre–fin février)
commis de rang
2 portiers d'étage
garçon de maison
2 femmes de chambre
commis de cuisine
fille de cuisine
garçon d'office
casserolier
argentier-vaisselier
Faire offres détaillées avec certificats au Grand Hôte du Parc, Châteux d'Oex.

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich, tüchtiger
Kellerbursche
Es kommen nur Bewerber in Frage, die solche Stellen bereits versehen haben. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre K B 2326 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ON DEMANDE
pour la saison d'hiver

barmaid, fille de salle
sommelière
tournante
femme de chambre
fille de cuisine
garçon de maison

Faire offre avec certificats et photo à l'Hôtel Central, **Verbier** (Valais).

Gesucht
tüchtige, sprachenkundige
Restaurationstochter
in gepflegtes Speiserestaurant (Industriestadt). Ebenso jüngere, selbständige
Buffetdame
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G R 2287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in Gross-Restaurant
Telephonistin
Offerten an E. Casanova, Stadt-Casino, **Basel.**

HOTELIÈRE, Schweizerbürgerin (Fähigkeitsausw.), initiativ, sprachenk., mit internat. gross. Gästekreis für Sommer- u. Winterbetrieb u. guten Verbindungen zu Reiseagenturen, Clubs u. Vereinen im In- u. Ausland, **sucht** infolge Aufgabe des Geschäftes (Hotelbetrieb, 40 Betten, mit Restauration, im Engadin) neuen
Wirkungskreis als Gerantin
eines Hotelbetriebes, Tea-rooms oder alkoholfreier Gaststätte, Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre G E 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Wintersaison
Saucier, Entremetier
Patissier
Officegouvernante-Kaffeeköchin
Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Adler, **Grindelwald.**

Wir suchen
ehrliche, saubere
Tochter für Buffet u. Office
(kann auch angelernt werden)
Restaurant Gotthard, Bahnhofplatz, **Winterthur.**

Gesucht
für die Wintersaison erstklassiger
Küchenchef
Bewerber, welche auch für den Sommer noch frei sind, wollen ihre Zeugnisse oder Referenzen mit Gehaltsangabe einsenden an Hotel Sonne, **Silvaplana** (Graubünden).

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht
in Privatklinik am Genfersee tüchtige, selbständige
SEKRETÄRIN
für Journal, Kassa, Buchhaltung, Korrespondenz. Sehr angenehmer Vertrauensposten. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre P K 2295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige, erfahrene
Sekretärin-Journalführerin
Eintritt im November/Dezember. Offerten unter Beilage von Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre S J 2292 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Gesucht
unter neuer Direktion für Wintersaison von Hotel mit 150 Betten in Engelberg (Sommer- und Wintersaison):
Maincourantier, Sekretär(in)
Küchenchef, Patissier
Commis de cuisine
Oberkellner, qualifiz. Barman
Bar-Commis, Saalkellner
Chef de rang
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Etagenportier, Concierge
Conducteur, Chasseur
Officegouvernante-Kaffeeköchin
Officemädchen u. Küchenburschen
Lingeriegouvernante, Lingeriemädchen, Wäscher od. Wäscherin
Bevorzugt werden Angestellte, die auch bei Zufriedenheit im Sommer die Stelle annehmen. Offerten unter Chiffre N D 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bally

Wir suchen auf 1. November 1954
Küchenchef
(Alleinkoch)
für eine Kantine von 300 Personen.

Anforderungen:
Fähigkeit zur Führung einer schmackhaften Küche. Erfahrung im Umgang mit Personal.

Offerten mit Angabe von Referenzen und Lohnansprüchen sind erbeten an das Personalbüro der
BALLY SCHUHFABRIKEN AG.
SCHÖNENWERD

Junge, sprachenkundige
BARMAID
mit besten Referenzen und guten Umgangsformen, **sucht Jahresstelle.** Bevorzugt Hotelbar (Stadt). Angebote unter Chiffre B M 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

jüngere Kraft als leitende Person

in

alkoholfreies Restaurant-Tea-room

Dame oder Herr mit Fähigkeitsausweis, findet gutbezahlte Jahresstelle. Geregelte Ferienzeit, Geschäft sonntags und abends geschlossen. Persönlichkeit mit kaufmännischer Erfahrung wird bevorzugt. Detaillierte Eilofferten erbeten unter Chiffre OFA 6020 X an Orell Füssli-Annoncen, Basel.

Gesucht
per 15. Oktober in Jahresstelle in grossen alkoholfreien Betrieb (kleine Brigade)
älterer Koch, evtl. Aide oder Commis de cuisine
Betriebsschluss immer 21.00 Uhr. Keine Nachtwache und Freinächte. – Offerten an H. A. Schaer-Rudolf, Restaurant und Hotel Baslerhof, *Basel,* Tel. (061) 24 79 40.

Hotel der Zentralschweiz, mit erstklassigem Restaurant, Café und grossen Bankettsälen, **sucht** jüngeren, zuverlässigen und fachlich gut ausgebildeten
Chef de service
in Jahresstelle. Wir bitten Bewerber, die sich für einen solchen Posten über die nötigen Qualifikationen ausweisen können, um Offerten mit handgeschriebenem Lebenslauf, Photo, Zeugniskopien, Referenzen und Angabe der Saläransprüche unter Chiffre Z E 2306 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
per 15. Oktober in Jahresstelle **tüchtiges**
Zimmermädchen
Nur routinierte und sprachenkundige (Deutsch, Französisch und Englisch erwünscht) Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugniskopien und Bild einreichen an Hotel Baur au Lac, **Zürich.**

Bar-Praktikantin
Schwedin, gegenwärtig in der Schweiz, Englisch, Deutsch, Französisch, **sucht Stelle neben tüchgen Barman(maid).** Rindlisbacher, Neufeldstrasse 141, **Bern,** Tel. (031) 35986.

Junges **Ehepaar sucht für Wintersaison passende Stelle als**
ALLEIN-PORTIER
deutsch, franz., englisch, italienisch sprechend
und ALLEIN-KÖCHIN
Offerten unter Chiffre J E 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

---

2 Restauranttöchter
eine Österreicherin und eine Schweizerin, **suchen Stellen** in gepfl. Haus, deutsch und franz. sprechend. Zürich od. Bern bevorzugt, evtl. auch Wintersaison. Offerten unter Chiffre Z R 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
allererste Kraft, sucht Winterengagement, evtl. Jahresstelle in Erstklass-Grosshotel. Offerten erbeten unter Chiffre K. W. 2134 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachenkundige **Tochter** mit absolviertem Praktikum **sucht Stelle** als
Sekretärin
in Jahresbetrieb. Gute Referenzen vorhanden. Stadt bevorzugt. Offerten unter Chiff. T S 2309 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Wintersaison zur Stütze des Patrons tüchtiger, zuverlässiger
Mann
der auch im Service vorsteht (menukundig usw.). Modernes Haus mit 35 Betten. Ebenso gesucht
Alleinkoch
entremetskundig
Hilfsköchin
Zimmermädchen
Küchenmädchen
junger, kräftiger
Hausbursche-Portier
(Jahresstellen). Offerten mit kurzem Lebenslauf, Zeugnis und Photo an Hotel Bergsonne, **Rigi-Kaltbad.**

Chef de cuisine ou cuisinier
seul, 32 ans, **cherche place dans bon hôtel ou restaurant,** région Lausanne-Genève. Excellentes références. Libre de suite. Faire offres à C. Denervaud, Hôtel Château Martheray, **Begnin** (Vd).

