

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **66 (1957)**

Heft 42

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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

Inserats: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 22.-, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.-. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.-, vierteljährlich Fr. 9.-, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnements: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstr. 19. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnements 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, Elisabethenstrasse 19. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 42 Basel, den 17. Oktober 1957

Erscheint jeden Donnerstag

66. Jahrgang 66^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 17 octobre 1957

N° 42

Une propagande à contresens

On se souvient que, dans le « Livre blanc » publié au début de cette année par la *Commission européenne du tourisme*, il était fait état du développement prodigieux que prendrait le trafic touristique intercontinental au cours de ces prochaines années. Les « experts » estimaient qu'en 1960, le trafic entre les Etats-Unis et l'Europe aurait au moins triplé, ce qui signifiait, puisque 500 000 Américains avaient traversé l'Atlantique en 1956, qu'on devait pouvoir compter dans 3 ans sur une affluence de 1,5 million de ressortissants américains. Cette prophétie pour le moins téméraire incitait le comité européen de tourisme à recommander une construction massive d'hôtels dans les pays touristiques du vieux continent.

On sait aussi que notre président central, le *D^r Franz Seiler*, a mis en garde - dans le discours présidentiel qu'il a prononcé à l'assemblée des délégués de la SSH 1957 au Burgenstock - contre ces estimations qu'il jugeait beaucoup trop optimistes. Selon le *D^r Seiler*, aucun élément n'indiquait véritablement une progression aussi rapide et le faible degré d'occupation des hôtels européens, de même que leur rentabilité absolument insuffisante témoignaient du fait que, quelques périodes de pointe mises à part, l'Europe possédait un nombre amplement suffisant de lits d'hôtels. Certes le tourisme était en train de se développer d'une manière réjouissante et peu à peu une augmentation raisonnable des lits aurait été justifiée dans certains cas et dans certains endroits, mais il ne fallait pas se laisser aller à des généralisations qui ne répondent pas à la réalité.

Comme on a pu le lire en allemand sous la plume d'un de nos correspondants, dans le n° 41 de l'Hotel-Revue, l'avis de notre président est partagé par de nombreux spécialistes de l'hôtellerie et du tourisme. C'est ainsi que dans le plus ancien organe professionnel pour l'hôtellerie et le tourisme édité en Allemagne - qui paraît sous le nom de « *Hotel in Heidelberg* » et qui est destiné aux membres allemands de l'Association internationale de l'hôtellerie - le *D^r G. Lotz*, hôtelier à Nuremberg, a consacré un article au « *Trafic touristique entre les USA et l'Europe* ».

Sur la base de chiffres concluants et de judicieuses réflexions, il démontre qu'il est indiqué de faire preuve de réserve quant aux possibilités ultérieures d'expansion du trafic touristique américain à destination de l'Europe. Cette attitude correspond mieux à la réalité que les prophéties selon lesquelles le nombre des touristes américains en Europe aurait bientôt triplé. Il fait entre autres remarquer qu'il est enfantin de croire qu'il suffit d'étendre la capacité de transport du trafic intercontinental pour que le nombre des personnes transportées double ou triple automatiquement.

En effet, il suffit de se reporter aux chiffres du tourisme américain en Europe au cours de l'année 1957 pour être fixé sur l'instabilité de la progression prévue, puisque l'on constate un net recul sur l'année dernière. Le *D^r Lotz* met en évidence à ce propos l'importance de la propagande collective des pays de l'OECE en Amérique, tout en estimant que l'Europe est cependant restée en arrière en matière de publicité par rapport à ses concurrents les plus actifs. Il poursuit par des critiques que nous traduisons ci-après et qui corroborent celles formulées par notre président central et dont nous avons parlé plus haut.

Ainsi la prophétie du Comité européen de tourisme, selon laquelle le trafic touristique entre les Etats-Unis et l'Europe devait augmenter de 150%, ne s'est pas réalisée. Mais presque partout ce trafic est en recul par rapport à 1956 si l'on en croit les informations intermédiaires données par l'American Express sur l'évolution de la saison. Il ne faut point non plus espérer que les mois d'août et septembre permettront de rattraper le retard accumulé.

En outre, le président du comité européen de tourisme, *M. O. Haulot* - comité chargé de la propagande pour l'Europe - a proclamé dans son « Livre blanc » sur la politique touristique en Europe, qu'il n'y avait pas assez de lits d'hôtels sur le vieux continent, proclamation qui a été reprise dans des articles publiés par toute la presse mondiale. Cette affirmation est donc une véritable propagande à contresens, puisqu'elle agit contre les voyages à destination de l'Europe. En effet, qui prendrait pour but de vacances des pays dont les propagandistes eux-mêmes déclarent qu'ils ont trop peu de lits d'hôtels de premier rang pour accueillir l'afflux croissant d'Américains, dont le nombre triplera d'ici 1960?

1957 n'a pas marqué d'amélioration, mais, pour la première fois, on enregistrera un recul. L'Europe n'a pas trop peu, mais au contraire, à certains moments, beaucoup trop de lits d'hôtels. Il n'y a que quelques stations qui sont vraiment au complet pendant la haute saison. Et le *D^r Lotz* poursuit:

« Dans la République fédérale allemande, par exemple, l'augmentation de la fréquentation a été plus qu'absorbée dans maints endroits par l'accroissement du nombre des lits d'hôtels, et cela a pour conséquence une diminution du degré d'occupation.

Ceci n'empêche pas cependant la presse mondiale de continuer à prétendre que l'Europe possède trop peu de lits d'hôtels. Les *ASTA-Travel-News*, la Revue des Agences de voyages américaines, publient sous le titre « *The hotel shortage may be the most stubborn hurdle for the travel industry to overcome in Europe* » un extrait du « Livre blanc » de *M. Haulot*. Les conclusions logiques que les lecteurs doivent tirer de cette citation sont qu'il leur faut choisir pour leurs vacances des pays qui ne connaissent pas de telles difficultés. L'organisation internationale de l'hôtellerie a déjà, il y a longtemps, réfuté des thèses erronées de ce « Livre blanc ». Cependant, ni le comité européen de tourisme, ni son président, ne se sont crus obligés jusqu'à présent de publier une rectification ou de reconnaître qu'ils s'étaient trompés. Le tourisme européen devra-t-il encore souffrir longtemps de ces fausses affirmations? Entre-temps, cependant une voix s'est quand même élevée aux Etats-Unis aussi pour faire entendre un autre son de cloche. Dans les « *Asta-Travel-News* », *Mrs E. L. Thurner*, la représentante bien connue des grands hôtels européens vient d'écrire à ce propos: « ... the so-called shortage of hotels, and hotel space in Europe is currently being 'ballyhooed' to an unwarranted alarming degree in both newspapers and magazines. Even though the emphasis is on what the shortage may be in the forthcoming age of 'jet' air-travel, some of these 'lurid' reports and 'humorous' articles may have an adverse effect upon present and future European travel.

The very persons who sponsor and write and publish widely distributed articles have not an intelligent approach to or understanding of the actual hotel situation abroad, which has not reached the saturation point.

Il n'y a rien à ajouter à cela et l'on doit simplement se demander: Quand les organisations touristiques compétentes et les gouvernements européens se décideront-ils à prendre eux-mêmes position et à faire en sorte que les deniers publics qui sont destinés à la propagande touristique ne soient pas utilisés pour diffuser des opinions personnelles qui constituent une propagande à contresens?

On ne peut qu'approuver le *D^r Lotz*, lorsqu'il prétend qu'une propagande comme celle faite par le « Livre blanc » et ses affirmations fantaisistes sur le manque de possibilités d'hébergement convenable en Europe est le contraire d'une propagande véritable et efficace. Les gouvernements qui mettent des sommes à la disposition de la propagande collective en Europe seront bien inspirés de prendre à cœur l'avertissement du *D^r Lotz* et de faire en sorte que les effets de cette propagande ne soient pas annulés ou fortement entravés par les affirmations dont nous venons de parler.

Neue Aspekte der Fremdenverkehrswerbung

Von Privatdozent Dr. Günter Menges, derzeit Bern, Forschungsinstitut für Fremdenverkehr

Als der amerikanische Chrysler-Konzern im Jahre 1950 in Absatzschwierigkeiten geriet, entschloss sich die Geschäftsleitung, in verstärktem Masse Marktforschung zu betreiben. Man fragte die potentiellen Käufer von Automobilen, wie sie sich ihren zukünftigen Wagen vorstellen; auf Grund der Marktforschungsergebnisse wurde der Plymouthtyp dann so umgebaut, dass er genau den Vorstellungen entsprach, die von den potentiellen Konsumenten geäußert worden waren. Es entstand ein kleines, handliches Auto. Chryslers Absatz jedoch ging, als das neue Modell auf dem Markt war, auf fast die Hälfte zurück. Der Konzern kam schliesslich im Jahre 1954 in eine existenzbedrohende Krise; und dabei hatte er das Vernünftigste getan, was nach den klassischen Regeln der Werbewissenschaft zu tun war.

Dass indessen die klassischen Regeln der Werbewissenschaft auf die moderne Gesellschaft nicht mehr passen, dass die Werbepsychologie, die von der Hypothese eines rationell entscheidenden Individuums ausgeht, problematisch geworden ist: zu diesem Schluss kommt fast zwangsläufig, wer sich mit den Methoden und Ergebnissen des neueren «Motivational Research» befasst.* Um das Beispiel zu Ende zu führen: Chrysler befragte in seiner äussersten Notlage die Fachleute vom «Motivational Research». Sie rieten auf Grund ihrer tiefenpsychologisch orientierten Untersuchung dazu, noch dickere, noch blitzendere Autos zu bauen als zuvor. Chrysler befolgte auch diesen Rat; diesmal erwies er sich als nützlich: der Marktanteil konnte zurückerober werden.

Man mag nun einwenden, der Automarkt ist nicht der touristische, und was für Amerika gilt, braucht nicht für Westeuropa gültig zu sein. Das ist vielleicht richtig, und die Westeuropäer mögen auch - wenn sie Grund haben - stolz darauf sein, dass sie noch nicht den «hidden persuaders» folgen, dass sie noch Seife an Stelle von Schönheit, Autos an Stelle von Prestige kaufen. Indessen zeigen doch die wenigen Erfahrungen,

* Es sei insbesondere auf das soeben erschienene und sehr lesenswerte Buch von Vance Packard «The Hidden Persuaders», New York 1957, verwiesen, dem auch das zitierte Beispiel entnommen ist.

SCHWEIZER HOTELFÜHRER 1958/59

Meldefrist für Korrekturen

1. November 1957

Die Mitglieder sind gebeten, Korrekturen für den neuen Schweizer Hotelführer, insbesondere auch alle Änderungen an Telefonnummern, Zeichen für Garage und fließendes Wasser, Bettenzahl, Öffnungszeiten usw., den Sektionspräsidenten, denen kürzlich ein Zirkular betreffend den neuen Hotelführer zugestellt wurde, bis spätestens 1. November zu melden.

Mitglieder, die keiner Sektion angehören, wollen ihre Korrekturen direkt an das Zentralbüro des SHV, Postfach, Basel 2, einsenden.

Korrigenda

Im Zirkularschreiben an die Sektionen vom 28. September 1957 betreffend Schweizer Hotelführer 1958/59 (deutsche Fassung) hat sich ein Druckfehler eingeschlichen. Auf Seite 2, dritte Zeile, muss es richtig heissen: «Erhebung der Maximalpreise» anstatt «der Minimalpreise». Wir bitten, diesen Druckfehler zu korrigieren.

die man mit dem «Motivational Research» in Westeuropa gemacht hat, dass auch hier jedenfalls eine Skepsis gegenüber der traditionellen Werbepsychologie nicht schaden kann, die - wenn sie auch schon lange Irrationalismen zu berücksichtigen trachtet, etwa und sehr bezeichnend durch die häufige Verwendung erotischer Bildmotive - so doch bei weitem nicht aus dem Zustand einer gewissen schwerfälligen Hausbackenheit herausgekommen ist.

Was nun speziell die Fremdenverkehrswerbung anbelangt, so ist ihre Situation auf dreierlei Weise exponiert. Grundsätzlich insofern, als der touristische Konsument - da ihm die Ware nicht physisch demonstriert werden kann - der Werbung als unerlässliche Information (oder, wenn man so will, als Informationsurrogat) bedarf. Die Werbung ist für den Tourismus - oft ist schon darauf hingewiesen worden - ein kardinales Problem, ein sehr viel bedeutenderes als in anderen Wirtschaftszweigen. Daraus allein folgt, dass Theorie und Praxis des Tourismus in ganz besonderem Masse gehalten sind, die Entwicklung der Werbepsychologie aufmerksam zu verfolgen.

Daneben aber, und dies ist in der aktuellen Sicht ungleich wichtiger, befindet sich der Fremdenverkehr gegenwärtig in einem ausserordentlich starken Konkurrenzdruck von seiten der langlebigen Gebrauchsgüter, einem Konkurrenzdruck, der um so gefährlicher ist, als die Frem-

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Allocation du Dr Franz Seiler	2
Bestigung des Fujiyama	2
Report of Mr. John R. Armleder	3
A l'approche de la saison d'hiver	3
Les promotions de l'Ecole hôtelière	4
Der Kurdirektor hat das Wort	13
Ein internationales Gastronomietreffen in Bern	14

denverkehrspraxis ihn ganz augenscheinlich verkennt. Untersuchungen, die im Institut für Fremdenverkehrswissenschaft, Frankfurt a. M., und im Forschungsinstitut für Fremdenverkehr, Bern, durchgeführt wurden, sind zu dem bemerkenswerten Resultat gelangt, dass trotz der Hochkonjunktur, in der sich der Fremdenverkehr befindet, die touristische Konsumquote, d. h. der Anteil der gesamten Ausgaben für Fremdenverkehr am gesamten Volkseinkommen, gegenwärtig niedriger liegt als vor dem Kriege (Westdeutschland) bzw. niedriger als im Kriege und unmittelbar danach (Schweiz). Für Westdeutschland und die Schweiz sind detaillierte Berechnungen ausgeführt**), für andere Länder liegen Indizien vor, dass die Situation dort nicht viel anders ist. Doch nicht nur an der touristischen Konsumquote (obwohl hier besonders eindringlich) ist das relativ (!) zurückgebliebene Wachstum des Fremdenverkehrs nach dem Kriege zu demonstrieren, auch die Inbeziehungsetzung der Frequenzfiguren zu den Bevölkerungszahlen weist in die gleiche Richtung. Freilich ist der Fremdenverkehr überhaupt mobiler (das Reiseelement des Tourismus dominiert stets mehr gegenüber dem Aufenthaltselement) und damit zugleich «sichtbarer» oder gleichsam «öffentlicher» geworden.

Man hat von seiten der Fremdenverkehrsforschung eindringlich nach den Gründen für die auf den ersten Blick ganz unwahrscheinliche Erscheinung des vergleichsweise zurückgebliebenen Wachstums des Fremdenverkehrs gesucht, und man ist zu der Erkenntnis gekommen, dass die primäre Ursache der Konkurrenzdruck von den Industrien der langlebigen Gebrauchsgüter herdarstellt.

Diese letzteren nun, die Industrien der langlebigen Gebrauchsgüter, betreiben eine überaus starke und auf Massenwirkung angelegte Werbung. Ihr steht gegenüber die zumeist ästhetisch sehr qualifizierte, aber in ihrer Wirkung auf die breite Masse der Konsumenten vielleicht doch nicht allzu effektvolle und ein wenig zaghafte Fremdenverkehrswerbung.

Nun kommt aber noch hinzu, dass ohnehin keine Institution existiert, die die Interessen des Fremdenverkehrs als solchen, insbesondere gegenüber den Industrien der langlebigen Gebrauchsgüter, vertreten würde. Die nationalen Fremdenverkehrsinstitutionen sehen ihre Konkurrenten vornehmlich in den ausländischen Staaten. In der Konsumdisposition zum Beispiel eines niederländischen Haushalts aber ist «Die Schweiz» keine Alternative zu einem Fernsehempfänger, sondern: Urlaub zu machen. «Die Schweiz» ist nur die Marke, aber der Artikel, um den es dem Haushalt geht, wenn er das Einkommen disponiert, ist «In die Ferien fahren». Unglücklicherweise wird in der Fremdenverkehrswerbung so gut wie nie für den Artikel als solchen geworben.

Welche praktischen Probleme sich daraus ergeben, mag folgendes belegen: Westdeutsche Bausparkassen haben versucht, mit Werbung gegen den Fremdenverkehr Kunden zu gewinnen. Die nationale deutsche Fremdenverkehrsorganisation vermag dem nur sehr unwirksam

**) Über dieselben soll an dieser Stelle noch ausführlich berichtet werden.

Besteigung des Fujiyama

Fräulein R. Eichenberger, die frühere stellvertretende Leiterin unseres Stellenvermittlungsdienstes SHV, ist nach ihrem Ausscheiden in den Dienst des Eidg. Politischen Departementes getreten. Schon nach kurzer Zeit ist sie als Botschaftssekretärin nach Tokio versetzt worden, von wo sie uns diese interessante Schilderung einer Besteigung des Fujiyama, dieses für die Japaner heiligen Berges, sendet.

Die Besteigung des Fujiyama (Fuji = Eigenname, yama = Berg) ist für viele shintoistische Japaner Lebensziel. — Wir Schweizer in der Botschaft in Tokio, die wir den Vulkan nur aus der Ferne kannten, wollten uns dieses Erlebnis nicht entgehen lassen. Unseren sieben verabredeten wir uns auf einen Augusttag, denn der Fuji ist nur Juli/August besteigbar; während der übrigen Zeit des Jahres ist es gefährlich, wenn nicht unmöglich, ihn in Gummisohlen und anderer unzuverlässiger Bekleidung, wie sie der Japaner im allgemeinen trägt, zu erklimmen. Unvorstellbare Menschenmengen steigen deshalb während der beiden Sommermonate Tag und Nacht den «heiligen Berg» hinauf und hinab.

Wir trafen uns also am 6. August 1 Uhr mittags. Die beiden Autos, in denen wir mit den vollen Rucksäcken untergebracht waren, bahnten sich den Weg durch das Gehölz der Innerstadt, die wir nach einer guten Stunde hinter uns liessen. An Reisfeldern vorbei, gelangten wir nach einer weiteren halben Stunde in hügeliges Gebiet: dem gestauten Sagami-See entlang wählten wir uns fast in der Schweiz! Weiter gingen an die vier Stunden auf schlechten, ungeteerten Strassen nach Fujiyoshida, das wir als Ausgangspunkt für unsere Besteigung erwählt hatten. Da stand er vor uns, der vulkanische Kegel des Fuji, rundherum fast gleich geformt, den Gipfel von Wolken bedeckt, wie beinahe

entgegenzutreten, könnten die Bausparkassen doch vorhalten, dass ihre Werbung sich natürlich nur gegen den teuren Auslandstourismus richte, am Fremdenverkehr der Ausländer im Inland, der Werbedomäne der touristischen Institutionen, freilich seien sie überhaupt nicht interessiert. Tatsächlich sind das aber die natürlichen Konkurrenten des Fremdenverkehrs: die Bausparkassen, die Waschmaschinen-, Fernsehempfänger- und Automobilindustrien, die der Industrie nämlich, deren Erzeugnisse in der Einkommensdisposition der Haushalte Konkurrenzgüter für den Fremdenverkehr darstellen.

Wenn wir nun noch kurz der Frage nachgehen, durch wen die Belange einer Werbung für den Fremdenverkehr als solchen wahrgenommen werden könnten, so ist auf eine solche Frage eigentlich nur zu antworten: Infolge der besonderen Natur des Fremdenverkehrs eine *supranationale Institution*. Wenigstens die Länder, deren touristischer Austausch rege ist, d. h. die untereinander sowohl bedeutende Ausgänge wie Zielländer darstellen, wie gerade die *OECE-Länder*, sollten prüfen, ob sie sich nicht hinsichtlich einer echten (auf den «Artikel» als solchen gerichteten) Fremdenverkehrswerbung werbungsmässig koordinieren wollen, d. h. dass sie sich gegenseitig die Bälle zuspielen würden. Auf eine derartige Weise wäre es möglich, für den Fremdenverkehr die bisher zu vermissen gewesene eigentliche Artikelwerbung zu realisieren. Im Rahmen der «Markenwerbung» könnten dann freilich immer noch die nationalen, gebietsmässigen, örtlichen und schliesslich einzelbetrieblichen Werbebelange vertreten werden. Es sollte vermerkt werden, dass der organisatorische Rahmen für derartige supranationale Zusammenschlüsse auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs durchaus existiert.

Wie könnte nun eine solche koordinierte Werbung für den Fremdenverkehr als Konsumgut aussehen? Greifen wir auf die Erkenntnisse des eingangs erwähnten «Motivational Research» zurück, so müsste das zentrale Anliegen einer «Artikelwerbung» des Fremdenverkehrs in der Demonstration liegen, dass in die Ferien zu fahren eine Sache ist, die sich jeder einzelne redlich verdient hat. Es besteht nach den Ergebnissen des «Motivational Research» kein Zweifel daran, dass die entschiedensten Konsumverhalte gegenüber Gütern, die — wie der Fremdenverkehr — der Meinung der breiten Konsumentenschaft nach Luxusgüter darstellen (ob sie das in einem objektiven Sinn auch sind, ist dabei gleichgültig), von dem «schlechten Gewissen» über das vermeintlich unnötige Geldausgeben herrühren, wissenschaftlich ausgedrückt: aus einem latenten Schuldgefühl heraus. *Das schlechte Gewissen über touristischen Konsum zu zerstören, müsste deshalb das zentrale Anliegen einer Fremdenverkehrswerbung sein.* Die Zerstörung des latenten Schuldgefühls kann vielleicht erreicht werden mit einer Werbung, deren Kern ein Slogan, wie «Mach Ferien, Du hast es Dir verdient» darstellt, die direkt das Ziel angeht, oder auch mit einer Werbung, die gleichsam etwas tiefer ansetzt, als Slogan etwa: «Fahr mal weg, Du hast es nötig».

Man wird die Dinge natürlich sehr genau zu prüfen haben. Man wird Tests anzustellen haben, man wird Erfahrungen sammeln müssen.

immer im Sommer; seine Besteigung kann von verschiedenen Punkten aus unternommen werden. Das nächste für uns war nun, uns mit dem acht-eckigen, übermannshohen Wanderstab zu versehen, auf dem oben ein Fähnchen mit dem japanischen Hebeitzzeichen steckt und an dem zwei Glöcklein baumeln. Der Stecken war schön weiss und leer — das sollte bald anders werden.

Das erste kleine Stück den Berg hinauf konnten wir noch das Auto benutzen. Die nächste Strecke des Weges ging es auf dem Rücken müder, geduldiger Reitpferde. Steil stiegen wir durch den Wald hinan, eines hinter dem andern. Aus der inzwischen hereinbrochenen Dunkelheit — in Japan wird es auch im Sommer sehr früh Nacht — leuchtete uns plötzlich ein Licht entgegen. Es war die erste Station — wir wussten, dass wir deren zehn zu passieren hatten, um den Berggipfel zu erreichen. Ursprünglich waren diese Stationen zur religiösen Einkehr erstellt worden, und wir fanden bei den meisten kleine Tempel, doch heute lässt man sich auch in Japan keine Geschäftsmöglichkeit entgegen und bietet an diesen Stationen neben Schlafgelegenheiten auch Trinkbares an, aber stets ohne Gläser. Doch vor allem wird hier dem weissen Stab der entsprechende Stempel eingebracht mit Nummer und Höhenangabe der Station — selbstverständlich nicht gratis!

Unser Weg führte uns bald durch dichten Nebel, und sich an dunkle, geheimnisvolle Geschichten erinnernd, geisterte unsere Kolonne durch den Wald. Nach der dritten Station — wir sassen bereits etwa 3 $\frac{1}{2}$ Stunden auf dem Rücken der gemächlichen Pferde, leuchtete auf einmal der Mond durch die Bäume und wies uns den Weg. Und als wir gar die Waldgrenze erreicht hatten und nun über kärgliche Weiden zogen, wurde es fast taghell. Jetzt, zum erstenmal auf dieser Reise,

Allocution du Dr Franz Seiler

président central de la Société suisse des hôteliers aux promotions de l'Ecole hôtelière

Messieurs les représentants des autorités,
Monsieur le Président de l'Ecole,
Mesdames et Messieurs,

Je voudrais tout d'abord exprimer, en mon nom et en celui de la Société suisse des hôteliers, notre reconnaissance et notre profonde gratitude au vénéré président de la commission scolaire, M. R. Mojonnet — qui est toujours si jeune de cœur et de caractère — à l'éminente direction, et au corps enseignant si distingué de cette école qui nous est chère, sans oublier naturellement ses organes d'administration.

Je voudrais aussi m'adresser à vous, chers élèves, puisque plusieurs d'entre vous vont quitter définitivement cette école, et vous dire: Puissent les qualités morales et intellectuelles de vos maîtres vous servir d'exemple et de base dans les efforts que vous déploierez pour acquérir cette maîtrise, cet équilibre et cette mesure qui caractérisent les hommes capables d'éduquer et de guider leurs prochains, de bien conduire des entreprises dans tous les domaines de l'activité humaine.

En second lieu, je voudrais vous féliciter, chers élèves de l'Ecole, de votre travail et de votre succès plus ou moins grand, non sans dire un mot d'encouragement à ceux qui n'ont pas ou pas encore réussi.

Dans l'ordre bien compris des mérites et dans la hiérarchie des valeurs, ni le talent, ni le succès ne tiennent le tout premier rang. C'est l'endurance et la force de caractère qui ont très souvent la priorité et qui nous valent la meilleure des récompenses.

L'homme de valeur n'a pas besoin de réussir pour persévérer. Dieu aime réserver ses premiers prix à ceux qui savent redresser une situation compromise, et qui, par leur courage et leur pa-

tience, arrivent à corriger leurs défauts, à surmonter victorieusement leurs difficultés, leurs défaites.

L'avenir est à vous, chers élèves, car l'avenir appartient toujours à la jeunesse. Une époque caractérisée par de véritables révolutions techniques et scientifiques s'ouvre devant vous. Il n'est pas exclu que vous soyez appelés à voir et à vivre les débuts d'un tourisme interplanétaire, que vous comptiez au nombre des premiers propagandistes qui visiteront la lune, pour y faire de la publicité en faveur de l'hôtellerie de notre globe terrestre, et au nombre de ceux qui, les premiers, accueilleront des touristes de là-haut, ou de là-bas. Qui sait?

N'oubliez pas cependant que le vrai progrès et le véritable bonheur ne résident pas dans l'espace extra-atmosphérique, mais dans l'espace vital de l'âme humaine, dans les dimensions infinies d'une vie intérieure qui offre les meilleures possibilités de découvrir des profondeurs secrètes et des altitudes merveilleusement métaphysiques.

Je souhaite de tout mon cœur que les expériences que vous avez faites et que les connaissances que vous avez acquises à notre chère Ecole hôtelière vous aident à gravir les échelons de la carrière et de la maturité. Et c'est ainsi que — entourés non seulement de lunes artificielles, mais surtout du satellite fidèle et indissoluble d'une conscience claire et tranquille — vous pourrez atteindre les sommets resplendissants d'une vie digne d'être vécue et que vous ne regretterez jamais d'avoir choisi cette belle profession hôtelière qui, par excellence, doit rester une profession humaine, c'est-à-dire au service de l'homme et des contacts fructueux et amicaux entre les peuples.

En avant, chers élèves, et bonne chance!

Die vorstehenden Ausführungen mögen lediglich als Hinweis von seiten der Fremdenverkehrsforschung aufgefasst werden. Von ihr wurde zweifelsfrei ermittelt, dass die *touristische Konsumquote* niedrig liegt, und dass die *Ursache* hierfür mit grosser Wahrscheinlichkeit der *Konkurrenzdruck von den langlebigen Gebrauchsgütern* herdarstellt. Es ist darüber hinaus offenkundig, dass eine unmittelbare Fremdenverkehrswerbung (eine «Artikelwerbung») für den Fremdenverkehr nicht existiert, und dass von der neueren Werbepsychologie (dem Motivational Research) überaus wirksame Werbemethoden entwickelt wurden. Aus den Fakten die Konsequenzen zu ziehen, ist Sache der Fremdenverkehrspraxis.

AUSKUNFTSDIENST

Vorsicht, schlechte Zahler!

Unsere Mitgliedern wird geraten, folgenden zwei Reiseagenturen nicht zu kreditieren, da sie trotz wie-

immer noch Geld schulden:
Club des Deux Mondes, 7, rue Daunou, Paris 2e,
Casa de Colombia, 17, rue St-Florentin, Paris 8e.

Bei der erstgenannten Firma handelt es sich um ansehnliche Beträge, die unvorsichtigerweise von Mitgliedern kreditiert wurden.

Wir möchten erneut auf die Gefahr hinweisen, die mit einer Kreditgewährung verbunden ist, sofern ein Reisebüro nicht schon längere Zeit als absolut seriös und vertrauenswürdig bekannt ist.

Attention, mauvais payeurs

Nous recommandons à nos membres de ne pas accorder de crédits aux agences mentionnées ci-après, car malgré de nombreuses sommations et interventions, elles n'ont pas encore rempli leurs obligations à l'égard de quelques-uns de nos sociétaires.

Il s'agit du *Club des deux mondes*, 7, rue Daunou, Paris 2e, et de la *Casa de Colombia*, 17, rue St-Florentin, Paris 8e.

Pour la première de ces firmes, des montants importants lui ont été imprudemment crédités par des membres de notre société.

