

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **65 (1956)**

Heft 40

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.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnnummer 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 Birkhäuser S.A., Bâle, Elsbethenstr. 15. - *Redaktion et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compteur de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 40 Basel, den 4. Oktober 1956

Erscheint jeden Donnerstag

65. Jahrgang 65^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 4 octobre 1956

N° 40

Kann dem Preisauftrieb Einhalt geboten werden?

Der Kampf zwischen Preis und Lohn nimmt in der wirtschaftspolitischen Diskussion der Gegenwart einen breiten Raum ein, und der Begriff «Inflation» gehört beinahe zum täglich verwendeten Wortschatz der Wirtschaftspublizistik. Steigende Preise lösen zwangsläufig Lohnforderungen aus, sagen die einen. Höhere Löhne haben unweigerlich steigende Preise zur Folge, behaupten die andern. Sicher besteht zwischen Preis und Lohn ein Kausalzusammenhang im Sinne einer wechselseitigen Beeinflussung, die das in Gang bringt, was wir als Inflationsspirale bezeichnen.

An einer inflationären Entwicklung hat auf die Dauer niemand ein Interesse. Darüber ist man sich in allen Lagern einig. Einigkeit besteht also darüber, dass dem inflationären Preisauftrieb Einhalt geboten werden muss, will man nicht schwere wirtschaftliche und soziale Erschütterungen in Kauf nehmen, die die Grundlagen unserer gesellschaftlichen Ordnung zu unterminieren drohen.

Wie weit ist der inflationäre Preisauftrieb gediehen?

Seit 1939 ist der Lebenskostenindex – der nunmehr mit einigen Änderungen im Aufbau «Landesindex der Konsumentenpreise» heisst –, wenn wir die ihm zugrundeliegenden Preise 1939 mit 100 gleichsetzen, auf 175 geklettert. Fassen wir auch nur die Entwicklung seit 1951 ins Auge, so sehen wir, dass sie in der Richtung eines weiteren Preisauftriebes verläuft. Von 167 Punkten im Durchschnitt des Jahres 1951 ist der Landesindex der Konsumentenpreise auf 173 im Jahresdurchschnitt 1955 gestiegen, und Ende August 1956 stand er bereits auf 176. Für die in der Betriebsrechnung der Hotellerie besonders wichtige Position Nahrungsmittel erhöht sich die Indexziffern in der nämlichen Zeitspanne von 181 (1951) auf 190 (1955) und 195,3 im August 1956. Noch ausgeprägter waren die Lohnsteigerungen, ist doch allgemein bekannt, dass gegenüber 1939 die Arbeiterschaft fast durchwegs Reallohngegewinne, bei einzelnen Kategorien bis zu 30%, verzeichnen können, wobei es dahingestellt bleibe, ob und wie weit darin eine Ursache des Preisauftriebes zu erblicken ist, oder ob die Lohnbewegung mit entsprechenden Fortschritten in der Richtung der Produktivitätssteigerung parallel ging. Immerhin sei hier die Auffassung eines Wirtschaftspublizisten festgehalten. Der Handelsredaktor des «Bund» stellte kürzlich fest:

«Kamen die ursprünglichen Impulse auf den Preisindex aus dem Inland selber, aus der Entwicklung der Mieten und Preisgeständnisse an die Landwirtschaft, so hat sich das Bild in letzter Zeit zu ändern begonnen: immer mehr ist es das Perpetuum mobile des Mechanismus der Preise und Löhne, das in unserem Lande anfängt, preisbestimmend zu werden.»

Mit andern Worten heisst das also, dass die Inflationsspirale, von der wir bereits andeutungsweise gesprochen haben, sich zu drehen begonnen hat.

Der Bundesrat appelliert an die Privatwirtschaft

Wenn man sich daher in allen Kreisen Gedanken zu machen beginnt, wie man der inflationären Entwicklung Einhalt gebieten könnte, so ist das verständlich und zeugt vom Willen, den Dingen nicht einfach ihren Lauf zu lassen. Erfreulich ist, dass auch die Behörden sich der Ge-

fahren bewusst sind, die in der unaufhaltsamen Aufwärtsentwicklung der Preise und Löhne liegen. Vor wenigen Wochen, am offiziellen Tag des Comptoir suisse in Lausanne, hat Herr Bundesrat Dr. Holenstein auf den Kampf um den gebührenden Anteil an der guten Konjunktur hingewiesen, der zwischen den wirtschaftlich starken Zweigen und den schwächeren Gruppen und Ständen, die sich in ihrer Entwicklung gehemmt oder in ihrer Existenz sogar bedroht fühlen, entbrannt ist. Deshalb sei in den wirtschaftlichen Auseinandersetzungen billige Rücksichtnahme und Gerechtigkeit gegenüber den andern geboten. Es soll der Wille nicht erlahmen, im Kampf der Gruppeninteressen die grossen Zusammenhänge und die Interessen der Gesamtwirtschaft und des Volksganzen nie aus dem Auge zu verlieren. Alle Beteiligten müssten sich über die Gefahren im klaren sein, die aus einem weiteren Steigen der Preise und Löhne und damit der Lebenskosten entstehen. Wörtlich führte Bundesrat Holenstein aus:

«Wir müssen bedenken, dass viele Zweige unserer Wirtschaft von der Konjunktur weniger begünstigt sind als andere. Sie können die erhöhten Produktionskosten, aus Lohnerrhöhungen, nicht durch Steigerung der Produktivität ausgleichen und sind dann genötigt, die Preise ihrer Produkte zu erhöhen. Ich denke an verschiedene Zweige der Industrie und des Gewerbes, z. B. an grosse Teile der Textilindustrie, an unsere Hotellerie in den Fremdenverkehrsgeländen usw. Ich denke aber besonders auch an unsere Landwirtschaft. Sie leidet in wachsendem Masse unter der Abwanderung ihrer Arbeitskräfte in Industrie und Gewerbe, die wesentlich höhere Löhne zahlen können als die Landwirte. Die Leidtragenden eines fortwährenden Preis- und Lohnauftriebes wären zuerst die sozial Schwachen, die Rentenbezügler und Sparer, die Witwen und Waisen und zahlreiche soziale Fürsorgeinstitutionen, dann aber auch diejenigen Volksteile, die nicht in den besonders begünstigten Wirtschaftskreisen tätig sind; auf längere Sicht aber auch die Konkurrenzfähigkeit unserer Exportwirtschaft und letzten Endes das ganze Volk.»

Der Chef des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements versicherte, dass der Bundesrat, der diese Entwicklung mit grosser Aufmerksamkeit verfolgte, sich ständig bemühe, einer gefährlichen Auftriebendenz mit geeigneten Mitteln, die dem Staat zur Verfügung stehen, entgegenzutreten. Die Hauptverantwortung für konjunkturgerechtes Verhalten und für die Vermeidung einer gefährlichen Steigerung unseres Lebenskostenniveaus liege aber in unserer auf dem Grundsatz der Handels- und Gewerbefreiheit aufgebauten Wirtschaftsordnung, bei der Wirtschaft selbst.

Die Hotellerie betreibt eine Preispolitik der Mässigung

Der Hotellerie gegenüber lässt sich der Vorwurf nicht erheben, sie habe mitgeholfen, die Preisauftriebendenz zu begünstigen. Wir stellen dies ohne jegliches Gefühl der Selbstgerechtigkeit fest, denn die Hotellerie, die ja im Dienste der Befriedigung eines sog. Wahlbedürfnisses steht, ist restlos der internationalen Konkurrenz ausgesetzt und gar nicht in der Lage, eine aktive Rolle im Preiskampf zu spielen. Sie weiss, dass die Nachfragekurve bei Preiserhöhungen sehr elastisch zu reagieren pflegt. Schon aus diesem Grunde befolgt die organisierte Hotellerie eine Politik preislicher Mässigung, wie sie der Hotelführer widerspiegelt; seit Jahren sind die von ihm publizierten verbindlichen Preismargen unverändert geblieben, abgesehen von den Margen für jene Häuser, die sich über wesentliche Komfortverbesserungen ausweisen können. Diese Politik stabiler Preise steht wohl einzig da und ist um so bemerkenswerter, als in der gleichen Zeit die Preise der Kostengüter und der Löhne ganz wesentlich gestiegen sind. Während aber viele Industriezweige entweder durch

SCHWEIZER HOTELFÜHRER 1957/58

Meldefrist für Korrekturen:

20. Oktober 1956

Die Mitglieder von Sektionen sind gebeten, ihre Korrekturen den Sektionspräsidenten, denen kürzlich ein Zirkular betreffend den neuen Hotelführer zugestellt wurde, zu melden. Die Einzelmitglieder wollen ihre Korrekturen direkt an das Zentralbureau des SHV in Basel melden. Da der Schweizer Hotelführer 1957/58 einige Wochen früher als sonst erscheinen soll, bitten wir um unbedingte Einhaltung der obigen Meldefrist. Wir danken zum Voraus.

Die Pauschalpreise sind neu zu errechnen, weil ab Frühjahr 1957 der Bedienungsgeldzuschlag für Aufenthalte von drei Tagen an nicht mehr 10 %, sondern 12 % betragen wird, gemäss einer kürzlich getroffenen Vereinbarung zwischen den an der Bedienungsgeldordnung beteiligten Vertragspartnern. Für Aufenthalte von einem Tag und zwei Tagen wird der Ansatz durchgehend 15 % betragen.

Preiserhöhungen oder durch Rationalisierungsmassnahmen die Kostensteigerungen zur Hauptsache zu kompensieren vermöchten, ist in der Hotellerie die Erhöhung der Gesteungskosten nicht oder nur in ganz ungenügendem Masse möglich, während Produktivitätssteigerungen in einem so sehr auf Dienstleistung eingestellten Gewerbe durch Rationalisierungsmassnahmen engste Grenzen gesetzt sind. Diese «Kostenklemme» bildet denn auch den Grund, warum in jenen Teilen der Hotellerie, die nicht überdurchschnittlich hohe Besetzungsquoten aufweisen, noch immer keine befriedigenden Erträge herausgewirtschaftet werden.

Unser Wirtschaftszweig hat demzufolge allen Anlass, die Bemühungen zur Stabilisierung der Preise und Löhne zu begrüssen, denn kraft der Stellung der Hotellerie im Gefüge der schweizerischen Volkswirtschaft ist sie dazu verdammt, immer auf der untersten Sprosse der Leiter zu stehen.

Waren die Massnahmen zur Inflationsbekämpfung erfolgreich?

Die weiter oben geschilderte Entwicklung des Index der Konsumentenpreise liess erkennen, dass der Trend der Preise eindeutig aufwärtsgerichtet ist. Darf daraus geschlossen werden, dass die bisherigen Massnahmen zur Konjunkturdämpfung – Sterilisierung von Geldkapitalen, Verschiebung von öffentlichen Aufträgen usw. – oder Empfehlungen zum Masshalten wirkungslos blieben? Ja und Nein. Das Zurückbleiben der Preissteigerung hinter derjenigen des Auslandes darf als Beweis dafür gewertet werden, dass die Schweiz die inflationäre Bewegung des Auslandes nicht oder doch nur in abgeschwächtem Mass mitgemacht hat. Wir rühnen uns der Tatsache, dass die Preisentwicklung bei uns in ruhigeren Bahnen verläuft und erblicken darin mit Recht einen Grund für die Konkurrenzfähigkeit der schweizerischen Exportwirtschaft auf den internationalen Absatzmärkten. Wir sind uns auch bewusst, dass, sollte dieser Vorsprung verloren gehen, der Konkurrenzkampf bedeutend härtere Formen annehmen würde.

«Importierte Inflation»

Die Frage, ob sich der Konkurrenzvorsprung behaupten lässt, ist für die Exportwirtschaft von grösster Bedeutung. Sie ist auch durchaus aktuell, weil, wie wir gesehen haben, von einer Preis- und Lohnstabilität in der Schweiz nicht gesprochen werden kann. Es gilt daher, ohne Vor-

Skål!

A propos du récent congrès des Skål-Clubs

Le congrès international des Skål-Clubs qui vient de se dérouler à Interlaken du 8 au 13 septembre nous donne l'occasion de renseigner nos lecteurs sur cette sympathique «amicale du tourisme», qui s'est étendue rapidement dans le monde entier et qui est appelée à établir des liens personnels et durables entre des professionnels du tourisme, le mot tourisme étant pris dans son sens le plus large.

Le mot Skål est, paraît-il, utilisé en Scandinavie lorsque l'on boit à la santé d'un ami, et il se compose des initiales de quatre mots scandinaves, signifiant: santé, amitié, longue vie, bonheur.

Le but des Skål-Clubs est d'unir les représentants d'agences de voyages et de tourisme en inspirant à leurs membres un esprit d'amitié et d'unité et en leur permettant de développer leurs connaissances techniques par un échange de vues constant entre les membres de différents pays.

Origine et extension

En 1932, un groupe de représentants d'agences de voyages parisiennes fut invité par des compagnies de navigation aérienne à visiter la Scandinavie. Durant ce déplacement, de nom-

breuses amitiés se créèrent parmi les participants et ils décidèrent, à leur retour à Paris, de se rencontrer régulièrement, afin de raffermir cette amitié. C'est dans ce but, qu'ils créèrent un club qu'ils appelèrent «Skål-Club», auquel ils invitèrent toutes personnes occupées dans l'industrie touristique qui visitaient Paris. Il devenait dès lors inévitable que ces visiteurs, de retour chez eux, soient les propagateurs de ce mouvement.

En 1933 déjà, des Skål-Clubs, furent créés à Anvers, à Nice, à Bruxelles et à Montreux, et en 1934, les représentants de ces différents Clubs fondèrent à Paris l'Association internationale des Skål-Clubs qui groupe aujourd'hui environ 10 000 membres affiliés à 150 clubs répartis dans le monde entier. La Suisse a suivi le mouvement, puisqu'elle ne compte pas moins de 12 clubs, réunissant environ 600 membres. Le Skål-Club suisse est actuellement présidé par M. Georges Jenny de Montreux, dont l'entregent et l'affabilité sont bien connus de tous les spécialistes du tourisme suisses et étrangers. Précisons encore, que pour être membre actif d'un Skål-Club, le candidat doit faire partie d'une organisation authentiquement et activement occupée à la vente ou à la diffusion des voyages, ou (Suite page 2)

eingenommenheit zu prüfen, welches die Faktoren sind, die die inflationäre Entwicklung auch in der Schweiz begünstigen, welche Kräfte das schweizerische Preisniveau im Sinne einer langsamen aber ständigen Erhöhung beeinflussen.

Es unterliegt keinem Zweifel, dass die Preisniveaus der verschiedenen europäischen Länder sich in ganz unterschiedlicher Weise verändert haben. Andererseits aber – Bundeswirtschaftsminister Professor Erhard hat kürzlich, anlässlich der Eröffnung der deutschen Industriemesse in Berlin, darauf hingewiesen – sind trotz dieser unterschiedlichen Entwicklung die Wechselkurse stabil geblieben. Wenn aber im Falle der Schweiz die ausländischen Preise stärker steigen als bei uns, dann bedeuten feste Wechselkurse, dass ein Preisgefälle zugunsten der Schweiz entsteht, mit andern Worten, dass Exportindustrie und Fremdenverkehr, d. h. unsere Exportwirtschaft, durch dieses Preisniveaudisparität einen Auftrieb erhält, der sich naturgemäss auf die Inlandwirtschaft fortplant. Investitionsfreudigkeit, Vollbeschäftigung, Kampf um die Arbeitskräfte und – auf der Geldseite – Zahlungsbilanzüberschüsse trotz beachtlichem Kapitalexport sowie, damit zusammenhängend, Geldschöpfung sind die natürlichen Auswirkungen. Und da wundert man sich, dass Preise und Löhne in die Höhe gehen! Mit Recht hat Redaktor Dr. E. Ruchti («Bund») auf die paradoxe Situation aufmerksam gemacht, die darin besteht, dass, je besser es unseren Stabilisierungsbemühungen gelingt, den Lohn- und Preisauftrieb in Schranken zu halten, desto grösser die «importierte Inflation» werden müsse. In der Tat werden durch die Stabilisierungsbemühungen über den internationalen Zahlungsmechanismus Kräfte ausgelöst, die selbst wieder inflationsfördernd wirken und dadurch diese Bemühungen zum Teil wieder illusorisch machen.

Ist die Situation ausweglos?

Angesichts einer solchen Situation läge es nahe, den Dingen einfach ihren Lauf zu lassen. In unserem Land ist glücklicherweise die Furcht vor einer andauernden Schmälerung der Kaufkraft unseres Frankens zu stark entwickelt, als dass ein solch fatalistisches Verhalten der für die Währung verantwortlichen Organe gebilligt würde. Was aber kann getan werden, um die Folgen von internationalen Preisniveaudisparitäten, wie sie heute bestehen, zu bekämpfen? Theoretisch könnte diesem Umstand zweifellos durch eine kleine Operation abgeholfen werden, etwa dergestalt, dass, wie man seinerzeit, als die ausländischen Preisniveaus als Folge von Pfund- und Dollarabwertung sowie der Devisenzwangswirtschaft in andern Ländern tiefer lagen, 1936 zur Frankenabwertung geschritten ist, nimmher, wo das Gegenteil der Fall ist, eine Frankenaufwertung vornehmen, wie es die Logik der Dinge erheischen würde. Auch in Westdeutschland ist diese Frage ernstlich erwogen worden, doch hatten die für die Währung verantwortlichen westdeutschen Behörden es nicht gewagt, den entscheidenden Schritt zu tun. Und das Beispiel

Schwedens – dieses Land hat mit seiner seinerzeitigen Kronenaufwertung einen nicht eben ermutigenden Erfolg eingeheimst – reizt nicht zur Nachahmung.

Warum sollen diejenigen Länder, die sich keiner Inflationspolitik verschrieben haben, Massnahmen zur Korrektur von Wechselkursen ergreifen, die mit den Kaufkraftparitäten nicht mehr in Einklang stehen? Wie leicht könnte dadurch die technische Position des Schweizer Frankens, der beinahe das Ansehen einer Weltwährung geniesst, bei der zu erwartenden Versteifung des Exportgeschäfts, einem empfindlichen Rückgang des Fremdenverkehrs und der Labilität der internationalen Kapitalbewegung, sich über Nacht grundlegend verschlechtern.

Gerade die Hotellerie hätte am allerwenigsten Grund, eine konjunkturpolitisch motivierte Frankenaufwertung zu befürworten, denn wesentliche Elemente ihrer Gesteungskosten – es sei nur auf die Preise auf dem Nahrungsmittel-sektor verwiesen – würden sich bei einer Frankenaufwertung als unkomprimierbar erweisen, indem billigere Importmöglichkeiten durch die bestehenden Schutzbestimmungen für die Landwirtschaft sich nicht auf die Konsumentenpreise auszuwirken vermöchten. Wir hätten also nur sichere Nachteile, jedoch keinerlei Vorteile zu erwarten. Überdies bekämen die Schutzzolltendenzen in unserem Land zweifellos einen stärkeren Auftrieb, die zu fördern die Hotellerie nicht das geringste Interesse hat. Wenn daher Dr. Ruchti schon aus währungspolitischen und allgemeinwirtschaftlichen Überlegungen vor einer Währungspolitik warnt, die sich vom Tagesgeschehen diktieren lässt, so können wir auch vom fremdenverkehrspolitischen Standpunkt aus dieser Auffassung nur beipflichten.

Keine währungspolitischen Experimente

Mag unsere harte Währung vielleicht auch ein Hindernis sein, die Preis- und Lohnauftriebstendenzen auf die Dauer erfolgreich zu bekämpfen, so ist es doch besser, wenn alle Kreise der Wirtschaft gemeinsam mit den Behörden versuchen, durch Masshalten in der Preis- und Lohnpolitik bremsend zu wirken. Dazu besteht um so mehr Anlass, als die Währungen gewisser anderer Länder keineswegs so gefestigt sind, dass defizitäre Zahlungsbilanzentwicklungen und damit neue Währungskrisen ausserhalb des Bereichs der Möglichkeiten liegen. Politische Unruhen, die militärische Massnahmen nötig machen, begünstigen die Inflationsstendenz, und die langfristigen Zahlungsbilanzperspektiven, so etwa diejenigen Grossbritanniens, werden nur bedingt mit Zuversicht beurteilt. Darum dürfte es klug sein, von einer Aufwertung des Schweizer Frankens im heutigen Zeitpunkt abzusehen, um nicht Gefahr zu laufen, die Massnahme eventuell schon nach kurzer Zeit rückgängig machen zu müssen. Wenn aber von staatlicher Seite der Wirtschaft Masshalten in bezug auf Preis und Lohn empfohlen wird, dann darf auch die private Wirtschaft vom Staat verlangen, dass er seinerseits das gute Beispiel gebe.

Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie

Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

Liste der Anteilscheinzeichner – Liste des souscripteurs de parts sociales

Dans sa séance des 18 et 19 septembre 1956 à Schaffhouse, le Comité central de la SSH, a décidé de prolonger

jusqu'à fin octobre 1956

le délai qu'il avait fixé pour l'exécution de la campagne de propagande et pour les souscriptions de parts sociales en faveur de la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière.

Nous avons commencé la semaine dernière la publication des noms des souscripteurs et la première liste parue a révélé que cette coopérative était fort bien accueillie dans les rangs de la SSH. Il convient donc pour nos membres et nos sections de faire un effort pendant ce mois d'octobre afin que le but que nous nous sommes fixé puisse être atteint. L'hôtellerie réussira très certainement à fournir le capital que l'on attend d'elle, si chaque établissement affilié à la SSH, collabore solidement selon sa grandeur, son rang et ses moyens. Jusqu'à présent, les souscriptions varient de 1 à 10 parts sociales par membre.

Pour les sections qui voudraient organiser encore des séances d'information à l'intention de leurs membres, les organes directeurs de la SSH, sont à leur entière disposition pour présenter les exposés et pour donner des renseignements de toute nature.

Hotelier-Verein Ascona-Brissago
Hotelier-Verein Baden-Ennetbaden
Hans Reiting, Hotel Bahnhof, Baden
Hotel Wädsterhof AG., Familie Frid. Fassbind, Brunnen
J. Willmann, Grand Hotel, Brunnen
Marc Défago, Hôtel de Champéry, Champéry
Robert Tuor, Hotel Disentis, Disentis
Paul Odermatt-Mosmann, Hotel Fügen, Fügen, und Hotel Belvédère, Wengen
Marcel Müller, Hôtel Victoria, Genève
Société pour l'exploitation de l'Hôtel du Rhône, Genève
Marie Krebs, Hotel Bellevue, Interlaken
J. Reichen, Hotel Kurhaus, Kandersteg
Johannes Müller, Hotel Müller, Castagnola, Lugano
Ed. Leimgruber's Erben, Hotel Schiller, Luzern.
A. Herreg, Hôtel Jeanne d'Arc, Montana
S. A. du Grand Hôtel Excelsior & Bon Port, Montreux
Grand Hôtel Suisse & Majestic, S. A., Montreux
Grand Hotel Rigi-Kalthard AG.
Hotels Belvédère, Post und Park AG., Schuls
Park Hotel Vitznau AG., Vitznau
Hans Weber-Grossmann, Hotel Bühlegg, Weggis
Heinz Perler, Hotel Bernerhof, Wengen

Stand der Zeichnungen bis 28. September 1956:
208 Genossenschafter mit 658 Anteilscheinen.

Skål!

