

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 43

PDF erstellt am: **15.05.2024**

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

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

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, Elisabethenstr. 15. - *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 43 Basel, den 25. Oktober 1956

Erscheint jeden Donnerstag

65. Jahrgang 65^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 25 octobre 1956

N° 43

WIR-«Geld» — ein Mittel der Umsatzsteigerung?

In den Spalten der «Hotel-Revue» befassten wir uns wiederholt mit einer Erscheinung, die unter der Bezeichnung WIR-«Geld» die Aufmerksamkeit weiterer Kreise gefunden hat. Zu dieser Beachtung dürften hauptsächlich die häufig in der Tagespresse erscheinenden Inserate beigetragen haben, in denen «WIR» mit Einschlag angeboten oder gesucht wird. Wir hielten es stets für unsere Pflicht, unsere Mitgliedschaft vor dieser «Errungenschaft» zu warnen, und auch heute hat sich unsere diesbezügliche Auffassung nicht geändert, obschon uns im Frühjahr auf einen solchen Warnruf hin ein Mitglied geschrieben hat, wir möchten doch in Zukunft das WIR-Geld in Ruhe lassen, denn auch für den Hotelier stelle es ein Mittel der Umsatzsteigerung dar, und die WIR-Umsätze hätten einen Umfang erreicht — 30-40 Millionen Franken —, der die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung dieses Zahlungsmodus erkennen lässt. Begreiflicherweise hätten die Banken keine Freude am WIR-Geld, weil sie durch dieses «Geld» konkurrenzieren würden.

Vor kurzem hat der Basler Regierungsrat durch den Kantonsstatistiker, Privatdozent Dr. H. Guth, ein Gutachten ausarbeiten lassen, das sich sehr eingehend mit der vom WIR-Wirtschaftsring propagierten Form des Zahlungsverkehrs, dem sogenannten Ringtauschverkehr, befasst und dessen Vor- und Nachteile objektiv untersucht. Schon früher ist in der Schweizerischen Zeitschrift für Volkswirtschaft und Statistik aus der Feder von Dr. F. Leutwiler ein Aufsatz unter dem Titel «Ein Sonderfall autonomer Kreditschöpfung» erschienen, der den mit dem WIR zusammenhängenden Fragenkomplex sehr sorgfältig und gründlich beleuchtet. Zum Teil gestützt auf diese Unterlagen, seien hier einige der wesentlichen Aspekte des WIR-«Geldes» dargelegt, soweit sie für die Beurteilung des «WIR» als «Selbsthilfeorganisation mittelständischer Gewerbetreibender», als welche der WIR-Wirtschaftsring gegründet wurde, von Bedeutung sind.

Ziel und Mittel

Der Geschäftszweck des WIR besteht in der Erschliessung von Arbeitsgelegenheiten durch Ringtauschverkehr und ganz allgemein in der «Förderung der einheimischen Industrie und des Handwerks». Diese Förderung soll durch den Mechanismus des WIR-Verkehrs bewirkt werden, dergestalt, dass die Kaufkraft der ihm angeschlossenen mittelständischen Händler und Handwerker nur innerhalb des Ringes zirkuliert, jede Ausgabe also immer wieder von neuem als Einnahme zurückfliesst und damit den Mitgliedern zu zusätzlicher Arbeit und zusätzlichem Umsatz verhilft. Das Bestreben des WIR geht also dahin, einen «Naturaltausch in modernster Form» zu schaffen, indem unter seinen Mitgliedern Ware gegen Ware mittels bargeldloser Verrechnung gehandelt werden soll. Ein weiteres Ziel bildet die Gewährung zinsloser Darlehen an die WIR-Teilnehmer.

Der Mechanismus des Ringtauschverkehrs spielt ungefähr in folgender Weise — wir folgen dabei im wesentlichen der Beschreibung des Regierungsrätlichen Berichts in der «National-Zeitung» vom 14. Oktober: Durch Ausgabe von Anteilscheinen erhält die Genossenschaft Mittel, die es ihr erlauben, Kredite zu erteilen, und zwar, gemäss Bankengesetz, bis zum zehnfachen Betrag dieser eigenen Mittel. Die Kredite werden nur so gewährt, dass die Genossenschaft

den Kreditnehmern WIR-Guthaben eröffnet. Auf Grund eines solchen Guthabens kann nun z. B. der Kreditnehmer A einem andern WIR-Teilnehmer B als Entgelt für gelieferte Waren oder für Leistungen einen WIR-Check als Zahlung geben, den sich B alsdann von der WIR-Zentrale auf seinem Konto gutschreiben lässt. Auf analoge Weise kauft B gegen WIR-Geld beim WIR-Mitglied C, worauf dieser z. B. einen Teil seines WIR-Geldes bei D und E, einen andern wieder rückwärts bei A oder B zu Käufen verwendet, kurz: das WIR-Geld zirkuliert, indem es sich einerseits, gemäss den gegebenen Kreditschöpfungsmöglichkeiten, pilzartig ausbreitet, andererseits im Kreis herumfliesst. Der Ringtausch vollzieht sich also nicht unmittelbar Ware gegen Ware oder Leistung gegen Leistung, sondern auf dem Umweg über das WIR-«Geld», das die mit der Buchung der Tauschvorgänge betraute WIR-Zentrale, die die Funktion einer Art Verrechnungs- oder Clearingstelle ausübt, schafft. Leutwiler stellt deshalb mit Recht fest, dass sich die Verrechnung im Wirtschaftsring durchaus nicht von einer Transak-

tion zwischen zwei Bankkonten, die, ohne Verwendung von Bargeld, lediglich durch Umschreibung in den Büchern der Bank durchgeführt wird, unterscheidet.

WIR-Kredit ist nicht gratis

Die Schaffung von WIR-Guthaben, als Voraussetzung für das Ingangkommen eines Tauschverkehrs, kann nicht nur durch Bareinzahlung erfolgen, sondern durch Eröffnung eines Kredits gegen die üblichen bankmässigen Sicherheiten (Grundpfandtitel, Versicherungspolice, Sparhefte, Obligationen, Bürgen usw.). Immer aber wird dem Kreditnehmer eine Kommission von 1% jährlich belastet. Zur Hauptsache werden die Kreditkosten — im Jahr 1955 mussten beispielsweise 300 000 Fr. Saläre, über 100 000 Fr. Verwaltungsspesen und 50 000 Fr. Steuern bezahlt werden —, jedoch auf dem Umweg über die von den WIR-Teilnehmern erhobenen sogenannten Buchungsgebühren wieder hereingebracht. Bei jeder Umbuchung von WIR-Guthaben von einem Konto auf ein anderes wird der Empfänger des WIR-Checks — sagen wir der Gewerbetreibende oder Händler, der WIR-Geld an Zahlungsstatt annimmt — mit einer solchen in Bargeld zu entrichtenden Gebühr belastet, die für Genossenschafter 3%, 2% und 1% je nach

Höhe der Anteilscheinzeichnung beträgt. Unter Annahme, dass WIR-Geld vier- bis fünfmal im Jahre umgesetzt wird, bedeutet dies Zinskosten, die sich in ihrer Höhe von den bankmässigen kaum mit Vorteil unterscheiden dürften. Wenn man in Betracht zieht, dass der Wirtschaftsring ursprünglich die Zinslosigkeit der Kredite auf sein Banner schrieb, so sind diese Kreditbelastungen nicht eben als Beweis für einen erfolgreichen Kampf gegen die «Zinsknechtschaft» zu werten.

WIR-Geld ist schlechtes «Geld»

Selbst wenn man die Höhe der Kreditkosten als erträglich bezeichnen könnte — viele mittelständischen Existenzen lassen sich durch die relativ niedrigen Kreditkosten blenden —, so darf man nicht vergessen, dass sie *exorbitant* sind im Hinblick auf das, was der WIR-Kredit repräsentiert. WIR-Geld ist nicht identisch mit Bargeld. Die Statuten des Wirtschaftsringes schliessen einen Anspruch auf Barauszahlung der WIR-Guthaben ausdrücklich aus. WIR-Buchgeld ist somit nur beschränkt verwendbar; es besitzt seinen Wert lediglich im Kreise der WIR-Teilnehmer — gegenwärtig sind das etwa 7000 Händler und Gewerbetreibende — und hat, im Gegensatz zum staatlichen Geld, *keine gesetzliche Zahlkraft*. Was das bedeutet, liegt auf der Hand. Wer für seine Ware, für seine Leistung oder Arbeit WIR-Geld akzeptiert, kann damit nur gerade das kaufen, was im beschränkten Kreis des WIR-Ringes angeboten wird. Man ist also dem Lieferanten ausgeliefert und besitzt nicht die Möglichkeit, dort einzukaufen, wo die grössten preislichen oder qualitativen Vorteile winken. Ja, es soll nicht selten vorkommen, dass sich der WIR-Käufer als zweitrangiger Kunde behandelt sieht, dem nicht die gleich günstigen Bezugsbedingungen eingeräumt werden wie einem Käufer, der mit Bargeld bezahlt. Verweigerung der handelsüblichen Skonti und Rabatte oder gar die Berechnung höherer Preise sowie Lieferung schlechterer Qualität bringen zum Ausdruck, dass selbst die dem WIR Angeschlossenen im Grunde genommen nicht dem «eigenen» Geld, dem WIR-Geld, sondern dem Geld mit gesetzlicher Zahlkraft den Vorzug geben, weil nur dieses ihnen unbeschränkte Kaufmöglichkeiten bietet, und weil sie nur mit diesem auf dem Marke alles erwerben können, was überhaupt von der Wirtschaft des Landes, ja der ganzen Welt an Gütern und Leistungen produziert wird. Mit WIR-Geld können weder Löhne, noch Zinsen, noch Steuern, noch Versicherungsprämien bezahlt, noch Devisen für die Bezahlung von Einfuhrgütern, Leistungen ausländischer Unternehmungen usw. erworben werden. Und gerade von dieser beschränkten Verwendungsmöglichkeit des WIR-Geldes rührt es her, dass WIR-Teilnehmer sich oft gezwungen sehen, WIR-Geld zum Verkauf anzubieten, und zwar mit *Einschlägen* von 20, 30 und oftmals sogar noch mehr Prozent. Die Häufigkeit solcher Angebote, wie wir sie fast täglich im Inseratenteil der Zeitungen antreffen — dabei handelt es sich oft um sehr hohe Beträge —, lässt darauf schliessen, dass auf einem bedeutenden Teil des WIR-Umsatzes von den WIR-Teilnehmern beträchtliche Verluste in Kauf genommen werden müssen, was andererseits auch die Versuchung erklärt, diese Verluste auf die Käufer abzuwälzen, unter Benachteiligung der Käufer, die mit WIR zahlen gegenüber den Barzahlungskäufern. Welcher Geschäftsmann verfügt über eine solche Gewinnmarge, dass ihm Abstriche auf dem Verkaufserlös von 20 bis 30% gleichgültig sein können? Wer erzielt mit WIR eine derartige Umsatzsteigerung, dass er, dank einer Kostendegression, solche Preis-

Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

Début réjouissant de la campagne de propagande

Au début du mois prochain, une campagne de propagande débutera sur une grande échelle auprès de l'économie privée de notre pays pour l'inciter à fournir à la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière les moyens dont elle a besoin. En effet, plus de 9000 grands établissements industriels, commerciaux et financiers recevront notre appel. Plus tard, d'autres démarches seront également tentées auprès des entreprises petites et moyennes de caractère artisanal et en étroits rapports avec l'hôtellerie.

Des souscriptions et des adhésions nous parviennent chaque jour de la part des membres de la SSH., ce qui prouve que l'on se rend compte clairement dans nos milieux de l'importance pratique et de principe de cette œuvre de solidarité.

C'est pourquoi il faut absolument que, jusqu'au début de la campagne de propagande ci-dessus mentionnée, c'est-à-dire d'ici une semaine, le but que nous nous sommes fixé soit atteint et même dépassé, en d'autres termes que l'hôtellerie ait souscrit au moins un demi million de francs au capital social de la Coopérative.

Les résultats réjouissants obtenus par notre appel nous permet fermement d'espérer qu'il sera possible d'annoncer d'ici, à fin octobre, au président du Comité suisse de patronage, M. Otto Zipfel, Dr h.c.: L'hôtellerie a fourni les prestations que vous attendiez d'elle.

Liste der Anteilscheinzeichner — Liste des souscripteurs de parts sociales

Arnold Knechtle, Hotel Hecht, Appenzel
Erwin Hoffmann, Hotel Surlej, Arosa
Jakob Wurm, Hotel Bolgenschanze, Davos-Platz
Tony Benz-Wenk, Hotel Pfauen, Einsiedeln
Hermann Haake, Hôtel de l'Ecu, Genève
Ch. Sargius, Hôtel Mon-Repos, Genève
Werner Hauri, Rest. du Parc des Eaux-Vives, Genève
C. A. Kaufmann-Schlunegger, Hotel-Pension Alpina, Grindelwald
Hermann Lichtenberger, Hotel Gotthard, Interlaken
Geschw. B. W. Tschiemer, Hotel Löwen, Interlaken
Hotel Weisses Kreuz AG, Interlaken
Fritz von Almen, Hotel Trümmelbach/Kleine Scheidegg, Lauterbrunnen
A. G. Kurhaus Lenzerheide, Lenzerheide
Arthur Bolli, Hôtel la Palma au Lac, Locarno, und Hotel Plaza, Zürich
E. Valli, Hotel della Valle, Locarno-Brione

Entre-temps, la campagne, menée parallèlement auprès des principales banques hypothécaires de notre pays, a obtenu quelques résultats positifs si bien que, de ce côté aussi, tout fait prévoir que notre espoir de voir cette catégorie d'établissements contribuer d'une manière prépondérante à cette nouvelle œuvre ne sera pas déçu. Cinq banques hypothécaires ont déjà — comme la Société des hôteliers de Zurich dans le cadre de la campagne au sein de l'hôtellerie — donné le bon exemple et ont souscrit la magnifique somme de 700 000 francs.

Ainsi, grâce à la participation de l'hôtellerie d'une part et des banques hypothécaires, en particulier des banques cantonales, d'autre part, nous aurons une base qui fait bien augurer du succès de la campagne de propagande qui va être entreprise auprès de larges milieux de l'économie privée suisse.

Nous prions donc tous les membres qui n'ont pas encore demandé leur admission à la Coopérative de cautionnement de le faire ces prochains jours, de souscrire des parts sociales en proportions de la grandeur, de l'importance et des moyens de leurs établissements, et de transmettre leur bulletin de souscription à la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière. Fiduciaire générale S.A., Schauplatzgasse 11, Berne. Les efforts qui seront encore faites serviront les intérêts de toute l'hôtellerie.

A. Maspoli, Hôtel Fédéral, Lugano
Ivo Huhn, Hôtel Beauvillage, Lugano-Paradiso
Hotelier-Verein Maloja-Sils-Silvaplana-Surlej
Auguste Perrin, Hôtel Régina, Montana
W. Rubi, Grand Hôtel Eden, Montreux
Société des Hôtels de Montreux
Hotel Saratz AG, Pontresina
Henri Arnold, Hôtel Arnold, Sierre
Paul Zurbruggen, Hôtel Viktoria et de la Gare, Stalden (VS)
E. Henggeler-Stämpfli, Hotel-Kurhaus Waldheim, Unterägeri
Société des Hôtels de Vevey et environs
Elisabeth Frank, Hotel Eden, Wengen
Hotelgesellschaft AG., Dr. W. Zimmermann, Zermatt
Schweizer Hotelier-Verein, Sektion Zug
Frau Olga Willi-Spiess, Touring Hotel, Zürich
Total 328 Zeichner mit 923 Anteilscheinen.

nachlässe auf sich nehmen kann? Die Zahl der WIR-Teilnehmer beziffert sich gegenwärtig auf rund 7000. Der mit WIR-Geld erzielte Umsatz wird mit etwa 40 Millionen angegeben. Das macht im Durchschnitt pro Mitglied nicht einmal 6000 Franken. Wer auch nur für einen Teil seines WIR-Umsatzes einen starken Einschlag in Kauf nehmen muss, der macht sicher kein blendendes Geschäft.

Besonders unsympathische Aspekte des WIR

Es ist leider Tatsache, dass viele Gewerbetreibende und Detailhändler wider Willen in den Wirtschaftsring hineingezogen wurden. Manche Auftragserteilung von WIR-Geldbesitzern wird von der Bedingung abhängig gemacht, dass anstelle von Bargeld oder Anweisungen auf Bargeld ein Teil des Kaufbetrages in WIR geleistet werden kann. Aus Angst, eines Auftrages verlustig zu gehen, willigen dann viele in diese Bedingung ein, ohne sich zu überlegen, dass sie sich damit in die Fangarme eines Systems werfen, aus denen sie sich nicht mehr befreien können, es sei denn, dass sie eben ihre WIR-Guthaben mit grosser Einbusse abtossben. Gerade darum möchten wir unseren Mitgliedern dringend empfehlen, sich von keinen Gästen in WIR bezahlen zu lassen, auch dann nicht, wenn diese Gäste Lieferanten sind und ihrerseits WIR in Zahlung nehmen. Nur wer freie Hand im Einkauf behält, kauft gut und vorteilhaft, d. h. zu marktgerechten Bedingungen ein. Man lasse sich durch keine noch so überzeugend klingenden Argumente von den «Vorteilen» des WIR beeindrucken. Sollten auch einzelne vorübergehend, dank einer guten Konstellation, etwelchen Nutzen zu ziehen vermögen, so steht dieser in keinem Verhältnis zum Schaden, den WIR-Geldbesitzer allein durch Verkauf unter Einschlag tagtäglich erleiden. Das WIR-System ist auf der Basis der *Kreditschöpfung* aufgebaut und müsste, sofern sich diese Art der bargeldlosen Verrechnung von Kauf und Verkauf auf der ganzen Linie durchsetzen könnte, was zwar aus vielerlei Gründen nicht möglich ist, starke *inflationistische Kräfte* auslösen, die energische Massnahmen zur Verteidigung der Kaufkraft der Währung erheischen würden. Man muss sich, nebenbei bemerkt, wundern, dass der Staat als Inhaber der Währungshoheit überhaupt solche Experimente, wie sie der WIR darstellt und die nach einhelliger Auffassung der Fachleute volkswirtschaftlich *nur negative Aspekte* aufweisen, toleriert. Vielleicht mag der Grund darin liegen, dass trotz der Zunahme der WIR-Umsätze – dies ist, wie wir gesehen haben, zum Teil darauf zurückzuführen, dass die WIR-Checks nicht bloss im Kreise der WIR-Teilhaber zirkulieren, sondern dass es gelingt, sie immer wieder Aussenstehenden «aufzu-zwingen» – diese bargeldlosen Umsätze im Vergleich zum gesamten bargeldlosen Zahlungsverkehr, der in hohe, dreistellige Milliardenbeträge geht, absolut unbedeutend, ja irrelevant sind. Dennoch sollte der Staat ein Auge auf dem WIR haben, der sich kaum als zweckmässiges Instrument der Mittelstandspolitik erweist und volkswirtschaftlich keinen sinnvollen Zweck erfüllt.

Vor allem gilt es, Versuche, *Gratifikationen* in WIR-Geld auszubahlen – das ist Unternehmen dann möglich, wenn die Arbeitnehmer diese Leistungen ausdrücklich nicht als Bestandteil des Lohnes, sondern als freiwillige anerkennen –, im Keime zu ersticken. Denn wenn Gratifikationsempfänger WIR-Geld aufgezungen würde, müssten sie alle bereits erwähnten Nachteile

in Kauf nehmen, die dem WIR-Geld anhaften, und zudem würden alle WIR-Teilnehmer gegenüber den andern Geschäftsleuten insofern bevorzugt, als die Gratifikationsbeträge gewissermassen zur Verausgabung innerhalb des WIR-Ringes reserviert blieben, weil eine andere Verwendung unweigerlich mit erheblichen Verlusten verbunden wäre. Eine solchermaßen erzwingende Diskriminierung kann nicht auf der Linie einer gesunden Mittelstandspolitik liegen.

Auf die eigene Kraft vertrauen

Den Hoteliers aber möchten wir zu bedenken geben, dass WIR niemals ein Rettungsanker sein kann. Die Logiernächtezziffern – in diesem Jahr erreichen sie rund 24 Millionen Übernachtungen gegen 18,6 Millionen 1950 – sind nicht wegen des WIR in den letzten Jahren so steil angestiegen. Wem es nicht gelang, an dieser Entwicklung zu partizipieren, der hat dies objektiven Faktoren, wie dem schlechten Wetter während der letzten vier Sommer, den Strukturwandlungen im modernen Reiseverkehr oder aber der Unfähigkeit zu «verdanken», einen Betrieb geordnet und rationell zu führen. Wer über das nötige berufliche Rüstzeug und über die erforderlichen menschlichen Qualitäten zur Leitung eines Hotelbetriebes verfügt, der braucht sich nicht dem WIR zu verschreiben, um einen angemessenen Geschäftsumsatz zu erzielen. *Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten und die eigene Kraft* ist besser, als von Institutionen Wunderwirkungen zu erhoffen, die sie ihrem innersten Wesen nach nicht hervorbringen können.

Pour l'établissement d'une politique du tourisme en Europe

La commission européenne de tourisme qui s'occupe depuis 10 ans déjà de la défense et du développement du tourisme en Europe occidentale est actuellement présidée par M. Arthur Haulot, commissaire générale du tourisme belge. Cette commission connue en générale sous le sigle E.T.C. (qui est l'abréviation de sa dénomination anglaise *European Travel Commission*) se propose de tenter une coordination des politiques touristiques nationales, souvent divergentes pratiquées par les divers pays ou groupements professionnels touristiques intéressés. Il est évident qu'une telle rationalisation permettrait dans certains cas d'augmenter dans des proportions considérables l'efficacité des efforts déployés.

L'E.T.C. vient donc de publier un «*Livre blanc*» qui résume les données du problème à résoudre et qui formule certaines propositions susceptibles d'en faciliter la solution. Il fournit des chiffres certainement intéressants, mais qui sont empreints d'un *optimisme* – en tout cas en ce qui concerne l'hôtellerie – que nous ne saurions partager sans autre. Il nous semble même *dangereux* de faire miroiter aux yeux de tous ceux qui se laissent bercer par une confiance exagérée, faute d'esprit critique, ou de ceux qui, par ignorance, sont prêts à prendre pour réalité les hypothèses émises par des organismes officiels, des chiffres qui sont éventuellement possibles et peut-être probables – du moins nous l'espérons – mais qui ne sont en fait que le produit de *suppositions et d'interpolations*.

Proclamer que le tourisme est promu en Europe à «un avenir immédiat sensationnel» risque à nos yeux de créer dans l'esprit du public une idée erronée de la situation réelle de l'hôtellerie, comme l'annonce de chiffres record de fréquentation au mois de juillet et d'août donnent l'impression que les hôtels sont pleins toute l'année. Certes, le mouvement ascensionnel du tourisme en Europe s'est poursuivi régulièrement ces dernières années et il est loin d'avoir atteint son maximum, mais en ce qui concerne notre industrie il faut considérer les nuitées et non simplement les entrées et sorties de voyageurs qui révèlent un accroissement de la vitesse de circulation – pour employer un terme monétaire – et non pas un accroissement du volume des nuitées. Ceci posé, l'on est loin d'enregistrer une augmentation régulière de 10% en moyenne,

comme l'écrit le Livre blanc ci-dessus mentionné.

Certes les touristes en provenance des Etats-Unis ont laissé en Europe en 1955 37% du total de leurs dépenses touristiques, chiffre appréciable, mais qui laisse songer lorsque l'on apprend que, dans la période de 1927 à 1929, les touristes américains dépensaient sur le vieux continent le 45% des sommes qu'ils consacraient à leurs voyages à l'étranger. Il est donc à craindre que le développement quantitatif du tourisme n'entraîne pas – loin de là – une augmentation des recettes parallèle à celle des arrivées.

Il faut donc se montrer prudent dans l'estimation des besoins de nouveaux lits d'hôtel au cours de ces cinq prochaines années, car il ne faut pas oublier – comme le constate d'ailleurs le Livre blanc – qu'un gros effort de reconstruction et de modernisation d'hôtels a été fait dans les pays de tourisme d'Europe. Si pendant de brèves semaines de haute saison il est difficile de se procurer de chambres, le taux d'occupation annuel moyen de toute d'hôtellerie ne dépasse certainement pas dans toute l'Europe la moyenne suisse qui a été au maximum de 36% des lits existants et de 49,4% des lits disponibles en 1947 pour n'être plus que respectivement de 34,9% et 46,3% en 1955 qui est la deuxième meilleure année touristique enregistrée dans notre pays depuis la dernière Guerre mondiale, malgré l'accroissement constant de la fréquentation.

Ce recul du taux d'occupation montre que si l'hôtellerie a peut-être été surprise en 1947 par un afflux d'hôtes spécialement fort, un nombre suffisant de lits nouveaux a été mis à disposition pour que, du point de vue hôtelier, l'accroissement de la demande soit quasi insensible.

Ces considérations nous semblaient nécessaires avant d'analyser plus attentivement le Livre blanc de l'E.T.C. et les propositions qu'elle formule. Disons encore que nous laisserons de côté les chapitres consacrés uniquement aux transports pour nous concentrer sur ceux relatifs au tourisme en général et à l'hébergement en particulier.

Etat actuel du tourisme européen

En 1955, le seul tourisme en provenance des Etats-Unis a représenté pour l'économie euro-

péenne une recette de plus de 400 millions de dollars, auxquels s'ajoutent les 160 millions de dollars payés aux compagnies de transport européennes opérant sur l'Atlantique. L'on peut donc estimer à un milliard de dollars la recette totale encaissée par l'Europe par tous les étrangers qui acquièrent en dollars leurs dépenses de voyage, ce qui fait le tourisme est sans contredit la principale source de dollars de l'économie européenne.

Or, le tourisme américain ne représente que 15-20% en moyenne du mouvement touristique des pays en question, le trafic des voyageurs provenant des autres pays d'Europe représentant à lui seul de 60-80% du tourisme en général. Les recettes touristiques de l'Europe sont donc évaluées pour 1955 à 4 milliards de dollars, dont 3 milliards dépensés par les visiteurs européens.

Le Livre blanc constate que si de tels résultats ont été atteints, ce n'est pas uniquement grâce à la clientèle, mais grâce à l'énorme effort de reconstruction de l'hôtellerie européenne, des réseaux ferrés et routiers, de la flotte marchande, au développement prodigieux de l'aviation, à l'opiniâtre lutte menée en Europe pour assurer la liberté de circulation la plus complète possible des touristes, et enfin à la propagande massive menée en faveur du tourisme en Europe, aux Etats-Unis et dans le monde entier.