Nous vous rappelons qu'il est dangereux de faire crédit à une agence de voyages si elle n'est pas connue depuis longtemps comme étant absolument sérieuse et digne de confiance.

gewahrten wir den stumpfen Kegel des Fuji unverdeckt vor uns. — Doch nun war auch die Romantik der Nacht dahin. Bis hoch hinauf stand Licht an Licht — die Stationen, die bis fünfmal geführt werden. Dazu befanden wir uns inmitten unzähliger anderer Bergbesteiger. Manche unter ihnen waren so müde, dass sie nicht mehr weiterkonnten, und sich für die Nacht unter einem Felsen ein Lager bereiteten; andere machten einen Stundenhalt, und viele, viele stiegen wie wir den Berg hinauf.

Nach weiteren drei Stunden waren wir bei der 6. Station angekommen; hier mussten wir Abschied nehmen von unseren braven Gläsern, deren Fell vor Anstrengung schwitzte. Von hier aus führt nur noch ein steiler Felsenweg nach oben.

Es war inzwischen empfindlich kühl geworden, denn wir befanden uns nun auf etwa 2500 m Höhe. Mit Taschenlampen suchten wir den Weg, der uns recht mühsam in fast zwei Stunden die felsige Strecke zur 7. Station führte. Wie froh waren wir, zu hören, dass es hier noch Schlafgelegenheiten gab! Wir stärkten uns mit einer «ocha» — dem grünen japanischen, sehr heiss servierten Tee — und dem mitgebrachten Proviant und zogen uns in die Kematzen zurück. Die uns zugewiesenen Holzpritschen waren mit zwei futtons bedeckt — das sind 2 cm dicke Kapokmattläzlein —, das eine, um sich darauf zu legen, das zweite, um sich zu zudecken. Tröstlicherweise wurde uns noch versichert, dass es in all diesen Hütten reichlich Flöhe gäbe, denn gar zu viele Menschen gingen aus und ein, und die Lager liegen eng nebeneinander. Trotzdem schliefen wir alle bald tief und fest.

4 Uhr 15 war Tagwacht, noch ehe die Sonne aufgegangen war. Sie liess uns gerade noch Zeit, unsere Toilette — ohne Wasser — zu beenden. Dann stieg sie über der Wolkenbank auf, die anfänglich keinen Blick nach unten durchliess. Mit uns sahen dem grossartigen Schauspiel unzählige Japaner zu, sich wortreich unterhaltend und lebhaft gestikulierend. 5 Uhr 30 machten

wir uns an den Aufstieg zum Gipfel, den die Tüchtigen unserer Partie um 8 Uhr morgens erreichten. Ein schöner Fussweg führt bergwärts. Etwas Regen in der Nacht hatte den Staub der mühen, zerfallenden Lavamasse gebunden. Da drangen plötzlich Fetzen von Schlagermusik an unser Ohr — ein Lautsprecher auf dem Gipfel des Berges ergoss die grässlichen Melodien über uns, so lange wir in seinem Bereich weilten.

Dies ist nun eben eine japanische Eigenart, kann doch der Einwohner dieses Landes keinen Ausflug unternehmen, ohne seinen tragbaren Radio mitzuschleppen (wieviel sind wohl schon auf den Fuji getragen worden?). Im Autobus, der über Land fährt, kann man die von den Japanern gierig verfolgten Reporter über Baseballschlägern hören, und zwar in einer Lautstärke, die uns fast das Trommelfell zerreisst. In jedem Warenhaus kreischt ein solcher Apparat, wobei mitunter sogar klassische Musik, d. h. westliche Musik, die der Japaner sehr liebt, gespielt wird. Im Winter, wenn man mit dem Sessellift auf die verschiedenen Höhen zu einer Skifahrt fährt, plärrt einem von jedem Mast aus einem Lautsprecher Musik entgegen. Nicht einmal der heilige Fujiyama wird verschont!

Schon lange leuchteten uns vom Gipfel zwei weisse «torii» (shintoistische Torbogen) entgegen; sie wollten schonbar nicht näher kommen. Endlich passierten wir nach 20 Steinstufen, und oben waren wir. Erschöpft



Report of Mr. John R. Armleder

Co-Chairman «Foreign Hotels» Committee American Society of Travel Agents (ASTA) and Managing Proprietor, Hotel Richmond, Geneva

Le congrès de l'ASTA se déroule cette année, comme on le sait, à Madrid, du 13 au 20 octobre. Nous aurons certainement l'occasion d'en rendre compte, mais nous sommes heureux de pouvoir déjà publier cette semaine le rapport présenté à ce congrès par notre membre, M. J. Armleder, vice-président du comité «Hôtels étrangers» de l'American Society of Travel Agents. M. J. Armleder assure d'ailleurs brillamment la liaison entre l'Association internationale de l'hôtellerie et les organisations internationales des agences de voyages telles que la FIAV et l'ASTA et c'est à lui que l'on doit les simplifications et les rationalisations qui ont pu être apportées dans les relations entre les hôtels et les agences, renforçant ainsi la collaboration entre l'hôtellerie et les bureaux de voyages qui jouent un rôle si important dans le tourisme moderne. (Réd.)

Political events, such as those in Suez and Hungary, have influenced, to a considerable degree, the tourist industry and hotels in particular, this year.

The American tourist usually plans his travels a long time in advance. During the winter months of 1956/57 many Americans decided not to come to Europe this year, fearing the after-effect of the events of last autumn, or of new conflicts - while several thousands of miles away from home - which, I must say, is fully understandable. Others hesitated because they believed it might be difficult to secure gasoline for their cars. More and more Americans bring their own cars to Europe, or hire them after arrival.

The American Express Travel Survey and Forecast of August 1957, states that the result of the mid-season analyses of European travel indicated - «a good summer, a better Fall than last year, but an over-all drop in American visitors for 1957».

This year some Americans have preferred to spend their holidays on their own continent, the West Indies, or tourist areas in the Pacific, as result of substantial advertising campaigns by these interests in important newspapers and magazines in the United States. The decrease in American tourists to Europe would have been still more serious, had not some large mass movements to Europe taken place, such as large conventions of over 22,000 Rotarians, lawyers, doctors, scientists, nurses, Boy Scouts, Legionnaires, printers, Chamber of Commerce representatives, etc. from the United States.

If many European hotels in various countries have once more in 1957 surpassed previous results, it is, above all, due to inter-European travel, which is increasing. The higher standard of living in Europe has given the former lower income groups access to wider and more luxurious travel than formerly. Therefore, 1957 will be, in general, for the hotel industry in Europe, an excellent year.

From these facts, an important conclusion can be made: - in new tourist areas, more hotels of all categories are still needed. In Europe, where more first and particularly second class hotels are needed in the cities, there is no need for de-luxe hotels, as they would stand empty from October to April, were they constructed and opened. It is true that some travellers are inconvenienced each year because they do not make their reservations early. Later, when they do make them, usually those at the last minute, are from that type of traveller who wants «the best» after all, with «preferential treatment». The tremendous investment of capital which would be required is not warranted by the potential return to be realized during the short European «season». There is more than sufficient accommodation in the de-luxe hotels practically throughout the entire year. If may not be the case, in future, if our friends, the travel agents, the Carriers, the Foreign Government Tourist offices and the European Travel Commission (ETC) through their wide advertising, eventually convince the greater number of American tourist to arrange their travel throughout the year. Thus, the long periods of hotel vacancies during winter months would be avoided.

In this respect a very interesting survey of the U.S. Trade Department points out that the present short season requires the hotel owners and transportation companies to recover the cost of their investment within a relatively short period, being one of the main reasons why the cost of a foreign holiday is relatively high. Relief can be obtained only by an increase in «off-season» travel. If holiday travellers to Europe continue to insist on visiting and crowding only the most popular cities and resorts in Europe at the same time, more and more capital may eventually be required to be invested to provide the facilities for their convenience; - facilities which will have to be maintained throughout the entire year, at tremendous cost - eventually to be paid for by the travellers themselves.

A l'approche de la saison d'hiver

Pour une judicieuse politique d'engagement du personnel

La saison d'été tire à sa fin. A la montagne, la plupart des établissements ont fermé leurs portes. Sur les bords des lacs, il y a encore du monde certes, dans de nombreuses stations, mais l'affluence commence à diminuer.

Pourtant, on ne constate que peu de détente sur le marché du travail. Il n'y a que quelques rares catégories professionnelles dans lesquelles il est maintenant plus facile qu'il y a quelques semaines de faire face à la demande. C'est probablement parce que de très nombreux employés d'hôtel jouissent maintenant de vacances bien méritées après le dur labeur effectué dans les entreprises saisonnières. D'autre part, les travailleurs étrangers rentrent dans leur pays.

Si l'on continue à avoir l'impression d'une pénurie d'employés, c'est surtout parce que les hôteliers cherchent déjà assidûment du personnel pour la saison d'hiver. Il suffit de jeter un coup d'œil sur les annonces qui paraissent dans l'Hôtel-Revue pour se faire une idée de la mesure dans laquelle la main-d'œuvre est recherchée.

Bien qu'il n'y ait en hiver qu'un tiers des hôtels saisonniers qui soient ouverts, beaucoup d'hôteliers se préoccupent de s'assurer à temps les employés dont ils auront besoin. Tous sont désireux d'engager du personnel indigène et de donner la préférence à des compatriotes sur d'éventuels candidats étrangers. Ce serait en effet faire preuve d'une myopie aigüe que de ne pas favoriser le personnel suisse, car si les Suisses se laissent aussi séduire par les offres de places à l'étranger, notre hôtellerie doit pouvoir compter sur un «fond» d'employés indigènes qualifiés, consciencieux, et dignes de confiance. Ceux qui ont fait des stages à l'étranger reviennent en général au pays avec l'expérience acquise et après avoir perfectionné leurs connaissances linguistiques. Ce sont d'habitude des éléments particulièrement appréciés des hôtels qui ont une réputation de qualité à défendre. Donner la préférence aux Suisses en engageant du personnel d'hôtel n'est nullement une manifestation de xénophobie. Les étrangers ne pourront en effet être engagés tant qu'il y aura suffisamment d'offres d'employés suisses qualifiés. Si cette main-d'œuvre indigène ne pouvait trouver d'emploi pour la saison d'hiver, elle risquerait fort de chercher ailleurs d'autres occasions de travail ou de gain et serait finalement perdue pour l'hôtellerie. Notre branche qui est déjà contrainte de travailler pendant la saison d'été avec un très fort pourcentage de personnel étranger n'a aucun intérêt à voir la situation empirer encore. Au moment où l'on fait de gros efforts pour développer l'apprentissage dans les exploitations saisonnières, il serait absolument incompréhensible de démontrer ainsi aux jeunes gens qui se destinent aux carrières hôtelières qu'ils n'ont aucune garantie de trouver une place pour la saison d'hiver.

Toutes ces considérations montrent à l'évidence que l'hôtelier a le devoir impérieux d'engager dans toute la mesure du possible du personnel suisse pour la saison d'hiver. Mais le personnel indigène - il faut le dire franchement - doit aussi faire tout ce qui est en son pouvoir pour que ces engagements puissent se faire sans difficulté et surtout à temps. Ceux qui n'ont pas encore d'emploi pour la prochaine saison doivent s'annoncer aujourd'hui déjà et ne pas attendre d'être au seuil même de la saison d'hiver. Ils auraient tort de croire que les hôteliers attendraient justement les retardataires, ou de penser qu'ils pourraient simplement occuper les places destinées à des étrangers qui auraient déjà été engagés par des hôteliers désespérés de n'avoir pu trouver le personnel suisse dont ils avaient besoin.

L'obligation morale de prendre en considération le personnel indigène n'existe qu'à la

Nach einem längeren Zwischenhalt stiegen wir in den Wald hinunter und fingen an, ungeduldig die Nacht vorher passierten Stationen abzuzählen. Alle waren wir müde, doch liess es unser Stolz nicht, zu den Abstieg auf einem Pferdchen zu beenden. Schliesslich, nach sechsstündigem Abstieg, erreichten wir unseren Ausgangspunkt, wo die Autos auf uns warteten.

Spät in der Nacht waren wir wieder in Tokio. Eine grosse und schöne Tour lag hinter uns. Der japanische Volksmund sagt: Wer den Fuji nie bestiegt, ist ein Narr, wer ihn jedoch zweimal bestiegt, der ist ein doppelter Narr. So bin ich zufrieden, kein Narr zu sein und werde mich hüten, ein doppelter zu werden. Ich habe Respekt vor dem höchsten Berg Japans erhalten und werde mich mehr denn je freuen, wenn ich ihn bei klarem Wetter aus der Ferne, ja sogar von Tokio aus, in seiner einmaligen Silhouette sehen kann.

Ruth Eichenberger

condition que les employés d'hôtels qui désirent une place saisonnière pour l'hiver s'inscrivent assez tôt auprès des services de placement professionnels. Chaque employé devrait annoncer à la fin de la saison déjà qu'il cherche une place pour l'hiver. Ce n'est que de cette manière qu'un service de placement aura une vue d'ensemble du marché du travail et des employés disponibles, et qu'il pourra déterminer les catégories professionnelles où il faudra recourir à des étrangers pour combler les vides.

Mais les patrons peuvent aussi beaucoup contribuer à faciliter le recrutement du personnel. Les expériences des dernières saisons d'été ont prouvé que, malgré toutes les difficultés, les établissements sont parvenus à trouver le personnel dont ils avaient besoin, bien que cela leur ait demandé parfois de longs efforts et un travail aussi astreignant que coûteux. S'il y a aussi des maisons qui doivent se contenter d'une main-d'œuvre dont les prestations ne répondent pas entièrement à ce qu'elles en attendaient, c'est que, vu les quelques dizaines de mille d'employés étrangers qui travaillent dans notre pays, il n'est pas possible de faire un tri et de les classer selon leurs capacités. Le fait qu'aucun des hôtels membres de la SSH n'ait dû fermer ses portes, faute d'employés, est la preuve que les efforts des employeurs et les services rendus par les bureaux de placement ont permis de nous préserver du pire. Il n'y a donc pas de raison de se montrer trop pessimiste pour l'avenir, sans vouloir pour cela méconnaître le sérieux de la situation.

Les employeurs devraient cependant faire tout leur possible pour ne pas encore compliquer davantage le problème. Il devrait être évident qu'il ne faut jamais «enlever» un employé à un collègue avant que le contrat de travail qui les lie ne soit arrivé normalement à terme. Vouloir arracher des employés aux places qu'ils occupent - et même les inciter à rompre leur contrat de travail, comme cela s'est produit ci ou là - sont des méthodes qui sont absolument incompatibles avec les intérêts de la profession et qui nuisent énormément à sa réputation. Les ruptures de contrat ne doivent en aucun cas être prises à la légère. Elles contribuent à saper les droits des employeurs et sont une source de méfiance entre employeurs et employés. Elles sèment la division et le doute dans nos propres rangs. C'est pourquoi, chaque hôtelier qui engage du personnel devrait s'assurer que l'employé est libre de tout engagement envers quelqu'un d'autre. Mentionnons aussi qu'aucun service de placement n'osera recommander pour de bonnes places des employés qui ont quitté leur travail sans avoir donné régulièrement leur congé.

Nous répétons enfin, à l'adresse du personnel indigène en quête d'emploi qu'il est absolument nécessaire de s'annoncer maintenant déjà, afin d'être sûr de trouver l'engagement qui lui convient.

Schweizer Alltag im Film

Kleines Interview mit dem Filmschöpfer Stoneall O'Brien

(SVZ) Am 1. Februar 1958 findet im Wilshire Ebell Theatre in Los Angeles die Welturaufführung des Films «A Summer in Switzerland» statt, der in viermonatiger Aufnahmezeit in der Schweiz gedreht worden ist. Produzent, Regisseur, Kommentator und Darsteller in einer Person ist ein etwa 60jähriger Amerikaner, der unter seinem Künstlernamen Stoneall O'Brien zu den populärsten glockentrottenen Filmvertragsrednern der Vereinigten Staaten zählt. Für einmal sind es nicht in erster Linie romantische Berglandschaften und ihre angedämmt mit Jodeln und Fahneneschwingen vollbeschäftigten Bewohner, die einen amerikanischen Filmman anlocken: «A Summer in Switzerland» will nicht mehr und nicht weniger von der Schweiz zeigen als ihr schlichtes Alltagsgesicht.

«Vielleicht ahnen nicht einmal die Schweizer selbst, wie schön und phantastisch dieser schweizerische Alltag ist», sagte der sympathische Amerikaner vor seinem Rückflug nach Kalifornien; «ich habe in den letzten vier Monaten buchstäblich überall auf der Lauer gelegen, um meine Kamera auf kleinste und unscheinbarste Dinge zu richten, und es gab nicht eine Szene, die es nicht verdient hätte, festgehalten zu werden. Denn es sind gerade diese kleinen Dinge, die vom grossen Glück eines Volkes erzählen und dieses Volk bei uns Amerikanern beliebt machen.»

So wird O'Brien denn seinem Publikum in Wort und Bild Erstaunliches zu berichten haben, wie etwa, dass man in der Schweiz fast an jeder Strassenecke Briefmarken und Esswaren aus Automaten beziehen kann,

die öffentlichen Brunnen mit kleinen Trinkkrügen für Hunde versehen sind, die Eisenbahnfenster sich öffnen lassen, weil die reine, russ- und staubfreie Luft wirksamer als alle Klimaanlagen ist, die Hotel-Congiergen wandelnde Nachschlagewerke aller Wissensgebiete sind und sich der Herr Bundespräsident nicht scheut, die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen. Ferner beobachtete er Künstler, Fabrikarbeiter, Lokomotivführer sowie Soldaten und Offiziere bei ihrer Arbeit, und hielt als ehemaliger Bürgermeister der kleinen Stadt Clarendon Hill in Illinois mit dem Gemeindepräsidenten eines malerisch mittelalterlichen Städtchens eine «Konferenz» ab, die filmisch recht wirkungsvoll bei einer Kostprobe schweizerischer Landweine aus der Gemeindegalerie endete.

«Ich habe im Bundeshaus gefilmt und auch bei der Parlamentsöffnung in einer Kantonschauptstadt», erzählte O'Brien abschliessend, «und ich schulde insbesondere der Schweizerischen Verkehrszentrale und allen von ihr mobilisierten Stellen Dank für die grosseartige Organisation meiner Filmpreise durch das lebenswerteste Land Europas. Trotzdem ist es eine ganz unorganisierte Episode, auf die ich besonders stolz bin und die meinen «Sommer in der Schweiz» fast zu einem Abenteuerfilm macht: In den Tessiner Bergen stiess ich auf eine authentische Schmugglerbande, die ich natürlich sofort aufs Korn nahm. Oh, keine Angst! Es waren alles Ausländer, und sie schmuggelten allerlei Kostbarkeiten aus der Schweiz hinaus, wie um zu zeigen, dass auch andere an eurem goldenen Überfluss teilhaben wollen...»

setzten wir uns zuerst eine Weile auf eine der Matten in den vielen kleinen Bretterbudenrestaurants, die alle den üblichen Kitsch feilhalten. Eine «ocha» brachte uns wieder auf die Beine, und nun wurde uns bewusst, wie vielen Japanern wir begegnet waren, die übermüdet auf dem Boden lagen, entweder höhenkrank oder überanstrengt, da sie ihre Kräfte zu Beginn nicht genügend dosiert hatten. Auch der Japaner kann ein weisses Gesicht haben, dann nämlich, wenn ihm schlecht ist.

Und nun «stufte» und natürlich die Neugier, wir liefen zum riesengrossen Krater. Man kann ihn, ebenfalls auf einem Fussweg, umgehen, braucht jedoch dazu mehr als eine Stunde. Wir sparten uns die Anstrengung und verlegten uns aufs Photographieren. Der Krater ist sehr tief, enthält aber keinen See, das Gestein ist bröckelig, weshalb es gefährlich ist, zu nahe an den Rand zu kommen. Wenn man bedenkt, dass der Berg, der nachgewiesenermassen mit andern heute noch tätigen Vulkanen unterirdisch verbunden hat, plötzlich sein Inneres, Lava und Gesteinsmassen, ins Freie befördern könnte, wird einem ungemütlich zu Mute. Ein kalter Wind blies uns fast von der Stelle, wir standen aber im hellsten Sonnenschein. Unter uns zog sich die Wolkendecke, die uns nach und nach die Aussicht in die Tiefe, auf die fünf Fujiseen, freigegeben hatte, wieder zusammen.

Um 11 Uhr machten wir uns an den Abstieg. Eben schritt ein alter Japaner durch die torii, auf seinem Rücken trug er ein altes Fraulien, seine Gattin, die offenbar den Anstrengungen nicht mehr gewachsen war. Daneben schritt ein jüngerer Mann, seinen Freund stützend, dem Gipfel zu, weiter unten sass eine Gruppe, die kurz vor dem Ziel aufgeben musste. Es ist bemühend

zuzusehen, unter welchen Bedingungen die Japaner auf ihren heiligen Berg klettern: in Tennisschuhen die einen, die andern in den japanischen Gummischuhen, die den grossen Zehen vom übrigen Fuss trennen, und in Strohsandalen. Da kommen sie sogar in «Yukatas» (baumwollenem Kimono), die jungen Mädchen fast ausschliesslich in unmöglichen Hosen aller Längen. Und alle tragen sie ungefähr das gleiche Käpplein auf dem Kopf, wie wir es in der Schweiz unseren kleinen Kindern aufsetzen.

Beim Abwärtsgehen stützten wir uns schwer auf unsern Stock, der in der Zwischenzeit so viele Einbrunnungen erhalten hatte, dass kaum ein Fleckchen mehr frei war. Natürlich war es wichtig, die Marke vom Gipfel des Fujis, 12 395 feet, einbrennen zu lassen als Alibi, dass wir oben gewesen waren. Irgendwie fühlten wir uns erleichtert, und unsere Film- und Photoapparate hatten Hochbetrieb. Rasch kamen wir tiefer. Bei jedem Schritt rutschte unser Fuss 20, ja 30 cm tief ein in der bröckeligen Masse, was den Abstieg im oberen Teil zu einer eigentlichen Rutschpartie machte. Fast bei jeder Station mussten wir einen Halt einschalten - wie schon beim Aufstieg - da unser Durst kaum zu löschen war. Von Wasser keine Spur, wir mussten deshalb zur überzuckerten Limonade greifen. Inzwischen sind wir bereits wieder in die Wolkenschicht, d. h. in den Nebel eingedrungen. Oberhalb der Waldgrenze ging eine Gruppe von Pilgern an uns vorbei, singend und betend bergwärts schreitend. Einer hinter dem andern, auf den langen Stock gestützt, in weissen, an den Beinen enganliegenden Hosen und weissen Jacken, folgten sie, unter dem charakteristischen Chinesenhut, ihrem Priester.



Jean Haecy Importation S.A., Bâle 18

Les promotions de l'Ecole hôtelière

Deux fois par an, au printemps et en automne, les semestres de notre Ecole hôtelière de Lausanne s'achèvent... reconcoment, et des volées d'élèves s'en vont. Ils partent en vacances, s'apprennent à affronter la « pratique » au cours des stages qu'ils vont accomplir - cet hiver il n'y a pas moins de 130 stagiaires qui travailleront dans nos hôtels. D'autres enfin entreront définitivement dans la carrière.

Chaque cérémonie des promotions ressemble beaucoup à l'autre, puisqu'on y retrouve, avant la proclamation des résultats, la même anxiété, puis les mêmes démonstrations de joie et d'amitié de la part de ceux qui ont réussi à l'égard de tous leurs camarades. C'est aussi la traditionnelle distribution qui permet aux meilleurs ou aux plus méritants, à l'appel de M. Wickenhagen, sous-directeur, de venir chercher des mains de M. O. Schweizer, directeur, et aux applaudissements frénétiques de leurs camarades, les prix généreusement mis à la disposition de l'Ecole par l'Etat de Vaud, la Municipalité de Lausanne, la Société suisse des hôteliers, la Société des hôteliers de Genève, la Société des hôteliers de Montreux, la Société des hôteliers de Vevey, l'Association des anciens élèves, l'Association des hôteliers de Baden-Wurtemberg, à Stuttgart, du Groupement des hôtels de tout premier rang, de l'Office du tourisme du canton de Vaud, de l'Association des intérêts de Lausanne, de M. O. Schweizer, directeur, et de M. A. Oyet, à Lausanne.

Si le corps enseignant est, lui, toujours fidèle à son poste et fidèle à ses traditions morales et intellectuelles, à son sens pédagogique dont les élèves ne peuvent que se féliciter, et à cette sévérité empreinte d'une grande compréhension humaine - qui rendent supportable la discipline de fer nécessaire dans cette riche bourdonnante qui contient 188 jeunes gens et 78 jeunes filles - les élèves passent... et c'est précisément eux qui imprègnent chaque semestre les promotions d'une atmosphère différente.

L'Ecole veille aussi à ce que le « cadre » ne vieillisse et ne vienne trop monotone. Cette année, c'est la salle à manger et le fumoir qui ont fait peu neuve. Des couleurs fraîches et fort harmonieuses sont venues égayer « l'horizon interne » des élèves.

M. R. Mojonnet, président de la commission scolaire, ouvre la cérémonie

M. R. Mojonnet, président de la commission scolaire, ouvrit la cérémonie en saluant les nombreux invités de l'Ecole parmi lesquels nous citerons :

M. E. Miatton, chef du service de la formation professionnelle du département de l'Agriculture, de l'Industrie et du commerce du canton de Vaud, représentant le gouvernement cantonal, M. G. Jacquot, représentant de la Municipalité de Lausanne, M. le Dr Franz Seiler, président central de la Société suisse des hôteliers, M. W. Muller, président d'honneur des Anciens élèves de l'école, M. R. Lindemann, président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, M. R. A. Alblas, dir. de l'Office de tourisme du canton de Vaud, et de M. P. H. Jaccard, directeur de l'Association des intérêts de Lausanne, les membres de la commission scolaire, les experts aux examens et tous les professeurs de l'école. Il dut malheureusement excuser de nombreuses personnalités retenues ailleurs par la maladie ou leurs obligations.

Puis M. R. Mojonnet poursuivit comme suit : « Voilà bientôt dix ans que je préside, deux fois par année, les promotions de l'Ecole hôtelière. Il est donc bientôt temps que des forces plus jeunes assurent la relève. Ne dit-on pas souvent « Place aux jeunes » !

A vous, chers élèves, que vous dire ? Les examens ont été très bons pour certains d'entre vous, bons pour d'autres, médiocres pour ceux qui ne se sont pas donné la peine de travailler, car enfin vous avez tous reçu les mêmes leçons.

A ceux qui nous quittent définitivement, je souhaite une belle carrière hôtelière en espérant qu'ils mettront à profit le temps passé à l'école. A ceux qui nous reviendront à la fin du mois d'octobre, je souhaite du courage et de la bonne volonté pour mieux réussir. Vous tous, n'oubliez pas les sacrifices qu'ont fait vos parents pour vous doter d'un bagage qui vous permettra de mieux affronter la vie.

Soyez honnêtes, sobres, travailleurs et ayez toujours le sourire, c'est si important dans notre métier.

Il me reste un agréable devoir : c'est, au nom de la commission scolaire, de remercier M. et Mme O. Schweizer et leurs collaborateurs, M. E. Wickenhagen, de toute la peine qu'ils se donnent pour mener à bien la très lourde tâche qu'ils assument avec tant d'autorité et de distinction. J'aime à croire que, longtemps encore, ils pourront faire profiter l'Ecole de leurs grandes capacités.

Un grand merci également à tous les professeurs et au personnel de maison.

L'allocation de M. G. Jacquot, représentant de la Municipalité de Lausanne

Parlant au nom des autorités cantonales et communales, M. Jacquot rappela qu'il assistait toujours avec plaisir aux promotions de l'Ecole hôtelière - non par un pur plaisir matérialiste inspiré de l'argent qui suit toujours la cérémonie, comme le prétendent certaines mauvaises langues - mais pour toute la satisfaction qu'il éprouve en constatant l'excellent esprit qui règne à l'Ecole, et l'excellent travail qui s'y accomplit sous la direction de M. et Mme O. Schweizer, en collaboration avec tout le corps enseignant.

Il se plut donc à apporter les félicitations des autorités à tous, sans oublier les élèves. Sans une bonne matière première, un cuisinier ou n'importe quel artisan ne saurait faire du bon travail et obtenir de bons résultats. Cela signifie que les élèves de l'Ecole sont aussi une bonne matière première qui a su s'astreindre aux efforts nécessaires, avec intelligence, patience et surtout persévérance.

M. Jacquot recommanda à ceux qui ont échoué de faire leur examen de conscience et de rechercher les causes de leur défaite. Il fait des vœux à l'égard de tous ceux qui vont quitter Lausanne pour qu'ils fassent une

brillante carrière et pour qu'ils fassent honneur à l'Ecole par leur conscience professionnelle.

Un Ancien s'adresse à de futurs Anciens

Monsieur Carlo De Mercurio, directeur du Grand hôtel de Leysin, qui suivit les cours de l'Ecole hôtelière, qui y travailla et qui est maintenant un membre assidu de l'Association des anciens élèves, rappela à tous ces jeunes gens et jeunes filles combien étaient précieuses les amitiés que l'on noue à l'Ecole hôtelière et combien il fallait les cultiver. L'Association des anciens élèves est un des meilleurs moyens de conserver les relations que l'on s'est faites pendant les mois passés à l'Ecole.

Cette amitié est la source d'une collaboration fructueuse qui devient de plus en plus nécessaire sur le plan national et international, ne serait-ce que si l'on songe à la pénurie de personnel et aux efforts qu'il faut déployer pour trouver le personnel indispensable.

Il mit enfin en évidence une chose qui ne s'enseigne point à l'Ecole, mais que l'on y acquiert instinctivement au fur et à mesure que l'on pénètre les secrets de la profession : la joie du métier. Elle aplanit les difficultés, rend le travail facile et passionnant. Cette joie du métier dont l'Ecole nous donne naturellement la recette est un des principaux atouts des hôteliers.

M. de Mercurio termina en souhaitant bonne chance à tous les élèves.

M. O. Schweizer fait le bilan du semestre d'été

Arrivés au terme du semestre d'été, nous allons assister d'ici quelques heures, à un sauve-qui-peut général.