Junge
Köchin
sucht wegen Saisonschluss auf 15. Okt. neuen Wirkungskreis. Offerten unter Chiffre J K 2304 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei
Commis de rang
(Deutsche) **suchen wegen Saisonschluss in Montreux, sofort neue Betätigung.** Wintersaison bevorzugt. Alter 21 Jahre. Offerten unter Chiffre Z C 2303 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für sofort, evtl. nach Übereinkunft:
Buffetdame
✦
Serviertochter
Commis de rang
✦
Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche gefl. an
Casino Berne

GESUCHT
wird jüngerer
Büro-Praktikant
der gut maschinenschreiben kann, für allgemeine Büroarbeiten und zur Weiterausbildung in einem gut organisierten Hotelbetrieb. Schweizerbürger mit Sprachenkenntnissen erhalten den Vorzug. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit, Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion des Hotel Schweizerhof, **Olten.**

Portier-Kondukteur
(Allein-, Nacht- od. **Etage)**
deutsch, französisch u. englisch sprechend, sowie
I. Saaltochter
oder
Alleinsaaltochter
deutsch, franz., engl., ziemlich ital. sprechend, tüchtig und zuverlässig, **suchen Jahres-** oder **Saisonstelle.** Frei ab Anfang November. Offerten unter Chiffre H F 2311 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft
Servier- oder Restaurationstochter
in sehr gepflegten Service. Sehr schöner Verdienst. Ebendaselbst
Küchenmädchen
Sich melden Hotel Bären, **Ostermundigen,** Tel. (031) 655047.

Versierte
Obersaaltochter
40 Jahre alt, **sucht Engagement für Wintersaison, evtl. selbständige Leitung.** Offerten an Ida Bührer, Morgartenstr. 26, **Zürich.**

Konditor
21 Jahre alt, **sucht zur weiteren Ausbildung** in gutem Schweizer Konditorei-Café **Stelle** als
Konditor
Abgeschlossene Bäcker- und Konditorlehrzeit. Beste Zeugnisse vorhanden. Zuschriften erbeten an Paul Weeber, **Crailsheim-Württemberg** Hotel Post-Faber (Deutschland), US.-Zone.

Jeune demoiselle
allemande, cherche emploi dans famille d'hôtelier de langue française. Connaît tous les travaux d'un
ménage
soigné et les soins aux
enfants
Aiderait également dans les diverses activités de l'hôtel. Parle très couramment anglais et suédois, un peu le français. Références de tout premier ordre. Entrée si possible 15 octobre. Prière d'adresser offres et conditions à Madame M. Rosenthal, Av. des Alpes 39, **Montreux.**

Sommer- und Wintersporthotel sucht für Wintersaison
Küchenchef-Alleinkoch
Zuverlässiger, ruhiger Mitarbeiter, der sich auch ernsthaft für Sommersaison interessiert, bevorzugt.
Aide de cuisine
Patissier
Wintersaison, evtl. **tüchtige**
Alde-Köchin
Sprachenkundiger
Chef de rang/Barman
jüngere
Obersaaltochter
Winter- und Sommersaison.
2 Saal-Praktikantinnen
möglichst sprachenkundig.
Hausbursche-Etagenportier
mit etwas handwerklichem Geschick. Jahresstelle.
Offerten mit den üblichen Angaben und Gehaltsansprüchen an Hotel Eiger, **Mürren** (Berner Oberland).

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

In Dauerstelle in Stadt der Nordwestschweiz per 1. November gesucht:
Alleinkoch-Küchenchef
gutausgewiesener, solider Mitarbeiter, welcher sich in der soignierten Spezialitäten- und einfachen Restaurantküche auskennt
Commis de cuisine
tüchtige
Buffetdame (tochter)
freundliche, gewandte
Restaurationstochter
für Grill und Bar, mit etwas Barkenntnissen
Lingeriemädchen
Office-Küchenmädchen
Haus-Küchenbursche
Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre N W 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cherchons
de suite ou à convenir:
secrétaire
stagiaire de bureau
jeune femme de chambre
éventuellement débutante
Adresser offres avec copie de certificats et prétentions de salaire à l'Hôtel City, **Neuchâtel.**

Tüchtiger Hotelfachmann
(ledig, 26jährig) **sucht mittätige Beteiligung** (15–20000 Fr.) in neu zu eröffnenden oder bereits bestehenden gastgewerblichen Betrieb, evtl. auch als
Stütze des Patrons oder Gerant
Offerten gefl. unter Chiffre H B 2266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

---

Erstklasshotel sucht in Jahresstellen:
Buchhalter(in) - Hauptkassier(in)
Eintritt per Mitte, spätestens Ende Oktober
Journalführer(in)
ca. per 25. Oktober
Sekretärin
Anfang oder Mitte November, evtl. früher
Etagengouvernante
per 1. November
Zimmermädchen
Etagenportier
Chasseur
Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe des Lohnanspruches pro Monat bei Kost und Logis im Hause frei sind erbeten an Postfach 6054, **Lugano.**

Erstklassiges Wintersporthotel mit 100 Betten **sucht für lange Wintersaison:**
Patissier
Barman - Chef de service
Restaurationstochter
Saaltochter
Buffetdame
Economat-Küchengouvernante
Kaffeeköchin-Personalköchin
Casserolier
Küchenmädchen
Officemädchen
Zimmermädchen
Etagenportier
Offerten von nur bestqualifiziertem Personal erbeten an Postfach 58, **Davos-Dorf.**

Hotel Chesa Grischuna, Klosters
sucht für die nächste Wintersaison, ab ca. 15. Dez. bis Ostern, je einen bestausgewiesenen
Saucier Entremetier
Bewerber mit Praxis aus erstklassigen Betrieben senden ihre Offerten mit Lohnangaben an Hans Guler.

On demande
pour de suite ou entrée à convenir
gardemanger
Faire offres avec copies de certificats au Buffet de la Gare, **La Chaux-de-Fonds.**

Schwache Nerven brauchen Stärkung und **Belebung.** Die **KUR FORTUS** gegen **Funktionsstörungen, Gefühlskälte, Nerven-** und **Sexualschwäche.** Fortus regt das Temperament an. Voll-KUR Fr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten,** wo nicht, Fortus-Versand, Postfach Zürich 1, Telephon (051) 275067.

La vérité sur la participation de la France à l'HOSPES de Berne

par E. Plumon, Dr en droit

La presse française et étrangère a publié plusieurs articles sur cette question où le prestige culinaire de la France a subi de sérieuses attaques.