Si ces chiffres et ces considérations peuvent paraître judicieux, le proche avenir seul nous dira si, en 1960, on aura vraiment atteint une recette de 1,5-2 milliards de dollars en provenance des Etats-Unis et une recette totale de 8 ou 10 milliards de dollars selon que l'on comprend ou non les coûts des transports internationaux. Nous sommes convaincus qu'il aura encore progression, mais nous hésitons à croire qu'elle soit vraiment aussi fulgurante, malgré les transformations annoncées dans les transports – et spécialement dans les transports aériens – pour cette année-là.

Nécessité d'une politique cohérente

Si les chiffres cités plus haut sont intéressants pour nous à plus d'un titre, il n'en reste pas moins que chacune des branches de l'industrie touristique, qu'il s'agisse des transports aériens, maritimes, routiers, ferroviaires, l'hôtellerie, etc. établissent, chacun de leur côté des programmes de développement souvent contradictoires. Il est clair aussi que l'on manque de coordination, comme le prouve parfois la politique suivie par les transports aériens qui ne tiennent pas compte des possibilités de réception et d'accueil.

Le but du Livre blanc est – de prouver l'accroissement du potentiel touristique au cours de 5 prochaines années – de demander l'établissement d'une politique gouvernementale européenne susceptible de réintroduire l'esprit de compétition et d'assurer l'expansion des services touristiques – enfin de provoquer une action concertée permettant à chaque branche de l'industrie d'épauler les autres et de tirer en même temps le maximum de profit de l'effort commun.

Capacité d'hébergement de l'Europe

Nous sommes d'accord avec le Livre blanc de l'E.T.C., lorsqu'il prévoit pour des stations jusqu'à maintenant isolées le même développement que celui qui s'est produit il y a plus de 50 ans dans les localités touristiques situées à proximité d'une ligne de chemins de fer. Où nous ne le

Präsident Eisenhower kommt auf Besuch

Der Sohn unseres Alt-Mitglieds Ferdi Sperl, General Manager des Hotels Père Marquette (700 Betten) in Peoria (Illinois, U.S.A.), schickt uns folgenden interessanten Bericht:

An einem schönen Herbsttag dieses Jahres erhielten wir von Washington die überraschende Nachricht, dass Präsident Eisenhower die kommende Woche auf seinem Wahlfeldzug nach Peoria kommen und in unserm Hotel einige Stunden Aufenthalt nehmen werde.

Schon einige Tage vor dem festgesetzten Datum kamen acht Staats-Gehelpen des Secret Service hierher, um alles zu besprechen. Meine sämtlichen 315 Angestellten und Beamten wurden sicherheitshalber auf das genaueste überprüft; 14 davon mussten bei Ankunft des Präsidenten ihren freien Tag nehmen, da sie irgend etwas auf dem Korbholz hatten, mochte es auch Jahre zurückliegen. Das ganze Hotel wurde durchsucht: die Air-condition-Einrichtung, die Wasserleitungen, elektrische Anlagen, Lifts, die Hausfeuerwehr-Apparate usw.

Das genaue Programm des Tages wurde auf die Minute festgelegt. Fierbarkeit, in Tag- und Nacharbeit, richteten wir eine Suite von Appartements für den Präsidenten und seine Begleitung her. Sämtliche Räume wurden neu tapeziert und möbliert, drei Privatspeisezimmer, eines für Eisenhower und zwei für seine Berater, Kuriers und Sekretäre hergerichtet. Die Ange-

stellten, die bestimmt waren, beim Empfang und beim Service anwesend zu sein, erhielten neue Uniformen. Diese ganze Umstellung sowie die Organisation der Sicherheitsmassnahmen wurde in der unglaublich kurzen Zeit von nur wenigen Stunden verwirklicht.

An dem bestimmten Tag, bei schönstem Herbstwetter, wurden die Zufahrtsstrassen zum Hotel schon zwei Stunden vor Ankunft des Präsidenten abgesperrt. Natürlich hatten sich Zehntausende von Zuschauern eingefunden. Im Hotel befanden sich allein 18 Spezialpolizisten und 10 Feuerwehrmänner, welche alle notwendigen Installationen, Lifts, das Treppenhaus, die Korridore, ja sogar die Wasserleitungsschüsse kontrollierten und sodann ihren Posten bezogen. Endlich landete das Flugzeug. Im Hotel hatten wir ein Spezialradio aufgestellt, das uns ständig darüber auf dem laufenden hielt, wo sich die Autokolonne befand. Die Menge fing an zu juchzen, der rote Teppich wurde über das Trottoir zum Auto gerollt, die Autos fuhren vor, und ich hatte die Ehre, als erster den Präsidenten zu empfangen, mir zur Seite der Chef der Sicherheitspolizei und zwei Concierges. Die Menge wurde selbstverständlich in einiger Distanz zurückgehalten.

Der Präsident stieg aus, und ich führte ihn ins Hotel, wo er mir «Mamies» vorstellte. Dann begrüßte er die Menge mit freudlichem Lächeln und Winken und ging die Treppe in die Halle hinauf, begleitet vom Gouverneur, einigen Senatoren und dem Bürgermeister von Peoria. In der grossen Hotelhalle begrüßten Hunderte von Hotelgästen Eisenhower, als er, von mir begleitet, in seine Appartements fuhr.

Der Laie kann sich keine Vorstellung davon ma-

chen, was alles vorgekehrt werden musste: das Hotel erhielt z. B. eine direkte Telefonverbindung mit dem Weissen Haus in Washington und 23 Linien für die Presse; zwei Stockwerke mit 70 Zimmern mussten sicherheitshalber für die «Presidential Party» für ca. 30 Personen freigehalten werden. Überall waren Sicherheitsagenten postiert. Wir erhielten Spezialausweise für freien Durchgang. Unten, in den Restaurants, Coffee-shops und Bars herrschte Hochbetrieb; alles wollte rasch serviert werden. Dabei wurde zur selben Zeit ein Kongress von 300 Bankiers abgehalten, und alle Republikaner waren, ging Ike in den grossen Saal, um die Herren zu begrüßen, was ein grosses Hallo hervorrief. Dann ging der Präsident wieder hinauf zu den Audienzen, alles wurde hermetisch abgesperrt und niemand durfte sich in den Korridoren, der er passierte, aufhalten; während 30 Minuten konnten wir unsern Hotelgästen sogar keinen Liftservice bieten. Aber alles ging ohne Zwischenfall, diszipliniert und zur allgemeinen Zufriedenheit vorbei.

Ein Chef de service und drei Servierfräuleins amten an der Party von 7 Personen, anlässlich welcher, in Anbetracht des Gesundheitszustandes des Präsidenten, das folgende Menü serviert wurde:

Hot clear Chicken Broth
Assorted Relish Plate – Melba Toast-Rye Chips

Broiled New-York Cut Sirloin Steak
Baked Idaho potatoes – Buttered Broccoli
Mixed green Salad
Buttered Rolls – Hardrolls – Onion Rolls

*
Mocca Torte
Milk – Coffee – Tea

Nach der Mahlzeit durfte ich meine Frau und Kinder vorstellen. Der Präsident war sehr nett zu allen, er dankte auch dem Servierpersonal und den Zimmermädchen persönlich. – Um 20 Uhr verliess Eisenhower das Hotel, unter den Vorherrschaften von Tausenden von Anwesenden eine Ansprache zu halten, welche von der Television im ganzen Land verbreitet wurde. – Dieser Tag stellte an das Père Marquette Hotel grosse Anforderungen. Es ist zu bedenken, dass nebenher das Haus 500 Gäste beherbergt und in den verschiedenen Speisensälen, Restaurants, Coffee-shops und Bars weitere 1000 Besucher verpflegt werden mussten. Doch war trotz der grossen Arbeit und Verantwortung der Besuch Eisenhows für unser Haus eine hohe Ehre.

Eisenhower ist ein netter, ganz einfacher und ehrlich wirkender Mann, der wunderbar gesund aussieht. Er



suivons plus, c'est lorsqu'il affirme « qu'il apparaît clairement qu'à l'heure actuelle l'industrie hôtelière à elle seule n'est plus capable d'absorber la totalité de la clientèle ». Il faut distinguer la clientèle d'hôtel proprement dite et la clientèle touristique en générale. Pour celle-ci, de nouvelles formes d'hébergement ont en effet été créées, ce qui a notablement contribué à augmenter la capacité d'accueil existante. Nous ne pouvons à ce sujet que répéter ce que nous disions plus haut, à savoir que le manque de lits ne se fait sentir que pendant quelques semaines par an, alors que pendant tout le reste de l'année il y en a à profusion à disposition.

Il nous paraît également superflu de reprendre les prédictions de ce Livre blanc quant aux nombres de nuitées annoncées pour 1960 pour la clientèle américaine, celle des autres continents et la clientèle européenne. Pourtant, il semble judicieux de prévoir, spécialement dans les villes, un accroissement de la capacité d'hébergement des hôtels de première catégorie. Il est incontestable que les grandes cités sont également des centres touristiques, qu'elles sont assujetties à des fluctuations saisonnières de fréquentation et que le tourisme culturel dont elles sont souvent le centre prend un essor extraordinairement rapide.

Par contre, quand on songe aux taux d'occupation actuels, il paraît nettement abusif de prévoir une augmentation annuelle des lits de 10% par an, dans des centres touristiques qui accusent un coefficient d'occupation insuffisant pour permettre une rentabilité normale des établissements hôteliers. Partout où ce pourcentage de construction a été atteint en Suisse ces dernières années, on a assisté à une diminution du degré d'occupation des lits des hôtels existants. Il en résulte une situation intolérable du point de vue rentabilité et des pressions exercées sur les prix. L'hôtellerie traditionnelle s'est vu menacée, sans toutefois que tous les touristes aient pu trouver à se loger convenablement pendant les semaines de haute fréquentation. Il faudrait donc se montrer extrêmement prudent en établissant un plan de construction et d'agrandissement d'hôtels, plan qui ne devrait en aucun cas être chématique, mais qui devrait considérer chaque station ou ville en particulier.

La solution du problème ne réside donc pas du point de vue hôtelier dans une augmentation théorique des lits, mais bien plutôt dans

l'allongement des saisons et l'étalement des vacances

Dans ce domaine, un effort intelligent de propagande a été fait aux Etats Unis en faveur des vacances « off season » en Europe pour les touristes américains. Cette action concertée a été couronnée de succès puisque le nombre des touristes américains a passé de 228 000 en 1948 à 525 000 en 1955. Pour les compagnies d'aviation, le nombre des passagers traversant l'Atlantique à destination de l'Europe en hiver a passé de 113 000 à plus de 202 000. Si la propagande est pour une bonne part dans ce résultat, l'effet des tarifs réduits de transport off-season a aussi été considérable. Pour rendre ces voyages plus attrayants, il conviendrait, d'après l'ETC., de cumuler les réductions des transporteurs transatlantiques, des entreprises de transport en Europe et des entreprises d'hébergement.

Ces tarifs réduits ne jouent actuellement que pour les transports transatlantiques et ils n'ont pu être généralisés dans les transports et dans l'hôtellerie européens. C'est pourquoi le Livre

wirkt gar nicht nervös und ist viel leichter zu befriedigen als viele andere Gäste. Immer hat er ein Lächeln auf den Lippen, drückt sich in der typischen Armeesprache aus, trinkt gern einen Scotch und hat guten Appetit; jedoch darf er keine rohen Früchte und keinen Salat essen. Seine Frau «Mamie» ist sehr lieb und zuvorkommend, lebhaft und ganz unzeremoniell; sie spricht mit allen, sei es Zimmermädchen oder Feuerwehrmann, auf dem Korridor.

Zum Abschied schenkte mir Präsident Eisenhower seine Photographie mit Unterschrift. — So endete der grosse, ereignisvolle Tag.

Ferdinand Sperl, der Verfasser der obigen Zeilen, machte, nach Absolvierung der Handelsschule in Neuenburg mit Matura, seine Lehrzeit im Bellevue-Palace-Hotel in Bern. Sodann verbrachte er ein Jahr bei Anton Boni im Dorchester Hotel in London und einige Monate im Hotel Maurice in Paris. Zur Erlernung der italienischen Sprache arbeitete er ein Jahr im Hotel Royal Danielli in Venedig. — Sein weiterer Weg führte ihn nach Amerika, nach Chicago ins Stevens Hotel (300 Zimmer), wo er sich in den verschiedensten Stellungen ausbildete und sich den amerikanischen Verhältnissen anpassen konnte.

Als Vizedirektor kam er sodann in ein Hotel in die Rocky Mountains. Nach einer Sommersaison wurde Herrn Sperl die Stelle eines Direktors im Hotel La Fayette in Rockfort angeboten und zwei Jahre später die Stelle eines Managers im Hotel Père Maquette (500 Zimmer) in Peoria, wo er nun General-Manager geworden ist.

blanc émet l'idée de constituer dans chaque pays un réseau d'hôtels qui accepteraient volontairement de s'associer à l'action de l'ETC. et qui s'engageraient à lui faire connaître chaque année à l'ETC. des prix définitifs, en précisant l'importance de la réduction accordée pendant les périodes hors-saisons. Le réseau pourrait comprendre des hôtels de toutes catégories, mais les sélectionneurs ne retiendraient que les établissements dotés d'installations sanitaires et du « plumbing » compatible avec les exigences du tourisme américain. Dans les campagnes et les petits villages, la sélection pourrait s'étendre à des hôtels plus modestes, à condition que la propriété de la maison et la cordialité de l'accueil soient absolument parfaits.

Il nous entraînerait trop loin d'exposer ici les difficultés qu'il y aurait à s'entendre sur les dates auxquelles débiteraient les périodes off-season, car elles varient non seulement de région à région, mais de station à station quand ce n'est pas d'établissement à établissement. Malgré tout l'intérêt qu'un grand nombre d'hôtels aurait à une campagne de ce genre, elle ne sera pas facilement réalisable.

En ce qui concerne les réductions, nous lisons précisément dans la réponse que le président du centre d'information des chemins de fer européens a fait à M. Haulot, président de l'ETC., qu'il lui semble difficile d'obtenir des réductions off-season de la part des chemins de fer européens qui sont pour la plupart déficataires, « mais que la réduction accordée par les hôteliers serait certainement plus efficace, car les frais d'hôtel ont une part plus grande dans le budget d'un touriste américain que les frais de transport en Europe sur route ou par le train ».

Or, le journal français « l'Information hôtelière touristique et gastronomique » ne publiait-il pas récemment que les réductions accordées par les compagnies de transport étaient certes une excellente chose qui amenait un nombre important d'Américains en Europe, mais que, en mobilisant de nouvelles couches de touristes et en démocratisant les voyages, on importerait en Europe des touristes aux moyens financiers limités qui resteraient moins longtemps et qui rognent sur leurs dépenses d'hôtel, entre autres, dans la mesure où ils ont dû économiser pour amasser la somme nécessaire à leur voyage. Et la conclusion était la suivante : Quand le tou-

riste aura payé son passage, les cars, les chemins de fer, que lui restera-t-il ? En un mot, le principal bénéficiaire de son séjour en Europe n'aura-t-il pas été le transporteur sous toutes ses formes et non l'hôtelier, comme on a trop tendance à le croire.

On voit d'ici la controverse qui va s'engager et les arguments que pourront faire valoir avec raison, aussi bien les transporteurs que les hôteliers.

Etalement géographique du tourisme

Pour ne pas terminer sur une note pessimiste, ces considérations sur le Livre blanc du tourisme qui vient de paraître, citons enfin la proposition de lutter contre la concentration du trafic sur certains centres réputés, au détriment d'autres stations qui sont situées dans des régions aussi attrayantes mais qui ont contre elles de n'être pas connues.

S'il est normal que les touristes qui abordent l'Europe pour la première fois veulent voir les centres réputés dont ils ont entendu le plus souvent parler, leur retour dans les mêmes pays devrait normalement correspondre à un élargissement géographique de leur champ de séjour. Pour cela l'ETC. préconise une publicité accrue en faveur des stations méconnues, l'élaboration par les offices de tourisme d'itinéraires nouveaux, etc.

Comme on le voit, les travaux de l'ETC. contribuent dans une large mesure à faire progresser le tourisme en Europe et cette commission sous l'impulsion de son président actuel M. Arthur Haulot est susceptible, avec l'appui de la commission de tourisme de l'OECE sur le plan gouvernemental, d'accélérer l'œuvre de libération et de coordination des échanges économiques. Malgré les difficultés que nous venons de relever, il faut espérer que les discussions auxquelles ne manqueront pas de donner lieu les propositions du Livre blanc aboutiront à des résultats positifs. Mais le tourisme est si sensible aux événements politiques et économiques extérieurs qu'il faut faire preuve de prudence, car les investissements énormes engagés dans l'hôtellerie peuvent provoquer — en cas de crise — la ruine non seulement de l'hôtellerie mais de vastes milieux économiques.

Schweizer Salami und Einfuhrkontingent

Der Verband Schweizer Salamifabrikanten, Lugano, schreibt uns in Erwiderung auf unsern Artikel «Salami-Lakamität» folgendes:

In der «Schweizerischen Wirtzeitung» und in der «Schweizerischen Hotel-Revue» wurden kürzlich Artikel veröffentlicht, die die Qualität der Schweizer Salami in ein schlechtes Licht zu stellen suchen und für die schweizerische Salami-Industrie kreditsschädigend wirken, zumal Behauptungen aufgestellt werden, die den Tatsachen nicht entsprechen. So wird behauptet, dass im Jahre 1955 1210 Tonnen, d. h. ein Drittel des Gesamtbedarfes, Schweizer Salami hergestellt wurden. Es muss aber berücksichtigt werden, dass es sich hier um das Frischgewicht handelt und die Salami beim Trocknungsprozess 35 % an Gewicht einbüßen, so dass nicht 1210, sondern nur 787 Tonnen hergestellt wurden. Zudem ist die Fabrikation seit einigen Jahren im Rückgang begriffen.

Die hergestellte Ware ist qualitativ hochstehend und es wird dazu ein Minimum von 80 % Schweinefleisch und Speck verwendet. Um gegenüber der italienischen Salami konkurrenzfähig zu sein, haben viele Fabrikannten den Anteil an Schweinefleisch sogar erhöht. Es ist nun jedoch festzuhalten, dass in der Schweiz die Nachfrage nach einer billigen Dauerwurst (die der Salami im Aussehen gleicht!) in den letzten Jahren zugenommen hat, was einzelne Fabrikannten veranlasste, diesem Wünsche zu entsprechen und neben ihrer ersten Qualität auch eine billige «Salami» zu verkaufen; der Preis liegt jedoch etwa 2 Fr. unter demjenigen der erstklassigen Schweizer Salami. Der Konsument weiss aber genau, dass er zu diesem Preis keine erste Qualität beanspruchen darf.

In den vorerwähnten Artikeln wird nun auch behauptet, die italienische Salami der grossen bekannten Marken sei der einheimischen Salami turmhoch überlegen. Diese Behauptung ist weit übertrieben, was ein objektiver Vergleich beweisen wird.

Wenn nun in gewissen Konsumentenkreisen gesagt wird, das Einfuhrkontingent für Salami aus Italien sei zu niedrig angesetzt, möchten wir diese ersuchen, den Salami-Importeuren nahezu legen, in Zukunft nur erstklassige Ware einzuführen. Es kommen nämlich unter diesem Kontingent grössere Mengen Salami in unser Land, die kaum mehr als solche bezeichnet werden können. Dies beweisen auch die Preise, die sich auf ca. Fr. 7.50 bis 8.— je kg Franko Domizil, verzollt, stellen. Würde nur Salami bekannter grosser Marken eingeführt, wäre das Kontingent mehr als ausreichend.

Das Ziel der schweizerischen Salami-Industrie war seit jeher, ein erstklassiges Produkt auf den Markt zu bringen. Es ist ihr auch tatsächlich gelungen, eine qualitativ hochstehende Salami herzustellen, die den anspruchsvollsten Gaumen befriedigt. Es muss aber auch erstklassige Ware verlangt und der entsprechende Preis bezahlt werden. Sollte solche Salami irgendwo nicht erhältlich sein, so genügt eine Anfrage beim Sekretariat des Verbandes Schweizer Salamifabrikanten, Lugano 3, das den Herren Hoteliers, Grossisten und Detailisten gerne Bezugsquellen bekanntgibt. VMG.

Les hôteliers suisses manifestent leur confiance dans l'avenir de notre tourisme

Au moment où le succès de la campagne de souscription en faveur de la nouvelle coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière s'affirme de semaine en semaine, il nous paraît intéressant de reproduire ci-dessous l'article que le «Journal de Montreux» a consacré samedi dernier à cette nouvelle institution. L'article est dû à la plume du rédacteur en chef de ce journal M. J. J. Cevy. Le «Journal de Montreux» porte d'ailleurs le plus vif intérêt à toutes les questions touristiques et hôtelières et nous saisissons cette occasion de remercier M. Cevy et ses collaborateurs pour l'objectivité avec laquelle ils traitent en général les questions touchant de près à notre profession. (Réd.)

Nous avons déjà eu l'occasion de le souligner maintes fois: le grand problème de notre hôtellerie est la rénovation de ses établissements. Les prix pratiqués n'ont pas suivi la courbe du renchérissement général.

Le tourisme ressent déjà les heureux effets. Cependant, cela ne pouvait suffire. Ce véritable «institut de secours officiel» en faveur de l'hôtellerie ne peut à lui seul susciter partout le renouveau que chacun souhaite. De plus, il serait fâcheux de laisser le crédit hôtelier se soumettre à une étalement progressif.

Pour ces divers raisons, la Société suisse des hôteliers, après en avoir mûri le projet pendant longtemps, a décidé lors de son assemblée générale de juin, à Lugano, la création d'une véritable coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière. Il faut en effet remarquer que l'hôtellerie de ville n'est pas aux prises avec les mêmes difficultés que l'hôtellerie de station et jout, en particulier, d'un meilleur crédit.

Le capital de cette coopérative doit être souscrit en partie par les hôteliers eux-mêmes et en partie par de grandes industries du pays décidées à faire acte de solidarité et intéressées au développement de notre tourisme.

D'après les dispositions statutaires, le but de la nouvelle institution est principalement de cautionner des prêts et crédits destinés à financer des réparations techniques, ou devant permettre de rationaliser l'exploitation d'hôtels saisonniers existants. Ainsi, les établissements de banque voudront accorder avec moins de réticence que jusqu'à maintenant les crédits de rénovation dont l'hôtellerie des régions typiquement touristiques a un urgent besoin.

La Société suisse des hôteliers espère porter le capital de la nouvelle coopérative à 5 millions. Il permettra d'envisager des travaux de l'ordre de 60 millions de francs (avec les sommes à disposition de la Fiduciaire. Réd.). Les membres de la Société ont déjà souscrit de nombreuses parts. Ainsi, les Zuricois pouvaient annoncer récemment une participation de quelque 50 000 francs.

Les hôteliers montreuens ne veulent pas rester en arrière et, d'ores et déjà, nous pouvons annoncer qu'un montant de 25 000 fr. a été souscrit par les membres de leur groupement. Mais, toutes les sociétés hôtelières de la place n'ayant pas encore pris une décision à ce sujet, on peut espérer que ce chiffre sera largement dépassé.

Nous ne pouvons que féliciter les hôteliers suisses, et singulièrement ceux de notre région, pour l'esprit de solidarité dont la création de la Coopérative est le signe. Il faut être également reconnaissant envers les industries du pays qui ont compris combien toute notre économie est intéressée à la prospérité de la branche hôtelière.

Les hôteliers sont décidés à prouver leur confiance dans l'avenir de notre tourisme. Nous pensons que chacun doit s'en féliciter et suivre avec une attention sympathique des efforts aussi louables. J. J. Cevy

Das Propagandamärchen vom steigenden Alkoholverbrauch

Eine einwandfreie Statistik des Regierungsausschusses für Alkoholfragen

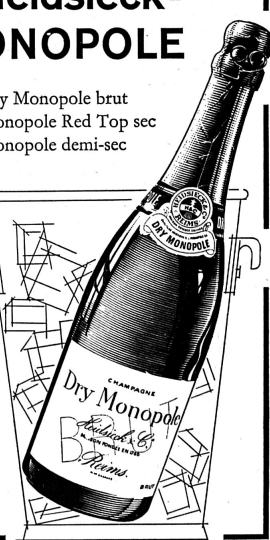
Die französische Regierung hat unter Mendès-France, das heisst vor mehr als anderthalb Jahren, den Kampf gegen übermässigen Alkoholkonsum in Frankreich aufgenommen und unter anderem ein «Haut Comité d'Etude et d'Information» am Sitz der Ministerpräsidentenschaft eingerichtet. Dieser Ausschuss veröffentlicht in seinem letzten Bulletin folgende auch für die Schweiz lehrreichen Ziffern über den Alkoholverbrauch im französischen Mutterland:

1. Eine progressive Erhöhung des Verbrauchs an Tisch- und Markenweinen von 38,6 Millionen hl (inkl. der algerischen Lieferungen) in der Campagne 1949/1950 auf 48 Millionen pro 1954/55 und auf mehr als 49 Millionen hl pro 1955/56. In den ersten Jahren nach dem Krieg betrug der Verbrauchszuwachs rund 500 000 hl pro Campagne. Seit 1949 stieg er auf 1 Million und im abgelaufenen Jahr (1955/56) belief er sich auf 1,35 Millionen (oder + 2,82 %).

2. Der Genuss an Spirituosen (Apéritifs und Digestifs) ist dagegen merkbar zurückgegangen, und zwar für alkoholhaltige Getränke dieser Art von 135 150 hl reinen Alkohols pro 1953 auf 123 470 hl pro 1954 und

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE



Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

weiter auf 115 016 hl in 1955. Das bedeutet also in 3 Jahren eine Verminderung um 20 130 hl oder nahezu 20 %.

Bei den auf Weinbasis hergestellten Getränken dieser Art ging der Verzehr (an reinem Alkohol) von 282 381 hl pro 1954 auf 247 304 hl pro 1955, d. h. um 35 000 hl oder 12 % zurück. Entsprechend schrumpfte der Handelsabsatz an Likören, Branntwein, Rum usw. von 717 000 hl reinen Alkohol pro 1952 auf 515 000 hl pro 1955, also um 202 000 hl oder mehr als 39 %. Für die Produzenten ist es ein Trost, dass dem Konsumschwund am Binnenmarkt eine Ausweitung der Exporte an Spirituosen aller Art gegenübersteht.