Les 266 élèves, dont 78 jeunes filles, qui pendant 5 mois ont peuplé notre école, se disperseront à tous vents. Je vois de larges sourires, dus en grande partie à la liberté reconquise, à la possibilité de tourner le dos à cette institution, où l'on vous a demandé non seulement de durs efforts, mais encore la soumission à une discipline que certains n'ont pas toujours acceptée avec enthousiasme...

Nous connaissons cet état d'esprit, pour l'avoir éprouvé il y a déjà fort longtemps. Mais ce que nous savons également, c'est que plus tard, souvent après quelques mois déjà, les expériences de la vie chargent de faire apprécier à chacun le beau temps passé à Lausanne.

C'est alors, chers élèves, que vous vous rendez compte de la valeur incontestable de l'enseignement théorique et pratique que nous étions à même de vous offrir grâce au grand dévouement de tout notre corps enseignant et aux installations modernes mises à votre disposition par la Société des Hôteliers.

La tâche du corps enseignant et de la direction, croyez-moi, n'est pas aisée. Trente-quatre nationalités et un degré de préparation allant d'un extrême à l'autre, posent des problèmes épineux.

Les Suisses étaient au nombre de 82, les Français 41, les Allemands 22, les Hollandais 21, les Anglais 18, les Italiens 12 et ainsi de suite pour ne nommer que les grandes puissances.

Chers élèves,

Si je compare les résultats de ce semestre à d'autres, je dois, à mon grand regret, constater que la qualité n'a pas suivi la courbe ascendante de la quantité. Les résultats, dont je vous donnerai connaissance tout à l'heure, vous renseigneront à ce sujet. Il me semble qu'une trop grande partie d'entre vous n'a pas saisi l'importance d'un travail méthodique et suivi. C'est uniquement dans l'accomplissement d'un tel travail que l'homme trouve son bonheur et son épanouissement complets. Trop de distractions mènent à l'oisiveté et au dégoût de soi-même.

Les expériences faites depuis plus de 10 ans ont fourni la preuve que notre enseignement répond, dans les grandes lignes, aux besoins actuels de l'hôtellerie. Nous espérons que nos jeunes stagiaires, cette fois-ci au nombre de 130, donneront entière satisfaction à leurs employeurs et par la même occasion feront honneur à notre chère Ecole.

Mesdames, Messieurs, chers élèves,

Je forme les meilleurs vœux pour tous ceux qui nous quittent définitivement. Que l'enseignement et les bons conseils que nous avons pu leur donner portent leurs fruits. Souvenez-vous tous de temps à autre, des beaux moments passés à l'Ecole hôtelière et adhérez, si le cœur vous en dit, à l'Association des anciens élèves.

La cérémonie proprement dite des promotions devait prendre fin par l'allocation très applaudie du Dr Franz Seiler, président central de la SSH, allocation que nous reproduisons en page 2.

Elèves et invités au « travail »

Travail bien ingrat pour les uns, bien agréable pour les autres. Nous voulons parler du « déjeuner d'adieu » qui suit la cérémonie.

« Travail » ingrat pour les élèves qui doivent préparer et servir ce menu de fête, alors que la plupart des autres en sont déjà à la joie du départ, mais travail qui compte parmi les dures servitudes de l'hôtellerie. « Travail » bien agréable, puisque c'est un immense plaisir et une joie gastronomique incomparable, pour ceux qui n'ont rien qu'à déguster un repas qui fut simplement une perfection. Voici d'ailleurs le menu :

Foie gras de Strasbourg

Velouté Agnès Sorel

Poularde de Houdans aux lardons

Pommes croquettées

Petits pois à la française

Vacherin glacé

Pulpe de fraises au Kirsch

Café - Liqueurs

Vins

Abbaye de Mont 1956

Morgon 1952

Lorsque l'on saura que M. Robert Péclard, tenancier du Buffet de la gare de Lausanne et membre de la commission scolaire, était l'instigateur de ce Morgon 1952, on devinera que ce Beaujolais était l'égal d'un très grand vin qui fut dégusté par des connaisseurs.

Tant la délicatesse des mets que la finesse de la préparation reflétaient ce souci de la qualité et du travail bien fait qui caractérisent la grande hôtellerie. Le service également était parfait à tous points de vue. Le plaisir de cette réussite se lisait sur le visage de M. et Mme O. Schweizer et de tous leurs invités qui avaient ainsi le témoignage probant du fait qu'à l'Ecole hôtelière les capacités pratiques équivalent les connaissances théoriques. Cette fois, c'étaient les professeurs de cuisine et de service, parmi lesquels nous citerons M. E. Loeffer, et MM. Michel et Tuor, ainsi que leurs adjoints, qui étaient à l'honneur.

Ce côté pratique de l'Ecole est la preuve tangible des services qu'elle est appelée à rendre. C'est pourquoi aussi les stagiaires sont si appréciés, en général. S'il y a des exceptions, c'est d'abord parce qu'il n'y a pas uniquement de très bons élèves et que parfois les « atomes crochus » ne s'adaptent pas entre hôtellerie et élève. Mais les qualifications professionnelles sont là.

Une preuve supplémentaire de la confiance qui est faite aux élèves de l'Ecole hôtelière et de leurs capacités pratiques - spécialement cette année où les élèves du cours de service se sont distingués par leur ponctualité - est le développement pris par les services extérieurs de l'Ecole. Cet été, il a été fait appel à 1680 élèves de l'Ecole pour aller servir des banquets, non seulement dans les villes et stations de la Région du Léman, mais encore pour les réceptions spéciales organisées dans les Châteaux d'Oron, de Chillon, de Glérolles, de Vuiffens, de Gruyères (réception et dîner diplomatique du Conseil fédéral), mais encore jusqu'à Bâle, St-Louis (Alsace), Lucerne, Bad-Ragaz, etc.

Il y eut des jours, spécialement les samedis ci-dessus avec l'exposition « Graphic 57 », où 100 à 110 élèves étaient de service à l'extérieur. Si l'on compte qu'un extra sert en moyenne une douzaine de personnes, c'est plus de 20 000 personnes qui ont été servies par les élèves de Cour-Lausanne. Etant donné la pénurie chronique de personnel dont souffre l'hôtellerie, l'Ecole a rendu et rendra encore des services inestimables.

C'est sur cette constatation et en félicitant encore maîtres et élèves et tous ceux qui s'occupent de l'Ecole hôtelière de la SSH, à Lausanne, que nous voulons clore ce compte rendu.

Palmarès

Cours de service

Sur 73 élèves, 23 obtiennent la mention « très bien » :

1. M. Frank Lucien, moyenne 5,49 sur un maximum de 6 ; 2. M. Muller Hans, 5,44 ; 3. M. Thygesen Thyge, 5,40 ; 4. M. Landrin Hubert, 5,38 ; 5. M. Bayouk Adly, 5,38 ; 6. M. Lipscombe William, 5,33 ; 7. M. Malfait Guy, 5,31 ; 8. M. Thullard Daniel, 5,30 ; 9. Mlle Otto Sibylle, 5,29 ; 10. M. Dufresne Gilles, 5,29 ; 11. M. Varadi Stephen, 5,27 ; 12. M. Erne Johann, 5,23 ; 13. M. Lutz Edgar, 5,23 ; 14. M. Biela Rainer, 5,22 ; 15. M. Homs-Altimir Ramon, 5,19 ; 16. M. Cotasson Etienne, 5,12 ; 17. Butler Charles, 5,08 ; 18. M. Gilfe Félix, 5,07 ; 19. M. Van Gelder Heinz, 5,06 ; 20. M. Morosani Toni, 5,01 ; 21. M. Nicole Gabriel, 5,01 ; 22. M. Van der Poel Willem, 5,00 ; 23. Mlle Young Barbara, 5,00.

34 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

MM. Clow, Spiller, Lippiner, Muller Jörg, Buhlmann, Van Royen, Mlle Arand, MM. Gross, Fawcett Jeremy, Rutgers, Maurer, Lupi, Lallement, Fawcett Julian, Holder, Sigurdsson, Bernasconi, Schallameier, Henkel, Wilberger, Wettstein, Wiedmaier, Joseph, Pedrotta, Barba, Bentley, Mayer, Iserski, Rees, Schneider, Longaud, Beukenkamp, Luy, Joyet.

Cours de cuisine

Sur 66 élèves, 12 obtiennent la mention « très bien » :

1. M. Xynias Pandelis, moyenne 5,46 sur un maximum de 6 ; 2. M. Schellinger Hans-Horst, 5,39 ; 3. M. Boczek-Hohener Daniel, 5,38 ; 4. M. Anderson John Miles, 5,33 ; 5. Mlle Blanchet Françoise, 5,28 ; 6. M. Dale Roberts Jonathan, 5,09 ; 7. M. Lefèvre Paul, 5,00 ; 8. M. Herwig Hans, 5,00 ; 9. M. Schuit Maarten, 5,00 ; 10. Mlle Gansard Monique, 5,00 ; 11. M. Kemmer Dieter, 5,00 ; 12. M. Avayanos Basile, 5,00.

42 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

M. Gruss, Mlle Aron, MM. Chappuis, Nofal, Dauenheimer, Saidah, Chew, Mlle Van der Poel, MM. Bentley, Kunz, Vissler, Morscher, Mlle Koob, MM. Meylan, Kibar Sarim, Huguenin, Lautenbach, Couriol, Kuhn, Kyd, Mlle Bouillon, MM. Seeburger, Albrecht, Vedrine, Kirchner, Cotti, Mlle Leblond, MM. Steingeger, Leger, Wetten, Akeroyd, Klunder, Kieffer, Weli, Latour, Diserens, De Torres-Faguas, Barabino, Kibar Atil, Debesson, Bresille, Nicole.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

Sur 48 élèves, 17 obtiennent la mention « très bien » :

1. Mlle Griot José, moyenne 5,65 sur un maximum de 6 ; 2. Mme Wartmann Jeanne, 5,53 ; 3. Mlle Lutz Edith, 5,46 ; 4. Mme Ludwig-Maerki Magdalena, 5,43 ; 5. Mlle Zurkinden Jocelyne, 5,40 ; 6. Mlle de Haan Christiane, 5,28 ; 7. Mlle Maier Gertraud, 5,27 ; 8. Mlle Wahlen Erica, 5,26 ; 9. Mlle Flindt Alice, 5,23 ; 10. Mlle Stevenson Elisabeth, 5,17 ; 11. Mlle Wolf Christiane, 5,14 ; 12. Mlle Gminder Ingeborg, 5,14 ; 13. Mlle Dummerth Elisabeth, 5,14 ; 14. Mlle van Dillen Marina, 5,02 ; 15. Mlle Bec Suzanne, 5,00 ; 16. Mlle Fischbach Paulette, 5,00 ; 17. Mlle Leva-Polacco Marina, 5,00.

17 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

Mlles Neveu, Gorrino, Henry, Staerke D., Furrer, van der Poel, Lindberg, Arnoux, Priess, Salm, Voormolen, Zaech, Curjel, Nessler, Staerke B., Jessen, Sonderer.

Section main-courantiers

Sur 49 élèves, 6 obtiennent la mention « très bien » :

1. Mlle Hansen Anemnie, moyenne 5,48 sur un maximum de 6 ; 2. M. Bartolini Fabio, 5,38 ; 3. Mlle Vinje Tone, 5,08 ; 4. M. Hildenbrand Kurt, 5,07 ; 5. M. Gilbert Dieter, 5,00 ; 6. Mlle Schmutz Ursula, 5,00.

26 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

MM. Pauwels, Crowe, Lorenzini, Schoch, Bibikoff, Mlle Tobler, MM. Groeben, Berton, Azzopard, Delzangles, Mlle Benckiser, M. Burnet, Mlle Tegner, Keller, M. Torricelli, Mlle Vuillemin, MM. Mainguy, Sivachinda, Mick, De Kock, Lanzani, Spinther, Ratte, Olsen, Buttner, Mahfoud.

Section comptables

Sur 30 élèves, 10 obtiennent la mention « très bien » :

1. M. Bradford William J., moyenne 5,45 sur un maximum de 6 ; M. Halloran Patrick, 5,29 ; 3. Mlle Bunyati Saowani, 5,24 ; 4. M. Morel Gilbert, 5,19 ; 5. M. Erbetta Michel, 5,15 ; 6. M. Akoglu Tunay, 5,11 ; 7. M. Schellekens Ludovic, 5,06 ; 8. M. Gersdorf Lodewyk, 5,01 ; 9. M. Leermaekers Louis, 5,00 ; 10. M. Badrutt Pierre, 5,00.

15 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

Mlle Voor de Wind, MM. Doljuss, de Zwaan, Georges, Mlle Hardt, MM. Rippoll-Piza, Schizzer, Richard, Pugiotto, Agostini, Mlle Bauer, MM. Pozzi, Couttolenc, Oberlander, Bortolan.

Certificat sans mention « comptable » :

MM. Cogerino, Stadmeijer, Blanc.

Prix décernés aux élèves

Cours de service

1. M. Frank, Prix Association des anciens élèves ; 2. M. Muller Hans, Prix Société des hôteliers de Stuttgart ; 3. M. Thygesen, Prix Association des anciens élèves ; 4. M. Landrin, Prix Ecole hôtelière ; 5. M. Bayouk, Prix Ecole hôtelière ; 6. M. Lipscombe, Prix Association des intérêts de Lausanne.

Cours de cuisine

1. M. Xynias, Prix Société des hôteliers de Montreux ; 2. M. Schellinger, Prix Association des anciens élèves ; 3. M. Boczek, Prix Association des anciens élèves ; 4. M. Anderson, Prix Ecole hôtelière ; 5. Mlle Blanchet, Prix Association des intérêts de Lausanne ; 6. M. Dale Roberts, Prix Ecole hôtelière.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

1. Mlle Griot, Prix Groupement hôtels de tout 1^{er} rang ; 2. Mme Wartmann, Prix de M. Schweizer, directeur ; 3. M. Thygesen, Prix Association des anciens élèves ; 4. Mme Ludwig-Maerki, Ecole hôtelière ; 5. Mlle Zurkinden, Association des intérêts de Lausanne ; 6. Mlle De Haan, Prix Ecole hôtelière.

Section main-courantiers

1. Mlle Hansen, Prix Société des hôteliers de Vevey ; 2. M. Bartolini, Prix des anciens élèves ; 3. Mlle Vinje, Prix Société suisse des hôteliers ; 4. M. Hildenbrand, Prix Ecole hôtelière ; 5. M. Gilbert, Prix Ecole hôtelière ; 6. Mlle Schmutz, Prix Ecole hôtelière.

Section comptables

1. M. Bradford, Prix Société des hôteliers de Stuttgart ; 2. M. Halloran, Prix Ecole hôtelière ; 3. Mlle Bunyati, Prix Association des anciens élèves ; 4. M. Morel, Prix Ecole hôtelière ; 5. M. Erbetta, Prix Groupement de tout 1^{er} rang ; 6. M. Akoglu, Prix Ecole hôtelière.

Elève « Jeune homme » qui a obtenu la meilleure moyenne des 3 cours
M. Xynias, moyenne générale 5,45.

Elève « Jeune fille » qui a obtenu la meilleure moyenne des 3 cours
Mlle Hansen, moyenne générale 5,50.

Elève suisse du cours de cuisine qui a obtenu une bonne moyenne et qui effectuera son stage en Suisse

M. Herwig, Prix de la Société des hôteliers de la Ville de Genève.

Elèves qui ont fourni un grand effort

Service : M. Morosani ; Cuisine : M. Nofal, Secrétariat : M. Richard, B. ; M. Buttner, C. ; Mlle Bec ; Prix Association des intérêts de Lausanne.

Prix pour classeurs (Cours de service)

M. Muller Hans, Prix Ecole hôtelière.

Prix pour cartes de mets (Cours de cuisine)

Restaurant Nabucco, Prix Ecole hôtelière.

Prix pour décoration et service de table

(offert par la Ville de Lausanne)

1. Prix Groupe de l'élève : Muller Hans ; 2. Van der Poel ; 3. Homs ; 4. Malfait.



Sie fragen - wir antworten

An G. B. in A.
Welches die besten Kaffeesorten sind? Das kommt weniger auf die Herkunft an als auf die Pflanz- und Exporture. Am gepflegtesten ist wohl Kaffee von Guatemala, Costa Rica, Salvador und teilweise auch von Afrika.

Zebra-Kaffee
auch koffeinfrei
Zebra-Tea

KaTee Ka AG., ZÜRICH 5
Tel. (051) 423131, Direktimporteur

AUS DER HOTELLERIE

Hans Sieber, Arosa, 70 Jahre alt

Am 17. Oktober kann Hans Sieber seinen 70. Geburtstag feiern. 1887 ist er in St. Gallen geboren, wo seine Eltern viele Jahre ein Comestiblesgeschäft führten und sein Vater lange Jahre Küchenchef im Hotel Hecht gewesen ist. Dann kam er in frühester Jugend in eine Kochlehre nach Luzern, um den Lehrweg über Kellner und Bureau im In- und Ausland (England, Ägypten und Frankreich) zu machen, bis er mit 25 Jahren, im Jahre 1912, zum Direktor des Sanatoriums Arosa gewählt worden ist. In Arosa, das ihm wahrlich zu seiner zweiten Heimat wurde, sollte er nun ein reiches Arbeitsfeld finden, nachdem er zu Ende des ersten Weltkrieges von Jakob Müller-Oberrauch das Hotel Excelsior erwarb, das er zum erstklassigen Haus ausbaute und das er weiterhin bekannt machte. Hans Sieber ist bis heute mit Leib und Seele Hotelier. Die persönliche Führung seines Hauses hat er auch in älteren Tagen beibehalten, denn er weiss wohl, dass Excelsior und Hans Sieber für seine Gäste ein Begriff sind. Das hat ihn aber nicht gehindert, im öffentlichen Leben der Gemeinde und des Kurortes sich intensiv und vielfach massgebend zu betätigen. Trotzdem er nie dazu zu bewegen war, in den Gemeinderat einzutreten, hat er verschiedene Gemeindeväter lange innegehabt. Im *Kurs- und Verkehrsverein* aber war er viele Jahre als Vizepräsident und in der Propagandakommission führend tätig; auch im Verkehrsverein für Graubünden gehörte er dem Vorstandsausschuss, zuletzt als Vizepräsident, an. Alle *Sportklubs* in Arosa, besonders Schwimmklub, Golfklub, Tennisclub, sahen ihn lange an führender Stelle initiativ tätig. Der Kurverein Arosa und verschiedene Klubs haben ihm die verdiente Ehrenmitgliedschaft zuerkannt.

Zwischen dem eigenen Geschäft, das in den Jahren, da das Excelsior nur noch im Winter offen war, durch Direktoren im Maloya-Palace, im Parkhotel Lugano und im Quellenhof in Ragaz ergänzt wurde, und der öffentlichen Tätigkeit, war es besonders auch der Schweizer Hotelier-Verein, der Bündner Hotelierverein und ganz besonders die Sektion Arosa, denen er seine volle Aufmerksamkeit und viel von seiner grossen Arbeitskraft widmete. Schon 1915 wurde er zum *Sektionspräsidenten* gewählt, welches Amt in den Kriegs- und Nachkriegsjahren ein grosses Mass von Arbeit brachte und viele wichtige Entschiede erforderte. 1921 trat er vom Präsidium zurück, blieb aber ein eifriges Mitglied, das wir in späteren Zeiten wieder tätig im Vorstand finden. Besonders war es nun auch die Sporthotellerie, der er Vorstand und die ihm reiche Möglichkeiten bot, sein propagandistisches Talent, welches auch dem ganzen Kurort zugute kam, zu entfalten.

Hans Sieber hat für den Kurort Arosa und die Hotellerie ausserordentlich viel geleistet. In den letzten Jahren musste er sich, seiner Gesundheit wegen, ganz auf sein Haus beschränken, doch dürfen wir hier der Hoffnung Ausdruck verleihen, dass seine bewunders-

werte Energie ihm weiterhin erhalten bleibt, hat er doch an der letzten Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins noch ein Votum von beachtenswerter Frische abgegeben, das sein uneingeschränktes Interesse am Kurort bezeugt hat.

Seine Freunde und ganz Arosa wünschen, dass Hans Sieber, dem so lange Junggebliebenen, noch ein schöner Lebensabend beschieden sei, nach der biblischen Erfahrung, dass ein Leben von Mühe und Arbeit ein köstliches Leben ist. F. M.

Lieto anniversario -

Francesco Kappenberger-Fuchs, Lugano

Il 18 corr. il nostro fedelissimo socio Signor Francesco Kappenberger-Fuchs, proprietario dei ben noti *Alberghi Adler, Erica e Villa Anella* compirà 80 anni in perfetta salute e, ciò che pure assai conta, in invidiabile piena attività di lavoro. Dopo una diligente formazione professionale in Germania ed una brillante carriera all'estero egli vive a Lugano dal lontano 1910, anima e corpo con la propria azienda che ha saputo elevare ad alto livello di qualità e di nomea. Noi gli auguriamo cordialmente ancora molti anni in salute ed attività accanto alla sua fedele e preziosa Consorte, circondato dalla sua numerosa ed esemplare figliolanza, si che possa giustamente godere della stima e della considerazione che in tanti anni di probità e lavoro ha saputo crearsi fra i colleghi e fra la cittadinanza.

Au temps des vendanges

La Fédération romande des vigneronns s'est réunie à Lausanne

La Fédération romande des vigneronns a tenu son assemblée ordinaire des délégués sous la présidence de M. F. Revaclier (Genève).

De 1955 à 1956, la surface cultivée en vigne en Suisse romande a diminué de 193 hectares. La production de 1956 a atteint 355 315 hectolitres, soit 38 hectolitres à l'hectare. L'an passé, les importations de vins ont atteint 1 105 000 hectolitres. La consommation des vins étrangers a augmenté. Les stocks en Suisse romande au 30 juin atteignaient un total de 28 850 000 litres de blanc et 74 millions de litres de vin rouge. Comme pour 1956, il faut renoncer à la vente de raisin de table. La production de jus de raisin sera entravée par la décision du Conseil fédéral d'abaisser les droits de douane sur le jus de raisin, valable du 1er juillet 1957 au 31 mai 1958. La Fédération romande demande que cette décision ne vaille que pour cinq mois.

Les prix indicatifs devront être augmentés de 20 centimes pour tenir compte de la faible récolte. Les dégâts de gel de 1957 ont atteint 2306 hectares sur sol romand, la perte représente plusieurs dizaines de millions. La taxe d'importation des vins pourrait être portée de 8 à 20 francs par quintal pour alimenter le fonds vinicole et indemniser les vigneronns pour le manque

de récolte et pour aider au remplacement des ceps. Un arrêté d'aide extraordinaire aux vigneronns et aux arboriculteurs victimes du gel valable pour dix ans, est à l'étude. La Fédération y souscrit en principe en ce qui concerne les vins blancs. Elle s'oppose à toute limitation des surfaces cultivées en rouge.

Les prévisions pour la récolte 1957 sont les suivantes: Vaud 13 millions de litres de blanc, 2 millions de rouge; Valais 13,5 millions de blanc, 2,75 millions de rouge; Neuchâtel 1,6 million de blanc, 0,15 million de rouge; Genève 1,5 million de blanc, 1,5 million de rouge; lac de Bièvre 700 000 litres de blanc; Vully 500 000 litres de blanc. Au total: 30,35 millions de blanc et 6,4 millions de rouge, soit une demi-récolte.

La Fédération recourra contre la décision du Conseil fédéral d'abaisser de 25 ct. les droits d'entrée du jus de raisin, et contre la décision du Service fédéral de l'hygiène de ne pas exiger la mention «étranger» pour le jus de raisin, quel que soit le mélange avec le jus indigène. L'an passé, la production a obtenu une hausse de 20 ct. du prix du vin. Un accord de stabilisation a été élaboré avec le commerce qui doit être maintenu pour éviter des écarts dans les prix. Le commerce offre 5 ct. de plus pour 1957 et une échelle variable suivant la récolte. L'assemblée a accepté cet accord en principe, puis elle en a discuté les modalités et les a approuvées. L'accord sera valable pour trois ans.

Elle a enfin voté à l'unanimité une résolution dans laquelle elle adresse un pressant appel au Conseil fédéral pour qu'il accorde une aide substantielle à notre viticulture, et s'oppose énergiquement à toute limitation de la plantation et de la reconstitution du vignoble allant au delà des dispositions de la loi sur l'agriculture.

L'Académie du cep se fait la propagandiste des vins genevois

Depuis plusieurs années déjà, l'Association des amis du vin possédée, à Genève, une section très active, qui a pris le nom d'Académie du cep. Dans la cité de Calvin, cela fait certainement plus docte. Cette compagnie a du reste, à sa tête, un médecin, le Dr Edgar Nettelbeck, qui habite à Onex, dans la campagne genevoise. Elle tient régulièrement des chapitres, dans l'un ou l'autre des villages vigneronns du canton, et ce lui est l'occasion de manifester, publiquement, l'intérêt qu'elle porte à la cause du vin, ce noble breuvage qu'il convient de défendre et de faire respecter aussi par ceux qui ont tendance à abuser de lui.

Contrairement à ce qui existe dans d'autres cantons, et tout particulièrement ceux de Vaud, du Valais et de Neuchâtel, Genève ne possède pas d'office de propagande pour ses vins. Aussi, depuis l'an dernier, c'est l'Académie du cep qui se charge de jouer un peu ce rôle. Elle a estimé qu'il était de son devoir de faire toujours mieux connaître et apprécier toujours davantage les crus du terroir. Car, depuis six ou sept ans, les viticulteurs genevois se sont imposés de sérieux efforts pour améliorer la qualité de leurs produits, par le perfectionnement de leurs méthodes de vinification. Ils sont d'ailleurs intelligemment soutenus, dans cette tâche,

Der Wein wird teurer

Der Schweizerische Weinbauverein hielt in Zürich seine alljährliche Herbstversammlung ab. Präsident Dr. A. Schellenberg orientierte die Versammlung über den diesjährigen Ernteertrag, der im Einzugsgebiet des Vereins nach den bisherigen Schätzungen 15 270 hl ausmachen wird, gegen 76 000 hl im Durchschnitt der Jahre 1947/56.

In bezug auf die Weinpreise einigten sich Produktion und Abnehmer in einer Vorbesprechung am gleichen Tage auf einen allgemeinen Aufschlag infolge der Missetime um 20 Rappen zugunsten der Produzenten für den Weisswein und um 25 Rappen für den Rotwein.

Für das Zürichseegebiet, das vom Frost sozusagen ganz verschont blieb, erklären sich die dortigen Weinbauern mit einer Erhöhung gegenüber 1956 um 14 Rappen einverstanden.

par les différentes caves coopératives régionales genevoises et par les travaux du Laboratoire cantonal de chimie agricole de Châtelaine.

Pour satisfaire à la demande du consommateur, qui accompagne ses repas quotidiens de vin rouge surtout, les vigneronns genevois ont entrepris une «reconversion» de leur production. C'est-à-dire que toutes les vignes qui doivent être arrachées, parce que trop vieilles, ou atteintes à mort par le gel de l'an dernier, ou celui de cette année, sont remplacées par des plants de Gamay rouge. Mais, pour qu'une vigne nouvelle commence à produire, il faut attendre cinq ou six ans, quand ce n'est pas davantage. Aussi, ce n'est pas avant plusieurs années que le canton de Genève pourra presser, en grosses quantités, ce Gamay rouge. Ses premières récoltes que l'on en a déjà faites, dans certains parcs, répondent entièrement aux espoirs que l'on avait mis en lui. Le vin que procure ce plant peut se comparer à un Beaujolais léger.

Mais, en attendant cette production massive de vin rouge, c'est encore du blanc surtout qu'encavent les vigneronns genevois. Pour autant, bien sûr, que le gel ne vienne pas compromettre leurs efforts, comme c'est hélas le cas cette année. Pour la seconde fois donc, l'Académie du cep vient d'organiser un grand concours de dégustation, dans le but de faire désigner le meilleur «pot» genevois, et cela tant dans les blancs que dans les rouges. Comme le précédent, ce concours a remporté un vif succès auprès du public, qui n'a pas été peu surpris de constater combien grande était la

EMMANUEL WALKER AG. BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für **QUALITÄTS-WEINE**
offen und in Flaschen
Tel. (032) 241 22

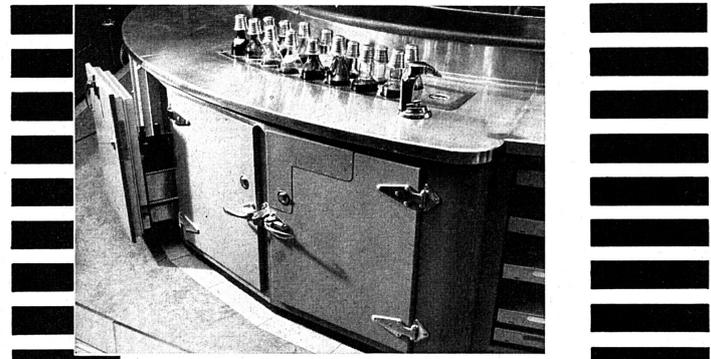


Neuheit!
Küsedose à l'italienne
versilbert Fr. 24.50



SILBERWARENFABRIK SCHAFFHAUSEN
Telephon (053) 512 91

Melitta
Kein Verfilzen der Maschine durch Melitta-Filterpapier, faserfrei und nässe- und wasserfest.
In 200 verschiedenen Größen und Stärken individuell für jede Kaffeemaschine vorrätig.
MELITTA AG. Zürich 9 48, Tel. 051 54 88 54



Buffets-Flaschenkühler

Unsere Kühlanlagen lassen sich in jedes Buffet einbauen. Die Kosten hierfür sind erstaunlich gering, und die Leistung ist frappant.



