Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
Heft: 19

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 24.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

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

Nr. 19 Basel, den 8. Mai 1958 Erscheint jeden Donnerstag 67. Jahrgang 67e année Paraît tous les jeudis Bâle, 8 mai 1958 **N° 19**

Der Hotelier im Dienste des Humanen

Rede, gehalten von Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des SHV, anlässlich des 9. Generalkongresses der IHA am 21. April 1958 in Brüssel

Herr Präsident,
Meine Damen und Herren,

Präsident Marcel Bourseau wird heute in seiner magistralen Art die Probleme technischer und finanzieller Natur, vor die sich die Hotellerie im Rahmen ihrer menschlichen Dienstleistungsaufgaben gestellt sieht, schildern, so dass ich mich darauf beschränken kann, das spezifisch Humane des Hotelierberufs aufzuzeigen und – im Zusammenhang damit – einige Gedanken darüber zu äussern, wie die Hotellerie dazu beitragen kann, unsere heutige Welt in ihren mannigfachen Lebensfunktionen humanisieren zu helfen.

Das Problem ist nicht neu. Denker und Dichter aller Zeiten und Zungen haben – nicht zuletzt im Hinblick auf die fortschreitende Verstaatlichung der Menschen und Völker – ihre warnende Stimme erhoben, um der Gefahr einer Entseelung der Welt und ihrer Institutionen entgegenzutreten und der Wiedervermenschlichung des wirtschaftlichen, technischen und politischen Geschehens innerhalb der Staaten sowie in deren Beziehungen zueinander das Wort zu reden.

I.

Schon die Ursprünge des Gaststättenwesens weisen auf *das tief Humane des Hotelierberufs* hin. Man denke nur an die Gastlichkeit jener vielen Klöster, Hospize und Hospitäler, die sich in den Dienst der Beherbergung und Verpflegung von Pilgern und Wanderern aus allen Völkerschaften des Abendlandes stellten. *Gastfreundschaft,* die in den Urgründen menschlicher Hilfsbereitschaft und christlicher Nächstenliebe wurzelt, ist und bleibt auch für die neuzeitliche Gestaltung der Hotellerie das ideale Leitmotiv eines Berufes, der vielseitig, abwechslungsreich und *persönlichkeitsbetont* ist wie wenige.

Beim Hotelier vereinigen sich kommerzielle Dinge, wie Einkauf, Warenkontrolle, Kalkulation, Buchhaltung und Statistik, Versicherungsfragen aller Art, Bank- und Kreditverkehr und anderes mehr, mit architektonisch-technischen Problemen, mit Innenausstattung und Dekoration, mit Reklame in den mannigfachen Formen der Propaganda und der Public Relations, vor allem aber mit den vielfältigen Aufgaben des Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebs, mit Kochkunst und Weinkunde, also mit dem ganzen Gebiet der Gastronomie im Sinne sowohl der Feinschmeckerei als auch der Kenntnis und fachgerechten Verarbeitung all jener Nahrungs- und Genussmittel, die dazu bestimmt sind, das leibseelische Wohlbehagen, soweit es durch menschenwürdigen Gebrauch von Speise und Trank hervorgerufen oder beeinflusst wird, zu steigern. Ein das Gute vom weniger Guten scharf unterscheidender Gaumen, der die Finessen sicher herausspürt und entsprechend goûtiert, ist wesentlicher Bestandteil des kultivierten Menschen und insbesondere des Hoteliers, der seines Faches mächtig sein und zur Verfeinerung der Tafelfreuden des Lebens beitragen will. *Entscheidend aber in der Ausübung des Hotelierberufes* ist, über die weitschichtig fachkundlichen Kenntnisse und Fähigkeiten hinaus – als Krönung des Ganzen – das *Persönliche.* Denn im Gegensatz zu vorwiegend mechanischen, technischen, schematisch-schablonenhaften Betätigungen in so manchen Berufsarten schöpft der Hotelier, wenn er seinen Beruf als wirkliche Berufung erfasst, aus dem unversieglichen Reichtum menschlicher Beziehungen und Dienstleistungen. Die persönliche Note dominiert in einem Hause, das vom besonderen Ambiente wirklicher Hotelkultur erfüllt ist.

Nicht jeder ist zum Hotelier geboren. Wer mit Kontaktschwierigkeiten zu kämpfen hat, zu verträumter Introvertiertheit neigt, langsam und schwerfällig reagiert, wer der Sensibilität oder Weichheit des Gemüts keine kompensatorische Willenskraft, Charakterfestigkeit und eine gewisse Härte gegen sich selbst entgegenzusetzen vermag, der lasse die Finger von diesem anspruchsvollen Beruf. Ein *echter Hotelier muss* im tiefsten Grunde seines Herzens ein Idealist sein, allerdings kein weltfremder, sondern ein *wirklichkeitsnaher Idealist, ein Optimist mit wachem Sinn für das Erreichbare und vor allem ein warm empfindender Menschenfreund.* Hilfsbereitschaft, Dienstfertigkeit, Ansprechbarkeit, Höflichkeit, Takt und Fähigkeit zur Einfühlung und Menschenbehandlung – das sind grundlegende Eigenschaften des Hoteliers, der über das rein Kommerzielle, über den «marchand de soupe» hinauswachsen und Gastwirt, Gastfreund im schönsten und besten Sinne des Wortes werden will.

Es ist kein Zufall, dass gute, ja hervorragende Hoteliers nicht selten aus kinderreichen, wenig bemittelten Bauernfamilien stammen, wo es gilt, dass alles von Kindsbeinen auf in Haus und Hof mittut, wo die Geschwister einander aushelfen müssen, wo schon der junge Knirps und das kleine Mädchen darauf angewiesen, aber auch darauf erpicht sind, beim Zubereiten und Herumreichen der Speisen, beim Einrichten und Reinigen der Wohnung, bei Besorgungen aller Art Hand anzulegen und die Wünsche der Eltern von deren Augen und Lippen abzulesen. In solchen Verhältnissen gedeiht nicht selten das, was man die *Höflichkeit des Herzens* nennt, jene *feine Herzenskultur, die den Goldgrund wahrer Hotelkultur* bildet.