Ebenso interessant wie diese langsame, aber deutliche Abkehr des « Français Moyen » vom reinen oder gemischten Alkohol ist die rapide und konstante Zunahme des Verbrauchs an Fruchtsäften und Mineral-

wässern; fürs erste stieg der innere Konsum in den Jahren 1953 bis 1955 von 70 000 auf 166 000 hl (+116 %); während 1954 nur 5,88 Millionen hl Mineralwasser getrunken wurden, belief sich der Verbrauch 1955 auf 7,329 Millionen. Er stieg also in diesem einen Jahr um nahezu 25 %. Für Fruchtlimonaden betrug die Verbrauchssteigerung 1954-1955 dagegen nur 12 bis 15 %. Für das laufende Jahr, obwohl es sich keineswegs durch besondere sommerliche Hitze auszeichnet, rechnen die betreffenden Getränkeindustrien mit einer Verbrauchssteigerung an reinen Fruchtsäften um weitere 22 % und an Limonaden um weitere 20 %.

Diese Ziffern widerlegen die übertriebenen und nicht selten gegen die französischen Hoteliers und Schankwirte gerichteten Behauptungen von der überhandnehmenden Trinkalkohol-Schwemme; ebenso deutlich, wie die Klagen der Winzer über « ständig zurückgehenden Weinabsatz ».

Der Bund als Konkurrent des Gewerbes

(G. Pd.) Es ist eine bekannte Tatsache, dass der Staat in manchen Fällen das Gewerbe in seinem Konkurrenzkampf von vornherein benachteiligt und die Spiesse im Wettbewerb ungleich lang gestaltet. Ein Musterbeispiel solcher Art stellt die steuerliche Privilegierung der Grossgenossenschaften dar, und ein anderes, nicht minder instruktives Beispiel liegt darin, dass gewisse Bundesstellen immer mehr als direkte Konkurrenten des Gewerbes auftreten, wiewohl eine Notwendigkeit hiezu gar nicht besteht. Besonders aktuell ist diesbezüglich das Verhalten der PTT gegenüber dem privaten Transportgewerbe, das durch die Autopost immer stärker zurückgedrängt wird.

Das Postverkehrsgesetz vom 2. Oktober 1924 teilt der PTT das ausschliessliche Recht zu, « Reisende mit regelmässigen Fahrten zu befördern, soweit dieses Recht nicht durch andere Bundesgesetze eingeschränkt ist ». Ausgenommen davon bleibt die regelmässige Personenbeförderung, die nicht gewerbmässig ist oder die einem Nichttransportgewerbe als notwendiger Hilfsbetrieb dient. Die Vollziehungsverordnung vom 23. Dezember 1955 zeigt nun ausgesprochen die Tendenz, die Möglichkeiten des Postregals extensiv auszulegen und die Ausnahmen davon einzuschränken. Der private Bereich soll also möglichst eng begrenzt werden zugunsten der Autopost, die übrigens seit 1945 ein Verlustgeschäft darstellt. Ihr jährliches Betriebsdefizit beläuft sich im Durchschnitt auf 1 bis 1,5 Mio. Franken.

Ist schon die Vollziehungsverordnung denkbar engherzig, so ist es die darauf gestützte Praxis noch viel

mehr. So wurde beispielsweise schon Personalvereinigungen von Fabriken das Recht abgesprochen, eigene regelmässige Autokurse von und zu Arbeitsstätten zu organisieren. Dies geschah auch in einem Fall, wo nachgewiesen werden konnte, dass die Autopost die Verkehrsbedürfnisse der ansässigen Bevölkerung zeitlich und routenmässig nur ungenügend befriedigt. Sodann wurde durch Bundesratsbeschluss vom 23. Dezember 1955 das Gewerbe der Carhalter in seiner Ausflugs- und Reisetätigkeit zurückgebunden, obwohl dies sicherlich nicht die Absicht des Gesetzgebers beim Erlass des Postverkehrsgesetzes gewesen ist. Gleichzeitig wird der Postautodienst ausgeweitet, indem sich dieser auf Routen festsetzt, die bisher von privaten Transportunternehmen propagiert worden waren. Die Autopost befindet sich bei einer solchen Konkurrenzierung in einer ausgesprochen privilegierten Stellung gegenüber dem privaten Gewerbe.

Es ist zu wünschen, dass sich das Parlament einmal dieser Fragen annehmen und eine vernünftige Auslegung des Postregals verlangen werde. Dabei geht es nicht allein um wirtschaftliche Dinge, sondern auch um die Grundsatzfrage, ob es zu dulden sei, dass Bundesbetriebe sich ohne zwingenden Grund auf Gebieten breitmachen, die bisher in den Tätigkeitsbereich gewerblicher Unternehmungen fielen, und auf denen die privaten Betriebe ihre Dienste zur vollen Zufriedenheit der Benutzer ausübten. Solche Übergriffe des Staates müssen auf entschiedenste in die Schranken gewiesen werden.

Firmenwahrheit und Handelsregister

Unzulässige Reklame im Firmennamen – Verwendung der Worte «schweizerisch» und «Zentrale» – Zwang zur Abänderung der Firma

(Von unserem Bundesgerichts-korrespondenten)

–bl– Das schweizerische Obligationenrecht bestimmt in Art. 944 in bezug auf die Grundsätze der Firmenbildung, dass jede Firma neben dem vom Gesetz vorgeschriebenen wesentlichen Inhalt noch Angaben enthalten darf, die auf die Natur des Geschäftes hinweisen, vorausgesetzt, dass der Inhalt der Firma der Wahrheit entspricht, keine Täuschungen verursachen kann und keinem öffentlichen Interesse zuwiderläuft. Unter diesem Gesichtspunkt hatte die erste Zivilabteilung des Bundesgerichts jüngst zu überprüfen, ob einer Firma, die sich die Bezeichnungen «schweizerisch» und «Zentrale» beigelegt hatte, verhalten werden kann, ihre seit dem Jahre 1935 im Handelsregister eingetragene Firma zu ändern und einen Namen zu wählen, in welchem diese Worte nicht mehr vorkommen.

Im Jahre 1934 war nämlich einer in Glarus gegründeten Genossenschaft gestattet worden, sich unter der Firma «Schweizerische Prospektzentrale» ins Handelsregister eintragen zu lassen. Zwanzig Jahre später wurde sie dann aber aufgefordert, den Nachweis zu erbringen, dass ihre Geschäftstätigkeit die Bezeichnungen «schweizerisch» und «Zentrale» noch rechtfertige. Dieser Aufforderung leistete sie innert der ihr gesetzten Frist keine Folge, worauf die Handelsdirektion des Kantons Glarus in Anwendung von Art. 60 und 61 der Handelsregisterverordnung mit Beschluss vom 20. Juni 1955 die Abänderung in «Prospektverteilungs-Genossenschaft» verfügte.

Diese Verfügung foht die betroffene Firma beim Bundesgericht mit einer Verwaltungsgerichtsbeschwerde an, in der sie beantragte, es sei die bisher eingetragene Firma unverändert zu lassen.

Richtig ist nun, dass der Firma im Jahre 1934 ausdrücklich bewilligt wurde – wenn auch damals schon erst nach anfänglichem Zögern –, sich als «schweizerische Prospektzentrale» eintragen zu lassen. Das hinderte jedoch nicht, dass ihr diese Bewilligung wieder entzogen werden kann, wenn die Bezeichnung den tatsächlichen Verhältnissen nicht mehr entspricht. Die Auffassung der Beschwerdeführerin, sie habe mit der Bewilligung ein wohlverwobenes Recht auf die Führung der bewilligten Firma, hält nicht stand. Eine solche Bewilligung hat nicht den Sinn einer Verleihung mit der Folge der Begründung gegenseitiger Rechte und Pflichten, an die beide Teile, also auch der Staat, gebunden wären, sondern lediglich den Sinn einer Erlaubnis, auf die unter Umständen zurückgegriffen werden kann. Das Gebot der Firmenwahrheit lässt es nicht zu, dass eine ihm widersprechende Firma weitergeführt werde, nur weil ihre Verwendung früher unter andern Verhältnissen bewilligt worden war.

Nationale Bezeichnungen in Firmen dürfen nun so wenig wie deren übrigen Inhalt dem Gebot der Wahrheit widersprechen oder die Gefahr von Täuschungen schaffen. Daher ist das Wort «schweizerisch» als Firmenbestandteil nicht schon dann zulässig, wenn der Inhaber bestrebt ist, den Rahmen eines bloss lokalen Geschäftsbetriebes zu sprengen, sondern berechtigt ist, diese Bezeichnung erst, wenn der Firmeninhaber eine gesamte Schweiz betreffende offizielle oder offiziöse Tätigkeit entfaltet oder eine wirtschaftliche Stel-

lung errungen hat, die ihn zum tatsächlichen Vertreter gesamtschweizerischer Interessen stempelt (BGE. 72, I 360). Diese Voraussetzung ist nicht leichtlich erfüllt; die Bewilligung muss vielmehr im allgemeinen eine Ausnahme bilden. Im vorliegenden Fall erschien im Jahre 1934 die Ausnahmebewilligung gerechtfertigt. Der Geschäftsverlauf hat aber die einstigen Hoffnungen zunichte gemacht; er trägt offenkundig die Zeichen eines entscheidenden Rückschrittes. Die Geschäftsstelle dieses sich «schweizerisch» nennenden Unternehmens befindet sich nur noch in einem kleinen, mittelständisch amnütenden Laden in Zürich 6, in dem auch Bücher

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Howeg

Die Unsicherheit an den Weltmärkten, die letzten Sommer durch die Suezkrise hervorgerufen worden ist, hält an. Eine Reduktion der Kriegszuschlagsprämien für durch den Suez reisende Waren, wie sie ab Ende September von den in der Schweiz arbeitenden Transportversicherungen vorgenommen wird, lässt auf eine Beruhigung schliessen. Andererseits haben deutsche und englische Schiffahrtsgesellschaften im gleichen Zeitpunkt ein Suezauflage von 15 %, auf den Grundraten berechnet, eingeführt. Die Ostasienslinien haben sich zu diesem Vorgehen wegen der Verzögerung genötigt gesehen, die beim Passieren des Suezkanals wegen der Verminderung der Losenzahl entsteht. Später ist dieses Aufgeld zum Teil wieder rückgängig gemacht worden. Das Hin und Her erschwert aber natürlich die Kalkulation und beunruhigt den Handel.

Tea. Die Teemärkte haben sich vom Rückschlag des 2. Quartals 1956 weitgehend erholt. Der Londoner Mittelpreis aller Provenienzen ist seit Mitte Juli, als das Jahrestief erreicht war, bis Mitte September um 1 s per lb angestiegen und damit fast wieder an das diesjährige Höchst von Mitte März herangekommen.

Wir haben seit Jahren mit McCormick über ihre Preispolitik in der Schweiz verhandelt und sogar Reduktionen zu Lasten unserer Verdienstmarge zu erreichen versucht. Leider blieben wir unberücksichtigt. Dieser Umstand und eine kürzlich eingetretene Änderung in der europäischen Vertriebsorganisation haben uns dazu bestimmt, McCormick fallen zu lassen. Wir haben rechtzeitig Ersatz geschaffen, der nicht nur qualitativ gleichwertig, sondern preislich nun auf der von uns angestrebten Linie liegt. Die neue Schwarztee-Marke «Uva-Top-Tea» weist auf die Herkunft aus dem besten Ceylon-Teegebiet hin. Wir werden uns erlauben, unsern Mitgliedern demnächst einige Muster dieses vorzüglichen Tees zuzustellen. Über die Qualität urteilen Sie an Hand der Muster selbst. Die Preisreduktion wird Sie ebenfalls freuen.

Reis. Die Siam-Preise ziehen langsam, aber stetig an. Italien wird demnächst mit den diesjährigen Qualitäten am Markt erscheinen. Die Truthandstelle der Schwei-

La Réunion annuelle de la Fédération nationale de l'hôtellerie française

Toujours les mêmes doléances fiscales et sociales

Le congrès annuel de l'hôtellerie française qui s'est tenu les 17, 18 et 19 octobre sous la présidence de M. Julien François, actuellement président de la FNHI s'est déroulé un peu à l'écart de l'intérêt que l'opinion publique avait – pendant les années précédentes – le droit d'attribuer aux doléances de nos collègues français.

Ces doléances, il est vrai, sont restées les mêmes et – à en croire «Figaro» qui est le seul quotidien de la capitale à avoir consacré jusqu'à présent un article aux résultats de cette réunion fédérale – M. Boucoiran, directeur général du tourisme, a répondu aux vœux formulés par M. Marcel Bourseau, président de l'Union nationale des hôteliers, que le gouvernement envisage un allègement de «certaines taxes trop lourdes». A en croire une information parue dans l'«Aurore», M. Julien François avait, de son côté, insisté sur la nécessité d'alléger les charges écrasantes qui frappent l'hôtellerie française et il a également touché la question des devises que les hôtels et restaurants collectent pour le trésor en accueillant les touristes de l'étranger et notamment les Américains.

Mais toujours pas de réformes de base...

Les représentants de la presse étrangère n'étant plus invités aux manifestations hôtelières qu'organise la FNHI ou le «Conseil supérieur du tourisme», on ignore si le problème des restitutions de charges fiscales et

sociales aux «exportateurs invisibles» que sont les hôteliers et restaurateurs a de nouveau été soulevé pendant cette réunion, ou si les hôteliers qui se rendent maintenant compte de l'animosité des inspecteurs des finances du ministère de M. Ramadier contre les projets de ce genre ont renoncé à leurs revendications. – Il faut donc attendre la publication des comptes-rendus détaillés de la presse hôtelière avant de pouvoir juger de l'importance des travaux de ce congrès annuel et de se permettre un jugement sur une question non moins intéressante: celle de savoir si les autorités ont l'intention de rendre aux hôteliers français la «liberté des prix» à laquelle ils ont droit. La saison écoulée en général peu brillante, rend des réformes de base indispensables. Ce n'est – à notre avis – guère une compensation suffisante d'apprendre que M. Bourseau a pu annoncer devant les hôteliers venus de toute la France qu'un «hôtel d'essai» où seront expérimentés des matériaux nouveaux sera prochainement créé à Toulouse.

Les nombreux reproches que certains clients étrangers ont formulés vis-à-vis des institutions touristiques qu'ils ont trouvées en France et notamment de la surcharge des pourboires et du manque de courtoisie d'accueil en Province montrent que certaines réformes administratives et techniques s'imposent, bien que notre Revue n'ait jamais cessé de répéter qu'il faut – en France comme ailleurs – se garder de tirer de certains incidents de détail des conclusions générales.

Dr W. Bing

verkauft und ausgiebigen und Papeteriewaren erhältlich sind. Der Geschäftsumsatz ist in den Jahren 1952 bis 1954 auf einen Achtel bis einen Zehntel des Umsatzes des Jahres 1934 zurückgegangen, so dass Verluste durch Erhöhung des Postens «Goodwill» in der Firma ausgeglichen werden mussten.

Ähnliches ist zu sagen vom Ausdruck «Zentrale». Firmenrechtlich darf auch er nicht zu Täuschungen Anlass geben. Er muss wahr sein, und das ist er nur, wenn der Träger über ein Unternehmen verfügt, das mehrere Betriebsstätten zusammenfasst oder dank ausgedehnter Organisation seine Leistungen zu Bedingungen anbieten kann, die für den Kunden besonders günstig sind. Das Geschäft der Beschwerdeführerin weist diese Eigenschaften nicht auf. Es besteht trotz des grossen Umfanges der schweizerischen Fremdenindustrie, aus einer einzigen, unbedeutenden Sammel- und Bezugsstelle für Prospekte, und die Reiseagenturen messen ihm nur geringe Bedeutung bei, wenn es ihnen überhaupt bekannt ist. Der Ausdruck «Zentrale» in der Firma verstösst somit gegen Gesetz und Verordnung, so dass auch er von der Firma nicht mehr weiter verwendet werden darf.

Nun ist die Firma allerdings seit mehr als zwanzig Jahren im Handelsregister als «Schweizerische Prospektzentrale» eingetragen; es muss ihr deshalb beipflichtet werden, dass die plötzliche zwangsweise Änderung – wie sie durch die Verfügung der glarnerischen Handelsdirektion eintreten würde – tief in ihre Interessen eingreift. Sie hat das zwar selbst verschuldet, weil sie zu dieser Verfügung dadurch Anlass gab, dass sie die Aufforderung zur Firmaänderung unbeachtet liess. Gleichwohl hielt es das Bundesgericht für billig, ihr noch einmal bis Ende des laufenden Jahres Frist einzuräumen, um ihr Gelegenheit zu geben, selbst einen neuen Firmennamen zu wählen, in dem die Ausdrücke «schweizerisch» und «Zentrale» allerdings nicht mehr vorkommen dürfen.

In diesem beschränkten Umfang wurde die Beschwerde teilweise gutgeheissen und die Sache zu neuer Entscheidung an die Vorinstanz zurückgewiesen.

tionen wegen Rostflecken an den Bohnen können in Anbetracht der Situation nicht angenommen werden. Wir empfehlen, nur kleine Mengen einzukaufen.

Zigaretten-Aufschlag. Am 16. November 1956 treten neue, erhöhte Zigaretten-Detailspreise in Kraft. Im gleichen Zeitraum werden die Engpreisse entsprechend erhöht. Eine Änderung der prozentualen Margen tritt nicht ein.

Die bisherigen Preise erfahren folgende Korrekturen:

Weichpackungen bis zu Fr. 1.10 + 5 Rp.
Schachtelpackungen bis zu Fr. 1.10 + 10 Rp.

Die übrigen Preiskategorien erfahren keinen Aufschlag. Unsere Vertragslieferanten sind gerne bereit, die Mitglieder über nähere Details zu orientieren.

Wir möchten unserseits lediglich davor warnen, angesichts dieses bevorstehenden Aufschlages noch überdimensionierte Mengen altpreisiger Ware auf Vorrat zu kaufen. Zigaretten verlieren bekanntlich verhältnismässig schnell an Würze und Feinheit. Das gilt besonders da, wo nicht in reiner, trockener Luft gelagert wird, wie man es z. B. beobachten kann auf Regalen über dem Buffet oder in feuchten Räumen. Fachleute erklären, dass feine Zigaretten nicht älter als 2 Monate sein sollten.

Der Zürcher Fremdenverkehr im September 1956

Das Statistische Amt der Stadt Zürich teilt mit: Begünstigt durch mildes Herbstwetter hielt die Hochsaison im Zürcher Fremdenverkehr auch im September an. Von den internationalen im Berichtsmontat in der Stadt Zürich abgehaltenen Tagungen seien genannt die Konferenz des «Textile Institute» und der Kongress der «Union Internationale du Cinéma d'Amateurs».

Im September wurden insgesamt 76 434 (73 299) Ankünfte und 182 967 (177 173) Logiernächte registriert. Die Zahl der Ankünfte war um rund 4 und jene der Logiernächte um 3 % höher als im September des Vorjahres. Aus dem Inland trafen 17 087 (16 061) Gäste ein, auf die 50 143 (48 738) Logiernächte entfielen. Die Auslandsfrequenz umfasste 59 347 (57 238) Touristen mit 132 824 (128 435) Übernachtungen.

Von den Herkunftsländern standen Deutschland und die USA mit rund 16 000 und 10 000 Ankünften sowie 28 000 und 23 000 Logiernächten weit an der Spitze. Die 8 wichtigsten Herkunftsländer sind nachstehend in der Reihenfolge der Logiernächtezahlen zusammengestellt.

Länder	Ankünfte	Übernachtungen
Deutschland	15 687	28 138
USA	9 504	23 243
Grossbritannien und Irland	5 135	11 936
Italien	6 441	11 849
Frankreich	4 286	9 076
Österreich	2 495	5 006
Niederlande	1 822	3 987
Israel	1 107	4 399

Im Vergleich zum Parallelmonat des Vorjahres sind für die USA, die Ankunftsahlen um 8 und die Logiernächtezahlen um 5 % gesunken, während aus Italien eine beträchtliche Frequenzsteigerung registriert wurde, und zwar um 27 % für die Ankünfte und um 22 % für die Übernachtungen. Die Frequenz aus Deutschland ist leicht gestiegen.

Die durchschnittliche Bettenbesetzung der in die Fremdenverkehrstatistik einbezogenen Betriebe ist seit dem September des Vorjahres von 82,3 auf 86,1 % gestiegen. Da eine Pension wegen Umwandlung in ein Pflegeheim aus der Statistik ausschied, ist die Zahl der Betriebe von 129 auf 128 zurückgegangen; die Zahl der Gastbetten ermässigte sich von 7177 auf 7082. Die ein-

NOW IS THE TIME TO ADVERTISE YOUR HOTEL!

British Travel Agents are planning their 1957 Programmes. They are interested in offers of Hotel Accommodation.

You can reach them all with a small advertisement, costing a few francs, in

TRAVEL TRADE GAZETTE

5 SURREY STREET, LONDON, W.C.2.

zelen Besetzungsziffern waren: Hotels I. Ranges 91,8 (91,1)%, Hotels II. Ranges A 90,6 (88,4), Hotels II. Ranges B und C 84,1 (78,3), Gasthöfe 75,8 (71,4) und Pensionen 89,8 (86,4)%. Von je 100 Gastbetten waren rund 24 durch Inlandgäste und 62 durch Auslandgäste belegt.

35,5 Mio Einnahmen unserer Bahnen aus dem ausländischen Reiseverkehr

Die Einnahmen aus den Bahnbilletten, die im vergangenen Jahr in den Reisebüros und Bahnhöfen des Auslandes verkauft wurden, belaufen sich auf 35,5 Millionen Franken; es sind dies 10% mehr als 1954. Der Fahrkartenverkauf, der durch die ausländischen Reisebüros vermittelt wird, macht einen Achtel der von den Schweizerischen Bundesbahnen im Personenverkehr erzielten Einnahmen aus.

Grosszügige Erneuerung des Luzerner Kursaals

Donnerstag, 11. Oktober, fand im Kursaal Luzern eine ausserordentliche Generalversammlung der Kurhausesellschaft Luzern statt. Sie hatte zum Umbau-Projekt Stellung zu nehmen, das im wesentlichen die Neugestaltung der Restaurationshalle und die teilweise Überdachung des Seegartens mit verschiebbarem Dach vorsieht. Es referierten namens des Verwaltungsrates Präsident Albert Ernst, Baudirektor Schwieger, Bankdirektor Kopp und Hotelier Weibel und als Projektverfasser Architekt A. Boyer, der seine Pläne durch Lichtbilder erläuterte. Nach der Diskussion hiess die Versammlung die Anträge des Verwaltungsrates einstimmig gut und beschloss zwecks Finanzierung der Kosten des Umbaus eine Erhöhung des Aktienkapitals von bisher 400 000 Fr. auf nun 1 000 000 Fr. Sie erteilte dem Verwaltungsrat Vollmacht, ein Hypothekendarlehen bis zum Betrag von 700 000 Fr. aufzunehmen. Mit den Umbauten soll unverzüglich begonnen werden, um ihre Fertigstellung bis zum Frühjahr 1957 zu gewährleisten. Dessunnegeachtet wird der Betrieb des Kursaals in den vom Umbau nicht betroffenen Räumen dieses Jahr bis Ende November aufrecht erhalten.

Dem «Luzerner Tagblatt» vom 12. Oktober entnehmen wir ferner:

«eh... Der von der ausserordentlichen Generalversammlung der Aktionäre der Kurhausesellschaft gefasste Beschluss auf Durchführung des vom Verwaltungsrat vorgelegten Umbauprojektes ist nicht nur vom Standpunkt des Unternehmers aus, sondern wohl noch mehr im Interesse des gesamten Fremdenplatzes Luzern sehr zu begrüssen. Die in Aussicht genommene Neugestaltung bringt eine ganze Reihe von baulichen und betrieblichen Verbesserungen. Erzielt wird damit eine wirksamere Ausnützung der Gebäulichkeiten im Ostflügel des Hauses, ferner des Gartens, erzielte wird aber auch die Schaffung einer behaglichen Atmosphäre und einer den heutigen Ansprüchen besser angepassten, geschmackvollen Raumgestaltung und -möblierung.

Wie in der Aktionärsversammlung mitgeteilt wurde, sind vom Verwaltungsrat in den letzten Jahren eine ganze Reihe von Projekten und Varianten geprüft worden, ehe er dazu kam, die von Architekt A. Boyer ausgearbeitete Umbau-Lösung im Kostenbetrag von ca. 1,3 Millionen Franken zu verwirklichen. Mit Recht wurde geltend gemacht, dass man es aus verschiedenen Gründen vorgezogen hätte, den Kursaal-Umbau in mehreren Etappen zu vollziehen; es siegte jedoch schliesslich die Überzeugung, dass nicht länger zugewartet werden könne und dass es am besten sei, das Umbauprogramm möglichst in einem Zug zu realisieren und auf blosses Flickwerk zu verzichten. — Aus

dem Kreise der Versammlung wurde diesem Vorschlag einhellige Zustimmung zuteil, wobei spezielle Hinweise fielen auf die grosszügigen baulichen Verbesserungen, die beispielsweise von den Kursälen von Lugano, Locarno, Montreux und Interlaken bereits in die Tat umgesetzt worden sind.

Im Anschluss an die Beschlussfassung über Umbau- und Finanzierungsfragen orientierte Präsident A. Ernst noch über eine Änderung der Statuten formeller Natur und würdigte abschliessend das hier bereits früher erwähnte 25-Jahr-Dienstjubiläum von Paul Wyss als Kursaaldirektor, dem Blumen überreicht wurden, und der für die Ehrung in bewegten Worten dankte.»

«Le Jura bernois, porte de la Suisse»

Le film «Jura bernois, porte d'entrée de la Suisse», dont on parlait depuis longtemps déjà, est enfin devenu une réalité. Et disons-le d'emblée, une belle réalité, toute empreinte de la poésie, du charme et de l'attrait si particuliers à notre pays, qui en font vraiment une contrée plaisante, où tous ceux qui ont passé, rapporte «Le Pays» de Porrentruy, reviennent volontiers et s'y attachent avec plaisir.