AUTOFRIGER A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstr. 473 - Tel. (051) 48 15 55

Verblüffend rasches Grillieren
Mit dem TURMIX-Infra-Grill werden Rekord-Grillierzeiten erreicht, die auch ein Fachmann kaum für möglich hält. Die von unten und oben gleichzeitig in das Grillgut eindringenden Infrarot-Strahlen bewirken das Garwerden innert kürzester Zeit. Durch die spezielle, patentierte Form der Gussplatten wird eine maximale Wirkung der Wärmestrahlen erreicht.
Einige Beispiele: Entrecôtes 1-2 Minuten
Bratwurst 4 Minuten
Schnitzel 20-30 Sek.
Jederzeit betriebsbereit!
Wer auf lange Sicht rechnet, wählt TURMIX!
TURMIX AG., Küssnacht/ZH
Telephon (051) 90 44 51

Modell BB

OLMA ST. GALLEN
Halle 7a, Stand 1703

Seine Majestät... der Gast...



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



SOMELLA
Matratzen
Stäuble + Co. Bettwarenfabrik Dagmersellen | LU
Telephon 0621 9 43 15

gamme des crus produits dans le Mandement et ailleurs dans le canton.

En effet, il y avait à déguster treize chasselas blanc, onze Gamay rouge, cinq Pinot rouge et, hors concours, parce que produits en trop petites quantités, deux ali-gotés, un Riesling-sylvaner et un Johannisberg, soit, en tout, trente-trois vins, dont un certain nombre peut, avantageusement soutenir la comparaison avec de bons vins valaisans ou vaudois. Contrairement à ce que l'on croit encore trop souvent, la tenue moyenne des crus genevois est élevée et mérite l'estime de tous.

Un concours de ce genre n'est pas qu'une manifestation de propagande très utile. C'est aussi, pour les viticulteurs, l'occasion de sonder les goûts du public et, partant, du consommateur d'aujourd'hui et de demain. Cela leur procure d'intéressantes indications sur l'orientation qu'ils doivent donner à leur production. Car le public est invité à décerner des points, selon un barème préparé à son intention, pour tous les vins qu'il a dégustés.

Il existe aussi un jury professionnel restreint, composé de représentants des cafetiers-restaureurs, négociants en vins, experts en viticulture et vigneron étrangers au canton. Les notes attribuées par le public et celles données par le jury sont confrontées et, en cas de différence dans le jugement commun, une moyenne est établie. Tous les viticulteurs qui ont participé à ce concours avaient mis gratuitement, à la disposition des organisateurs, sept bouteilles, forme vaudoise, de vins 1956 dont ils pouvaient justifier une réserve d'au moins cinq cents bouteilles destinées à la vente.

Fischerei in Graubünden

Im Jahresbericht des bündnerischen Fischereivereins wird gerügt, dass Fischer «vorwiegend mit Wohnsitz ausserhalb unseres Kantons» die Fischerei in ungebührlicher Weise ausnützen. Wohl mag es gelegentlich einmal einen Auswärtigen geben, der besonders gesegnet ist beim Fischen in unseren Gewässern, aber von einer Ausnützung darf unter keinen Umständen gesprochen werden. Hier sind es vielmehr die Einheimischen, die oft nicht mehr als Sportfischer, sondern als eigentliche «Berufsfischer» betrachtet werden müssen, und hier vor allem sollte Remedur geschaffen werden.

Der Fremdenverkehr ist für Graubünden die einzige Industrie, die die Wirtschaft anzukurbeln vermag und von jeder Bewohner abhängig ist. Der Gast hat Freude am Fischen als Sport. Er freut sich aber auch über die schöne Natur und holt selten einen Fisch aus dem Wasser, weil er die «Tricks» und auch die schönen und guten Stellen nicht kennt wie der Einheimische. Die Gebühren, die man ihm aber für das Fischen vom Ufer aus in Graubünden verlangt, sind nicht nur hoch genug, sondern sie haben das *Mass des Tragbaren bereits überschritten*. Man darf sich aber fragen, ob die Patentgebühr für den Einheimischen, der gewissermassen «erwerbssässig» unsere Gewässer befischt, hoch genug ist. Wir möchten demjenigen, der nicht

weiss, wie unsere Gewässer ausgenützt werden, empfehlen, gelegentlich einmal einige Stunden am Morgen an einem Bahnhof der Rhätischen Bahn zuzuschauen, wieviele Behälter hier mit Forellen den Kurorten zugeestellt werden. Wenn er dann noch die Absender sieht, dann schüttelt er den Kopf und kann nicht verstehen, dass man im freizeitsliebenden Kanton Graubünden sich so weitgehende – den Namen Sport nicht mehr verdienende – «Exzesse» gestattet.

Hier drängt sich nun wirklich die Notwendigkeit auf, dem Uebelstand abzuhelfen. Dem Gast aber soll die Möglichkeit gegeben werden, seinen Lieblingssport, der den Namen Sport auch verdient, auszubüben. Ferienpatente für eine bestimmte Zeitdauer, wie Monatskarten, Zweiwochenkarten und Tageskarten, sollen dem Gast möglichst billig zur Verfügung stehen. Selten wird ein Gast eine Karte verlangen, die den ganzen Sommer gültig ist, aber auch hierzu soll er Gelegenheit haben. Die Gebühren dieser Karte dürfen für die Gäste etwas höher sein als für den Einheimischen, sie dürfen aber nicht zu hoch sein. Fast sämtliche Bündner Fischer leben indirekt auch von der Hotellerie, ergo haben sie auch Interesse daran, dass der Sportfischer zu unseren Gästen gehört. Dem Einheimischen soll Gelegenheit gegeben werden, seinen Sport auszubüben, wenn es aber um «Berufsfischerei» geht, dann soll auch eine entsprechend hohe Gebühr bezahlt werden.

Wir wissen, dass wir hier bei einem Teil der bündnerischen Fischer in ein «Wespennest» stechen. Wir wissen aber andererseits auch, dass auch wieder bei den Bündner Fischern sehr viele wahre Sportsleute sind, die gleich denken wie wir.

KLEINE CHRONIK

SEMAINE SUISSE
19 octobre – 2 novembre 1957

Notre grande manifestation en faveur de la production suisse se déroulera cette année sous le signe de la politique dite de conjoncture. De fortes importations de matières premières ainsi que de produits terminés ont provoqué en 1956 comme en 1957 un déficit particulièrement élevé de notre balance commerciale et aggravé les tensions sur le marché des capitaux. Le commerce et les métiers souffrent de cet état de choses.

Il s'agit maintenant de développer par tous les moyens l'écoulement des produits fabriqués dans notre pays. La Semaine suisse y contribue en faisant mettre en vedette les produits suisses dans les vitrines des commerçants et des artisans.

Nous invitons instamment tous nos membres à participer à cette campagne de propagande en faveur des produits indigènes dans le cadre de la Semaine suisse. Développer la vente de ces produits, c'est contribuer du même coup à réduire le déficit de notre balance commerciale et à atténuer la crise du crédit.

Artisans et commerçants! Nous attendons de vous que vous mettiez toutes vos vitrines au service de la

Semaine suisse pour contribuer à l'écoulement de notre production indigène.

V.S.M.

Ausländische Reisegruppen in Luzern

(ovb.) In diesen Tagen, vom 13. bis 20. Oktober, findet in Madrid der Jahreskongress der «American Society of Travel Agents» (ASTA) statt. Diese Berufsvereinigung der nordamerikanischen Reisebürofachleute ist auch für den europäischen Tourismus von grosser Bedeutung, wird doch der grösste Teil der Europareisen der Nordamerikaner nach wie vor durch die führenden Reisebüros der USA gebucht und organisiert. Die Schweiz und vor allem Luzern haben deshalb allen Grund, möglichst viele Vertreter dieser Reiseagenturen in unser Land einzuladen und ihnen die Schönheiten unserer Heimat persönlich nahezubringen. Aus diesem Grund werden vor Beginn und nach Abschluss des grossen Madrider Kongresses *Rundreisen durch Europa* veranstaltet, die meist auch unsere Städte berühren. Zwei dieser Rundreisegruppen haben unter Leitung eines Vertreters der Schweiz, Verkehrszentrale bereits am 27. und 28. September, bzw. am 1. und 2. Oktober Luzern besucht, wo sie vom Offiz. Verkehrsbüro betreut wurden. Weitere Gruppen werden folgen.

Weiter traf auf Einladung der Schweiz, Verkehrszentrale am 30. September eine Gruppe von österreichischen Reisebürofachleuten in Luzern ein, nachdem bereits am 28. und 29. September eine Gruppe italienischer Reisebürofachleute, eingeladen von der Schweiz, Bundesbahnen, unserer Stadt einen Besuch abgestattet hatte. Beide Gruppen wurden vom Offiz. Verkehrsbüro betreut und unternahmen neben einer Stadtrundfahrt und dem Besuch der wichtigsten Sehenswürdigkeiten auch Ausflüge in die Umgebung Luzerns. Trotzdem leider das Wetter zu wünschen übrigliess, äusserten sich alle Gäste begeistert über das hier Gebotene.

ovb. Am 7. Oktober 1957 eröffnete die Swissair ihre Luftverkehrslinie von der Schweiz nach Montevideo (Uruguay). Auf dem Rückflug beförderte das Swissair-Flugzeug eine Delegation aus Uruguay mit Vertretern der Regierung, der uruguayischen Luftverkehrsgesellschaft «Pluna», der Presse und führender Reisebüros, die nun auf einer Reise kreuz und quer durch die Schweiz unser Land kennenlernen sollen und zur Entwicklung des Luftverkehrs Uruguay-Schweiz beitragen werden. Am 11. und 12. Oktober besuchte die Delegation auch Luzern, wo sie von Vertretern der hiesigen touristischen Organisationen empfangen, betreut und auf einer Stadtrundfahrt sowie auf einem Ausflug in die Umgebung Luzern begleitet worden ist.

Ebenfalls am 11. Oktober traf die zweite Gruppe der von Dr. M. Durieux organisierten und geführten «Goodwill-Tour» der «US Society of Editors and Commentators» in Luzern ein, wo sie bis zum 19. Oktober weilte. Die Reisegesellschaft, die 230 Teilnehmer zählte, reservierte sich einen vollen Tag für



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Hermann Langen-Schilling

alt Nationalparkwächter und Hotelier
Hotel Langen, Zernez

am 13. Oktober nach schwerem Leiden entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

individuelle Gänge durch die Stadt und eine Exkursion in das Ausflugsgebiet Luzerns. Beiden Gruppen war schönsten Herbstwetter beschieden, und ein Erfolg des Aufenthaltes blieb denn auch nicht aus. Die dritte «Goodwill-Tour» wird bereits am 1. November Luzern berühren.

Die roten Fremdenverkehrsorganisationen tagten

Das Tschechoslowakische Verkehrsbüro CEDOK schreibt uns:

Eine Konferenz der touristischen Organisationen der sozialistischen Staaten wurde am 29. September in Karlsbad, Tschechoslowakei, eröffnet. Die Repräsentanten der Gesellschaften *Intourist-UdSSR*, *Intourist-China*, *Intourist-Korea*, *Zhuilutschin-Mongolei*, *Orbis-Polen*, *Balkantouriste-Bulgarien*, *Carpati-Rumänien*, *Albournist-Albanien*, *Ibusz-Ungarn*, *Putnik-Jugoslawien* und *Cedok-Tschechoslowakei*, nahmen an der viertägigen Konferenz teil.

Es wurden die Probleme des internationalen Fremdenverkehrs, des Verkehrs, des Hotelwesens und der Werbung behandelt.

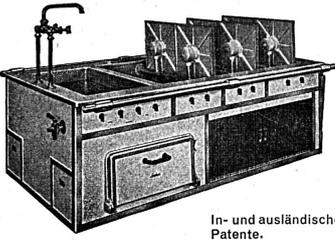
Herr V. M. *Ankudinov*, Präsident des sowjetischen Reisebüros *Intourist*, sprach über die Perspektive des *Touristen-austausches zwischen Ost und West*.

Der neue elektrische

Locher

Kipp-Plattenherd

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



In- und ausländische Patente.

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

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

Locher



DEMI-SUISSES GERVAIS

80 Rp. die Schachtel zu 3 Stück
Zum kleinsten Preis bei überragender
Qualität, bietet diese Familienpackung
den Vorteil der angemessenen Rationen
und erhält unseren Patiss Suisse
ihre bestbekanntesten Vorzüge.

FEINHEIT - FRISCHE - KRAFT

CH. GERVAIS



Rot-weiss-dry

MARTINI

Die Marke von Weltruf

Produits MARTINI & ROSSI S.A., ZÜRICH 5
Ackerstrasse 44, Telephon (051) 42 44 00

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

**Daunen- und Wollsteppdecken
Waschbare Überzüge
Bettüberwürfe, Plüschdecken
Universal-Flachdüvels
Umarbeitungen und Reparaturen jeder Art
Federn- und Flaumreinigung
UNIVERSAL STEPPDECKENFABRIK BURGENDORF A.G., Tel. (034) 2 30 83**

Wenden Sie sich für grössere
**Maler- und
Tapeziererarbeiten**
vertrauensvoll an Firma
J. Breitenmoser, Maler- und
Tapezierergeschäft, Neuen-
hof (AG).
Ausführung exakter Arbeiten in
der ganzen Schweiz.

Dunlopillo

Der echte

Latenschwamm

von Weltruf

Das ideale Material für Hotels:

Matratzen - Kissen - Kopfkissen etc.

25 Jahre Erfahrung

ZÜRICH **DUNLOP** GENÈVE

Erhältlich bei Ihrem Lieferanten

Hotel

à remettre au centre de Zurich, sur 5 étages,
compréant 17 chambres d'hôtes et 32 lits. Eau
courante chaude et froide. Bail de longue durée.
Ch. d'aff. Fr. 190 000.— Affaire de tout 1er ordre.
Prix: Fr. 75 000.— plus marchandises. Agence
immobilière G. Duboux, Grand-Chêne 6, Lau-
sanne, Tél. 22 35 65.

Neu! **JEKA** Kühlkabinen
**Gross-
Kühlschränke**
zerlegbar

interessante
Konditionen

O. L. M. A., St. Gallen
Hall II, Stand 241

JENZER & KRAFFT
Apparatebau, Arlesheim b. Basel, Telephon (061) 82 69 91

Bilden europäische Hotels einen «Gemeinsamen Markt»?

Die europäischen Hotelverbände beschäftigen sich gegenwärtig mit dem Gedanken eines Gemeinsamen Marktes für die Hotellerie. Ausser den Beneluxstaaten, Frankreich, Italien und der Bundesrepublik interessieren sich auch die Schweiz und Österreich für eine Koordinierung. Dabei wird es sich vornehmlich um den Austausch von Arbeitskräften, um Kapitalinvestitionen, um Devisenangelegenheiten und die Leistungen im Fremdenverkehr handeln. Besonders der Austausch von Arbeitskräften wird als wichtige Aufgabe bezeichnet. Zwischen Italien und Deutschland hat bereits in Rom eine Vorbesprechung stattgefunden, an der die Deutsche Zentrale für Fremdenverkehr, der Bäderverband, der Reisbüroverband und der deutsche Hotel- und Gaststättenverband teilnahmen. Zurzeit erörtern die österreichischen Verbände, wie die «Deutschen Hotel-Nachrichten» berichten, das Thema eines Gemeinsamen Hotelmarktes für Westeuropa. -UCP-

Tragflügelboote auf dem Bodensee

fb. Die Deutsche Bundesbahn hat sich in einem Schreiben an den Internationalen Bodensee-Verkehrsverein gewendet und ihn um Stellungnahme zum Einsatz von Tragflügelbooten auf dem Bodensee ersucht. Der IBV kam zum Schluss, dass Tragflügelboote im Interesse der Ungestörttheit und Ruhe der Erholungssuchenden auf dem Bodensee nicht erwünscht sind. Der Vorstand des IBV stellte dazu ferner fest, dass nach dem gegenwärtigen Stand der Technik die Tragflügelboote noch sehr viel Lärm verursachen und eine Gefahr für die Kleinschiffahrt auf dem Bodensee darstellen. Der Deutschen Bundesbahn wurde mitgeteilt, dass der IBV den Einsatz von Tragflügelbooten auf dem Bodensee vorläufig ablehnt.

Schiffsruhe auf dem Untersee

fb. Mit dem 6. Oktober hat die Schweizerische Schiffsahrtsgesellschaft Untersee und Rhein die fahrplanmässige Schiffsahrt auf dem Untersee bis zum 6. April 1958 eingestellt. Am letzten Sonntag wiesen die Schiffe noch sehr befriedigende Frequenzen auf,

und von Ermatigen nach Stein-Schaffhausen fuhr eine Gesellschaft aus dem Kanton Aargau mit etwa 300 Personen mit einem Sonderschiff heimwärts. Deutsche Kleinschiffe verkehren auch weiterhin, vor allem an Sonntagen, zwischen dem deutschen und dem Schweizer Ufer fahrplanmässig.

Le problème chef du tourisme français

Dirigisme étatique ou coordination professionnelle

Dans le dernier numéro de notre excellent confrère «L'Hotellerie», Paris, Monsieur R. H. Courtine, résume les lacunes dans l'organisation des industries touristiques de la façon suivante:

«Tous les Français qui ont été cette année, en vacances à l'étranger sont unanimes à le dire: ils ont trouvé, partout en face d'eux, un peuple qui travaillait.

Les étrangers qui, au contraire, sont venus en France au mois d'août n'ont trouvé qu'un peuple au repos.

Toutte la différence est là. La France vide ses usines, ses boutiques, ses magasins au moment précis où ils devraient être ouverts. Pour recevoir ceux qui nous apportent leur argent, on baisse les rideaux de fer.

Impossible de faire laver son linge, de faire repasser un costume, de faire nettoyer une cravatte. Les touristes sont voués à la crasse un mois durant. Impossible de faire réparer une montre, tous les horlogers prennent de droit divin leurs vacances le même mois. Et il faut faire deux kilomètres pour avoir du pain.

Quant aux garages, c'est permanent. Les garagistes sont des messieurs qui ne travaillent pas le

dimanche et après sept heures du soir, c'est bien connu.

Remarque que c'est leur droit. Dame! on a pris la Bastille et on tient, de génération en génération, à s'en faire gloire. Seulement qu'on ne gémisse pas après ces méchants touristes qui préfèrent aller ailleurs que chez nous. Ailleurs où ils sont servis.

Dans «Paris-Presse» l'autre jour, ma consœur Anne Manson remarquait que l'ennemi de l'hôtelier français c'était la petite blanchisseuse italienne qui travaillait toute la nuit pour que le chemisier de madame soit lavé et empesté au matin, le cordonnier romain qui s'épanouit devant une bride à recoudre qu'on lui apporte à dix heures du soir. C'est vrai. Comme s'est vrai aussi que, dans une auberge espagnole, on ne reculera pas à vous mettre un poulet au feu à minuit et que le garagiste allemand travaillera après s'être levé à votre appel, sur votre voiture accidentée jusqu'au matin.

Seulement ce qu'oublie de dire les journaux qui citent des faits de ce genre, c'est que dans l'hôtellerie il n'en va pas de même. Et que c'est peut-être le seul métier qui, en France, ne respecte pas les fatidiques et mortelles 40 heures. Et encore, si les exigences sociales d'un Etat qui a élevé la paresse

Obst und Gemüse der Woche

vom 21. bis 26. Oktober 1957

Endiviensalat Spinat Rotkabis
Äpfel (mittelfrühe Sorten) Birnen

à la hauteur d'une institution s'y prétaient, le restaurateur ne demanderait pas mieux que de fricasser un repas à minuit.

Imagine-t-on qu'il soit content de voir sa saison réduite à trois mois dont un (en août) si chargé, mêlant à la fois les Français et les touristes, qu'il ne peut, en se crevant littéralement, que méconter tout le monde?

On parle de l'étalement des vacances. On ne fait qu'en parler. Mais ce qu'il faudrait c'est, mieux encore, l'organisation rationnelle et logique des vacances en fonction d'un seul problème: le tourisme.

Nous avons enfin un ministre qui s'intéresse à la question. M. Bonnefous a compris de quelles ressources immenses il pouvait être, de quel apport de devises. Hier encore il regrettait le maigre équipement hôtelier de notre pays et proposait la construction d'autoroutes et de chambres.

C'est bien, c'est même très bien. Mais le Tourisme, c'est un tout. Et ces étrangers qui viennent de moins en moins chez nous il serait vain d'imaginer que des avantages de change et une propagande habile suffiront à les faire revenir et à les retenir.

En attendant le gouvernement a été réversé et M. Bonnefous, bien que resté en fonction provisoire, renoncera peut-être à sa tâche, si bien commencée. C'est pour cette raison que nous nous abstenons de prendre position à l'égard des propositions de l'auteur de l'article qui désire «un dirigisme utile et intelligent» voir

Mit Chämifegerli

können Sie immer Freude bereiten, sei es für alle festl. Anlässe wie Hochzeiten, Skibälle, Weihnachts-, Silvesterfeiern od. alle Abendunterhaltungen. Engros-Preise: Bei 50 St. 35, bei 100 St. 30 u. über 100 St. à 25 Rp. Muster stehen kostenlos zur Verfügung. E. Brunner, Limmattalstrasse 68, Zürich 10/49, Tel. (051) 448826.

Per sofort zu verkaufen oder zu verpachten aus Erbschaft

Hotel-Restaurant

renoviert, mit Saal und grosser Terrasse, in Kandersteg

Ganzjahresbetrieb, 24 Betten, Garagen mit Parkplatz, Anzahlung inklusive grosser Inventar ca. Fr. 40000.- oder Pachtzins Fr. 9000.- und Kaution. Anfragen bitte unter Chiffre OFA 7282 ZI an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Chemins de Fer Fédéraux Suisses

La direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en adjudication, pour le 1er mai 1958, l'affermage du Buffet de la gare de Delémont.

Les prescriptions d'affermage pourront être consultées auprès du service de l'Exploitation 1 (Av. de la Gare 41, bureau 118), à Lausanne, où elles pourront aussi être obtenues par ceux qui en feront la demande par écrit, contre versement de fr. 5.- en timbres-poste. Ce montant ne sera pas remboursé.

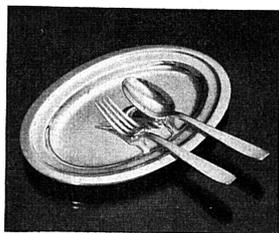
Les offres, accompagnées de certificats (copies) et photographies, devront être adressées à la Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, sous pli portant l'annotation «Affermage du Buffet de la gare de Delémont».

Ne se présenter que sur convocation. Délai d'inscription: 15 novembre 1957.

Hotel Sonnhalde

Wiesen bei Davos zu verkaufen

eventuell zu vermieten: 30-40 Betten, alle Zimmer fliessend kaltes und warmes Wasser und Balkon. Einmalige Gelegenheit für tüchtige Leute. Nähere Auskunft erteilt L. Kunz, Poststrasse 24, Chur.



H. BEARD S.A., MONTREUX

Fabrik für schwerversilberte Hotelwaren (150 Arbeiter)

Bestecke, Alpacca, 90 g versilbert und rostfrei — Platten, oval und rund, schwerversilberte Ausföhrung — Légumiers, Kannen etc. — Rechauds in Chromnickelstahl.

Zürich:

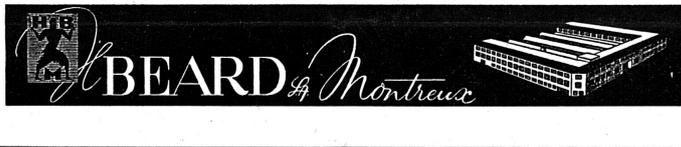
Generalvertretung für die deutsche Schweiz und Lادن

A. HAARI

Talackerstrasse 41, Telephon (051) 25 11 40

Luzern, Ausstellungsraum:

A. Marbach, Obergrundstr. 105, Tel. (041) 2 90 76



Liquidation générale

pour cessation de commerce, off. autorisée jusqu'au 24 janvier 1958.

Seulement des exclusivités:

- tissus d'ameublement teints et en écreu
- tissus pour fonds de vitrines
- tissus pour manteaux
- tissus pour nappages, nappes diverses

plus quelques lots de filés divers pour tissage et tricotage. 25 à 30% de rabais. Le tissu originaux H. J. Desponds, fabricant, Vevey, 20, rue Madeleine, téléphone (021) 5 30 34.

Lerne Englisch in London

an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Bartisch

für 6 Stühle, Form 1/4 Kreis. 3 Blumen-Trennwände Höhe 90, Breite 38, Länge 2 x 165, 1 x 203 cm. Blatt mit Kunstharz. Preis zusammen Fr. 1500.-. Standort Blinnungen Bl. Auskunft Tel. (051) 38 19 17 oder 38 14 45.

Ihre Vorhänge wie neu!
Spezialbehandlung. Kein Eingehen! Waschen, Crémelton einfärben, stärken und spannen.
TÜLLE MARQUISETTES fr. 1.40 p.m²
VORHÄNGE farbig fr. 1.60 p.m²
Von 50m² an portofreier Versand.
LAVABELLA LUGANO
VIA VEGEZZI 4 TEL. (091) 2 12 42

Hôtel garni

complètement renové à remettre à Lausanne plein centre, 22 chambres, 45 lits. Conditions favorables. Agence E. Barbieri, rue Richard 9, Lausanne.

A 5 km de Genève, sur route touristique, à vendre vileil

hôtel-café-restaurant

avec immeuble à rénover. Prix exceptionnel Fr. 175000.-. Agence Georges Duboux, Croix-d'Or 19 A, Genève Tél. (022) 24 99 24.

Locarno-Minusio
kleines, zentral gelegenes

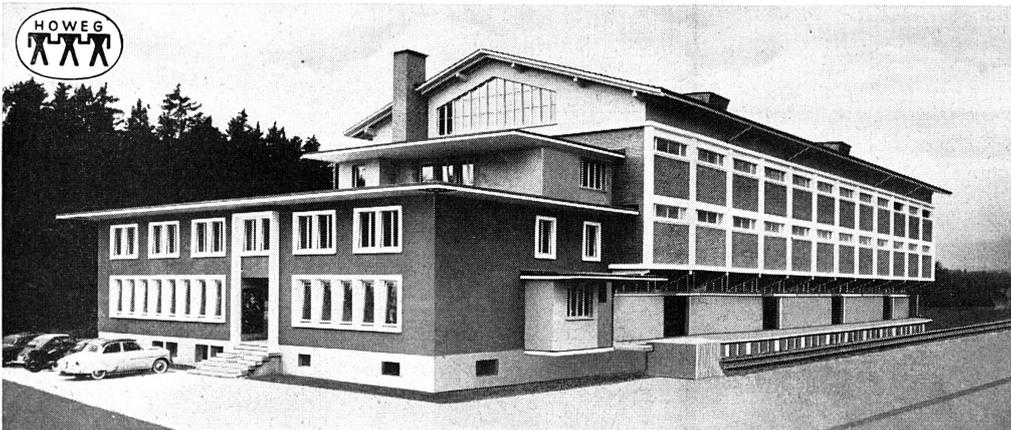
APARTEMENTSHAUS

(5 Wohnungen, 2 Zimmer), komfortabel möbliert, Garten und Garage, zu verkaufen, eventuell geeignet als Garni. Offerten unter Chiffre 20403 an Publicitas, Locarno (Pal. UBS).

A louer ou en gérance

relais gastronomique

routeir et aérien, dans magnifique parc arborisé, atenant à domaine rural. S'adresser à Régie Ch. Müller-Veillard, Montreux, Tél. (021) 63173.



Entrepôt pour la Suisse romande à Ecublens (Lausanne) · Téléphone (021) 256551

L'organe suprême de la HOWEG est

l'Assemblée générale des membres

Un Conseil d'administration composé de 11 membres supervise la conduite des affaires.

La direction s'occupe aussi des achats, de la vente et des paiements.

Les membres commandent la marchandise directement à l'entrepôt de leur rayon.

même un dictateur pour changer les choses. Au sein de la mise en vigueur des traités de Rome qui créent un marché commun, pour les ressources des 6 pays, aussi bien que pour leurs relations « invisibles », la recommandation d'un dirigeant renforcé nous paraît peu indiquée. Il faut que les industries touristiques d'un pays prédestiné au tourisme international par la beauté de sa nature, par sa civilisation intellectuelle, ses arts et ses métiers, soient coordonnées sous l'égide de la profession même, mais nullement par l'Etat. Il faut surtout une propagande habile et concertée pour faire comprendre aux commerçants et aux hôteliers qu'ils doivent s'adapter aux vœux du client qui est Roi, notamment dans le domaine du tourisme international où toutes les barrières artificielles: restrictions de devises, passeports, visas et entraves à la liberté du marché de travail, tomberont un jour qui est peut-être plus proche que l'on ne suppose. Il est probable et souhaitable que le prochain congrès de l'Hôtellerie française qui se tiendra à Paris, les 13, 14 et 15 novembre s'occupe de ces problèmes qui - en effet - forment « un tout ». Dr W. Bg.

La situation du trafic aérien international

L'IATA (International Air Transport Association), groupant 79 compagnies de navigation aérienne, a tenu ses assises annuelles cette année à Madrid. Son directeur général, Sir William Hildred, a prononcé un discours d'ouverture dans lequel il a retracé l'activité de l'aviation commerciale au cours de l'année 1956 aux 250 délégués venus de 50 pays. Le nombre des passagers - exception faite de l'Union soviétique et de la Chine - s'est accru de 15% par rapport à 1955 et a atteint 78 000 000. L'augmentation du fret aérien est de 15% et celle des envois postaux de 8%. Sur l'Atlantique-Nord, les compagnies IATA ont transporté, l'année dernière, 785 000 passagers, dont

75% en classe touristique à tarif inférieur. Au total, 835 000 passagers ont traversé l'Atlantique-Nord par avion, soit une augmentation de 20% par rapport à 1955. Si la progression continue, déclara Sir William, l'année en cours enregistrera pour la première fois un million de passagers sur l'Atlantique-Nord. Le fret aérien atteint près de 20 000 tonnes et le poste plus de 8000 tonnes. Au cours de l'année 1956, les compagnies IATA ont mis en service 200 nouvelles unités dont 150 quadrimoteurs à piston et à turbo-propulseurs.