Pour se faire une opinion exacte sur cet événement malheureux, il a paru indispensable de faire une enquête en Suisse et particulièrement auprès de certains organisateurs ou dirigeants de l'HOSPES ayant eu à faire avec les cuisiniers français présents à l'HOSPES.

Voici les résultats de cette enquête en toute objectivité.

Il est exact que la France n'était pas représentée officiellement. Cela provenait de malentendus existant entre *M. Wymann* et *M. Guérot*, rédacteur en chef de la revue culinaire.

Il est toutefois inexact, comme l'avance M. Guérot dans un article paru dans France Dimanche, que la non-participation des cuisiniers français provenait du fait qu'ils s'étaient refusés à un concours ayant pour but d'établir un classement entre les différents styles culinaires.

La France n'a pas été représentée à l'HOSPES pour de simples raisons d'économie. Toutefois, au cours des négociations, on a demandé que la brigade des cuisiniers français se compose de quatre et non pas de six personnes. Après bien des discussions, cette demande fut agréée et on réduisit le programme qui allait être imposé à chaque brigade française, proportionnellement à son équipe.

Malgré les concessions de M. Wymann, M. Guérot n'a pas accepté de participer officiellement à l'HOSPES.

Une association s'est substituée alors à l'association des cuisiniers français et s'est entendue avec quelques cuisiniers parisiens et régionaux:

Gueret, de Rouen
Gaertner, d'Ammerschwihr
« Le Relais Gastronomique de Paris »
« La Truite » de Marcel Dorin
« La Méditerranée » de Paris.

La France n'était donc pas engagée en tant que nation, mais il aurait été préférable que ces participations individuelles n'aient pas lieu.

La participation française n'a pas été dans la note de l'HOSPES. En effet, certains ont transformé par instant les locaux occupés en scènes de foire et ont manifesté un enthousiasme bruyant à la suite de libations provoquées par les libéralités d'une maison de champagne. Ils ont enfin négligé de faire place nette avant de partir.

Et cependant, la France avait bien fait les choses, amenant la Garde Républicaine elle-même, l'éternel participant devenu un objet national d'exhibition.

Il est exact encore que les cuisiniers français ayant participé à l'HOSPES ont obtenu des médailles d'or, et nous sommes d'accord avec les propos de M. *Pauli*, tenus dernièrement à Bâle, à propos du travail des concurrents français. M. Pauli employa le mot «concurrent»; donc il y a eu, malgré tout, à un certain moment, une sorte de concours; mais il n'y a pas eu de classement par nation et ce qui a été avancé à ce sujet est faux. Il y a eu, si l'on veut, une appréciation générale morale de la cuisine présentée. La Suisse ayant travaillé hors-concours, il est exact que l'Allemagne était première, en fait, par la moyenne de ses points. Mais c'est surtout le travail propre et soigné de ses concurrents qui ont frappé le jury.

Pour la préparation des plats froids, l'Italie, l'Espagne, la Finlande n'ont guère brillé. Les cuisiniers français ont présenté, entre autres, des aspics colorés en vert, en brun, etc.... qui ont été refusés par les clients, et on m'a même affirmé que pour certaines préparations faites en pastillage, on avait utilisé des produits de troisième ordre.

En vérité, les cuisiniers français gonflés à bloc par l'organe qui les avait rassemblés, sont arrivé à l'HOSPES avec la certitude d'un triomphe facile, bénéficiant de l'éclat d'un passé, mais les circonstances ne se sont plus trouvées les mêmes, et « la représentation française, comme le disait un membre de l'HOSPES, n'était plus dans la note; il manquait l'atmosphère et la conscience professionnelle.»

Le Jury des prix se composait de 86 personnes, dont 36 étrangers, représentant en tout 17 nations. Il comprenait 134 sections dont certaines ont siégé plusieurs jours sans discontinuer. Il y avait des groupes pour la cuisine chaude, pour la cuisine froide et pour la cuisine internationale.

Leur travail fut considérable car, à titre d'exemple, on présenta jusqu'à 300 plats à la fois et, de ce fait, il fut décidé d'exercer un contrôle de nuit pour la constatation de l'état des cuisines où nos compatriotes n'ont pas brillé.

Il faut reconnaître que le jury ne pouvait présenter une homogénité parfaite, mais ses membres se sont donné beaucoup de mal pour juger avec la plus grande objectivité et leurs décisions ont également fait l'objet d'un supercontrôle.

Il est à noter cependant que les appréciations de la presse technique se sont trouvées d'accord avec celles du jury.

M. *Pauli*, président du jury culinaire à l'HOSPES, a déclaré dernièrement à une réunion à Bâle à propos de certains participations à l'HOSPES « qu'il y a eu des critiques très justifiées, de la négligence de la part de certains concurrents, *que les médailles d'or ont été distribuées trop libéralement* ». M. Pauli a signalé aussi certaines des organisations défectueuses s'abstenant de donner des précisions.

La cuisine est un art et il faut laisser ses nobles travailleurs à leurs fourneaux sans tenter de les distraire par ailleurs de leur devoir.

On ne peut être à la cuisine et à la foire.

Note de la rédaction:

H. Sch. Ce n'est pas en Suisse seulement, mais en France aussi que l'on a été frappé de ne pas voir figurer d'équipe de cuisiniers français au classement par nations de l'HOSPES. Bien que, de la part de l'HOSPES, tous les efforts aient été faits pour s'assurer la participation officielle de la France, et que l'on ait même modifié le règlement à cette intention, les pourparlers échouèrent. Sur les bords de la Seine on trouva toujours de nouveaux prétextes; c'est la raison pour laquelle le nom de la France figurait dans la propagande préliminaire comme nation participante, mais elle renonça au dernier moment. On pouvait lire dans le Figaro que les cuisiniers français n'avaient pas pu s'inscrire parce que on exigeait d'eux qu'ils préparent leurs plats dans les 18 heures (?). Pourtant les cuisiniers des autres nations n'eurent pas besoin de la moitié de ce temps pour présenter des chefs-d'œuvre. Nous doutons qu'en France les clients passent toujours leurs commandes trois jours à l'avance!

Si nous donnons la parole aujourd'hui à un *gastronome français très connu*, nous le faisons pour montrer que l'attitude négative des principales associations françaises compétentes a été mal jugée même dans leur propre pays. La version selon laquelle des raisons économiques auraient été la cause de ce refus n'est pas plus probante que toutes les autres puisque les mets étaient en définitif payés. On a eu plutôt l'impression que c'est pour d'autres motifs, que l'on devine, que les Français ne se sont pas présentés à ce concours.