Visions splendides

Après une première échappée sur la région de Belfort, c'est Porrentruy, la cité des Princes-Evêques, vue de la Vignette; ce sont les champs de blé et de tabacs; les cerisiers de Charmoille et de la Baroche; Delémont et ses belles fontaines, ses vieilles maisons; la gorge du Vorbourg, que domine la vénérable chapelle du même nom; les gorges pittoresques du Pichoux et de Moutier; les pâturages des Franches-Montagnes, tout frétillements de poulaillers et de chevaux; c'est Saint-Ursanne, la cité moyenâgeuse, avec son pont jeté sur le Doubs, ses vieilles demeures ancestrales, sa collégiale, son cloître; c'est la vallée du Doubs, aux eaux noires; c'est Goumois, la Goule, le Theussert; c'est Saignelégier et son marché-concours; la Foire de Chaudon, avec ses milliers de chevaux bien pouponnés; c'est Moutier, la cité des machines-outils, au développement étonnant; c'est St-Imier et la région horgère, avec ses ouvriers réglés à l'établi; et c'est enfin le roi des sommets jurassiens, le Chasseral, à la crête rouge dressée comme un balcon, plongeant son regard sur la Suisse toute entière.

Eloquent ambassadeur

Le Film du «Jura bernois, porte de la Suisse», est vraiment une très heureuse réalisation qui, passant dans les salles de cinéma de France, d'Allemagne, d'Angleterre, de Belgique, de Hollande et d'autres pays encore, sera pour notre région le plus éloquent des ambassadeurs.

L'inauguration officielle du film et sa présentation en «premières», a donné lieu, lundi vers la fin de l'après-midi, à une gentille manifestation au Casino du Moulin. Tandis que M. le Dr Chausse, président de Pro Jura adressait la plus cordiale bienvenue à nos hôtes; tandis que M. Jean-Gabriel Gigot, le talentueux cinéaste dont chacun a admiré l'œuvre si attachante; tandis que M. Steiner, secrétaire de l'ADJ, et M. Edmond Gueniat, directeur de l'Ecole Normale, disaient

leur satisfaction, tout en émettant quelques vœux, M. Charles Sigrist, de l'Hôtel du Cheval-Blanc, se plut à faire, en quelque sorte, l'historique du film, dont il fut un des promoteurs avec M. Moisson de Belfort. Sans entrer dans le détail, il nous plaît quand même de relever quelques chiffres et quelques points de l'exposé de M. Sigrist, qui a su nous faire toucher du doigt les résultats déjà obtenus.

Lisez ces chiffres

Après avoir relevé le premier succès par l'édition des Cartes routières franco-suisse et la Route Jonquille, qui marquait un embranchement partant de Belfort sur Delle-Porrentruy-Delémont-Moutier-Bienne et le centre de la Suisse, un deuxième résultat obtenu, et qui est certainement le plus important, c'est celui d'avoir vu la Maison des Cartes et Guides «Michelin» à Paris, porter en rouge, donc en route prioritaire, la Route Belfort-Delle-Porrentruy-Delémont-Moutier, au même titre que la route Belfort-Mulhouse-Bâle.

Une statistique établie par la Douane-route de Boncourt, montre, sans aucune équivoque possible, l'augmentation du trafic sur ce tronçon depuis qu'on parait les nouvelles cartes «Michelin». Lisez, plutôt:

La Douane de Boncourt-route a enregistré les entrées et sorties que voici depuis 1952:

En 1952, 6737 entrées en Suisse, et 6803 sorties.

En 1953, 8057 entrées en Suisse, et 8545 sorties.

En 1954, 10 488 entrées en Suisse, et 10 605 sorties.

En 1955, 14 066 entrées en Suisse, et 13 728 sorties.

En 1956, 17 723 entrées en Suisse, et 18 286 sorties.

Et l'année n'est pas terminée.

Ces chiffres prouvent aussi que le tourisme n'est jamais à sens unique, mais qu'il provoque nécessairement un va-et-vient, profitable aux deux régions.

Tous à l'œuvre!

Le mouvement est lancé, et bien lancé! Le film, dont nous avons parlé, saura soutenir et amplifier encore l'arrivée des touristes à travers notre Jura bernois. Il apparaît maintenant à nos sociétés de développement et d'embellissement de nos villes, ainsi qu'à nos hôteliers et restaurateurs, de retenir les touristes chez nous en leur rendant le séjour le plus agréable possible. A chacun donc de soutenir et d'aider nos sociétés de développement et d'embellissement.

Aktion «Gesundes Volk» und Gastgewerbe

(Mitg.) In jeder Gaststätte spielen heute auch die alkoholfreien Getränke eine grosse Rolle. Die sprunghafte Entwicklung der Motorisierung in den letzten Jahren, das Tempo der Zeit und die Beanspruchung nicht zuletzt der führenden Leute der Wirtschaft, bringen es mit sich, dass insbesondere die stark alkoholfreien Getränke im Rückgang begriffen sind. Dazu kommt die allgemeine Aufklärung über eine gesunde Ernährung und eine gesunde Lebensweise, die mehr dem Konsum von Trauben- und Obstsaften das Wort reden. Beide waren vor 50 Jahren sozusagen überhaupt nicht bekannt. Heute rechnen wir indessen mit einer Kopfquote von 13-14 Liter pro Jahr. Ganz bedeutend ist auch der Kaffee-Konsum angestiegen. Um die Jahrhundertwende belief er sich auf 58 Liter pro Kopf und Jahr. Heute ist er auf 88 Liter angestiegen. Die analogen Zahlen für Tee sind 14 und 31 Liter.

Weitblickende Wirte und Hoteliers haben dieser Entwicklung schon längst Rechnung getragen, indem sie dem Ausschank von alkoholfreien Getränken eine ganz besondere Sorgfalt zukommen liessen. Und der gute Ruf einer Gaststätte wird heute fast ebenso durch einen guten Kaffee bedingt wie durch gutes Essen oder guten Wein. Während noch vor 20 Jahren der Offensivschank von Süssmost und Traubensaft fast eine Ausnahme bildete, ist er heute zur Regel geworden, was einmal mehr dankbar anerkannt sei. Auch umsatzmässig fallen die alkoholfreien Getränke — abgesehen davon, dass gerade Kaffee und Tee massgebliche Unkostensträger sind — heute fast in jeder Wirtschaft und in jedem Restaurant stark ins Gewicht.

Wenn es naheliegend ist, dass das Gastgewerbe, soweit es alkoholische Getränke ausschchenkt, von der Aktion «Gesundes Volk» kaum begeistert sein wird, glauben wir, dass der gute Kern der Sache doch auch von dieser Seite anerkannt werden sollte. Viele Wirte könnten sich vielleicht durch eine spezielle Propaganda zugunsten der alkoholfreien Getränke in dieser Zeit sogar die Sympathien zahlreicher Gäste erwerben.

AUSKUNFTSDIENST

Hotelreservierungen durch den ACS.

Die Preisordnung des Schweizer Hotelier-Vereins sieht in Art. 16 vor, dass es untersagt ist, Mitgliedern von Vereinigungen irgendwelcher Art, Klubs, Kreditorganisationen usw., Rabatte oder Kommissionen auf den Hotelrechnungen zu versprechen oder zu gewähren. Nach Art. 13 der Preisordnung sowie auch nach den Bestimmungen der internationalen Konvention dürfen Kommissionen nur an Reiseagenturen gewährt werden.

Wenn nun irgendein Klub für seine Mitglieder Zimmerreservierungen in Hotels vornimmt, so ist das ein Dienst am Klubmitglied, berechtigt aber nicht zu einer Kommissionszahlung seitens des Hotels, sofern der Klub nicht eine konzessionierte Reiseagentur, die allen Personen offensteht, betreibt.

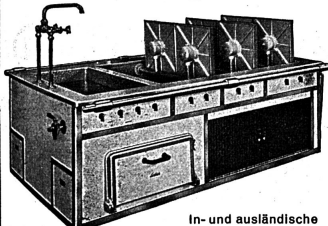
Eine Anfrage aus dem Mitgliederkreis, ob dem Automobil-Club der Schweiz für Hotelreservierungen für seine Klubmitglieder eine Kommission gewährt werden dürfe, muss deshalb verneint werden.

Der neue elektrische

Locher

Kipp-Plattenherd

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



In- und ausländische Patente.

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

Moderne Dekore auf Porzellan



Soeben haben wir zwei reizende Dekore auf Porzellan herausgebracht, «LYDIA» und «MARY». Das eine in lebhaften verschiedenfarbigen Bändern mit leuchtendem Vollgoldhenkel, das andere in diskreten Pastellfarben, beide Dekore wie geschaffen für Interieurs in modernem Stil. Als eine der wenigen Firmen in der Schweiz dekorieren wir in eigenen Ateliers Glas und Porzellan.

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

mahler

seit 1808



Kühlschränke

Unsere Schränke sind modern und zweckmässig, sie besitzen eine praktische Inneneinrichtung, geruchssicher getrennte Abteile, Fischschubladen und Würfelisfabrikation.

Autofrigor

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH

Schaffhauserstr. 473 — Tel. (051) 48 15 55

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

NEU!

LUCUL-Crème-Suppen

Spargel - Steinpilz - Tomaten - Huhn

Wieder eine Spitzenleistung!

Gratismuster durch: Ein Versuch lohnt sich!

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 46 72 94

Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.

G. Frutli, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern, Telephon (031) 8 53 02.

Lernen Sie Englisch in England

6wöchig, intensive Kurse beginnen in Cliftonville, Kent, am 5. Nov. 1956, 3. März u. 28. April 1957. Kosten ab £ 49.—, einschließlich des Unterrichts, Lehrbücher und Schreibwaren sowie volle Pension in komfortablen Hotel. Diese Kurse sind intensiv u. besonders für diejenigen geeignet, die in kürzester Zeit grundlegende Kenntn. erwerben u. prakt. Konversation üben wollen. Ausflüge nach London und Canterbury. Prospekt, Reise- und Währungsarrangements durch: HOTEL-PLAN, Talacker 30, Zürich. Filialen in Basel, Bern, Luzern, Genéve, Lugano.

Fait d'un repas rapide un repas succulent



Moutarde Colman

FLATTE LE PALAIS
Agents: JEAN HAECKY IMPORTATION SA., Bâle



zufriedene Gäste und ein Drittel mehr Reingewinn dank Colman's Kaffeezusatz

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

Ein Presse-Urteil über den Film «Weite Welt»

Die «NZZ.» liess dem Film «Weite Welt» folgende Würdigung angeheihen:

«Der. Ein gutes Schweizer Hotel zeichnet sich vor andern Betrieben der Branche nicht nur durch die Qualität der gebotenen Dienste aus, sondern durch eine Grösse, die zu den notwendigen Voraussetzungen der wirklichen Qualität in einem so unruhigen Gewerbe gehört, durch einen Korpsgeist, der die schwierigsten Zeiten leicht bestehen lässt, durch ein Gefühl der Zusammengehörigkeit zwischen Betriebsinhaber und Angestellten, das sich auch in flauen Wochen durchsetzt, in denen leicht Zweifel aufsteigen an den eigenen Chancen und den Aussichten des Hauses. Wie ein Ausfluss dieser – wagen wir das abgegriffene Wort noch einmal: Betriebsgemeinschaft wirken die Anstrengungen, welche die Organisationen der Hoteliers, der Wirt und des gastgewerblichen Personals seit Jahren immer wieder für die *Anwerbung und Schulung* eines ausreichenden einheimischen *Nachwuchses* unternommen. Solchen Bemühungen sind verschiedene Fachschulen zu verdanken, die internationales Ansehen genossen, mehrere anerkannte Fachprüfungen, anschauliche Berufsbilder und Ausstellungen.

Eine letzte Frucht dieser vertrauensvollen Zusammenarbeit stellt der Farbenfilm «Weite Welt» dar, der in nächster Zeit zur Aufführung in der ganzen deutschen Schweiz gelangt. Der Streifen, den die *Gloria Film AG.* unter der Regie von *Kurt Fröh* mit guten Kräften gedreht hat, ist ebenso reich an schönen Bildern wie an typischen Situationen. Im Rahmen eines kleinen, mehr angedeuteten als ausgeführten Romans zeigt er, dass und warum ein Hotelangestellter Freude an seinem Beruf empfinden kann: Der Aufstieg zu wichtigen Posten vollzieht sich vergleichsweise rasch: Mann und Frau versehen gleich wesentliche Dienstleistungen; die Qualität der geleisteten Arbeit lässt sich an Mienen und Worten der Gäste ablesen, und diese Arbeit geht im wesentlichen darauf aus, andern Ruhe und Erholung zu bieten, dem Nächsten Freude zu bereiten. Nicht weniger anschaulich treten die Etappen einer Laufbahn im Hotelfach in Erscheinung – die Lehre bei einem tüchtigen Meister, der Besuch von Kursen der verschiedensten Art und die praktische Weiterbildung in einheimischen oder ausländischen Betrieben.

Schliesslich können die jungen Leute, die den Film zu Gesicht bekommen, sich Rechenschaft darüber geben, ob sie sich für den zur Darstellung gelangenden Beruf wirklich eignen, ob sie sich in das Denken fremder Menschen und deren Bräuche versetzen können, ob sie dem raschen Wechsel zwischen Wartezeit und Stoszeit gewachsen sind, ob sie das Gleichgewicht halten können zwischen zuvorkommendem Wesen und gesundem Selbstbewusstsein, ob sie fähig sind, in einer Equipe zu arbeiten, ohne Misstrauen auszulösen oder Eifersucht zu empfinden, ob sie den mannigfaltigen Fallstricken der «grossen Welt» zum Trotz ihren geraden und gesunden Sinn zu wahren wissen...

So rasch gleiten die bunten Bilder vorbei, so schnell sind die abgewogenen Worte verklungen, welche die Bilder begleiten, und doch regt der Film zur nachdenklichen Selbstprüfung an. So mag diese Prüfung manchen jungen Schweizer veranlassen, sich zum Eintritt in einen Berufszweig zu entschliessen, der trotz seinen zahlreichen ausgesprochen schweizerischen Zügen bei der Jugend etwas in Miskredit geriet und deshalb der Gefahr der Überfremdung ausgesetzt ist.»

AUS DER HOTELLERIE

Einer von der ganz alten Garde wird 80jährig

Am 29. Oktober feiert in Basel alt Hotelier *W. Gelpke*, einer der ältesten noch lebenden ehemaligen Schüler unserer Fachschule, in voller körperlicher und geistiger Rüstigkeit seinen 80. Geburtstag. Der Jubilar hatte sich nach dem Bestehen der Matura dem Hotelierberuf zugewandt und begann als Kochlehrling im Grand Hotel National in Luzern, das damals von César Ritz geleitet wurde. Nach Absolvierung der Hotelfachschule in Ouchy betätigte er sich als Kellner im Hôtel du Château in Ouchy, ging anschliessend nach England, wo er sich unter Meister Escoffier in der Küche weiter ausbildete, verbrachte hernach vier Wintersaisons als Caisier im Grand Hôtel von Rom, während er im Sommer als Direktor auf dem Bürgerstock tätig war. 1901 verheiratete er sich und übernahm von seiner Mutter das *Hotel Pilatus in Luzern*, das er vergrösserte und modernisierte, und gleichzeitig, mit einem Associé, das *Hôtel de Nice in San Remo*, das er während der Wintermonate leitete. 1906 verkaufte er diese Beteiligung und übernahm die Direktion der *ULEA* (Unione Ligure Esercizio Alberghi) in Genua, der die Hotels *Principe* und *Continental* gehörten. Nach Ausbruch des Krieges im Jahre 1914 kehrte er nach Luzern zurück, wandte sich aber alsbald nach Deutschland, wo er in Chemnitz das bekannte *Café Corso* erwarb, das er 1918 wieder verkaufte, um in Berlin das *Café Victoria* zu übernehmen nebst weiteren Betrieben, wie die *Odeon-Bar* beim Zoo und zwei grössere Stebbierhallen. Die Bargewinne der Inflationszeit erwiesen sich als trügerisch, und so entschloss sich Herr Gelpke, seine Betriebe mit erheblichen Verlusten zu liquidieren. 1924, mitten in der deutschen Hochinflation in die Schweiz zurückgekehrt, gründete er in Basel – das Hotel Pilatus in Luzern hatte er schon vor einigen Jahren verkauft – ein Hotelbelletriergeschäft (Comestibles), das sich erfreulich entwickelte, bis die krisenhaften Erschütterungen der Hotellerie in den dreissiger Jahren auch dieses Geschäft in Mitleidschaft zogen, so dass Herr Gelpke sich entschloss, es aufzugeben und sich der chemischen Branche zuzuwenden, in der er mit gutem geschäftlichem Erfolg bis 1946 tätig war. In diesem Jahr verkaufte er, 70jährig, sein Geschäft, um sich in den verdienten Ruhestand zurückzuziehen. 1939 hatte er seine Gattin verloren. 1943 verheiratete er sich zum zweitenmal. Am 29. Oktober kann Herr W. Gelpke im Kreise seiner lieben Freunde, trotz seines hohen Alters frisch und munter, seinen 80. Geburtstag feiern, wozu ihm auch der SHV., dem er von 1903 bis 1914 angehörte, aufrichtig gratuliert.

Gerne erzählt W. Gelpke auch von seinem Vater, der in der Geschichte des Gotthardtunnels eine bedeutsame Rolle gespielt hat. Louis Favre hatte für die Bestimmung der Achse des Gotthardtunnels und die Kontrolle der Bohrarbeiten den damals noch nicht 40-jährigen *Otto Gelpke*, der als Bergbauingenieur ausgebildet und von der schweizerischen Landestopographie mit der Triangulation der Alpen betraut worden war, angestellt. Gelpke war es, der, nach einem längeren krankheitsbedingten Fernbleiben vom Arbeitsplatz, bei der Wiederaufnahme seiner Funktionen ein Abweichen der Bohrungen von der festgelegten Achse festgestellt hatte, woraufhin er sofort die Bohrinstrumente 150 m rückwärts in der von ihm bestimmten Richtung absetzte und es nach 7 Jahren und 5 Monaten angestrengter Arbeit erleben durfte, dass seine Berechnungen hundertprozentig stimmten, indem beim Durchstich praktisch überhaupt keine Abweichung bestand.

Alt Hotelier August Kuster †

Der am 28. Oktober 1882 geborene, in Mels und Ragaz aufgewachsene *August Kuster* hatte sich in jungen Jahren für das Hotelfach entschieden, und ab 1900 erlernte er von Grund auf zuerst in Ragaz, sodann an der Riviera, in Sizilien und England seinen Beruf.

In die Schweiz zurückgekehrt, verheiratete er sich 1910 mit Fräulein Alice Lötze aus Kreuzlingen. Seine Frau war ihm eine unentbehrliche Stütze, als er das Hotel Schönfels auf dem Zugerberg übernahm. August Kuster gewann mehr und mehr Ansehen und Vertrauen in Hotelierkreisen, und so wurde ihm für einige Jahre das Präsidium des kantonalen Verkehrsverbandes übertragen.

Im Jahre 1924 kam August Kuster nach Basel und erwarb hier das altbekannte Hotel Hofer, das heutige Hotel Greub, am Bundesbahnhof, das er bis 1931 mit aller Umsicht führte. Der eher wortkarg und kritisch eingestellte Mann war ein hilfsbereiter Mensch, der im stillen viel Gutes wirkte. Er erwarb auch, dank seiner fachlichen und menschlichen Qualitäten, in kürzester Zeit das Vertrauen seiner Basler Kollegen, die ihm die Leitung des Basler Hotelier-Vereins anvertrauten. Er hielt das Präsidium bis 1931, dem Datum des Verkaufs des Hotels Hofer, inne.

Gemeinsam mit seiner treubesorgten Gattin verlebte er in Basel einen friedlichen Lebensabend, bis er nun nach längerer Krankheit sanft verschied. Alle, die ihn kannten, werden August Kuster ein ehrenvolles Andenken bewahren.



Todesanzeige

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

Herr

August Kuster

alt Hotelier, Basel

im Alter von 74 Jahren nach langem Leiden sanft entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Aus der St.-Moritzer Hotellerie

pl. Dieser Tage ist das Hotel Albana in St. Moritz durch Kauf in den Besitz von Herrn *Wladimir Hofmann-Galli* übergegangen. Herr Hofmann blickt auf eine 26jährige Tätigkeit im Hotelfach zurück. In jungen Jahren begann er seine berufliche Karriere in Hotels in Italien, Frankreich und Grossbritannien. Während fünf Jahren war er abwechselungsweise im Sommer Direktor des Sporthotels in Pontresina und im Winter Direktor der Hotels Savoy, Rhätia oder Palace in Davos. Das bestbekannte Hotel Albana in St. Moritz (ehemals Hotel Wettstein) wurde in den Jahren 1907/1908 durch Herrn J. De Giacomini erworben und vergrössert. Nach dem Tod von Herrn J. De Giacomini gehörte es bis zum nunmehrigen Verkauf einer Familien-Aktiengesellschaft. Sowohl das Hotel wie auch das Restaurant sind das ganze Jahr offen. Herr W. Hofmann, heimatreue, in Unterkulm im Kanton Aargau und geboren und aufgewachsen in Rorschach, ist seit sechs Jahren Pächter des Hauses. Er hat sich in dieser Zeit als guter und versierter Berufsmann erwiesen und die Sympathien sowohl einer grossen schweizerischen und ausländischen Klientel als auch der Einheimischen erworben. Wir wünschen Herrn Hofmann und seiner verehrten Frau Gemahlin als neue Hotelbesitzer auch weiterhin in St. Moritz allen Erfolg!

Erklärung

Was ist eigentlich die Elro-Kochmethode? So wird sich mancher Hotelier gefragt haben, als er den kleinen grünen Prospekt, betitelt «Die Hotelküche im Jahre 1957» ein wenig studierte. Ja, was steckt hinter diesen Behauptungen vom Strom-, Zeit-, Raum-, Personal- und Vitamine-Sparen? Die Antwort ist einfach: Die Elro-Kochapparate mit ihrer Infrarot-Heizung Super H10, mit Thermostat und Thermometer, mit rechteckigem Bassin, mit Druckdeckel und Auslaufhahn ermöglichen ein sparsames Kochen, wie es die Hotelküche bisher nicht gekannt hat.

Es lohnt sich für jeden Hotelier, fasse sein Speisesaal 20 oder 2000 Personen, stehe sein Hotel auf Meereshöhe oder auf 3000 Meter (siehe Druckdeckel), sich durch die Fabrik orientieren zu lassen. Alle Hoteliers sind herzlich eingeladen, die neue Fabrik in Bremgarten (Aargau) zu besichtigen, um sich ein Bild zu machen über den Umbruch, der sich jetzt in der Hotelküche vollzieht. Fabrikbesuche wie auch schriftliche Anfragen sind unverbindlich und verpflichten zu nichts. Eine Anmeldung, ungefähr 1 Woche vor dem beabsichtigten Besuch, ist erwünscht. Die Fabrik steht direkt an der Hauptstrasse Nr. 1 Zürich-Bern.

ROBERT MAUCH, ELRO-WERK
BREMGAUTEN (AG) Tel. (057) 7 1777

Kaffee-Umsätze erhöhen durch Service im Melitta-Tassenfilter.

Verleiht dem Kaffee wunderbar feines, unverfälschtes Aroma.



Prospekte und Auskünfte durch die Melitta AG, Zürich 1/24 Tel. 051/34 47 77

Les crèmes et sauces à entremets

par exemple à la vanille, au chocolat, au praliné et au café, préparées avec ou sans œufs, mais en se servant de

Poudre pour crème DAWA

sont délicieuses. Les sauces de ce genre se maintiennent plusieurs heures au bain-marie sans tourner.

La poudre pour crème DAWA

à la vanille, au caramel, au chocolat et neutre

est de qualité excellente, de prix avantageux et peut être commandée directement à la maison

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

Zu verkaufen

krankheitshalber in bedeutender aargauischer Industriegegend, an Landstrasse, Nähe Bahnstation, gut präsentierendes

Restaurant

mit Parkplatz und gut erhaltenen Gebäulichkeiten. Für tüchtige Wirtleute gefreute Existenz. Benötigte Mittel ca. Fr. 80000.-. Offerten unter Chiffre SA 1487 A an Schweizer-Annoncen AG., «ASA», Aarau.

Hôtel-Pension Lac Léman

Inventaire à acheter, bon rendement, ler ordre – bonne renommée – mobilier et installations modernes – loyer Fr. 8400.-. Unique pour couple ou personne retirée. Ecrire sous chiffre FK 10235 L à Publicitas Lussane.

ZUCKERFABRIK + RAFFINERIE AARBURG A.G.
ZUCKERMÜHLE RUPPERSWIL 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

Telephone: St. Gallen (071) 22 88 37, Zürich (051) 25 46 24



Hôtel

A vendre dans station Alpes vaudoises (hiver et été) hôtel d'environ 70 lits. Tout confort, eau courante chaude et froide, Bar, tea-room, installation complète. Valeur assurance incendie: environ 800 000 francs. Prix 300 000 francs. A verser: 150 000 Fr. Affaire intéressante. Jean Ravussin, courtier en immeubles, Pl. Gd. St. Jean 1, Lausanne, tél. (021) 22 65 50.

Zu verkaufen

wegen Todesfall in grossem Industriezentrum d. Berner Jura

Hotel-Restaurant

I. Rang Prima jagengeschäft. Grosser Umsatz nachweisbar, selten schönes Geschäft. Anzahlung mindestens 120 000 Franken. Anfragen unter Chiffre M 15747 Y an Publicitas, Bern.

Günstig zu verkaufen wegen Aufgabe d. Wäscherei

Mange Temper

fast neu, und anderes mehr. X. Leimgruber-Stoffen, Asylstrasse, Aarau, Tel. (054) 214 89.

Aber gewiss

... nur bei Interessenten kaufen!

Polstermöbel

für Hotels und Cafés

Unverbindliche Beratung

E. Bopp & Co., Adliswil (ZH)

Telephone (051) 91 86 15

Le Restaurant Beau-Rivage à Neuchâtel

est à remettre

Faire offres sous chiffre B R 2383 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2 ou par tél. (038) 56341.

Apéritif à la gentiane

SUZE

l'ami du connaisseur

Un jubilé dans l'hôtellerie de Zermatt

Comme on a pu le lire en allemand la semaine dernière dans l'«Hôtel-Revue», le 24 octobre, M. Hannes Stoefer a pu célébrer dans la plénitude des ses facultés son 60^e anniversaire. Le directeur du Zermatterhof qui est depuis 35 ans dans cet établissement dont l'exploitation compte trois quarts de siècle est toujours animé de la même ardeur au travail qui le caractérisait autrefois. C'est en 1916 que le jeune instituteur, né à Baltschieder près de Viège, vint s'établir à Zermatt où depuis 1921 il travailla, à côté de ses fonctions officielles, comme secrétaire au Zermatterhof. Après avoir pu perfectionner sa formation professionnelle, il fut appelé en 1928 à la direction de cette maison. Sa première saison d'hiver date de 1929. Depuis lors M. Hannes Stoefer s'est voué de toutes ses forces et avec grand succès à la direction, non seulement de cet hôtel de premier rang où sont descendus de nombreux hôtes éminents venus de toutes les parties du monde, mais aussi à celle des autres établissements que possède la commune bourgeoise de Zermatt, soit l'Hôtel Riffelberg, l'Hôtel du sommet du Gornergrat, l'Hôtel Belvédère au pied du Cervin, l'Hôtel du glacier de Fin-de-lac, le Restaurant Sunnegga et celui du Riffelberg, donc en tout sept établissements avec un total de 120 employés.