Das Menschliche in der Hotellerie beruht, wie in diesem Zusammenhang hervorzuheben ist, nicht zuletzt darin, *dass der Hotelbetrieb aus der Haus- und Familiengemeinschaft hervorgegangen ist.* Das Hotel, das noch nicht den Charakter einer Fabrik, eines amorphen Mammutgebildes angenommen hat, ist ja in seinem Wesen nichts anderes als ein erweiterter Haushalt, eine vergrösserte, vielfach arbeitsteilige Hausgemeinschaft und damit eine jener soziologischen Lebenszellen, in denen das mütterlich behütete Menschsein, das Humane schlechthin heranwächst und aufblüht. Hier wird denn auch die *eminente Rolle des Fraulichen für Pflege und Führung einer Gaststätte* transparent. Was die Mutter, die Hausfrau für die Familiengemeinschaft bedeutet, das trifft naturgemäss auch auf das zum Hotel ausgeweitete Heim- und Haushaltswesen zu. Die Frau als guter Geist hinter den Kulissen, in Etagen, Office, Küche, Ökonomat, Lingerie – die Frau als die im Stillen umsichtig ordnende, Sauberkeit und Schmuck verbreitende Hand, die Frau als feinsinnige Gesellschafterin der Gäste, die Frau als Hausmutter im weitesten Sinne des Wortes, die Frau als Lebens- und Arbeitsgefährtin des Hoteliers –, sie ist es, die wesentlich mithilft, dem Hotel persönliche Atmosphäre, beseelende Wärme und Wohnlichkeit zu verleihen.

II.

Diese wenigen Hinweise auf die ausgesprochen menschlich fundierte Wesensart des Hotelierberufes lassen bereits zur Genüge die Möglichkeiten erkennen, die sich der Hotellerie im Rahmen einer Humanisierungsaktion in unserer heutigen, der Hast und Unrast verfallenen, auf materielle Erfolge und technische Rekorde eingestellten Welt darbieten.

Im Verhältnis zum Gast kann der Hotelier vermöge seiner Beziehungen zu Menschen aus allen Volksschichten, Erdteilen und Nationalitäten vermittelnd, versöhnend und ausgleichend wirken. Da er Gelegenheit hat, Einblick zu gewinnen in vielerlei Ansichten, Lebensschicksale, Weltauffassungen, Wert- oder Wahnvorstellungen, und da er aus Erzählungen sowie Mitteilungen, aber auch aus beredtem Schweigen und aus dem Gehaben unzähliger Hotelgäste seine

Genug des grausamen Spiels!

Zur Abstimmung über die Bundesfinanzordnung

F. S. Über die Geschichte der Versuche, eine verfassungsmässig begründete Finanzordnung zu schaffen, liesse sich ein dicker Roman oder – wohl noch besser – eine lange Komödie schreiben, eine Komödie der Irrungen und Wirrungen.

Es ist Zeit, dass das Volk dem grausamen Spiel des Feilschens um Vorteile vorwiegend politischer Natur ein Ende setzt und damit einer Diskriminierung unserer schweizerischen Demokratie den Riegel schiebt.

Was sich jetzt aus den langen und mühsamen Parlamentsberatungen als abstimmungsreife Vorlage herauskristallisiert hat, ist gewiss nicht ein Ausbund des Vollkommenen, verdient aber zweifelsohne das Prädikat *vernünftig;* dies nicht nur deshalb, weil wir es da mit einem typischen Verständigungswerk eidgenössischer Prägung zu tun haben, sondern vor allem im Hinblick darauf, dass dem Bunde aus Steuergeldern nur jene Mittel zugeführt werden sollen – und sie sind noch reichlich genug! –, die er wirklich nötig hat, um seine finanziellen, wirtschaftlichen, wehr- und sozialpolitischen Obliegenheiten zu erfüllen. Es ist dafür gesorgt, dass der moderne Wohlfahrtsstaat nicht zu einem Versorgungsstaat mit deutlicher dirigistischer Spitze gegen die freie Wirtschaft ausarten kann.

Die Hotellerie hat allen Grund, der Vorlage, die am kommenden Sonntag, den 11. Mai, zur Abstimmung gelangt, ihre Unterstützung zu leihen und ein «Ja» in die Urne zu legen. Durch die vorgesehenen steuerlichen Entlastungen – sie machen rund 270 Millionen aus –, die *allen* Kreisen zugute kommen, und zwar vorzugsweise den schwächeren Volksschichten, *werden beim Reisepublikum bedeutende Mittel frei für die Befriedigung der sog. Wahlbedürfnisse,* zu denen mit in erster Linie das Ferienmachen gehört. Daraus resultiert zweifelsohne die Möglichkeit einer erheblichen Aktivierung des Tourismus und, im Zusammenhang damit, einer wirkungsvollen, weil produktiven Hilfe für die Bevölkerung namentlich unserer Gebirgsgegenden.

Es darf hier mit Genugtuung festgestellt werden, dass mehrere Postulate, die wir im Verein mit anderen Wirtschaftsgruppen geltend gemacht hatten, Berücksichtigung fanden, so zum Beispiel die Abschaffung der Luxussteuer, die Aufhebung der Ergänzungssteuer auf dem Vermögen, die Reduktion der Wehrsteueransätze im allgemeinen, die Ermässigung der Couponssteuer, deren gänzlicher Wegfall zu begrüssen gewesen wäre, und anderes mehr.

Von grosser Bedeutung ist auch die Befristung auf sechs Jahre. Die Gefahr einer Verewigung der direkten Bundessteuer wird vermieden. Diese Steuer kann nach ihrer ursprünglichen Bestimmung und im Rahmen unserer staatlichen Struktur nur damit begründet werden, dass sie zur Deckung ausserordentlicher Wehrausgaben dient und somit einen entsprechend vorübergehenden Charakter aufweist. Sollte die Welt zu einer Vereinbarung über die Einschränkung der gewaltigen militärischen Rüstungen gelangen, dann wird auch der Zeitpunkt für eine Rückkehr zur föderalistischen schweizerischen Grundmaxime gekommen sein, wonach dem Bund normalerweise die Befugnis zur Erhebung *direkter Steuern nicht* zusteht.

Was heute nottut, ist Einsicht und Vertrauen. Man nütze die Stunde und mache dem gefährlichen politischen Spiel mit den Finanzen des Bundes ein Ende! Die Hotellerie hat Verständnis für die vernünftige Lösung, die es nunmehr zu verwirklichen gilt, und wird sich durch ein überzeugtes «Ja» dem Versuch, die Dinge neuerdings auf die lange Bank zu schieben, widersetzen. Est modus in rebus.

Oui, pour le nouveau régime financier

Le régime financier de la Confédération sur lequel le peuple suisse est appelé à se prononcer à la fin de cette semaine offre les avantages suivants:

Il allège les charges de toutes les branches de notre économie et de toute la population suisse en général.

Il procure à la Confédération les moyens dont elle a besoin pour remplir les tâches qui lui incombent.

C'est en outre un régime transitoire valable pour six ans.

Le peuple suisse a donc tout intérêt à approuver le projet qui lui est présenté.