Bei den «Culinarischen» von Basel

Rasch folgen sich die Veranstaltungen des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums. Das 28. Colloquium sollte der Fröhlichkeit und dem Frohsinn gewidmet sein. «Keine frohe Miene blickt heute», wo die Menschen von der Berufspflicht ständig gehetzt und gejagt sind, «durch das Fenster des täglichen Lebens», führte der Obmann des Kollegiums in seiner Begrüssungsansprache aus. Und dieses Gefühl einer Leere, verloren gegangener Gemütswerte, wozu der Rückgang des Weingenusses zugunsten allerlei Wässerlein vielleicht nicht ganz unschuldig ist, lässt es um so notwendiger erscheinen, eben neben den harten Pflichten des Alltags auch die Geselligkeit und das freundschaftliche Zusammensein zu pflegen und so für einige Stunden eine Atmosphäre zu schaffen, in der aller Trübsinn verbannt ist.

Diesem Zweck war der jüngste Vortragsabend mit anschliessendem Gastmahl gewidmet. Schriftsteller *C. F. Vaucher*, der seinen Wohnsitz in Herrliberg am Zürichsee aufgeschlagen hat, hatte sich herbemüht, um mit einer Causerie über «Allerhand Culinärrisches» zu erfreuen. Man merkte es dem Referenten an, dass man es bei ihm mit einem Spezialisten der Cabarettzunft zu tun hatte. In der charmanten Plauderei, gespickt mit witzigen Pointen, war er in seinem Element. Es war ein Genuss, auf den biographischen Spuren seinem Lebensweg, der ihn zum Cabaret, nach ihm eine «künstlerische Vereinigung von Plagiatoren», führte, zu folgen. Wie so ein Cabaretprogramm entsteht, mit wieviel Mühsal und wieviel Hingabe und Enttäuschungen es verbunden ist, erlebte man anhand seiner köstlichen Schilderungen, veranschaulicht durch eine kabarettistische Kostprobe «Adam und Eva». Sie handelte von den Wandlungen der Liebe während 25 Jahren Ehe, wobei schliesslich, fast schicksalhaft, der Hund Bobby mit der grossen Entrecôte und dem kleinen Knöchli den Vogel abschoss, während die Hausdame sich mit einer Cervelat zufrieden gab, womit logischerweise sich auch der Hausherr begnügen musste. Das war ein verheissungsvoller Auftakt zum «Culinärrischen». Schade nur, dass ausgerechnet in diesem Augenblick der Referent glaubte, seine Zuhörer nicht mehr länger aufhalten zu dürfen, da ihnen ja noch allerhand kulinarische Genüsse bevorstanden.

In der Tat, das Gastmahl, das vom zuletzt aufgenommenen Mitglied des Kollegiums, Herrn *Hch. Diggelmann*, dem Patron des Restaurants «Zoologischer Garten», zusammengestellt worden war, bildete den Höhepunkt des Abends. Damit hatte sich Herr Diggelmann, dem in seinem Küchenchef Herrn *Fleury* ein hervorragender Gestalter zur Seite stand, als Könner in allen Ehren eingeführt, denn das Menu bildete eine exquisite Speisenfolge, meisterlich zubereitet. Bringen wir es unsern Lesern zur Kenntnis:

Cocktail d'homard

*

Consommé double en tasse

*

Pigeonneau farçi Souvarov
Riz créole et petits pois fins
Salade moderne

*

Omelette surprise

Wieder einmal bestätigte es sich, was dem Gastrosophen kein Geheimnis ist, dass bei einem solchen Gastmahl, zu dem sich jeder den passenden Wein auswählt, die Stimmung jene Höhen erklimmt, die, ohne zu überborden, aus fröhlichen Herzen sprudelt und freundschaftliche menschliche Kontakte schafft. Und damit war der Zweck des Abends in hohem Masse erfüllt. Es geziemt sich lediglich, noch allen jenen zu danken, die zum guten Gelingen beigetragen haben.

La Dizaine des fruits de mer de France im Hotel St. Gotthard in Zürich

Das Hotel St. Gotthard in Zürich hat die diesjährige Austern-Saison mit einer kulinarischen Überraschung eröffnet, und zwar mit einer «*La Dizaine des fruits de mer de France*» vom 24. September bis 3. Oktober. Diese Veranstaltung bietet Gelegenheit, die vollständige Auswahl an Austern und andern Meerprodukten Frankreichs kennen zu lernen. Dank enger Zusammenarbeit mit dem weltbekannten Hause *Prunier* in Paris werden täglich frisch vom Meer Marennes vertes, Belons, Armoricaines, Portuguaises de Claire, Portuguaises d'Arcachon, Spéciales, Praires, Paslourdes, Clams und Oursins serviert. Alle diese Qualitäten in verschiedenen Grössen und Preislagen werden an einem « Buffet Degustation » durch einen Fachmann geöffnet und präsentiert. Auch die Hummer, Langousten, Coquilles St-Jacques in allen möglichen Zubereitungsarten sowie die Bouillabaisse gehören zu den täglichen Spezialitäten.

Anlässlich der Eröffnung der «Dizaine des fruits de mer de France» hatte die Familie E. Manz am letzten Freitag eine grössere Zahl von Gästen zu einem « Déjeuner de dégustation » eingeladen, an welchem man sich über die vortreffliche Präsentation und von der Qualität der dargebotenen Spezialitäten überzeugen konnte.

Kölner Gastwirtsmesse

Am 2. Oktober 1954 beginnt die Westdeutsche Fachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe, die «*Gastwirtsmesse*» Köln. Sie wird vom 2. bis 10. Oktober 1954 als die 12. ihrer Art in Köln auf dem Kölner Messegelände durchgeführt. (Die erste war vom 16. bis 24. Oktober 1926.)

Der Gastwirtsmesse steht ein Ausstellungsraum von 55 00 Quadratmetern zur Verfügung.

Insgesamt werden sich rund 450 Firmen beteiligen, und zwar in den Ausstellungsgruppen: Nahrungs- und Genussmittel, Ausstattungen, technische Einrichtungen, Anlagen, Geräte, Zubehör, Werbemittel und Reinigungsmittel.

Viele interessante Sondergruppen geben der Gastwirtsmesse die lebendige Atmosphäre. U. a. werden insgesamt acht Kegelbahnen aufgestellt, auf denen internationale Wettkämpfe ausgetragen werden sollen.

Die attraktive Sonderschau «Gast und Garten» verspricht eine besonders ansprechende Veranstaltung zu werden. Erstmalig auf einer Fachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe greift diese Sonderschau «Gast und Garten» das Thema «Gast» von einer neuartigen Seite auf.

Sie zeigt vielfältige Möglichkeiten, durch Dekorationen und Gartenanlagen (Blumen, Pflanzen) die Atmosphäre zu heben. Ausstellungsmässig ist sie *das Kernstück* der Gastwirtsmesse.

Die Sonderschau «Vorbildliche Kleingaststätte» beabsichtigt, den Klein- und Mittelbetrieben des Gaststättengewerbes Anregungen zu geben.

Bei aller fachlichen Geschlossenheit ist der Rahmen der Gastwirtsmesse in Köln weit gespannt. Er umfasst eine Reihe aktueller und neuzeitlicher Probleme, die das Hotel- und Gaststättengewerbe heute beschäftigen.

-nn.