L'agrandissement et la modernisation de l'hôtel de Riffelberg entrepris pendant la seconde guerre mondiale et l'exploitation durant l'hiver du chemin de fer du Gornergrat ont donné une nouvelle impulsion à la saison d'hiver à Zermatt qui s'est considérablement développée par la suite. Le «Zermatterhof» a été également agrandi et modernisé en plusieurs étapes de 1944 à 1956, ce qui a nécessité une dépense totale de plus d'un million de francs. Tout cela fut réalisé sous l'énergique direction de M. Stoefer et en complet accord avec l'administration communale présidée depuis des années par M. Othmar Julien. Ainsi l'hôtel de premier rang qu'est demeuré le «Zermatterhof» n'a pas pu contribuer à maintenir la renommée de Zermatt comme centre de sport, de vacances et de tourisme de haute montagne. M. le directeur Stoefer auquel nous présentons nos félicitations et nos vœux pour ce bel anniversaire est, depuis 1953, le dévoué président de la Section de Zermatt de la Société suisse des hôteliers.

v.-j.

A l'Hôtel Montana à Lausanne

Réception en l'honneur de la Reine d'Espagne

Nous apprenons qu'une grande réception a été donnée par la Princesse Consuelo de Raibor et Corvey, hôte de l'Hôtel Montana à Lausanne, dans les salons de cet établissement en l'honneur de Sa Majesté, la Reine d'Espagne. Se trouvèrent parmi les invités la Princesse de Caraman Chimay, la Princesse de Castella Camporeale, le Duc et la Duchesse Saliati, le Duc Aviat, la Marquise de Castellane, la Comtesse Palffy, le Comte et la Comtesse de Zogheb, la Baronne de Constant Rebecque et le Baron Goldschmidt.

C'est une preuve de plus de la faveur dont la ville de Lausanne et l'hôtellerie lausannoise jouissent auprès de l'aristocratie internationale.

DIVERS

Augmentation du prix des cigarettes

Les bruits qui circulaient depuis un certain temps déjà sont confirmés. Le prix des cigarettes augmentera à partir du 16 novembre prochain. Dans une communication, l'Association suisse des fabricants de cigarettes relève que depuis 1951, les prix des tabacs bruts et les frais généraux ont fortement augmenté et que cette hausse rend inévitable une adoption des prix des cigarettes. L'augmentation sera de 5 ct. par paquet de 20 pièces pour les paquets coûtant de 65 ct. à 95 ct. Les paquets de fr. 1.- coûteront fr. 1.10 et ceux de fr. 1.10 fr. 1.15. Pour les emballages en carton, le prix sera porté de fr. 1.10 à fr. 1.20. Il n'y aura pas de modification pour les paquets coûtant davantage. Cette année, les prix des boîtes de fête (50 et 100 pièces) ne seront pas augmentés.

Pour éviter tous les désagréments d'un stockage exagéré et pour des raisons d'ordre technique, les fabricants sont dans l'obligation de continger leur livraisons à la clientèle. C'est ainsi que chacun peut recevoir, dès ce jour au 15 novembre 1956, de son fournisseur habituel, un contingent établi sur la moyenne de ses achats pendant les mois de juin, juillet et août de cette année.

Festivités d'automne 1956 de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin

C'est le samedi 20 octobre dernier que la Confrérie des Chevaliers du Tastevin a inauguré ses festivités d'automne par son traditionnel *Chapitre des Vendanges* qui marque chaque année la fin des travaux de la vigne.

Le fameux manoir cistercien du Clos de Vougeot, propriétaire de l'Incluyte Confrérie et siège de ses réunions de propagande en faveur des grands vins de Bourgogne, a surgi tout illuminé et comme ressuscité des temps au milieu du Clos célèbre, toutes cheminées fumantes des préparatifs du festin, qui a été réalisé par le nouveau chef le Maître-Queux Georges Garin, propriétaire de l'Hôtelierie à l'enseigne de la Croix Blanche à Nuits-Saint-Georges.

En cette circonstance exceptionnelle et par manière de pittoresque symbole, un des quatre pressoirs cyclo-péens de la cuverie a été mis en action par une équipe de vignerons de la Côte; et les 500 participants conviés à cette cérémonie ont pu goûter le vin nouveau que de joyeuses layottes leur verseront à boire à plein pichet avant la «disnée».

La célébration de cette fête a été présidée par Son Excellence Monsieur Alessandrini, Ambassadeur d'Italie et Délégué Permanent auprès du Conseil de l'Atlantique.

Le samedi 10 novembre ces festivités se poursuivront par le «Chapitre de la Foire Gastronomique et de l'Afrique Noire» présidé par Monsieur Albert Sarraut, Président de l'Assemblée de l'Union Française et de Monsieur Defferre, Ministre de la France d'Outre-Mer.

Enfin le samedi 17 novembre à l'occasion de la vente des vins des Hospices de Beaune, sera célébré

le «Chapitre des Trois Glorieuses» qui viendra clôturer les activités 1956 de la vigne Confrérie. Cette réunion toujours très recherchée sera présidée par Monsieur Georges Duhamel de l'Académie française fidèle des réunions de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin dans laquelle il a reçu successivement tous les grades. Nouvelles distinction: en cette circonstance le «Prix Littéraire du Tastevin 1956» lui sera remis pour sa collaboration au magnifique ouvrage «Vins, Fleurs et Flammes à travers nos vignes», édité par Bernard Klein à Paris.

Ainsi se terminera une saison bien remplie au cours de laquelle la renommée de la Bourgogne aura été portée aux quatre coins du monde grâce à une propagande vivante, efficace et de bon aloi.

Pourquoi il ne se vendra pas de raisins de table du pays cette année.

Chaque année durant les quelques semaines précédant les vendanges, il se vendait en Suisse de grandes quantités de raisins du pays à des prix rendus intéressants pour le consommateur grâce à l'octroi de subsides fédéraux, et celui-ci ne se faisait pas faute de profiter d'une telle aubaine. En 1956 hélas, celle-ci ne se représentera pas, et il ne manquera pas de se demander pourquoi.

Ce serait, selon certains, parce que la vendange se présenterait mal, pourrie et abîmée par la grêle. Il n'en est rien. Elle est au contraire la plupart du temps parfaitement franche, mais malheureusement les grappes ne sont guère nombreuses.

Sur le marché des vins, les effets de cette pénurie sont aisés à saisir. Chaque fois que les quantités de vins du pays sont trop faibles par suite d'une mauvaise récolte, ceux-ci voient prendre leur place par les vins étrangers et autres boissons. Le consommateur, sollicité de toutes parts, consommera autre chose, perdra un peu momentanément l'habitude de nos vins et risquera par la suite de n'y plus revenir aussi complètement qu'auparavant. Il en va de même pour le jus de raisin indigène. Ces deux boissons sont consommées en effet toute l'année, alors que le raisin ne l'est qu'en automne, et qu'il n'y a de ce fait pas à savoir pour lui les mêmes craintes en ce qui concerne les habitudes des consommateurs.

C'est pourquoi en années de faibles récoltes, tout doit être fait pour ravitailler le mieux possible le marché des vins et jus de raisin, et il ne serait pas indiqué de détourner alors une partie de la vendange vers le marché du raisin de table.

J. D.

La situation des marchés agricoles indigènes

La récolte des fruits à pépins bat son plein actuellement dans toute la Suisse. Les premières gélées nocturnes de la semaine passée ont donné partout le signal de la cueillette des fruits. Dans la plupart des variétés, la proportion des fruits de première qualité est assez faible cette année; en revanche, il y a suffisamment de fruits de deuxième catégorie pour couvrir les besoins de la consommation. Les producteurs rencontrent de grandes difficultés dans le triage des classes I et II pour en sortir des fruits d'une qualité irréprochable, car une part importante de la récolte a subi des dommages du fait du mauvais temps et ne répond malheureusement plus aux

Unser Film «Weite Welt»

In der Woche vom 29. Oktober bis 4. November läuft der gastgewerbliche Werbefilm «Weite Welt» im Vorprogramm des Schweizer Spielfilms «Oberstadt-gass» in den folgenden Lichtspieltheatern:

Ort:	Cinéma:
Basel	Alhambra
Bern	Splendid-Palace
Bischofszell	Hecht (ab 1. November)
Interlaken	Rex (ab 30. Oktober)
Lenzburg	Urban (evtl. nur noch anfangs Woche)
Liestal	Uhu
Luzern	Capitol
Neuhausen	Central
Rapperswil	Leuzinger
Reinach AG	Rössli
Rorschach	Rex (ab 2. November)
St. Gallen	Scala
Sargans	ab 31. Oktober
Schönenwerd	Capitol
Sissach	Palace (ab 1. November)
Thun	Falken
Weinfelden	Tonfilmtheater
Winterthur	Palace
Zofingen	Scala
Zürich	Apollo

exigences qualitatives imposées aux fruits de table, ce qui les oblige à les écouler par d'autres voies.

Avec la disparition des tomates sur les marchés, ces derniers ont pris leur véritable caractère automnal. A côté des tomates, qui d'ailleurs ne sont plus très demandées, les laitues pommées, épinards et autres légumes saisonniers voient leurs livraisons diminuer peu à peu, si bien que l'on a dû, ici ou là suivant les besoins, compléter les produits indigènes par des importations. Entre temps, les légumes d'hiver prennent de plus en plus d'importance sur les marchés. Ainsi, les choux-cabus, choux-rouges, choux de Milan, les carottes et poireaux se vendent mieux que durant les semaines écoulées.

Le marché du bétail de boucherie a été caractérisé, ces dernières semaines, par des prix assez stables. Le temps automnal un peu plus frais a déterminé une offre plus importante d'agneaux et de jeunes moutons. La viande d'agneau rencontre à juste titre d'année en année un intérêt croissant de la part des consommateurs suisses.

Treue Dienste

Im Hotel Du Lac, Interlaken, feiert am 1. November Herr Gottlieb Holenstein, gebürtig von Amlikon (TG), sein 25jähriges Dienstjubiläum als Gärtner. Diesem fleissigen und tüchtigen Angestellten gebührt hohe Anerkennung für seine langjährige Treue. Sein Jubiläum ist auch für den Arbeitgeber ein Ehrentag.

Hoher militärischer Besuch

Dieser Tage stiegen im Schlosshotel Locarno die ausländischen Militärattaches zu einem kurzen Besuch in Locarno ab. Sie wohnten bei dieser Gelegenheit einer Übung unserer Truppen bei.



Ein Fest mit Dettling champagne

Er bringt Ihren Gästen frische, fröhliche Stimmung.

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

Daneben Demi sec/Doux/Asi spumante

Dettling - altbekannte Produkte, die Ihnen vorteilhafte Kalkulationen erlauben.

Durch den Weinhandel erhältlich.

Arnold Dettling Vins Mousseux Brunnen

A remettre lac Léman, route nationale Lausanne-Genève, magnifique situation

hôtel-café-restaurant

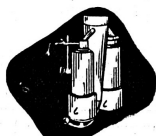
53 lits, beau café, grande salle à manger, mobilier neuf. Adresser tout leur ordre. Agence immobilière Claude Butty, Estavayer-le-Lac, Tél. (037) 63219.

Suche für meinen jungen, tüchtigen Mitarbeiter, 8 Sprachen sprechend, Stelle als

Sekretär-Maincourantier

Offerten an Jacky Wolf, La Romantica, Molide.

Kaffee- u. Küchenmaschinen



blitzend sauber mit dem entfeuchtenden Reinigungspulver



Es verhindert Kalkbildung erleichtert das Reinigen und schont die kostbaren Maschinen

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Qualität zu günstigem Preis!

Deutscher, 24jährig, englisch und italienisch sprechend, sucht Anstellung auf den 15. Dezember dieses Jahres als

Nachtportier, evtl. Hallen-Tournant

Anstellung in Zürich oder Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre N T 2468 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher, 27jährig, mit Sprachkenntnissen, sucht per 15. November Stelle als

Sekretär-Journalführer-Kontrollleur

Offerten unter Chiffre S K 2468 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kaffee- u. Küchenmaschinen

Etagenportier und Zimmermädchen

Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch und etwas Englisch. Beide waren schon mehrere Saisons im Hotel-fach tätig. Eintritt nach Über-einkunft. Offerten unter Chiffre E 2 2468 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für intelligenten Jüngling

Kochlehrstelle

In Edelshaus, Hotel, per Ostern 1957. Bevorzugt wird Lausanne, La Chaux-de-Fonds oder Neuchâtel. Offerten an Heinz Dolder, Forststrasse 10, Steffisburg-Station.

28jähriger, sprachkundiger Demi-Chef de rang

Franzose, mit Kenntnissen in beiden Services, A-la-carte, s'mbler- und tranchier-kundig sucht für Winter-saison. Gute Referenzen. Ferner sucht junger Student Stelle für 6 Monate als

Telephonist in gutes Hotel.

Offerten unter Chiffre R T 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, sprachkundige

Sekretär-Journalführer

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht Stelle für Winter-saison. Davos-Platz oder Davos-Dorf bevorzugt. Offerten unter Chiffre P D 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Commis

21 Jahre, mit besten Referenzen, sucht Stellung zur Winterraison. Sofortiger Antritt möglich. Angebote an Dieter Voigt, 26, Bd. Rochechouart, Paris 68 (France).

Gewandter Mann, 24jährig, bisher in besten Häusern in Hotelbüro und Reception tätig, sucht für die Winterraison 1956/57, evtl. auch für länger, Stelle als

Tages- oder Nachtportier oder Empfangsportier

in gutem Hause. Offerten erbeten an Hans Peintinger, zurecht Mittenwald/Obb., Obermarkt 9 (Deutschland).

Freundliche, fachtichtige

Chauffeur

mit eigenem 6-Plätzer, sucht Winter-saison. Offerten unter Chiffre C H 2471 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eis-meister

sucht sich zu verändern. Langjährige Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre A B 2470 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Freundliche, fachtichtige

Barmaid

jüngere Kraft, sucht passenden Engagement in gutgehender Saison- oder Jahresstelle. Eintrittsmöglichkeit ab 15. November. Bitte Offerten unter Chiffre P B 2472 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht allein-stehende

Köchin oder Koch

für mittleres Hotel (40 Betten), 4 Monate Winter-saison, 4 Monate Sommer-saison. Bewerbungen unter Chiffre W A 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Tel. (027) 2 27 44.

Gesucht für die kommende Winterraison

Alleinköchin oder Koch 2 Saalröchter

Gute Behandlung sowie guter Verdienst. Hotel Seehof, Valbella-Lenzerheide.

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 352155

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

Gebildete Dame gesetzten Alters, Überschwärmerin, Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch in Wort und Schrift beherrschend, mit guten Beziehungen zu ersten ausländischen Kund-schaftskreisen, im Besitze des Zürcher Fähigkeits-nachweises, wünscht als

Gerant-Directrice

die Leitung eines gediegenen Hotel Garni oder eines seriösen Apartment-Hauses auf dem Platz Zürich zu übernehmen. Es kommen nur wirklich erstklassige Betriebe in Frage. Eintritt nach Über-einkunft. Offerten unter Chiffre G D 2388 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel

Nr. 43

Offene Stellen - Emplois vacants

Etagengouvernante gesucht von Kuranstalt in Davos, Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 1436

Gesucht: Zimmermädchen oder Hilfszimmermädchen, junger Hausbursche-Chasseur, Jahresstellen, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Adler, Rheinfelden. (1438)

Gesucht in mittelgroßes Sporthotel in Davos für lange Winter-saison: Portier-Conducteur, sprachkundig, Saalpraktikantin, Gef. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 128, Davos-Platz. (1435)

Gesucht: Zimmermädchen, Lingeriemädchen. Offerten an Parksanatorium Davos-Platz. (1437)

Köchin oder Tochter, die fähig ist, selbständig zu kochen, in Hotel mit 18 Betten, per Mitte Dezember gesucht. Offerten mit Zeugniskopien, Angabe von Lohnansprüchen an Hotel-Pension Touriste, Mürren, Berner Oberland. (1439)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdiensten

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Belag 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

5007 Serviertochter, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5008 Zimmermädchen (Tournante), 1. November, Hotel 70 Betten, Bern.

5009 Restaurations- und Saal- und Buffetkochen, Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
5010 Patisserie, sofort, Erstklasshotel, Lugano.

5011 Köch, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5012 Commis de cuisine, 1. November, Hotel 50 Betten, Bielerssee.
5013 Hausbursche-Chasseur, Küchenmädchen, Küchenmädchen, Kaffee- und Gebäckbäckerei, sofort, Hotel 68 Betten, Arosa.

5014 Commis de cuisine, Serviertochter, 1. November, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
5015 Küchenmädchen oder Hausmädchen, Serviertochter, sprachkundig, Buffetkochen, evtl. Anfängerin, Deutsch, Franz., sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.

5016 Chasseur, November, mittelgroßes Hotel, Zürich.
5017 Lingeriemädchen (Stopferei), sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
5018 Küchenbursche, Officebursche, Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.

5019 Hausmädchen, Lingeriemädchen, Küchenbursche, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Baselland.
5020 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Solothurn.
5021 Officeburschen, Hausmädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Baden, Kanton Aargau.

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Sekretärin, junge, Deutsche, perfekt Englisch und Französisch, sucht Stelle in modernen Hotelbetrieb, Engadin oder Tessin. Offerten unter Chiffre 2 36005 an Publicitas Lugano. (628)

Salle und Restaurant

Barmaid, tüchtige, fach- und sprachgewandte, mit besten Referenzen, sucht Stelle für die Wintersaison in gutgehendem Dancin- oder Hotelbar. Offerten unter Chiffre 812

Buffetdame, gesetztes Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 811

Oberkellner, gesetztes Alters, tüchtig, fach- und sprachgewandte, mit besten Referenzen, sucht Winterengagements oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 815

Oberkellner-Chef de service, 40jährig, 4 Sprachen, gut präsen-tierend, mit nur guten Zeugnissen aus Erstklass- und Grosstbetrieben des In- und Auslandes und besten Referenzen, sucht geeigneten Posten in Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre 817

5148 Etagenportier, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
5149 Restaurations- und Saal- und Buffetkochen, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.

5150 Officeburschen, Hausmädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Aargau.
5151 Schenkburche, Küchenmädchen, sofort, Etagengouvernante, 18. November, Hotel 70 Betten, Bielerssee.

5161 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
5162 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
5163 Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.

5164 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Baselland.
5165 Il Sekretärin-Stütze des Patrons, evtl. Praktikantin, sofort, Restaurant, Chur.

5230 Portier, sofort, mittelgroßes Hotel, Chur.
5249 Restaurations- und Saal- und Buffetkochen, Hotel 48 Betten, Vierwaldstättersee.

5251 Junger Patisserie-Chef de cuisine, Buffetdame, Buffetkochen, evtl. Praktikantin, Office-Küchen, evtl. Hausmädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Solothurn.

5256 Hilfsköchin, Hausbursche, 18. November/1. Dezember, kleines Hotel, Interlaken.
5258 Haus-Officebursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.

5260 Junger Buffetbursche, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
5262 Chef de partie, 1. November, Erstklasshotel, Zürich.
5273 Restaurations- und Saal- und Buffetkochen, evtl. Hausmädchen, sofort, kleineres Hotel, Nähe Bern.

5278 Anfangsekellnerin, Anfangszimmermädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5280 Hausbursche-Portier, Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.

5282 Serviertochter, 1. November, kleineres Hotel, Luzern.
5283 Anlerköchin, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

5287 Zimmermädchen, 1. November, Hotel 50 Betten, Zürich.
5298 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 28 Betten, Kanton Solothurn.

5300 Serviertochter, sofort, kleineres Hotel, Kanton Glarus.
5307 Personalköchin, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Kanton Graubünden.

5308 Saal- und Buffetkochen, Zimmermädchen, Tochter als Stütze der Hausfrau, Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

5309 Bureauführer, November, Hotel 100 Betten, Kanton Wallis.
5310 Portier-Hausbursche, Saal- und Buffetkochen, Officeburschen, Lingerie-Wäscherin, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Arosa.

5314 2 Küchenmädchen, Sekretärin-Praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5319 Stagiaire für Bureau, Deutsch, Französisch, Englisch, Concierge, Economy, Küchenbursche, Officeburschen oder -bursche, Saal- und Buffetkochen, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 68 Betten, Berner Oberland.

Wintersaison

4997 Personalköchin, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Kanton Graubünden.

4998 Saal- und Buffetkochen, Zimmermädchen, Tochter als Stütze der Hausfrau, Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

5002 Bureauführer, November, Hotel 100 Betten, Kanton Wallis.
5003 Portier-Hausbursche, Saal- und Buffetkochen, Officeburschen, Lingerie-Wäscherin, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Arosa.

5014 2 Küchenmädchen, Sekretärin-Praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5019 Stagiaire für Bureau, Deutsch, Französisch, Englisch, Concierge, Economy, Küchenbursche, Officeburschen oder -bursche, Saal- und Buffetkochen, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 68 Betten, Berner Oberland.

Restaurations- und Saal- und Buffetkochen, gesetztes Alters, tüchtig, fließend deutsch, französisch, englisch, sofort, sucht Stelle, evtl. auch als Buffet- oder 1. Saal- und Buffetkochen. Offerten unter Chiffre OFA 5381 Le an Orell Füssli-Annoncen, Luzern. [511]

Cuisine und Office

Chef de cuisine, Suisse romand, 34 ans, très bon restaurateur, cherche place pour la saison d'hiver dans une bonne maison avec brigade. Libre fin octobre. Excellentes références à disposition. Offres sous pli fermé. Chiffre 805

Chefkoch-Hilfsköchin, tüchtig, erfahren, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten an Jakob Baumann, Studentenheim, Tannerstrasse, Zürich. (816)

Jeune homme, 20 ans, 4 mois d'apprentissage dans la cuisine, cherche place pour sa perfectionnement. Entrée de suite ou à convenir. Offres à Serge Krieg, rue de Bâle 88, Delémont. (814)

Küchenchef, tüchtiger, entreprenant- und restaurationskundig, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten mit Lohnangebot unter Chiffre 823

Tochter, sprachkundig, sucht Stelle als Buffetdame, eventuell Gouvernante oder Oberaaltchoter. Offerten unter Chiffre 822

Etag und Lingerie

Etagengouvernante, erfahren, sprachkundig, sucht Stelle für Wintersaison oder in Jahresstelle, in erstklassigem Hotel. Offerten unter Chiffre 820

5048 Saal- und Buffetkochen, Küchenmädchen, Wäscherin-Bügelin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5054 Chefkoch oder Patisserie, entreprenant, Saal- und Buffetkochen, Anfängerin, Wintersaison, Hotel 68 Betten, Arosa.

5060 Anlerköchin oder Hilfsköchin, Mitte Dezember, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5099 Hausmädchen, 1. Dezember, Berghotel, Zentralschweiz.

5100 Officeburschen, Küchenmädchen, Saal- und Buffetkochen, Patisserie-Koch, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.

5108 Patisserie-Hilfsköchin, Commis de cuisine, Saal- und Buffetkochen, Hotel 50 Betten, St. Moritz.
5113 Chefköchin, Lingeriemädchen, Saal- und Buffetkochen, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Arosa.

5117 Mehrere Saal- und Buffetkochen, Bar-Praktikantin, alle sprachkundig, Officeburschen, Tournant für Office und Küche, 2 Kaffeeburschen, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

5129 Kaffeeburschen, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
5134 Etagengouvernante, Wintersaison, Erstklasshotel, Kanton Wallis.

5135 I. Lingerie, Kaffeeburschen-Officegouvernante, Officeburschen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
5151 Hausbursche-Portier, Saal- und Buffetkochen, 20. Dezember, kleines Hotel, Davos.

5159 Lingerie, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
5191 Allein- oder Alleinstellungs-Hausbursche, evtl. Anfänger, Hausbursche, 2 Zimmermädchen, servicekundig, Hausmädchen, Anfangszimmermädchen, Lingerie-Wäscherin, Oberaaltchoter, mix- und sprachkundig, Saal- und Buffetkochen, Saalpraktikantin, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Kanton Graubünden.

5204 Entremetteur, Saal- und Buffetkochen, Anfangszimmermädchen, Commis de cuisine, Etagenportier, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

5210 Serviertochter für Tea-Room, Restaurant und Saal, sofort, Saal- und Buffetkochen, Zimmermädchen, Officeburschen, Buffetkochen, Küchenmädchen, junge Köchin, Wintersaison, Hotel 38 Betten, Berner Oberland.

5280 Journalführer, Wintersaison, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
5289 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.

5293 Saal- und Buffetkochen, 10./12. Dezember, Hotel 100 Betten, Arosa.
5298 Zimmermädchen, Hausbursche, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

5272 Köchin, 15. Dezember, kleineres Hotel, Kanton Wallis.
5276 Glätzerin, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

5284 Zimmermädchen, Etagengouvernante, Lingeriemädchen, Wäscherin, Officebursche, Angestellte, Angestelltenzimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Chef de rang, sprachkundig, Concierge, Wintersaison, Erstklasshotel, Berner Oberland.

5299 Saalpraktikantin, Wintersaison, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.
5301 Hilfsköchin, Allein- oder Alleinstellungs- oder Kellner, Tea-Room-Tochter, letztere beiden sprachkundig, Officeburschen, Küchenmädchen, Hilfszimmermädchen-Lingerie, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft selbständige, tüchtige und jüngere

Buffetdame evtl. Buffetkochen

Offerten sind zu richten an E. Casanova, Stadt-Casino, Basel.

Erstklasshotel Graubündens

sucht für die Wintersaison tüchtige

Sekretärin

Interessante Stelle für sprachkundige, in allen Bureaubereichen, Korrespondenz, Reception, bewanderte Bewerberin mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben. Baldiger Eintritt erwünscht, evtl. Dauerstelle (Gommer- und Wintersaison, praktisch Jahresstelle). Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre E G 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 1. Dezember

Köchin selbständig Buffetkochen

evtl. Anfängerin
Jahresstellen mit Saisonbetrieb. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch erbeten an Tea-Room Hotel garni Hauser, St. Moritz.