L'hôtellerie et le tourisme apprécient surtout dans le nouveau projet la suppression de l'impôt sur le luxe et l'allègement des charges fiscales qu'il apporte à tous les milieux économiques, allègements qui permettront d'augmenter dans une certaine mesure les budgets de voyages et de vacances.

C'est pourquoi il faut voter et faire voter OUI les 10 et 11 mai prochains.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Seite/Page

Le 9e Congrès général de l'AIH 3/4
Hotels and Travel Agencies, Credit Cards 4
Les avantages du nouveau régime des finances fédérales 5
ERFA IV in voller Fahrt 6
Das «EUROTEL» 17
Chronique genevoise 17
Berufsnachwuchs und Berufsschule . . . 18
Le pays de Vaud et ses vins 19

Kenntnis des Menschen, des Menschlichen und Allzumenschlichen bereichern und vertiefen kann, vermag er – der Nehmende und Empfangende – auch Spender und Gebender zu sein, durch lebendige Vermittlung seiner Erfahrungen, durch Ratschläge, durch aufmerksames Beobachten und Zuhören und nicht zuletzt durch sein Beispiel, durch seine Persönlichkeit, in der sich so manches spiegelt, was er an Eindrücken und Einflüssen aus dem Verkehr mit Menschen von überall her in sich aufnimmt und verarbeitet. Das will nicht heissen, dass der Hotelier sich einem oberflächlichen, um nicht zu sagen seichten Internationalismus kosmopolitischer Prägung verschreibt. Er bleibt Patriot, liebt seine Heimat, muss aber, wenn er seinen Beruf nicht verfälscht, Gegner alles dessen sein, was mit der Häresie eines engstirnigen und schmalbrüstigen Nationalismus oder Chauvinismus zusammenhängt. *Für sein Land und Volk Freunde zu gewinnen und Sympathie zu wecken, ist eine der vornehmsten Aufgaben* des Hoteliers. Das wird ihm aber nur gelingen, wenn er das nötige psychologische Verständnis für die Eigenart und Eigenständigkeit, für die Vorzüge und auch Schwächen der Angehörigen anderer Nationalitäten und Volksstämme besitzt und bekundet. Denn *niemand ist Alleinpächter der Weisheit,* und nichts ist schädlicher für das Zusammensein der Menschen und für das Zusammenleben der Völker, als unselige Hybris und die krankhafte Sucht, erfolgreicher und mächtiger zu sein oder zu scheinen als die andern, die man à tout prix übertrumpfen möchte! *Von jedem suchenden Menschen – und Reisende sind zumeist auch Suchende* –, komme er aus West oder Ost, aus Nord oder Süd, *kann man etwas lernen,* und sei es auch nur die Erkenntnis der Unterscheidungsmerkmale zwischen Kultur, Überkultur und Unkultur, zwischen Echtheit und Firnis, zwischen Wert und Unwert, zwischen Geist und Ungeist, zwischen Glaube und dem, was Aberglaube oder Unglaube ist.

Von grösster Bedeutung wird es sein, dass den jungen, angehenden Hoteliers die Welt offen stehe, damit sie in den Ursprungsländern ihrer späteren Gäste deren Mentalität, Denk- und Daseinsweise kennenzulernen in die Lage kommen. *Internationale Freizügigkeit* ist ein Wort, das jeder wirkliche Hotelier ganz gross schreiben und ganz ernst in die Tat umgesetzt wissen möchte.

Auch im *Verhältnis zu seinen Mitarbeitern und Angestellten* kann der Hotelier, schon wegen der besonderen Struktur unserer zumeist noch gut überblickbaren, also nicht überdimensionierten Gaststättenbetriebe, wesentlich zur Humanisierung wirtschaftlich-technischer und organisatorisch-sozialer Vorgänge beitragen. Denn das Hotelunternehmen ermöglicht auch auf diesen Gebieten – wie kaum ein anderes Gewerbe oder eine andere Industrie – höchst persönliche Kontakte und individuelle Beziehungen. Wiederum ist Menschenkenntnis nötig, um die Angestellten und namentlich die leitenden Ressortchefs richtig auszuwählen und sicher zu führen. Denn hievon hängt die *Qualität der Dienstleistungen* unserer Hotellerie entscheidend ab. Kommt doch der Gast nicht selten mit dem Chef de réception, mit dem Concièrge, mit dem Oberkellner, mit dem Etagenservice noch mehr in Berührung als mit dem Hotelier selbst, der jenen Ton angibt, der im Hause herrschen und jene taktvoll einladende, auf das Personal einwirkende und durch eine Art Reflexwirkung überallhin ausstrahlende Atmosphäre schaffen soll, die dem Gast das Gefühl gibt, heimisch geborgen, gewissermassen «at home» zu sein.

Ich kann hier wegen der mir für mein Exposé zur Verfügung stehenden Zeit keine näheren Einzelheiten bezüglich des auf den Menschen und sein Wohlbefinden gerichteten Tätigkeitsbereiches der leitenden Hotelangestellten und ihres Mitarbeiterstabes beleuchten, möchte aber einige kurze Bemerkungen zu diesem Kapitel nicht unterlassen.

Wenn der Patron die erforderliche Autorität haben soll, muss er nicht nur beruflich durchgebildet, sondern auch menschlich reif, stark, gerecht und gütig sein. Nur so wird er sich den nötigen Respekt und gleichzeitig die für spontane Mitarbeit und harmonisch funktionierendes Teamwork so wichtige Sympathie des Personals sichern können.

Der erfolgreiche Patron gewährt zuverlässigen Mitarbeitern jene Selbständigkeit und Mitverantwortung, welche die Ausübung der vielseitigen Berufsarbeit zur Freude machen. Er wird die männlichen und weiblichen Ressortchefs überdies periodisch zu freimütigen Aussprachen über betriebliche Angelegenheiten und Verbesserungsmöglichkeiten einladen und konstruktive Vorschläge zu verwirklichen trachten. Das schafft jenes menschlich angenehme, aufmunternde und unbeschwerte Klima, das der Gast unwillkürlich spürt und als besonders wohltuend empfindet. *Heiterkeit und Humor sind im Hotelbetrieb Dominanten von unschätzbarer Köstlichkeit.*

Scharfe Aufmerksamkeit wird der Prinzipal dem Verhältnis der Hotelangestellten unter sich schenken, da soziale und menschliche Spannungen sich erfahrungsgemäss vorwiegend in den Reihen des Personals selbst ereignen. Bei der Auswahl und Führung seiner Mitarbeiter hat der Hotelier überdies auf deren erzieherische Fähigkeiten zur Ausbildung von Lehrlingen im besonderen und zur Heranziehung eines tüchtigen Nachwuchses im allgemeinen grösstes Gewicht zu legen. Hieran wird sehr oft leider viel zu wenig gedacht. Und doch geht es da in unserem Berufszweig um eine Zukunftsfrage von geradezu existenzieller Bedeutung!