Einiges über Pilzvergiftungen

(Fd. Bs.) In der Unglückschronik der Tageszeitungen spielen zur Herbstzeit die Pilzvergiftungen Jahr für Jahr eine Rolle. Ganze Familien werden durch Pilzgerichte vergiftet, trotzdem sie bei etwelcher Vorsicht davon verschont geblieben wären. Bekanntlich gibt es dreierlei Pilze. 1. Jene Pilze, deren Genuss unter allen Umständen zu schweren Erkrankungen, ja zum Tode führt. Das sind die eigentlichen *Giftpilze*. 2. Jene Pilze, deren Genuss bei manchen Personen allerlei innere Beschwerden hervorruft, während diese Folgen bei andern Menschen nicht eintreten. Das sind die zweifelhaften, *verdächtigen Pilze*. *3.* Die essbaren Pilze, die aber auch in höchstem Grade schädlich wirken, wenn sie in *verdorbenem Zustande* genossen werden.

Von der ersten Pilzsorte, der giftigen, gibt es glücklicherweise nur sechs Arten, durch deren Genuss Menschenleben gefährdet sind. Es sind das der selten vorkommende Satanspilz, erkenntlich an der ledergelben Oberhaut des Hutes. Die im Längsschnitt gelben Röhren sind an der Mündung blutrot, bei Druck werden sie tief dunkelblau. Das weisse Fleisch färbt sich beim Schnitt oder Bruch erst rötlich, dann violett, dann schwärzlich-blau. Der noch seltener vorkommende Wohlfsröhrling ist dem Satanspilz so ähnlich, dass er vielleicht nur eine Abart desselben darstellt. Der dritte Giftpilz, der Speiteufel, hat eine glänzend kirschrote Oberhaut, die im Alter verblasst. Der Hutrand ist gerieft. Das Fleisch hat einen widerlichen Geruch und einen scharf pfefferigen brennenden Geschmack. Da er von den andern roten Täublingen schwer zu unterscheiden ist, empfiehlt sich bei dieser Pilzsorte eine Kostprobe, denn alle mildschmeckenden Täublinge sind essbar. Ein weiterer Giftpilz ist der Kartoffelbovist (nicht zu verwechseln mit dem geniessbaren Hasenbovist). Er ist leicht erkenntlich dadurch, dass beim Anschnitt sich ein weisser Ring um den blau-schwarzen Inhalt bildet. Auch ist der Geruch scharf rettichartig. Dann kommt als fünfter der Fliegenpilz, erkenntlich durch den scharlach- oder gelbroten Hut, der mit weissen Hautflecken besetzt ist, und durch den weissen, mit einer Hautmanschette umkleideten Stiel, der unten in eine ringartig gegliederte Knolle endet. Als letzter der sehr veränderliche, in drei Hauptformen mit weisser, gelblicher und grünlicher Färbung auftretende Knollenblätterpilz. Er ist der gefährlichste unserer Giftpilze und kommt vom Mai bis in den Herbst hinein besonders in Laub- und Nadelwäldern recht häufig vor.

Die *Giftwirkung* bei diesen Pilzen äussert sich in der Regel einige Stunden nach dem Einnehmen der Mahlzeit. Die hauptsächlichsten Symptome sind: Kratzen im Halse, Schwere und Spannung im Magen, Angstgefühle, Ekel und Erbrechen. Sie steigern sich zu heftigen Leibschmerzen und brennendem Durstgefühl, Schwindelanfällen, Krämpfen und Delirien. Während beim Genusse dieser Pilze bei sofortiger Zuhilfenahme eines Arztes Rettung noch möglich ist, ist das Gift beim Knollenblätterpilz dadurch viel verderblicher, als die Wirkung der Vergiftung erst etwa 12–13 Stunden nach der Mahlzeit sich bemerkbar macht, also zu einer Zeit, in der das Gift bereits in den Blutstrom übergegangen ist. Dadurch wird die Anwendung von Gegenmitteln nutzlos und der von der Pilzvergiftung durch diesen Pilz Betroffene ist verloren, denn der Tod tritt nach qualvollem Leiden bestimmt ein. Machen sich die ersten Anzeichen einer Pilzvergiftung bemerkbar, so trachte man darnach, das Gift so rasch als möglich aus dem Körper zu entfernen, was am besten durch Verabreichung von Brech- und Abführmitteln geschieht. Man hat da mit dem Trinken von starkem schwarzem Kaffee oder einer kräftigen Abkochung gerbstoffhaltiger Stoffe (Eichenrinde, grünlicher Tee) gute Erfahrungen gemacht. Unter allen Umständen muss der Arzt sofort gerufen werden, damit eventuell auch der Magen ausgepumpt werden kann.

Zu den verdächtigen Pilzen, welche vom Nichtkenner der Pilze besser gemieden werden, gehören der rote Täubling, Giftreizker, Schwefelkopf, Schwefelritterling, tränender Hautkopf, Pantherpilz. Perlpilz, falscher Pfifferling, Pfeffermilchling, Mordschwamm und rotbrauner Milchling. Wie weit diese Pilze für den Menschen von Schaden sind, ist noch zu untersuchen.

Die meisten Pilzvergiftungen aber kommen vor infolge *falscher* bzw. fahrlässiger *Behandlung*, besonders bei an und für sich guten und wertvollen Speisepilzen. Wer ohne Wahl auch die ältesten, schon weich gewordenen Exemplare mitnimmt, die gesammelten Pilze auf dem heissen, schwitzenden Rücken während des Transportes zu einer formlosen Masse zusammendrückt, dann das Pilzmaterial aus Bequemlichkeit in diesem Zustande längere Zeit bis zur Zubereitung liegen lässt, das beim ersten Mahle nicht aufgebrauchte Gericht wiederholt aufwärmt, darf sich nicht wundern, wenn in dem überaus leicht verderbenden Nahrungsmittel durch inneren Zerfall Gesundheit und Leben gefährdende Fäulnisgifte entstehen, genau wie bei verdorbenen Fleisch- und Wurstwaren und bei den Fischen.

Das beste Mittel für den Pilzsuchenden, sich vor Schaden zu bewahren, besteht darin, *nur Pilze, die man kennt*, zu nehmen und von diesen nur *junge, frische, gesunde, kräftige* und *trockene* Exemplare auszusuchen.

Dialogue avec nos fondues

Les plus populaires des mets sont parfois les moins connus. Il en va pour eux comme pour ces paysages dont on ne voit plus les traits dominants, parce qu'on les a toujours devant les yeux.

On sait qu'il y a autant de fondues que de cantons romands – étant entendu que la fondue valaisanne s'appelle la raclette. Mais qu'est-ce qui distingue une fondue genevoise d'une fondue vaudoise ou neuchâteloise? Pas seulement diverses nuances dont il vaut mieux ne pas parler, tant elles sont ténues et savantes, à l'usage des seuls initiés. Ici on coupe le fromage en dés, là on le râpe, ailleurs on vous donne toutes sortes de recommandations sur la manière de conduire le mélange à une douce cuisson. Et partout les opérations se déroulent selon un mode défini dans ses moindres détails, un rythme onctueux, où l'on remarque bientôt qu'il s'agit du plus fermé des rites.