L'orateur passa ensuite en revue la situation financière de l'industrie aéronautique. Alors qu'en 1955 le revenu brut correspondait en moyenne à 2,6% du chiffre d'affaires, pour 1956 il ne pouvait être estimé qu'à 1,5%. Sir William déclara que les membres IATA doivent constater une diminution effective de la marge bénéficiaire en dépit d'une augmentation du trafic parce que les frais d'exploitation en constant accroissement ne peuvent être réduits par de nouvelles mesures de rationalisation; d'autre part, les gouvernements n'autorisent pas d'augmentation de tarifs. A l'encontre des autres industries, qui peuvent faire supporter par les consommateurs l'augmentation des frais de production, les compagnies d'aviation sont tenues de maintenir les tarifs contrôlés par les gouvernements, alors que, pratiquement, toutes les entreprises industrielles ont augmenté leurs prix ces dernières années, les tarifs du trafic aérien ont diminué.

Le directeur général de l'IATA déclara en outre que les compagnies d'aviation se trouvaient dans une situation financière embarrassante, les économies réalisées par la rationalisation ayant atteint leur limite; ceci est dû à la limitation des prix alors que les frais augmentaient rapidement et en regard aux capitaux nécessaires à la mise en service d'avions à réaction d'un prix élevé.

En conclusion, Sir William affirma que les membres IATA devraient avoir la possibilité d'augmenter leur marge bénéficiaire par une légère augmentation des tarifs correspondant à une saine économie et facilitant

ainsi l'évolution de l'industrie aéronautique. Il déclara que par cette exigence on ne s'opposait nullement à reconnaître qu'avec le temps seule une nouvelle diminution des tarifs permettrait de gagner une nouvelle clientèle à l'aviation.

DIVERS

Un timbre-poste remplacera le coupon-réponse international

A la suite de la suggestion présentée au Congrès de l'Union postale à Ottawa, par la délégation suisse des PTT, le principe de remplacer le coupon-réponse international par un timbre-poste a été approuvé à l'unanimité et avec les félicitations des délégués. Instituté au Congrès de Rome, en 1906, le service des coupons-réponse internationaux présente en effet différentes imperfections dont une grande complexité des décomptes et de regrettables spéculations. Le système préconisé par la Suisse supprimera précisément les décomptes ainsi que les spéculations. Il consiste à introduire une vignette internationale d'une valeur correspondant à l'affranchissement d'une lettre ordinaire du premier échelon de poids à destination de l'étranger. Plusieurs timbres-poste internationaux pourront être collés sur la même lettre. La valeur d'affranchissement des timbres-poste internationaux est toutefois limitée aux correspondances destinées aux pays dont ils émanent et dont ils portent le nom. La commission consultative des études postales est chargée d'étudier plus en détail la suggestion suisse, afin que le timbre-poste international soit introduit aussi rapidement que possible.

On se raserà dans l'Europabus

L'un des autocars britanniques les plus luxueux vient d'être mis en service par les Chemins de Fer de l'Etat

L'indice des prix à la consommation à 179,9

L'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, qui reproduit le mouvement des prix des articles de consommation et services jouant un rôle important dans le budget des salariés, s'est inscrit à 179,9 (août 1939=100) à fin septembre 1957. Il s'est élevé de 0,2% par rapport à la fin du mois précédent (179,5). Cette évolution résulte d'une montée des prix - en partie de caractère saisonnier - concernant différents produits alimentaires, notamment les œufs, ainsi que la viande de veau et de porc, comme aussi d'une légère hausse des combustibles.

A fin septembre, les indices des six groupes de dépenses étaient les suivants: alimentation 197,7, chauffage et éclairage 149,3, nettoyage 209,6, les indices des groupes habillement (219,5), loyer (134,1) et «divers» (162,1) ont été repris sans changement.

Danois sur les lignes Europabus d'Europe Occidentale.

Pourvu de trente sièges basculants du genre de ceux que l'on trouve sur les avions des grandes lignes, avec des accoudoirs ajustables, l'autocar possède un lavabo à l'arrière. Il y a également une prise de courant pour rasoir électrique.

La carrosserie est munie d'une suspension en caoutchouc et, sous le plancher, se trouve un énorme compartiment à bagages auquel on peut accéder aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur de l'autocar. La ventilation, dans le compartiment des passagers, est assurée par des fenêtres Rawlings, des ventilateurs électriques et une prise d'air à l'avant de l'autocar qui conduit l'air frais à des orifices d'aération placés sous les sièges. La toiture comprend de larges panneaux coulissants en verre thermo-isolant renforcé.



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

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

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

.gommapiumaTM -Matratzen

ein Latexschaum-Produkt der **PIRELLI Säpsa**

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

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

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

Lips **Küchenmaschinen**
an der OLMA - Halle 2, Stand 254

COMBIREX II
drehbares Modell

KLEIN-SCHÄLMASCHINE
mit der unerreichten Leistung!

JAKOB LIPS MASCHINENFABRIK URDORF/ZH
Gegründet 1880 Telephone (051) 98 75 08

Hotel-Liegenschaft
zu verkaufen
In grosser Gemeinde mit regem Fremdenverkehr am Vierwaldstättersee ist altschöne

Hotel-Liegenschaft
zu verkaufen
Solche ist neben einem Hotelbetrieb auch geeignet für geschäftliche oder industrielle Zwecke. Anfragen unter Chiffre F 44513 Lz an Publicitas, Luzern.

Chef de cuisine
43 Jahre alt, sehr tüchtig, wünscht Posten als **GÉRANT**
in Hotel, Restaurant oder Kantine zu übernehmen. Eventuell Chefstelle. Frei ab Dezember. Fähigkeitsausweis vorhanden.
Offerten mit Gehaltsansprüchen und Bedingungen unter Chiffre J 5552 Y an Publicitas, Bern.

Zu verkaufen
Poulets und Brathühner
por kg Fr. 6.- bzw. Fr. 4.20, sauber und trocken geschlachtet, auf Wunsch pflanzenfertig.
J. Gut, Mauensee (LU)
Geblütelucht, Tel. (045) 4 17 55
Kellner, 27 Jahre, deutsch, sucht Stelle als **Commis de rang**
zur Weiterbildung in der französischen Sprache. Werner Eisele, Darmstadt, Lustenplatz 6.

Argentul
lässt Ihr Silber in neuem Licht erstrahlen!
rationell, sauber, angenehm, zeitsparend und schonend, das sind einige der besonderen Eigenschaften von ARGENTUL.
Tausende profitieren davon. Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

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

LOCARNO
Zu vermieten
Pension
30 Betten. Inventarübernahme gegen bar. Anfragen sind zu richten an Postfach 412, Locarno.
21jähriger Österreicher, derzeit in Deutschland tätig, mit Auslandspraxis England sowie franz. Schweiz, sucht Stelle für die Wintersaison als **Büropraktikantin**
deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle für kommende Wintersaison, Dezember bis Mitte März, bevorzugt wird Winterportplatz. Offerten sind erbeten an Y. Allemann, Hotel Sonnenhof, Ascona.

Wir suchen
für folgendes Personal Wintersaison-Engagement:
Junge, tüchtige **Köchin** neben Chef **Masseuse-Heilgymnastin** **Gouvernante** **Portier-Hausbursche** **Kellner-Praktikant** (ab 1. November)
Offerten sind erbeten an Terme di Acquarossa (Tessin).

Sekretärin
aus Deutschland, 23 Jahre, Deutsch, Englisch und Französischsprachkenntnisse, sucht für die kommende Wintersaison Tätigkeit im Hotelbetrieb. Angebote unter Chiffre S N 1441 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für sofort oder nach Übereinkunft Stelle als **Stütze des Patrons** oder **Vertrauensposten als Kontrollleur**
Sprachkundig, sehr gute Zeugnisse, 20 Jahre im Hotelfach. Offerten unter Chiffre P K 1443 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,
mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

Chef de rang
Offerten unter Chiffre C R 1445 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie einen tüchtigen, sprachgewandten und in allen Sparten des Hotelfaches versierten **DIREKTOR** zur Führung eines ersten Hotels benötigen
dann schreiben Sie bitte unter Chiffre D R 1435 an die Hotel-Revue, Basel 2. Frei ab 15. eventuell 1. Januar 1958.

Ufe Tisch gehört Würfelzucker

Alle Blumen
der Saison zu Spezialpreisen für Hotels und Restaurants. Versand in der ganzen Schweiz

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 662 88

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

Orchester

von 2 bis 5 Musikern, ausgezeichnete Formation. Piano und Konzert mit grossem, abwechslungsreichem Repertoire, frei für Wintersaison. Johann Schaller, Kapellmeister, Clara-Variété, Basel, Tel. (061) 22 42 68.

Jeune femme, commissariat fond service, cherche place comme

garçon de restaurant

parlant anglais, français, allemand, italien. Libre de suite. Offres sous chiffre G R 1413 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

24-jähriger Österreicher, spricht fließend englisch, sucht Stelle für die Wintersaison als

Portier oder Etagenportier

Davos oder Westschweiz bevorzugt. Gute Zeugnisse und beste Referenzen vorhanden. Zuschriften unter Chiffre P E 1410 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

mit la Referenzen, sucht Saisonstelle in gute Hotel- oder Dancing-Bar. Offerten unter Chiffre B D 1438 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachkundige

Hoteldirectrice

présentable, jeune, Ende 30, wünscht ernsthafte

Bekanntschaft

zwecks Heirat mit gut situiertem Hotelier. Offerten unter Chiffre B K 1436 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachkundige

Gerantin

mit Ausweis A sucht passenden Posten. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre G N 1437 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Köchin

sucht Stelle neben Chef in gutem Hause. Davos, Arosa bevorzugt. Offerten bitte an G. Fritz, Hotel Seehof, Gandria (Tessin).

Fräulein, gut präsentierend, 40 Jahre, sprachgewandt, erfahren in allen Arbeiten, sucht nur selbständigen Vertrauensposten als

Stütze, Gouvernante oder Obersaaltochter

auch selbst. Rest.Tocht. in Jahres- oder Saisonstelle. Offerten erbeten unter Chiffre G O 1400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gewissenhafte

I. Sekretärin

sucht Saison- oder Jahresstelle. Kassa, Reception, Journal. Auslandsfähigkeit. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch. Schriftliche Offerten mit Arbeitsbedingungen und Gehaltsangaben unter Chiffre S N 1401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter mit Handelsmaturität (Fribourg) sucht für die Wintersaison Stelle als

Anfangssekretärin

in nur erstklassiges Hotel (Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, Italienisch und Englischkenntnisse). Offerten unter Chiffre A S 1393 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicherin sucht Stelle als

Lingère

oder zur Mithilfe in der Lingerie. Zuschriften unter Chiffre L E 1412 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicherin, welche schon in der Schweiz in Saisonstelle gearbeitet hat sucht Stelle für die kommende Wintersaison als

Serviertochter od. evtl. als Zimmermädchen

St. Moritz bevorzugt. Offerten unter Chiffre E 3582 an Publicitas, Lugano.

Jeune femme honnête, parlant français, allemand, anglais, hollandais, cherche place de

Chasseur

dans bon hôtel. Libre tout de suite. Ecrire sous chiffre P 4506 V Publicitas, Vevey.

Beiköchin

25-jährig, sucht per 1. November 1957 Stelle neben Chef. Auch Saison. Angebote an Walburga Höflicher, Schapen-Gasse, Kreis Längen (Deutschland).

Barmaid

sucht Beschäftigung ab sofort bis Mitte Dezember, auch Aushilfe. Anfragen unter Chiffre B A 1380 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier-Aide de cuisine

sucht Beschäftigung bis ca. 15. Dezember 1957. Offerten an E. Looser, Buchen, Ebnat-Kappel.

Jeune homme, 21 ans, possédant diplôme école de commerce, permis de conduire, ayant fait une saison le

portier

et une saison

commis de cuisine-aide de patron

cherche place, si possible dans station. Ecrire sous chiffres P A 1378 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Sucht auf Wintersaison Stelle als

Commis de rang

Bin 3 1/2 Jahre im Hotelfach als Schenkschreiber tätig. Bin Italiener, spreche deutsch und etwas französisch. Offerten erbeten unter Chiffre C R 1379 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24-jährige Tochter sucht Stelle als

Küchen-Praktikantin

auf 15. Januar 1958 in Hotel oder Pension, wo das Kochen gründlich erlernt werden könnte. Frisch oder Arosa bevorzugt, nicht Bedingung. Offerten unter Chiffre F 13997 Ch an Publicitas, Chur.

Barmaid

mit Erfahrung und Referenzen sucht Stelle auf 1. November in Zürich (eventuell Saison). Spricht 5 Sprachen. Chiffre OFA 7265 Zy an Orell Füssli-Annoucen, Zürich 22.

Seriöse junge

Service

Deutsche, französische und englisch sprechend. Offerten unter Chiffre W S 1427 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch, 22 Jahre (auch gelernter Metzger), sucht in Wintersaison passenden Posten als

Allein- od. Zweitkoch

auf 1. Dezember 1957. M. Menckens, Hotel Reichhof, Bad Mergentheim, Deutschl.

2 tüchtige Servier- tüchter

(Österreicherinnen), schon mehrere Jahre in der Schweiz tätig, suchen Saisonstelle in gutgehendem Restaurationsbetrieb. Offerten unter Chiffre S V 1375 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Engagement für die kommende Wintersaison als

II. Sekretärin oder main-courantière

Sprechen: Deutsch, Englisch und gute Französischkenntnisse. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre S M 1376 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärin, Deutsche, 26 Jahre, sucht zum Winter Posten als

II. Sekretärin oder Journalführerin

Kaufmännische Ausbildung. Praktikum in Schweizer Erstklasshotel, englische und französische Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre S J 1369 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngere

Buchhalterin-Sekretärin

sucht Saisonstelle in Hotel, Bündnerland bevorzugt. Offerten mit Gehaltsangaben und Arbeitsbedingungen sind zu richten an Esther Eberhard, Sekretärin, Andhausen-Berg.

Zuverlässige Schweizerin sucht Stelle als

Economat- oder Allgemein-Gouvernante

oder

Stütze des Patrons

Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre E G 1429 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Schweizerin sucht für die Wintersaison Stelle als

Saal-Praktikantin

Deutsch, Französisch. Bevorzugt Zermatt, Saas-Fee. Offerten bitte an Häfeli Rosmarie, postlagernd, Baden (Aargau).

Junge

Hotel-Sekretärin sucht Wintersaisonstelle als

II. Sekretärin oder alleine in Kleinbetrieb. Deutsch, Französisch, Italienisch in Wort und Schrift, gute Kenntnisse im Englischen. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre H S 1372 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, selbständiger

Koch

sucht wegen Militärdienst

Aushilfsstelle

für kurze oder längere Zeit. Offerten unter Chiffre K O 1326 an die Hotel-Revue, Basel 2.

18-jährige

Tochter

deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht auf kommende Wintersaison

Saal-lehrstelle

in nur gutes Hotel (Graubünden) in Margrit Lindemann, Restaurant Linde, Seengen (Aargau).

Etagenportier

mit sehr guten Zeugnissen, sucht Wintersaisonstelle in kleinerem Hotel (eventuell auch Jahresstelle). Offerten erbeten unter Chiffre EP 1425 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre E G 1429 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Restaurant-Grossbetrieb in Baden-Baden sucht für nachgehende Mitglieder seines Stammpersonals ab etwa 1. November 1957 Unterbringung in guten gastronomischen Betrieben in der Schweiz:

Commis de cuisine (erste Kraft) Commis de cuisine (gute Kraft) Commis de rang (gute Kraft) Büffetfräulein (erste Kraft) Büffetfräulein (gute Kraft)

Die Betroffenen sollen zum Saisonbeginn 1958 wieder bei uns tätig sein. Zeugnisabschriften und Bewerbungsunterlagen können von uns schnellstens eingegangen werden. Restaurant «Sinner-Eck», Baden-Baden (Deutschland).

Dame aus dem Hotelfach sucht Geschäftspartner

zur Übernahme eines Hotels im Tessin

Offerten unter Chiffre G P 1399 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin

24-jährige, kaufmännische Angestellte, mit Handelsausbildung und guten Sprachkenntnissen (Englisch, Französisch und Italienisch), sucht Stelle als

Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Chiffre OFA 31975 Zx an Orell Füssli-Annoucen, Zürich 22.

Junge, tüchtige, sprachkundige

Barmaid

sucht gute Wintersaisonstelle. Gefälligst Offerten unter Chiffre B R 1377 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maître d'hôtel

(éventuellement avec brigade) cherche engagement pour la saison d'hiver dans hôtel, restaurant ou grill-room. Faire offres sous chiffre M D 1295 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

MEIKO
Geschirrwashmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing., ZÜRICH
Neue Adresse:
Seefeldstrasse 45 Tel. (051) 34 88 66

Für die kommende Wintersaison (eventuell Jahresstelle) suche ich Engagement als

SEKRETÄRIN

Ich bin in allen Sparten des kommerziellen Betriebes bestens versiert (Kassa, Journal, Korrespondenz, Reception). Schriftliche Offerten unter Chiffre S N 1411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jungkoch

aus guter Familie, in ungekündigter Stelle in erstem Schweizer Haus, sucht Stelle für Wintersaison per 1. Dezember oder 15. November 1957. Beste Zeugnisse und Empfehlungen. Angebote freundlich erbeten unter Chiffre J K 1409 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pour ma cuisinière

autrichienne, je cherche place pour la saison d'hiver, à côté d'un chef, où elle aura l'occasion de se perfectionner dans les extrêmes. De préférence en Suisse française. Libre dès le 6 novembre. Faire offres à M. Georges Studer, Restaurant Métropole, Montreux, Tél. (021) 62307.

Deutschland

Konditorin

21-jährige

Saaltochter

(französischer Sprache)

für die kommende Wintersaison in gutem Hause Stellung. Kommen aus führenden Häusern mit besten Referenzen. Raum Davos-St. Moritz bevorzugt. Eilangebote sind erbeten an Erika Paul, Meerburg am Bodensee, Steiggasse 17.

Zwei junge Österreicher

Kellner u. Concierge

mit Fremdsprachenkenntnissen suchen Stellen in erstklassigem Hotel in Schweizer Wintersportort. Offerten erbeten an Hermann Grill, Fischerstr. 57, Innsbruck (Österreich).

GÉRANT-DIRECTEUR

(eventuell Pacht eines guten Restaurants)
Offerten unter Chiffre G D 1330 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärin

sucht Jahresstelle in Hotel oder Restaurant. Sehr gute Fachkenntnisse. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H R 1383 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Volontaire (tournante)

Pour notre fille âgée 17 ans, ayant fait un stage de 10 mois en Allemagne, dont 6 dans école hôtelière, nous cherchons une place (Suisse allemande, seulement) pour la prochaine saison d'hiver, où elle aurait l'occasion de se familiariser avec les divers services (salle, réception, économe, etc.). Bons soins et vie de famille indispensables. Rétribution modeste. S'adresser: Joffre Kohler, Hôtel du Banquet, Neuchâtel.

Barmaid

sprachkundig, routiniert, sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre B A 1407 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ÉCHANGE

Quel hôtel ou restaurant engagerait dès le printemps 1958 un ou une

jeune anglais(e)

pour permettre à un jeune suisse de se rendre au pair en Angleterre. Faire offres à Eric Mayer, La Lignière, Gland (Vaud).

Ehrliche, im à-la-carte-Service versierte Tochter sucht Stelle in gutes Speiserestaurant

im Kanton Graubünden oder Zürich. Offerten unter Chiffre T S 1426 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, sprachkundige Serviertochter sucht Stelle als

Saal-Praktikantin

in grösseres Haus, Arosa oder St. Moritz bevorzugt. Offerten sind zu richten an M. Meierhoffer, Hotel Myrie und Belvédère, Brissago (Ticino), Tel. (055) 82328.

GAGGIA
Instantané R 2

GAGGIA, Pionier der Kolbenmaschine bringt einen neuen Fortschritt: Das System «instantané R 2» welches die Qualität des Kaffees noch verbessert und die Kadenz seiner Zubereitung um 50 % steigert.

Eine Kaffeemaschine GAGGIA in Ihrem Betrieb zeugt von Ihrem Willen, Ihre Kundschaft zur absoluten Zufriedenheit zu bedienen.

Weitgehende Zahlungserleichterungen
Schweizer Montage, permanenter Unterhaltsservice an Wochen-, Sonn- und Feiertagen

Realco S. A., Av. Vinet 17, Lausanne, Tel. 021/24 99 11

Besuchen Sie uns an der OLMA: Stand 748, Halle 7

oder in unserer an der Brauerstrasse 102 in ZÜRICH soeben eröffneten FILIALE (Telephon 051/25 67 17)

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 42

Offene Stellen — Emplois vacants

Gesucht: tüchtige **Servicekochtner** in Jahresstelle. Offerten an Bahnhofbuffet SBB, Glarus. (226)

Gesucht: selbständige, tüchtige, sprachkundige **Buffetdamen** sowie jüngere **Buffetkochtner** in gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Lohnansprüchen sind erbeten an P. Marquis, Bahnhofbuffet, Biel. (1920)

Gesucht: in Jahresstelle, in Speiseraum und Café: junge, einfache Tochter mit Saal- oder Servicekenntnissen, die sich weiterbilden möchte. Guter Verdienst. Geringe Arbeits- und Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1921

Gesucht: für Wintersaison, Dezember bis Ostern, erfahrene, tüchtige Koch, neben Küchenchef, Ferner gesunde, kräftige Tochter für Lingère und Mithilfe im Office. Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen an Hotel Eiger, Mürren. (1922)

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau und Reception

Kaufmann, 29 Jahre alt, sprachkundig, im Hotelbetrieb aufgewachsen und in allen Sparten bewandert, sucht Stelle als Bureausekretär eventuell Reception. Bestat. Fähigkeitsausweis (Belvoir Zürich). Eintritt Mitte Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 157

Sekretärin, junge, sucht per sofort Stelle in Erstklasshotel für Empfang und Kassa, gute Allgemeinbildung, deutsch, englisch, französisch und italienisch sprechend. Offerten unter Chiffre 167

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetztes Ältere, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 140

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

Vakanzenliste
 Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beteiligung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

- 4896 Patissier, sofort, Hotel 50 Betten, Klosters.
- 4898 Alleinportier, Alleinkoch, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 4919 Restaurantkochtner, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 75 Betten, Ostschweiz.
- 4921 Sekretär oder Sekretärin, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 4938 Serviertochter, sofort, Hiltfischin, 1. November, kleineres Hotel, Biel.
- 4940 Küchenchef, 15. November, Hotel 45 Betten, Ostschweiz.
- 4949 Demi-Chef, nach Übereinkunft, Zerstehhotel, Basel.
- 4954 Hotelpraktikantin, für Bureau, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 4956 Economatgouvernante, Barmaid, Portier, sofort, Erstklasshotel, Bern.
- 4962 Chef de partie, Serviertochter, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
- 4977 Commis de rang, Etagenportier, sofort, Hotel 125 Betten, Lugano.
- 4990 Küchenmädchen, Hausbursche, 1. November, Hotel 35 Betten, Kanton Aargau.
- 5000 Hausbursche, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 5006 Chef de partie (24- bis 26jährig), nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Basel.
- 5007 Zimmermädchen, 20. Oktober, Hotel 70 Betten, Luzern.
- 5008 Zimmermädchen, eventuell Anfängerin, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 5009 Serviertochter, sofort, Hotel 45 Betten, Vierzwaldstättersee.
- 5010 Gardemanger, Saucier, Patissier, Commis de cuisine, 1./15. Dezember, kleines Hotel, Biel/les.
- 5014 Buffetdame, Buffetkochtner, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
- 5025 Serviertochter, Bureauaufwärtlerin, auch für Mithilfe am Buffet, Küchenbursche, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Aargau.
- 5032 Kellerbursche, sofort, Bahnhofbuffet, Innerschweiz.
- 5043 Saaltochter, jüngere, Deutsch, Französisch, November, Hotel 90 Betten, Kanton Aargau.
- 5045 Non-Warenkontrollierer, 1. September, Hotel 120 Betten, Luzern.

Buffetdame, gesetztes Ältere, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 140

5060 Buffetkochtner oder Buffetdame, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.

5061 Barman, ca. 15. November, größeres Passantenhotel, Basel.

5066 Commis-Patissier, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.

5068 Saaltochter, Anfangserviertochter, Zimmermädchen, 1. November, Hotel-Kurhaus, Kt. Appenzel.

5072 Serviertochter, eventuell Aushilfe, sofort, mittelgroßes Hotel, Baden.

5073 Sekretärin, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Grindelwald.

5097 Hiltfischin, Kaffeekochin, junge Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.

5100 Lingère-Zimmermädchen, Küchenbursche oder -mädchen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Passantenhotel, Basel.

5102 Bonkontrollierer, Deutsch, Französisch, Chef de cuisine-Tourant, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.

5104 Commis de cuisine, guter, Serviertochter, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Neuchâtel.

5106 Lingèremädchen oder Angestelltenzimmermädchen, 1./15. November, Hotel 100 Betten, Zürich.

5123 Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Innerschweiz.

5139 Entremetier, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Graubünden.

5140 Jüngerer Koch oder Köchin, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.

5148 Buffetkochtner, Buffetdame, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Zürich.

5152 Restaurantkochtner, 1. November, Buffetkochtner, sofort, mittelgroßes Hotel, Biel.

5150 Hausbursche, deutsch oder französisch sprechend, Chef-Entremetier, Restaurantkochtner, sofort, Grossrestaurant, Basel.

5164 Jüngerer II. Sekretär-Journalführer, eventuell Praktikant, 15. November, Hotel 100 Betten, Zürich.

5170 Tüchtige Sekretärin, Casserolier, deutsch sprechend, Hausbursche-Portier, sofort, mittelgroßes Hotel, Luzern.

5176 Zimmermädchen, sofort, Küchenbursche, Küchenmädchen, Saal-Praktikantin, Dezember, Hotel 125 Betten, Kanton Aargau.

Wintersaison

- 4897 Zimmermädchen, anfangs Dezember, kleineres Hotel, Berner Oberland.
- 4902 Alleinkoch, Küchenmädchen oder -bursche, Officemädchen, Lingère-Hausmädchen, Saalanfängerin, Zimmermädchen, Saal-Restaurantkochtner, letztere beiden deutsch, französisch, englisch sprechend, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Kanton Uri.
- 4910 Chauffeur-Conducteur, sprachkundig, Chasseur, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Patissier, Commis de cuisine, Wintersaison, Saalanfängerin, Zimmermädchen, Chasseur, Junger, II. Zimmermädchen, junges, Commis de cuisine, Wintersaison, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
- 4941 Sekretärin, Saal-Serviertochter, beide sprachkundig, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Arosa.
- 4944 Saaltochter, Küchenbursche, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 4947 Barmaid, Empfangssekretär, eventuell Sekretärin, deutsche, französische, englische Korrespondenz, Wintersaison, Hotel 90 Betten, Arosa.
- 4951 Restaurantkochtner, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Arosa.
- 4953 Saaltochter, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Kanton Graubünden.
- 4979 I. Saaltochter, II. Saaltochter, Sekretärin für Journal, Kasse und Telefon, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Arosa.

Gstaad-Palace
 sucht für die Wintersaison

1 Chef-Patissier
2 Chefs de partie

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild an die Direktion des Palace Hotel, Gstaad, erbeten.

SPORTING BIEL
 sucht für sein Restaurant au Gournant erstklassige

Kellner und **Restaurationskochtner**

Barmaid für Apéro- und Espresso-Bar

Eintritt 4. November 1957. Bewerber(innen) sind gebeten Offerten mit Zeugniskopien und Bild einzuschicken an G. Schluchter, Hotel Royal, Basel.

Urgent, cherchons

première femme de chambre

de suite ou date à convenir, nourrie, logée, bon salaire, place douce à l'année. Institut Le Memli, Terreit-Montreux (Suisse).

Gesucht

in Jahresstelle, tüchtiger, gutausgewiesener

Entremetier

Offerten mit Zeugnisschriften, Bild und Lohnansprüchen an Bahnhofbuffet, Chur.

Gesucht

für lange Wintersaison:

Büro-Praktikantin
 Obersaaltochter od. Chef de rang
Rest.-Tochter

Offerten bitte an U. Eymann, Hotel Jungfrau, Wengernalp.

Gesucht

in Jahresstellen:

Bar-Tochter
Kaffeeköchin

Hotel Schweizerhof, Zürich.

Gesucht

in gutbezahlte Saisonstelle mit Eintritt Mitte Dezember nach Wengen bestausgewiesener, ruhiger

Chef-Alleinkoch
Saaltochter und ein **Zimmermädchen**

Anmeldungen unter Chiffre W E 1421 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bernerhof in Kandersteg

sucht für die Wintersaison (16. Dezember bis Ende März) noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante Office / Economat (eventuell fähige Anfängerin)

Obersaaltochter
Saalpraktikant(in)
Lingère, Küchenmädchen

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Dir. Paul H. Ganzenbin, Tel. (033) 9 61 42.

Gesucht

in modernen und lebhaften Hotel- und Restaurant-Betrieb, tüchtige

Buffetdame
Buffetkochtner eventuell Praktikantin
Lingère-Angestellte
Commis de cuisine

Jahresstellen. Geringe Arbeits- und Freizeit. Rechter Lohn und gute Behandlung zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Falken-Volkshaus, Solothurn, Tel. (085) 264 14.