Hiezu noch ein Letztes:

Der vielfach verbreiteten Auffassung, dass der Hotelangestellte als Mensch in seiner sittlichen Entwicklung gefährdeter sei, als dies bei der Mehrzahl anderer Berufsarten zutreffe, darf mit dem Hinweis auf den Charakter und auf die in der Regel geordnete Hausgemeinschaft der Hotelbetriebe begegnet werden. Der junge Mensch bleibt nicht sich selbst überlassen oder unbewacht. Schon die gegenseitige Kontrolle unter den Angestellten wirkt sich, auch was die Freizeit angeht, in der Regel günstig aus, ganz abgesehen davon, dass gute Elemente unschwer Gelegenheit finden, Anschluss an Gleichgestimmte und Gleichgesinnte zu finden und Freundschaften zu schliessen, die oft ein Leben lang währen. Die Haus- und Arbeitsgemeinschaft schützt das junge Mädchen, den jungen Mann vor Verlassenheit und Einsamkeit, vor verderblichen Pseudokontakten, wie sie anderwärts häufig vorkommen. Die Solidarität, welche die Hotelangestellten verbinden soll, zeitigt aber auch die grosse Chance, dass im Hotelberuf Ehen angebahnt und geschlossen werden können, die in einer das Liebesband befestigenden Gemeinsamkeit der Berufsarbeit und der Standesinteressen wurzeln.

III.

Der beschränkten Zeit halber muss ich es mir versagen, weitere Aspekte des typisch menschlichen Charakters der Hotellerie aufzuzeigen und eingehender darzulegen, wie wir imstande sein können, in unserem Beruf und durch ihn dem Humanen vermehrte Geltung zu verschaffen und so der Humanität zu dienen.

Lassen Sie mich nur noch die Frage aufwerfen, was wir tun sollen, um den Gefahren, die das innerste Wesen der Hotellerie bedrohen, wirksam zu begegnen.

Es ist schon viel gewonnen, wenn wir uns dieser Gefahren bewusst werden, die einem Zeitgeist entstammen, der das Materielle über das Ideelle, den Leib über die Seele, das Technische über das Geistige, die Quantität über die Qualität stellt.

In erster Linie *müssen wir uns selbst dazu aufraffen,* den Kampf gegen jede Schwäche und gegen die Tendenz, uns vom Strom mitreissen zu lassen, in entschiedener Geschlossenheit zu führen. *Wir dürfen und wollen unsere Seele nicht verlieren.* Humane Gesinnung und Gesittung ist ein zu hohes Gut, als dass wir die kampflose Preisgabe dieses besten Erbes unserer Väter verantworten könnten. Wo solches Ideal seine alte Kraft behält, wird es auch die Jugend immer wieder begeistern. Der Hotelierberuf stellt viele und schwere Anforderungen an Leistungsfähigkeit, Widerstandskraft, Ausdauer und Geduld, ist jedoch um seines menschlichen Gehaltes und Reichtums, seiner Vielseitigkeit und Weltoffenheit willen so fesselnd, dass bei richtiger Aufklärung und systematischer Werbung junge Menschen mit freiem Blick und unternehmungsfreudigem Sinn stets dafür zu gewinnen sind. Lehrer und Erzieher, Seelsorger und Berufsberater werden aufgerufen, mit uns dahin zu wirken, dass die Hotellerie als Dienstleistungsindustrie par excellence, die der Entfaltung des Persönlichen und Menschlichen Impulse in seltener Fülle zu geben vermag, nicht mangels des nötigen Nachwuchses an qualifizierten Arbeitskräften innerlich zerfällt.

In *zweiter Linie liegt es beim Staat,* in seinem eigensten Interesse nichts zu unterlassen, was der Erhaltung einer von der Privatinitiative getragenen, vitalen, zu hohen Leistungen befähigten und nur so – à la longue – volkswirtschaftlich ergiebigen Hotellerie dienen kann.

Herr Präsident Bourseau wird Sie, meine Damen und Herren, über die schwierigen, sehr schwierigen Probleme unterrichten, die zu diesem Zwecke gelöst werden sollen. Die staatlichen Behörden haben es in der Hand, mittels geeigneter Massnahmen gesetzgeberischer und institutioneller Natur auf den verschiedensten Gebieten mächtig beizutragen, dass *unsere Industrie, die für breite Volkskreise ein Quellstrom wachsenden Wohlstandes* ist, leistungs- und lebensfähig bleibe.

Ich will nur einige Beispiele nennen:

Der Staat kann eingreifen, um endlich eine vernünftige, den Bedürfnissen und Interessen des breiten Reisepublikums entsprechende Regelung und Staffelung der Schul- und Industrieferien herbeiführen zu helfen. Er ist weiterhin dazu berufen, in mannigfacher Weise die Heranziehung und Heranbildung des Nachwuchses, dessen die Hotellerie dringend bedarf, zu fördern, vorab durch Gewährung von Schüler- und Lehrlingsstipendien für Söhne und Töchter aus kinderreichen, ungenügend bemittelten Familien. Dem Staat fällt es ferner zu, dem spekulativen Schacher mit Hotelliegenschaften einen Riegel zu schieben und in bezug auf die Bewilligungs- und Konzessionspraxis bei Übernahme oder Neugründung von Hotelunternehmungen dem gelernten, einsatzbereiten und traditionsbewussten Hotelier Vortritt und Vorrang einzuräumen, um dergestalt einer fortschreitenden Entpersönlichung alles dessen, was die Hotellerie wesentlich bedeutet, wirksam entgegenzutreten. Ausserdem möchte ich auf die Möglichkeit und Notwendigkeit hinweisen, durch zweckentsprechende Vorkehrungen und Erleichterungen von Staates wegen einerseits den privaten Hotelkredit in Bewegung zu setzen und anderseits die fiskalischen Belastungen dem vorwiegenden Saisoncharakter der Hotellerie anzupassen. Endlich sei an das erste Gebot staatlicher und überstaatlicher Fremdenverkehrspolitik erinnert, das darin besteht, der restlosen Liberalisierung des internationalen Tourismus und seines Zahlungsmittelverkehrs in der freien Welt Bahn zu schaffen und die Freizügigkeit auch auf den Arbeitsmarkt, also auf die Wanderung der Arbeitskräfte auszudehnen, wie dies im Statut des Gemeinsamen Marktes der 6 Staaten des Römer Vertrages vorgesehen ist.