(Suite de la page 1)

à des industries connexes, dont en particulier l'hôtellerie. Il doit y occuper une position en vue ayant directement trait à la direction d'un organisme ou à la vente et à la diffusion des voyages et des séjours.

Le congrès d'Interlaken

Le congrès que l'Association internationale des Skal-Clubs a tenu à Interlaken au milieu de septembre et qui était placé sous la présidence d'honneur de M. G. Lepori, conseiller fédéral, chef du département fédéral des postes et chemins de fer, a réuni quelque 500 participants

Une remarquable allocution de M. le conseiller fédéral G. Lepori

Le chef du département fédéral des postes et chemins de fer a assisté à la grande séance d'ouverture du 9 septembre au Kursaal d'Interlaken et il a prononcé l'allocution très applaudie dont nous reproduisons ci-après de larges extraits. Elle met bien en évidence l'importance et le caractère du tourisme moderne, de même que le rôle des agents de tourisme à toutes les phases de leurs activités:

«Le privilège m'est accordé de vous apporter, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs, l'hommage du Conseil fédéral et je le fais avec autant plus de plaisir que le ministère qui m'est confié – celui qui porte officiellement le titre de Département des postes et chemins de fer – est également voué aux problèmes touristiques.

Pour la seconde fois depuis la fin de la Deu-

venus des principaux pays d'Europe et d'Outre-Mer. Ce n'est pas le premier congrès que cette association tient en Suisse, puisqu'elle a siégé déjà en 1935 à Lucerne, en 1939 à Zurich et en 1947 sur les rives du Léman, soit simultanément dans les villes de Genève, Lausanne et Montreux. Le congrès de l'année dernière avait eu lieu à New York.

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

xième Guerre mondiale, les assises de votre puissante corporation se tiennent en Suisse. En 1949, vous avez siégé sur les bords du lac Léman et vous êtes maintenant réunis dans une région qui fut parmi les premières à découvrir les magnifiques ressources du domaine qui vous intéresse et à le mettre en valeur.

Voilà bientôt deux siècles que la Suisse attire les voyageurs de toutes les parties du monde. Les courants touristiques n'avaient pas encore, au siècle dernier, l'importance que leur donne toute une gamme de besoins où le désir d'évasion, la soif d'exploration, la recherche d'horizons neufs et de résonances nouvelles ont composé, ensemble, la renommée touristique de ce pays qui a le plaisir de vous accueillir.

Pour entretenir, ce renom, il faut que la Suisse

Bordbuch einer Studienreise*

Touristik und Gastronomie in Skandinavien und Russland

Von unserem Mitarbeiter W. Wymann

Im Speisesaal von arm und reich

«Welches ist das beste Hotel oder Restaurant in Moskau?» Das kann ich Ihnen nicht sagen, wird einem von 90 Prozent des Hotelpersonals geantwortet, «ich war und arbeitete noch nie in einem andern Hotel». Denn der Staat allein entscheidet über einen Stellungswechsel.

Also erblicke ich vom «Intourist», dem staatlichen Reisebüro, dem auch sämtliche Gaststätten unterstehen und das jeden meiner vielen Wünsche erfüllt, einen Rundgang durch die gastronomisch interessantesten Betriebe, um mir selber ein Urteil zu verschaffen. Als erstes besuche ich eine grosszügig gebaute, absolut moderne Kantine auf dem Bauplatz einer Wohnkolonie. 4500 Mann arbeiten hier und erhalten soeben die Mittagsverpflegung: Kohlsuppe mit einem Stück Siedfleisch und Salzkartoffeln, dazu Weissbrot, soviel jeder wünscht. Preis 3,5 Rubel, was ca. zwei Arbeitsstunden für den Handlanger oder einer halben Stunde für den Vorarbeiter entspricht.

Riesige, mechanisierte elektrische und Dampföfen in der neuen Universität.

wo täglich zwischen 10 000 und 11 000 Mahlzeiten zubereitet werden. Jeder der 6000 Studenten hat in diesem höchsten Gebäude Europas u. a. ein Einzelzimmer. Sehr viele benutzen die Möglichkeit, ihre Verpflegung in der auf den Etagen installierten Studentenküchen selbst zuzubereiten. Das Menü des Tages besteht ebenfalls aus Kohlsuppe – die «plat de résistance» in ganz West-Russland –, grillierte Bratwürste, Bouillon-Kartoffeln, süss-saure Gurken und Käse. Preis: 6 Rubel, trotz bedeutender Subvention durch den Staat.

Blinis-Bäckerei in der Gorkistrasse, der Fifth Avenue von Moskau

Fünfzig Personen stehen bis weit auf das Trottoir hinaus Schlange. Ich schliesse mich am Ende der Reihe an; man erkennt in mir sofort den Ausländer und will mir einen Vorderplatz überlassen. «Ja gawarju po Nemetzki, Franzuski, Angliski» – «Ich spreche deutsch, französisch und englisch», erkläre ich mit meinen bescheidenen Russischkenntnissen, und als ich dann erst noch als Schweizer erkannt werde, wollen mir etliche in verschiedenen Sprachen behilflich sein. Man erklärt mir, was Blinis sind, wie sie gemacht, gefüllt und gegessen werden.

Ich versuche von der ca. 15 Zentimeter grossen, ein Zentimeter dicken, luftig gebackenen, mit rotem Kaviar, Räucherlachs- oder Marmelade gefüllten, zumengerollten Delikatessen, die wie eine Wurst zum Munde geführt wird. Blinis sind meines Erachtens eine der vorzüglichsten Spezialitäten der russischen Volksküche, und ich begreife, dass hier im Tag bis zu 15 000 Stück verkauft und an Ort und Stelle gegessen werden. Preis je nach Füllung 3 bis 7 Rubel.

«Solyanka – die «Bouillabaisse» der Russen

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

Sankt Bürokratism im Restaurant

Das Café «National», erkennbar an seiner in grossen Lettern leuchtenden Aufschrift «PECTOPAN», – sprich «RESTORAN» – befindet sich auf einem der belebtesten Plätze Moskaus. Obschon ich mit meinem Bon, der jeden Intouristgerecht berechtigt, die Mahlzeit in einem ihm zugehörigen Restaurant einzunehmen, das Essen im Speisesaal hätte gratis bestellen können, ziehe ich es vor, mich unter die einheimischen Gäste zu setzen. Aus der in Russisch, Englisch, Deutsch und Französisch geschriebenen Restaurantskarte bestelle ich mir Nudelsuppe mit einem Stücklein Huhn, «Kissilja», ein ausserordentlich gut schmeckendes, mit Paprika, Tomaten und Sauerrahm vermishtes Sauerkrautgericht mit kleinen Bratwürstchen und ein Sortiment von russischen Käse. Kostenpunkt 20 Rubel, also ca. Schweizerfranken 21.–. Trinkgeld wird höflich, aber bestimmt abgelehnt.

Wie ich nachher herausfand, hatte ich mit der Wahl meines Essens Glück gehabt; denn es gibt da auch Menüs mit Suppe, Fleisch und Dessert, die dreissig und mehr Rubel kosten.

Jedes Menü und jede Speisekarte – auch deren Vielfältigkeiten – sind vom Hoteldirektor, dem Küchenchef und dem Kalkulator unterschrieben; Getränke-karten vom Direktor und Kalkulator. Alle Speisen werden täglich neu auskalkuliert und der Kategorie des Hauses entsprechend abgegeben, so dass die Preise täglich variieren.

Als Gast der Direktion des Hotels Metropol

Das «Metropol» galt während vieler Jahre als das russische «Waldorf». Seither sind etliche neue Hotels gebaut worden; die Küche des «Metropol» aber sei, so sagte man mir, immer noch weitaus die beste in Russland. Der Küchenchef Iwan Andrejewitsch Lebedew, Verfasser eines neuen Kochbuchs, gilt als russischer Escoffier und erhielt kürzlich als einziger Küchenchef den Leninorden.

Auch er liess es sich nicht nehmen, trotzdem er eine grosse doppelte Brigade dirigiert, mir verschiedene

seiner Spezialitäten persönlich zuzubereiten. Die «Côtelette de volaille à la Kiev», eine grosse, flache, geklopfte Geflügelbrust, mit frischen Kräutern gewürzt, mit ca. 50 g frischer Butter gefüllt, zusammengerollt, mit Weissbrot paniert und in Butter gebacken, ist eine der raffiniertesten Geflügel Speisen, die mir je vorgesetzt worden ist.

Die tragische Geschichte mit dem Krakenkopf

Seit dem Moment, da ich in Russland an Land ging, weiss ich nun, wie peinlich es ist, keinen Krakenkopf mehr sein eigen zu nennen. Dreimal habe ich meine Schiffskabine auf den Kopf gestellt – unauffindbar! Zwei Tage lang hat die russische Reiseführerin versucht, mir Ersatz zu beschaffen – unmöglich! Henden mit separaten Kragen werden in Russland kein oder nur selten getragen – demnach gehören Krakenköpfe nicht in den Fünfjahresplan! Ich setze meine letzte Hoffnung auf «GUM», das grösste, am Roten Platz gelegene Warenhaus der Russen. Schon mehr als zwei Stunden schlendere ich nun durch dessen Riesengeschäft, von dem es heisst, dass täglich durchschnittlich 200 000 Menschen hier ein- und ausgehen und dass die totale Länge der Ladentische, auf denen über 30 000 verschiedene Artikel verkauft werden, 21/2 Kilometer misst! Mein Krakenköpfchen aber finde ich endlich in der Abteilung für Uniformen in einem kaum handgrossen Schichtelchen! Also ist hier doch alles erhältlich, wie im Prospekt angegeben!



*) Vgl. Nr. 37, 38 und 39.

possède un charme bien fort et durable, une tradition qu'elle s'attache à maintenir, à cultiver. La diversité de la nature, entre la zone des cimes oberlandaises et celle des rives tessinoises, entre les campagnes des bords du Rhin et les vignobles du Valais et du Léman, connaît une grande variété de climats et d'habitants.

L'étalement des zones climatiques a sa répercussion dans l'énoncé de prévisions météorologiques que nos organismes de propagande touristique voudraient, souvent, moins affirmatives dans leur caractère négatif: l'hiver perdure encore dans les hautes vallées de nos Alpes que le printemps s'installe déjà sur les rivages d'en bas, fleuri, parfumé, souriant et décidé à tenir les promesses que nous vaudront l'été splendide et l'automne glorieux dont vous souhaitez, comme nous, qu'ils répondent toujours aux vœux des poètes.

Le tourisme est un élément vital pour la Suisse. La part qu'il apporte à ce pays si démuné de ressources matérielles, est particulièrement importante, plus grande, toutes proportions gardées, que celles des pays qui l'entourent. Pour une population de cinq millions d'habitants, c'est, en effet, chaque année près d'un milliard de francs qui sont enregistrés grâce aux apports touristiques sous toutes leurs formes, qu'il s'agisse du transport, de l'hôtellerie, des établissements de cure et d'éducation – de tout ce qui peut être recensé ou s'inscrit en marge des statistiques.

Grâce à la stabilité de sa monnaie, la Suisse a pu se maintenir à l'écart des réactions causées par l'inflation sur les prix et les salaires; cette stabilité a permis à notre tourisme d'établir, de consolider sa réputation de pays aux attraits accessibles à tous les goûts et à toutes les bourses, bien que notre économie soit fortement tributaire de l'étranger.

Nous avons enregistré, l'an dernier, un record d'arrivées et de nuitées, deux termes qui vous sont quotidiennement familiers, qui ont leurs hauts et leurs bas, comme tout ce dont s'empare la statistique. Ce record, nous le devons en bonne partie, à votre expérience et à votre clairvoyance.

La majorité d'entre vous, Mesdames et Messieurs, n'en sont pas à découvrir la Suisse et nous vous savons gré du témoignage de conscience professionnelle qui vous conduit à venir voir de près ce que vous vendez de loin. Il est des beautés que l'on ne se lasse pas d'admirer, comme des tableaux de maîtres ou comme les symphonies dont les accents ne vieillissent pas. Mais les goûts de la clientèle ont évolué. La distance ne compte plus et rares sont les villégiatures – un mot qui date, lui aussi! – qui reviennent chaque année au même endroit, à la même vallée, à la même plage, s'attardant au même horizon. La multiplication des congés suggère des randonnées auxquelles les entreprises de transport trouvent leur compte, mais dont ne peuvent se satisfaire celles qui se vouent à l'accueil et à l'hébergement. Cette mode du rush s'accompagne de l'abrégement des séjours, au bénéfice d'une infrastructure plus moderne, sans que les belles traditions de l'hôtellerie en soient pour autant amenuisées.

Mais ce sont des problèmes qui vous sont familiers et je m'en voudrais d'insister devant des experts qui ne se lassent pas de «vingt fois, sur le métier, remettre leur ouvrage» comme disait Boileau. L'ordre du jour de vos séances est éloquent dans sa brièveté. Et vous aurez, comme la clientèle dont vous cultivez les goûts avant de confier à d'autres le soin de les satisfaire, vos heures de détente que nous tiendrons tous, à tous les échelons de l'hospitalité suisse, à rendre agréables.

Votre savoir-faire professionnel et le tact dont vous donnez des preuves quotidiennes, face à une clientèle souvent exigeante et parfois indécise, font penser à cette définition que Talleyrand réservait au diplomate: «Un Monsieur qui n'oublie jamais l'anniversaire d'une dame, mais qui ne se rappelle pas son âge.»

Parmi les allocutions prononcées, relevons également celle de M. Siegfried Bittel, directeur de l'Office national suisse du tourisme qui insista sur l'accroissement du trafic touristique, sur l'augmentation de la vitesse des transports et sur le fait que «la corporation des agences de voyages a pour tâche primordiale de tracer des voies nouvelles aux entreprises de transport, à l'hôtellerie et à la propagande de l'Europe tout entière, dans le but de trouver une solution aux problèmes touristiques de l'avenir.

Les membres de l'Association internationale des Skal-Clubs peuvent collaborer d'autant plus efficacement à cette tâche que leur travail s'effectue sous le signe de l'amitié, grâce à laquelle

les devoirs qui sont les nôtres peuvent être mener à bien».

Après le congrès de l'ASTA qui eut un si grand retentissement dans le monde entier l'année dernière, la réunion à Interlaken de l'Association internationale des Skal-Clubs est

Abschied von Hugo E. Prager

Nachruf von Dr. Franz Seiler anlässlich der Abdankungsfeier vom 1. Oktober 1956 in der Fraumünsterkirche, Zürich

Am 27. September ist Herr Hugo E. Prager, Hotel Elite, Zürich, im Alter von 76 Jahren an den Folgen eines schweren Leidens, das ihn schon seit langer Zeit belastet hatte, das er aber bis zu seinem Lebensende mit grosser Tapferkeit ertrug, von uns gegangen. Anlässlich einer eindrucksvollen Feier im Fraumünster nahm die grosse Trauergemeinde am 1. Oktober von Herrn Prager Abschied.

Unser Zentralpräsident Dr. F. Seiler widmete dem Verstorbenen folgende Abschiedsworte:

Liebe Trauerfamilie!
Verehrte Trauerversammlung!

Im Namen des Zürcher Hotelier-Vereins, des Zürcher Verkehrsvereins, des Schweizer Hotelier-Vereins sowie der International Hotel Association möchte ich der verehrten Gattin unseres lieben Hugo Prager, seinen Kindern und allen Familienangehörigen sagen, wie innig wir mit ihrem unaussprechlichen Leid verbunden sind und wie gross der Dank ist, den wir dem Verstorbenen schulden und für ihn im Herzen tragen.

Hotellerie und Gastgewerbe sind um einen ihrer Tüchtigsten, ihrer Besten ärmer geworden. Durch sein hervorragendes, von schöpferischer Tatkraft erfülltes Wirken hat Hugo Prager der schweizerischen Hotellerie weithin Ehre gemacht und dem ganzen Lande Freunde aus aller Welt zugeführt. Mit Recht galt Hugo Prager in unseren Kreisen und weit darüber hinaus schon seit vielen Jahren als der Inbegriff eines fortschrittlichen und erfolgreichen internationalen Hoteliers. Vielseitig und reich veranlagt – Organisator, Kaufmann, Gastfreund und Lebenskünstler in einer Person –, war der Verstorbene für den Beruf eines Hoteliers recht eigentlich und wesentlich prädestiniert. Zu den glänzenden Gaben der Natur gesellte sich ein nimmermüder, zielbewusster Fleiss, ein gesunder, das Ausserordentliche und Überdurchschnittliche anstrebbender Ehrgeiz. Hugo Prager beherrschte alle Register seines Berufes mit virtuoser Meisterschaft, nicht zuletzt die Kunst der Menschenbehandlung und Gästewerbung. Was er in erlebnisreichen Lehr- und Wanderjahren im Ausland und insbesondere in Nordamerika als praktisches Fachwissen und an Menschenkenntnis sich angeeignet hatte, das wusste er später, scharf beobachtend und zügig handelnd, in souveräner Art zu verwerten, mit der ihm eigenen Lebhaftigkeit und Beweglichkeit. Vor seinen Wochen noch – für Eingeweihte schon vom Tode gezeichnet – schilderte Hugo Prager bei seinem Rücktritt von der Leitung des Hotels Elite vor der Zürcher Lokalpresse in eigener Person die Laufbahn seines beruflichen Lebens und Wirkens, und die Zeitungsblätter, tief beeindruckt von seiner fesselnden Erzählung und von der unumhüllenden Art, wie er zu erzählen wusste, spendeten ihm Beifall, Sympathie und hohe Anerkennung.

Hugo Prager, dem einst, um nur zwei Beispiele zu nennen, bei der Eröffnung des Suvrettahauses in St. Moritz, die Direktion dieses weltberühmten Hotels und viele Jahre später in seiner geliebten Vaterstadt anlässlich der Errichtung und Inauguration des Zürcher Kongresshauses die geschäftlich-organisatorische Leitung dieses umfassenden Wirtschaftsbetriebes anvertraut worden war, hätte sich zweifelsohne zum Generalmanager mächtiger Hotelkonzerne emporschwingen können. In seinem Drange nach Selbständigkeit und Unabhängigkeit zog es Hugo Prager jedoch vor, ein eigenes Geschäft zu gründen. Er wollte Besitzer eines in jeder Hinsicht persönlich geführten, überblickbaren und menschlich beeinflussbaren Hotel- und Restaurantbetriebes werden. Sein Werk, das Elite-Hotel, das er in jahrzehntelanger Arbeit qualitativ und quantitativ zu einer erstklassigen Beherbergungs- und Verpflegungstätte entwickelte, dergestalt, dass sein Haus ein bevorzugtes gesellschaftliches Zentrum der Stadt Zürich, ein berühmter Treffpunkt der internationalen Gästewelt und eine beliebte Heimstätte zahlreicher Vereinigungen und Clubs wurde – es sind deren über achtzig –, dieses Werk lobt den Meister besser als Worte. Das Elite-Hotel wird mit dem Namen Hugo Prager auf immer verbunden bleiben. Der Name Elite ist symptomatisch für den Geist, der darin waltete, auch den einsatzbereiten Angestellten und den leistungstüchtigen Mitarbeitern gegenüber, und für die Gesinnung eines Mannes, der das Elite-Prinzip zeit lebens mit Energie und Beharrlichkeit, gelegentlich auch – wenn es um die Sache ging – mit unbittlicher Härte zu verwirklichen vermochte, und zwar nicht nur in seiner beruflichen Tätigkeit, sondern auch in seinem menschlichen Bemühen und Streben.

Hugo Prager war eine viel zu universelle Natur, als dass er sich im rein beruflichen, im Fachtechnischen hätte verlieren können. Der Beruf, den er aus innerer Bestimmung gewählt, war ihm nicht Selbstzweck, sondern Mittel zur Entfaltung seiner Persönlichkeit. Der aussergewöhnliche kommerzielle Erfolg, der sich schon sehr bald an seine Fersen heftete, verleichte unsern Freund nicht dazu, dem materiellen Gewinnstreben zu verfallen. Denn Hugo wollte auch in den Mussestunden Gastgeber sein und bleiben, im weitesten Sinne des Wortes. Und so gelang es ihm, Distanz zu gewinnen und die Grundlage zu schaffen für eine weiträumig gesellschaftliche und weitläufig menschliche Wirksamkeit. Er wusste um die tieferen Lebenswerte und hatte ein Gespür für die tragenden Kräfte eines menschenswürdigen Daseins. Das offenbarte sich schon in der Wahl seiner Gattin, die ihm mit ihrer Feinfühligkeit, mit der aussergewöhnlichen Kräfte ihres tiefen Gemütes, ihres standhaften Willens und mit ihrer ganzen Herzenskultur eine ebenbürtige Gefährtin und eine starke Helferin werden sollte, im Aufbau seiner beruflichen und sozialen Stellung nicht weniger als in der Pflege der menschlichen Beziehungen ihres Gatten,

de nature à continuer le magnifique effort de propagande que font les associations régionales pour appuyer celui de l'ONST. Cette propagande directe faite auprès des agents de tourisme demeure une des meilleures et des plus efficaces qui soit. Skal!

die sie zu erwärmen, zu vertiefen und zu festigen wusste. Was dem Leben der beiden Ehegatten zutiefst die sinnvolle Bedeutung und den dauerhaften Zusammenhang verlieh, das war ihre umsichtige und liebevolle Sorge um das Wohl der Kinder. Hugo Prager war ein kluger und weitherziger Vater. Man muss ihm im engen Kreis seiner Familie erlebt haben, um zu wissen, wie er an seiner Tochter und an seinen beiden Söhnen hing und welche Freude, welche Genugtuung ihm deren Entwicklung zu tüchtigen Menschen bedeutete.

Hugo Pragers Sehnsucht nach dem Lande der Seele zeigte sich auch in der ursprünglichen Musikalität, die ihm eigen war. Die Musik, welcher er sich in seiner Jugend nach dem Willen des Vaters als begabter Pianist zuerst hätte widmen sollen, blieb ihm ein wirkliches Bedürfnis. Bei den Konzerten unserer Tonhalle wird man den in der ersten Reihe der Galerie sitzenden, aufmerksam hinhorchenden und andächtig lauschenden Hugo Prager fortan schmerzlich vermissen.

Vor allem aber tat sich Hugos Sinn für Geist und Gemüt in der Freundschaft kund, die – wie mir scheint – ein Gravitationszentrum, ja so etwas wie die eigentliche Schwerkraft seines Lebens war. Schon in der Jugend eine Quelle seelischer Bereicherung, nahm er diese Gottesgabe, Freund zu sein und Freunde zu gewinnen, in das reife Alter hinein, wie er auch die Begeisterungsfähigkeit und die kindliche Freude am Schönen und Grossen, am Schelmischen und Humorvollen in das Leben des Mannes hinübertrug. Die Freundschaft erfüllte sein Grundbedürfnis, andere fördern zu dürfen und selbst gewertet und gewürdigt zu werden. Sie bedeutete ihm schöpferische Ergänzung mit der Lebendigkeit und den ideellen Gütern der andern, und diese andern – als teilnehmende Weggenossen – fanden bei ihm ein ansprechbares menschliches Echo, das auf ihr Leben und Handeln antwortete, stets bereit, zu helfen, anzuregen, schlummernde Kräfte aufzudecken und aufzuwecken.

Dank, immerwährender Dank sei ihm, dem treuen, zuverlässigen Freund, für die Fülle des Hellen, des Heiteren, das seinem bei allem Lebensnerv im Grunde überaus munteren und aufmunternden Wesen entsprang: das anregende Gespräch, die entwandene Selbstironie, der frohe Sinn, den er fürstlich spendete, vornehmlich bei den Freuden der für die Geladenen so oft festlich zubereiteten Tafel, die nicht nur mit

«Caveant Consules...»