Buffetdame, erfahren und zuverlässig, sprachkundig, sucht selbständigen Vertrauensposten, auch aushilfsweise. Offerten unter Chiffre 158

Oberkellner, jüngerer, fach- und sprachkundig, sucht Winter- und Sommerstellen. Offerten erbeten unter Chiffre 170

Restaurantkochtner, gesetzl., einfache, freundliche, fach- und sprachkundig, sucht Aushilfsstellen für kürzere oder längere Zeit in Passantenbetrieb. Eintritt sofort. Offerten bitte an T. Frick, bei Familie Staehelin, Bethlehemstrasse 8, Bern 18, Telefon (031) 663931. (169)

Restaurantkochtner, tüchtige, sprachkundige, freundliche, sucht Stelle in Restaurant (Biosbetrieb) ab Weihnachten bis ca. 10. Januar 1958. Offerten unter Chiffre 163

Cuisine und Office

Casserolier-Küchenbursche, mit guten Zeugnissen und Referenzen, 15 Jahre Hotelpraxis, sucht Stelle in gut eingerichteten und geregelten Betrieb. Eintritt sofort, nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an Klöti Karl, Kurhaus, Höflich-Brüggli/Herg, Tel. (036) 51251. (168)

Küchenchef, auch Alleinkoch, in allen Sparten versiert, entsprechende Aushilfsstelle von Anfang November bis Mitte Dezember. Offerten unter Chiffre 164

4983 Buffetkochtner oder -bursche, junger Koch oder Köchin neben Chef, Officemädchen, Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

4987 Alleinportier, fachkundig, Sekretär-Kassier-Receptionist, oder Sekretärin, Journalführer(in), Wintersaison, Hotel 90 Betten, Kanton Wallis.

4992 2 Saaltochter, Saalpraktikantin, 2 Küchenmädchen, Tournante für Küche und Lingère, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Arosa.

4998 Alleinkoch, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.

4999 Chef de rang, Barmaid, Zimmermädchen, Chasseur, Wintersaison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.

5016 I. Saaltochter, englisch sprechend, Wintersaison, kleineres Hotel, Arosa.

5017 Restaurantkochtner, Saalpraktikantin, Lingère-Hilfszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Kanton Graubünden.

5020 Zimmermädchen, Saaltochter, Wintersaison, Hotel 45 Betten, Kanton Graubünden.

5022 Küchenmädchen, Saalpraktikantin, Hausbursche-Portier, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.

5027 Faissier-Hilfskoch, Saaltochter, Anfangszimmermädchen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, St. Moritz.

5034 Saaltochter, sprachkundig, Zimmermädchen, 15. Dezember, Hotel 30 Betten, Zermatt.

5036 Portiers, Nachportier, Economatgouvernante, Lingère-gouvernante, Sekretärin, Warenkontrollierer, Anfängerin für Bar und Halle, Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin, Hiltfischin neben Chef, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Garmati.

5044 Patissier, Commis de cuisine, Köchin, Oberaaltochter, Saaltochter, Bureaupraktikantin, Telefonistin, Wäscherin, Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Engadin.

5055 Commis de cuisine, Köchin neben Chef, Mitte Dezember, mittelgroßes Hotel, Klosters.

5058 Saaltochter oder Kellner, sprachkundig, Küchenmädchen, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Arosa.

5062 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenbursche, Küchenchef, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Wengen.

5071 I. Maitrecaurtenant, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.

5075 Sekretärin, selbständige, für Journal, Kassa und Korrespondenz, Deutsch, Französisch, Englisch, eventuell Jahresstelle, Chef de cuisine, Patissier-Commis de cuisine, Köchin, Oberaaltochter, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Adelboden.

5080 Küchenchef, Entremetier, Barman, Restaurantkochtner-Saaltochter, Zier-Entremetier, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Graubünden.

5085 Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Arosa.

5086 Economatgouvernante, Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Engadin.

5088 Chef-Commundant, sofort, Erstklasshotel, Arosa.

5089 Portier-Conducteur, Chauffeur, Zimmermädchen, Saaltochter, englisch sprechend, Saal-Hallen-Portier, Patissier-Commis de cuisine, Küchenmädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Engadin.

5120 Hausmädchen, junges, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Arosa.

5123 Sekretärin, Wintersaison, Hotel 120 Betten, Innerschweiz.

5125 Officemädchen, eventuell Kaffeeköchin, 1. Dezember, mittelgroßes Hotel, Berner Oberland.

5126 Oberaaltochter, eventuell I. Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Berner Oberland.

5127 Alleinköchin, Hiltfischin, Küchenmädchen, Wintersaison, kleineres Hotel, Berner Oberland.

5130 Alleinköchenchef, Hiltfischin, Küchenmädchen, Officemädchen, Lingère-Hilfszimmermädchen, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Mürren.

Etage und Lingerie

Lingère-Berufsmädchen sucht passenden Posten in Hotel in Jahres- oder Saisonstelle. Offerten mit Gehaltsangabe an M. S. bei Hosal, Jakobstrasse 3, St. Gallen. (166)

Zimmermädchen, junges, sauber, flink, italienisch, deutsch, französisch und etwas englisch sprechend, sucht Stelle für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 171

Zimmermädchen, junges, Schweizerin, sucht Stelle auf 1. November oder Saisonstelle. Arosa und Davos bevorzugt sowie die französische Schweiz. Offerten unter Chiffre 172

Zimmermädchen, junges, sprachkundig, sucht Jahresstelle auf den 1. November in gutes Hotel in Zürich. Offerten unter Chiffre 172

Loge, Lift und Omnibus

Allein-Nachportier-Conducteur, Schweizer mit Handels- und Hotelpraxis, 4 Hauptsparten, willig und zuverlässig, sucht Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre P 5473 zu an Publicitas, Bern. (272)

Allein- oder Etagenportier, Deutscher, 24 Jahre, sucht Winterstelle. Englisch, Französisch. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 182

5142 Zimmermädchen, Office-Economatgouvernante, Lingère-gouvernante, Wintersaison, Hotel 110 Betten, Arosa.

5156 Commis de rang oder Saalpraktikantin, Saal-Hallenkochtner, Zimmermädchen, Barmaid, Lingère, Wintersaison, grösseres Hotel, Wengen.

5161 Casserolier, Küchenbursche, Saalpraktikant(in), Wintersaison, Berghotel 70 Betten, Zentralschweiz.

5174 Tüchtiger Koch, neben Chef, Tochter für Lingère und Office, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Mürren.

Lehrstellen

4992 Kockeltochter oder Praktikantin, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Arosa.

5107 Kellerlehrling, 1. Februar, Hotel 90 Betten, Genesee.

Aushilfen

4934 Chef-Gardemanger, für ca. 3-4 Wochen über Weihnachten-Neujahr, Erstklasshotel, St. Moritz.

4954 Saal-aushilfe, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.

5155 Zimmermädchen, sofort bis Mitte November, mittelgroßes Passantenhotel, Basel.

5176 Sekretärin, Ende Oktober für ca. 4-5 Wochen, Hotel 125 Betten, Kanton Aargau.

„HOTEL-BUREAU“
Succursale de Lausanne

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

8813 Chef garde manger, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lausanne.

8818 Chef de rang, de nationalité suisse, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Vaud.

8819 Portier de nuit, fille de salle, sommelière brasserie, fille de buffet, garçon cave-office, un secrétaire débutant, fille de salle débutante, hôtel moyen, Fribourg.

8828 Garçons d'office avec certificats, sommeliers qualifiés et débutantes, de suite ou à convenir, restaurant, canton de Fribourg.

8831 Filles d'office, portier d'étages, suisse, première lingère, suisse, de suite ou à convenir, hôtel garni, Vaud.

8834 Jeune portière d'étages de nationalité suisse, de suite, grand hôtel, lac Léman.

8836 Jeune pâtissier, de suite, place à l'année, restaurant, Genève.

8840 Garçon de maison, garçon de cuisine, jeune cuisinier, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.

8847 Garçon de maison, une fille d'office-cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman.

8857 Fille d'économat, fille de buffet, de suite, places à l'année, grand restaurant, Lausanne.

8859 Fille de cuisine sachant cuire, de suite, hôtel moyen, Vaud.

8864 Filles d'office, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes vaudoises.

8866 Tournante lingère-étages, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Genève.

8885 Femme de chambre-servable de suite, qualifiée, de suite, place à l'année - français indispensable - hôtel moyen, Vaud.

HOTEL BRISTOL BERN

sucht in Jahresstellen:

Sekretärin-Anfängerin für allgemeine Büroarbeiten
Saaltochter
Chasseur-Kommissionär

Stellenantritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Gesucht nach Zermatt

Hotel-Chasseur

Offerten unter Chiffre H C 1432 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

servicegewandte

Rest.-Tochter

Hotel-Restaurant Kurhaus, Langenbruck, Tel. (062) 66255.

Reisebureau in Basel

interessiert, sich einen tüchtigen **Mitarbeiter(in)**

per Februar/März 1958, eventuell später, zu engagieren. Sehr gutes Salär, beste Zukunftschancen, interessante Arbeit. Detaillierte Offerten unter Chiffre R B 1405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt, ausgewiesenen, zuverlässigen

Commis de cuisine

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen an H. Wyss, Bahnhofbuffet, Buchs (St. Gallen).

Gesucht nach Zürich

in Jahresstelle

Saal-Praktikantin

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Neptun, Zürich, Tel. (051) 242642.

Strandhotel Belvédère, Spiez

sucht

Erstklasshotel in Davos
sucht für lange Wintersaison;

Kassier-Receptionist
Anfangs-Sekretärin
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Angestellten-Köchin
Rest.- und Saaltochter
Buffettochter
Zimmermädchen
Nachportier
Conducteur
Etagen-Gouvernante
Office-Gouvernante
Economat-Gouvernante

Offerten mit Zeugniskopien, Passbild und Lohnansprüchen sind zu richten an A. Suter, Hotel Quellenhof, Bad Ragaz.

Erstklass-Hotel Graubündens
sucht für Wintersaison:

Sekretär jung, für Büro und Kontrolle
Chef-Pâtissier
Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante
Chasseur

Qualifizierte Bewerber(innen) mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben sind gebeten, Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch einzuschicken an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Hotel Chesa Grischuna, Klosters
sucht für Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April)

Patissier

mit besten Kenntnissen in Hotel- und Restaurant-Entremets. Es kommt nur tüchtige und selbständige Kraft in Frage. Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an Hans Guler.

Hotel Carmenna, Arosa
sucht für die Wintersaison:

Sekretärin-Praktikantin Schweizer
Portier Schweizer sprachenkundig
Chasseur Schweizer für Patisserie und Garderobe
Personal- und Kaffeeköchin für Lugano

Offerten an Hotel Carmenna, Lugano.

GESUCHT

in Jahresstelle selbständige

Lingère

Für Wintersaison in Wengen:

Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten erbeten an Hotel Fürigen, Fürigen (Nidwalden).

Sporthotel Wildstrubel, Lenk

Berner Oberland, 75 Betten, sucht für Wintersaison:

Küchenchef Schweizer, nur beste Kraft
Aide de cuisine-Pâtissier
Conducteur-Concierge Schweizer, nur beste Kraft
Restaurationstochter sprachenkundig
Saaltochter
Anfangs-Saaltochter
Kaffeeköchin
Office- u. Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Photo an die Direktion.

Zum Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle in grosses Bahnhofbuffet (Stadt) gesucht

Economat-Gouvernante

Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre E G 1339 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Luzern

in erstkl. Restaurant

Restaurationstochter

tüchtige, jüngere Tochter, englisch sprechend, sowie

Saal- und Restaurationstochter

Offerten unter Chiffre R L 1121 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstellen:

Chef de service, gutausgewiesen für das Buffet II. Klasse

Bürofräulein

mit guten Vorkenntnissen für die deutsche, französische und englische Korrespondenz.

Offerten mit Photo, Zeugniskopien, Angabe der Lohnansprüche und des möglichen Eintrittes an Bahnhof-Buffet SBB, Basel.

Victoria Hôtels, Villars sur Ollon

chercheur pour saison d'hiver:

Lingère-stoppeuse

entrée 1er décembre

Aide-gouvernante

d'economat et d'office

Chef de rang-barman

parlant français et anglais

Jeune pâtissier qualifié

Jeune entremetier

connaissant cuisine française et italienne

Cuisinière à café

Aide femme de chambre

Fille d'office

Offres avec références et photo à la direction.

Wir suchen

für die Wintersaison:

Saaltochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Etagenportier
Küchenmädchen
Kochlehrtöchter
oder -Praktikantin

Offerten erbeten an Hotel Suvretta, Arosa.

Parkhotel Pontresina (Engadin)

sucht für Wintersaison:

Saucier, Entremetier

Pâtissier

Etagenportier (tüchtig)

Concierge

Stellvertreter-Telephonist

Waren-Bonskontrollleur

Nachportier

Bar-Hallentochter

(auch Anfängerin)

Offerten erbeten an die Direktion, Tel. (082) 66231. Solche für Winter- und Sommersaison werden bevorzugt.

Gesucht

mit Eintritt nach Übereinkunft jüngere

Bureauochter

Anfängerinnen

für Saal und Buffet

Offerten an Hotel Brenscino, Brissago.

On demande

cuisinier seul

pour un remplacement de 3 semaines. Faire offres avec prétentions de salaire à l'hôtel du Lion d'or, Le Sentier (Vaud).

Gesucht

für Wintersaison in Wengen:

Saal-Hallentochter und -Kellner

Anfangsmaaltochter

Service-Lehrtochter

(11 Monate Praktikum)

Offerten an Hotel Fürigen, Fürigen (Nidwalden).

Gesucht

für den Skilift Parsenn-Mähder

Kassier

Französische und englische Sprachkenntnisse erforderlich. Skifahrer. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild sind zu richten an die Betriebsleitung der Luftseilbahn Klosters-Gotschnagrat-Parsenn, Klosters.

Waldhaus u. Rössli, Arosa

sucht für kommende Wintersaison:

Alleinköchin oder Koch

2 Zimmermädchen

Hausbursche

Restaurationssaaltochter

(kleine Bar)

Restaurationstochter

Offerten an Waldhaus, Arosa.

Erstklasshotel in Graubünden mit starkem Barbetrieb sucht für kommende Wintersaison

II. Barmaid

Es können nur Bewerberinnen, welche sich über eine gewisse Praxis ausweisen können und über fundierte Sprachkenntnisse verfügen, berücksichtigt werden. Offerten mit allen Angaben erbeten unter Chiffre B M 1349 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember:

Alleinportier sprachenkundig
jüngere Saaltochter französisch sprechend
Saalpraktikantin französisch sprechend
Anfangszimmermädchen
Office-Lingeriemädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel Bel-Air, Eden, Grindelwald.

Gesucht selbständige

KÖCHIN

in Geschäftshaus (30 Personen). Eintritt 1. November oder nach Übereinkunft. Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen an Lehnherr Färees, Comestibles, Marin (Neuchâtel), Tel. (038) 75744.

Gesucht

auf 1. November tüchtige, im Spelsservice gewandte

Serviertochter

eventuell Anfängerin. Geringelte Freizeit. Familiäre Behandlung zugesichert. Offerten sind zu richten an Robi Schürmann, Küchenchef, Gasthof zur Krone, Sempach, Tel. (041) 791241.

Gesucht für sofort in Winterkurort im Berner Oberland: junge, tüchtige

Köchin (gelernte)

daselbst junge, nette

Buffetochter

Schöner Lohn. Geringelte Freizeit. Familiäre Behandlung. Jahresstelle. Offerten an Gasthof zum Steinbock, Grindelwald, Christian Boss-Fischer, Tel. (036) 32010.

Gesucht

von Erstklasshotel erfahrene, sprachenkundige

Etagengouvernante

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an

Hotel Eicher, Zürich

Claridenstrasse 30.

Gesucht in Erstklasshotel:

Sekretär(in)-Aide réception

sowie

Hallen-Tourant

Zimmer auswärts. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Eicher, Zürich, Claridenstrasse 30.

Gesucht

für lange Wintersaison und eventuell Sommersaison tüchtiger und seriöser

Alleinkoch

Offerten mit allen Unterlagen und Lohnanspruch an Hotel Sützerhorn, Parpan (Graubünden).

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel

cherche pour de suite ou date à convenir:

sommelières

chasseur ou chasseur

pour la vente des pâtisseries et cigarettes. Faire offres avec certificats et photographie à la Direction.

AROSA - Gesucht

auf 15. Dezember

I. Saaltochter

englisch sprechend.

Offerten unter Chiffre A A 1382 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Restaurations-tochter

Gefl. Offerten an F. Ritter, Buffet SBB, Locarno.

Restaurant des environs de Lausanne cherche

Chef de rang

connaissant parfaitement la restauration. Langues française, allemande et anglaise indispensables. Place à l'année. Entrée à convenir. Faire offres sous chiffre E L 1419 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Offerten von Vermittlungsbüro

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Gesucht nach St. Moritz

jüngere

Köchin

die selbständig eine gute Küche führen kann. Schöner Lohn und gute Behandlung zugesichert. Pension Erica, St. Moritz-Dorf.

GESUCHT für Wintersaison:

Saaltochter mit Sprachkenntnissen

Saalpraktikantin

Restaurationstochter

Zimmermädchen

Küchenbursche

Bei Zufriedenheit auch Engagement für die Sommersaison erwünscht.

in Jahresstelle:

jüngeres Kindermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Sützerhorn, Parpan (Graubünden).

Gesucht

für die Wintersaison 1957/58 tüchtiger

Gardemanger

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Grand Hotel Bellevue, Davos-Platz.

Gross-Tea-Room im Stadtzentrum von Winterthur sucht auf 1. Dez. oder nach Übereinkunft

I. PÂTISSIER

Gute Dauerstelle für initiativen, ideenreichen Berufsmann. Sie müssen absolut selbständig disponieren. Sie sollen ein guter Rechner und entremetier sein. Arbeitsbedingung nach neuem GV (1/2 Tage frei). Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an M. Beck, Tea-Room «im silbernen Winkel», Marktgasse 1, Winterthur, Tel. (052) 64241.

Gesucht

auf 1. Dezember 1957

Hilfsköchin

neben Chef.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel St. Gotthard, Bern.

Gesucht

in interessante Jahresstelle jüngere

Saaltochter

Eintritt November oder nach Übereinkunft. Sprachenkundige Bewerberinnen melden sich mit Zeugniskopien, Bad-Hotel Bären, Baden.

Gesucht

selbständige, tüchtige, sprachenkundige

Buffeldame

sowie jüngere

Buffetochter

in gutbezahlte Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Lohnansprüchen sind erbeten an P. Marques, Bahnhofbuffet, Biel.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich auf 1. November tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

für Reception, Kassa, Journal und Korrespondenz. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Neptun, Zürich, Tel. (051) 242642.

L'Hôtel des Bergues à Genève

cherche pour le 1er novembre 1957 un

Saucier

Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire.



Weniger Arbeit —
mehr Zeit ...

Wieso denn kompliziert,
wenn's auch einfach geht —
und dazu noch besser!

**Caramel-
zucker
Dawa**

Mit Caramelsucker Dawa von
Dr. Wander sparen Sie viel
Mühe: aufwärmen — das ist
alles. Mit dem hochwertigen
Caramelsucker Dawa gibt es
weder Zuckerverlust noch
verdorbene Kochgeschirr.

Qualität

ist bei **Wander** Tradition

Hotel Schweizerhof, St. Moritz

sucht für die kommende Saison:

**Chef de rang
Demi-Chef
Barmaid
Nacht-Portier
Zimmermädchen
Chasseur**

Baldgefällige Offerten erbeten.

Gesucht

für lange Sommersaison 1958

Concierge

Detaillierte Offerten an Hotel Fürigen, Fürigen
(Nidwalden).

Gesucht

per sofort selbständiger, tüchtiger, solider

KOCH

Bewerber, welche eine feine und gutbürgerliche
Küche führen können, wollen sich bitte melden an
Familie Brunner-Kühne, Hotel Ochsen, Gossau
(St. Gallen), Tel. (071) 85612.

On cherche

**Commis de cuisine
qualifié
Garçon de cuisine
Garçon de maison**
ayant déjà travaillé dans l'hôtellerie

Faire offres avec copie de certificats à Hôtel de l'Aigle,
Couvret (Neuchâtel), Tel. (038) 92132.

Auf der **KURVERWALTUNG AROSA** (Offizielles Verkehrs-
büro) ist auf Anfang Dezember, evtl. anderen zu vereinbaren-
den Termin, die Stelle eines

Buchhalter-Kassier

zu besetzen. — Erfahrungen auf dem Gebiete des Fremdenver-
kehrs und Fremdsprachenkenntnisse erwünscht, aber nicht ab-
solut notwendig.

Offerten mit den notwendigen Unterlagen und Angaben über
die Gehaltsansprüche sind umgehend erbeten an die Direk-
tion der Kurverwaltung Arosa.

Neueröffnung:

Hotel International, Basel

Wir suchen per Mitte Dezember

Halle:
**Chef de réception
Telephonist(in) Fernschreiber
I. Chasseur, Chasseur
Nachtconcierge**

Etage:
**Zimmermädchen, Portier
Chef d'étage
Commis de rang**

Restaurant:
**Gouvernante jüngere
Buffetdamen, Buffettochter
Kioskverkäuferinnen
Barkellner (Snack-Bar)
Restaurationstöchter**

Küche:
**Saucier, Gardemanger
Entremetier, Grillkoch
Chef de garde
Commis de cuisine
Officemädchen
Küchenburschen**

Lingerie:
**Maschinenwäscher(in)
Lingeriemädchen**

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo
sind zu richten an: J. Laager, Hotel International, Basel.

Gesucht

für lange Wintersaison, eventuell auch Jahresstelle,
fachtüchtige

Köchin

ferner: sprachkundige

**Saal-Rest.-Tochter
Alleinportier
Zimmermädchen
Office-Mädchen**

Gefälligst Offerten an Kulm-Hotel, Valbella-Lenzersheide.

Gesucht in Jahresstelle:

Sekretär oder Sekretärin

tüchtig und sprachkundig, für Réception,
Telephon, Journal und Kasse sowie Korrespon-
denz, in lebhaften Betrieb. Eintritt möglichst bald.
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und An-
gabe der Gehaltsansprüche an Hotel zum Eidg.
Kreuz, Bern.

HOTEL IM OBER-ENGADIN

mit 120 Betten, sucht für die kommende Wintersaison:

**Sekretärin, Küchenchef
Commis de cuisine
2 Saaltöchter
Barmaid oder
Restaurationstöchter
2 Zimmermädchen
Etagenportier, Lingere
Kellerbursche
2 Office- u. Küchenmädchen**

Offerten sind zu richten unter Chiffre O E 1159 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Wintersaison:

**Restaurationstöchter
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Bureaupraktikantin
Zimmermädchen
Küchenmädchen**

Offerten zu richten an Hotel Engel, Engelberg (Obwalden).

Gesucht

für die kommende Wintersai-
son:

**Sekretär(in)
Pâtissier
Econamat- und
Officegouvernante
Anf.-Gouvernante-
Praktikantin
Kaffeeköchin
Kellermeister
Barmaid
Chef de rang
Commis de rang
Hallensaalstöchter
Conducteur
Nachtportier
Liftier-Chasseur-
Tournant
Chasseur
Glätterin
Zimmermädchen
Portier
Office- u. Lingerie-
mädchen**

Bewerber, welche sich ebenfalls
für die Sommersaison verpflichten
können, werden bevorzugt,
Offerten an Grand Hotel, Rigi-
Kaltbad.

Arbeitsfreudige, freund-
liche, intelligente, jüngere
Serviertöchter, mit etwas
franz. Sprachkenntnissen,
die Freude am à la carte-
service hat, findet gutbe-
zahlte Jahresstelle. Eintritt
1. Nov. oder nach Überein-
kunft. — Selbstst 1 Haus-
und 1 Küchenmädchen. —
Offerten an H. Grauf, Hot-
tel Adler, Ermatingen.

Angesehene

Weinhandlung

sucht zum Besuch der beste-
henden Kundschaft seriosen,
erfahrenen

Vertreter

Dauerstelle. Anmeldung an
Bahnhofstrasse 3258, Zü-
rich 23.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht

auf Frühjahr 1958 in grosses Saison-Etablissement
(Restaurant) an führendem Fremdenplatz (Saison
April bis November) fachtüchtige

GOVERNANTE

Offerten mit Unterlagen, Lohnansprüchen bei
freier Station unter Chiffre F G 1151 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht auf Wintersaison:

**Alleinkoch
Küchen-Hausmädchen
Haus-Küchenbursche
Zimmermädchen
Serviertöchter
Saaltöchter
Officemädchen
Buffettochter**

Offerten an Hotel Hold, Arosa.

Gesucht

per 1. Dezember oder nach Übereinkunft:

**Gardemanger
Saucier
Pâtissier
Commis de cuisine**

in Saison- oder Jahresstelle. Sehr guter Lohn. Freie Station
im Hause. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu
richten an Direktion Strandhotel Engelberg bei Twann,
Bielerssee.

**«Ma note,
s'il vous plaît!»**

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

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

Required

for 100-roomed, 4-star luxury hotel in Northern England for the 1958 summer season: English speaking

**maître d'hôtel, 6 waiters, 6 commis waiters
chef de cuisine, pâtissier, 3 chefs de partie, 4 premiers
commis de cuisine
1 night porter, 1 day porter**

The hotel is the finest in the north of England and caters for an exclusive clientele. A good salary is paid to whole staff. Accommodation is provided free within the hotel. One way travelling expenses will be paid to successful applicants who must have had at least 5 years in the hotel trade. A little knowledge of the English language will be advantageous, but not essential. The positions offered are seasonal from April 2nd 1958 to the beginning of October 1958. Will all applicants please send full particulars, including references from apprenticeship onwards, also age, date and place of birth and present address to H. D. Weil, Manager, Keswick Hotel, Keswick, English Lake District.

Wir suchen für die Wintersaison 1957/58 einen

DIREKTOR

für unser neu zu eröffnendes Sporthotel (ca. 60 Betten) in
weltbekanntem Wintersportzentrum im Kanton Graubünden.
Bei Eignung Jahresstelle.

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Referenzen, Zeugnissen
und Angaben über den Lebenslauf erbitten wir unter Chiffre
GR 1230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

COSTA BRAVA, SPANIEN

Gesucht f. neu zu eröffn. Erstkl.-Hotel am Meer

Sekretärin-Korrespondentin

welche die deutsche, französische und englische
Sprache in Wort und Schrift beherrscht, für März
1958. Bewerberinnen mit spanischen Kenntnissen
werden bevorzugt. Saisondauer bis Ende Oktober.
Offerten mit Bild und Lohnanspruch sind zu richten
unter Chiffre C B 1374 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht

auf 15. November oder nach Übereinkunft in
Jahresstelle tüchtiger, strebsamer

Alleinkoch

in Hotel- und Restaurationsbetrieb am Zürichsee.
Offerten an W. Guggenbühl, Hotel Sonne, Küssnacht (Zürich).

Hôtel Riviera Beyrouth

cherche

secrétaire de direction

Adresser offres à H. Tuor, dir. gén.

8. Fremdenverkehrskurs

28. — 31. Oktober

Leitung: Dr. Schütz, Verkehrsdirektor, Luzern

Ausführliches Programm sofort auf Verlangen, Telefon (041) 2 55 51

Referenten: S. Bittel, Direktor der Verkehrszentrale Zürich
Dr. Mörkofer, Dir. Meteorol. Observatorium Davos
Dr. Haas, Generalsekretär Swissair
Dr. Farnet, Reklameberater, u. a.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE, LUZERN

DER KURDIREKTOR HAT DAS WORT

Rund um den Fremdenverkehr

In verschiedenen Ländern – mehr oder weniger auch in der Schweiz! – weiss man es schon lange oder hat es wenigstens in letzter Zeit begriffen, dass mit einem regen ausländischen Fremdenverkehr wertvolle und willkommene Devisen beschafft werden können, weshalb man von privater wie von staatlicher Seite her alles tut und unternimmt, um den Fremdenverkehr zu fördern. Jeder versucht von diesem Kuchen «Fremdenverkehr» so viel für sich abzuschneiden, als er kann, ungeachtet dessen, ob er ihn verdauen kann oder nicht. Man errechnet in Zahlen im voraus, wieviel Amerikaner beispielsweise das nächste Jahr nach Europa kommen werden und welcher Prozentsatz davon ungefähr auf das Land abfallen dürfte. Fast krankhaft fiebert man um Logiernächte-Statistiken und bangt um den Verlauf der Erfolgskurve für die Zukunft. Wissenschaftliche Untersuchungen aller Art werden angestellt, und mit Akademiker-Mienen sitzt man am runden Tisch, bespricht und diskutiert die früher erreichten Erfolgsziffern und sagt auf Grund jener mit Gallup-Sicherheit die Ankunfts- und LN- (Logier-Nächte-) Resultate des angefangenen und des nächsten Jahres voraus.

So ist's recht! Schliesslich lebt man auch im Fremdenverkehr von Hoffnungen, und irgendwie muss man den Kur- und Ferienorten, die mit steigender Besorgnis die ausländische Konkurrenz verfolgen, hin und wieder Mut einflössen.

Unser Land liegt im Exportzweig «Fremdenverkehr» bekaunlich nicht schlecht im Rennen; die Logiernächte-Ziffer steigt von Jahr zu Jahr. Man tut im Lande selbst natürlich auch etwas dafür – da und dort vielleicht etwas zaghaft (Strassenbau, Hotelneuerungen). Immerhin, der Gast findet bei uns Ruhe, Zerstreuung, Unterhaltung, Belehrung u. a. m., und die Berge – nicht alle, natürlich! – sind für ihn durch Bahn- und Liftbau bequem zugänglich gemacht worden; die blauen Seen können mit Schnellbooten abgerast werden – man kann aber auch segeln und baden. Saisonbelegung und Saisonverlängerung werden stets das Problem der Kur- und Verkehrsdirektoren bleiben, die nervenaufreibende «Büti» neben der Verantwortlichkeit für das Wetter und gute Schneeverhältnisse für jene in Winterstationen. Dann orakelt man noch über Lärmbekämpfung, diskutiert über moderne Kurortplanung und schreit nach Parkplätzen. Fremdenverkehr – Fremdenverkehr – Fremdenverkehr.