Besondere Sorgfalt werden die verantwortlichen Behörden – um auch das noch zu erwähnen – nicht zuletzt darauf richten müssen, dass man bei der Aufstellung und Handhabung sozialpolitischer und insbesondere arbeitsrechtlicher Vorschriften den ganz besonders gelagerten Verhältnissen Rechnung trage, wie sie für die Hotellerie mit ihren sachlich und zeitlich ausgedehnten, gebieterisch geforderten Dienstleistungsverpflichtungen nun einmal bestehen.

Das alles hat mit Verstaatlichung im üblichen Sinne nichts zu tun, sondern bedeutet lediglich Unterstützung der Selbsthilfe und Förderung all jener Bestrebungen, die darauf zielen, das unersetzliche und darum kostbarste Aktivum der Hotellerie, nämlich die persönliche Einsatz- und Risikobereitschaft, zu bewahren.

Meine Damen und Herren!

Am IX. internationalen Krankenhaus-Kongress in Luzern im Jahre 1955 hat der Direktor des Bürgerspitals von Basel, Herr G. Moser, in einem grundlegenden Referat eindrücklich dar-

Einladung

zur

ordentlichen Delegiertenversammlung

die im Rahmen eines Schweizer Hoteliertages stattfindet am Dienstag/Mittwoch, den 20./21. Mai 1958 in Bad Ragaz

PROGRAMM UND TRAKTANDEN

Dienstag, den 20. Mai 1958

14.30 Uhr Beginn der öffentlichen Delegiertenversammlung SHV mit Ehrengästen und Presse im Kursaal-Casino.

Traktanden:

1. **Präsidialansprache.**
2. **Protokoll der ausserordentl. Delegiertenversammlung vom 23./24. Januar 1958.**
3. **Jahresbericht, Jahresrechnungen 1957 und Budgets 1958.**
4. **Referat von Monsieur M. Bourseau, vice-président délégué de l'Association internationale de l'hôtellerie, Paris, über «L'hôtellerie européenne face aux problèmes actuels du tourisme».**
5. **Referat von Herrn Prof. Dr. F. Kneschaurek, St. Gallen, über «Die Lage und Entwicklungstendenzen auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt».**
6. **Ehrung langjähriger Mitglieder.**
7. **Wahlen.**
8. **Ort der nächsten Delegiertenversammlung.**
9. **Diverses und Umfrage.**

18.00 Uhr Schluss der Sitzung.

Programm für die Damen:

15.00 Uhr *Ausflug der Damen mit Drahtseilbahn nach Wartenstein. Besichtigung der Klosterkirche in Pfäfers, anschliessend Nachmittagstee im Hotel Wartenstein – oder Fahrt zur Taminaschlucht mit Besichtigung der Heilquelle. Anschliessend Nachmittagstee im Hotel Bad-Pfäfers.*

20.15 Uhr Bankett im Grand Hotel Hof Ragaz (dunkler Anzug).

22.15 Uhr Abendunterhaltung im Gartensaal des Hotel Quellenhof.

Mittwoch, den 21. Mai 1958

8. 30 Uhr Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV (nach separater Traktandenliste) **im Kursaal-Casino.**

9.00 Uhr Geschlossene Delegiertenversammlung SHV im Kursaal-Casino.

Traktanden:

1. **Neugestaltung des Schweizer Hotelführers und Einführung von Saison- und Hochsaisonpreisen pauschal sowie von Zimmer- und Halbpensionspreisen pauschal.**
2. **Nachwuchsförderung, Personalbeschaffung und soziale Probleme.**
3. **Diverses und Umfrage.**

12.00 Uhr Aperitif – bei schönem Wetter auf der Kursaal-Terrasse, bei schlechtem Wetter in der Halle des Hotel Quellenhof.

13.00 Uhr Mittagessen in den Unterkunfthotels.

14.30 Uhr Besichtigung der neuen Bäderanlagen und medizinischen Einrichtungen. Abschliessend fröhliche Fahrt mit den Bergbahnen Bad Ragaz–Piz Sol nach Pardiel.

Mitteilungen über die Festkarten und deren Bezug

Die Festkarte ist zum voraus zu beziehen beim Kur- und Verkehrsverein Bad Ragaz, Postcheckkonto X 152. Der Preis der Festkarte beträgt Fr. 40.–.

Die Sektionen sind gebeten, die Namen ihrer Delegierten wie gewöhnlich dem Zentralbureau in Basel mitzuteilen. Gleichzeitig werden auch die freien Teilnehmer ersucht, sich beim Zentralbureau anzumelden.

In der Hoffnung, recht viele Mitglieder aus allen Landesteilen zu der Delegiertenversammlung in Bad Ragaz erwarten zu dürfen, entbieten wir herzlichen Vereinsgruss.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Der Zentralpräsident: **Dr. Franz Seiler**
Der Vorsteher des Zentralbureau: **Dr. R. C. Streiff**

Importeur: Rum Company Ltd., Basel

gelegt, wie das Wohlbefinden der Patienten weniger von Gebäulichkeiten, technischen Einrichtungen, Apparaten usw. abhängig sei, als vom Geist, der in der Anstalt herrscht, also von der pflegerischen und menschlichen Behandlung der Insassen. Er sagte wörtlich: «Ginge aber dieser Spitalgeist im Verlaufe der Zeit verloren, weil die Krankenhäuser immer grösser, der Betrieb unpersönlicher wurde, dann ist das Wohlbefinden der Patienten in Frage gestellt, mögen dabei alle Errungenschaften der Technik und der tüchtigste Ärztestab zur Verfügung stehen.»

Dieses Wort gilt mutatis mutandis nicht minder für die Hotellerie. Unsere Hotels sind zwar keine Krankenhäuser und unsere Gäste keine Patienten, obwohl unter ihnen manche sich finden, die irgendwie leiden und von ihrem Aufenthalt in Ferienhotels Erholung, Entspannung und eine Erneuerung der abgehetzten, abgenützten Kräfte erhoffen und auch finden. Sorgen wir dafür, dass unsere Gäste keine Nummern, keine Objekte werden, sondern sich als Subjekte fühlen, als vollwertige Menschen, die gerne bei uns verweilen und daher auch mit Freuden und als Freunde wiederkommen.