Gefährlicher Staatsdirigismus als Grundlage für die französische Hotelwirtschaft

Nicht erst seit gestern ist in Frankreich ein Kampf um die schwierige Frage entbrannt, ob das Luxushotel als überlebt gelten soll. Die wirkliche Entwicklung der letzten Jahre hat den Ideologen, die eine neue Form des Fremdenverkehrs mit allen Mitteln propagieren, recht gegeben: eine Reihe grosser Hotels verschwanden, weil ihre Gesteungskostenbasis zu hoch und ihre Verdienstmöglichkeiten, schon aus saisonalen Gründen, zu eng beschränkt waren. In Cannes, Nizza, aber auch in der Bretagne und in der Gironde (z. B. in Arcachon) verschwanden grössere, aber auch mittlere Hotels, die von ihren Besitzern an staatliche Organisationen, vor allem an die «Sécurité sociale» als Erholungsheime, oder auch an Industrie- und Handelsfirmen als Geschäftshäuser verkauft wurden.

Wir haben diese verhängnisvolle Entwicklung in den letzten Jahren mehrfach verfolgt und besonders krasse Fälle aufgezeigt. Wir haben aber auch, vom internationalen Standpunkt aus, auf die Gefahr hingewiesen, die nicht nur für die französische, sondern für die gesamte europäische Fremdenindustrie daraus erwächst, dass man die epoule aux œufs d'or, das Huhn mit den goldenen Eiern, als das der Luxusfremdenverkehr immerhin noch gelten darf, nach und nach tötet... Die Gefahr droht vor allem aus einer allzu expansiven Entwicklung des Sozialtourismus, und hier kann Frankreich sozusagen als «Test» für eine Evolution angesehen werden, die man u. E. bisher nicht genügend bekämpft und unterband.

Nach dem «Nationalen Touristenkongress», der im Frühjahr in Cannes stattfand, hat sich diese Politik des «laissez faire, laissez aller» im französischen Touristenverkehr dadurch besonders bemerkbar gemacht, dass man von seinen gewählten touristischen Verbände soziale Beherbergungsbetriebe, einschliesslich des Gross-Campings, weiter mit allen Mitteln zu fördern versuchte und vor allem staatliche Kredite für diese Förderung in Anspruch zu nehmen empfahl, obwohl die der französischen Hotellerie gewährten Investitionskredite auch im laufenden Jahr als ungenügend angesehen werden müssen.

Immerhin bestand bisher in französischen Fremdenverkehrskreisen Einstimmigkeit darüber, dass man jeder Form des Fremdenverkehrs und des Beherbergungswesens ihre Existenzberechtigung zubilligen müsse; gerade das Beispiel der Schweiz, wo sich die ersten «Motels» zeigten und sich Camping- und Caravaning-Plätze vor fast allen Kurorten aufgetan haben, zeigt deutlich, dass beide Forderungen durchaus miteinander vereinbar sind: Luxushotels und Massenherbergen schliessen einander nicht aus. In Frankreich, das seinen Wohlfahrtsstaat seit 1945 im Riesentempo ausgebaut hat, über 400 Milliarden Fr. Subventionen an alle möglichen leidenden Wirtschaftsbranchen – darunter über 125 Milliarden an die Landwirtschaft –, aber keine nennenswerten Zuschüsse an die Hotellerie gewährt, neigt man indessen weiterhin zu Übertreibungen, die mit der Mentalität eines 43-Millionen-Volkes unvereinbar sind,

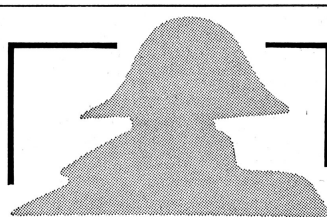


kulinarischen Kostbarkeiten, sondern auch mit spontanen Tischreden, an denen er sich in höchst originellen Sprüchen und Plaudereien so gern beteiligte, gewürzt zu sein pflegten. Das alles sprudelte wie ein unversieglischer Quell.

Liebe Trauerfamilie!
Liebe Trauergemeinde!

Auch Hugo Prager war, wie alle ausgeprägten Persönlichkeiten, nach des Dichters Wort ein Mensch mit seinen Widersprüchen, ein Mann mit inneren Spannungen, Reibungen und Unruhen, die ihn bedrängten und die er in sich mit grosser Tapferkeit ausfocht. Dem lieben Freund war nach rastlosem Arbeiten und Kämpfen ein mild ausklingender Lebensabend beschieden. Er trug seine Krankheit starkmütig als einen zur Besinnlichkeit mahnenden Anruf des Schöpfers, dem er sich seit den Tagen behüteter Kindheit und Jugend aus einer ethischen Grundstimmung seiner Seele heraus verpflichtet fühlte.

Und so bleibt dem Sprechenden als schönste der vielen Erinnerungen an Hugo Prager das Erlebnis jener Stunde, da er ihn – es war vor wenigen Wochen – auf seinem herrlichen Landsitz, der die Krönung seines Lebenswerkes war, besuchte, und da ihm der Freund in stiller Fassung von den geheimnisvollen Dingen sprach, die aus dem Zeitlichen und Wandelbaren hinausführen ins unwandelbar Ewige. Als ich ihn verliess, tief bewegt, da fühlte ich, dass Hugo – an der Schwelle zum grossen Himmlerstand – sicheren Halt, harmonischen Ausgleich und innere Ruhe gefunden hatte. Gott lohne ihm tausendfältig, was er Gutes und Edles getan!



Cognac
COURVOISIER

The Brandy of
Napoleon

N
apoleon

ses qualités:
★★★★
V. S. O. P.
Napoléon
60 ans



Jeon Haecy
Importation S.A. Bâle 18

«Il nous paraît à peu près certain que l'ère de l'hôtellerie rigoureusement privée est close, et que seule la participation de la collectivité à la gestion des entreprises hôtelières permettra de résoudre la crise actuelle.

Mais qu'elle forme cette participation prendra-t-elle? Au niveau de quelle cellule (professionnelle, communale, etc.) interviendra-t-elle? Ce sont là des problèmes complexes qui nécessitent une étude approfondie. Le jour où ils seront résolus, les hôtels pour esthètes à la recherche du temps perdu auront vécu.»

Mit nüchternen Worten will man also hier die französische Hotellerie erst kollektalisieren und dann womöglich verstaatlichen oder zum mindesten «kommunalisieren». Gewiss sind das «Probleme, die eine vertiefte Voruntersuchung benötigen», aber die Erfahrung der letzten 10 Jahre zeigt deutlich, wie wenig gründlich man in Frankreich Nationalisierungen von Wirtschafts- und Verkehrsunternehmen vorbereitete, mit welcher oberflächlichen Überstürzung man kollektivisierte und wie wenig «Vater Staat» bisher bei unseren westlichen Nachbarn gelernt hat, was eine solide Geschäfts- und Finanzgebarung und eine liberale Preispolitik in einem Betrieb bedeuten... Selbstver-

stündlich kann man sich auf den Standpunkt stellen, dass man derartige «kommunistische», um nicht zu sagen kommunistische Vorstöße einer Zeitung in den individuell nüancierten Bereich des Fremdenverkehrs und der Hotelwirtschaft nicht ernst zu nehmen braucht, aber nach dem Grundsatz «principis obsta» scheint es uns unerlässlich, gegen diesen ersten offenen Vorstoß in Richtung auf eine spätere Nationalisierung der Hotellerie in einem zur freien Welt gehörenden Europa landesweit Front zu machen. Wiederum gewinnt man aus derartigen Zwischenfällen den peinlichen Eindruck, dass sich die internationale Grosshotellerie der wirtschafts- und sozialpolitischen Gefahren eines Zeitalters, in dem ein Federstrich eines Diktators genügt, um Dutzende von Milliarden Francs an Aktienbesitz über Nacht zu enteignen, noch keineswegs bewusst wurde. Wir haben uns gefreut, dass in einer der letzten Nummern der «International Hotel Review» die Verteidigung des Luxushotels, als eines Trägers der devisenbringenden Fremdenindustrie, durch einen Leitartikel angebahnt wurde, dem aber u. E. weitere Artikel in allen Hotelliern Europas folgen müssen, damit den Traditionen und der Prosperität unseres Hotelberufs individueller Prägung und seiner hochqualitativen Leistungen keine unwiderbringlichen Verluste entstehen... Caveant consules...

Dr. Walter Bing (Paris)

Très faible augmentation des nuitées en juillet

En juillet, le mauvais temps a eu pour effet de renforcer les courants touristiques vers le sud de l'Europe, entravant ainsi le développement du tourisme dans notre pays. Le trafic d'excursion, qui avait sensiblement fléchi en juin, a certes notablement augmenté en juillet par rapport au même mois de l'an passé — les autocars postaux, les chemins de fer de montagne et les bateaux de nos compagnies de navigation ont en effet transporté beaucoup plus de monde que l'année dernière à pareille époque — mais le nombre des nuitées enregistrées dans les hôtels et pensions n'accuse qu'une très faible avance. Ce chiffre est monté de 40 000 nuitées ou d'un peu plus de 1 pour cent pour se fixer à 3,49 millions. Les étrangers ont fourni 1,96 million de nuitées (+1 pour cent), les hôtes permanents exerçant une profession 164 000 (+10) et les autres hôtes du pays 1,37 million (+1 pour cent).

Si ce résultat ne correspond pas à ce que l'on pouvait escompter, il constitue tout de même un nouveau maximum pour le mois de juillet et, l'apport des ressortissants de bon nombre de pays peut être qualifié de très satisfaisant. La fréquentation des Américains du Nord s'est maintenue au niveau relativement élevé de juillet 1955. Les Allemands ont augmenté le chiffre de leurs nuitées de 30 300 et les Français l'ont relevé de 13 000. L'accroissement de l'apport belge observé en juin déjà s'est poursuivi au cours du mois en revue (+13 600). Un progrès est également noté pour les Hollandais (+9 900), les Brésiliens (+3 500), les Espagnols et les Portugais (+3 300), les Israéliens (+2 600) et pour les visiteurs de quelques autres Etats. En revanche, on a compté sensiblement moins d'hôtes de Grande-Bretagne, de Scandinavie, d'Egypte, de l'est de l'Europe, d'Argentine et du Canada. Les effectifs italiens se sont quelque peu réduits.

Parmi les groupes étrangers, les Français occupent cette fois-ci la première place avec 370 000 nuitées. Puis viennent les Anglais avec 356 000 nuitées, les Allemands (319 000), les Belgo-Luxembourgeois (235 000), les Américains du Nord (214 000), les Hollandais (150 000) et les Italiens (85 000).

Recul du taux moyen d'occupation des lits

Le nombre des lits d'hôtes ayant augmenté, le taux moyen d'occupation a rétrogradé dans l'ensemble de 66 à 64 pour cent. Ainsi qu'il ressort du tableau ci-après, les établissements hôteliers des classes de prix moyennes et supérieures ont obtenu de meilleures cotes que les exploitations à tarifs moins élevés. Les écarts d'une catégorie à l'autre sont toutefois moins prononcés que ceux qui existent entre l'hôtellerie urbaine et les entreprises saisonnières; parmi ces dernières, de fortes différences ont été également relevées quant au degré d'occupation des lits. Ainsi, le quart à peine des stations touristiques de montagne ont enregistré des taux de 70 pour cent et plus, alors qu'au moins les quatre cinquièmes des stations situées sur les rives des lacs ont atteint ce résultat.

Taux moyens d'occupation des lits disponibles en juillet 1956

Classes de prix de pensions minimums	Grandes villes	Autres régions	En tout
Moins de 10 francs	93,1	52,1	53,4
10.— à 12.50	80,9	57,8	58,9
13.— à 15.—	80,9	67,0	68,1
15.50 à 18.50	90,0	67,7	71,2
19.— à 22.—	83,2	65,2	70,4
22.50 et plus	83,8	45,8	68,8
Moyenne	86,2	61,4	64,1

Dans les hôtels et pensions des Grisons, le chiffre des nuitées a baissé de 10 000 ou de 2,5 pour cent, la clientèle française, italienne, britannique et indigène ayant été moins nombreuse.

Les rapports émanant de l'Oberland bernois sont dans l'ensemble, un peu plus favorables qu'il y a un an. Il est vrai que les effectifs anglais et italiens se sont bien amenuisés et les hôtes du pays ont été également un peu moins nombreux qu'en juillet 1955. Ces déficits sont toutefois amplement compensés par un afflux plus substantiel de touristes allemands et belges, de sorte que le total des nuitées est monté de 6500 ou de 1,5 pour cent pour s'élever à 515 000, dépassant même légèrement le résultat optimum enregistré jusqu'ici en juillet.

En Suisse centrale, les cotes des centres touristiques bordant le lac des Quatre-Cantons et celles des autres stations de la région présentent des écarts encore plus prononcés; en effet, près des neuf dixièmes des lits d'hôtes ont trouvé preneur dans les communes riveraines de ce lac, alors qu'ailleurs le degré d'occupation n'a guère dépassé 50 pour cent. Les deux valeurs ex-

trêmes s'inscrivent dans la contrée du Righi (33 pour cent) et à Lucerne et environs (96 pour cent).

En Valais, les hôtels et pensions ont également hébergé un peu moins d'hôtes du pays que pendant la période correspondante de l'an passé, ce qui explique que la fréquentation n'a pas eu, dans l'ensemble, la même ampleur qu'en juillet 1955. Sur les 296 000 nuitées enregistrées en tout, les deux bons cinquièmes fournis par les hôtes de l'extérieur, parmi lesquels figurent surtout des Français, puis des Belgo-Luxembourgeois, des Anglais, des Allemands et des ressortissants des Etats-Unis. Les pertes ont été signalées dans les autres centres, principalement à Champex et Morgins, ce qui a fait baisser le taux d'occupation des lits.

Dans les Alpes vaudoises, ou plus précisément à Leyrin, différents établissements climatiques ont été transformés en hôtels ou pensions, à la suite du recul constant de la fréquentation des sanatoriums. Pendant la période examinée, ces transformations ont permis au tourisme proprement dit de se développer. En effet, le chiffre des nuitées inscrites dans les hôtels et pensions de la région a augmenté de 5800 ou de 8 pour cent, grâce avant tout aux Allemands ainsi qu'à des enfants français venus pour un séjour de vacances. Toutefois, seuls les hôtels et pensions de Leyrin et de Château-d'Oex ont été plus actifs qu'il y a un an. Le nombre des nuitées a diminué à Villars-Chesières, aux Diablerets et surtout à Gryon, station qui avait logé des enfants belges et anglais en été 1955.

En Suisse orientale, l'accroissement notable, en nombre relatif, du chiffre des nuitées allemandes, françaises et hollandaises, a valu à cette contrée un gain de fréquentation de 2 pour cent.

Les étés pluvieux de ces dernières années, sur le versant nord des Alpes, ont eu pour conséquence de favoriser le tourisme au Tessin, où le temps a été plus stable. Dans le mois en revue, le chiffre des nuitées a également augmenté davantage en Suisse méridionale, en nombre relatif, que dans les autres régions touristiques. La progression est d'environ un dixième ou de 30 500 nuitées, ce qui porte le total à 355 000, chiffre jamais atteint en juillet. Cet excédent est dû avant tout à la clientèle indigène; il n'a toutefois pas suffi pour maintenir le taux moyen d'occupation des lits à son niveau de l'an dernier, car le nombre des lits d'hôtes a passé entre-temps de 14 000 à 15 800 en chiffres ronds. Pendant la période considérée, la station de Lugano a pu mettre, à elle seule, à la disposition des hôtes 1100 lits de plus qu'en juillet 1955, c'est pourquoi le taux d'occupation a baissé ici de 5 points, malgré un accroissement de 12 pour cent du nombre des nuitées. La cote a aussi légèrement fléchi à Brissago et Locarno où, contrairement à Lugano, Melide, Cademario et Ascona, on a compté un peu moins de visiteurs qu'il y a un an.

Dans les hôtels et pensions de la région lémanique, le recul de l'apport allemand, anglais, nord-américain et de la fréquentation d'autres hôtes se trouve compensé par une plus grande affluence de touristes français, italiens, hollandais et suisses, si bien que le total général des nuitées n'a pas varié et le taux moyen d'occupation des lits s'est établi à peu près au même niveau qu'il y a l'an passé.

La cote s'est fixée à 85 pour cent, c'est-à-dire à une limite sensiblement plus élevée que les valeurs moyennes des autres régions. A Vevey, Montreux — où les neuf dixièmes des hôtes sont des étrangers — et à Chexbres, les établissements hôteliers ont été occupés dans la proportion de 86 à 92 pour cent, soit dans une mesure presque aussi forte qu'à Genève, où le taux a atteint 95 pour cent. Dans les autres grandes villes, le taux moyen d'occupation s'est inscrit respectivement à 93 pour cent (Bâle), 83 (Zürich), 81 (Lausanne) et 76 pour cent (Berne). Bien que ces cotes soient un peu plus faibles que celles de l'an dernier — le nombre des nuitées a marqué un recul allant de 2 à 5 pour cent à Berne, Zurich et Lausanne — elles prouvent néanmoins que l'hôtellerie de nos grandes cités a bénéficié d'un mois de juillet pouvant être qualifié de satisfaisant à très satisfaisant. Cependant, comme le montre le tableau ci-après, certaines catégories d'hôtels auraient pu, dans quelques villes, loger encore beaucoup d'hôtes.

Taux moyens d'occupation des lits disponibles en juillet 1956

Classes de prix de pension minimums	Bâle	Berne	Genève	Lausanne	Zürich
Moins de 10 francs	83	92	100	100	87
10.— à 12.50	90	80	88	72	74
13.— à 15.—	99	100	100	91	72
15.50 à 18.50	99	92	98	87	82
19.— à 22.—	88	54	94	72	85
22.50 et plus	83	61	96	77	86
Moyenne	93	76	95	81	83

Hotelier Hans Schenk, Interlaken, 80jennir

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

Der Jubilär wünschte zeit seines Lebens nie, dass man um seine Person grosses Aufsehen mache. Wenn wir uns heute, entgegen dieser seiner Bescheidenheit, erlauben, diesen frohen Anlass dazu zu benützen, um kurz auf sein Leben und Wirken Rückschau zu halten, so geschieht dies in dankbarer Anerkennung und Erinnerung an die unbestrittenen Verdienste, die sich dieser Hotelpionier des Berner Oberlandes in vielfacher Hinsicht erworben hat.

Geboren am 7. Oktober 1876 in Thun, wo seine Eltern ein Messerschmiedgeschäft betrieben, verbrachte er seine Schul- und Jugendjahre daselbst sowie später in Neuchâtel und Biel, wo er gleichzeitig eine kaufmännische Berufslaufbahn absolvierte. Der Welschlandaufenthalt trug ohne Zweifel dazu bei, dem jungen Mann jene sprachlichen Qualitäten zu vermitteln, die die Grundlage für seine spätere, erfolgreiche Hotelierlaufbahn bildeten, wie ihm die französische Schweiz überhaupt das Gepräge der Weltgewandtheit gab. Stets aber blieb Hans Schenk seiner Heimatstadt Thun und seinem geliebten Berner Oberland eng verbunden und treu.

Schon mit 19 Jahren lockt es den jungen Berner in die Fremde, und wir finden ihn zuerst als Sekretär in der Gesellschaft der Campbell Hotels in Paris. Hier findet er auch seine erste Lebensgefährtin, die ihm vier Kinder schenkt und die im Jahre 1931 in Interlaken für immer von ihm Abschied nehmen muss. Vom Jahre 1900 bis 1914 bekleidet er zuerst die Stellung des Direktors des Hôtel International (jetzt Hôtel Eden) in Montreux; dann wird er Besitzer des Hôtel de l'Univers in Clermont-Ferrand, am später, 1908, die Direktion des Hôtel Campbell in Paris zu übernehmen. 1914 wird er durch den Ausbruch des Ersten Weltkrieges gezwungen, mit seiner Familie in die Schweiz zurückzukehren, wo man ihm im gleichen Jahre die Leitung der Hotels Thunerhof, Bellevue und Park in Thun, seiner Vaterstadt, anvertraut.

Die Nachkriegsjahre brachten der Hotellerie bekanntlich schwere Zeiten und Krisen, die die Gründung einer Oberländischen Hilfskasse unter Mitwirkung der Banken, des Staates und der Hotellerie bewirkten. Diese Organisation brachte der finanziell schwer geschädigten Hotellerie eine erste, wohlgeplante Hilfe; sie bildete die Vorläuferin der heutigen Schweizerischen Hotel-Treuhandgesellschaft.

Es ist nicht von ungefähr, dass damals, dank seiner hervorragenden Qualifikationen als Hotelier und als Kenner der wirtschaftlichen Verhältnisse, die Leitung dieser Hilfskasse in den Jahren 1921 bis 1926 Hans Schenk übertragen wurde. Sicher dürfen sich viele Hoteliers noch heute der grossen und uneigennütigen Dienste, die der damalige Leiter seinen Berufskollegen im Oberland erwiesen hat, dankbar erinnern.

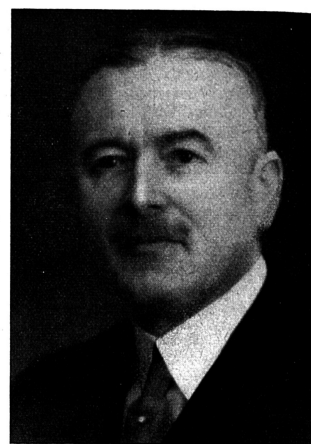
Die Krönung seiner Hotelierlaufbahn bildete ohne Zweifel die Berufung Hans Schenks zum Generaldirektor der Grands Hôtels Viktoria und Jungfrau in Interlaken, welchen Posten er während rund 22 Jahren, d. h. bis 1948, bekleidete. Im Verlaufe dieses knappen Vierteljahrhunderts erlebte dieses grosse Haus an Interlakens Höhenweg wohl gute und schlechte Zeiten, die vom leitenden Direktor viel Geschick und Anpassungsfähigkeit erforderten. Es war erstaunlich und wird es bleiben, wie Direktor Schenk in allen diesen Jahren in hingebender und aufopfernder Arbeit an der Weiterentwicklung des ersten Hauses Interlakens interessiert

Hotel Krone (Heiden) seit 50 Jahren in den Händen von E. Kühne

Vor vier Jahren konnten wir Herrn E. Kühne (Heiden) zum 80. Geburtstag gratulieren. In diesen Tagen jährt es sich zum 50. Male, dass das Hotel Krone in den Besitz des sich immer noch bester Gesundheit und geistiger Frische erfreuenden Hoteliers übergegangen ist, der gleichzeitig auch auf eine 50jährige Mitgliedschaft in unserem Verein zurückblicken kann.

Papa Kühne, der sich mit erstaunlicher Frische und Vollständigkeit der verschiedenen Stadien seiner vollständigen Lebensreise erinnert, wuchs in St. Gallen auf, wo er zuerst in der Stickereibranche eine kaufmännische Lehre absolvierte. In Montreux kam er zum erstenmal als Volontär eines Installationsgeschäfts mit Hotels in Verbindung, in denen damals Water-Closets und Badewannen installiert wurden. Die Atmosphäre des internationalen Fremdenverkehrs machte auf den jungen, strebsamen Mann einen so tiefen Eindruck, dass bald sein Entschluss feststand, sich ganz in den Dienst der Hotellerie zu stellen. Er begann diese Laufbahn als Sekretär im Hotel Breuer, dem jetzigen Golfhotel. Von morgens früh bis abends spät, ohne einen freien Tag — nur alle 14 Tage gab es sonntags einige Stunden Ausgang — wurde damals gearbeitet, als die Hotels von Montreux ihre «Blütezeit» hatten.