Ce qui distingue chacune de ces fondues cantonales, aux yeux de l'observateur, c'est bien davantage encore la façon de la prendre. Comment? Ne consiste-t-elle pas à tremper sa bouchée de pain dans le caquelon mijotant, à La Chaux-de-Fonds comme au bout du Léman, à Ecublens comme à Bulle? Oui certes. Mais il existe un esprit de la fondue. Un esprit engendré par la fondue. Et cet esprit révèle ce qu'il y a de plus intime dans le caractère de l'endroit, de plus vrai dans l'âme de chaque convive. Autrement dit, la fondue fait apparaître et parler le génie du lieu.

Ainsi, voulez-vous connaître la fondue genevoise? Il faut la manger dans le quartier de Saint-Gervais, sous les ateliers des cabinotiers qui firent la gloire des montres de Genève, et avec quelques-uns de leurs descendants, si vous en trouvez par bonheur, car ils deviennent maintenant rares. Plat de la ville basse, plat frondeur. Il apprit au citoyen à rouspéter. L'histoire de Genève est un peu celle des réactions à la fondue – chez ceux qui s'en régalent, et chez ceux qui ne peuvent sentir.

C'est tout le contraire dans les montagnes neuchâteloises: la fondue y porte à la méditation, à la philosophie, et souvent l'agape s'achève en colloque où ne manquent pas les réflexions profondes. Quant aux Vaudois, jamais ils ne retrouvent mieux leurs origines que devant une fondue: la bonhomie du Bourguignon, la prudence du Savoyard. L'humour vaudois doit en être sorti, un soir d'automne, quand on venait d'enterrer M. le bailli, et qu'on attendait l'autre...

Le vin, dans ces fondues, est sacrifié au fromage. Une fondue fribourgeoise n'admet en revanche comme adjonction que le poivre. C'est comme une apothéose du vacherin. Toutes les senteurs des pâturages gruyériens s'y concentrent et s'en exhalent; on croit entendre les sonnailles des troupeaux montant au chalet, et quelque chant lointain du chanoine Bovet. Rien de parail pour la raclette. La raclette n'est qu'un prétexte à déguster un verre de Fendant. Mais le Fendant, n'est-ce pas tout le Valais? Avec son soleil, son terroir nerveux, son air vif, ses fruits pleins de miel.

Paul André

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

BIRDS-EYE-Rosenkohl
sorgfältig in 3 Grössen sortiert
zart, mild und ohne Abfall —
Verlangen Sie Probesendung in der preisgünstigen Grosspackung.
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Zu kaufen gesucht

14 Barstühle

Occasion. Offerten erbeten unter Chiffre B A 2225 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

DODGE 1947/48

7–8 Plätze, 4türige Limousine, schwarz, 40000 km gefahren, garantiert unfallfrei, in sehr schönem, gepflegtem Zustand, **Fr. 6500.–**. Offerten sind zu richten an Jean Willi-Stadtgarage AG., **St. Gallen.**

Zu pachten gesucht

auf Frühjahr 1955 von tüchtigem Wirte-Ehepaar mittleres

HOTEL-RESTAURANT

mit ca. 30–40 Betten. Bevorzugt wird Tessin, Graubünden oder Zentralschweiz. Ausführliche Offerten unter Chiffre Z G 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

Nähe Bahnhof SBB. (Stadt mit grossem Durchgangsverkehr) ein moderner Geschäfts- und Wohnblock AG. (1935 erbaut), welcher sich vorzüglich als

Grosshotel

eignet. Ernsthafte Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten Auskunft unter Chiffre OFA 57867 A an Orell Füssli-Annoncen AG., **Basel.**

Neuzeitlich eingerichtetes

Hospizhotel mit Restaurant

und angegliedertem Kirchgemeindehaus **sucht** auf den 1. März, evtl. auch früher, tüchtiges, initiatives, jüngeres

Verwalter-Ehepaar

Freie Station, Fixum und Anteil am Betriebsergebnis I. Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 9767 W, Orell Füssli-Annoncen AG., **Zürich.**

Restaurateur-Hotelier (Ehepaar), ausgewiesene Fachleute mit langjähriger Tätigkeit im Hotel- und Wirtefach, mit kaufmännischer Bildung und besten Referenzen, zur Zeit Inhaber eines grösseren Betriebes, **sucht per sofort oder später**

Pacht, Direktion oder Gerance

eines **Restaurants, Hotels oder Gasthofes.** Off. unter Chiffre C 24081 U an Publicitas **Biel.**

HOTELIER

der Interesse hätte, mit einem Arzt zusammen ein interessantes Objekt als

Kurhaus zu erwerben

und die wirtschaftliche

Leitung zu übernehmen

wolle sich melden unter Postfach 185, **Zürich 27.**

Inserieren bringt Gewinn!

Gesucht in Bahnhofbuffet d. Ostschweiz

gut präsentierende und fachkundige

Restaurationstöchter
Commis de cuisine
Buffetdame
Hausbeamtin-Bürofräulein
Office-Küchenmädchen

Gefl. Offerten unter Chiffre B O 2313 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

neue, solide

Stühle

schon ab **Fr. 16.–**
O. Locher, Baumgarten, **Thun**

A vendre

cause double emploi, un

fourneau AGA

avec boiler, en parfait état. S'adresser Farinet-bar, **Montana.**

HOTEL-PENSION 4

mit 50 Betten (Zimmer mit fl. Kalt- u. Warmwasser), Zentralheizung, in sehr guter Lage, Hauptstrasse, beim Bahnhof gelegen, in gr. Kurort der Zentralschweiz, **zu verkaufen.** Anz. m. gr. Mob. Fr. 40–50000.–. Übernahme nach Wunsch. Prima Existenz für tüchtige Fachleute. Postfach 21657, **Luzern.**

Bestausgewiesener

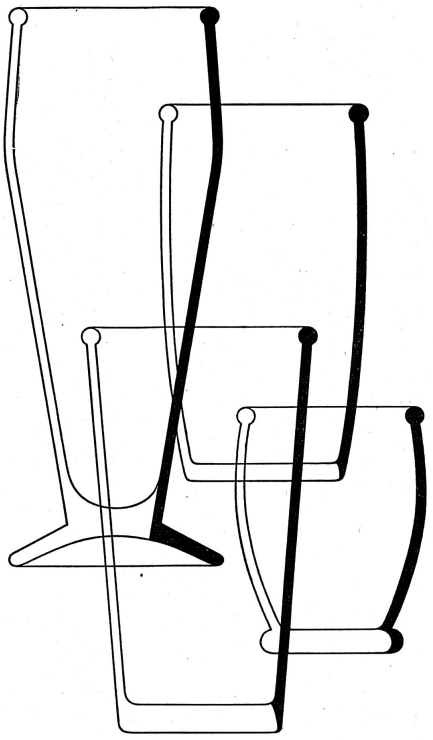
Concierge

vier Hauptsprachen, zur Zeit in Erstklasshaus tätig, **sucht Wintersaison- oder Jahresstelle.** Offerten unter Chiffre B. A. 2137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je cherche une place en Suisse romande pour la saison d'hiver pour me **perfectionner comme**

fille de salle

Je parle allemand et français. Adresser offres à Mlle Hedy Banzer, 9, rue de l'Encyclopédie, **Genève.**



DUR-O-BOR

Das randverstärkte, strapazierfähige Glas, das sogar dem Stossbetrieb standhält.