GESUCHT selbständig

KOCH

in gutgegründeter, alkoholfreier Hotel-Restaurant im Tessin. Tüchtiger, an lebhaften Restaurationsbetrieb gewöhnter Fachmann hätte die Möglichkeit, nach einiger Zeit den Posten des langjährigen Chefs zu übernehmen. Eintritt per 1. Febr. 1957 oder nach Übereinkunft. Bildofferten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K T 2281 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Anfangs-Serviertochter

Gelegenheit, die franz. Sprache zu erlernen. Offerten an Hotel de Londres, Yverdon.

Etagenportier, Schweizer, ehrlich, arbeitsam, sauber, zuverlässig, wünscht Engagement in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Deutsch, französisch, englisch, gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 819

Hausbursche-Portier, junger Italiener, seit über 5 Jahren in der Schweiz, sucht Stelle in Hotel ab 18. November. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre G 46025 Lz an Publicitas Lugano. (815)

Portier, 42jährig, Südtiroler, deutsch, englisch, italienisch und etwas französisch, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle für die Wintersaison. Seit 7 Jahren in der Schweiz. Offerten an V. Antonazzi, Hotel Marbach, Hiltfingen (Thunsee). (813)

Loge, Lift und Omnibus

Portier-Conducteur oder Etagenportier-Tournant (evtl. Nach-portier), sprachkundig, sucht Jahresstelle (evtl. Wintersaison) per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter K W 81, postlagernd Locarno. (818)

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

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

Lehrstellen

5081 Kochlehre, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.
5084 Kochlehre, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.
5280 Kochlehre, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

Aushilfen

5089 Chasseur-Tournant, November, für 1-2 Monate, Erstklasshotel, Basel.
5153 Portier, 1. bis 15. November, Hotel 48 Betten, Zentralschweiz.
5184 Portier, für ca. 1 Monat, kleineres Hotel, Basel.
5274 Junger Koch, sofort, für ca. 1 Monat, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

„HOTEL-BUREAU“

Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernent les places vacantes ci-après dont l'adresse est adressée à Lausanne à l'adresse ci-dessus

5918 Fille de salle, chef de partie, commis de cuisine, de suite, Hotel 68 lits, saison d'hiver, Valais.
5934 Femme de chambre, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.

5986 Sommelière connaissant la restauration, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
5989 Cuisinière à café, de suite, Hotel 70 lits, Genève.

5975 Entremetteur, commis de cuisine, femme de chambre, grand hôtel, Jura vaudoise.
5980 Sommelière, connaissant la restauration, français, allemand exigés, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.

5984 Jeune femme de chambre-aide de service, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
5986 Aide de buffet, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel-restaurant, lac Léman.

5994 Chauffeur pour la chaufferie, tapissier, de suite, saison d'hiver, Hotel 100 lits, Alpes valaisannes.
5911 Cuisinier ou cuisinière seule, saison d'hiver, Hotel 50 lits, Alpes valaisannes.

5920 Saucier, entremetteur, garde-manger, pâtissier, tournant, chef de partie pour le personnel, saison d'hiver, grand hôtel, Alpes valaisannes.
5930 Entremetteur, cuisinier pour le personnel, saison d'hiver, Hotel 110 lits, Valais.

5951 Gouvernante d'étages, dame de buffet, sommelière-restaurant, sommelière-dancing, saison d'hiver, grand hôtel, Valais.

Seiler's Hotel Mont Cervin, Zermatt

sucht für Wintersaison tüchtige, sprachgewandte

Etagengouvernante

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzangaben und Photo erbeten an obenstehende Adresse.

Für Zürich in Hotel

Kaffeebäckerin Etagengouvernante

gesucht.

Offerten sind zu richten unter Chiffre Z H 2408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lugano

in Hotel 100 Betten:

Saal- und Anfangssaal- und

in Jahresstelle. Eintritt ca. 10. November oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo an Hotel Weisses Kreuz, Lugano.

Wir suchen

für die Wintersaison netto

Saal- und Anfangssaal- und

in gutgehendes Kleinhotel. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Hotel-Pension Hornberg, Saanenmöser.

Gesucht für mittleres Wintersporthotel in Davos:

Alleinkoch tüchtig und sparsam

Alleinstellungs-Hausbursche (evtl. Anfänger)

2 Zimmermädchen service, (evtl. Anfänger)

Küchen- u. Officebursche tüchtig

Hotelpraktikantin (sprachlich), vorwiegend für Büro, jedoch auch allgemein. Mithilfe im Betrieb

Lingerie-Wäscherin (Maschinen vorhanden)

Oberaaltchoter (mix- u. sprachkundig)

Saal- und Buffetkochen, Saalpraktikantin

Hausmädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach 205, Montreux.

Gesucht

für kommende Wintersaison und für Sommersaison 1957:

Etagenportier Saal- und Saalpraktikantin Anfangs-Zimmermädchen Aide de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Parkhotel Schöneegg, Grindelwald, Tel. (031) 328 82.

Gesucht

in Wintersaison jüngere, tüchtige

Barmaid mit guten Kenntnissen im Speiseservice, in unsere Bar-Dancing (sprachkundig) Bar-Anfängerin mit etwas Kenntnissen im Speiseservice Zimmermädchen sauber, sprachlich, wenigstens franz.; ebenso Saal- und Saal- und Saal- und

Auf ca. Mitte November sauberer, anständiger

Bursche in Kochlehre

Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

Sporthotel Wildstrubel, Lenk

(Berner Oberland) 78 Betten, sucht für Wintersaison:

Pâtissier-Aide de cuisine (elektrische Küche) Restaurationstochter mit Sprachkenntnissen Saal- und Anfangs-Saal- und Chef de rang mit Sprachkenntnissen Zimmermädchen Anfangs-Zimmermädchen

Bitte Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Sporthotel Wildstrubel, Lenk (Berner Oberland).

GSTAAD-PALACE

sucht für die kommende Wintersaison

Chef-Tournant

Offerten erbeten an die Direktion des Palace Hotel, Gstaad.

Wir suchen

per 15. November tüchtige

Glätzerin

für Fremdenwäsche, Gutbezahlte Dauerstelle. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an

Hotel Baur au Lac, Zürich

HOTEL ALPENBLICK, BRAUNWALD

sucht noch für die kommende Wintersaison, 18. Dezember bis Ende März, folgendes Personal:

Commis de cuisine Officemädchen Maschinenwäscher

Schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an K. E. Schweizer, Hotel Alpenblick, Braunwald.

Gesucht

Erstklasshaus im Engadin

mit guten Arbeitsbedingungen sucht für die Wintersaison:

Sekretärin
Patissier
Commis de cuisine
Demi-Chefs de rang
Economat-Hilfe
Chasseurs
Polsterer (Jahresstelle)

Offerten und Zeugnisabschriften erbeten an L. Gredig, Grand Hotel Kronenhof, Pontresina.

Gesucht

für Wintersaison

Grillkoch
Gardemanger
Commis-Patissier
Argentier
Kaffeeköchin

Gefl. Offerten unter Chiffre W O 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Richemond, Genève

cherche pour son Grill-Room «Le Gentilhomme»

chef de rang

(Restaurateur) de première force

wine butler

grande expérience, âge minimum 45-50 ans.
Date d'entrée à convenir. Envoyer offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

Gesucht

für Winter- und Sommersaison:

Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingère
Küchenmädchen oder -bursche

Gefl. Offerten an Hotel Schweizerhof, Grindelwald.

Gesucht jüngerer**Concierge**

Sprachen Deutsch, Franz., Ital. etwas Englisch.
Ebenselbst

Chasseur

Eloofferten mit Passphoto an Postfach 14684, St. Moritz.

Gesucht

in neuerrichteten, guteingerichteten Hotel-Restaurant

Hotel-Sekretärin
Buffetöchter
Service-Lehrtochter
Zimmermädchen
servicekundig
Koch-Praktikant
Küchen- und Officemädchen
Portier

Alles gutbezahlte Jahresstellen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Hotel Sonne, Herzogenbuchsee, Telefon (063) 8 21 33.

Gesucht

für Wintersaison, evtl. in Jahresstellen erstklassiger

Chef de partie
(restaurationskundig)
Patissier-Aide de cuisine
Hilfsköchin
Saaltöchter
sprachkundig

Offerten an Fam. Kienberger, Hotel Berghaus, Rigi-Staffel.

Gesucht für lange Wintersaison:

fachlich tüchtige
Köchin oder Alleinkoch
sprachkundig
Saaltöchter
Saal-Rest.-Tochter
Bar-Rest.-Tochter
Zimmermädchen
Küchen- und Officemädchen

Gefl. Offerten an Postfach 12, Valbella-Lenzerheide.

Gesucht

für lange Wintersaison in Hotel mit 70 Betten:

Portier-Conducteur
Etageportier-Hausbursche
Restaurationsköchin
tüchtige, mit Kenntnissen im Barservice, sehr guter Verdienst
Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten an Hotel Niederschlacht, Braunwald.

Gesucht

seriöses, erfahrenes und fachtüchtiges

Direktions-Ehepaar

für die selbständige Leitung eines bekannten Grand-Hotels am Genfersee. Antritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche und Referenzen sowie Photo unter Chiffre D. E. 2430 an die «Hotel-Revue», Basel 2.

Gesucht nach Luzern

Vertrauensperson

für Buffet und Bureau

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo mit Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre V P 2396 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Post- und Sporthotel Arosa

Buffetöchter
Barmaid-Hallentochter
für Tagesbar
Bartochter
(evtl. Anfängerin), servicegewandt

Gefl. Offerten an Dir. H. J. Hobi, Post-Hotel, Arosa.

Wir suchen

für die kommende Wintersaison

Serviertöchter
Barmaid
Kellerbursche
Chasseur (Schweizer)

Hotel Carmenna, Arosa.

Hôtel Suisse, Fribourg

cherche de suite ou à convenir:

filie de salle

portier d'étages

Faire offres avec copies de certificats et photographie à la direction.

Gesucht

Buchhalter-

Kontrollleur

Zimmer auswärtig. Offerten mit Referenzen und Bild an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich.

Gesucht

zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Sekretärin-Stütze

Vertrauensposten. Offerten m. Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen an Bahnhofbuffet Chur.

Gesucht in Jahresstelle: tüchtige

Küchen-Gouvernante
Hilfsköchin junge, mit Praktikum
Zimmermädchen
nicht unter 25 Jahren

Serviertöchter

mit Sprachkenntnissen
Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften, Altersangabe und Lohnansprüchen an alkoholfreies Hotel-Restaurant Pestalozzihof, Lugano.

Gesucht in Hotel-Pension

Allein-Saaltöchter

für Wintersaison nach Davos.

Offerten mit Angaben der Sprachkenntnisse etc. unter Chiffre A T 2452 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für moderne, vollelektrische Küche in Terrassen-Restaurant-Sporthotel

Köchin
Hilfsköchin
2 Küchenmädchen
Zimmermädchen

Offerten an J. Kessler, Gasthaus Kulm, Davos-Wolfgang, Tel. (083) 35005.

Gesucht

branchenkundige

Serviertöchter

für Tea-Room-Restaurant. — Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch. Jahresstelle mit Saisonbetrieb. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Coniserie Schneider, Davos-Platz.

On cherche

un

commis

de cuisine

Faire offres avec certificats et prétentions de salaire au Restaurant des Halles, Neuchâtel.

Gesucht

für Wintersaison bis inkl. Ostern für
Hotel Chesa Grischuna, Klosters

Zimmermädchen
junge, fachlich tüchtige, evtl. in Jahresstelle
Hausbursche-Chasseur
Englisch erforderlich

Hotel Weisskreuz-Belvédère, Klosters

Chef de service
Restaurationsköchin
Kaffeeköchin-Buttetochter
Nachtportier
Zimmermädchen

Anmeldungen für beide Hotels mit Zeugnisabschriften und Photo an Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

Excelsior, Arosa

Erstklasshotel mit 100 Betten sucht für Wintersaison

Saaltöchter

im à-part-Service vollkommen bewandert, gleichgestellt wie Chef de rang
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an H. A. Sieber.

Gesucht

auf Wintersaison 1956/57 (Mitte Dez. bis nach Ostern) tüchtige, flinke

Alleinsaaltöchter
deutsch und französisch sprechend
Zimmermädchen
fleissig und ehrlich an sauberes Arbeiten gewöhnt
Hausbursche-Portier
deutsch und französisch sprechend
Küchen-Hausmädchen

Bei Zufriedenheit Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Obersee, Arosa.

Gesucht in Jahresstelle

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Stadthaus, Burgdorf.

Gesucht

in Jahresstelle jüngere

KÖCHIN

evtl. Alleinkoch
in Hotel-Restaurant per 15. November. Offerten an Hotel Linde, Baden.

Insertieren bringt Gewinn!

Hausbeamtin

für „Boldern“

gesucht.

Die reformierte Heimalte Boldern bei Männedorf ist das Kurz- und Wochenendhaus der zürcherischen Landeskirche. Betrieb und Belegung stark wechselnd. (30-120 Gäste.) Die Hausbeamtin gehört zum leitenden Team des Hauses. Sie soll ihre Mitarbeiter freundlich und bestimmt leiten können; sie besorgt das Bestimmungswesen, hat aber keine Büroarbeit und keine Gästebetreuung. Für geistig interessierte und bewegliche christliche Persönlichkeit mit praktischer Erfahrung sehr befriedigender Posten. Altersvorsorge. Antritt 1. Februar 1957 (Verheiratung der jetzigen Hausleiterin). Offerten mit Zeugnisabschriften, handschriftlichem Lebenslauf und Lohnanspruch an Dr. H. J. Rinderknecht, Männedorf, Tel. 929933, der zu jeder Auskunft bereit ist.

Gesucht

für lange Wintersaison (Ende November bis Anfang April):

Saaltöchter

Restaurationsköchin

Offerten sind zu richten an P. U. Lehmann, Hotel Metropole und Peters Restaurant, Wengen.

Wir suchen

per 1. März 1957 auf renovierten Landgasthof mit sehr schönen Räumlichkeiten und neuzeitlichen Kücheneinrichtungen einen fachtüchtigen, jüngeren

Gerant

Einen gut ausgewiesenen Küchenchef, dessen Frau im Betrieb mitarbeiten könnte, würden wir bevorzugen.

Wir erbitten handschriftliche Bewerbungen mit Bild und Referenzen unter Angabe der bisherigen Tätigkeit an Chiffre B 45835 Lz an Publicitas Luzern.

Gesucht für die Wintersaison Sekretärin

evtl. Praktikantin, sprachkundig
Geft. Offerten sind zu richten unter Chiffre G R 2391 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für Wintersaison 1956/57 (20. Dezember bis ca. 15. März)
Personal gesucht

- 2 Köche mit guten Ausweisen
- Casserolier berufskundig
- 3 Küchenburschen solide
- 2 Küchenmädchen od. -frauen
- Saaldiener
- 2 Hausburschen
- 2 Officeburschen

Alle Stellen mit guter Entlohnung. Offerten mit Unterlagen, Köche evtl. mit Bild, sowie Angabe der Lohnansprüche sind zu richten an W. Hirt, Internationales Feriencamp, Lenk 1. S.

Wir suchen für sofort

Restaurationsstochter

mit Sprachkenntnissen

Nach Übereinkunft:

- Zimmermädchen
- Sekretärin-Praktikantin

per Januar 1957
Offerten mit Unterlagen an Hotel du Commerce, Basel, Tel. (061) 329618.

Köchin

Neues Café in St. Gallen sucht auf 1. Dezember tüchtige, selbständige

mit guten Kenntnissen der neuzeitlichen Ernährung. Offerten mit Zeugniskopien an Restaurations AG., Merkurstrasse 4, St. Gallen.

Gesucht nach Engelberg für die Wintersaison
Saaltöchter

tüchtige, fach- und sprachkundig

Wäscherin-Büglerin

für vollautomatischen Waschbetrieb

Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre W E 2384 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Buffetlehrtochter oder Buffet-Praktikantin

evtl. Anfängerin mit Vorkenntnissen in Office oder Küche, Eintritt ca. 10. Dezember. Offerten gefl. mit Bild an Fritz Kaufmann-Jost, Restaurant Tea-Room «Au Rendez-vous», Grindelwald.

Restaurant in Neuenburg sucht per sofort
tüchtigen Koch

nicht unter 30 Jahren. Es kommen nur Schweizer in Frage, welche auf einen Dauerposten reflektieren.
Offerten mit Referenzen und Lohnangaben unter Chiffre P 7113 N an Publicitas Neuenburg.

Gesucht in Jahresstelle junger, fleissiger

Hilfs-Etagenportier

Offerten an Hotel Stoller, Badenerstrasse 387, Zürich.

GESUCHT
für Canadian Rockies Spa, British Columbia, Canada, maison Suisse. - Für die kommende Sommersaison brauchen wir folgendes erfahrenes Hotelpersonal:

- 3 Köche, 4 Saaltöchter
- 3 Kellner mit Wein- und Barkunde
- 3 Casseroliers, 2 Zimmermädchen
- 2 Empfangsdamen-Reception

Alle Löhne entsprechend Erfahrung von \$ 100.- bis zu \$ 250.- p. M. nach hiesigen Verhältnissen und behördlichen Vorschriften. 8 Stunden pro Tag und 44 Stunden pro Woche. Reisekosten werden nicht vergütet, ausser einem Saison-Bonus von 1 Dollar pro Tag, jedoch können wir allen guten Arbeitern Winterstellen vermitteln. Kenntnis von Englisch nötig. Referenzen: Swiss Consulate, Vancouver, B. C., oder Swiss Society, 402 W. Pender St. Vancouver, B. C., R. A. Wassman, Gateway Lodge and Radium Hot Springs Hotel, Radium Hot Springs B.C.

Luxus-Hotel Südspaniens

sucht ab 15. Dezember, spätestens 15. Januar, in Jahresstelle für sein Restaurant fachgewandten

Chef de service

(Restaurantdirektor)

Gut dokumentierte und gut präsentierende Persönlichkeit mit einwandfreiem Charakter und korrekten Umgangsformen und erstklassigen, auf Praxis aufgebauten Kenntnissen im Restaurantwesen, mindestens fliessend englisch, französisch und deutsch sprechend, möge sich unter Einreichung von handschriftlichen Offerten mit Zeugniskopien, Photo usw. wenden unter Chiffre R D 2381 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Directeur

La société Hôtel «Le Montillier», en formation, met au concours la place de directeur-gérant pour l'exploitation future de l'Hôtel garni, actuellement en construction à Pully-Lausanne. Ouverture prévue pour le 30 mai 1957. - Offres écrites avec références à la

Fiduciaire Georges Dreyfus, expert-comptable diplômé ASE., Place Gd. St-Jean 1, Lausanne.

Hotel allerersten Ranges

sucht für lange Sommersaison bestqualifizierten

Oberkellner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre OK 2423 an die Hotel-Revue, Basel 2.

England!

Wir suchen für 200-Betten-Hotel auf nächste Sommersaison (eventuell Jahresstelle) einen tüchtigen

Personalchef (Staff-Manager)

deutsch, französisch, italienisch und ein wenig englisch sprechend, zur Leitung eines Personalstabes von ca. 100 ausländischen Angestellten plus einigen englischen Angestellten.

Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen, Saläransprüchen etc. sind zu richten unter Chiffre A M 2272 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A FIRST-CLASS working CHEF DE CUISINE

required for the 1957 Season, i.e. from the 15th April until mid-October. The Hotel is the finest in the North of England and caters for an exclusive clientele. A good salary is paid. Accommodation is provided free and travelling expenses are paid to the successful applicant. Only applicants with at least 5 years experience in leading Hotels as Chef de Cuisine need apply. Please send full particulars, including references from apprenticeship onwards, also age, place of birth and present address to: H. D. Weil, Manager, Keswick Hotel, Keswick, English Lake District.

Gesucht nach Zermatt junger

Chef-Köchin

vom Dezember bis Oktober.
Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z E 2342 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen in unser vielseitiges, alkoholfreies Volkskhaus tüchtige

Vorsteherin

mit Organisationsgabe, guten hauswirtschaftlichen Fähigkeiten und Verständnis für die Gäste und Angestellten. Geboten wird: Selbständige Tätigkeit und gute Arbeitsbedingungen. Eintritt 15. November 1956 oder nach Übereinkunft. Offerten mit ausführlichen Angaben über die bisherige Tätigkeit, Lohnansprüchen sowie Zeugnisse sind erbeten an Herrn Dekan Sieber, Weinfielden.

GESUCHT
für sofort oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter

evtl. Anfängerin
in modern umgebautes Restaurant. Guter Verdienst. Offerten mit Photo an Dag. Camenzind, Hotel Seegarten, Oersau (SZ).

II. Barmaid

(evtl. Anfängerin)
gesucht.
Gutpräsentierende, servicekundige Tochter ist Gelegenheit geboten, sich im Fach auszubilden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B G 2402 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Stadthotel

jüngerer Mann

für Keller und Mithilfe im Ekonomat. Gutbezahlte Dauerstelle. Bewerber belieben Offerten einzureichen unter Chiffre J M 2409 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ZÜRCHER GROSSBANK

sucht zu baldigem Eintritt jüngeren

Concierge

Wir verlangen: tadellosen, offenen Charakter
angenehmes Auftreten
Fremdsprachenkenntnisse
Arbeitsfreude

Wir bieten: angenehme Arbeitsverhältnisse
geregelter Arbeits- und Freizeit
bei Bewährung Dauerstelle mit
guter Bezahlung und Pensionskasse

Bewerber richten ihre handschriftliche Offerte mit kurzem Lebenslauf, Photo und Arbeitszeugnissen unter Chiffre Z. G. 2382 an die Hotel-Revue, Basel 2.

23jähr. Österreicher sucht

Stelle als

II. Concierge

Nachportier oder

Chauffeur-Conducteur

Fremdsprachen, Zeugnisse sowie Führerschein International der Klasse B vorhanden. Der Eintritt könnte ab 15. November erfolgen. Zuschreiben erbeten unter Chiffre 2222, postlagernd Wels 1 (Österreich).

Deutsche Hotelierstochter,

19½jähr., bereits 4 Monate

in der Schweiz als Saalprakti-

kantin tätig gewesen, sucht

Stelle in Erstklasshotel als

Geft. Offerten unter Chiffre K P 2406 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suisse française, 28 ans,

école hôtelière, parlant alle-

mand, anglais, possédant

bons certificats, cherche

place comme

soit réception, caisse, main-

courant, etc., de suite ou à

convenir. Offres sous chiffe

S D 2405 à l'Hotel-Revue,

Bâle 2.

Seriöser, sauberer und flink

arbeitender ITALIENER

19jähr., mit längerer Praxis

in Schweizer Hotels, sucht

Stelle als

in gutgehenden Betrieb.

Spricht deutsch und franz.

Frei ab 15. Nov. 1956.

Erlauben an Mario Volpi,

Hotel Seestern, Gwatt/Thun.

STAGIAIRE

Ancien élève école hôtelière

de Lausanne-Cour cherche

stage

bureau

(réception)

dans hôtel 1er rang. Entrée

immédiate. Offres sous

chiffre P 7296 N à Publicitas

Neuchâtel.

Deutsche, 28jähr., mit guten

Kenntnissen im Service und

guten Zeugnissen sucht

Stelle als

Serviertochter

in Genf. Etwas franz. Kennt-

nisse vorhanden. Zuschriften

bitte an Gertrud Süs, von

Emmenthalstrasse 7/1,

Konstanz am Bodensee.

KELLNER!

Wegen Nichtgebrauch zu

verkaufen verschiedene

Berufssachen

wie Hemden (37) Krawatten,

1 Smoking (42), 1 Frack (42/44).

Schreiben Sie bitte unter

Chiffre O 8385 an die Publi-

citas AG., Solothurn.

WER

nicht inseriert

wird vergessen

Vorzügliches

Damen-Musik-Duo

für Konzert und

Tanz frei.

Offerten unter Chiffre P49115 Z

an Publicitas Zürich 1.

Junger

Hotelierrsohn

sucht Stelle per Mitte De-

zember evtl. später als

Sekretär oder

Kontrollleur

in Jöhrensbetrieb evtl. kommt

saisonbetriebs in Be-

tracht. Offerten sind zu rich-

ten unter Chiffre S K 2343 an

die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-

lehrling

23jährig, sucht Stellung für

Wintersaison in erstklassige

Hotelbar. Offerten unter

Chiffre B L 2442 an die Hotel-

Revue, Basel 2.

20jähriger Italiener sucht

Stelle, deutsch, ital. u. franz.

sprechend, zur Ausbildung

im

Kellnerberuf

Gute Vorkenntnisse vorhan-

den. Offerten unter Chiffre

V 14438 Ch an Publicitas

Chur.

Cuisinier

Français, 42 ans, habitué à

travailler seul, en Suisse de-

puis une année, cherche

emploi, préférence saison

d'hiver. S'adresser Attinger,

19, Grands Pins, Neuchâtel,

tél. (038) 51045.

WER

nicht inseriert

wird vergessen

Hoteldirektor

In- und Auslandspraxis, 43jährig, 4 Sprachen,

sehr initiativ, mit ebenso fachgewandter Ehefrau,

sucht nach beendeter Herbstsaison oder Über-

einkunft neuen, vielseitigen und

interessanten Posten

(auch Ausland), evtl. mit Beteiligung, späterer

Pacht oder Übernahme.

Geft. Offerten unter Chiffre H D 2436 an die

Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Patissier sucht Stelle als

COMMIS- PATISSIER

für Wintersaison in Hotel. Offerten an Franz

Thali, Weinhandlung, Hitzkirch (Luzern).

Revue - Inserate haben Erfolg!

Tochter, 21jährig, sucht nach 1 Jahr franz.

Schweiz und 1 Jahr USA. und staal. Examen

Angestellte als

Hotelsekretärin

Angebote erbeten an Elisabeth Gauger Mück-

mühl 14a, Württemberg (Deutschland).

Sekretärin

mit guten Referenzen sucht

Stelle für Wintersaison.

Italienisch, deutsch und franz.

sprechend. Offerten unter

Chiffre J S 2454 an die Hotel-

Revue, Basel 2.

Tüchtige

Saaltöchter

sucht Saisonstelle. Offerten

unter Chiffre F 46021 Lx an

Publicitas Luzern.

40jähriger

Hoteldiener

20 Jahre im Fach, handwerk-

liche Kenntnisse vorhanden,

mit guten Referenzen sowie

unter Garderobe (eigene

Uniform) sucht Wintersa-

son- oder Dauerstelle. Ein-

tritt kann sofort erfolgen.

Offerten unter Chiffre H D

2451 an die Hotel-Revue,

Basel 2.