Derweil man nun mit finanziell begrenzter Wucht im In- und Ausland die Propagandatrommel schlägt und ein ansehnlicher Fremdenverkehrs-Interessen-Apparat wie göllt funktioniert, laufen Gäste im Kurort X aus dem Hotel Y davon, reisen ab. Warum? – Ganz einfach: es fehlte an der sogenannten sprichwörtlichen

schweizerischen Gastlichkeit!

Eben: Was nützen schöne, hohe Berge, gerissene Bergbahnen, blaue Seen; künstlerische, gesellschaftliche und sportliche Superveranstaltungen, Sonne und Schnee, wenn der Gast im Hotel jener Aufmerksamkeit und jener Dinge entbehrt, die ihm das Wohlgefühl der Behaglichkeit und Gastlichkeit während seines Ferienaufenthaltes vermitteln sollten?

Es wird in unserm Land für den Fremdenverkehr sicher viel getan. Vergesse oder vielmehr vernachlässige man indessen das Wesentlichste in unserer «Fremdenindustrie», im Gastwirtschafts- und Hotelgewerbe nicht: die Gastlichkeit! Und zur Gastlichkeit gehören: Freundlichkeit und Zuverlässigkeit vom Hoteldirektor bis hinunter zum Portier (woraan es zeitweilig da und dort mangelt!); saubere, freundliche Zimmer (mehr Bäder unbedingt erforderlich!); vorzügliche Küche; nette Aufenthaltsräume; Sauberkeit in allem

und überall. Wo nämlich diese grundlegenden Voraussetzungen vorhanden sind, wird der Gast nicht über Preise diskutieren: Zufriedenheit macht sich bezahlt! Und zufriedene Gäste sind für ein Haus die beste Propaganda! Ein Kur- oder Ferienort also, der neben Parkplätzen, Bergbahnen, Lifts und allerlei sportlichen und gesellschaftlichen Zerstreuungsmöglichkeiten, Spazier- und Ausflugsmöglichkeiten lückerlos gastliche Hotels aufzuweisen hat (ungeachtet der Kategorie), wirbt für sich selbst und treibt damit zugleich beste Kurortplanung im psychologischen Sinn.

Zur Gastlichkeit gehört auch ein gewisses Rücksichtnehmen auf den Gast in- und ausserhalb des Hotels, im Kurort. Da ist es u. a. absolut unnötig, dass der Portier am Morgen die Schuhe vor die Zimmertür poltert und das Zimmermädchen im Gang staubsaugt, wenn die Gäste noch schlafen! Und vom frühen Morgen bis am späten Abend könnte mancher motorisierte und nichtmotorisierte Berufstätige am Ort zur Lärmverminderung beitragen, wenn er wollte und sich in seinem Interesse darauf besinnen möchte, dass er in einem Kurort lebt.

Alles scheinbar kleine Dinge, die indessen grosse Wirkung auslösen können, weshalb es wichtig ist, dass man sie beachtet. Und ich habe sie hier kurz erwähnt, weil sie mit zur Propaganda für den Kurort gehören. Alles im Interesse des Fremdenverkehrs!

P. V.

Vom Wert der Kollektivannonce

Gedanken über ein Sorgenkind der Kurdirektoren

Von Erwin A. Sautter, Mürren

Kur- und Verkehrsdirektoren sind von Natur aus Individualisten. Alle und unrettbar. Und trotzdem sollen und wollen sie zusammen die Werbetrömmeln rühren! Die Bedenken wegen allfälliger Falschtrömmeler sind gross und nicht unberechtigt. So bringt der Tambourmajor einer Region (z. B. Berner Oberland, Zentralschweiz, Nordsee) einige schlaflose Nächte, bis die erste Gemeinschaftsanzeige einer Saison im Druck erschienen ist. Dann liest die Konkurrenz mit und man bekruezt sich ob der eigenen Einfalt oder freut sich über den gelungenen Wurf eines neuen Erfolgs, über dem man im stillen Kämmerlein erfolgreich – wenn auch reichlich lange Zeit – gebrütet hatte. Ich spreche da von der Kollektiv mit Kopf einer Region und den angeschlossenen Stationen, wie zum Beispiel Nordostschweiz (Kopf) und den Kurorten Braunwald, Heiden, Wildhaus, wobei allgemein gesagt wird: «Wundervolle, abwechslungsreiche und erholende Landschaft, bekannt für gute Verpflegung zu bescheidenen Preisen». Die einzelnen Stationen besingen ihre Vorzüge u. a. wie folgt: «Schönste, aussichtsreiche, staubfreie Lage auf Sonnenterrasse. Ruhe. Würzige Bergluft.» Und ein anderer meldet: «Der höchstgelegene Sommer- und Winterkurort im Toggenburg. Hotels und Pensionen mit allem Komfort.» Oder: «Seit 100

Jahren bekannter Klimakurort, 800 m ü. M., auf der Sonnenterrasse über dem Bodensee.» Eine alte Leier? – Zu viele Superlative und Sonnenterrassen? – Besser machen, meine Herren!

Wir waren nicht faul, und wir waren nicht willens, das Neue auf der ganzen Linie zu wagen. Kurz: Die Kollektiv im Inland wollten wir in der alten Form nicht mehr sehen. Im Ausland liesssen wir die Gemeinschaftsanzeigen in etwas ungekempelter Aufmachung nochmals erscheinen. Zum inländischen Experiment: Im Herbst 1956 künstelten wir Kur- und Verkehrsdirektoren im Oberland an Anzeigentexten herum, die nicht länger als 100 Silben sein durften und unter dem simplen Kopf «Berner Oberland Couriers» gleichzeitig in 5 schweizerischen Tageszeitungen anschliessend an den Textteil zum teuren Reklamewort zu erscheinen hatten. Zwei Beispiele aus den Anfängen:

«22 Mädchen, 4 Knaben und 1 Paar zeigen auf der Palace-Eisbahn ihr Können im Pflichtlaufen und in der Kür während den 17. Schweizerischen Juniorenmeisterschaften im Kunstlaufen am 9./10. Februar in Mürren. Das Alter der Konkurrenten liegt zwischen 13 und 17 Jahren. In Fachkreisen wird die Juniorenmeisterschaft in Mürren als «la plus belle compétition

de patinage de la saison» bezeichnet. Ein Kollege packte die Sache anders an und schrieb an den Zeitungsleser: «Lieber Sport- und Feriengast! Erstens stimmt es nicht und zweitens wäre es zu schön von wegen «ausverkauft» Gstaad. Nur über Neujahr wird es schwierig sein mit dem Platz, wie überall. Vergiss nie, dass wir in Gstaad schon im Januar 7 Stunden Sonnenschein haben und dass man bei den Lifts und Bahnen nicht lange zu warten braucht. Warum? Es hat deren 11 in der Umgebung! Gstaad ist für den Winter gerüstet, vom Schneeschaufler bis zum «Chuchichef»! A bionté, Dein PIVI.»

«Durchhalten!» heisst die Parole nach einem halben Jahr gesammelter Erfahrungen mit diesem «atomisierten» Kollektiv. Jeder Kurort hatte 4 bis 8 Kurtexte geliefert, die vom Direktor des Verkehrsverein Berner Oberland (VBO) redigiert und für die französischsprachige Presse der Westschweiz übersetzt wurden. Spätestens vier Tage vor dem Erscheinen mussten die Entwürfe der Anzeigen beim VBO sein. Der eine und andere Kollege geriet wiederholt in Terminnot, weil die Ausarbeitung der Texte oft in die winterliche Hochsaison fiel. Als es darum ging, das Experiment «Berner Oberland Couriers» auch im Sommer 1957 zu wagen – die Idee kostete viel Geld –, fiel kein Wort gegen diese Aktion in der Schweizer Tagespresse. Wir versuchten uns noch stärker an den Textteil anzuschmiegen und verzichteten auf «Couriers». Über jedem Kurortsintrat stand fett «Berner Oberland». Selten war ein Hinweis auf das Offizielle Verkehrsbüro oder die Kurverwaltung zu finden, weder Telefon noch Prospekt fanden Erwähnung. Jede graphische Aufmachung musste bewusst vermieden werden, um den Anschluss an den Textteil so unauffällig wie möglich zu gestalten. Ja, wir begannen im Sommer, den Text zu kürzen. Statt 100 Silben publizierten wir noch je 60 pro Station und erhöhten dafür die Anzahl der Insertionsorgane von fünf auf acht. Kleinere Anzeigen und grössere Streuung war die neue Richtlinie. So brachten wir unter dem Titel *Berner Oberland* rund 500 Anzeigen im Reklameteil unter.

Die Gemeinschaftsanzeigen im Ausland (Belgien, Deutschland, England, Frankreich, Holland, Italien, Luxemburg) zeigten bis 1956 eine kunterbunte Ansammlung von mehr oder weniger charakteristischen Namenszügen unter dem Signet des VBO. Ein unruhiges Bild und für den Kalligraphen oder Typographen ein leichter Greuel. Aber: Man fiel auf! Und das ist auch ein Werbemoment. Doch die gepflegten Gemeinschaftsanzeigen der Region Wallis – ohne Namenszüge und vorlaute Anpreisungen der einzelnen Stationen – zeigten damals schon eine neue Richtung an, in der es zu forschen galt. Die Annoncenexpeditionen waren bald als Freunde gewonnen, und so zogen wir mit spitzem Speer gegen die letzten Burgen der Namenszugverteidiger im Kollektiv. Die Gemeinschaftsanzeige erlebte eine Blutauffrischung und die typographischen Unebenheiten wurden ausgemerzt. Die Kollektiv verriet mehr gemeinschaftliches Denken in der Werbung für eine Region. Zuletzt freuten sich auch die Setzer über die fortschrittlichen Kur-

HOTEL-ERNEUERUNG?

Ja, aber...

Die teuerste Lösung ist nicht immer die beste und oft wäre es verfehlt, gleich alle gebrauchten Möbel durch neue zu ersetzen.

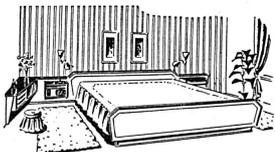
Gerade Ihr Haus blickt vielleicht auf eine Tradition zurück, deren Cachet nicht verändert werden darf.

Und trotzdem sollte etwas geschehen – eine Anpassung an die Erfordernisse der heutigen Zeit.



Was braucht es, dass Ihre alten Gäste wiederkommen – und ausserdem viele neue? Eine Modernisierung der Gästezimmer, einen Bar-Einbau, ein eleganteres Restaurant? Oder nur bequemere Sitzmöbel, andere Vorhänge und Beleuchtungskörper, oder eine einfache Auffrischung des Bestehenden?

Fragen Sie uns an und profitieren Sie von unseren Erfahrungen. Wir beraten Sie unverbindlich und gehen dabei von Ihrem Interesse aus. Ihre Zufriedenheit ist uns wichtiger als die teuerste Lösung!



MÖBELFABRIK *Gschwend* AG

Steffisburg-Thun
Telephon (033) 2 63 12

Zürich Leonhardstr. 10
Telephon (051) 34 94 99

Lieferung direkt ab Fabrik. Unverbindliche Beratung durch unsere Innenarchitekten

Senden Sie mir, bitte unverbindlich folgende Kataloge: *Hotel- und Appartementschlafzimmer, *Typenmöbel, *Stühle, *Tische, *Polstermöbel, *Innenausbauten. *Ich wünsche unverbindl. Besuch Ihres Innenarchitekten.

Name:

Adresse:

*Zutreffendes bitte unterstreichen!

Von allen bekannten Steinhäger-Marken wird der Echte Jückeröller Steinhäger* wegen seines aparten und so milden Geschmacks weit und breit gerühmt. Das hat seinen guten Grund, hat doch der best doppelt gebrannte Jückeröller in seiner engeren westfälischen Heimat seit eh und je eine besonders grosse Zahl begeisterter Freunde. Und das heisst etwas, wenn man weiss, wie kritisch die Westfalen den Steinhäger beurteilen.



* Ein Jückeröller Steinhäger ist nicht nur ein köstlicher Genuß für alle Ihre Gäste, die das Echte gebührend zu schätzen wissen, sondern auch ein Gruß aus unserer guten alten Zeit.

Empfohlen durch:
RUDOLF ZEHNDER
Importeur großer Marken
ZÜRICH 1 - TALACKER 41

Jückeröller

ein außergewöhnlich guter echter Steinhäger

und Verkehrsdirektoren! Hatte man einer sauberen graphischen Gestaltung die ewig zweischneidige Originalität geopfert? Gab es doch Namenszüge, die reichlich antiquiert waren und an die Lesekünste der jungen Generation und der Neuen Welt (USA) zu grosse Ansprüche stellten. Dröle de guerre!

Slogan oder Tatsachen in der Gemeinschaftsanzeige? - Die Frage stellt sich, wenn für die Aufklärung des Gastes maximal 100 Silben zur Verfügung stehen, die in ein kleines Anzeigenfeld gepresst werden sollen, und man weiss, was der Kurdirektor der benachbarten Orte aussagt. «Wer seine Frau liebt, der nimmt sie mit nach Zürich!» Einen solchen Schwarztreffer darf man ruhigen Gewissens in ein Kollektiv setzen. Wir versuchen es einmal so: «Im Herzen der Berner Alpen, wo sich Staatsmänner Erholung suchten, finden auch Sie eine Oase der Stille...» Oder etwas konkreter: «Mürren, die kleine Oase in der grossen Wüste des Verkehrs: Keine Autos, keine Schutzmänner, keine Bussenzeitel, keine Verkehrslichter, keine Wertschalteln!» Und für den Winter: «Mürren, der Wintersportplatz mit «Ski-Appel!» Anschließend zählen dann die meisten Stationen die Anzahl der Hotels, Sportbahnen, Eisfelder, Bob- oder Schlittelbahnen, Ferienwohnungen und Ferienheime auf, um mit der Unterschrift «Verkehrsbüro...» den Anzeigentext sinnemäss abzuschliessen. Die beste Mischung zwischen grundsätzlicher Werbung und kurzer Information zu erhalten, braucht einen geübten Mixer und oft langjähriges Training im Schmieden von Texten. Wer jahrelang sich mit der gleichen Formulierung zufriedengibt und höchstens die Anzahl der Hotels oder Betten den neuen Verhältnissen anpasst, beweist ein Beharrungsvermögen, das in der Werbung gut oder schlecht sein kann. Wer in der Werbung aber beharrlich nach neuen Aspekten sucht, kann nur auf einem guten Wege wandeln!

Ein internationales Gastronomentreffen in Bern

Das Grand Chapitre international de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs in der Bundesstadt

«Das Geschick der Nationen hängt weitgehend von ihrer Ernährung ab»

In puritanischer Geisteshaltung sind kulinarische Genüsse etwas des Profanen, etwas, das nahe Verwandtschaft mit Schlemmerei und Völlerei besitzt und deshalb vom Standpunkt der Sittenstrenge abzulehnen ist. Nachwirkungen solcher Auffassungen treffen wir heute noch an, obschon es kein Geheimnis ist, dass für viele schöpferisch bedeutende Menschen, so für fast alle Klassiker unter den grossen Musikern, die Gastronomie eine hervorragende Rolle gespielt hat.

Der Feinschmeckerei droht aber nicht so sehr Gefahr von den grundsätzlichen Verächtern der Gastronomie, sondern von unserem heutigen Lebensstil. Der gehetzte Mensch unserer Tage findet keine Musse mehr, um die feineren Lebensgenüsse zu kosten. Er ist der Sklave ungesunder Betriebsamkeit geworden. Selbst beim Essen presst's. Tellerservice, Automatenrestaurants mit vorfabrizierten Gerichten, rasche Massenverpflegung sind Ausdruck dieser schnelllebigen Zeit. Wo sind die Menschen, die der Gastronomie noch ihren Tribut zollen, die sich an einem sorgfältig und mit Liebe zubereiteten Gericht, möge dies noch so einfach sein, erfreuen können und dazu einen guten Tropfen zu schätzen wissen? Wohl aber gibt es auch heute noch wie zu allen Zeiten jene Pseudogastronomen, deren Haupt Sorge es ist, sich den Magen zu füllen. Ernährung, Sättigung - nicht Gaumengenuss, Quantität - nicht Qualität, ist für sie das Entscheidende.

Muss es da nicht als ein Lichtblick empfunden werden, dass es noch Leute gibt, die frei und unumwunden sich zum Feinschmeckertum bekennen, die Förderung der Gastronomie als ein erstrebenswertes Ziel betrachten und in der Eskultur eine Quelle jener Gemütswerte erblicken, die Menschen zu Freunden werden lassen? Gewiss, würde die «Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs», diese lebensfrohe Gemeinschaft von Gastronomen nicht bestehen, sie müsste geschaffen werden. Heute, in der Ära der Erdstalliten, die vielleicht die Eroberung anderer Planeten ankündigt, ist es gut, wie der Grand Chancelier dieser Korporation, J. Valby, am Berner «Chapitre des Ambassadeurs» ausführte, den Glauben an die alten Gesetze des menschlichen Lebens nicht aufzugeben. Würden doch heute alle verantwortlichen Staatlenker zusammensitzen, um über den dritten Aphorismus des grossen Gastrosophen Brillat-Savarin: «Das Geschick der Nationen hängt weitgehend von der Art ihrer Ernährung ab» zu beraten, statt am grünen am weissegedeckten Tisch verhandeln und den Federhalter mit der Gabel vertauschen, so wäre die Gefahr eines kriegerischen Konfliktes weitgehend gebannt, meinte Valby sicher nicht sicher nicht zu Unrecht.

Die Geschichte der Rôtisseurs

«La Confrérie de la chaîne des rôtisseurs» geht auf das Jahr 1248 zurück. Damals wurde in Frankreich unter Ludwig dem Heiligen die Korporation der «caveurs» gegründet, die 1610 die königliche Weihe erhielt. Seither hat diese fünfzehnjährige Korporation verschiedene Wandlungen durchgemacht und ist zu Ostern 1950 von Gastronomen und Berufsleuten zu neuem Leben unter dem Namen «Confrérie de la chaîne des rôtisseurs» erweckt worden. Innerhalb weniger Jahre ist sie zur bedeutendsten gastronomischen Vereinigung mit Mitgliedern in fast allen Ländern der Welt geworden. Ihr Ziel ist es, in freundschaftlichem Geiste alle Berufskreise und Gastronomen, die eifrige Feinschmecker sind und die «cuisine à la broche» im besonderen schätzen, zu vereinigen.

Die «Académie de gastronomie Brillat-Savarin»

Mit welchem Erfolg sie diesem Ziel zustrebt, bewies das Grand Chapitre international de Bern vom 10. Oktober 1957 mit einer Beteiligung von gegen 300 Personen. Dieses Berner Treffen wurde eingeleitet durch die Hauptversammlung der «Académie de Gastronomie Brillat-Savarin», die am 9. Oktober im Bellevue-Palace zum erstmalig ausserhalb Frankreichs unter dem Vorsitz von Dr. Charles Guedel (Paris) stattfand. Es wurde die Aufnahme u. a. folgender neuer

«Vollpension oder Tagespauschalpreis ab DM/Fr. 25.-» Soll man oder soll man nicht? In Hotel-Gemeinschaftsanzeigen finden wir es angezeigt und zweckmässig, einen Minimalpreis zu nennen. In der Kurortwerbung kann darauf verzichtet werden. Der Verkehrsverein Berner Oberland (VBO) nennt im Kopfsatz über den Stationen z. B. «400 Hotels mit 25000 Gästebetten, auf eine Reihe von Kurorten verteilt, auf Meereshöhen von 500 bis 2000 Meter. Richtpreis für 7-Tage-Pauschale einschliesslich Zimmer, 3 Mahlzeiten, Trinkgeld und Taxen in guten Hotels DM 130.-» Der VBO entbindet damit schon einleitend die Stationen des Berner Oberlandes, sich in den Preiskampf einzulassen. An diese goldene Regel halten sich sämtliche Schweizer Kurorte, wenn sie sich zu schweizerischen Kollektiven zusammenschliessen. Ausnahmen bestätigen die Regel.

Platzierungswünsche! Man möchte oft über die Platzierung mühsam geborener Kollektive heulen, wäre man nicht Schlimmeres gewöhnt. Da prangen auf einer Inseratenseite einer weitverbreiteten deutschen Tageszeitung die teuren Kollektive in scheinbar enger Verwandtschaft. Sämtliche Gemeinschaftsanzeigen mussten auf der Reise Seite Gesellschaft leisten - und sich gegenseitig töteln. Wir kennen andere Beispiele, wo man zur «Auflösung» der Seite ein Bild in die Mitte eines solchen Sammeluriums pflanzte und dann glaubte, der Sache damit den übelsten Anstrich genommen zu haben. Mehr nicht. Viele Zeitungen sind da recht anspruchlos im Umbrechen von solchen Reisezeiten. Ob man die Kurorte damit bewegen will, in den Reklameteil einzurücken oder nach einem Werbemöglichkeitensauschau zu halten? - Wir hoffen doch nicht! So hängt der Wert der Gemeinschaftsanzeige nicht zuletzt von der sinnvollen und hübschen Platzierung in der Zeitung oder Zeitschrift ab, was in diesem Zusammenhang gesagt werden musste.

Mitglieder bekanntgegeben: Arthur Lendi (Biel), Dr. Schnyder (Biel), Dr. Robert Stürler (Bern) und W. Wyman (Bern). Dieser Ehrung wäre auch Emilio Casanova teilhaftig geworden, hätte er diesen Tag erlebt. Da die «Académie» keine Diskussionstribüne über Kochrezepte sein will, beschränkten sich die weiteren Geschäfte auf zwei gehaltvolle Kurzreferate über historische Themen. General Michel Malaguti sprach über Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813), jenen, wie wir heute sagen würden, ingénieur-agronome, der das grosse Verdienst für sich beanspruchen darf, die Kartoffel in Frankreich eingeführt zu haben. Die Pioniertat dieses Mannes - Parmentier hat auch die Maiskultur heimisch gemacht und auf dem Gebiet der «fermentation» des Brots neuen Erkenntnissen zum Durchbruch verholfen -, der für die Ernährung des Volkes aus eigenem Boden so Entscheidendes geleistet hat, wurde von Malaguti in trefflicher Weise gewürdigt. «Les rôtisseurs à travers les âges» bildete das von Grand Chancelier Jean Valby behandelte Thema, der gewissermassen die Zukunftsgeschichte der rôtisseurs darlegte und dabei höchst interessante Aspekte zutage förderte.

Chapitre des ambassadeurs im Berner Rathaus

Am folgenden Tag trafen sich die «Confrères de la chaîne des rôtisseurs» in der ehrwürdigen Halle des Berner Rathauses, die für die Inthronisationsfeierlichkeiten einen schönen und denkbar geeigneten Rahmen bildete. Minister Dr. Ernst Feist, der Bailli délégué suisse de la chaîne des rôtisseurs, konnte eine Reihe prominenter Persönlichkeiten begrüssen, so u. a. die Herren Regierungsräte Dr. Max Grafner und Rudolf Gnägi, alt Bundesrat Kobelt, Nationalrat Dr. Freimüller als Vertreter des Gemeinderates und des ortsbewohnenden Stadtpräsidenten, den Präsidenten der Bürgergemeinde, Herrn von Grafenried, und vorab zahlreiche Exzellenzen diplomatischer Vertretungen des Auslandes, die Bern zu beherbergen die Ehre hat.

«Diese diplomatischen Vertretungen», führte Dr. Feist aus, «verleihen dem gesellschaftlichen Leben eine besondere Note, ja ein Niveau, das in keiner andern Schweizer Stadt anzutreffen ist. Aber noch mehr: Die hiesigen Botschaften und Gesandtschaften wetteifern miteinander, ihre Gäste mit einer exquisiten Küche und einem wohlgepflegten Keller zu verwöhnen. Dieser edle Wettstreit führt, wie jede lebendige Konkurrenz, zu einer immerwährenden, gastronomisch-kulinarischen Vervollkommnung und Verfeinerung.» Hier für gebührend öffentlich Dank und Anerkennung.

Einen Dank stiftete Dr. Feist auch der Bevölkerung der Stadt Bern ab, die für die Verteidigung und die umgekehrte Erhaltung des schönsten, erhabensten und architektonisch geschlossensten Stadtkerns der Schweiz, ja vielleicht Europas - der Berner Altstadt - ihre Pflicht getan habe.

Als weiterer Redner ergriff Dr. Robert Stürler, der neue Bailli von Bern, das Wort und betonte, dass die Hochhaltung der Qualität zu den fundamentalen Prinzipien der Confrérie de la chaîne des rôtisseurs gehöre. Deshalb müsse, was auch Dr. Feist hervorhob, bei der Wahl der neuen Mitglieder eine strenge Auslese Platz greifen. Aber die beruflichen rôtisseurs bedürfen auch der andern Mitglieder, nämlich einer Elite von Gourmets, denn ohne diese wären die maîtres rôtisseurs zur Arbeitslosigkeit, zum wirtschaftlichen Ruin, verurteilt.

Als letzter der Kurzredner erläuterte der Grand Chancelier de la chaîne des rôtisseurs, Jean Valby, Wesen und Prinzipien dieser gastronomischen Vereinigung. Den Hunger stillen, war das erste Gesetz des Dschungels. Aber aus der Befriedigung dieses natürlichen Bedürfnisses etwas anderes zu machen als einen Akt der Lebenserhaltung, ist die grosse zivilisatorische Aufgabe. Seit jenem Augenblick, da der Primitive dazu übergegangen ist, ein Stück seiner Jagdbeute am offenen Feuer zu braten, hat er aufgehört, ein Tier zu sein und ist zum Menschen geworden. Mit fortschreitender Zivilisation wurde die primitive Zubereitungsart vervollkommen, und so ist man mit der Zeit zur heutigen Zivilisation gelangt, die zwar heute für viele Leute noch immer irrtümlicherweise gleichbedeutend mit Schlemmerei und Völlerei ist. Nach heutigem Begriff verdient aber nur der Gastronom genannt zu wer-

den, der nicht mehr isst, als zur Befriedigung seines Hungers, und nicht mehr trinkt, als zur Befriedigung seines Durstes notwendig ist, und zwar ist sein Augenmerk auf die guten Dinge gerichtet, die schön präsentiert werden, und auf Getränke hoher Qualität. Nicht den Bauch füllen, sondern den Gaumen erfreuen, ist das Bestreben des Feinschmeckers. Das kann man auch an einfachen Gerichten, die sorgfältig und mit Liebe zubereitet werden. Gastronom sein heisst auch ein «bon vivant», verträglich und liebenswürdig sein, gute Tischsitten beachten, seinen Tischnachbarn nicht stören, nur von Dingen sprechen, über die man sich auskennt, und nicht zu rauchen während der Gänge, d. h. vor dem schwarzen Kaffee. Gastronom sein heisst ferner die Harmonie suchen, das Schöne und Gute würdigen. So bescheiden, nicht grosszerisch, ja selbstverständlich sich das anhört, ist dies alles nicht ein Merkmal der Zivilisation und Kultur?

Die Inthronisationszeremonie

Nach diesem kurzen oratorischen Teil fand die eigentliche Inthronisationsfeier statt. Dem Ritterschlag mit einer «Broche» in Degenform erhielten u. a. als neue Mitglieder des Conseil magistral der Bailli délégué suisse Dr. Ernst Feist und M. Albert Bopp, Hoteller in Genf, als Bailli des Kantons Bern Dr. Robert Stürler, als Bailli des Kantons Basel-Stadt Otto Zimmermann, als Bailli des Kantons Baselland Herr Max Kapp (Liestal). Unter den chevaliers d'honneur nennen wir alt Bundesrat Kobelt, die Gesandten bzw. Botschafter von Frankreich, Italien, Schweden, Österreich, USA, Deutschland sowie den Fürsten Heinrich von Liechtenstein.

Die Insignien eines Officiers maîtres rôtisseurs erhielten unsere Mitglieder Jean Homberger (Hotel Sonne (Herzogenschloß), H. Kraehenbuehl (Kornhauskeller, Bern), Richard Lendi (Hotel Elite, Biel), Fritz Schmid (Hotel Storchen, Schönenwerd). Als maîtres rôtisseurs wurden geehrt unsere Mitglieder Ernst Bachmann (Hotel Rothaus, Luzern), R. Bieri (Hotel Bären, Langenthal), Hans Buol (Vieux Manoir, Meyriez-Morat), Paul Derron (Solothurn), Zentralpräsident des SWV, Raymond Grüss (Hôtel de la gare, Sion), Henri Lindemann (Hôtel Central Bellevue, Lausanne), Hugo Vock (Bahnhofbuffet, Neuchâtel) und Fernand Zehnder (Hôtel de la Paix, Luzern). Eine Reihe von Küchenchefs wurden zu chefs rôtisseurs ernannt.

Der Eid der Rôtisseurs

Alle die so Geehrten hatten folgenden Eid abzulegen, der nichts Unerfüllbares enthält und nicht an einen Geheimbund erinnert (wir halten ihn in französischer Sprache fest):
«Je fais serment de ne jamais profaner et de toujours soigner un rôt à la broche.
Je fais serment de toujours remplir mes devoirs de considération de fraternité et respect, envers tous les membres de la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs.»

Das Grand Déjeuner im Kornhauskeller

Im Anschluss an diese Inthronisationsfeierlichkeiten wartete den internationalen Gastronomen ein hoher Genuss. Im Kornhauskeller, einer der berühmtesten historischen Gaststätten Berns, wurde das Grand déjeuner serviert, wobei die Organisatoren darauf bedacht waren, ein typisches Schweizer Menu zusammenzustellen. Und es darf gesagt werden, dass dieses Menu den ungeteilten Beifall der grossen Feinschmecker-

Was gibts an der Weltausstellung?