Aber Herr Kühne lernte nicht nur manchen grossen Hotelbetrieb innerhalb der Schweiz kennen, ihn zog es besonders nach England, in dessen Sprache er sich vervollkommen wollte. 1895 begab er sich «auf Pfister» nach London, wo er nach zwei Tagen eine



war und wie er es verstanden hat, dank seiner guten Beziehungen zum Ausland, auch in schwersten Zeiten durchzuhalten. Es charakterisiert den offenen und geradeaus blickenden Hotelpionier, den Einsatz und Leistung in fremdwörter waren, dass er auch stets um das Wohlergehen seines Personals besorgt war, ebenso besorgt wie um das seiner Gäste, die er zu betreuen hatte.

In die Zeit seines Wirkens in Interlaken fallen auch die uneigennütigen Dienste, die er der Öffentlichkeit leistete. So präsidierte er während 19 Jahren die Sektion Interlaken des Schweizer Hotelier-Vereins, wofür ihm, entsprechend seiner Tüchtigkeit, allseits hohe Anerkennung gezollt wurde. Ebenfalls stellte er sein Können und seine Erfahrungen im Verwaltungsrat der Harderbahn, des Strandbads, des Kursaals und der Hotelgenossenschaft zur Verfügung.

Mit seiner zweiten Gattin, Ida Bürgi, mit der er sich 1933 verheiratete, widmete sich Hans Schenk ab 1948 nur noch dem Hotel Eden in Interlaken, das er 1954 seinem Schwiegersohn, Walter Brändlin-Schenk, käuflich abtrat. Damit war der Zeitpunkt gekommen, wo sich Herr und Frau Schenk in den wohlverdienten Ruhestand zurückziehen konnten.

Gross ist die Zahl jener, die, unter Hans Schenk als Lehrmeister, durch seine Schule gingen. Sie alle stellen sich heute aufrichtig in die Reihen der Gratulanten, um ihm, ihrem bleibenden Vorbild, herzlich zu danken für das reiche Wissen, das er aus seinen wertvollen Erfahrungen an sie weitergab. Unzweifelhaft gereicht sein gesamtes Wirken zu hoher Anerkennung in der Schweizerischen Hotellerie; es bildet einen Markstein in der Geschichte der oberländischen Hotellerie, der er gleichzeitig und in vielen Hinsichten auch den Weg in die Zukunft gewiesen hat.

Der Wunsch aller geht dahin, es möge dem Jubilaren vergönnt sein, seine körperliche und geistige Frische noch recht lange zu erhalten, auf dass er und seine liebe Frau Gemahlin der weiteren Entwicklung von Interlaken wie auch derjenigen des Oberlandes und der Schweiz im weltweiten, internationalen Fremdenverkehr noch viele Jahre teilhaftig bleiben dürfen.

Ernst Scherz, Gstaad

Commissstelle im Restaurant des Hotels Savoy erhielt, in dessen Küche unter Meister Escoffier 25 Köche arbeiteten. Hier in London wurde er auch Präsident der Sektion der Union Helvetia, deren Epulie in den Jahren unter seiner Leitung die goldene Medaille der ersten «Cook and foodery-exhibition» gewann.

Nach weitem Arbeitsplätzen in London und einer aus Gesundheitsgründen gewählten Sekretärstelle im Helouan-Hotel in Kairo, übte die Heimat mit Macht ihre Anziehungskraft auf E. Kühne wieder aus, und 1901 sah ihn in der Schweiz. Doch erst 1906, nach langem Suchen, erwarb E. Kühne das Hotel Krone in Heiden und später — 1928 — das Hotel Schweizerhof, das er jedoch, nachdem er 1948 auf tragische Weise seine Gattin verloren hatte, wieder verkaufte.

Papa Kühne, der Nestor der ostschweizerischen Hotellerie, geniesst im ganzen Bodenseegebiet und weit darüber hinaus hohes Ansehen. Stets lag ihm auch die Pflege gutnachbarlicher Beziehungen zu den Hoteliers der beiden anderen Uferstaaten am Herzen. Fast fünfzig Jahre lang gehörte er dem Vorstand des Internationalen Gästetätigenverbandes vom Bodensee und Rhein an, zu dessen Ehrenmitglied er 1955 ernannt wurde, und seit der Übernahme der Krone war er treues Mitglied des SHV.

Noch heute verkörpert Herr Kühne jene gute, bodenständige Ostschweizer Tradition, die gewissermassen zum Lokalkolorit der Kurorte im Bodenseegebiet, Appenzellerland und Toggenburg gehört. Mögen dem nun 84jährigen, körperlich und geistig so bemerkens-

ZEBRA-TEE Zebra-Kaffee

Unsere Zebra-Kunden werben noch stärker, als unsere Inserate.

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

wert Rüstigen noch viele Jahre guter Gesundheit und sorgenfreien Daseins beschieden sein. Der Umstand, dass Papa Kühne sein Geschäft, das er, unterstützt durch seinen Sohn Herbert, mit grosser Umsicht führt, seinem Sohn übergeben kann, der sich als tüchtiger Hotelier bereits anderswo bestens ausgewiesen hat —

Herbert Kühne hat die Direktion des Hotels Eden (Arosa) inne —, gibt ihm die Gewissheit, dass sich auch dann, wenn er sich ganz vom Geschäft zurückziehen sollte, um sich seines längst verdienten *otium cum dignitate* zu erfreuen, er die «Krone» in besten Händen weiss.

Extraits des délibérations du Comité central

Le Comité central a tenu une importante séance les 18 et 19 septembre à Schaffhouse pour répondre à l'invitation de M. E. Müller, tenancier du Buffet de la Gare de Schaffhouse, et membre du Comité central. La séance revêtait une importance particulière puisqu'il n'y avait pas moins de 29 objets à l'ordre du jour, qui put cependant être entièrement liquidé sous la présidence du Dr Franz Seiler, président central.

Nos lecteurs auront certainement déjà pris connaissance du compte rendu détaillé, paru en allemand dans le dernier numéro de l'«Hôtel-Revue», aussi nous nous bornons à rapporter ici, pour ceux qui ne lisent pas volontiers l'allemand, les principaux objets traités. Nous laissons délibérément de côté les débats se rapportant à la Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, à notre Office fiduciaire et comptable de Montreux et à l'Ecole hôtelière de Lausanne, puisque nous aurons certainement l'occasion de revenir prochainement sur ces questions.

Par contre nous croyons utile résumer encore les délibérations relatives à d'autres objets d'actualité et en particulier de renseigner nos membres sur la

Revision du règlement des taxes de service

L'assemblée des délégués de la SSH, qui s'est tenue au mois de juin à Lugano avait donné des directives à la délégation du Comité central, chargée d'entamer des négociations pour la revision du règlement des taxes de service. Dès lors, des pourparlers ont eu lieu avec les deux autres parties contractantes, la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et l'Union Helvétique. Une entente est intervenue à propos de l'extension des marges dans les barèmes de répartition, ainsi que sur la limitation des parts supplémentaires accordées aux chefs de département et aux possesseurs de livret de travail. On espère trouver une solution, permettant de faire participer les gouvernantes d'étage aux taxes de service, grâce à une interprétation plus judicieuse du règlement.

Il est regrettable qu'aucune entente n'ait pu se faire sur la compensation désirée entre les périodes de forte et de faible fréquentation, parce que l'Union Helvétique proposait parallèlement d'introduire des salaires garantis pour le personnel assujéti aux taxes de service. Le Co-

mité central a décidé d'insister auprès de l'Union Helvétique pour qu'elle renonce à rendre obligatoire l'institution de salaires garantis qui doivent rester l'objet de conventions privées intervenant directement entre les employeurs et les employés. L'institution de salaires garantis aboutirait à une uniformisation des salaires qui ne tiendrait pas équitablement compte de la variété des conditions de travail dans l'industrie hôtelière.

Un accord définitif n'a pu non plus avoir lieu sur la participation des apprentis au tronc.

Nouveaux taux de taxes de service

L'Union Helvétique s'est déclarée en principe disposée à renoncer à sa première revendication visant à introduire un taux unique de taxes de service de 15%. Elle s'est ralliée à l'opinion de notre assemblée de délégués de 1956, qui avait accepté un taux de 15% pour les séjours de 1 et 2 jours et de 12% pour les séjours de 3 jours et plus, taxes qui entreront donc en vigueur au printemps prochain.

L'Union Helvétique désire cependant que l'on fasse exception pour les hôtels de tout premier rang et pour ceux de la catégorie la qui devraient appliquer le taux de 15%. Cela aurait pour conséquence de transformer en obligation la recommandation contenue jusqu'à maintenant à ce sujet dans le règlement sur les taxes de service. Le comité central n'est cependant pas en mesure de prendre une telle décision sans consulter l'Assemblée des délégués. C'est pourquoi il a été vivement conseillé à l'Union Helvétique de retirer cette requête, afin que la publication du Guide des hôtels n'en soit pas retardée, puisque le supplément pour taxes de service doit être englobé dans les prix forfaitaires. Sitôt que les négociations seront définitivement terminées, nos membres seront renseignés de manière détaillée sur les résultats obtenus.

Guide des hôtels et revision du mode de calcul des cotisations de sociétaires

Les agences étrangères de l'Office national suisse du tourisme annoncent que le Guide suisse des hôtels est de plus en plus demandé. Il continue à être une excellente source d'information sur l'hôtellerie suisse, et les hôtes étrangers l'apprécient. Le Comité central

donna donc l'autorisation aux organes de la société d'augmenter de 30 000 exemplaires le tirage de notre guide. Il décida en même temps de proposer une fois de plus aux sections de rendre le guide plus lisible en classant les établissements par catégories de prix et il chargea les organes compétents de prendre les mesures nécessaires dans ce but.

L'on a également, à maintes reprises, demandé au sein du Comité central que le barème actuel pour les cotisations de sociétaires soit revu et corrigé. Une discussion approfondie a eu lieu à Schaffhouse sur ce point. Sur la base de propositions émanant des sections de Lausanne et de Genève, le Bureau central fut également chargé d'élaborer un nouveau système de cotisation adapté aux circonstances actuelles et assurant une compensation équitable entre les différentes catégories de cotisation. Un nouveau barème s'impose également en raison des modifications qu'ont subies les prix de bases depuis 1947.

Organisations de crédit et de tourisme

Ces dernières années, une série d'organisations de crédit ont été créées. On trouve parmi elles, entre autres le «Diner's Club» et l'«Esquire's Club» qui s'efforcent de s'assurer la collaboration de l'hôtellerie suisse. Le Comité central désapprouve le crédit en matière de tourisme et il s'oppose surtout à l'octroi de la commission qu'exigent ces clubs sur les dépenses des clients qui font état de leur lettre de crédit.

Cette commission est incompatible avec les dispositions de notre règlement des prix qui n'admet une commission que pour les clients envoyés par les agences de voyages qui réservent les chambres d'avance et concluent d'avance les arrangements pour leurs clients. Or les prestations des «clubs» en question ne sont nullement comparables à celles d'une agence de voyages. Il est incontestable aussi que l'octroi d'une commission dans de telles circonstances nuirait aux relations entre l'hôtellerie et les agences de voyages.

C'est pourquoi il convient de repousser les offres de ces clubs, comme le recommande d'ailleurs également l'Association internationale de l'hôtellerie, conformément à la décision prise lors de la dernière séance de son conseil d'administration.

Le Comité central n'a pas pu non plus conseiller aux membres de la Société de collaborer avec l'International Tourist Travel Service (TTS.). Cette organisation entend éditer un «guide d'hôtels recommandés» qui ne répond à aucun besoin et dont le financement se ferait aux frais de l'hôtellerie puisque chaque établissement devrait payer une contribution de 200 fr. L'Union des sociétés de développement partage également ce point de vue.

Formation d'apprentis dans les entreprises saisonnières

Dans une de ses précédentes séances, le Comité central avait voté un crédit de 20 000 francs à prélever

GUIDE SUISSE DES HOTELS 1957/58

Dernier délai pour signaler les corrections

20 octobre 1956

Les membres des sections sont priés d'annoncer leurs corrections aux présidents des sections qui ont reçu récemment une circulaire au sujet du nouveau guide des hôtels. Les membres individuels voudront bien adresser leurs corrections éventuelles directement au bureau central de la SSH, à Bâle.

Comme le Guide Suisse des Hôtels 1957/58 doit paraître quelques semaines plutôt que d'habitude, nous vous prions instamment de respecter en tous cas le délai ci-dessus. Nous vous en remercions d'avance.

Les prix forfaitaires doivent être recalculés, car à partir du printemps 1957, la taxe de service pour les séjours de trois jours et plus ne sera pas de 10, mais de 12 % en raison de l'accord intervenu ces derniers jours entre les parties contractantes du règlement des taxes de service. Pour les séjours de un et deux jours, le taux de la taxe sera uniformément de 15 %.

sur le Fonds Tschumy pour favoriser la formation des apprentis. La coopérative hôtelière de l'Oberland bernois a encouragé la formation d'apprentis dans les entreprises saisonnières, et pour cela elle doit organiser un cours professionnel qui durera du 5 novembre au 8 décembre. Comme ce cours laissera probablement un découvert de quelque 5000 francs, la coopérative hôtelière de l'Oberland bernois a demandé à la SSH un subside pour équilibrer le budget. Le canton de Berne fournit déjà une subvention appréciable et le Comité central a décidé de verser lui aussi une contribution substantielle. Il a en outre autorisé les organes directeurs de la Société d'organiser de nouveaux cours pour la formation des apprentis au printemps 1957, se déclarant prêt aussi à contribuer à leurs financements. L'on doit en outre s'efforcer d'organiser des cours semblables dans d'autres régions du pays.



ein behaglich-modernes Haus mit heilenden Bädern, offen bis Ende Oktober.

Sofort trockene Wäsche



unabhängig von der Witterung und ohne Arbeit und Zeitaufwand durch unseren vollautomatischen

MONSUN WÄSCHETROCKNER

elektrisch-, gas- und dampfbeheizt
Preis ab Fr. 1980.-

WAMAG, Wäschereimaschinen AG.
Zürich, Zweierstrasse 146, Telefon 3521 55

Le conseil de notre spécialiste

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

Le sucre vanillé DAWA

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

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

DR A. WANDER S. A., BERNE

Téléphone (031) 55021

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.

Vollendete Wäschepflege

gründliche Reinigung
hohen Weissgrad
maximale Gewebeschonung
grösste Wirtschaftlichkeit

sichern

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

Erhöhter Feberschutz, dank dem patentierten Zusatz **FIBERPROTECT**

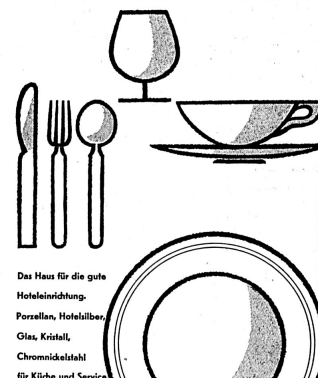
Henkel

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



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

Merz



Basel Merz AG, Barfüsserplatz 20 Telefon 061 23 18 42

Revue - Inserate haben Erfolg!

Vorhang- und Möbelstoffe

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

in reichster Auswahl, zu

Engros-Preisen

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

E. Zimmermann, Lugano

Via Seminario 3

Les 22 et 23 janvier 1957, assemblée extraordinaire des délégués à St-Moritz

Le Comité central a fixé aux 22 et 23 janvier 1957 l'assemblée extraordinaire des délégués décidée en principe par l'assemblée ordinaire à Lugano, et dont le siège avait été prévu à St-Moritz.

La révision du règlement sur les taxes de service et celle de notre règlement des prix, seront certainement les points principaux de cette assemblée extraordinaire.

La question de l'assurance vieillesse pour le personnel devra aussi être examinée, de même que certains autres objets relevant de l'assemblée ordinaire, ceci afin de décharger celle qui se déroulera les 28 et 29 mai au Burgenstock sous le signe du 75^e anniversaire de la fondation de la SSH.

Première des Films «... weite Welt»

Schon wiederholt berichteten wir in der Hotel-Revue über den gastgewerblichen Werbefilm zur Förderung des Berufsnachwuchses, der als Gemeinschaftswerk des Schweizer Hotelier-Vereins, des Schweizerischen Wirtvereins und der Union Helvetica beschlossen und nun zu gutem Ende geführt worden ist. Dieser bei der Gloria-Film AG. in Auftrag gegebene Bildstreifen mit einer Spielzeit von 15 Minuten erlebte vergangene Woche im Cinema Apollo in Zürich seine Uraufführung als Vorprogramm zum ebenfalls an diesem Tage im gleichen Filmtheater erstaufgeführten Schweizer Mundartspiel-Film «Oberstadtgass».

Beide Filme fanden begeisterten Beifall des vollbesetzten Hauses. Der Premiere wohnten zahlreiche Vertreter der kantonalen und städtischen Behörden, der gastgewerblichen Verbände sowie der Presse bei.

Der in unseren Kreisen mit Spannung erwartete Film «... weite Welt» darf als eine glückliche Schöpfung bezeichnet werden. Kurt Fröh verfasste das Drehbuch, und in seinen Händen lag auch die Regie, während Max Dora für die Produktionsleitung die Verantwortung übernommen hatte. Selbstverständlich arbeiteten die beiden auf engste mit der Filmkommission zusammen, in der vom SHV. unser Zentralpräsident, Dr. F. Seiler, durch seinen Ideenreichtum massgeblich das Werden des Gemeinschaftswerkes beeinflusste. Für die Gestaltung des Filmes, der musikalisch ansprechend umrahmt ist, wurde aber der Regie und der Produktionsleitung grösste Freiheit belassen, was sich zweifellos sehr vorteilhaft auf seine künstlerische Qualität auswirkte.

Als erster Eindruck sei vorweggenommen, dass der Film durch seine Farbenwirkung, sei es, was das Landschaftliche, sei es, was die Interieurtaufnahmen – etwa mit den kulinarischen Leckerbissen – betrifft, den Zuschauer zum vornehmen in eine Stimmung freudiger Erwartung oder Verlangens versetzt, so dass er bereitwillig dem Werdegang des jungen Ruedi folgt, der an der Bergbahnstation von seiner Mutter Abschied nimmt, um in den gastgewerblichen Berufen sein Glück zu suchen und zu finden. «Wem Gott will rechte Gunst erweisen, den schickt er in die weite Welt», dieser Vers des bekannten Liedes, zusammen mit dem Chanson

«Räder rollen in die Welt...
von einem Ort zum andern.
Denn wer das Rechte werden will,
muss lernen und muss wandern.»

Gewiss, der Film ist ein Werbefilm. Er zeigt die Vieltätigkeit der gastgewerblichen Berufe, die keine Monotonie kennen, die Aufstiegsmöglichkeiten, die sich

strebsamen, fleissigen charakterfesten jungen Leuten bieten. Die Erfahrung wird sich erweisen müssen, welche Aufnahme ihm das Publikum bereitet. Wenn Jugendliche durch ihn angesprochen werden, sich dem gastgewerblichen Berufe zuzuwenden, so hat er seinen Zweck erfüllt. Wir glauben, dass der Streifen, der als Vorfilm zum Film «Oberstadtgass» gezeigt wird, zu dem auch Jugendliche Zutritt haben, seine Wirkung nicht verfehlen wird.

Nachruf zum Tode von Hans Werder, Interlaken

Herr Johann Werder-Simmen, Präsident und Besitzer der Hotel Royal & St-Georges AG., Interlaken, war kein Mann der Worte, sondern ein Mann der Tat. Herr Werder, geboren am 8. Mai 1873, gestorben am 21. September 1956, war Halbweise und stammte aus ärmsten bäuerlichen Verhältnissen. Eine einzige und die beste Kuh stand im Stall seiner früh verwitweten Mutter. Das Geld für die Anschaffung des Tiers musste bei wohlhabenden Bekannten aufgenommen und regelmässig verzinst werden. Begreiflich, dass es Hans Werder später ein Bedürfnis war, allen Nichten und Neffen, die er wie eigene Kinder umsorgte, dazu zu verhelfen, sich beruflich auszubilden und durch Fleiss, Sparsamkeit, gesunden Ehrgeiz und anständige Gewinnung freie, unabhängige Menschen zu werden. Seine Sympathien galten nie den Faulen. Hart ging er mit den Unentschlossenen oder sogar Unsaueren ins Gericht. Die unerbittliche Schule des Lebens hatte ihn gelehrt, dass nur Geradlinigkeit und Beständigkeit aufwärts und vorwärts führen.

Aus seiner beruflichen Entwicklung sei festgehalten: Kaum 15jährig, begann Hans Werder in Schinznach seine Laufbahn als Laufbursche und Messerputzer in einem Hotel. Er erkannte bald, dass Sprachengewandtheit zum Vorwärtsschreiten sehr wichtig sei, und bald traf man den jungen strebsamen Mann in England, Italien und andern Ländern, bis er in Ägypten landete, wo ihm die mächtigen Zeugen einer längst vergangenen Kultur nachhaltigen Eindruck machten. Im Shepherd's Hotel rückte er in kurzer Zeit zum 1. Condukteur und dann zum Concierge auf. Zu voller Entwicklung kamen seine Talente, als er die Wintersaison über in Kairo und im Sommer in Schinznach-Bad arbeiten durfte. Er begnügte sich aber nicht mit dem Erreichten und wollte selbstständig werden. In Kairo gründete er das erste Autohandels- und Garagegeschäft mit Taxi-betrieb, welches bald mit über 60 Angestellten ein Grossbetrieb wurde. Er übernahm gegen englische Konkurrenz die amerikanische Ford-Vertretung und führte auch die damals berühmten Martini-Wagen ein. Dann kam der Erste Weltkrieg, und harte Schicksalsschläge veranlassten ihn, wieder in die Schweiz zu kommen. Nach dem Krieg kehrte er jedoch zurück, um seinen Garagebetrieb wieder aufzunehmen. Er gab keine Ruhe, bis er den Autohandel in Kairo mit der neuen Chevrolet-Vertretung wieder dominierend in die Höhe brachte. 1923 verkaufte er und kam zurück in die Schweiz. Mit Herrn Gottlieb Werder zusammen kaufte er das Hotel



Todes-Anzeigen

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

Hugo E. Prager-Bühler

alt Hotelier
Gut Freudenberg, Mettmensstetten
im Alter von 76 Jahren nach tapfer ertragenem, langem Leiden von den Seinen gegangen ist.

*

Am 30. September verschied in seinem 65. Altersjahr

Herr

Adolf Torriani

Hotel Solaria, Bivio

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Royal & St-Georges in Interlaken, und die beiden brachten den Betrieb zu neuer Blüte. Die Krisenjahre ab 1929 trafen die Hotellerie aber wieder mit voller Wucht, für zwei gab es nicht genug zu leben. Gottlieb Werder übernahm den Interlakenhof und Hans Werder blieb selbstständig im Royal. Auch während des Zweiten Weltkriegs galt es, mit grossen Sorgen das

BRITISH TRAVEL AGENTS ... ARE INTERESTED IN YOUR HOTEL

You can reach them with a small advertisement in

TRAVEL TRADE GAZETTE

Published Weekly

5 SURREY STREET, LONDON, W.C.2

Bulsman's Kaffee-Zusatz ist frei von Cichorien!