Junge Welschschweizerin

sucht Stelle als

Hotel-

Sekretärin

in gutem Hotel für die Win-

tersaison in der deutschen

Schweiz. Grabbinden bevor-

zugt. Hotelfachschule in Lau-

sanne. Sprachen: Französi-

sch, Englisch (Aufenthalt

in England), gute Deutsch-

vorkenntnisse. Offerten unter

Chiffre H S 2445 an die

Hotel-Revue, Basel 2.

ITALIEN

parlant parfaitement anglais

et espagnol cherche place

dans entreprise

hôtelière

En été chauffeur profess.;

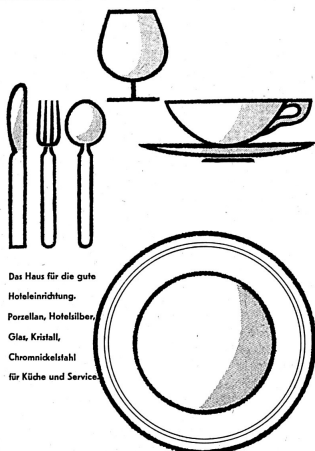
МОСКОВСКАЯ ОСОБАЯ ВОДКА

Moskowskaja Osobaja Wodka

der einzige echt russische Wodka – es gibt keinen bessern

LATELTIN AG., ZÜRICH

Merz



Das Haus für die gute
Hotelausrichtung.
Porzellan, Hotelüber-
glas, Kristall,
Chromnickelstahl
für Küche und Service.

Basel

Merz AG, Badenerstrasse 20, Telefon 061 23 18 42

Direktor, Gerant, Oberkellner oder Chef de service

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre D C 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für unser Personal

für die Wintersaison 1956/57, evtl. Jahresstelle, französische Schweiz bevorzugt, Posten als

Sekretärin
Deutsch, Franz., Engl., Ital. in Wort und Schrift
I. Saaltchter
tranchieren, flambieren, perfekt Englisch
Buffetdame
Anfangs-Restaurationskassier
Casserolier

Offerten an Strandhotel Belvédère, Basel 3.

Junger, tüchtiger **Hoteller** mit eigenem Sommerbetrieb, Absolvent der Hotellschule, sucht Stelle auf den 15. November oder nach Übereinkunft als

Sekretär, Kassier, Journalführer, Receptionist oder Chef de rang

Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre S K 2401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

sucht Stelle in Wintersaison oder Stadtbetrieb. Offerten an Hedi Bucher, Postfach 67, Ascona.

Sekretärin

per 1. November, Jahresstelle bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre H E 2404 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erster Chef de rang

Italiener, 30jährig, ledig, französisch, deutsch, englisch und spanisch sprechend, sucht Wintersaisonstelle oder Stelle nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre E C 2444 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin

sucht Stelle für Wintersaison. Höhenkurorte der Schweiz bevorzugt. Praxis: Eine Sommersaison als Alleinsekretärin. Sprachen: Französisch, Englisch, Deutsch. Offerten unter Chiffre S N 2327 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Empfangssekretär

Deutscher, 28 Jahre alt, Hotelfachschule Heidelberg, bisher in erstklassigen Häusern tätig gewesen, sucht Position in erstem Schweizer Hotel. Erich Bott, Voburgerstrasse 4, München 42 (Deutschland).

Hotel-Restaurant

an bevorzugter Lage eines Fremdenzentrums von internationalem Rang

PACHT

Umstande halber wird in voller Entwicklung begriffenes, zukunftsreiches Sommersaisongeschäft ab Frühjahr 1957 in Pacht neu vergeben. Es kommt nur tüchtiger, beweglicher und sprachkundiger Fachmann in Frage, der in der Lage ist, eine grössere Kautionsleistung zu leisten. Volle Diskretion wird zugesichert. Bewerbungen erbeten unter Chiffre S 15866 an Publicitas Luzern.

An der grössten Ausfall- und Durchgangsstrasse der
STADT BERN wird demnächst ein

HOTEL GARNI

mit ca. 60-100 Betten erstellt. Grosse Einstellhalle und weitere grosse Parkmöglichkeiten für Autos. Nur finanzkräftige Fachleute können berücksichtigt werden. Absolute Diskretion wird zugesichert. Offerten sind zu richten unter Chiffre A 5719 Y an Publicitas Bern.

Im Hotelfach bestausgewiesene und an selbstständigen Arbeiten gewöhnte Schweizerin sucht per 15. November oder nach Übereinkunft Stelle als

Sekretärin-Korrespondentin oder Aide-Directrice

Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, mittlere Italienischkenntnisse. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre AS 4571 J an Schweizer Annoncen AG., «ASSA», Biel.

Premier chef de rang

Italien, 30 ans, célibataire, langues: français, allemand, anglais, espagnol, cherche place pour saison d'hiver ou date à convenir. Offres sous chiffre P R 2445 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

A vendre machine à glace

avec accessoires. Etat de
nouf. Prix intéressant.
S'ad. A. Staempfli, Grandson
(Vaud).

«STAMM»- Küchen- maschine

noch unter Garantie stehend,
besonderer Umstände wegen
günstig zu verkaufen. Aus-
kunft und Vorführung: Lutz,
Dufourstrasse 97, Zürich
Tel. ab 24. Okt. 1956: 242211

Lautsprecher- und Verstärkeranlage

für Veranstaltungen, Film,
Musik usw. günstig abzu-
geben. Schröder & Hoppe,
Apparatebau, Friesendorf
(bei Kassel), Deutschland.

Zur gefl. Notiznahme!

Insertaten-Aufträge be-
lieben man bitte an die
Administration, nicht
an die Redaktion zu
richten.

Jeune couple hôtelier en possession de la patente
du canton de Vaud, cherche

direction ou gérance

d'un hôtel-restaurant ou Tea-room. Ecrire sous
chiffre P. S. 17977 L., à Publicitas, Lausanne.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Bekanntschaft

zwecks späterer Heirat sucht Wirtsohn, Mitte
30er Jahre, mit bekanntem Hotel-Gasthof in der
Nordwestschweiz. Tüchtige Tochter mit Fähig-
keitsausweis oder solche, die ihn erwerben könn-
en, sind gebeten, Offerten mit Bild zu senden
unter Chiffre OFA 17310 Zr an Orell Füssli-
Annoncen, Zürich 22.

NEU VIM bringt Glanz und Sauberkeit wie noch nie!

Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:

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

Kaufen Sie VIM im Kessel
zu 10 oder 15 kg!

Profitieren Sie
von der speziell für Sie
geschaffenen Gross-
packung! Sie kaufen
billiger ein ... und auf
Wunsch erhalten
Sie dazu gratis
einige Streudosen
zum Nachfüllen.

V/GK 1



VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES
IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Englischkurse für Anfänger u. Fortgeschrittene.
Unverbindl. Auskunft u. Prospekt durch
das Schulsekretariat in der Schweiz:

Fritz Schilling, Lindenstrasse 33
Zürich 8 - Telefon (051) 34 49 33

Teppich-Reinigung

Orient-Teppiche Fr. 5.- per m²
Maschinen-Teppiche Fr. 4.- per m²
Spannteppiche und Doormatscher. Individueller Unterricht.
Reparatur-Service (Abholdienst).

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

Verkaufe: Hotelherd

elektr. 8 Platten, 2 Backöfen, 1 Wärmeschrank,
neuerwertig. Ausserordentlich günstige Occasion.
Offerten unter Chiffre E 17454 Z an Publicitas
Zürich 1.

A remettre à Lausanne

café-restaurant

bel établissement avec salle à manger et terrasse.
Nécessaire pour traiter Fr. 200000.-. S'adresser
à Spielmann, notaire, Lausanne.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Res-
taurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirt-
schaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen, Sonderleh-
gänge für Réception und Dolmetscher. Individueller Unterricht.
Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermit-
tung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekt durch
GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Gelegenheit!

Folgende für eine Ausstellung angefertigten
elektrischen Apparate sind ab Fabrik sofort ab-
zugeben:

Restaurationsherd

mit 6 Platten, 1 Backofen, 1 Wärmeschrank,
1 fahrbare Wärmeschrank für ca. 150 Teller,
1 Bain-marie, Grösse 80 x 85 cm, darunter ange-
baut 1 Wärmeschrank für ca. 60 Teller. Alles
fabrikneu zu günstigen Preisen.

Anfragen unter Chiffre K 17532 Z an Publicitas,
Zürich 1.

Hotel-Restaurant-Tea-Room

mit 44 Betten, Autoparkplätze und Umgebung in
Ortschaft im Herzen des Berner Oberlandes aus
jahrzehntelangen Besitz bei einer Anzahlung von
Fr. 50000.- preiswert zu verkaufen. Auskunft
unter Nr. 1881 an G. Frutig, Hotel-Immobilien,
Spitalgasse 32, Bern.

Berner Oberland

Hotel-Pension

mit 47 Betten in ruhiger Lage eines Fremden-
ortes sehr preiswert zu verkaufen. Anfragen
unter Nr. 1881 an G. Frutig, Hotel-Immobilien,
Spitalgasse 32, Bern.

Hotel-Pension-Tea-Room

Kleines, nettes Geschäft in Ferien- und Sportort
des Kantons Waadt infolge Krankheit in der Be-
sitzerfamilie preiswert zu verkaufen. Anfragen
unter Nr. 1859 an G. Frutig, Hotel-Immobilien,
Spitalgasse 32, Bern.

Zu verkaufen

in Kantonshauptstadt

Hotel-Restaurant

Kleinstbetrieb. Kategorie I. Umsatz rund Fr. 300000.-.
Evtl. auch Pacht. Übernahme nach Überein-
kunft. Zuschüssen mit Kapitalnachweis unter
Chiffre K H 2459 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GELEGENHEITSKÄUFE!

Ein- und Doppelschlafzimmer samt Inhalt
(Rosaheer). Einzelne Möbel aller Art: Antike
Möbel, Kupfergeschirr, 2 Kassen National
mit Kontrollstreifen, Handbetrieb, 1 Aufschnitt-
maschine, elektrisch. Gartenstühle u. Tische.
Offertiert zu unschlagbaren Preisen. J. Feusi,
Antiquar, Postfach 55, Diessenhofen, Tel. (053)
68615 ab 18 Uhr.

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Fragen der Küchenkalkulation

In einem Artikel über «Küchenkalkulation und Fleischpreise» hat dipl. Küchenchef und Fachlehrer G. Hüni eine überaus interessante Tabelle über die Entwicklung der Fleischpreise in den Jahren 1913 bis 1955 publiziert. Mit einem Hinweis auf weit zurückliegende Zeiten, als die Küche nach dem reinen «Qualitätsprinzip» geführt wurde, begründet der Verfasser die Dringlichkeit einer exakten *Küchenkalkulation*. Diese dürfte heute bei allen Fachleuten unbestritten sein. Dass Beherrschung der Materie, welche bei einem Koch mit einer *guten Rezeptierung* verbunden ist, und *Kenntnis der Einstandspreise* die beiden Eckpfeiler jeder Küchenkalkulation bilden, ist eine Selbstverständlichkeit. Wieviele Faktoren bezüglich des Einkaufs, der zweckmässigen Auswertung, der Restenverwendung usw. den Faktor der Wirtschaftlichkeit beeinflussen können, wird in dem Artikel mit Recht festgestellt. In welcher Form und unter welchen Umständen in den einzelnen Betrieben die Kalkulation in die Praxis umgesetzt wird, ist wohl in den meisten Fällen durch die Betriebsleitung bestimmt. Der Koch und damit der Küchenchef als verantwortlicher Fachmann für die der Küche belasteten Umsätze muss in seinem Interesse dafür besorgt sein, dass Wareneinkauf und Warenverbrauch darauf vor sich gehen, dass man von einer wirtschaftlichen Küchenführung sprechen kann. Als Norm für die Fachschulen hat man den Warenkosten 90% Unkosten zuzuschlagen, wobei es allerdings sehr wichtig ist, den jungen Leuten diese Unkosten zu begründen, um nicht falsche Schlussfolgerungen aufkommen zu lassen.

Nun ist erwiesen, dass die Höhe der Verkaufspreise weitgehend durch die Art des Betriebes bestimmt wird. Ein Luxushotel oder ein erstklassiges Restaurant werden bestimmt andere Faktoren der Kalkulation in Rechnung stellen müssen als eine Bierhalle oder ein einfaches Speiserautaurant. Mit der Ausweitung der Speisekarte, mit der gesteigerten Verfeinerung der Leistungen als Ausdruck von Qualität wachsen in jedem Falle die Unkosten. Das wirkt sich in den höheren Preisen aus, und diesem höheren Preis steht – das dürfen wir annehmen – die höhere Qualität gegenüber. In dem fraglichen Artikel wird nun der Versuch unternommen, die stark erhöhten Fleischpreise, welche verteuert wurden, dadurch zu korrigieren, indem man einzelne *Rezeptierungen von der kalkulatorischen Seite her vereinfacht*, d. h. indem man teures Fleisch durch billigeres ersetzt oder indem man einige verteuerte Beilagen weglässt und an deren Stelle andere Ingredienzien verwendet. Nachdem die Kochkunst mit allen ihren Schöpfungen die Frucht einer höchst persönlichen Eingebung und geschmacklichen Empfindens ist und sie sich nur dadurch ständig wieder erneuert, dass sie in den Kompositionen die besten Grundsätze der Klassik – vielleicht nicht in der quantitativen, aber sicher in der qualitativen Form – beibehält, darf sie sich durch solche willkürliche Änderungen nicht beeinträchtigen lassen. Deshalb sind die beiden von G. Hüni angeführten Vergleiche in höchstem Masse anfechtbar. Nachdem unsere Lehrabschlussprüfungen in ihren Anforderungen bereits höchste Anforderungen stellen, und da die Meisterprüfung selbst für fortgeschrittene Köche ein Höchstmass an Wissen verlangt, wird man durch solche differenzierende Auslegungen bestimmter Begriffe grösste Verwirrung schaffen. Wir möchten daher die beiden Beispiele von der praktischen Seite her untersuchen. Zu dieser Stellungnahme halten wir uns verpflichtet, weil wir als Fachlehrer dem ganzen Berufsstand gegenüber die Verpflichtung haben, Grundsätze zu vermitteln, welche doch wieder in keiner Weise die betriebseigenen Formen beeinträchtigen, d. h. keine Korrektur an der Praxis der Lehrkräfte bedeuten. Die beiden von Hüni angeführten Beispiele sind: Zubereitung und «Kalkulation der Consommés» und das «Filet de bœuf Wellington».

Consommé:

Eine Consommé nennt man in deutscher Sprache eine Kraftbrühe. Dafür sollte nach dem neuesten Werk «Hotel- und Restaurationsküche» nur gute Fleischbrühe, verstärkt durch mageres Klärfleisch, genommen werden. Sie soll fettlos sein und im Aussehen dem Tee gleichen, wird übrigens auch zu angemessenem Preis verkauft und in der Regel in der Tasse serviert. Im «Escarifier» (deutsche Ausgabe 1923) wird von «Consommé simple» gesprochen mit Zutaten, welche das doppelte Quantum Fleischzulage enthält wie nach der fraglichen Rezeptierung im fraglichen Artikel. Ein Beweis, dass quantitativ aus dem früheren Überfluss schon wesentlich und mit Recht abgebaut wurde. Doch darf man eine gewisse Grenze nicht unterschreiten. Auch die Diskussionen über Verwendung von Plasma oder Eiweiss, ob überhaupt Klärung oder keine Klärung, widersprechen den begründeten Regeln. Es gibt gross Verschiedenheiten; sie als allgemeingültig zu erklären, ist sehr gewagt. Es wird doch kein Messen behauptet, dass Suppenfleisch eine wirkliche Kraftbrühe im Sinne der klassischen Consommé bildet; und wenn man sie anbietet und den Preis dafür verlangt, besteht nicht die geringste Veranlassung, Fleischbrühe als Kraftbrühe zu deklarieren. Wirtschaftlicher wird diese Consommé, wenn man Klärfleisch und Zutaten wieder richtig verwendet, und es ist nun Sache des Kochs, diese Verwendung miteinzukalkulieren.

Was G. Hüni als vereinfachte Methode vom Standpunkt der Wirtschaftlichkeit rezeptiert, entspricht in keiner Weise dem Begriff einer Consommé. Zudem: wie teuer wird eine Tasse Consommé verkauft? Ich fand keine Karte, wo eine solche unter Fr. –80 bis 1.50 angeboten wurde. Dürfen wir mit gutem Gewissen einem Gast solche Preise zumuten für einen Eigenaufwand in der Höhe eines Bruchteils dieses Preises? Stellen die Prüfungsexperten und Fachlehrer nicht gelegentlich die Frage: Was ist der Unterschied zwischen einer Bouillon ordinaire, einer Bouillon de viande und einer Consommé?

Bouillon ordinaire ist gewöhnliche Rindsknochenbrühe.

Bouillon de viande ist Fleischbrühe von Siedfleisch und wird als solche angeboten.

Consommé ist in jedem Falle Kraftbrühe, erhalten durch Zusatz von Klärfleisch zu der üblichen Knochen- oder Fleischbrühe.

Wirtschaftlichkeit kann also nur bedeuten, mit einem Minimum an erforderlichen Mitteln das Maximum an Güte zu erreichen. Aber jeder Versuch hat eine minimale und eine optimale Grenze. Da entscheidet vor allem der Betrieb selbst, seine Preise und damit auch seine Klientel.

Filet de bœuf Wellington:

Das wäre das zweite der von G. Hüni angeführten Beispiele. Zweifellos hat sich hier etwas Neuzeitliches-Klassisches herausgebildet. Vielleicht sagt uns Harry Schraemli, wo, wann und von wem das «Filet de bœuf Wellington» erstmals serviert wurde. Ich kann mich an folgende Quellen halten: Ernst Pauli verwendet eine Duxelles mit Zusatz von Gänseleber und Trüffeln und feinspartem Schweinefleisch. Der Zusatz von Gänseleber und Trüffeln dürfte in der Schweiz üblich und Regel sein. Zweifellos bildet dieser Zusatz eine qualitative Verbesserung des Gerichtes und liegt ganz auf der Linie der aus Frankreich stammenden Pasteten und Terrinen. Frische Trüffelfeste ergeben ein labelfhaftes Aroma, und der Geruch wird unter der Teigruste eingefangen und teilt sich dem Ganzen mit. Charles Michel war bestimmt ein Köhner. Er füllte das Filet mit Gänseleber und Trüffeln in der ganzen Länge und gab die Duxelles wie üblich um das Filet. Also eine starke Übersteigerung. Zahllos waren die Gäste, welche diese Spezialität begehrten – und bezahlten. Vielleicht wäre eine neue Namensgebung begründet gewesen, weil das ursprüngliche Rezept weit einfacher ist.

Im alten und neuen Werk «Die Hotel- und Restaurationsküche» (Banzer Friebe, wieder Neuauflage 1956, Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co., Gießen) wird eine Duxelles verwendet von Zwiebeln, Schalotten, Champignons und Tomates concassés. Alfred Walterspiel verwendet nach seiner Rezeptierung in «Meine Kunst in Küche und Restaurant», S. 278, eine Duxelles aus feingehackten rohen Champignons, einem Drittel ganz feingehacktem, gekochtem Schinken und einem Hauch Knoblauch, löst das eingedünstete Gehack mit Sherry ab und gibt einen guten Löffel frisches Tomatenpüree dazu und etwas eingekochte Kalbsjus. Hier

fehlt Gänseleber und Trüffel vollständig, und auch die Sauce, welche dazu gereicht wird, ist keine Trüffelsauce.

Im neuen Lexikon von R. Hering ist eine Duxelles von Wurzelgemüsen und Champignons vermerkt. Damit dürfte erwiesen sein, dass sich in der Schweiz eine verbesserte Form herausgebildet hat, und wir dürfen mit gutem Grund E. Paulis Fassung als verbindlich für unsere Examinatoren betrachten. G. Hüni macht nun den Versuch, das qualitativ bessere und preislich teurere Filet Wellington durch ein einfacheres Rezept zu ersetzen, um ebenfalls einen günstigeren Preis zu erzielen. Das Verhältnis der beiden Rezeptierungen steht Fr. 5.25 zu 3.28. Dabei wird in beiden Fällen, wie bei Pauli, Fleischfarce verwendet, eine Sache, die bei uns allgemein üblich, aber eben doch nicht verbindlich ist. Nach welcher Auffassung wird nun ein Lehrling oder ein Koch an der Meisterprüfung beurteilt? Sind das nicht ganz grosse Differenzen? Grundsätzlich ist zu bemerken, dass der Geschmack von Gänseleber und Trüffel unbedingt eine starke Bereicherung bedeuten. Ihr Weglassen kann nicht als Verbilligung ohne jede Einbusse an Qualität bezeichnet werden. Aber es stellt sich hier wie bei der Consommé eine grundsätzliche Frage: Welchen Betrieb kann man verpflichten, dass eine oder andere Rezept anzuwenden? Welchem Gast kann man verbieten, für einen höheren Preis eine bessere Qualität zu erstehen? Ist es nicht sehr gefährlich, mit klassischen Namen derartige Vereinbarungen zu decken, nur um zu zeigen, dass man alles und jedes auch viel billiger machen kann? Ein jeder Koch sollte wissen, dass es in den wohl meisten Methoden mehrere Möglichkeiten der praktischen Anwendung gibt. Man kann sich eine Menükombi vorstellen, wo der Gast das beste Filet Wellington wünscht zu jedem Preis – man wird ihm das Maximum an Qualität bieten – ein anderer möchte auch Filet Wellington zum halben Preis – man wird also Trüffel und Gänseleber weglassen müssen.

Nach meiner bescheidenen Auffassung darf im Bestreben, die Küchenkalkulation wissenschaftlich zu fördern, nicht mit solchen Vergleichen argumentiert werden. Dem Kochlehrling zu sagen, dass es in einer Küche für jedes Ding eine zweckmässige Verwendung gebe, dass die Ausnützung auch des kleinsten Restes mithilft, die Küche wirtschaftlich zu machen, dass es darauf ankommt, mit der Ware so umzugehen, wie wenn man sie selbst bezahlt hätte, dass man den Koch dazu erzieht, wirtschaftlich zu arbeiten, weil er damit ja schliesslich seine eigene Chance der Existenzverbesserung durch höheren Lohn verbessern kann, dass man ihn lernt, Qualitäten zu unterscheiden und richtig anzuwenden, das dürfte entscheidend werden für seine Berechnungen. Ihm den Schlüssel zu geben, die Basis der Preise und der Rezeptierung, die Ermittlung der Zuschläge usw. führt nicht über die Deklassierung klassischer Rezepte – sondern liegt in der richtigen Relation von Einkauf und Verkauf der Waren. Weil der Koch selbst die Achse bildet, ist es unerlässlich, dass man ihn seiner Stellung gemäss auch schätzt, achtet und fördert – durch Qualität in jeder Beziehung.

Willy Brenneisen

L'horaire d'hiver de Swissair

La saison d'hiver, pour Swissair, sera marquée par deux événements importants: la mise en service, sur l'Atlantique-Nord, dès le 21 décembre, des nouveaux Douglas DC-7C «Seven Seas» et l'ouverture d'une nouvelle ligne Zurich-Stuttgart-Cologne.

Les «Seven Seas» sur l'Atlantique-Nord

Les nouveaux «Seven Seas» assureront, dès le 21 décembre 1956, cinq services par semaine à destination de New York. Un sixième sera ajouté dès le début de février 1957. Sauf un de première classe, avec ou sans lit, tous ces services seront mixtes, soit classe touriste et première classe avec lit. Deux, puis trois d'entre eux seront assurés via Genève, trois via Francfort. Dans les deux sens, la traversée sera faite sans escale. En direction est-ouest, une escale technique est prévue à Shannon. L'introduction du DC-7C sur la ligne Suisse-New York permettra de réduire de 3 heures la durée du voyage entre notre pays et les Etats-Unis, de sorte qu'il ne faudra plus que 16 heures pour se rendre de Genève à New York et 13 heures en sens contraire.

Equipé du radar de bord RCA et du «Sperry Radio Beam Coupler», le «Seven Seas» sera le plus grand avion de la flotte de Swissair. Son poids total maximum autorisé au décollage sera de 65 000 kg. Sa cabine décorée par le célèbre créateur suisse René Huber – qui créa les costumes des grands films à Hollywood – offrira place à 42 ou 70 passagers selon les versions. Elle sera extrêmement tranquille car les moteurs ayant été éloignés de 1 m 50, leur bruit se fera beaucoup moins entendre, d'autant moins que de nouveaux dispositifs d'insonorisation ont été installés dans la paroi et les fenêtres de la cabine. Le premier DC-7C arrivera en Suisse vers le 5 novembre, le second un mois plus tard. Ils porteront les noms de «Genève» et «Zurich».

Nouvelle ligne Zurich-Stuttgart-Cologne

Pour la première fois, une ligne directe reliera tous les jours, dès le 29 octobre, les villes de Zurich et de Cologne, via Stuttgart. Les voyageurs de Genève auront une correspondance direct à Zurich. Partant de Genève à 6 h. 45, ils seront à Cologne à 10 h. 50. En sens contraire, ils pourront être à Genève à 15 h. 45 après avoir quitté Cologne à 11 h. 20.

Maintenance du service du matin et du soir entre Genève et Zurich

Répondant à un vœu exprimé à plusieurs reprises, Swissair a décidé de maintenir, pendant l'hiver, les services du matin et du soir entre Genève et Zurich. Le départ de Genève de l'avion du matin a été légèrement retardé. En revanche, l'avion reliant, le soir, Zurich à Genève, partira un peu plus tôt. Cette décision tient compte des désirs de nombreux milieux genevois qui trouvaient le départ du matin trop avancé. Enfin,

signalaient encore que ce service Genève-Zurich-Genève sera, dorénavant, assuré avec des Convaire «Metropolitan». A part les deux services du matin et du soir, un troisième service quotidien Genève-Zurich-Genève sera assuré au début de l'après-midi, ceci en plus des possibilités offertes par les long-courriers partant de Suisse ou y arrivant.

Autres lignes

Vers l'Angleterre, tous les services seront, dorénavant, assurés avec des Douglas DC-6B et des Convaire «Metropolitan». Le nombre des services quotidiens d'Air France et de Swissair entre la Suisse et Paris seront accrus par rapport à l'hiver dernier, tant au départ de Genève que de Zurich.

En ce qui concerne les lignes Suisse-Bruxelles et Suisse-Amsterdam exploitées en pool par Swissair avec Sabena d'une part et KLM d'autre part, on note un accroissement du nombre des vols quotidiens. Pour la première fois, un service matinal Genève-Zurich-Amsterdam, et un autre Genève-Zurich-Bruxelles seront assurés trois fois par semaine avec départ de Genève à 6 h. 45 et arrivée à Amsterdam à 10 h. 25, ou à Bruxelles à 10 h. 50.