Eigenarten der belgischen Küche - Lieblings Speisen belgischer Gäste

Aal in Grün - Anguilles au vert. Kann warm oder kalt serviert werden. Mit Gewürzkrautern zubereitet: Minze, Saumampfer, Kerbel, Petersilie, Salbei, Bohnenkraut, Zitronenkraut, Weisswein, Eigelb, Zitrone und frische Butter.

Hecht im Gelee. Spezialität der Stadt Mons. Kaltes Gericht.

Krebse nach Lütticher Art. In kurzer Fischbrühe und Weisswein servierte Krebse. Bindung mit frischer Butter.

Blutwurst nach flämischer Art. Bürgerliche Küche. Im Brotfen gebackene Blutwurst, serviert mit Kartoffeln und Zwiebeln.

Flämische Karbonaden. Bürgerliche Küche. Zubereitet mit magerem Ochsenfleisch in kleinen Stücken, auch mit magerem Speck, mit Zwiebeln, Knoblauch und Bier. Wird mit mehligem Kartoffeln serviert.

Choesels au Madère. Brüsseler Volksküche. Zubereitet mit Ochsen- und Kalbsmagern, Ochsenzwanz, Kalbsmilch, Kalbs- und Hammelbrust, Kalbsniere, Zwiebeln, Gewürzkrautern. Butter mit Mehlzutat, Bier und Madérewein.

Brüsseler Frikadellen. Zubereitet mit Schweinefleischgehacktem, in Milch getauchtes Weissbrot, feingehackte Schalotten und Eigelb.

Genter Hotschpoetsch. In einem Tonkessel zubereitetes Gedämpf. Besteht aus Kalb- und Rindfleisch, Hammelfleisch und Schweinefleisch. Hinzugezogen wird auch ein Schweineschwanz, ein Schweineohr und ein Schweinepfötchen. Mit kleingeschnittenem Gemüse kochen. Möhren, Sellerie, Lauch, Kohlrüben, Zwiebeln.

Schweinebraten nach Ardenner Art. Bürgerliche Küche. Vorher mariniertes Stück Schweinefleisch, im Backofen gebraten. Wird mit einer mit der Marinade hergerichteten Sauce in Scheiben serviert.

Hasenpfeffer auf flämische Art. Vorher mariniertes Hase. Wird im Topf mit gehacktem Speck und Pfäuten aufgetischt.

Krammetsvögel nach Lütticher Art. Im Tontopf gebratene Krammetsvögel. Werden mit gerösteten Weissbrotwürfeln und Wacholderbeeren serviert.

Gans nach Viseer Art. Die Gans wird zunächst kurz vorgekocht, alsdann im eigenen Fett aufgeschwitzt und mit einer Sauce aus Ei, Rahm und Knoblauch serviert.

Namurer eingebackene Gänsepaste. Pastete aus Gänsefleisch sowie Schweins- und Kalbsfüsseln. Dieses Fleisch wird mit Teig umgeben und gebacken. Wird warm gegessen.

Huhn-Waterzoo. Genter Spezialität. In warmer Bouillon serviertes Huhn.

Mecheler Spargel nach flämischer Art. Mit Petersilie bestreuter Spargel mit Zutat von weichgekochtem Ei, geschmolzener Butter, Salz und Pfeffer.

Das Schaffleisch Dank vergessen!

Die Schweizerische Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) teilt mit:

Unsere Bergbauern sind diesen Herbst in der Lage, erstklassige Schlachtschafe anzubieten, weil der Futterwurm im Sommer gut war. Durch den frühzeitigen Einbruch der kalten Witterung, verbunden mit Schneefall in höheren Lagen, hat das Angebot an schlachtreifen Schafen und Lämmern stark zugenommen. Die Bergbauern sind auf den laufenden Absatz der Schlachtschafe angewiesen. Wir richten deshalb den Appell an alle Konsumenten, in nächster Zeit dem Schaffleisch vermehrt Beachtung zu schenken.

gemeinde fand. Dem Amphitryon des Tages, Herr Huni Krähnbühl, und seiner Küchegabrigade wurde denn auch der gebührende Dank ausgesprochen für das hohe Niveau der kulinarischen Leistungen, die sich mit denen früherer Chapitres der Rôtisseurs ruhig messen konnten. Das Menu wies folgenden Aufbau auf:

MENU

la terrine de gibier à la gelée
sauce Cumberland
le consommé au Sherry
en tasse
jambon bernois et saucissons valdois
avec leur accompagnement régional
le poulet à la broche,
sélectionné du parc avicole Ovmalaine
salades
le gratin de Gruyère
la tarte aux pruneaux
café et liqueurs

Zu einem typischen Schweizer Menu gehören auch Schweizer Getränke. Sie wurden in folgender Reihenfolge serviert:

ERMITAGE 1953, sec
Hoire Troillet, Domaine des Claves, Fully
YVORNE «L'Ovalle» 1956
Ch. Deladoue-Desjayses
FENDANT 1953, «Les Murettes»
Gillard, Sion
PINOT NOIR 1956, «Le Préfére»
O. Hugentobler, Salquenen
ERMITAGE 1954, doux
Hoire Troillet, Domaine des Claves, Fully
les liqueurs ont été gracieusement offertes
par les maisons:
le cognac: Renault V.S.O.P.
le kirsch: General Utter, H. Nebiker, Sissach
le pruneau: Lugnbühl, Aarberg
l'eau minérale naturelle
«WEISSENBURGER»

Brüsseler Chicoree. Belgische Spezialität. Im Topf mit Butter, Salz und Pfeffer abgekocht. Kann alsdann mit Butter in der Pfanne gebraten werden.

Hopfenriebe. Belgische Spezialität von kurzer Saison. Die jungen, in Salzwasser abgekochten Hopfenriebe werden mit verlorenen Eiern und Muschelsauce angerichtet.

Korinthenbrot. Spezialität der belgischen Bäckerei.

L'hôtelier 1958:

«Plus de secrets entre nous!»

Telle sera la parole que prononcera (peut-être) l'hôtelier de demain en accueillant son client.

En effet, la nouvelle tendance des installations de cuisine est à la «visibilité totale», la préparation des mets se faisant maintenant à la vue du client qui peut ainsi assister à la cuisson de son repas.

Mais cette technique nouvelle ne trouvera sa première application généralisée qu'au Salon de l'équipement hôtelier, qui se tiendra en novembre prochain à Paris.

Une maison spécialisée dans l'aménagement des cuisines de restaurants démontrera que tout peut être vu par le client et que le restaurateur n'a rien à cacher, ceci afin de lutter contre un préjugé qui veut qu'une cuisine n'ait parfois qu'un lointain rapport de propreté avec les installations visibles de l'établissement.

Des cloisons vitrées ceintureront l'ensemble permettant, grâce à ce chemin de ronde d'un nouveau genre, d'inspecter l'office tout aussi bien que la plonge.

Aussitôt prêts, les plats seront déposés sur le comptoir, sans perte de temps, car cette technique permet un service accéléré, une économie de personnel appréciable et une bien meilleure conservation de la chaleur des plats.

La ventilation qui accompagne ce bloc-cuisine élimine toutes les odeurs, gênantes pour le client qui suivra ainsi la préparation de son steak-frites...

BIRDS EYE *Empfehlung*

Eier-Ravioli tiefgekühlt
nature, unblanchiert, in der Grosspackung
nur 36 Rappen pro Dutzend!

Prompte Belieferung durch unsere Depostäre

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

Dreihundert Jahre Kaffeehaus

Im Jahre 1635 berichtet der Gesandte eines deutschen Fürsten aus *Persien*, dass man dort ein heisses schwarzes Wasser trinke, Kahawe genannt. Die Körner dazu würden gebrannt, klein gerieben und dann in Wasser gekocht. Nach einer Mahlzeit sei stark getrunken worden, und dann habe man jedem Gast eine porzellanene Schale mit Kahawe gereicht. In den Städten befänden sich besondere Häuser für Kaffeetrinker. Dort würde zugleich viel geraucht und viel erzählt.

Mit der Sitte des Kaffeetrinkens verbreitete sich zugleich die Einrichtung der Kaffeehäuser auch in Europa und zwar auf dem Wege über Italien und über Holland. Die Holländer hatten auf *Java* die ersten Kaffeepflanzen angelegt und trieben dann einen ertragreichen Handel mit Kaffee. Die ersten bedeutenden Kaffeehäuser Europas gab es in England und in Frankreich.

Im Jahre 1674 erhoben englische Frauen Klage beim Parlament, dass die Männer zuviel in Kaffeehäusern sassen und ihre Gesundheit durch das neue Getränk zerstörten. Wenn dem verderblichen Gebrauch nicht gesteuert werde, würden ihre Nachkommen bald nur ein Geschlecht von Pygmäen und Affen sein! Einen Erfolg hat diese Beschwerde nicht gehabt, auch die Befürchtung ist nicht eingetroffen.

Ein deutscher Reisender berichtet 1710 aus *England*: «Wir gingen in das Greek-Coffeehouse, so genannt, weil der Wirt ein Grieche ist, und lasen allda die Zeitung und andere Nachrichten. Man trifft in diesem Kaffeehause sonderlich des Morgens und nach 3 Uhr nachmittags die vornehmsten Professoren und Doktoren an, die bei einem Cöpchen Kaffee Diskurse führen, da man sich dann mit ihnen bekannt machen kann.» In einem anderen Kaffeehause wurden häufig Bücher versteigert, aber in den meisten gespielt, besonders auch Billard. An den Billards waren die Banden noch mit Baumwolle gestopft, die Spielstöcke waren glatt abgeschliffen und «gekäut», hatten also keine Lederknöpfe. Die Kugeln wurden durch die mit Glöckchen behängten Galgen in die Bandentaschen getrieben. Das jetzige Billard ist eine französische Erfindung aus dem Anfang des vorigen Jahrhunderts.

Besser noch als die Engländer haben es die Franzosen verstanden, das Kaffeehaus schnell beliebt zu machen. Besonders in *Paris* wurden die Kaffeehäuser der Sammelplatz der Schriftsteller, Schauspieler und anderer Künst-

ler, der politisch tätigen Männer und der Männer der Wissenschaft. Sie wurden Mittelpunkt des geistigen Lebens und sind deshalb für Literatur, Wissenschaft und Politik von grosser Bedeutung geworden. Natürlich hat es neben diesen Kaffeehäusern, in denen geistvolles Leben herrschte, auch Kaffeestuben gegeben, in denen der Kaffee ebenso schlecht war wie die dort verkehrende Gesellschaft und ihr Leben und Treiben.

Auch aus *Deutschland* wird schon aus dieser Zeit von vielbesuchten Kaffeehäusern berichtet, z. B. aus Hamburg, Berlin, Leipzig und andern Städten. Die ersten Preussenkönige regten die Einrichtung von Kaffeehäusern an, weil der hohe Zoll auf Kaffee und Tee den Staatseinnahmen zugute kam. Zur Zeit König Friedrich I. wurden in Berlin viel besucht das von Fehr gegründete «Englische Kaffeehaus» in der Königstrasse, das Kaffeehaus der Witwe Döbbernt an der Stechbahn, das der «Stadt Rom» unter den Linden und das Königliche Kaffeehaus in der Behrenstrasse.

Über Richters Kaffeehaus in Leipzig schreibt Schiller 1785: «Meine angenehmste Erholung ist es gewesen, Richters Kaffeehaus zu besuchen, wo immer die halbe gebildete Welt Leipzigs zusammengefunden wurde.»

In *Wien* wurde nach der Belagerung durch die Türken 1683 das erste Kaffeehaus «Zur blauen Flasche» eingerichtet, und zwar von einem Polen, dem man die in dem türkischen Lager zurückgebliebenen Kaffeevorräte überliess. Er muss ein sehr gutes Geschäft gemacht haben, denn die Zahl der Kaffeehäuser vermehrte sich sehr schnell. Es entstand dort ein neuer Typus von Kaffeehäusern, der später besonders von Norddeutschland übernommen wurde. Das «Wiener Café» wurde in grösseren Städten zu einer Sehenswürdigkeit und verdrängte die behaglichen, gemütlichen, mit einer Konditorei verbundenen Cafés vorübergehend fast völlig, aber auch die oft sehr interessanten literarischen Cafés, die Sammelpunkte der «Ritter vom Geist».

Neben den grossen neuzeitlichen Kaffeehäusern mit ihrem Riesenverkehr und ihren Musikkapellen werden aber immer die feinen, kleinen Kaffeestuben alter Art bestehen bleiben, und das ist gut so. Man rettet sich aus Lärm, Hast und Unruhe gern in ein solch gemütliches Lokal, wo man essen, trinken, lesen und plaudern kann.

-W.H.-

ZEITSCHRIFTEN

Ein Aargauer Heft des «Schweizer Journal»

In der Reihe seiner Landschafts- und Städtebilder hat das *Schweizer Journal* seine vor kurzem erschienene Herbstnummer dem Kanton Aargau gewidmet. Es war ihm daran gelegen, massgebliche Persönlichkeiten für die Mitarbeit zu gewinnen.

Landammann Dr. Kim hat in seinem erfrischend unkonventionellen Vorwort auf die vermittelnde Stellung des Aargaus hingewiesen. Der als Historiker hervorgetretene *Staatsarchivar Nold Halder* hat einen Querschnitt durch den an Burgen, Städten und Türmen so reichen Kanton gezeichnet, während PD. Dr. *E. Maurer* sein Spezialgebiet der aargauischen Glasmalerei umreist. Dr. *Charles Tschopp* sieht die aargauische Landschaft mit den Augen des Geographen und des Künstlers. Aargauer Sagen und Geschichten verleihen dem Heft Wärme und Farbe.

Dr. *E. Lauchenaier* von der Aargauischen Handelskammer hat es übernommen, das aargauische Wirtschaftsgebiet in seiner Entwicklung und gegenwärtigen Situation darzustellen, während eine Reihe bekannter Firmen ihr Werden und Schaffen skizzieren. Die bekannte Graphikerin *Maya von Arx* hat den zeichnerischen Schmuck zu dieser Ausgabe beigeleitet, und eine Fülle landschaftlich und historisch interessanter Aufnahmen gibt den Texten zusätzliche Anschaulichkeit. — Da es sich um ein Doppelheft handelt, wurde auch den *herbstlich-modischen Fragen* ein beachtlicher Raum reserviert.

«Nordostschweiz». Das Herbstheft steht — wie könnte es auch anders sein! — im Zeichen der *Olma*. Messedirektor Schenker orientiert über die Pläne zum Ausbau der Messe, die nun mit dem Abbruch der Strafanstalt St. Jakob allmählich der Verwirklichung näherriicken. Bezug auf die Schaffhauser Ausstellung «Kunst und Kultur der Kelten» nimmt sodann ein Beitrag von Fritz Bachmann-Voegelin, der auf knappem Raum recht Vieles und Interessantes über die historische Bedeutung dieser frühen Besiedler unseres Landes zu berichten weiss. «Der Kanton ohne Bundesbahn» lautet die Überschrift der nächsten Arbeit — ein einfaches Rätsel, wenn man sich auf den Nordosten unseres Landes beschränkt. Dass das Appenzellerländen dennoch verkehrspolitisch hervorragend erschlossen ist, davon berichtet Dr. Otto Hengartner. Einen andern Sonnen- und Ferienwinkel unserer Region beschreibt Kaspar Freuler, der dabei der *Braunwaldbahn* ein Kränzchen zum *fünfzigjährigen Bestehen* windet. Mit welschen Augen sehen wir sodann diesmal das Ländchen Liechtenstein, «l'île heureuse», wie Jean Préville es bezeichnet. Georg Thürers Schilderung der St. Galler Ausstellung über malende Dichter und dichtende Maler und ein Nachruf auf den verstorbenen liechtensteinischen Regierungschef-Stellvertreter Ferdinand Nigg aus der Feder von Armin Moser beschliessen den Textteil. Wie immer wird das Heft wertvoll ergänzt durch einen Veranstaltungskalender sowie eine Übersicht über die nordostschweizerischen Museen. Zahlreiche prächtige Aufnahmen sowie die Textillustrationen von Jörg Zoller geben dem Heft, das von der Firma Zollikofer & Co. AG, St. Gallen, nach alten Regeln der «schwarzen Kunst» sorgfältig gestaltet wurde, sein eigenes Cachet.

BÜCHERTISCH

Gustav Renker, *Licht im Moor*. Roman. Verlag Friedrich Reinhardt AG, Basel, Leinen Fr. 9.35.

Gustav Renkers neuer Roman wird für seine Leserschaft zunächst eine Überraschung bedeuten. Denn er

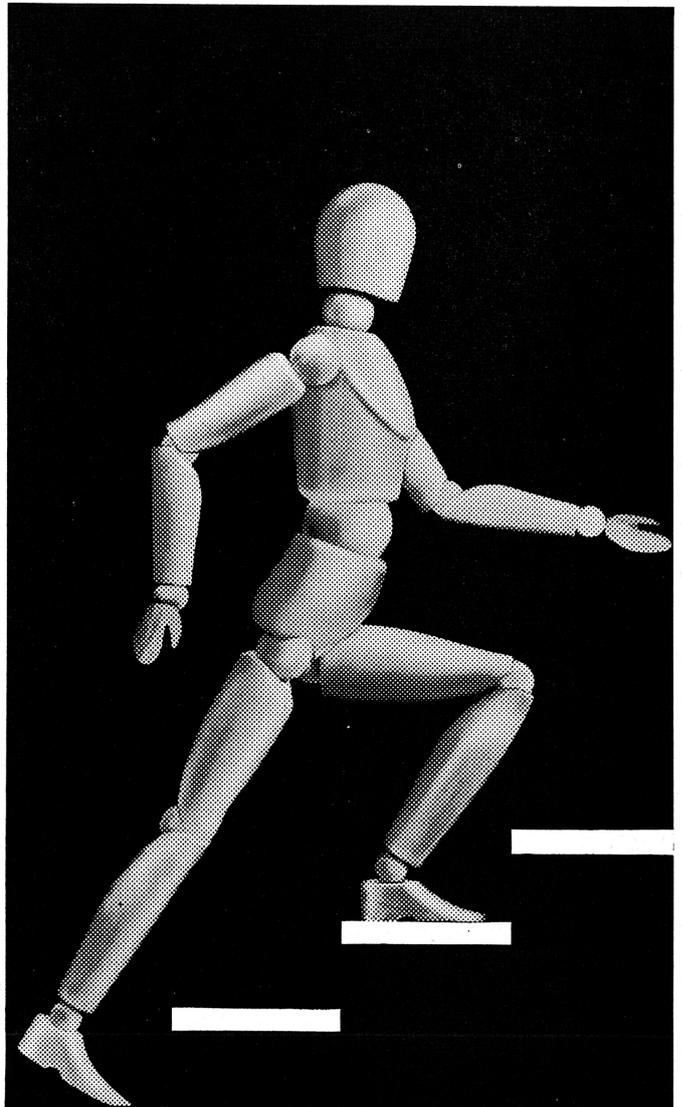
führt nicht gewohntermassen in die Bergwelt mit ihren Wundern und Gefahren, sondern in eine wohl nur wenigen vertraute Moorlandschaft. Der in Ichform erzählte Roman — der Verfasser gibt ihm den Untertitel «Die Aufzeichnungen des Lehrers Hans Brügger» — wird jedoch genau wie die früheren Werke Gustav Renkers den Leser in seinen Bann ziehen, denn auch das Moor birgt Wunder und lockt mit dunklen Geheimnissen, und wer immer seinem Zauber verfällt, wird sich trotz allen lauernden Gefahren wieder und wieder auf den schwankenden Boden begeben. Unerreichbar aber liegt inmitten der tückischen dünnen Grasflächen eine Insel, die zu erforschen des jungen Lehrers heisse Sehnsucht ist, um so mehr, als zu Zeiten dort ein Licht aufblitzt, dessen Herkunft in keiner Weise zu erklären ist. Doch ist diese Insel nicht das einzige Geheimnis. Da sind Menschen, deren Herkunft und Schicksale undurchdringlich scheinen; da ist der alte Mann, der es sich in den Kopf gesetzt hat, ein zerfallenes Gemäuer, die Moosburg genannt, im früheren Glanz erstehen zu lassen. Gustav Renker versteht es aufs trefflichste, die Geheimnisse von Moor und Burg mit dem Tun und Treiben der von ihnen behexten Menschen in Verbindung zu setzen, um schliesslich nach dramatisch gehaltenen Geschehnissen die vielfach verschlungenen Fäden zu entwirren.

Dr. A. Christl: *Statistische und soziologische Untersuchungen über den Fremdenverkehr*. Heft 7 der Schriftenreihe des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München. 88 Seiten.

Mit der vorliegenden Arbeit setzt sich der Verfasser das Ziel, den inneren Aufbau der Fremdenmasse in 24 ausgewählten Fremdenverkehrsarten Südost-, Süd- und Südwestbayerns zu untersuchen und in die Zusammenhänge zwischen den verschiedenen Arten des Fremdenverkehrs, den Standortfaktoren der Fremdenverkehrsorte und der Struktur des Publikums der untersuchten Orte vorzudringen. Der innere Aufbau des Fremdenpublikums manifestiert sich in dem Verhältnisanteil der Geschlechter, in der Verteilung nach dem Alter, in der beruflichen Gliederung und in der sozialen Schichtung der Fremden. Als Hauptarten des Fremdenverkehrs werden unterschieden: Der nicht beruflich bedingte Fremdenverkehr, der sich auf die Beweggründe Sport, Erholung, Vergnügen und Besuch zurückführen und sich vereinfachend als «Erholungsverkehr» bezeichnen lässt, und der beruflich bedingte Fremdenverkehr, der sich in die beiden Zweige Berufsverkehr und Dienstverkehr gabelt. Als Grundlagen der Untersuchung wurden die fremdenpolizeilichen Meldezettel verwendet, die von jedem übernachtenden Fremden auszufüllen sind; dabei wurden aus den 906 000 Fremdenmeldungen der 24 Orte im Jahre 1951/52 im Stichprobenverfahren 18 773 Meldezettel mit 26 224 erfassten Personen verarbeitet, wodurch die Fehlerquellen der Abweichung von den tatsächlichen Werten der Grundgesamtheit sehr weit zurückgedrängt wurden. Die in der Untersuchung gefundenen Ergebnisse beziehen sich auf den Fremdenverkehr von Inländern.

Die Analyse der Struktur der Fremdenmassen in 24 Fremdenverkehrsarten Oberbayerns und Schwabens hat zu sehr bedeutsamen Erkenntnissen geführt. So wurde z. B. erwiesen, dass die Frauen in hervorragendem Masse Trägerinnen des langfristigen Fremdenverkehrs, d. h. des Erholungsverkehrs sind, dass in den Altersklassen von 18 bis unter 25 Jahren und von 25 bis unter 40 Jahren die Frauen stärker in Erscheinung treten als die Männer, dass die Masse der männlichen und weiblichen Fremden im Sommer ein höheres Durchschnittsalter aufzuweisen hat als im Winter. Wer sich in die von Dr. A. Christl gegebene Darstellung mit Aufmerksamkeit und Liebe zu vertiefen vermag, kann für seine fremdenverkehrswirtschaftlichen Kenntnisse und praktische Arbeit viel gewinnen.

Dr. Fr. Sch.

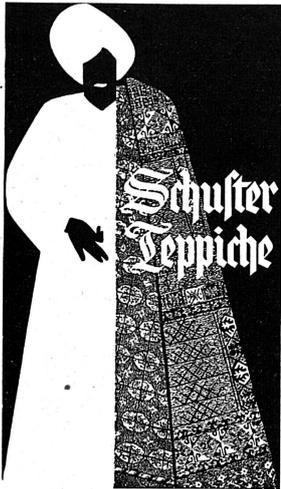


Noch schneller mit

Schindler Lift



Aufzüge- und Elektromotorenfabrik
Schindler & Cie. AG., Luzern



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) 29 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Kupferschmiede und Verzinnerei

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

Bertold Eichenberger, Luzern
Rosslimatt 614, Telephon (041) 2 33 82

Zu vermieten
auf Jahresende an tüchtigen Fachmann, neuzeitliches

Bahnhof-Restaurant

ca. 200 Sitzplätze, mit bestem grossem Erstklass-Abteil, Hotelzimmer-Anbau möglich. Offerten von Kapitalgehrten Interessenten erwünscht unter Chiffre Z W 1610 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Einladung

Anlässlich der OLMA zeigen wir Ihnen in unserer Filiale
St. Gallen, Rorschacherstrasse 48
(direkt bei der OLMA) die neuesten Modelle

- | | |
|-------------|--|
| HOBART | Universalküchenmaschinen |
| HOBART | Planetar-Rührwerke |
| HOBART | Kartoffelschälmaschinen |
| HOBART | Fleischschneidemaschinen |
| HOBART | Steakmaschinen |
| HOBART | Rahmbläser |
| HOBART | Blitz |
| ASTORIA | Fruchtpressen |
| KITCHEN-AID | Mixer und Geschirrwashmaschinen für den Haushalt |
| HOBART | Geschirrwashmaschinen für das Gewerbe |

Wir machen praktische Vorführungen mit
E. L. - GLANZTROCKNUNGS-APPARATEN
welche das Geschirr ohne
Trockentücher auf Hochglanz trocknen

HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG., Zürich 2

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

FILIALE ST. GALLEN

Rorschacherstrasse 48 Telephon (071) 22 70 75



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

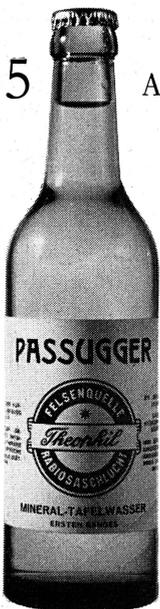
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44



Will man wirklich wohnlich wohnen, wird man seine Möbel schonen. Trotzdem gibt es beim Entropfen wie beim Trinken, manchmal Tropfen, Ringe oder einen See sei's von Tinte oder Tee sei's von Weingeist oder Wein und das trocknet gräulich ein.
WOHNLICH's Möbelpolitur
RADIKAL heißt hier die Kur:

RADIKAL macht wie durch Zauber Möbel frisch und fleckensauber.

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen
Hersteller: G. Wohnlich, Dietikon



Passugger Heilquellen AG
Telephon 081 - 2 36 68

5 Argumente für Passugger!

1. Passugger ist gut. Es erfrischt und mundet köstlich.
2. Passugger ist bekömmlich. Es kaltet nie und enthält nur wenig Kohlensäure.
3. Passugger ist gesund. Es ist reich an Mineralien wie kein zweites Tafelwasser.
4. Passugger ist quellfrisch. Es wird durch die grünen Flaschen vor jeder Veränderung geschützt.
5. Passugger Theophil wird als bestes Tafelwasser der Schweiz anerkannt. Passugger Ulricus, ohne Kohlensäure, ist selbst den berühmten Quellen von Vichy, Faschingen und Selters an Mineralgehalt ebenbürtig.

Steppdeckenanzüge

weiss oder farbig, machen Ihre Decken wieder wie neu. Verlangen Sie bitte Muster.



PEEIFFER & CIE. MOLLIS

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

Inserieren bringt Gewinn

Für Hotels und Ferienhäuser BETTEN

neuzeltliche Form farbenfroh, solid
E. MUFFLER
Möbelwerkstätten
Basel, Wasserstr. 20

An tüchtige Fachleute mit ausgewiesener Kapitalkraft zu verkaufen

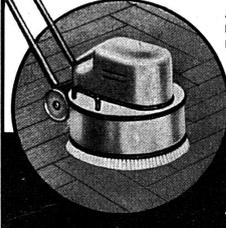
la Badhotel

Kanton Argau, Restaurationsräume, Säle, moderne Küche, Solbäderanlage, ca. 30 Zimmer, 40 Betten, grosser Areal, Kaufpreis inkl. sämtlichem Inventar Fr. 300 000.-, Anzahlung und Eintritt nach Übereinkunft. Anfragen an Chiffre OFA 68926 A an Orell Füssli-Annoncen AG, Basel.

Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!

- mit Wibis spänen Sie auch das schmutzigste Parkett fein und sauber
- mit Wibis reinigen Sie sämtliche alten und neuen Bodenbeläge spielend
- mit Wibis fegen Sie unansehnliche Böden gründlich und ohne zu spritzen
- mit Wibis wachsen Sie ohne besondere Einrichtung festes Hartwachs ein
- mit Wibis blochen Sie die Oberfläche hart, ohne „Wolken“ zu hinterlassen
- mit Wibis polieren Sie bequem die auserlesenen Böden auf Hochglanz

Deshalb ist WIBIS die Bodenreinigungsmaschine für Sie!



Auch verblüffende Resultate auf Kegelbahnen Kleines und grosses Modell Leicht zu transportieren

Schweizerpatent! Schweizerfabrikat!

Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!

Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten

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



Libby's

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

FROZEN FOODS

HANS GIGER & CO., BERN
Gutenbergsstrasse 3 Telephon (031) 2 27 35



Schneller, besser bedienen, dank den elektro-automatischen

VALENTINI-FRITEUSEN und Caldo-Tellerwärmern

12 Tisch- und Standmodelle ab Fr. 298.-, ein-, zwei- und dreiteilige Apparate, Bassin 5 u. 8 Liter, herausnehmbare Hochleistungsheizung, einfachste Bedienung, Reinigung u. Wartung. Alle Modelle mit Zeitschalter. Lieferung durch Ihre Hotelbedarfsfirma, wenn dort nicht am Lager, direkt durch die

Generalvertretung:

H. BERTSCHI SILLERWIES 14, TELEPHON (051) 34 80 20 ZÜRICH 7/53

Unsere Vertretung für Bern: G. Egger, Zwinglistrasse 22, Bern, Telephon (031) 5 39 66

Besuchen Sie uns an der

Olma, St. Gallen

Halle 7a, Stand 1723, I. Stock

Gutschein

zum unverbindlichen Gratisgebrauch einer Vorführungs-friteuse während 14 Tagen.

Name und Adresse: _____