Häufig verraten auch Ihnen Scherben im Abfallkübel das grosse Gläsersterben, das Ihr Unkostenkonto belastet. Diesem Umstand können Sie abhelfen, indem Sie mehr DUR-O-BOR-Gläser verwenden.

DUR-O-BOR-Gläser gibt es in vielen Formen und Grössen für alle Verwendungszwecke. Sie sind preiswert und in allen guten Fachgeschäften erhältlich; verlangen Sie aber ausdrücklich das echte DUR-O-BOR mit der blauen Etikette.

DUR-O-BOR-Gläser sind in allen gebräuchlichen Formen und Grössen erhältlich!

Gesucht

in kleineres, soigniertes Wintersporthotel in Graubünden (40 Betten) **tüchtiger, entremetskundiger**

Küchenchef

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre W S 2269 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

sommelière
et
fille de maison

Entrée de suite. Faire offres avec photo et certificats à l'Hôtel Central, **Verbier** (Valais).

2 deutsche

Koch-Commis

suchen Stelle für sofort oder für Wintersaison. Beste Referenzen vorhanden. Angebote unter Chiffre OFA 5227 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Gesucht

Chef-Entremetier

Jahresstelle. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet **Olten.**

GROSSES BAHNHOFBUFFET

sucht bestausgewiesenen

Chef-Patissier

in Jahresstelle. Es wird nur eine erstklassige Kraft, die sich auch in der Confiserie- und Süssspeisenherstellung auskennt, berücksichtigt. Off. mit Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre C 15051 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Gesucht

für Erstklass-Tea-room-Restaurant sprachenkundige

Hilfs-Gerantin

Nur qualifizierte Fachleute wollen ihre Offerten einreichen unter Chiffre 3228 an O. Pfändler-Annoncen, Postfach, **Zürich 36.**

Gouvernante générale

est demandée

par grand hôtel des environs de Naples.

Age 38 à 50 ans, situation intéress. pour personne qualifiée. Bon salaire et voyage payé. Faire offres avec certificats et curriculum vitae à **Monsieur Muller, directeur, Hôtel Suisse à Fribourg.**

Gesucht

auf 15. Oktober 1954 in Jahresstelle nach Luzern

I. Saaltochter oder Obersaaltochter

Vertrauensposten mit angemessener Minimallohngarantie. Gutausgebildete, fachtüchtige Töchter wollen sich melden unter Chiffre S O 2270 an die Hotel-Revue, Basel 2.

5. Kurs für Fremdenverkehr

Reise- und Verkehrsbürodienst 27.—29. Oktober 1954

Aus dem Programm:

«Die Lage im schweizerischen Fremdenverkehr»
Herr Prof. Dr. K. Krapf, Vizedirektor des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes, Bern

«La politique aérienne suisse»
Herr Dir. L. L. Ambord, Swissair, Zürich

«Die Schweiz als Reiseland – von einem deutschen Fachmann gesehen»
Herr Dir. F. E. Meinecke, Kurverwaltung Wiesbaden

«Rentabilitätsprobleme der schweizerischen Hotellerie»
Herr Dr. Oskar Michel, Direktor der Hotel-Treuhand-Gesellschaft

«Der Film in der Verkehrswerbung»
Referat von Herrn Dr. Heinrich Fueter, Direktor der Condor-Film AG., Zürich

Besuch des Fernsehstudios Zürich

Drei aktuelle Probleme der Fremdenverkehrspolitik:
Ferienvorverlegung und -verlängerung
Anpassung der Fahrpläne
Alpenstrassen und Alpentunnel
Dr. Ed. Schütz, Verkehrsdirektor, Luzern

«Die Photographie in der Werbung»
Herr Jos. Laubacher, Fachphotograph, Luzern

Diskussion nach den Referaten — Sehr interessant und lehrreich für jeden, der sich für Fremdenverkehr interessiert, besonders auch für Hoteliers, Direktoren, Concierges, Sekretäre usw. – Vollständiges Programm sofort auf Verlangen. Telephon (041) 2 55 51.

Schweizerische Hotelfachschule Luzern, im «Montana»

SELTENE GELEGENHEIT!

In Santa Margherita (Ligure) günstig zu verkaufen:
In herrlicher Lage am südlichen Hügelhang mit Panorama auf den ganzen Golf

herrschaftliche Villa

mit Pförtner- und Garagenhaus

Erstklassige Bauausführung in Naturstein, moderne Konzeption, Grundstück 2000 m². Grosser Palmen-, Früchte- und Blumengarten. Ruhige Lage, jedoch an der Hauptstrasse.

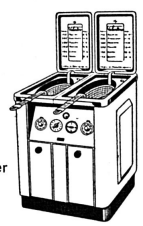
Besonders geeignet für Hotel-Pension oder Dependance.

17 Räume, 3 Bäder, sämtlicher moderner Komfort, **3 grosse Terrassen aufs Meer,** elektr. Boiler, Gas, Telephon etc. • Ausbau- und Erweiterungsmöglichkeiten gegeben. • Durch Privatstrasse 3 Minuten zum Ortszentrum.

Grösserer Anteil der Kaufsumme kann in Westdeutschland in D-Mark bezahlt werden.

Zwecks direkter Verhandlung mit dem Eigentümer schreiben Sie bitte unter Chiffre R W 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inhalt 4—5 Liter
4 Modelle
Fr. **585.—** bis
Fr. **895.—**



Inhalt 2×5 Liter, zwei unabhängig heizbare Bassins. Breite 50 cm.
Preis Fr. **1690.—**

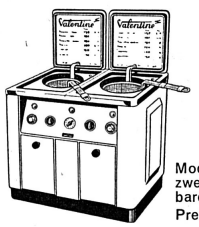
VALENTINI-FRITEUSEN

Auswahl unter zehn verschiedenen Grössen und Modellen. – Verlangen Sie einen Apparat unverbindlich zur Probe. – Günstige Teilzahlungsbedingungen.