Im Kampfe gegen nivellierenden Dirigismus, in den Auseinandersetzungen mit der Mechanisierung, Vermassung und Entmenschlichung des Lebens will und kann der Hotelier in vorderster Linie einstehen für das Humane, für die Vervollkommnung der Humanität, kurzum für den Menschen, der in seiner gottgewollten Freiheit und Würde heute bedrohter ist denn je. Eine Zivilisation, die diesen inneren Menschen vernachlässigt, wird trotz gewaltigster Erfolge im Bereiche naturwissenschaftlicher Forschung und technischer Leistung nicht imstande sein, die Welt dem Ziele eines neuen, beglückenden und Frieden spendenden Humanismus näherzubringen.

Wer das Land der Seele sucht, wird es weder auf dem Mond noch sonstwo im ungeheuren Weltraum finden, sondern nur in den Tiefen und Höhen gemütsbetonter Geistigkeit, also im transzendentalen Lebensraum des eigenen Herzens, in der Sehnsucht nach dem Absoluten, nach den ewigen Wohnungen der Gastlichkeit und Geborgenheit.

Was wir jetzt hier in Brüssel – im Rahmen der grössten und universellsten aller bisherigen Weltausstellungen, dieser grandiosen Leistung der Belgier – betrachten und erleben dürfen, das sei uns Wegweiser auf der Wanderung durch die Wunder der Technik bis hinauf zum höchsten aller Erdenwunder, zum Menschen selbst, dem die Schöpfung mit allen ihren geheimnisvollen Kräften anheimgestellt ist, auf dass er sie nütze zum Wohle der Völkerfamilie, ad maiorem Dei gloriam. Dann, ja dann wird das Zeitalter der Atomenergie eine Ära menschlichen Kulturfortschritts sein. An einer solchen Zukunft mitbauen zu dürfen erfüllt uns alle mit Ehrfurcht, Begeisterung und Dankbarkeit!

Zugreifen!

Mit der Vorlage zur Neuordnung der Bundesfinanzen konnten Bundesrat und Parlament dem Bürger und Steuerzahler erstmals die Offerte machen, ihn durch Entlastung bei den eidgenössischen Steuern an den Vorteilen der allgemeinen Prosperität zu beteiligen. Der Bund verzichtet auf 274 Millionen Franken Steuerleistung. Fast die Hälfte der Wehrsteuerzahler werden steuerfrei. Dennoch wird der Bund aktionsfähig bleiben und wenigstens für die nächsten sechs Jahre eine sichere finanzielle Grundlage zur Erfüllung seiner Aufgaben in der Wirtschaft, in der Sozialpolitik und in der Wehrbereitschaft haben. Seien wir uns klar: Diese Offerte an das Schweizervolk ist einmalig! Das steuerliche Entgegenkommen geht wirklich maximal weit. Es braucht keine Prophetengabe, um in Anbetracht der neuesten Wirtschaftsprognosen zu sagen: Diese Finanzordnung ist für den Bürger und Steuerzahler die beste; jede neue Vorlage müsste schlechter werden.

Daher mein Rat: Zugreifen; Ja schreiben!

Nationalrat Alfred Schaller,
Finanzdirektor des Kantons Basel-Stadt

Le 9e congrès général de l'AIH à Bruxelles

M. Georges Marquet, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie belge, membre d'honneur de l'AIH, initiateur et organisateur du congrès de Bruxelles.

Nous avons la semaine dernière rendu très brièvement compte des séances de travail du 9e congrès général de l'AIH qui s'est tenu à Bruxelles du 20 au 24 avril 1958 et qui s'est terminé en apothéose sur le littoral les 25 et 26 avril.

Nos lecteurs trouveront ci-dessus le magnifique exposé présenté par notre président central, le *Dr Franz Seiler,* et plus loin celui de M. *J. Armleder* sur les travaux de la commission hôtellerie et agences de voyages. Nous relatons également ci-après les débats des trois principales commissions, et, comme nous l'avons annoncé, nous publierons ultérieurement des extraits de l'exposé de M. Marcel Bourseau, vice-président délégué, et des rapports sur la formation professionnelle et du recrutement du personnel, ainsi que les résolutions finales adoptées lors de la seconde séance plénière.

Ces publications donneront certainement une idée du niveau de ce congrès et de l'importance qu'il y a pour l'hôtellerie à résoudre les questions traitées sur le plan international.

Impressions générales

A Bruxelles

D'autre part, on nous a demandé de donner nos impressions générales sur cette grande réunion internationale de l'hôtellerie en Belgique. Monsieur *Georges Marquet,* président de la Fédération nationale de l'hôtellerie belge, l'initiateur de l'organisation du congrès, à une date coïncidant presque avec l'ouverture de l'Exposition universelle, a voulu en quelque sorte donner à l'hôtellerie la primeur du grand événement de 1958 qu'est l'Expo de Bruxelles, œuvre considérable qui domine pour l'instant complètement la vie bruxelloise.

Comme, d'autre part, le monde entier parle de cette démonstration pacifique, chacun, qu'il soit belge ou étranger, ne pense ou n'agit qu'en fonction de l'exposition. L'Expo 1958 est si monumentale et attire tant de visiteurs que ce n'est pas sans crainte que les hôteliers de la capitale belge avaient accepté de recevoir leurs collègues du monde entier, à un moment où ils étaient accaparés par leurs propres affaires, où ils devaient rôder le personnel supplémentaire qu'ils avaient dû engager pour la durée de l'exposition, et surtout à un moment où l'on ne pouvait dire encore – puisque le congrès a été organisé, il y a quelques mois déjà – comment serait résolu le problème du logement.

Les expériences faites en ce début d'exposition sont intéressantes, car elles montrent combien les prévisions avancées par les organes officiels peuvent à ces occasions là se révéler trompeuses. On avait prédit que dès l'ouverture de l'Expo il serait quasi impossible de trouver une chambre dans les hôtels ou dans les motels construits pour la circonstance. Or, l'on a constaté une fois de plus, comme dans toutes les manifestations de ce genre, que ces prévisions font beaucoup de tort à l'hôtellerie. Les visiteurs sont tellement persuadés qu'ils ne trouveront pas à se loger qu'ils n'essaient même plus de demander des chambres dans les hôtels de Bruxelles, qui en ont pourtant encore bon nombre à disposition. C'est d'ailleurs pourquoi, des congressistes qui s'étaient inscrits au dernier moment et qui avaient été logés dans de petits établissements ont pu, dès leur arrivée, être transférés dans les grands hôtels de la ville. Mais comme hélas c'est très souvent la première impression qui est la plus forte, elle influença l'opinion de certains d'entre eux sur l'accueil qui leur avait été réservé en Belgique.

Les premiers jours du 9e congrès général de l'AIH différèrent de ce que l'on attend d'un congrès en général en ce sens que le programme laissait la plus *large liberté* à tous les participants qui passèrent individuellement la majeure partie de leurs loisirs à l'exposition. Or celle-ci est si vaste que l'on s'y sentait forcément isolé.