En Allemagne, à l'exception de la nouvelle ligne Zurich-Stuttgart-Cologne déjà signalée, tous les services sont maintenus comme en été, à l'exception du service du soir, direct, Zurich-Francfort qui sera suspendu dès le 20 octobre, et du service matinal entre Francfort et Zurich qui sera interrompu dès le 21 octobre. La ligne Zurich-Düsseldorf sera exploitée deux fois par jour avec des Convaire.

Vers l'Espagne, le service hebdomadaire Genève-Palma de Majorque sera maintenu jusqu'au 28 octobre et reprendra le 16 février. Signalaient que, à partir du 1er janvier, les «Metropolitan» relèveront les DC-4 sur la ligne Genève-Madrid-Lisbonne, exploitée deux fois par semaine. Sur la ligne Genève-Barcelone, où Swissair assurera une partie de ses services avec des «Metropolitan», Iberia portera de 3 à 4 le nombre de ses services hebdomadaires, de sorte que, dorénavant, il y aura chaque jour un avion entre Genève et Barcelone comme durant l'été.

Enfin, le service bi-quotidien Genève-Nice sera maintenu durant tout l'hiver. D'autre part, la ligne quotidienne directe Genève-Rome est maintenue sans changement à l'horaire d'hiver.

Dans le domaine du transport de fret, un second service hebdomadaire Suisse-New York sera exploité durant la période de fin octobre à fin décembre 1956.

Relevons, pour conclure, que Swissair disposera dès la mi-octobre de sept des 11 «Metropolitan» commandés. Ils seront mis en service sur les lignes Genève-Londres, Zurich-Bâle-Londres, Zurich-Manchester, Genève-Paris, Zurich-Bâle-Paris, Genève-Bruxelles, Zurich-Amsterdam, Zurich-Vienne, Genève-Rome, Zurich-Milan-Rome, et Genève-Zurich.

Une recette d'Eugène Bejottes

Le poulet sauté à la Bigourdane

Eléments:

1 Poulet bien en chair; sel, poivre, beurre et huile, oignons moyens, mousserons ou champignons de couche, 2 tomates, 1 poivron vert, 1 bouquet garni, 1 gousse d'ail, 1 déci de vin blanc, 1 déci fond de veau, 1 verre à liqueur d'Armagnac, un soupçon de bolets pulvérisés, bandes de jambon de Bayonne, croûtons en cœur, persil haché.

Exécution:

Prenez un beau poulet bien en chair comme il sied au pays de Bigorre et après l'avoir flambé et vidé, découpez-le comme il convient, en suivant la méthode classique – soit ablation du cou et des ailerons, mais en laissant à nu les os des ailes de façon à les coiffer d'une manchette si tel est votre désir. Assaisonnez ces morceaux de sel et poivre et faites les revenir en sautoir au beurre mélangé d'huile préalablement bien chauffés. Une fois la coloration obtenue, retirez votre sautoir sur un coin du fourneau et laissez s'échapper lentement la cuisson à couvert. Retirez, maintenant les pièces et tenez les au chaud. Mettez à leur place un oignon finement haché ou ciselé. Dès qu'il a pris une couleur blonde, adjointez-lui une petite poignée de mousserons ou, à défaut, des champignons de couche escalopés, un poivron vert en dés, les deux tomates pelées épinées et concassées, un petit bouquet garni un peu forcé en thym, une gousse d'ail écrasée. Laissez mijoter quelques minutes pour évaporation d'une partie de l'eau de végétation. Allongez avec un déci de bon vin blanc, autant de fond de veau; laissez réduire jusqu'à densité voulue, versez y un petit verre de cet Armagnac dont ce pays a le secret et un soupçon de bolets sèches pulvérisés. Le poulet étant dressé, rectifiez l'assaisonnement de la combinaison et versez la sur la bestiole. Placez dessus en quadrillé les bandes de jambon passées préalablement à la poêle. Sautonnez de persil haché, entourez le tout de petits croûtons taillés en cœur colorés au beurre. Mettez les manchettes si cela vous dit.

Et voilà comment loin des yux du profane.

Le poulet est traité à la mode Bigourdane.

Il va de soi que cette formule peut s'appliquer au poulet poêlé.

Eug. Bejottes

Sehr gutes Bodensee-Fischereijahr

Das Jahr 1956 wird als eines der besten Fischerjahre am Bodensee in die Geschichte eingehen. Der Ertrag wird mehr als doppelt so gross sein als im Vorjahr. Nach der Statistik des Eidgenössischen Fischereispektorats wurden allein vom Januar bis und mit August 1956 im Bodensee und Untersee insgesamt 185 923 kg Fische im Wert von 524 057 Franken gefangen, gegenüber 101 975 kg im Wert von 278 478 Fr. in der gleichen Zeit des Vorjahrs. Ursache dieses guten Ergebnisses ist der aussergewöhnlich hohe Ertrag an Blaufelchen, die in den ersten acht Monaten 1956 mit 139 564 Kilo im Wert von 411 111 Fr. zu Buch stehen. Im September haben diese Grossfische bei den Blaufelchen angehalten. An zweiter Stelle folgen mengenmässig die Barse, an dritter die Hechte und an vierter die Weissfelchen.

Diese Meldung ist in zweifacher Hinsicht interessant. Einmal zeigt sie, dass, trotz einer mehr als 80%igen Steigerung des mengenmässigen Fangergebnisses, der Durchschnittserlös pro Kilogramm nicht nur nicht gesunken ist, sondern im Gegenteil noch eine leichte Erhöhung von Fr. 2.72 auf Fr. 2.81 aufweist. Daraus darf geschlossen werden, dass der Absatz dieser Rekordfänge keinen nennenswerten Schwierigkeiten begegnete. Zum zweiten aber muss man sich wirklich fragen, warum ungeachtet dieses guten Bodenseefischereijahres – am Bodensee ist die Berufsfischerei bekanntlich am stärksten vertreten – der «Schweizer Bauer» in seiner von uns unter dem Titel «Les pêcheurs de nos lacs vont-ils disparaître?» veröffentlichten Notiz sich darüber beklagt, dass die Behörden keinerlei Verständnis für die Sorgen und Nöte eines Berufsstandes hätten, der Gefahr laufe, zu verschwinden. Die Frage möge der Leser selbst beantworten. War am Ende auch dieser sehr gute Fischerjahr verhängnisvoll für den Berufsfischer? Es sollen allerdings die Fangergebnisse in anderen Seen wesentlich schlechter ausgefallen sein, so dass nicht gesamtschweizerisch von einem guten Fangjahr gesprochen werden kann. – Es sei auch zugegeben, dass nicht auf die Ergebnisse eines Jahres abgestellt werden darf.

Wenn der Artikel im «Schweizer Bauer» aber behauptet, die Preise für Felchen, Egli und Weissfelchen seien heute gegenüber 1944 um fast einen Franken niedriger, dann muss man auch erwähnen, dass 1944 die Lebensmittelrationierung in voller Schärfe gehandhabt wurde und für nicht rationierte Nahrungsmittel, wie Fische, Preise erzielt werden konnten, die nur aus den damaligen Ernährungsschwierigkeiten zu erklären waren. – Dies verschweigt der «Schweizer Bauer» wohlweislich.

BIRDS EYE *empfehlen*

BOHNEN

zart und fadenlos – das ganze Jahr wie frisch von der Ernte!

Sortierungen: fein, mittelfein.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Depôtäre.

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

DIVERS

Réjouissant accroissement du nombre des passagers SWISSAIR

Dans la période du 1er janvier 1956 au 9 octobre 1956, SWISSAIR a transporté déjà plus de 630 719 passagers, dépassant en chiffre le résultat de toute l'année dernière. En moins de 10 mois, elle a transporté plus de passagers qu'au cours de ses 19 premières années d'exploitation de 1931 à 1949 (627 711).

Les compagnies américaines transportent 300 millions de passagers

D'après une estimation basée sur des indications de l'Office de l'air des Etats-Unis, les compagnies américaines assurant un trafic de lignes régulières ont transporté, le 29 juillet de cette année, leur 300 millionième passager. Il a fallu 24 années pour atteindre, en 1950, les 100 millions. Ce chiffre a été doublé 4 ans après et, maintenant, après deux nouvelles années il est déjà triple.

Les postes allemandes inaugurent l'« auto-télégramme »

Les postes allemandes ont inauguré un service d'auto-télégrammes. Les personnes qui circulent en automobile à l'étranger peuvent recevoir des télégrammes si elles se mettent en rapport avec des offices spécialement aménagés pour cela. Ce service a été introduit à titre d'essai avec la France. Les auto-télégrammes peuvent être retirés pour le moment sur les deux routes françaises suivantes: 1. Paris-Lyon-Marseille, Nice-Vintimille, et 2. Paris-Calais-Tours-Poitiers-Bordeaux-Hendaye.

L'administration française a installé deux ou trois postes routiers sur ces artères, postes où l'on peut retirer des télégrammes. De nuit, des affiches lumineuses indiquent le nom et le numéro de la voiture du destinataire. Ces télégrammes coûtent environ 15 marks de plus que les télégrammes ordinaires. Ils sont acceptés aux risques de l'expéditeur.

VIENT DE PARAÎTRE

Revue de Tourisme

Le numéro 3/1956 est introduit par une étude de M. P. Defert (Paris) sur la dispersion sociale dans les stations touristiques. La méthode consiste à établir, sur la base de la classification hôtelière, une typologie de

l'habitat touristique allant de la station mondaine à la station bourgeoise et populaire. Le caractère social de 31 grandes stations de montagne ressort clairement de cette analyse. Un exemple de planification touristique est fourni par M. Z. Schneitger qui parle de l'aménagement de la région polonaise de Zakopane en vue de recevoir le tourisme de masse. Au Dr P. Bernecker (Vienne) de tracer les différentes étapes de la reconstruction et modernisation de l'équipement touristique en Autriche. La réussite de cette action est due, en grande partie, à l'aide américaine dont Charles S. Gordon (Berkely, Californie) étudie l'incidence sur le tourisme européen. Par ailleurs, les dépenses des touristes américains en Europe ont beaucoup contribué à diminuer le déficit-dollars. Les difficultés d'une comparaison internationale des statistiques du tourisme sont mises en lumière par le professeur K. Knapf (Berne) qui préconise, à titre complémentaire, l'application de la méthode du sondage dans le recensement du mouvement touristique. Enfin, le professeur A. Mariotti (Rome) nous fait revivre, de façon charmante, les voyageurs illustres dans la Rome du XVII^e et XVIII^e siècle.

BÜCHERTISCH

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik. 11. Jahrgang, Heft 3/1956, Art. Institut Orell Füssli AG., Zürich 3.

Nr. 3/1956 des «Archivs» enthält eine Reihe von Aufsätzen von verkehrspolitischen Interesse. Ein holländischer Sachkenner, J. C. Hoffmann, schildert die Verkehrskoordination in den Niederlanden. Die Niederlande sind verkehrspolitisch in verschiedener Hinsicht beispielgebend, unter anderem haben sie auch dem in so vielen Ländern ungelösten Problem der Verkehrskoordination eine wie es scheint tragbare Lösung zu geben vermocht.

Der folgende Aufsatz stellt eine statistische Studie dar, welche die westeuropäischen und amerikanischen Eisenbahnen in ihrer wirtschaftlichen Entwicklung vergleicht. Verfasser ist Dr. Robert Kalt.

Die umfangreichste Studie stammt aus der Feder von Dipl.-Ing. Willfried Biedenkopf, einem deutschen Fachmann. Sie betitelt sich: «Zur Nachkriegsentwicklung der Reisezugfahrpläne in Europa». Durch minutiösen Vergleich der Sommer- und Winterfahrpläne der meisten europäischen Länder kann der Verfasser sowohl für die Vorkriegszeit wie für die letzten Jahre ein interessantes Bild der Betriebspolitik der europäischen Eisenbahnunternehmungen zeichnen.

Wie üblich ist der Teil der Abhandlungen gefolgt von der Chronik, betreut von Dr. B. Tapernoux, Ing. Martignoni und Dr. H. Staffelbach.

Dr. Günther Menges: Methoden und Probleme der Deutschen Fremdenverkehrsstatistik. Heft 3 der Beiträge zur Fremdenverkehrsforschung in der Schriftenreihe des Instituts für Fremdenverkehrswissenschaft an der Johann-Wolfgang-Goethe-Universität Frankfurt a. M., Kommissionsverlag Dr. Waldemar Kramer, Frankfurt a. M. 1955, 277 Seiten.

Auch wer sich nicht gerne, wenn er nicht gerade vom Fach ist, die Mühe macht, ins einzelne gehende wissenschaftliche Untersuchungen mit Anmerkungen und Literaturhinweisen gründlich durchzuarbeiten, wird von dieser Studie aus dem Institut für Fremdenverkehrswissenschaft an der Universität Frankfurt a. M. angenehm überrascht sein. Sie bringt in flüssiger, leichtverständlicher Sprache einen Überblick über den Stand der Fremdenverkehrsstatistik in der Bundesrepublik Deutschland unter Einschluss einer Betrachtung der Hilfsstatistiken und einer kritischen Analyse der Leistungsfähigkeit der Fremdenverkehrsstatistik im eigentlichen Sinne. Von da an schreitet sie fort zu einer Untersuchung der Umgestaltung und Reform der deutschen Fremdenverkehrsstatistik. Dabei werden ein Augenblicks- und ein Fernziel aufgestellt. Das Augenblicksziel umfasst Vorschläge, die sofort zur Verbesserung durchgeführt werden können; das Fernziel umschließt das, was als langfristiges Programm anzusehen ist. Da jegliche wissenschaftliche Bearbeitung fremdenverkehrswirtschaftlicher Fragen von exakt gewonnenen Zahlen über die Fremdenverkehrsvorgänge abhängig ist, kommt einer Umgestaltung der Fremdenverkehrsstatistik erhöhte Bedeutung zu. In Anbetracht dieser Tatsache ist die Studie von Dr. Günther Menges von allgemeinem Interesse und jedem Fremdenverkehrsfachmann zum Studium wärmstens zu empfehlen.

Dr. Franz Schuhwerk, St. Blasien

«Servier- und Tafelkunde». — Aus der Feder von Karl-Heinrich Wendt erschien in diesen Tagen im Verlag der «Deutschen Hotel-Nachrichten», vereinigt mit «Küche und Keller», Hamburg 13, ein reichlich illustriertes, nahezu 100 Seiten umfassendes Buch unter dem Titel «Servier- und Tafelkunde» zum Preise von DM 3.80.

Karl-Heinrich Wendt steigt gründlich, aber auch konzentriert und ansprechend in die Gesamtmaterie ein und verbreitet sich ausführlich über die Einführung in die Servierkunde, über erste Arbeitsregeln, über das Herichten eines Speisesaals, über die notwendigen Vorbereitungen und über die Grundregeln und die Praxis des Ausdeckens.

Ein Routinier auf diesem Gebiet wird die Schrift gern auch unter dem Gesichtswinkel lesen, all das einmal schwarz auf weiss vorgestellt zu bekommen, was er inzwischen aus der Praxis heraus beherrscht. Dem

Nachwuchs aber — darauf kommt es dem Verfasser wohl besonders an — wird von vornherein all das leichtfasslich ausgebreitet, was es sich aneignen und beherrschen zu lernen gilt. Das Büchlein kann jungen, strebsamen Anfängern im Servierberuf bestens empfohlen werden.

«Der öffentliche Verkehr», Heft 10, Oktober 1956. — Der Verband schweizerischer Transportunternehmungen hielt seine 150. Verbandskonferenz in diesem Herbst in Lausanne ab. In der Oktobernummer (Heft 10) des «Öffentlichen Verkehrs» findet sich eine Zusammenfassung der dabei behandelten Fragen und der gefassten Beschlüsse. Reich illustrierte Artikel berichten sodann über die «Canadian Pacific Railway Company», über herbstliche Fahrten auf dem Bielesee und einen «Nachtzug» bei den Zürcher Verkehrsbetrieben. Ferner wird auf die Fortsetzung der Privatbahnhilfe durch den Bund und auf das Problem der unbewachten Bahnübergänge hingewiesen. Am Schluss des Heftes finden wir, wie gewohnt, Kurznachrichten und Hinweise aus dem Gebiet des öffentlichen Verkehrs.

Kein einfaches Volk der Hirten — Betrachtungen zur schweizerischen Gegenwart von Adolf Guggenbühl. In Leinen Fr. 14.80. Schweizer-Spiegel-Verlag, Zürich 1.

Bald ernst, bald amüsant, hier kritisch, dort versöhnlich, immer aber unterhaltend und anregend.

Im Gegensatz zu dem Buch «Es ist leichter als Du denkst», das dem einzelnen Menschen zeigt, wie er sein eigenes Leben besser gestalten könnte, befasst sich der Verfasser in diesem Werk mit dem Schweizer Volk als ganzem. Kleines wie Grosses, Politik und Freizeitgestaltung, Kultur und Wirtschaft, Feiertag und Werktag werden in einem klaren Spiegel aufgefangen.

Ob die schleppende Erledigung der Geschäfte durch unsere Gerichte angegriffen oder das Jassen verteidigt wird, ob Guggenbühl gegen die langen Reden an Banketten wettert oder das Geheimnis der Urteilskraft des Stimmbürgers ergründet, ob er die Möglichkeit eines schweizerischen Lebensstils im Zeitalter der Technik untersucht oder die europäischen Integrationspläne — immer verblüffen die von einer tiefen Liebe für unser Land getragenen Ausführungen durch ihre Treffsicherheit.

Ein Buch, das sich schwer einreihen lässt, aber bestimmt von Männern und Frauen, Alten und Jungen mit grösstem Interesse gelesen wird.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Insertenteil: E. Kuhn

Orient- und Maschinen- TEPPICHE

Läufer, Vorlagen, Umrandungen etc.

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

Hotels und Restaurants 10% Spezialrabatt

Unverbindliche Besichtigung und
Verkauf täglich im

grossen Zürcher Teppichlager

HEUSSER

Zürich 5 • Konradstrasse 9 • nächst Hauptbahnhof
Telephon (051) 42 28 33



Teepol wird in Hotel- und Restaurationsbetrieben verwendet für:
Geschirr, Glaswaren, Besteck, Fussböden, Treppen, Plattenbeläge, Wände, Türen, Fensterrahmen, Badezimmer, Toiletten; Einweichen, Vorwaschen von Bett- und Küchenwäsche, Berufskleidern; Schaumbehandlung v. Polstermöbeln, Teppichen; als Autoschaum usw.

20000 Liter Reinigungslösung aus einer einzigen 20-kg-Kanne

Was sagt Ihnen diese Zahl?

Sie sagt mehr: sie bedeutet, dass Sie die Reinigungsprobleme Ihres Betriebes mit wesentlich geringerem Aufwand an Zeit und Kosten einfacher, rascher und gründlicher bewältigen können — dank Teepol. Teepol ist ebenso erstaunlich ausgiebig wie vielseitig und zudem ein Riese an Reinigungskraft. Es eignet sich für alle Reinigungszwecke mit Wasser, bzw. Schaum, so dass Sie für den grössten Teil Ihrer Reinigungsarbeiten nur noch ein einziges Mittel benötigen. Teepol ist kein Pulver, sondern liegt bereits in flüssiger Form vor und muss deshalb nur noch mit kaltem oder warmem Wasser verdünnt werden. Faustregel: 1–2 Esslöffel Teepol auf 10 Liter Wasser! Teepol dringt mild und doch kräftig in die feinsten Poren und löst auch im härtesten Wasser verdünnt rasch und gründlich Fett und Schmutz. Es enthält weder Alkali noch Säuren, ist unschädlich, ungiftig und geruchlos. In den handlichen Plastic-Spritzdosen abgefüllt, ist Teepol an jedem Platz sofort gebrauchsbereit.

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 B
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 (Switzerland),
Abt. Chem. Produkte, Löwenstrasse 1, Zürich

A

Nous cherchons d'occasion

**tout grands plats
ovales en argenterie**

Adressez offres sous chiffre L A 2400 à l'Hôtel-
Revue à Bâle 2.

Lerne

Englisch
in London

an den London Schools of
English, 20/21, Princes Street,
Hanover Square, London W.1.
Spezialkurse für jeden Zweck
des ganzen Jahr. Für Unter-
kunft kann gesorgt werden.

MÖBELFABRIK Gschwend A G Steffisburg

zeigt:

eine grosse Auswahl Stühle
— von der einfachsten bis zur
modernsten-exklusiven Form —
Günstige Preise. Kurzfristig
ab Lager lieferbar.

jetzt

in der Ausstellung von Mustermustern

Leonhardstrasse 10, Zürich Tel. 34 94 99

Verlangen Sie Offerte oder den Besuch unseres Innenarchitekten.



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 08

Zu verkaufen

im hohen Leventina-Tal (Tessin), 1326 m ü. M.

HOTEL

mit Patent, ca. 60 Betten, teilweise modern eingerichtet, mit grosser Liegenschaft. Besonders empfehlenswert für Bergkolonie oder Ruheheim. Für eventuelle Verhandlungen sich wenden an Rechtsanwalt Alfonso Riva oder Rechtsanwalt Alfredo Tassi, beide in Lugano, oder Rechtsanwalt E. Gutmann, Bärenstrasse 22, Zürich.

Sehr gutgehendes

Hotel-Restaurant

in zukunftsreicher Ortschaft im Aargau zu verkaufen.

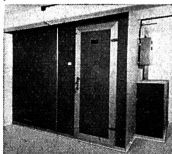
Offerten unter Chiffre Z V 2407 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GENFERSEE

Hotel-Restaurant-Bar

in sehr schöner, dominierender Lage, 30 Betten, renoviert, Minigolf, grosser Parkplatz, zu verkaufen (Besitz einer AG.). Offerten unter Chiffre P T 81880 L an Publicitas, Lausanne.

Neu! Neu!



Kühlkabine (zerlegbar)

Jenzer & Kraft
Apparatebau
Arlesheim (BL)
Telephon (061) 82 69 91

Wenn es für Sie wichtig ist, dass die Wäsche sofort trocknet und dass um ein Drittel oder die Hälfte mehr in einem Waschprozess behandelt werden kann, dann sind

Percal-Leintücher

und Percal-Kissenanzüge das einzig Richtige. Unsere Qualität hat in Hotelbetrieben schon weit über 300 Wäschen überdauert. Verlangen Sie bitte Muster.



Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051 25 00 93



Blumen für Hotel und Restaurant

Nelken, Rosen

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

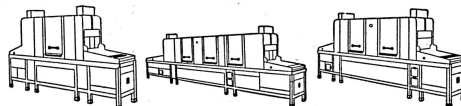
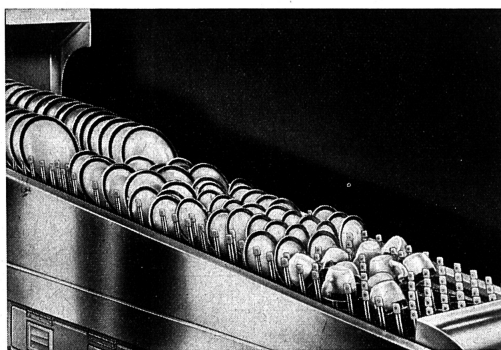
Blumen-Kummer, Baden
Weisse Gasse 7
Tel. (056) 6 62 88

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

schon ab Fr. 18.-.
O. Locher, Baumgarten, Thun

HOBART - Fließbandmaschine



wäscht - spült - trocknet

Benötigt

keine Körbe
keine Trockentücher
keine Chromstahlische
mehr.

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

Verlangen Sie unverbindlich unsern Prospekt.

HOBART-MASCHINEN

J. Bornstein AG., Zürich 2

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

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

Telefon (031) 227 35



Le Champagne préféré



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



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 221 44

ENGLAND

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

Neue Kurse beginnen: 5.1., 20.3. und 28.5.7. à pauschal nur £ 78. 10 Wochen. Auf. Prospekt durch Generalist., Niederhofstrasse 22, Zürich 8, Tel. (051) 24 75 74.

BEVOR SIE

Wolldecken
Chaiselongue-Decken
Lagerdecken oder
Reisedecken

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

Tuchfabrik S. Bosio, Chur
Telephon (081) 238 19

Günstig zu verkaufen
kleineres

Hotel-Café-Restaurant

Passanten-Lage in Hauptstadt der Ostschweiz. Komplett mit sämtlichem Inventar. Zentralheizung. Grosser Umsatz. Anfertigung unter Chiffre H C 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Kurhaus

24 Betten, in wunderbarer Lage, 20 Autominuten von Lugano, ca. 160 Acres Umschwung, umstehend, daher möglichst bald zu verkaufen.

Nur kapitalkräftige Interessenten wollen sich melden unter Chiffre 9947 an Publicitas Lugano.

FLORENZ

Länge des Arno, zwischen Ponte Vecchio und Ponte Santa Trinità, in historischer Lage, mit verführerischem Panorama und 30 Meter Fassade am Fluss.

Grundstück zu verkaufen

Sehr geeignet für den Bau eines grossen Hotels (17 000 Kubikmeter). Für Verhandlungen wende man sich an: Architetto Gianni Patrini, via Solferino 18. Tel. 66 82 35 Milano (Italia).

Hotel garni

à remettre à Lausanne, pour cause de santé, petit hôtel garni de 45 places. L'hôtel est en cours de rénovation et de modernisation avec pose d'ascenseur neuf. Chiffre d'affaires moyen des dernières années environ Fr. 55 000.-. Loyer Fr. 10 000.- l'an net. Bail de 15 ans inscrit au R. F. Situation plein centre, 2me rang. Reprise Fr. 220 000.-, nécessaire pour traiter minimum Fr. 120 000.-. Réouverture début 1957. Ecrire sous chiffre P G 81849 L à Publicitas, Lausanne.

Nützen Sie die kurze Zeit! - Schmücken Sie Ihre Gaststätte!

Verlangen Sie spezielles

Propagandamaterial

bei der

Schweiz. Propagandazentrale
Zürich Hohlstrasse 35, Telephon (051) 25 43 50

Sauser - Innenplakätchen

gratis

Sauser - Tischreiter

gratis

Sauser - Menukarten

gratis

Dekorationsmaterial:

Girlanden
aus Reblaub, 1 m Länge, zum Spezialpreis von Fr. -50.

Künstliche Trauben

rot und weiss, 24 Beeren, zum Spezialpreis von Fr. -60.

STIMMUNG UND FRÖHLICHKEIT ZUR SCHWEIZER SAUSER-ZEIT