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

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



Maître d'hôtel

33 ans, parlant français, allemand, anglais, très bonnes références, cherche place à l'année ou éventuellement bonne saison d'hiver. Faire offres sous chiffre M H 2095 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Couple capable

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

direction d'hôtel

(Suisse ou Etranger)

Bons certificats et références à disposition.

Ecrire sous chiffre H D 2992 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Koll's Super

Blendin 3fach

das beste Waschmittel für Automaten

SEIFENFABRIK KOLB ZÜRICH 5

...die.gommapluma-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

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

.gommapluma-Matratzen

sind Produkte der **IRELLI sapsa**

- Die «gommapluma»-Matratzen • werden mit beige oder blauem • Sanitätsdrill-Überzug geliefert, • für Spezialfälle auch mit urin- • beständigem Kautschuk-Überzug •

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



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

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

Gerance, Pacht oder Miete

eines Tea-rooms oder Café-Bar, evtl. kleines Restaurant. Offerten unter Chiffre G G 2908 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Commis-Pâtissier

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

Ihre nächste Fahrt nach Zürich...

Verbinden Sie damit einen Besuch meines Musterlagers. Es lohnt sich!

Hans Fähr

KRISTALL • PORZELLAN • BESTECKE

SCHIFFLÄNDE 32 - BEI DER WASSERKIRCHE



VIVI KOLA

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

Directeur

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

cherche

direction

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



Melitta

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

In 200 verschiedenen Größen und Stärken individuell für jede Kaffeemaschine vorrätig.

MELITTA AG. ZÜRICH 1/24, Tel. 051/34 47 77

Ganze über Wasser zu halten, dann aber hellte sich für den nunmehr 73jährigen Herrn Werder die Zukunft wieder etwas auf. Seiner abnehmenden Arbeitskraft bewusst, engagierte er dann einen Direktor und war glücklich, als er sah, dass sein Lebenswerk wieder zur Blüte gelang. Als er aber spürte, dass ihn auch seine letzten Kräfte verlassen, äusserte er mehrmals und spontan den Wunsch, nun aber ganz abtreten zu dürfen. «Das ist wohl der bitterste Verzicht, wenn dem arbeitsfrohen Menschen die Kraft zur Arbeit erlahmt.» Dieser Spruch, aus dem Buch der 1000 Lebensweisheiten geschöpft, passt wohl am trefflichsten zu unserem lieben Verstorbenen. So wollen wir ihm die verdiente Ruhe gönnen. Herr Werder hat uns ein pflichtbewusstes Leben vorgelebt und den Weg vorgezeichnet, wie sein Lebenswerk weitergeführt werden soll, um seinen Beifall zu finden. So wie er gelebt hat, so ist er gestorben: Als aufrechter, wackerer Mann des guten Beispiels, im Glauben an das Gute, an die Gerechtigkeit und das ewige Leben.

HK.

AUS DER HOTELLERIE

Alberto Kappenberger,

Direktor des neuen S. A. S. - Hotels in Kopenhagen

Unser persönliches Mitglied, Herr Alberto Kappenberger, der im Frühjahr 1955 seine Stelle als Assistant-Manager im Hotel Bauer am Lac in Zürich aufgegeben hat, um die Leitung des Hotels Vesuvio in Neapel zu übernehmen, folgte einer Berufung nach Kopenhagen, wo er das im Bau befindliche S. A. S.-Hotel leiten wird. Herr Kappenberger nimmt seine Tätigkeit, vorerst als Berater, Mitte Oktober auf. Er ist mit den Verhältnissen in Skandinavien bestens vertraut, arbeitete er doch bereits in Stockholm und Kopenhagen, so im Carlton-Hotel, bzw. im Hotel d'Angleterre. Auch beherrscht er sowohl die schwedische als auch die dänische Sprache.

Wir freuen uns, dass die Wahl zum Direktor des neuen S. A. S. - Hotels auf einen Schweizer gefallen ist, zeigt dies doch von dem hohen Ansehen, das die Schweizer Hoteliers in der ganzen Welt geniessen. Herrn A. Kappenberger beglückwünschen wir zu seiner ehrenvollen Berufung.

Silberne Hochzeit

Wie wir erfahren, feiert das Ehepaar W. Müller-Steffen, Hotel Rothorn (Arosa) und Hotel Meiser (Lugano), demnächst das Fest der silbernen Hochzeit. Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin Glück und Segen in Familie und Geschäft.

Les PTT concurrents de l'artisanat

L'hôtellerie a le plus grand intérêt à ce que les courses en automobile et en auto-car puissent se faire le plus librement possible et qu'aucune entrave ne soit mise au développement de ce mode de transport. Il suffira de rappeler ici les efforts déployés par notre société pour permettre le libre déroulement du trafic de navette et pour faire supprimer les restrictions que le département fédéral des postes et chemins de fer avait cru devoir y imposer. C'est pour nous jumeaux intéressant de reproduire le petit article suivant qui nous a été communiqué par le service de presse de l'Union suisse des arts et métiers.

(Red.)

Ce n'est pas la première fois que les milieux des arts et métiers ont à se plaindre de la concurrence directe ou indirecte que leur font tel ou tel rouage des administrations publiques. Le cas le plus actuel est celui

des transports de personnes, domaine dans lequel l'application, au sens le plus étroit du terme, de l'ordonnance d'exécution du 23 décembre 1955 de la loi du 2 octobre 1924 sur le service des postes aboutit à un véritable étrangement des transports de personnes effectués par des entreprises privées.

Cette concurrence ne vise pas seulement les courses régulières, lesquelles sont depuis longtemps presque totalement monopolisées par les PTT, mais également les excursions en autocar, qui étaient jusqu'ici restées en majorité dans les mains d'entreprises privées. On voit en effet les PTT s'efforcer d'enlever aux propriétaires de cars les courses les plus rémunératrices, non en jouant le jeu régulier de la concurrence commerciale, mais en tirant habilement parti de la toute puissance que leur donne la loi et des avantages matériels que leur confère leur qualité d'administration publique.

Pour montrer quelles sont les conditions privilégiées dont jouissent les PTT, rappelons simplement que leurs véhicules ne supportent pas l'impôt sur les automobiles, les frais d'assurance ou les droits sur la benzine, de telles dépenses faisant simplement le jeu d'écritures internes. En outre, les PTT disposent pour leur propagande de tous les bureaux postaux de Suisse, qui affichent leurs réclames presque sans frais, alors que les entreprises privées doivent engager des dépenses importantes pour leur publicité.

De telles conditions permettent aux PTT de concurrencer efficacement les entreprises privées, notamment en ce qui concerne les prix des excursions. On peut tenir une telle concurrence pour anormale, du fait que l'Etat impose encore aux entreprises privées des contributions publiques très lourdes, auxquelles échappent naturellement les transports officiels. Le jeu n'est donc pas égal et le moins que l'on puisse dire est que la concurrence que font actuellement les PTT aux entreprises privées de transports de personnes par cars est tout à fait insolite et entièrement contraire aux intérêts les plus légitimes d'entreprises pour la plupart artisanales, auxquelles l'Etat sait fort bien s'intéresser lorsqu'il s'agit de leur faire payer les impôts.

Les pêcheurs de nos lacs vont-ils disparaître ?

Le «Paysan suisse», dans son numéro d'octobre, attire l'attention sur la triste situation qui est celle des pêcheurs professionnels de nos lacs suisses. En plus d'un endroit, les prix des feras, perches et poissons blancs ont baissé de presque Fr. 1, depuis 1944, alors que les frais de main-d'œuvre et de matériel, ainsi que le coût de la vie, se sont accrus pour cette branche comme pour toutes les autres.

En 1951, pourtant, l'Union suisse des pêcheurs professionnels, appuyée par l'Union suisse des paysans, avait adressé aux Chambres fédérales une pétition attirant sur la situation difficile de ses membres et soumettant des propositions en vue d'améliorer celle-ci. Bien que la Commission des pétitions du Conseil national ait reconnu le bien fondé de cette pétition, montrant que le revenu actuel d'un pêcheur lui permet à peine d'entretenir sa famille, et que l'Union suisse des paysans eut adressé au Chef du Département fédéral de l'économie publique une nouvelle requête à ce sujet en octobre 1953, les autorités compétentes ont constamment retardé la mise au point d'une solution à ce douloureux problème, prétendant qu'il fallait encore tirer au clair diverses questions juridiques. Et, à l'heure qu'il est, rien n'a encore été fait. Le résultat de cette carence des pouvoirs publics, c'est que le nombre des pêcheurs professionnels diminue de jour en jour.

Va-t-on laisser disparaître sans réagir ceux dont nous ne pouvons nous passer, si nous voulons continuer à trouver sur nos tables les excellents poissons de nos lacs suisses.

J. D.

Les offices de cautionnement mutuels en Suisse

Au moment où l'hôtellerie est en train de lancer la vaste souscription qui doit lui permettre avec l'appui de toute l'économie privée de doter comme il convient la nouvelle coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière qui vient d'être fondée et qui fonctionnera comme un office de cautionnement mutuel, il nous semble indiqué de relever ici le développement dans notre pays par cette forme d'entraide.

Le Bulletin des Arts et métiers du mois d'octobre exposait la situation comme suit:

D'après une récente enquête du secrétariat de l'Union suisse des coopératives de cautionnement des arts et métiers, il existe actuellement dans notre pays près de quatre-vingt offices de cautionnement mutuel dans les divers secteurs économiques. La statistique suivante fournit d'intéressantes précisions sur ces diverses institutions à la fin de l'année 1955:

Catégories d'offices de cautionnement	Nombre	Capital et Cautionnements en cours	
		Fr.	Fr.
Fonctionnaires publics	8	2 880 942	70 982 550
Agriculture	13	13 884 702	31 198 420
Artisanat et commerce	10	5 633 285	18 735 731
Hypothécaires	13	7 450 200	38 969 907
Femmes suisses	1	512 400	1 094 315
Banque	20	8 136 336	39 830 841
Evangéliques	4	885 409	3 272 223
Garanties de construct.	3	95 875	1 314 143
Divers	5	264 042	108 393
Total	77	39 743 191	205 506 523

Cette statistique atteste le très réjouissant développement pris au cours des années par le cautionnement mutuel ou collectif, appelé à se substituer de plus en plus au cautionnement individuel qui est fréquemment à l'origine de graves mécomptes.

DIVERS

L'Hôtel du Monde à Grandvaux a la faveur des Grands de ce monde

Comme l'a rapporté la presse quotidienne, M. Raab, chancelier d'Autriche, s'est arrêté à l'Hôtel du Monde à Grandvaux où Monsieur et Madame Baumgartner-Dériz ont fait honneur à leur réputation en servant au chef de l'Etat autrichien un repas bien digne des grandes traditions culinaires de cet établissement. M. Raab a tenu à féliciter lui-même M. et Mme Baumgartner ainsi que leur personnel et en particulier la brigade de cuisine pour l'excellence du repas. Le chancelier d'Etat autrichien a signé le livre d'Or du grand restaurant de Lavaux.

Ce livre d'Or permet de constater que les plus grands noms des arts et de la politique, de la noblesse, du théâtre et du cinéma y figurent et témoignent de leur admiration pour l'Hôtel du Monde et pour la vue exceptionnelle dont on jouit depuis la terrasse sur le vignoble, le Lac Léman et les montagnes de Savoie. A côté de tous les ministres en Suisse, accrédités à l'étranger qui se sont arrêtés à Grandvaux en 1954, on trouve la signature de M. Vincent Auriol, ancien président de la République française, celle du Vice-président du Nigeria, de Sa Majesté La Reine d'Espagne, pour ne donner que quelques exemples, et sans parler des artistes dont l'énumération serait trop longue. La visite du chancelier autrichien couronnait donc une série importante de visiteurs célèbres qui savent apprécier la vraie gastronomie.

Dizaine gastronomique 1956 à La Chaux-de-Fonds (28 septembre - 8 octobre)

Dans le cadre de l'exposition «Mode et habitations», les restaurateurs de La Chaux-de-Fonds ont organisé une dizaine gastronomique digne d'attirer l'intérêt ou de mettre l'eau à la bouche.

14 professionnels de la restauration soumettent chacun trois plats qui résument la gastronomie européenne.

Parmi les autochtones, voici les croûtes aux morilles du Jura, les palées du lac, le Filet de Perche Présidente; en hommage à la gastronomie des cantons voisins, voici la choucroute à la Bernoise, les Truites au vin de Dôle; la gastronomie ne connaît pas de frontière et voici les Cuisses de grenouilles Provençales, les Tripes à la mode de Caen, le Chicken Curry Bombay, les Soles truffées et à la Joinville, les Scampis, le Homard... et tutti frutti.

Le prospectus placé par le secrétaire des cafetiers, hôteliers et restaurateurs de La Chaux-de-Fonds sous le signe Brillat-Savarin et de Duhamel est d'une belle venue et promet, en termes fort élevés, bien des réjouissances à tous ceux qui s'intéressent, de loin et surtout de près, à la Dizaine gastronomique de La Chaux-de-Fonds.

Le Festival d'opéras italiens a commencé à Lausanne

Le montage des décors pour le Festival d'opéras italiens, dont la première représentation a eu lieu mercredi, a commencé vendredi dernier déjà au Théâtre de Beaulieu. Ce jour là, quarante machinistes et électriciens ont pris possession des décors, des costumes et du matériel de scène arrivés dans la nuit par train spécial de Florence. D'immenses «strucks» ont dû être utilisés pour faire parvenir à Beaulieu les 6 doubles wagons qui contenaient cet important transport.

Les artistes du Théâtre de l'opéra de Rome sont également arrivés par train spécial, dimanche à Lausanne et ont commencé immédiatement les ultimes répétitions de «Nabucco», qui constituera le premier spectacle du Festival.

Quant au metteur en scène, M. C. M. Cristini, dont la tâche de préparation est immense, il était arrivé vendredi à Lausanne, où il avait été accueilli par les organisateurs.

On «tourne» à Zermatt

Sous la direction du cinéaste Luis Trenker, une vingtaine d'artistes et de techniciens sont arrivés à Zermatt. Ils vont «tourner» les extérieurs d'un film tiré d'un livre de Trenker, qui joue le rôle principal.

Neue Fahrpläne

Kursbuch Bürkli

Das gelbe Kursbuch Bürkli, von dem jetzt die 236. Ausgabe erschienen ist, geniesst unter den Schweizer Fahrplänen eine bevorzugte Stellung, denn sein handliches Format, seine Zuverlässigkeit und Reichhaltigkeit werden schon seit Generationen geschätzt. Sauer, der schon früher Druck, Führungslinien innerhalb der Zahlenreihen und solide, strapazierfähige Heftung sind wichtige Vorzüge, die das Bild eines bewährten Kursbuches abrunden und den Bürkli zu dem gemacht haben, was er heute ist: der unentbehrliche, treue Begleiter des reisenden Publikums.

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

In der Formgebung

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



Nach anatomischen Grundlagen hergestellt

Ein solcher Sessel wird zum Ausruhen bevorzugt

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS TEL. (058) 5 20 91

TIMBRES - POSTE collectionneurs

Anc. Employé d'hôtels cherche acheteur timbres Indes, Egypte, Amérique, Europe, etc. Prière écrire M. Duvert, 5, Ch. de Malombré, Genève-Champel, Tél. 287984.

Tochter im gesetzl. Alter sucht Stelle als

Restaurations-tochter

in nicht allzu grossen Betrieb. Kenntnisse im Flamieren und Tranchieren. Sprechweise französisch und etwas englisch. Offerten unter Chiffre T R 2138 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Koch-Praktikant

Beste Referenzen. Offerten an Louis T. Martin, Hotel Albano, Weggis.

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

Lingère

28jährig

Kaffeeköchin

20jährig

Zimmermädchen

19jährig

Villars oder Zermatt bevorzugt. Offerten unter Chiffre L K 2138 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel-Café-Restaurant

de bonne renommée, à louer pour raison d'âge, dans localité importante du vignoble neuchâtelois. Faire offres sous chiffre P 6830 N à Publicitas Neuchâtel.

Günstig zu verkaufen diverse gebrauchte Waschmaschinen

von 12, 18 und 28 kg Trockenwäschmaschinen. Vermögen. Anfragen sind erbeten an Tel. (031) 31021.

Junger

Oberkellner

seit 4 Jahren in leitender Stellung, 8 Hauptsprachen, sucht auf den 1. November eine neue Stelle. Offerten unter Chiffre J O 2131 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Sekretärin

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

Absolut selbständiger, patissierkundiger

Chef-Alleinkoch

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

Servierlochter

Deutsch, mit franz. Sprachkenntnissen, sucht für sofort Stelle. Kanton Waadt oder Neuenburg wird vorgezogen. Angebote unter Chiffre S T 2138 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cumulus
Schnellheizboiler
Ständig heisses Wasser im Office
SAUTER
FR. SAUTER A.G. BASEL Fabrik elektr. Apparate

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

Hotel-Restaurant oder Tea-Room

auch Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre S 57571 Q an Publicitas, Basel.

Für guten Kaffee HOTEL-MISCHUNG

à Fr. 7.40 und à Fr. 8.60 per kg, von 2 kg an franko
A. & R. STERN, LANGNAU I. E.
KAFFEERÖSTEREI, Telefon (038) 21 17 43

... aber gewiss,
nur bei Inserenten kaufen!

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel

Nr. 40

Offene Stellen - Emplois vacants

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

A Heilköchin, tüchtige, nach Zermatt gesucht. Lange Winter- und Sommerzeiten. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Chiffre 1433.

B Bureau-Praktikantin(a) gesucht nach Übernähung, Goldener Kellner oder Koch bevorzugt. Offerten an Hotel Union, Luzern. (1432)

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

Gesucht in Jahresstellen: Aide de cuisine, Gouvernante als Stütze der Hotelierfrau. Vertrauensposten, fähig, dem Personal vorzustehen, in neuerbautes Bahnhofsrestaurant und Pasantenhotel der Ostschweiz. Offerten unter Chiffre 1441

Gesucht in kleines Sporthotel im Graubünden für die Winterzeiten: Köchlin-Kellnerin, evtl. auch ältere, Hausbursche, Portier, Küchenmädchen, Zimmermädchen, servierkundig. Eintritt ca. 15.-20. Dezember. Offerten an Postfach 48, Davos, (1440)

Mädchen, junges, nettes (nicht unter 18 Jahren), gesucht per sofort oder nach Übernähung für Haushalt und Mithilfe im Service (wird angelernt). Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert. Offerten an Posthof, Lenzerheide. (1438)

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

Sekretärin, von Sporthotel in Davos für die Winterzeiten gesucht. Offerten erhalten unter Chiffre 1439

Serviertochter, freundliche, nach Übernähung gesucht. Offerten mit Bild an Hotel Burgunderhalle, Grenchen. (1439)

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Sekretär, Schweizer, 36jährig, sucht Stelle für Reception, Kasse, Buchhaltung, Stütze des Patrons, evtl. zusammen mit servicekundiger Frau. Es kommt nur Stelle in Frage, wo auf absolut selbständige Arbeit Wert gelegt wird. Eintritt sofort oder nach Übernähung. Offerten unter Chiffre 790

Salle und Restaurant

Barmaid, tüchtige, fach- und sprachgewandte, mit besten Referenzen, sucht Stelle für die Winterzeiten in gutgehenden Dancing- oder Hotelbar. Offerten unter Chiffre 790

Buffetdame, gesetenen Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Dienst. Offerten unter Chiffre 791

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

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

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

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

Serviertochter, tüchtige, sprachgewandte (Hotellachschule), sucht Stelle für die Winterzeiten, evtl. als Bureau-Praktikantin. Frist ab 1. November 1956. Offerten unter Chiffre 791

Cuisine und Office

Kassier-Küchenbursche sucht Stelle auf ca. Mitte Oktober oder nach Übernähung in geregelten Betrieb. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 799

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachs / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 84 88 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehende offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

4047 Küchenbursche oder -mädchen, Zimmermädchen, nach Übernähung, kleineres Hotel, Kanton Zürich.

4049 Barmaid, sofort, Hotel-Restaurant, Badoort, Kanton Aargau.

4050 Saaltochter, 1. November, mittl. grosses Pasantenhotel, Basel.

4053 Saalpraktikantin, Zimmermädchen, nach Übernähung, Hotel 100 Betten, Luzern.

4056 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Arosa.

4079 Commis de cuisine, Officebursche, Buffetpraktikantin, Buffetdame oder Economatgouvernante, Kellner, Restauranttochter, Anfangs-Zimmermädchen, nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, Thunsee.

4087 Lingère, tüchtig, sofort, Grossrestaurant, Bern.

4088 Koch, jung, sofort, mittl. grosses Kurhaus, Kanton Solothurn.

4089 Lingère, eventuell Lagermädchen, Haus-Küchenmädchen, sofort oder nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, Spiez.

4118 Zimmermädchen, sprachkundig, nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, Graubünden.

4120 Commis de cuisine, tüchtig, neben Chef, nach Übernähung, kleineres Hotel, Kanton Basel.

4121 Commis de bar, nach Übernähung, Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.

4129 Hausbursche, Buffettochter, nach Übernähung, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.

4132 Saaltochter, Saalpraktikantin, sofort, mittl. grosses Hotel, Lugano.

4134 Saaltochter, sofort, mittl. grosses Hotel, Badoort, Kanton Aargau.

4138 Hilfköchin, Serviertochter, sofort, mittl. grosses Hotel, Innerschweiz.

4138 Restauranttochter, eventuell Anfängerin, Anfang Oktober, mittl. grosses Hotel, Rheinfelden.

4139 Küchen-Hausbursche, sofort, Küchenmädchen, Stütze der Hotelierfrau, 15. Oktober, mittl. grosses Hotel, Thunsee.

4138 Buffetdame, Mädchen für Küche und Office, sofort, Hotel-Restaurant, Baden.

4160 Portier, Zimmermädchen, Serviertochter, Bureaupraktikantin, sofort, mittl. grosses Pasantenhotel, Basel.

4164 Hausbursche, Hausmädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.

4167 Sekretärin, sofort, Sanatorium 80 Betten, Graubünden.

4176 Buffetdame, sofort, Grossrestaurant, Bern.

4178 Alleinkoch, sofort, mittl. grosses Hotel, Adelboden.

4177 Alleinkoch oder Commis de cuisine, Hausmädchen, Küchenmädchen, Mädchen zur Besorgung der Wäsche, Hausbursche, Küchenbursche, nach Übernähung, Hotel-Restaurant, Ostschweiz.

4183 Commis de cuisine, 15. Oktober, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.

4190 Saalpraktikantin, sofort, mittl. grosses Hotel, Zürich.

4197 Personal- oder Hilfköchin, sofort, Erstklasshotel, Zentral-schweiz.

4218 Restaurantkellner, Office-mädchen, sofort, mittl. grosses Hotel, Olten.

4220 Zimmermädchen, tüchtig, Etagenportier-Hausbursche, jung, Hotel 80 Betten, Locarno.

4222 Etagenportier, 15. Oktober, Stütze des Patrons-Gouvernante, nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, Basel.