Mais, comme on nous l'a fait remarquer, les organisateurs n'ont fait qu'exécuter la volonté des hôteliers qui avaient délibérément choisi entre trois programmes différents celui qui comportait le plus de jours à Bruxelles et une liberté quasi totale.

En faisant abstraction de la «routine des congrès», il faut donc être reconnaissant à M. *Marquet* et à tous ses collaborateurs d'avoir donné aux hôteliers du monde entier l'occasion de visiter cette exposition grandiose et de travailler dans un cadre inspiré par l'universalité du monde et par le désir de contribuer à l'amélioration du bien-être des peuples.

Comme nous l'avons dit, les seuls événements qui réunirent les congressistes à Bruxelles, à part les séances de travail, furent la magnifique réception par le Collège des Echevins et le Bourgmestre de Bruxelles, M. *L. Cooremans,* à l'Hôtel de ville – cet admirable monument historique situé sur la «Grand-Place» de Bruxelles et, qui est elle-même un des trésors artistiques de la Belgique – un déjeuner en commun dans l'un des plus grands restaurants de l'exposition et le bal de l'hôtellerie qui eut lieu dans une salle du centre de la ville.

Sur le Littoral

Le vendredi matin, les congressistes se rendirent par train spécial à *Bruges,* où des autocars les attendaient pour faire une visite de cette ville si pittoresque avec ses nombreux canaux qu'elle a été surnommée à juste titre la «Venise du Nord». Après avoir plus longuement admiré le magnifique beffroi et assisté à un concert de carillon, les participants étaient appelés à prendre part aux Halles, à un *déjeuner breughelien* aux chandelles.

Ce déjeuner fut une révélation, d'abord parce qu'il permit de goûter les spécialités bien flamandes, telles que la tartine au jambon des Flandres, le Hochepot – qui correspond à notre pot-au-feu, mais qui est servi d'une manière encore plus riche que chez nous – la roue de char (magnifiques tartes aux fruits dont les dimensions sont en effet celles d'une roue de char), le tout arrosé d'une succulente bière foncée de Bruges. La salle des Halles avait été spécialement aménagée à cet effet et les serveurs et les serveuses, en majorité élèves des écoles hôtelières de Bruges et d'Ostende, portaient des costumes aux couleurs harmonieuses, telles qu'on les retrouve dans les tableaux des célèbres peintres flamands.

Servir si parfaitement un déjeuner à plus de 1000 personnes est certainement un tour de force et nous pensions que cette perfection était le résultat d'un long entraînement ou d'une longue habitude, car, à notre avis, de tels dîners aux chandelles devaient être traditionnels, au même titre que ceux qui sont organisés au Château de Chillon par exemple. Notre admiration ne connut plus de borne lorsque nous apprîmes que c'était la première fois qu'une telle expérience était tentée. Ce coup d'essai fut certainement un coup de maître, et les hôteliers de Bruges peuvent être fiers de leur œuvre.

Le soir, un plantureux buffet froid attendait les congressistes au *Kursaal d'Ostende,* dont les salles sont si vastes, que même lorsqu'elles sont envahies par plus de 1000 personnes, elles ne paraissent qu'aux trois quarts occupées. Ce buffet fut suivi d'une représentation folklorique d'un niveau très élevé et convenant fort bien à public très international.

Qui ne connaît le plus célèbre hôtel du littoral «*La Réserve*» à Knokke. C'est dans ses salons que les congressistes se retrouvèrent le lendemain pour un lunch servi selon les traditions de cette grande maison. Il est regrettable que la pluie nous ait tenu fidèlement compagnie, car les danses folkloriques qui furent présentées le matin sur la place Albert 1er ne purent réunir de ce fait tous les groupes qui avaient été prévus et le programme d'attraction qui devait se dérouler sur le Lac de la Réserve (exhibitions nautiques, concours de ski nautique, etc.) dut être annulé.

Le banquet de clôture eut lieu au *Casino de Knokke* qui est presque aussi vaste que celui d'Ostende et où tout fut parfait.

Nous tenons ici à féliciter l'Union des associations hôtelières du littoral et de la région, son président M. *Camille Elleboredt,* ainsi que son vice-président M. *Etienne Cosyn,* et en particulier les hôteliers de Bruges, d'Ostende et de Knokke pour l'accueil chaleureux qu'ils ont réservé au 9e congrès de l'AIH.

Les commissions au travail

On connaît la procédure qui est de règle au sein de l'Association internationale de l'hôtellerie. Pour éviter une trop grande dispersion et des pertes de temps qui seraient inévitables si les vastes sujets abordés par l'organisation internationale de l'hôtellerie étaient discutés par les assemblées plénières, le travail préparatoire se fait au sein de commissions spécialisées. C'est ainsi qu'il y eut à Bruxelles des séances de travail de la *commission du tourisme international,* présidée par le Dr *F. Seiler,* président central de la SSH, celle de l'*hôtellerie saisonnière,* présidée par M. *J. G. Meijer,* président de l'AIH, celle des *agences de voyages,* présidée par M. *J. Armleder,* celle de l'*éducation professionnelle,* présidée par MM. *M. Martin* et *A. Courtecuisse,* celle des *publications,* présidée par Sir *Charles Taylor,* celle de la *responsabilité de l'hôtelier,* présidée par M. *Hugh Wontner* et celle de la *restauration,* présidée par M. *O. Horcher.*

N'ayant pas encore toutes les résolutions, nous nous bornerons à relater aujourd'hui les débats des commissions du tourisme international, de l'hôtellerie saisonnière et des agences de voyages. Le résultat de leurs travaux sont en effet d'autant plus intéressants pour nous qu'ils touchent des questions qui préoccupent l'hôtellerie suisse au premier chef et que les solutions proposées sur le *plan international* sont conformes à celles préconisées dans notre pays.

Commission du tourisme international

Président Dr Franz Seiler

Notre président central, le *Dr Franz Seiler,* qui présida avec maîtrise la séance que tint cette commission était entouré à la table du comité, par M. *M. Bourseau,* vice-président délégué de l'AIH, par M. *J. Percepied,* membre d'honneur de l'AIH et par le professeur *K. Krapf,* expert de tourisme de réputation internationale.

Partant de la résolution votée par le dernier congrès tenu en 1956, à Washington, le Dr Franz Seiler et le professeur Krapf dressèrent d'abord le bilan des résultats obtenus depuis lors en matière de libération du trafic des paiements et de simplifications douanières. Ils firent un tour d'horizon des mesures à prendre pour améliorer la rentabilité des hôtels ou faciliter leur exploitation, par exemple en atténuant les difficultés que crée actuellement le recrutement du personnel nécessaire.