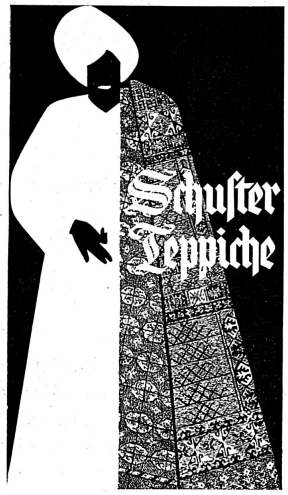
Vertretung für die deutsche Schweiz:

H. BERTSCHI, ZÜRICH 7
Sillerwies 14 – Telephon (051) 34 80 20

Modell Super
1×8 Liter
Fr. **1580.—**



Modell Super double, zwei unabhängig heizbare Bassins à 8 Liter.
Preis Fr. **2480.—**



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

NELKEN

per Dutzend Fr. 3.— per hundert Stück Fr. 20.— in allen Farben ab 50 Stück gewähren wir Ihnen den Hundert-Preis.

E. Kummer, Blumenhalle, **Baden**
Telephon (056) 2 76 71

A VENDRE

dans station des Alpes vaudoises en plein développement, télésiège et deux ski-lifts

HOTEL

deuxième rang, 45 lits. Mobilier et équipement complets. Nécessaire pour traiter Fr. 35000.–. S'adresser Régie Ch. Muller-Veillard, **Montreux.**

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

in **Olten** an zentraler Lage (Restaurant, Sitzungszimmer, 7 moderne Zimmer mit 12 Betten, 2 vermietete Wohnungen, elektrische Küche, Garagen usw.). Anzahlung zirka 100000 Fr. Eintritt nach Übereinkunft. Interessenten belieben sich zu wenden an W. Schärer, Notar, **Aarau,** Tel. 21917.

Hotel Garni

à remettre

dans centre ville importante de Suisse romande. Installations techniques de 1er ordre. Mobilier moderne. En pleine activité. Nécessaire pour traiter Fr. 550000.–. Pour tous renseignements s'adresser sous chiffre P Q 61296 C à Publicitas **Zurich.**

N 8

Zufriedene Gäste kommen immer wieder! Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer gepflegten Küche, wo nur erstklassige Zutaten verwendet werden: Mit NUSSGOLD kochen Sie köstlich fein und vorteilhaft dazu. NUSSGOLD «gelb» ist besonders preiswert und ausgiebig im Gebrauch. Der Zuspruch Ihrer Gäste bestätigt: Mit NUSSGOLD schmeckt's besser!

Ein praktischer Wink: Bratkartoffeln werden besonders appetitlich zum Ansehen, wenn Sie zum Schluss nochmals ein Stück NUSSGOLD «10%» drangeben und die Kartoffeln bei guter Hitze rasch darin wenden.

Vorteil der Tablettenform: Die praktischen 10 kg-Cartons beanspruchen weniger Raum für die Lagerung.

Speisefettwerke AG GATTIKER & CO Rapperswil SG

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

Wirtschafts-stühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312

Reklame-Bettwaren

500 Duvets, Halbflaum, à Fr. 48.–. Federkissen à 14.–. Gut gefüllt, mit Rücknahmegarantie. Zaugg, **Arch** (BE), Bettwarenfabrikation.

Lerne

Englisch

in London

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

Der beliebten

GIGER-MISCHUNG

wurde von der Jury der HOSPES die höchste Auszeichnung **Goldmedaille mit «Félicitations»** verliehen.

Ein neuer Beweis überlegener Qualität! Verlangen Sie bitte bemusterte Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735

Zu verkaufen

in der deutschen Schweiz in Ortschaft am See, Nähe grösserer Stadt, guterhaltene

Gasthofliegenschaft

mit bestbekanntem

Restaurant

mit **Fr. 200000.– Umsatz. Für tüchtiges Wirte-Ehepaar erstklassige Existenz.** Preis günstig. Grössere Anzahlung Bedingung. Offerten unter Chiffre K 15133 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Wegen Hotelpachtaufgabe **günstig abzugeben** diverse grosse dekorative

ÖLGEMÄLDE

des Genfer Malers

Henry Claudius Forestier (1875-1922)

Jagd- und Tiermotive, passend für Hotelvestibül usw. Zuschriften unter Chiffre O G 2282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht

Hotel

mit 40–60 Betten. Kein Saalbetrieb. Offerten unter Chiffre K G 2281 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Geschirr abwaschen

leicht gemacht

mit dem entfettenden Reinigungspulver

Sap

Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

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

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

Aber gewiss

. . . . nur bei Inserenten kaufen!

4

BALÜ

BAUMANN-LÜFTUNGEN

Lüftungsanlagen für Restaurants, Säle Sitzungszimmer, WC, Klimaanlagen Entnebelungsanlagen für Küchen

ARNOLD BAUMANN AG.
LUFTTECHNISCHE ANLAGEN
THUN · BERN · LAUSANNE

Thun Tel. 033 / 2 23 76 Florastraße 2
Bern Tel. 031 / 2 55 35 Freiburgstraße 111
Lausanne Tel. 021 / 22 23 76 5, rue Centrale

★ LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 46 72 94

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

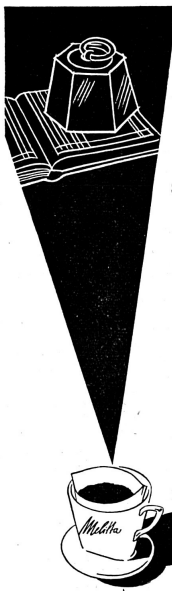
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Sprachkurse für Anfänger und Fortgeschrittene.
Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch das Schulsekretariat in der Schweiz:

Fritz Schillig, Lindenstrasse 33
Zürich 8 – Telephon (051 34 49 33



Kaffeepreis-Aufschlag . . . keine Mehrbelastung

Sie können mit 20-30% weniger Kaffeepulver einen kräftigen, satzfreien Kaffee von feinblumigem Aroma erzielen, wenn Sie den Kaffee fast mehlfein ausmahlen lassen.

Mehlfein gemahlener Kaffee ist ausgiebiger, aber nur im Melitta-Schnellfilter, mit Melitta-Filterpapier verwendbar. Sie haben es also in der Hand, den Kaffee-Preisaufschlag nicht nur wettzumachen, sondern erst noch unabhängiger zu werden in Stoßzeiten, oder wenn einmal die Kaffee-Maschine spuken sollte. Wählen Sie aber die richtige Größe, je nach der Kaffee-Menge, die Sie zubereiten wollen, und zwar:

Filtergröße: 102 für 1/2 - 1 1/4 Liter
103 für 1 1/4 - 2 1/2 Liter
104 für 2 1/2 - 4 Liter
105 für 4 - 8 Liter
106 für 8 - 12 Liter

Mit dem Melitta-Schnellfilter in Reserve — nie in Verlegenheit!

Lieferung durch Fachgeschäfte. Prospekte und Auskünfte auch über den Melitta-Tassenfilter (in einzelnen Gaststätten bis 60 Stück im Gebrauch!) durch die

Melitta A.G. Zürich 1/24 Tel. 051 34 47 77

HOTELS

...VERWENDEN MIT GROSSEM ERFOLG UNSERE WIRKUNGSVOLLEN LICHTREKLAMEN!

L. KRAFT LICHTREKLAMEN OLTEN
TEL. (062) 5 40 59