4224 Portier, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.

4228 Hilfgouvernante, nach Übernähung, Restaurant, Basel.

4228 Saaltochter, nach Übernähung, Hotel 80 Betten, Lago Maggiore.

4231 Junges Zimmermädchen, sofort, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.

4241 Küchen-Hausmädchen, nach Übernähung, kleines Hotel, Ostschweiz.

4253 Chef de rang, Demi-chef, 1. November, Erstklasshotel, Basel.

4254 Schenke- und Barkeeper, 15. Oktober, Buffettochter, 1. November, grösseres Hotel, Biel.

4256 Küchenchef, Köchin, Hausbursche, Serviertochter, nach Übernähung, kleineres Hotel, Ostschweiz.

4264 Officegouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.

4265 Buffettochter, nach Übernähung, Restaurant, Solothurn.

4278 Patisserie, Casserolier, sofort, Entremetier, nach Übernähung, Hotel 100 Betten, Bern.

4281 Anfangszimmermädchen, Serviertochter, 1. November, Saalpraktikantin, 1./15. November, Hotel 125 Betten, Badoort, Kanton Aargau.

4285 Serviertochter, Mitte Oktober, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.

4289 Bureaupraktikantin(in), sofort oder nach Übernähung, Hotel 150 Betten, Luzern.

4290 Hausmädchen, sofort, 2 Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, 15. Oktober, kleines Hotel, Kanton Bern.

4293 Sekretärin, Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.

4304 Hilfköchin, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

4309 Kellner, Küchenmädchen, sofort oder nach Übernähung, Hotel 40 Betten, Kanton Basel.

4311 Zimmermädchen, sofort, mittl. grosses Hotel, Basel.

Wintersaison

4043 Sekretärin, Küchenchef, Restauranttochter, Barmaid-Buffetdame, nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, Andermat.

4091 Zimmermädchen, 2 Küchenmädchen, Lingeriemädchen, 2 Saaltochter, Etagenportier, nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, Arosa.

4098 Etagen-Lingeriegouvernante, Chasseur-Skiboy, nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, Arosa.

4090 Küchenmädchen, Gouvernante für Lingerie und Etage, Lingeriemädchen, Stützerin, Bureaupraktikantin, nach Übernähung, Hotel 80 Betten, Gstaad.

4098 2 Zimmermädchen, Etagenportier, Saaltochter, 1. Saaltochter, Alltagsgouvernante-Stütze des Patrons, Mitte Dezember, mittl. grosses Hotel, Arosa.

4078 Commis de cuisine, Patisserie-Commis de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, fach- und sprachkundig, nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, St. Moritz.

4086 Etagengouvernante, nach Übernähung, Erstklasshotel, Grindelwald.

4110 Barmaid, Dancingtochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, Davos.

4114 Etagengouvernante, Officegouvernante, Commis de rang (Schweizer), Chef de rang, nach Übernähung, kleineres Hotel, Engadin.

4118 Zimmermädchen, Dezember, mittl. grosses Hotel, Klosters.

4131 Gute Serviertochter mit Barkenntnissen, nach Übernähung, mittl. grosses Hotel, Lenzerheide.

4170 2 Restauranttochter, Saaltochter, Buffetdame, 20. Dezember, Zimmermädchen, 1. Dezember, Hotel 80 Betten, St. Moritz.

4197 Patisserie-Entremetier, Etagenportier, Bahnkondukteur, 1. Sekretär, Chef de rang, Officebursche, Küchenbursche, Hausbursche, Commis de rang, Kaffeeköchin, Economatgouvernante, Journalführerin, Zimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, Saal-Hallentochter, Office-mädchen, Küchenmädchen, Hausmädchen, nach Übernähung, Erstklasshotel, Zentralschweiz.

4227 Serviertochter, Restauranttochter, Patisserie, Buffettochter, Winterzeiten, Hotel 130 Betten, Davos.

4232 Alleinkoch, nach Übernähung, kleineres Hotel, Arosa.

4233 Patisserie, 2 Saaltochter, Etagenportier, Nachportier, 2 Office-Küchenmädchen, Winterzeiten, Kaffeeköchin-Officegouvernante, 1. November, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.

4241 Zimmermädchen, Winterzeiten, kleines Hotel, Ostschweiz.

4243 Commis-Patisserie, Winterzeiten, Hotel 100 Betten, St. Moritz.

4295 Junges Koch neben Chef, 2 Zimmermädchen, service- und sprachkundig, nach Übernähung, Hotel 65 Betten, Kanton Graubünden.

4300 Saalpraktikantin, Saalpraktikantin, 1. Barmaid, Wintersaison, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.

4328 Sekretär für Journal, Commis de rang, Demi-Chef, Deutsch, Englisch, Barmaid, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übernähung, kleineres Hotel, Kanton Uri.

Aushilfen

4304 Restauranttochter, sofort für ca. 4 Wochen, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

4306 Hausbursche, sofort, für ca. 1 Monat, Hotel 25 Betten, Kanton Aargau.

4307 Alleinportier, Restauranttochter, sofort oder nach Übernähung, Saisonabschluss ca. 18. November, Hotel 30 Betten, Lugano.

Lehrstellen

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

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

17, rue Halldmann (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 97 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus

9670 Apprentie fille de salle, de suite ou à convenir, hôtel 60 lits, Lac Léman.

9673 Chef de partie, aide de buffet, de suite, restaurant, Neuchâtel.

9674 Cuisinière-caféterier, aide de buffet, de suite, grand hôtel, Lausanne.

9688 Fille d'office, de suite, hôtel 40 lits, Lac Léman.

9689 Gouvernante de lingerie, femme de chambre, commis de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Genève.

9696 Ire fille de salle, repasseuse, décembre, saison d'hiver, hôtel 70 lits, Oberland bernois.

9699 Femme de salle, Ire cuisinière, entrée à convenir, hôtel 70 lits, Genève.

9711 Commis de cuisine, de suite ou à convenir, restaurant, Lac Léman.

9714 Cuisinier seul, de suite ou à convenir, restaurant, Lausanne.

9715 Une secrétaire expérimentée, correspondance française, allemande et anglaise, entrée à convenir, grand hôtel, Valais.

9723 Commis de rang, Suisse, entrée à convenir, hôtel 80 lits, Lac Léman.

9727 Femme de chambre, conducteur expérimenté, Suisse, 3 langues indispensables, entrée à convenir, hôtel 100 lits, Lac Léman.

9729 Gouvernante économe, de suite ou à convenir, grand hôtel, Lac Léman.

9732 Jeune garçon de maison, Suisse, tournante salle-étage, hôtel-restaurant, Yverdon.

9734 Sommelière commise à la restauration, sommeliers-terroir, de suite, restaurant, Lausanne.

9735 Sommeliers, aide de buffet, commis de cuisine, de suite ou à convenir, restaurant, Bienne.

Gesucht für lange Winterzeiten

Patisserie I. Kraft
Officegouvernante-Kaffeeköchin
1. November, Jahresstelle
Etagenportier
Nachportier
Zimmermädchen
2 Saaltochter
2 Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Adler, Grindelwald.

Gesucht
in Jahresstelle auf 1. November selbständige, jüngere

Hotel-Sekretärin

(ref.) Deutsch, Französisch, Englisch, (i) Wort und Schrift, Und auf 18. Oktober ein gewandtes

Zimmermädchen

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

Gesucht in Bergrestaurant

tüchtiger, sprachkundiger

Chef de service

Offerten an Berghaus Wasserrgrat, Gstaad.

Gesucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle, sprachkundige

Sekretärin

Ferner für Winterzeiten:

Buffetdame

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an Hotel Alpina, Klosters.

Gesucht

per sofort oder nach Übernähung in Grossbetrieb:

tüchtige, gewandte
Restorationstochter
tüchtiges
Haus- u. Office-mädchen
sowie tüchtige
Buffettochter

Offerten mit Unterlagen erbeten unter Chiffre G B 2028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zu baldigem Eintritt nach Übernähung in Jahresstellung:

Journalführerin-Sekretärin
erfahren, sprachkundig
Aide de cuisine
erfahren, für den Posten des Gardemanger
Serviertochter
gewandt, sprachkundig (Deutsch, Französisch)
Offerten gefl. an Hotel Aarauhof, Aarau.

Wir suchen
für sofort oder nach Übernähung tüchtiges und zuverlässiges

Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen an Hotel du Commerce, Basel, Tel. (081) 32 86 16.

Hotel Sántis, Unterwasser

sucht auf die Winterzeiten:

Restorationstochter
Obersaaltochter
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Portier
Bureaufräulein
Barmaid
Barlehrtöchter

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an H. Goldi, Hotel Sántis, Unterwasser.

Gesucht

Etagen-Gouvernante

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

Gesucht

auf 1. Dezember 1956 in Jahresstelle tüchtige, selbständige

Lingerie-Wäscherei-Gouvernante

für modernen Betrieb in erstklassiges Grosshotel in Zürich. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre L G 2137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort bis Ende Oktober

Hausbursche-Garderobier

Hotel Löwen, Aarau.

Hôtel 1er ordre à Genève

cherche:

chef de réception
expérimenté
conducteur
sachant les langues
femme de chambre
Suisse de préférence

Places à l'année, entrée en service à convenir. Faire offres avec photo et copies de certificats sous chiffre G E 2013 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Flughafen-Restaurant AG., Kloten

sucht per sofort in Jahresstelle:

Chef-Gardemanger
(nur fachkundiger Schweizer)
Commis de cuisine
Bon- und Warenkontrollleur
(evtl. wird auch Anfänger berücksichtigt)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an Personalschef, Flughafen-Restaurant AG., Kloten, Postfach Zürich 58.

Gesucht

Saalpraktikantin

Hat Gelegenheit, den Saal- und Restaurations-service gründlich zu erlernen. Dauer des Praktikums 6 Monate. Harnack bei Elygung Anstellung als Saal- oder Restaurationsstochter mit guter Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Angabe bisheriger Tätigkeit und eventueller Referenzen an Hotel Bristol, Bern.

Erstklasshotel in Zürich sucht in Jahresstellen tüchtiges, sprachkundiges

Zimmermädchen sowie Etagenportier

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

BARMAID

nach Übernähung
gesucht.
Offerten mit Bild an Hotel Burgunderhalle, Grenchen.

Gesucht

per 18. Oktober

Barmaid für Snack-Bar
Barmaid für Dancing

Gefl. Offerten an Hirschen-Betriebe, Luzern, Tel. (041) 50073.

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

Küchenchef, Koch
Commis de cuisine
2 Küchenmädchen
2 Office-mädchen
3 Saaltochter
Restorationstochter
mit Barkenntnissen
Lingère, 2 Zimmermädchen
2 Etagenportiers

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre O E 2079 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alexandra Grand Hôtel, Lausanne
engage le 15 octobre ou à convenir

portier d'étages

actif, consciencieux, qualifié. Place à l'année.
Offres détaillées avec copies de certificats, photographie et âge à la Direction.

Gesucht

in Jahresstellen (Eintritt Dezember): tüchtiger

Küchenchef
evtl. bestausgewiesener **AIDE DE CUISINE**
Serviertochter
für Café-Restaurant
Buffettochter
evtl. Anfängerin.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Jura, Interlaken.

Gesucht

für Erstklasshotel in Zürich

Journalführer- Aide de réception

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre J R 2748 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Hotel-Sekretärin

Jahresstelle, per 1. November. Kurhaus Sonnmatt, ob Luzern.

Gesucht in Jahresstellen:

Kellerbursche Hausbursche Kaffeeköchin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet Göschenen.

Gesucht für lange Wintersaison:

Economat-Gouvernante Korrespondentin- II. Sekretärin

(Deutsch, Französisch, Englisch)

Offerten erbeten an H. Kühne, Direktor, Hotel Eden, Arosa.

Kulm-Hotel, St. Moritz

sucht für die kommende Wintersaison

Krankenschwester

Offerten erbeten an A. R. Badrutt, Gen.-Dir.

Traiteur-Verkäufer(in)

per sofort gesucht

Ausbaufähige Dauerstelle für Initiativen, selbständigen Bewerber. Normale Arbeitszeit, Sonntage und Montagvormittage frei. Ernst, Comsables, Thun.

Infolge Rücktritt des bisherigen Inhabers ist die Stelle des

Geschäftsführers

des Volkshauses Biel (Hotel, Grossrestaurant und Saalbau)

neu zu besetzen.

Tüchtige Bewerber belieben ihre Anmeldung, unter Beilage der Ausweise über die bisherige Tätigkeit, bis 18. Oktober 1956 Herrn Emil Rufer, Moserstrasse 21, Biel, einzureichen.

Gesucht junge

Barlehrtochter

wenn möglich sprachen- und servicekundig. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo an Bar Nelly, Ascona.

Gesucht

Entremetier

Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E M 2109 an die Hotel-Revue Basel 2.

GESUCHT

zu baldigem Eintritt in Jahresstellen:

Rest.-Töchter

für Buffet I. und II. Klasse

Buffetdamen u. -töchter Kellnerlehrling

Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Angabe des möglichen Eintritts an Bahnhofbuffet SBB, Basel.

Je cherche

jeune chef de cuisine

travaillant seul, pour petit restaurant 1ère classe. Place à l'année. Situation d'avenir. Entrée à convenir. Offres sous chiffre P 11415 N à Publicitas Neuchâtel.

Gesucht

selbständige, jüngere

Gouvernante

für Economat, Buffet usw. Verlangt werden absolute Zuverlässigkeit, Einsatzbereitschaft und Verständnis im Umgang mit Angestellten. Sowie

Buffettochter

Offerten mit Zeugnissen, Photo unter Angabe der Lohnansprüche an Kunsthaus-Restaurant, Luzern.

Reisebüro

des Platzes Zürich sucht für Bahnhof-Dienst zuverlässigen, sprachenkundigen

Angestellten

vorzugsweise aus der Hotelbranche. Dauerstelle. Offerten mit Zeugnisschriften unter Chiffre R Z 2110 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort, jüngere ausgewiesene

Lingère- Stopferin

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien sind einzureichen an R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet Zürich HB.

Post- und Sporthotel, Arosa
sucht für lange Wintersaison:

Kassier-Empfangschef

(I. Kraft)

Büro-Praktikant

(Absolvent der Wirt- oder Hotelfachschule wird bevorzugt). Offerten an Dir. H. J. Hobi, zur Zeit Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz.

Gesucht in Jahresstellen

Kaffeeköchin

evtl. jüngere Tochter zum Anlernen

Hilfswäscherin

Hotel Wilden Mann, Luzern.

Gesucht

in gutes, mittleres Hotel für Winter- und Sommersaison:

Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Officemädchen
Tochter neben Chef
Wäscherin-Lingère

Offerten an Postfach Nr. 8101, Wengen (Bern. Oberland).

Gesucht

auf 1. November

KOCH

für den Winter bis März eventuell in Jahresstelle. Geringe Freizeit, guter Lohn. Offerten unter Chiffre Z S 2118 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in neues Bar-Restaurant, freundliche

Restaurations- tochter

mit etwas Barkenntnissen. Sehr guter Verdienst. Offerten an Hotel Speer, Rapperswil am See.

Gesucht

in bestiegerichteten Betrieb

Mädchen

zur Mithilfe in Küche und Haus. Rechter Lohn, gute Behandlung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an W. Hasenfratz, Tea-Room Bambi, Grenchen SO, Tel. (055) 866 46.

Gesucht

in Villa nach Italien

Zimmermädchen Köchin

Nur Schweizerinnen. Gelegenheits- und befehlsgewohnte Bewerberinnen, die Wert auf eine gutbezahlte Dauerstelle legen, wollen ihre Offerten senden.

Gesucht

per 1. Oktober oder nach Übereinkunft in kleines Hotel, nach Luzern:

Gouvernante-Stütze des Patrons

(absoluter Vertrauensposten)

Nur tüchtige und befehlsgewohnte Bewerberinnen, die Wert auf eine gutbezahlte Dauerstelle legen, wollen ihre Offerten senden.

Ferner **Mädchen für Zimmer und Lingerie**
Mädchen für Küche und Haus
Küchenmädchen
(gutbezahlte Jahresstellen)

Ausführliche Offerten mit Altersangaben, Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre A L 2813 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serveuse

connaissant les langues et la restauration,

demandée

pour la Taverne du Château de Chillon, Montreux.

Suche trinken, jungen

KOCH

neben Chef in Jahresstelle. Offerten mit Lohnansprüchen an Restaurant Cecil, Stampfenbachstrasse 85, Zürich 6, Tel. (051) 284210.

Gesucht ehrliche, seriöse

Serviertochter

im Speiservice bewandert. Wenn möglich Französisch und etwas Englisch sprechend. Sehr guter Verdienst. Geringe Freizeit. Zimmer im Hause. Offerten an Hermann Zurbirgen-Rüfer, Fricktalhof, Sissels (AG), Tel. (084) 72381.

Gesucht

für Wintersaison tüchtige, fach- und sprachenkundige

Saaltöchter

(Schweizerin). Isala-Hotel, Arosa.

Gesucht

für sofort in Jahresstelle

Köchin

oder Anfängerin neben Chef

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Restaurant Löwen, Zug.

Gesucht

nach Übereinkunft in gut eingerichteten Hotel-Restaurationsbetrieb (Jahresbetrieb) Nähe Zürichs

Vertrauensperson

welche im Betrieb mithilft und Patron vertreten kann. Im Hause sind 10-12 Angestellte beschäftigt. Zimmer mit B. Wasser, freie Berufs- und Leibwäsche, gute Verpflegung. Offerten mit Photo und Zeugniskopien sowie Gehaltsansprüchen unter Chiffre N Z 2072 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Koch-Pâtissier

Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Müller, Ascona.

Gesucht für Wintersaison:

bestausgewiesener

Küchenchef

sowie

Patissier

und Hilfsköchin

Hotel-Restaurant Rätia, Davos-Platz.

Gesucht

per sofort

Zimmermädchen

Per 25. Oktober

Tournante für Zimmer und Service Kaffeeköchin

in Hotel garni nach Zürich. Jahresstellen. Offerten unter Chiffre G Z 2126 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL AM THUNERSEE

sucht in Jahresstellung:

Haus-Küchenbursche

kann im Sommer als Etagenportier arbeiten

Allein-Lingère

Serviclehrtochter

gute Schulbildung Bedingung, Lehrdauer 1 Jahr.

Offerten unter Chiffre T S 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

in unser neu erstelltes Gasthaus mit Metzgerei

Köchin

evtl. Mädchen mit guten Kochkenntnissen. Schöner Lohn und geregelte Freizeit. Offerten an Familie M. Bachmann, Restaurant und Metzgerei, Stäfa am Zürichsee.

On cherche

pour place à l'année bon

cuisinier- restaurateur

Offres à l'Hôtel Central, Martigny-Ville (Valais).

Gesucht

in Jahresstelle tüchtiges

Zimmermädchen

Erwelche Sprachkenntnisse erwünscht, trinkgeldberechtigt.

Haus-Küchenbursche

arbeitsamer, teilweise trinkgeldberechtigt

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

Gesucht

per sofort in Jahresstellen

Serviertochter Buffettochter Kindermädchen Officemädchen

Offerten an H. Bassi, Restaurant Tell, Ostermündigen-Bern, Tel. (031) 895021.

On demande

pour entrée de suite ou à convenir

sommelière ou sommelier

connaissant les deux services. Faire offres avec copies de certificats et photo au Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht

in Restaurant auf dem Platz Lausanne, selbständig arbeitender

KOCH

für Menus und à la carte.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch sind zu richten unter Chiffre OFA 8003 L, an Orell-Füssli-Annonces, Lausanne.

Gesucht

zu baldigem Eintritt

Kochlehrling

Offerten an Bahnhofbuffet Chur.

Für Kantine auf einer Gebirgsbau-
stelle im Wallis wird gesucht:

Alleinkoch

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten mit Referenzen, Zeugnissen, Gehaltsansprüchen und Lebenslauf sind an Publicitas Bern unter Chiffre L 15112 Y zu richten.

On cherche pour le 1er décembre 1956 dans nouvel Etablissement à Lausanne

chef de cuisine

cuisinière

2 cuisiniers

2 filles d'office

2 garçons de cuisine

2 jeunes filles

pour Bar et Buffet

2 dames de bar et buffet

12 filles de salle

2 Chasseuses

Offres sous chiffre OFA 30418 Zs à Orell Füssli-Annonces, Zurich 22.

Genève

Restaurant/Snack-Bar
Centre-Rhône
ouverture novembre 1956

Nous cherchons (date définitive à convenir):

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

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

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, gewandte

Restaurationstochter

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

Gesucht

in Hotel der Zentralschweiz tüchtiger, gelernter

Gärtner

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

Gesucht

Chef de rang oder Demi-chef

Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen an Hotel Brasseur, Luxemburg.

Chef-Hors-d'œuvre

qualifizierter Fachmann mit überdurchschnittlichen Kenntnissen in Dauerstellung gesucht.

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

Gesucht

ältere, perfekte

Alleinköchin

für Hotel mit 40 Betten. Kurort Wallis (4 Monate Wintersaison, 4 Monate Sommersaison). Lohnansprüche, Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre K W 2069 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

commis-saucier
commis-entremetier
commis-pâtissier
travaillant seul

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

Gesucht

für Wintersaison 1956/57

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

Offerten an Hotel Belmont, Davos-Platz.

Gérant d'hôtel

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

gérant

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

Gesucht

per Anfang 1957 tüchtiger

Hotelier und Restaurateur

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

Wir suchen

per sofort

Chef de garde und Grillkoch

Jahresstelle. Offerten mit Photo, Zeugniskopien an Hotel Flora, Luzern.

Erstklassiger

Chef de service

per sofort nach England für führendes Londoner Restaurant in Dauerstelle

gesucht.

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

PORTIER

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

Gesucht

für die Wintersaison:

Alleinkoch
selbständiger, durchaus bewandert
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
2 Serviertöchter sprachkundig
Tochter
sprachkundige, für Empfang, Büro und Kiosk.

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

Erstklasshotel in Santon, (isle of Man), sucht

Alleinkoch

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

Gesucht zu baldigem Eintritt, tüchtige

Restaurationstochter

Kochlehrling

auf 15. November, für die Wintersaison

Zimmermädchen

sauberes, auf 15. Dezember

Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Tüchtige

Gesuchtsleute

mit sehr guter Küchenführung suchen

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

26jähr. deutscher Schreiner

sucht ab 15. Okt. Stellung in

gutem Hotel. 3 Jahre Hotel-

praxis in

Wintersportort erwünscht.

Offerten unter Chiffre S C

2133 an die Hotel-Revue,

Basel 2.



«Ma note, s'il vous plaît!»

Avec la méthode RUF, le client pressé n'a pas à attendre: sa note est toujours prête. En effet, les notes des clients sont constamment tenues à jour, chaque écriture étant passée simultanément sur le journal; il en résulte une grande économie de temps et d'argent. La méthode RUF permet de résoudre n'importe quel problème d'organisation, qu'il s'agisse de comptabilité, financière ou autre (salaires, écomat), de contrôles, de statistiques, de questions administratives, etc. Grâce à elle, l'exploitation de votre entreprise, quelles qu'en soient les particularités, sera rationalisée au maximum. Faites-vous conseiller, sans engagement, par nos spécialistes ou demandez notre documentation.

ORGANISATION RUF
Lausanne, 15 rue Centrale, Tél. (021) 22 70 77

Der bequeme,
absolut solide

Schwedestuhl
«HAGA»



formschön
und sehr preiswert

Verlangen
Sie Offerte und
Mengerabatt

Möbelfabrik
RUDOLF MEER
AG.

Bern, Fischermätteli
Tél. (031) 7 26 71



Jüngere Witfrau sucht

**Café oder
Tea-Room**
zu pachten.

Kapital vorhanden. Offerten
unter Chiffre C T 2067 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Englisch
in London

an den London Schools of
English, 30/31, Prince Street,
Hanover Square, London W.1.
Spezialkurse für jeden Zweck
des ganzen Jahr. Für Unter-
kunft kann gesorgt werden.

**Service-
Wagen**

für alle Zwecke.
Verlangen Sie Offerte und
unverbindlichen Vertreter-
besuch.

WESBO AG., Zürich 34
Telefon (031) 32 38 12

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

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

Sensationelle Neuheit!
Plastik-Wandplättli
z. Selbstanbringen, rasch
und leicht, auf Holz, Glas,
Plexiglas, Beton, 10 Farben.
Muster Fr. 2.50 in Marken.
Compoto Sautaire S.A., Genf,
9, rue des Alpes (Katalog gratis).

Einmalige Gelegenheit!
Modernes, prächtiges

Doppelschlafzimmer

Lernen Sie Englisch in England
6wöchig, intensive Kurse be-
ginnen in Cliftonville, Kent,
am 8. Nov. 1956, 3. März u.
28. April 1957. Kosten ab
£48/-, einschließlich des
Unterrichts, Lehrbuches und
Schreibwaren sowie volle
Pension in komfortablen Hotel.
Diese Kurse sind intensiv u.
besonders für diejenigen ge-
eignet, die in kürzester Zeit
grundlegende Kenntn. er-
werben u. prakt. Konversa-
tion üben wollen. Ausfüh-
rungsarrangements durch:
HOTEL-PLAN, Talacker 30,
Zürich. Filialen in Basel, Bern,
Luzern, Genéve, Lugano.

WER
nicht inseriert
wird vergessen

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

Chianti
I.L. RUFFINO
nobilità della mensa

teilt seiner verehrten und treuen Kundschaft mit, dass sie ab
1. Juli 1956 die Vertreter-Organisation in der Schweiz neu ge-
regelt hat, indem sie der Firma

Henry Huber & Cie., Sihlquai 107 in Zürich 5
die Vertretung der RUFFINO-Weine für die Kantone Zürich
und Graubünden wie bis anhin bestätigt, und der Firma

Giovanni Lucchini AG. in Lugano-Pregassona
(Tessin)

die Vertretung für die gesamte übrige Schweiz vergeben hat.
Diese obgenannten beiden Firmen stehen jederzeit gerne zu
Ihrer Verfügung und besitzen ausgiebige Lager aller berühm-
ten RUFFINO-Weine, um jeder Anfrage und Bestellung um-
gehend Folge leisten zu können.

Mit bester Empfehlung: **J. L. Ruffino.**

**Küchenmöbel und
Küchengeräte**



schnell gereinigt
mit dem entfettenden
Reinigungspulver



Tausende profitieren seit 1931
von den Vorteilen von SAP.
Tun Sie es auch!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tél. (031) 28 60 11

Inserieren bringt Gewinn

BEVOR SIE

**Wolldecken
Chaiselongue-Decken
Lagerdecken oder
Reisedecken**

kaufen, verlangen Sie auch bei unbemusterte
Offerte oder Vertreterbesuch. - Wir liefern zu
äusserst günstigen Preisen.

Tuchfabrik S. Bosio, Chur
Telefon (081) 2 38 19

Jeune couple hôtelier

possédant certificat de capacité, cherche à
acheter, éventuellement à louer

HOTEL

50-70 lits, de préférence en Suisse romande ou
Tessin. Capital à disposition.
Faire offre sous chiffre C H 2861 à l'Hotel-Revue,
Bâle 2.

Gute Existenz für KONDITOR oder KOCH

In aufstrebendem Industrieort ist ein neues

Tea-room

mit KONDITOREI (und alkoholfreies Speiserestaurant)

zu vermieten

Seriösem, tüchtigem Fachmann eröffnen sich ausgezeichnete
Perspektiven.

Interessenten wollen ihre Offerten einreichen unter Chiffre
C 8723 an Publicitas AG. Basel.

Zu verkaufen

bestgehendes

Hotel-Restaurant

Passanten-Betrieb, direkt beim Bahnhof an Kantonshauptort
der Ostschweiz gelegen. 1950 frisch umgebaut und renoviert.
Prima Küche und geräumiges, modernst eingerichtetes Re-
staurant. Ölheizung und vollautomatische Waschmaschine
Schulthes.

Für fachkundige und solvente Interessenten mit Kapitalaus-
weis einmalige Gelegenheit. - Offerten an Treuhänder- und
Revisionsbüro Glarus, Postfach 28.

Zu verkaufen

im Zentrum von Zürich kleineres, komfortables

Hotel garni

Anzahlung Fr. 168 000.-. Nur Fachleute mit Kapital-
nachweis erhalten Auskunft unter Chiffre OFA
5609 Zb an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Hôtel-Restaurant

22 lits plus appartement pour l'exploitant, situé
dans belle situation sportive et touristique des
Alpes vaudoises

à vendre ou à louer

pour cause de santé. Jolie construction en pierres,
tout confort. Adresser offres sous chiffre A V 2073
à la Hotel-Revue à Bâle 2.

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

hôtel garni

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

Zu verkaufen

auf 1. November in Kantonshauptstadt kleineres

Hotel-Restaurant

Kategorie I. Umsatz rund Fr. 300 000.-. Evtl. auch
Pacht. Zuschriften mit Kapitalnachweis unter
Chiffre K H 2861 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aus Gesundheitsrücksichten ist in voller Ent-
wicklung befindliche, noch ausbaufähige

KONDITOREI

mit mittelgrossen Tea-Room in gutem Wohn-
quartier der Stadt Bern an junges, strebsames
Konditor-Ehepaar preiswert zu verkaufen. Über-
nahme nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre
R 57809 Q an Publicitas, Basel.

Zu verkaufen

**Billard-
tisch**

samt Zubehör, gut erhalten,
günstig. Offerten unter
Chiffre B T 2068 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Ankauf

und Verkauf

von

**Hotel- und
Wirtschaftsmobilien**
Übernahme
jede Liquidation

O. Locher, Baumgarten,
Thun.

Zu verkaufen bestgelegenes und ausbaufähiges

Hotel mit Restaurant

Bar, Tea-Room, am Luganerse, 20 Betten,
grosser Garten und Privatzirkusplatz. Durch Ob-
jektkauf und Erwerb angrenzender Liegenschaft
noch weiter zu entwickeln. Für tüchtigen Koch
mit branchenkundiger, sprachgewandter Ge-
mahlin besonders interessant. Anfragen von
zahlungsfähigen Selbstinteressenten sind zu rich-
ten unter Chiff. L S 2054 an d. Hotel-Revue, Basel 2.

In romantischem Tessiner Tal gelegenes

Hotel-Restaurant

mit 7 Zimmern und allem Zubehör, an solvente
Reiseklienten

zu verkaufen oder zu vermieten.

Wirtschaftspatent vorhanden.

Eilofferten sind erbeten unter Chiffre M 16874 Z an
Publicitas Zürich 1.

Wegen vorgerücktem Alter und Kinder-
losigkeit seltene Gelegenheit!

Zu verkaufen

in grossem Dorf, Nähe Basel, an prima Lage

prächtige Liegenschaft

mit ca. 10 Zimmern, gr., schönem Laden, Tea-
Room, Confiserie und Konditorei, gr. Restaurant
u. Gartenwirtschaft. Bestuhlung für ca. 150 Pers.
Könnte durch 2 Geschäftsinhaber geführt werden,
auch für Speisewirtschaft sehr günstig. - Preis
günstig für solventen Käufer. - Offerten erbeten
an Postfach 10941, Basel 12.

REVUE-INSERTATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

**Dortmunder
Grossbrauerei**

in vielen westeuropäischen Ländern seit langem
gut eingeführt, möchte sich jetzt auch dem
Schweizer Markt zuwenden.

Für den Verkauf unserer Qualitätsbiere in der
Schweiz suchen wir Verbindung mit seriösen
und branchenkundigen Firmen, die am Import
und an der damit verbundenen Vertretung inter-
essiert sind.

Bitte geben Sie Ihr Angebot unter XY 1234 an WERBEG, Werbe-
u. Anzeigengesellschaft, Dortmund, Westenhellweg 47 (Deutschland).

edesta

**Vorteilhafte Qualitäts-
BETTWAREN**
aller Art direkt vom
Fabrikanten mit langjähriger
Garantie.
Verlangen Sie bitte
Offerte von
E. DERINGER
Unter-Steinheim ZH
Tél. (054) 9 11 87

Occasion!
Sehr gute
**Küchen-
maschine**

(Teigrührwerk, Salpresse,
Gemüseraffel, Mixer etc.)
mit Garantie preiswert zu
verkaufen. Auskunft und
Vorführung: Lutz, Burgstr. 6,
Mellen ZH.

**Solid-
Tempo**

Kartoffelschälmaschine

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

Prospekte unverbindlich

Vertreter für die Schweiz
gesucht

Reform-Maschinenfabrik
PAUL PALMER
Ludwigsburg/Württ.



DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Neues Hotel in St. Gallen

Eröffnung des Hotels «Touring garni»



In der kurzen Bauzeit von sieben Monaten kam St. Gallen zu einem neuen Hotel im Zentrum der Stadt. Es handelt sich um das an der Engulgasse 8, einer Seitenstrasse zum Marktplatz, stehende Hotel «Touring garni», das in 28 Einzelzimmern und 8 Doppelzimmern über insgesamt 44 Gästebetten verfügt und im Besitz von O. & F. Schottli-Roth steht. Das Hotel besteht aus 6 Etagen, wovon 4 Etagen Gästezimmer aufweisen, die teils mit Duschen und Bädern, jedoch überall mit zeitgemässen Komfort, wie Telefon, fliessendem Wasser, Luftkonditionierung, Schalldichtung usw., ausgerüstet sind. In den zwei obersten Etagen befinden sich Privatwohnungen des Hoteliers, Dienstbotenzimmer und die Lingerie. Das Parterre enthält eine kleine, diskret möblierte Halle, ein Frühstückszimmer und die Küche, und anschliessend wurde ein neues Modegeschäft eingerichtet.

Das Charakteristikum der baulichen Ausstattung bedarf besonderer Erwähnung: der knappe Grundriss, auf dem früher zwei kleine, enge Altschulhäuser standen, zwang zu einer möglichst günstigen Ausnützung der Grundfläche, was durch die Erstellung einer faszinierenden Wendeltreppe erreicht wurde, die, sechs Stockwerke hoch, einen eigenartigen Blick in die Tiefe oder Höhe zu tun erlaubt. Jedes der vier Stockwerke mit Gästezimmern erhielt einen andersfarbigen Bodenbelag, und passend dazu wurden die bunten Vorhänge und Bettüberwürfe ausgewählt.

Die glückliche Erstellung dieses neuen mittelgrossen Hotels bedeutet für die stadtsanktgallische Hotellerie eine gegenwärtig doppelt geschätzte Bereicherung. Im Sommer vor einem Jahr brannte das Hotel «Walhall» ab; gleich darauf musste das Hotel garni «Hirschen» mit seinen 36 Hotelbetten einem Erweiterungsbau eines Konfektionsgeschäftes weichen. So entstand an dieser Stelle bereits früher geschiedene Engpass in der St.-Galler Hotellerie. Die Inhaber des geschlossenen Hotels «Hirschen» wurden die Bauherren des in unmittelbarer Nähe ihres früheren Wirkens gelegenen neuen Hotels «Touring». Da das neue Hotel nicht nur moderner ist, sondern auch über 8 Gästebetten mehr verfügt, darf sich die Stadt St. Gallen vom Tourismus wieder etwas mehr versprechen.

Die Baubewilligung für das neue Hotel wurde im Dezember 1955 erteilt. Nach dem Abbruch der alten Liegenschaften legte der Kälteinbruch im Februar 1956 die Bauarbeiten praktisch lahm. Im Rhythmus von etwa zehn Tagen wurde jedoch bald darauf je ein Stockwerk errichtet, und die Innenarbeiten folgten sich gestaffelt im gleichen schnellen Tempo. Anfangs Juni war das Aufrichtefest, Ende August konnte das Hotel eröffnet werden, gerade noch rechtzeitig, um in den ersten Septembertagen anlässlich der Internationalen Pferdesporttage in St. Gallen eine willkommene Beherbergungskapazität zur Verfügung zu stellen. Nachdem inzwischen auch das Modegeschäft im Parterre eingerichtet wurde, fand am 13. September eine kleine offizielle Einweihungsfeier statt.

Les «changements» et le rendement de la cuisine

Dans un précédent article paru dans l'Hôtel-Revue, j'ai parlé de la rentabilité de la cuisine, de la question, des changements dans les menus, des suppléments, etc. Cet article m'a valu pas mal de correspondance tant du côté patronal que du côté ouvrier. Je pense donc que la question mérite d'être approfondie et étudiée de tous les côtés et sous tous ses aspects, car il est bien évident que seules des décisions prises par l'ensemble de l'hôtellerie pourraient remédier dans une certaine mesure à cet état de choses dont souffrent tous les hôtels.

C'est pourquoi à mon avis, il faut s'entendre et prendre des décisions adéquates que tous devraient respecter strictement sans quoi il est inutile d'entreprendre quoi que ce soit. C'est pourquoi je pense qu'il faudrait, et cela dans chaque catégorie d'hôtel, fixer le prix de pension à partir duquel on doit ou peut changer un menu sans supplément, et s'il y a lieu de compter un supplément, d'en fixer le montant. Car vraiment, comment admettre que telle ou telle maison de même rang et appliquant les mêmes prix, peut s'offrir le luxe de tout changer sans supplément, alors que telle autre, consciente de sa rentabilité, ne peut faire la même chose? Comment co-exister, dans de telles conditions? Il faut avoir le courage d'appeler un chat un chat et de regarder le problème bien en face, ceci justement en période de haute conjoncture, car après il sera trop tard.

L'hôtelier lui doit bien se soumettre au contrôle interne de ses prix et appliquer le tarif qui figure pour son établissement dans le guide des hôtels. Si l'hôtelier déroge à cette obligation, c'est tout de suite le gendarme, la sanction et ses suites. Alors pourquoi ne pas se mettre en commun d'accord sur ces compléments de prix que sont les suppléments, changements, etc. Cela éviterait pas mal de déconvenues d'ennuis et de malentendus et mettrait un terme à ce que je me permets d'appeler une sorte de concurrence déloyale entre hôteliers. Nous tirons tous à la même corde qui est celle du prestige et du renom de notre hôtellerie suisse, mais nous la voulons dans son rendement normal sans lequel il lui est impossible de se renouveler et sans lequel elle ne saurait normalement subsister.

Le problème est ardu et ingrat, je le reconnais, mais mais nous insoluble. Soyez assurés MM. les hôteliers que vos chefs de cuisine, dans leur grande majorité, ont à cœur de vous venir en aide dans cette si importante question du rendement de la cuisine, car nous savons combien il est difficile à l'heure actuelle, en raison des exigences de la clientèle, de contenir tout le monde sans augmentation de prix.

Paul Bricod

Les filets en goujons

Par Eugène Bejottes

(II*)

Nous avons récemment relevé l'anomalie fréquente concernant cette dénomination et nous voulons aujourd'hui parler de l'application de quelques variantes ayant les filets en goujons pour base. Peut-être certaines d'entre elles seront-elles connues, mais nous jugeons cependant utile d'attirer sur elles l'attention de nos collègues. Elles peuvent être employées, non seulement comme garniture pour enrichir, embellir ou donner un cachet spécial à la présentation d'un autre poisson, mais les filets en goujons peuvent encore être traités comme élément principal, accompagnés d'une sauce fine et onctueuse ou combinés avec d'autres denrées alimentaires appropriées.

Mais donnons d'abord l'exemple des filets à la Murat ou filets Prince Murat pour ceux qui affectionnent les blasons. Chacun sait que ces filets sont sautés au beurre, combinés avec des fonds d'artichauts frais, taillés en dents de loup, sautés au beurre également, ainsi qu'avec des pommes noisette et des truffes. Il va de soi que la truffe, chère à Brillat-Savarin, n'est pas indispensable pour rendre cet apprêt délicieux. Plusieurs sommités culinaires ne la mentionnent pas dans

la recette en question et nous ne nous en plaindrions pas.

La sole, appréciée pour la fermeté de sa chair et la facilité avec laquelle on peut la plier en filets de formes spéciales est évidemment le poisson de mer le plus en vogue pour l'exécution de la recette ci-dessus. Pourtant, elle n'est pas indispensable et nous avons dans nos lacs deux sortes de poissons dont les filets se prêtent admirablement à être traités en goujons, grâce à leur chair ferme et à leur saveur délicate. Nous citons la perche et le brochet. C'est bien là une des formes de préparation qui leur convient le mieux étant donné la multitude de leurs arêtes. A noter d'autre part que les poissons à charpente osseuse accentuée sont parmi les meilleurs en général. Nous avons bien aussi la fêra et l'anguille, mais nous pensons qu'ils se prêtent mieux à d'autres préparations.

Voici quelques recettes permettant de varier l'apprêt de la perche et du brochet:

Commençons par la recette qui nous paraît être la plus simple et qui est probablement connue de tous les professionnels.

Filets de perche en goujons vert pré:

Débarrasser les perches de leur peau et de leur dorsale, les tailler comme l'indique la dénomination, puis les assaisonner et les paner à l'anglaise ou selon la méthode ordinaire, les plonger à l'huile fumante et les dorer comme rayons de soleil, les dresser en busson en les coiffant d'un beau bouquet de persil frit bien égoutté (cela se mange aussi), les entourer de quartiers de citron et servir à part une saucière de tartare ou un dérivé d'y celle. Le brochet peut cela va de soi être traité de même.

Filets de brochet en goujons aux fines herbes:

Les apprêter: c'est-à-dire les assaisonner, les passer à la farine, les sauter rondement au beurre mélangé

(em) Ein einmaliges Erlebnis steht den Besuchern Basels noch bis zum letzten Oktobertag bevor. Das Jubiläum «100 Jahre Historisches Museum» krönt eine Ausstellung fast des gesamten ehemaligen Münsterschatzes, der, abgesehen von den in Basel aufbewahrten Einzelstücken, zu diesem Anlass aus aller Welt zusammengetragen werden konnte. Aus dem Rijksmuseum in Amsterdam, aus den staatlichen Museen in Berlin-Dahlem, aus dem Victoria und Albert Museum in London, aus dem Bayerischen Nationalmuseum in München, aus dem Metropolitan Museum in New York, aus dem Musée de Cluny in Paris, aus Wiesbaden, Zürich und seit Anfang Oktober auch aus der Ermitage in Leningrad sind jene Kostbarkeiten, die nicht verschollen sind, in der Schatzkammer der Barfüsserkirche seit genau 120 Jahren zum erstenmal wieder vereinigt.

Für den Basler selbst und für die Menschen im ganzen hochrheinischen Gebiet ist der Basler Münsterschatz zu einem geradezu legendären Begriff geworden. Im Jahre 1834 bei der Trennung von Stadt und Landschaft Basel ebenfalls geteilt, verlor sich der grösste Teil, der Landschaft zugefallen, bei einer öffentlichen Versteigerung in Liestal zwei Jahre später. Auch von den der Stadt verbliebenen Stücken wurden einige vorrassend, auf die Antike abgestimmten Geschmacksrichtung kein Verständnis für mittelalterliche Kulturgefährte. Zum Teil waren auch konfessionelle Erwägungen massgebend. Einer streng protestantisch erzogenen Bevölkerung erschien der Münsterschatz allzu katholisch.

So kam es denn, dass nach dem Erwachen der Liebe zur mittelalterlichen Kunst für Basel die kostbarsten Stücke des Münsterschatzes verloren blieben, auch wenn

es in neuerer Zeit gelang, unter Aufwendung ganz bedeutender finanzieller Mittel eine Reihe zum Teil hochbedeutender Werke, wie etwa das goldene Haupt der Ursula, zurückzuerwerben. Da ist aber noch die ohne Mass kostbare Altartafel aus getriebenen Gold, ein Geschenk Kaiser Heinrichs II. zur Münsterweihe am 11. Oktober 1019. Sie wird schon im November wieder für alle Zeiten nur im Musée de Cluny in Paris zu sehen sein. Da ist das kaiserliche Kreuz Heinrichs II. aus Gold und Silber, mit Edelsteinen, Gemmen und Perlen besetzt. Es geht wieder zurück nach Berlin. Und da ist die goldene Rose, ein herrliches Stück mittelalterlicher Goldschmiedekunst, wahrscheinlich von einem Elsässer Meister im letzten Viertel des 13. Jahrhunderts aus Rheingold gefertigt. Sie wurde dem Musée de Cluny in Paris von früheren Besitzer der goldenen Altartafel zum Dank dafür geschenkt, dass dieses ihm die Tafel, die er vergeblich an den Höfen Europas zum Kauf angeboten hatte, für ganze 50 000 Franken abnahm. Da ist unter der herrlichen Schau nicht minder kostbarer Stücke auch das zierlich in Silber getriebene Haupt der Thekla, zu Anfang des 14. Jahrhunderts ebenfalls von einem oberrheinischen Meister hergestellt, heute ein Prunkstück der Sammlungen des Rijksmuseums in Amsterdam. In erforschter Schönheit gleist es aus den Vitrinen und hüllt das Gewölbe der Schatzkammer in ein warmes, rotgoldenes Licht. Für alle unter uns, die sich die Zuneigung von Auge und Herz zur mittelalterlichen Kunst bewahrt haben, bietet sich eine kaum mehr in dieser Weite wiederkehrende Gelegenheit, kostbarste Leistungen oberrheinischen Schaffens, wie sie im Münsterschatz von Basel vorhanden sind, als geschlossener, organisch gewachsener Ausdruck einer versunkenen Zeit beschaulich zu betrachten.



Das kostbarste Stück des Basler Münsterschatzes ist die goldene Altartafel, ein Geschenk Kaiser Heinrichs II. zur Münsterweihe im Oktober 1019. Sie zeigt in der Mitte Christus als König der Könige und Herr der Herrschenden (REX REGNUM ET DOMINUS DOMINATUM), begleitet von den drei Erzengeln Mi-

chael, Gabriel und Rafael sowie vom Begründer des abendländischen Mönchtums, Benedictus. Zu Füssen Christi niedergeworfen ist Kaiser Heinrich II. mit seiner Gemahlin zu erkennen. Die Herkunft der Tafel ist ungewiss; nebst Regensburg, Fulda oder Mainz kommt als Entstehungsort am ehesten die Reichenau in Frage.

d'huile, les colorer comme il convient, puis les dresser de manière appropriée après y avoir introduit un soupçon d'échalote finement hachée en même temps que des fines herbes, les asperger légèrement de jus de citron et d'un tantinet de glace de poisson diluée, et arroser de beurre noisette. Pommes nature à part. Nous mentionnons le mélange d'huile au beurre parce que le beurre seul noircit, brûle facilement et devient amer.

Filets de perche en goujons à la provençale:

Les sauter comme susmentionnés, les dresser en plat creux et les entourer de tomates concassées additionnées d'une pointe d'ail; saupoudrer de persil haché et asperger de beurre noisette. Pommes nature.

Filets de brochet en goujons à l'italienne:

Les sauter comme les précédents; couronne de rouelles de courgettes sautées au beurre et saucées avec une italienne sans jambon dont le mouillement consistera en fumet des arêtes. Pommes nature.

Filets de perche en goujons au curry:

Les sauter comme ci-dessus, les singer au curry, les additionner de petits dés de pommes douces, les mouiller à la crème, amener à ébullition une minute, beurrer, légèrement, aromatiser de quelques gouttes de Whisky. Régler s'assaisonnement, dresser en légumier au autre récipient approprié. Riz créole à part. Autre formule: panés à l'anglaise, frites à l'huile fumante. Fine sauce crème au curry à part.

A la hongroise:

Même processus que ci-dessus, sans pommes ni Whisky, singer légèrement au paprika, mouiller à la crème, amener à ébullition, lier éventuellement avec un peu de beurre manié. Régler l'assaisonnement. Servir avec riz pilaw additionné de julienne de poivrons rouges tombés au beurre.

A la Nantua:

Les assaisonner, puis les sauter au beurre, les dresser en plat creux, les entourer d'un rognon de queues d'écrevisses décortiquées et de champignons émincés, liés avec une onctueuse sauce Nantua obtenue avec les carapaces. Aromatiser de quelques gouttes de cognac, régler l'assaisonnement et se délecter. On peut pour ceux qui ne regardent pas au prix, y ajouter quelques dés ou lames de truffe fraîche.

A la Joinville:

Même processus que pour les précédents, remplacer les queues d'écrevisses par des queues de crevettes, liées avec une fine sauce Joinville enrichie du beurre de ces petits crustacés.

A l'américaine:

Même traitement, les entourer d'un salpicon de homard à l'américaine, lié avec ladite sauce.

On pourrait évidemment allonger encore cette énumération. Nous avons voulu démontrer simplement qu'on peut, en maintenant ces deux poissons traités en goujons sur une carte journalière, en varier la dénomination et la préparation en même temps que l'aspect et le goût.

Il y aurait encore bien des choses à dire concernant le brochet, nous nous réservons d'y revenir à une autre occasion.

Nouvelles de la Swissair

Les résultats du trafic de Swissair en août 1956

En août, l'offre totale de transport de Swissair s'est élevée à 11 262 197 tonnes-kilomètres. Comparativement au mois d'août 1955, la progression est de 12%. Le nombre des passagers transportés à toutes les étapes du réseau a augmenté, par rapport à août de l'année dernière, de 12% et s'est élevé à 87 966. Le volume du fret aérien s'est accru de 25% pour s'établir à 781 496 kg. Le transport du volume postal a progressé de 5% s'élevant à 283 913 kg. Le coefficient moyen d'utilisation a atteint 68,8% (69,8% l'année précédente).

BIRDS EYE empfiehlt

Erdbeeren oder Himbeeren

schönste Hallauer Auslese — zu jeder Jahreszeit verfügbar!

Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Zur Reinigung

und Aufräufung von polierten, matten u. gebläuten Möbeln können sie nichts Besseres verwenden als die allwissende **WOLNUT'S RADIKAL** MÖBELPOLIER

Erschließbar in Drogerien u. Farbenhandlungen

* Voir Hôtel-Revue N° 37.

Die internationale Kochkunstausstellung IKA

Auftakt in Frankfurt

Am Vortag der Eröffnung der 9. Internationalen Kochkunst-Ausstellung, verbunden mit der 7. Bundesfachschau für das Deutsche Hotel- und Gaststätten-gewerbe, herrschte in den weiten Hallen auf dem Messe-gelände der Stadt Frankfurt a. M. ein emsiges Treiben. Handwerker, Graphiker, Gärtner und Hunderte von helfenden Händen waren bemüht, bis zum frühen Sonntagsmorgen dem Areal von den Ausmassen der Basler Mustermesse mit allen seinen Räumen ein festliches Aussehen zu verleihen. Am feierlichen Eröffnungs-akt im Kongressgebäude wurden die zahlreich geladenen Gäste vom Oberhaupt der Stadt, den Präsidenten der veranstaltenden Verbände und durch den Staatssekretär im Bundeswirtschaftsministerium, Dr. Ludger Westrick, begrüßt. Die Feier war durch die Ouverture zu «Euryanthe» von C. M. v. Weber und die Ouverture zu «Die diebische Elster» von G. Rossini, vorgetragen durch das Hessische Sinfonie-Orchester unter meisterlicher Führung von Herrn Musikdirektor Willi Nau, klangvoll eingerafft.

Inzwischen hatten mehrere hundert herrliche kulinarische Platten den grossartig angelegten Kochkunst-pavillon gefüllt, und die verschiedenen Preisrichter-kollegien waren bereits an der Arbeit, um die eingeleiteten Arbeiten der Köche, Kellner und Patissiers zu werten. Beim Eingang der weiträumigen Halle befindet sich das IKA-Restaurant mit den Küchen für täglich 6 verschiedene Ländermannschaften, welche in zwölf Equipen zum Wettbewerb angetreten sind. Die den Augen des Publikums freigegebenen Küchen sind mit ihrer Ausgabe in vorzüglicher Weise mit dem Restau-rant verbunden, wo sich bereits beim ersten Start am Sonntag die Leute um die Plätze bemühen mussten. In den seitlichen Kojen befinden sich die Deutsche Speisewagen-gesellschaft, die Luftgesellschaften und eine Anzahl der besten Frankfurter Hotel- und Gastbe-triebe. Auch der Verband der Köche und der Interna-tionale Genfer Verband sind hier vertreten. Im hinteren Teil der Halle befindet sich die *Kochkunstschau*. Diese darf als eine grossartige Leistung, allein durch ihre Einteilung, bezeichnet werden. Die improvisierten Kühlvitrinen sind mehrere Meter lang ohne jedwelle Unterteilung, und Hunderte von schönen und köstlichen Platten der verschiedenen Wettbewerbskategorien ver-setzen Laien und Fachleute gleichermaßen in Verwun-derung.

Man durfte schon am ersten Tag feststellen, dass die IKA in Frankfurt 1956 in ihrer ganzen Anlage die grösste Schau bietet, welche bisher auf einer solchen Ausstellung gezeigt wurde. Einige gute Gedanken der

HOSPES in Bern 1954 sind hier vorteilhaft zur Ge-staltung gebracht worden. Somit darf dieser Teil der Ausstellung ein Gesamtlob beanspruchen, und auch die übrigen, den gewerblichen Abteilungen zugewandten Hallen stehen ihnen in keiner Weise nach betreffend Gediegenheit und Kunst. Nun sind mehrere Mannschaf-ten und Hunderte von Einzelkonkurrenten im Wett-bewerb um die Gold-, Silber- und Bronzemedailen. Das Interesse und der Einsatz sind auffallend gross, so dass der Ausstellung ein guter Erfolg vorausgesagt werden kann.

WBZ

Schweizer Köche an der IKA in Frankfurt a. M.

Bereits am Freitag, den 28. September 1956, reiste eine Schweizer Köche-Equipe unter Führung von Trai-terchef *Adelrich Furrer* nach Frankfurt an die 9. Interna-tionale Kochkunst-Ausstellung, um die notwendi- gen Einkäufe und Vorarbeiten für die am 30. Septem-ber beginnende Konkurrenz in der warmen Küche vor-zunehmen. Mannschaften aus Grossbritannien, Italien, der Schweiz, Belgien, Ungarn und den USA waren be-teiligt. Jede Köche-Equipe ist verpflichtet, an den Ta-gen, an welchen sie die Konkurrenz bestreitet, täglich zwei landesübliche Spezialitäten auf der Karte zu führen. Unsere Schweizer Mannschaft hatte eine «Schweizer Pastete», einen «Freundschaftsteller» und eine «Schweinsroulade Landenberg» für den ersten Ausstellungstag angeboten. Bereits nach 13 Uhr mus-sen alle diese Gerichte nacheinander gestrichen und als «ausverkauft» bezeichnet werden, ein Zeichen, dass diese Platten, auf Teller serviert, allgemeinen Zuspruch fanden. U. a. servierten die Italiener eine «Cotoletta di vitello alla bolognese», die Engländer eine «Roast Yorkshire Moor Grouse», die Belgier «Filets de sole à la linstar Coxydoise», die Ungarn eine «Paprikassirke» und die Nationalmannschaft der USA einen Teller mit «Roast Prime Rib of Beef» in natural Juice, Baked Idaho Potatoes, Tossed Garden Greens with Roque-fort Cheese Dressing, eine Komposition, welche alle Geniesser begeisterte.

Zahlreiche Gäste aus der Schweiz und Vertreter der Fachverbände waren am Eröffnungstage anwesend. Es gab sowohl in den Kojen als auch im eigentlichen Kochkunst-Pavillon grossartige und saubere Arbeiten zu sehen. Wohl finden sich immer und immer wieder Platten, welche das durchschnittliche Mass heutiger An-forderungen nicht erreichen. Ganz allgemein darf je-

doch sowohl in den Einzelkonkurrenzen wie bei den Equipen ein Fortschritt in der Darbietung und An-richtweise festgestellt werden. Ganz auffallend war dies bei den Holländern, währenddem Frankreich wie bisher seine «alte Schule» beibehält und das von Es-coffier schon als unmodern bezeichnete System eher noch zu übersteigern sucht. Das ist sehr schade, weil diese Köche doch wohl auch heute noch eine feine Zunge haben. Die Spezialkonkurrenzen sind sehr gut besichtigt und boten am ersten Tag mit den Fisch-richten ausgezeichnete Leistungen.

Dass in der Spezialkonkurrenz für die besten Leistun-gen der Leiter der Schweizer Equipe, *Adelrich Furrer*, am ersten Tag mit einer bravourösen Neuschöpfung sich den 1. Preis für die erste Prämierung holte, darf uns freuen und schaffte unter der Mannschaft eine zuver-sichtliche Stimmung für die kommenden Aufgaben. Die Schweiz war am ersten Ausstellungstag vertreten: durch das Bahnhofbuffet Schaffhausen, das Café Plätzli aus Zürich und die Swissair. Im IKA-Restaurant geht die Konkurrenz weiter, und die Schweizer Köche wer-den am Donnerstag, den 5. Oktober, ihr letztes Pro-gramm bestreiten. Ein Besuch wird sich in jedem Falle lohnen.

WBZ

Le 40e anniversaire de la Semaine suisse

Le rapport de la Semaine suisse sur l'exercice 1955/1956 nous renseigne tout d'abord sur le comité d'hon-neur qui patronnera cette année la manifestation d'au-tomme du 20 octobre au 3 novembre, comité qui sera présidé par M. le conseiller fédéral *Holenstein*.

L'année dernière, les résultats de la vente du tradi-tionnel paincaneau ont marqué, de façon générale, un léger progrès. L'aménagement des vitrines par le com-merce de détail s'est révélé un moyen efficace de pro-pagande: là où les spécialistes de la décoration peuvent témoigner de leur talent, le résultat est remarquable. Il faut souligner à ce propos l'intéressant effort de la sec-tion des étalagistes-décorateurs de l'Ecole des arts et métiers de Vevey, qui a préparé des vitrines modèles.

Appuyée par le film, la radio et, maintenant, par la télévision, l'action de la Semaine suisse peut être connue du grand public et faire toujours apprécier notre pro-duction industrielle, artisanale et agricole. Cette action ne se limite toutefois pas aux seules ressources maté-rielles de notre pays. Elle est aussi à la disposition des écrivains et compositeurs; plusieurs théâtres repré-sentent, à l'occasion de la Semaine suisse, des œuvres d'auteurs de chez nous.

L'école y participe également. Désireuse d'assurer la liaison nécessaire entre l'économie et l'école, la Se-maine suisse a organisé l'an dernier un concours ayant



An der «Dreiländerschau für das Hotel- und Gast-stättengewerbe», die kürzlich in Konstanz stattfand, wurde auch eine internationale Kochkunst- und Kondi-torenschau durchgeführt. Anlässlich des «Zürcher Ta-ges» beteiligte sich eine Schweizer Equipe unter Füh-rung von Herrn W. Bartenbach vom «Plätzli» in Zü-richt mit einer hervorragenden «modernen Platten-schau» an diesem Leistungsvergleich der schweize-rischen, österreichischen, deutschen und elässischen Gastronomie. Ihre zur Schau gestellten lukullischen Platten fanden in Fach- und Laienkreisen höchste An-erkennung.

pour sujet la céramique, qui remporta un vif succès et permit de constituer une documentation concrète à l'in-tention du personnel enseignant.

La collaboration avec les foires nationales et le bureau central pour la marque suisse d'origine (l'Ar-balète) s'est poursuivie activement. Le rapport évoque en outre le problème de la rationalisation des foires nationales. La charge sans cesse croissante qu'impose à l'industrie de nouvelles expositions appelle impé-rieusement des mesures de nature à opposer à ce dé-veloppement excessif les véritables besoins de notre éco-nomie. Le problème de la rationalisation des foires nationales a été examiné par la commission centrale des organisations suisses de propagande. Une résolution a été transmise à l'Office suisse d'expansion commer-ciale. Elle demandait que les autorités fédérales et les grandes organisations économiques et professionnelles procèdent à un examen d'ensemble de la situation et proposent des mesures permettant de freiner un dé-veloppement excessif des foires.

Deux questions retiennent à ce propos l'attention: d'une part la tentative de conférer un caractère officiel à une nouvelle organisation locale, en plus des foires déjà existantes, d'autre part la multiplication des expo-sitions régionales et professionnelles.



Möbel-Pfister liefert kurzfristig

Für die Möblierung von Hotels, Motels und Gaststätten steht Ihnen unsere reich-haltige Spezialabteilung in der Fabrik-Ausstellung in SUHR b.Aarau offen. Sie kau-fen dort am vorteilhaftesten und verfügen gleichzeitig über die grösste und viel-stigste Auswahl der ganzen Schweiz.

Wir führen z.B.	Schränke	ab 149.50
Ottomane	Schreibtische	ab 178.—
Eierbetten	Kombischränke, 3teilig	ab 425.—
2-Bett-Ottomane	Umbauten	ab 138.—
Etagenbetten	Fauteuils	ab 59.—
Qual-Matratzen	Einerstudios	ab 590.—
Kommoden	Komplette Doppelzimmer	ab 896.—

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

(051) 32 71 88

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

Unter reichhaltiges Assortiment in 1a Bettwaren, Vorhängen, Teppichen, Spannteppichen und Be-leuchtungskörpern ermöglicht es Ihnen, Ihre Wahl für die Neumöblierung oder Renovation unter einem Dach zu treffen. Profitieren Sie von diesem Vorteil.

Unser Innenarchitekt steht Ihnen zur Verfügung!
Bitte verlangen Sie unsere Referenzliste.

Möbel-Pfister AG

Das Spezialhaus für gediegene, preiswerte Hotelmöblierung
Werkstätten und Fabrik-Ausstellung mit 600 Musterzimmern
in SUHR bei Aarau Telefon (064) 217 34

VALENTINI bringt die ideale Tischröhre

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

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

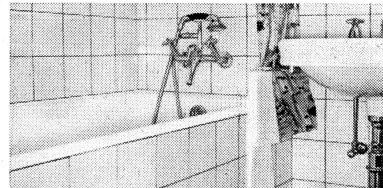
Generalvertretung: H. Bertschi, Zürich 7/53, Sillerwies 14, Telefon (051) 34 80 20



Teepol wird in Hotel- und Restaurationsbetrieben verwendet für:
Geschirr, Glaswaren, Besteck, Fussbö-den, Treppen, Plattenbeläge, Wände, Türen, Fensterrahmen, Badezimmer, Toiletten; Einweichen, Vorwaschen von Bett- und Küchenwäsche, Berufsklei-dern; Schaumbehandlung v. Polstermö-beln, Teppichen; als Autoschaum usw.

Für 1 Franken 200 saubere Badewannen!

Eine 20-kg-Kanne Teepol, verdünnt mit Wasser, ergibt über 20000 l Reinigungslösung — mit andern Worten: für 1 Franken 200 saubere Badewannen! Dies gibt Ihnen eine Vorstellung von der unglaublichen Aus-giebigkeit von Teepol. Teepol ist kein Pulver, sondern liegt bereits in flüssiger Form vor und muss deshalb nur noch mit kaltem oder warmem Wasser verdünnt werden. Für das Reinigen von Badewannen, Lavabos, Toiletten, Kachelwänden usw. genügen 1-2 Esslöffel Teepol auf 10 Liter Wasser! Auch im härtesten Wasser verdünnt, löst Teepol rasch und gründlich Fett und Schmutz. Teepol enthält weder Alkali noch Säuren, ist unschädlich, ungiftig und geruchbindend und eig-



net sich für alle Reinigungszwecke mit Wasser, bzw. Schaum, so dass Sie für den grössten Teil Ihrer Rei-nigungsarbeiten nur noch ein einziges Mittel benötigen.

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

Teepol — ein Shell-Produkt

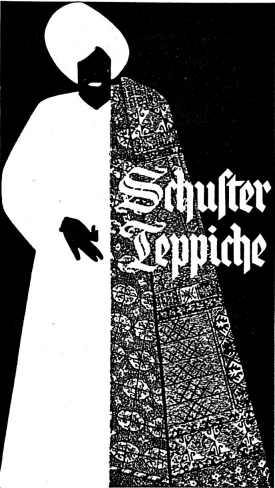
Lieferbar
in Kannen zu 20 kg oder
in Fässern zu 220 kg



Baumgartner & Co. AG, St. Gallen
Jacob Casparis AG, Thuis
Hofer & Co. Hirschmattstrasse 34, Luzern
Kübler & Co., Zollstrasse 127, Zürich 5
Schaad & Cie. AG, Spalenberg 2, Basel
E. W. Voegeli, Seestrasse 122, Küssnacht/ZH
Prochimie S.A., La Chaux-de-Fonds/Biel
Reitzel frères, Aigle

SHELL (Schweiz),
Abt. Chem. Produkte, Löwenstrasse 1, Zürich

C



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 227608

FASSADENRENOVATIONEN

m.p.theiler
Baunternehmung

Billoweg 3 Zürich 2 Tel. 456425

Seit Jahren auf Fassaden spezialisiert

Über 60 Häuser renoviert

Kupferschmiede und Verzinnerei

Umdübeln von Kupfergeschirr für elektr. Betrieb. Spezialgeschirre für elektr. Küchen, Ausführung in Kupfer, Aluminium und rostfreiem Stahl. - Verzinnen und Reparieren von Kupfer- und Eisenwaren. - Ankauf von alten Kupfergeschirren.

Bertold Eichenberger, Luzern
Rösslimat 514, Telephon (041) 2 33 82

A. SUTER+Co.
LUZERN

VOLLAUTOMATISCHE KEGELBAHNEN



*Ufe Tisch
ghört
Würfelzucker*

ZUCKERFABRIK + RAFFINERIE | ZUCKERMÜHLE RUPPERSWIL A.G.
AARBERG A.G. | RUPPERSWIL b. Aarau



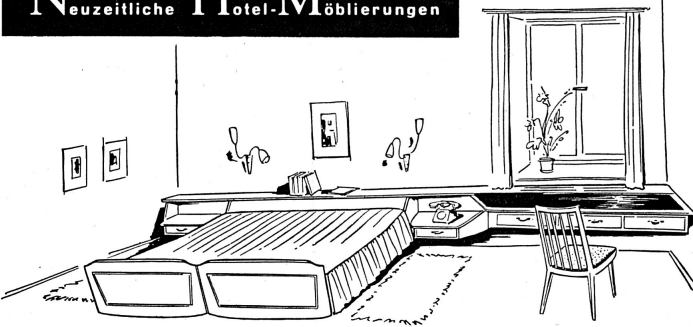
Spezialwagen
kombinierbar als

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

aus rostfreiem Stahl

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

Neuzeitliche Hotel-Möblierungen



Neuzeitliche Hotel-Möblierungen sind unsere grosse Spezialität. Ob es sich um die Gestaltung der Gästezimmer, des Restaurants oder Tea-rooms, der Empfangs- oder Aufenthaltsräume handelt; wir dienen Ihnen sehr gerne mit Vorschlägen für eine gediegene, geschmackvolle Möblierung.

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

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

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



Äusserst angenehm, unglaublich haltbar, leicht zu waschen, sofort trocken, das sind die Vorteile unserer

Percal-Bettwäusche

Verlangen Sie bitte Angebot und Muster. Beste Referenzen zahlreicher Hotels.



Wäschefabrik
Telephon 058/41 64

Ladengeschäft
Zürich, Pellikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Genügender Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienanschluss, lehrreiche Küche. Eintritt jederzeit. - Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gables, Ramsgate Road, Margate, England. Verlangen Sie Auskunft, Prospekt, Referenzen.

GIGER-KAFFEE

- ein vollendeter Genuss -

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemustertes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



ELCO-Oelfeuerung

auch für Ihr Haus!

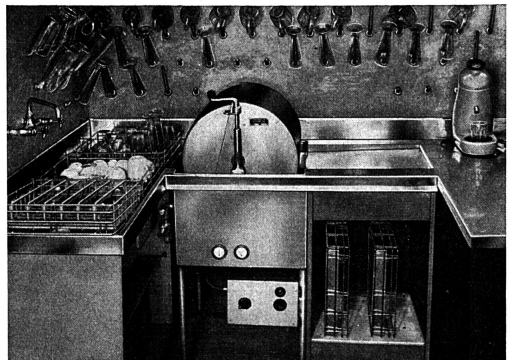
Sparsames, betriebssicheres und sauberes Heizen. Bestes Schweizer Fabrikat. - Wenden Sie sich an

LOOSER & Co. Zürich
Wilhelmstrasse 2 Tel. (051) 42 00 71

Ohne Bruch

werden Teller, Tassen, Wein- und Biergläser

in dieser **HOBART-MASCHINE** gewaschen und gespült.



Diese Maschine steht hinter dem Buffet im Hotel Gotthard, Zürich

Verlangen Sie unverbindlich unseren Prospekt

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

EIN GANG ZU

Geelhaar
Gegr. 1869

LOHNT SICH!

alle Teppiche

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

Sprechen und schreiben Sie gut Englisch?

Wenn nicht, dann handeln Sie! Gute Englischkenntnisse sind - Sie wissen es - für den erfolgreichen Hotelier unbedingt erforderlich.

In albewährter, gutgeführter, kleiner Privatschule, an schöner gesund Lage am Meer, werden wieder einige Plätze frei. Die Schule eignet sich besonders gut für Hotelleute.

Nützen Sie die freie Zeit! Fahren Sie für einige Monate nach England. Sie werden staunen, welche Fortschritte Sie in kurzer Zeit machen werden.

Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte von Mr. A. H. Cutler, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent (England).

Erbschaft wünscht zu verkaufen:

Hotel

mit zehn Fremdenzimmern und 12 Betten. Ortschaft im Emmental mit ca. 10000 Einwohnern, am Bahnhof. Autopark, Kegelbahn, schöner Um-schwung, Gartenwirtschaft und Geschäftslokal mit Wohnung. Eignet sich vorzüglich für tüchtigen Küchenchef. Benötigtes Kapital ca. Fr. 120000.-. Sich melden unter Chiffre OFA 6289 S an Orell Füssli-Annoncen, Solothurn.

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

Stadthotel mit Restaurants

an zukunftsreicher Lage in Großstadt der Deutschschweiz. Günstige Übernahmbedingungen. Nur bewährte, kapitalkräftige Fachleute können berücksichtigt werden. Notwendiges Kapital etwa Fr. 100000.-. Absolute Diskretion zugesichert. Anfragen unter Chiffre 2248 an Mösse-Annoncen, Basel 1.

HOTEL

in grösserem Zweisaisonplatz

sehr gut frequentiert, moderne Einrichtungen, zu verkaufen. Notwendiges Kapital Fr. 150-200 000.-. Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

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

Restaurant Tonhalle Montreux

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

Ecrire Case postale 128 à Montreux.

PLANTEURS RÉUNIS LAUSANNE

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