Depuis 2 ans, de nets progrès ont été réalisés, grâce surtout aux efforts déployés par l'OECE, et au renforcement de la situation économique de plusieurs pays européens. L'allocation minimum de devises pour les voyages à l'étranger recommandée par l'OECE a été portée depuis lors de 200 à 275 $, et pratiquement la plupart des pays accordent des allocations supérieures si bien que les restrictions monétaires ne sont pratiquement plus une entrave pour le trafic touristique.

Il y a même un groupe de 6 pays comprenant la République fédérale allemande, la Belgique, le Luxembourg, le Danemark, le Portugal et la Suisse, dans lesquels les paiements touristiques ne sont soumis à aucune restriction.

Seule la France a dû faire marche arrière, mais tout le monde souhaite que les difficultés qu'elle rencontre pour équilibrer sa balance commerciale soient bientôt surmontées. Le président Bourseau affirma que son pays était bien décidé de libérer très largement aussitôt que possible, les allocations pour les touristes se rendant à l'étranger.

Les communications internationales sont devenues beaucoup plus rapides, grâce souvent à l'accélération des formalités douanières, et l'on est heureux de pouvoir signaler que plusieurs pays acceptent comme pièce de légitimation une simple carte d'identité au lieu du passeport, qui demeure certes un document précieux mais qui est trop onéreux pour encourager les voyages.

Le but que poursuit l'AIH, appuyée en cela par l'OECE, est le retour à la libre convertibilité des monnaies et à la suppression quasi totale des barrières douanières. Un grand pas en avant a été fait dans ce domaine par la création du *marché commun,* réunissant les pays du Benelux, l'Allemagne, la France et l'Italie. Au sein de cette petite Europe, la libération monétaire douanière totale devrait être réalisée dans l'espace de 15 ans.

Mais comme le fit remarquer très judicieusement le professeur Krapf, il ne faudrait point attendre 14 ans et 364 jours pour que le but final soit atteint. Il conviendrait plutôt de recommander aux pays de l'OECE de procéder par *palier,* c'est-à-dire d'élever à quelque 500 $ l'allocation minimum de devises pour les voyages à l'étranger, à la fin de cette année par exemple, de la porter à 1000 $ à fin 1960 et à 1500 $ éventuellement deux ans plus tard, ce qui correspondrait d'ailleurs pratiquement à une libération totale.

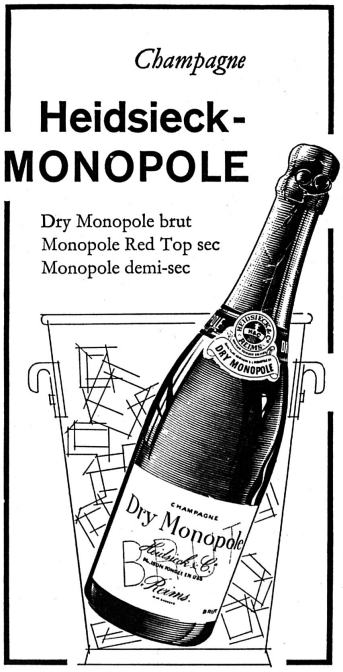
Dans le cadre de l'OECE, l'on s'est penché également sur les problèmes de l'hôtellerie et l'examen de la documentation réunie par le groupe d'experts présidé par le *Dr F. Seiler,* permettra certainement de tirer une conclusion intéressante sur la situation véritable de l'hôtellerie européenne. L'on peut déjà dire maintenant que la rentabilité de notre industrie sur le plan international est insuffisante – exception faite pour certains établissements privilégiés – et qu'il conviendra de porter remède à cette situation.

Le groupe d'experts est en train d'élaborer un rapport qui fera ressortir que le *taux d'occupation des hôtels européens* est encore bien au-dessous du degré nécessaire pour couvrir les frais d'exploitation, puisqu'il oscille autour de 60% dans les villes et de 50% dans les stations saisonnières. Il faut espérer ardemment que la zone de libre échange pourra être mise sur pied et qu'elle viendra ainsi compléter harmonieusement le marché commun. Elle pourrait profiter de l'organisation de l'OECE et l'on aurait ainsi la quasi certitude que les *invisibles* seraient traités, à l'avenir aussi, sur le même pied que le trafic des marchandises, ce qui est indispensable pour que l'hôtellerie puisse prendre son plein essor.

Prix forfaitaires

Il est intéressant de relever que lors de la discussion la représentante de l'*Autriche* fit part de l'intention de son pays de ne publier à l'avenir que des *prix tout compris.*

Cette idée correspond donc à la proposition qui sera discutée prochainement par la Société suisse des hôteliers. Il semble que cet exemple pourrait être rapidement suivi par d'autres pays, car seule la France fit remarquer que, si elle cherchait dans la mesure du possible à publier et pratiquer des prix tout compris, elle ne pouvait pour l'instant généraliser ce système en raison des taxes énormes que l'Etat encaisse par l'intermédiaire des ouvriers. Les milieux touristiques fran-



Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

çais ont l'impression que le fait d'indiquer ces taxes séparément sur les notes d'hôtels constitue pour l'Etat une sorte de frein à la hausse des taxes en question. C'est la raison pour laquelle l'hôtellerie française ne pourrait pour l'instant, d'une manière tout-à-fait générale, se rallier à un système dont elle reconnaît cependant les avantages surtout pour les clients.

L'attitude de la commission fut ensuite condensée dans la résolution suivante

Résolution

I.

Rappelant la résolution prise il y a deux ans par l'AIH à Washington, le Congrès de l'AIH réuni à Bruxelles, du 21 au 25 avril 1958,

constate avec satisfaction les progrès réalisés entretemps – grâce surtout à l'action de l'OECE – dans le domaine de la libération des échanges touristiques d'ordre monétaire et administratif,

se félicite par conséquent des efforts récents tendant à une intégration économique plus étendue et intense de l'Europe,

espère que le marché commun déjà constitué sera prolongé et complété par une zone de libre échange réunissant tous les pays membres de l'OECE afin d'éviter une disparité des facteurs de développement économique en général et du tourisme en particulier,

souligne dans cet ordre d'idées l'intérêt primordial qu'il y a à traiter sur un pied d'égalité les transactions invisibles résultant du tourisme avec les échanges visibles.

insiste sur la nécessité urgente d'appliquer la notion de libre échange à titre de réciprocité également au recrutement de la main d'œuvre hôtelière par le moyen d'un embauchage sans restriction de nationalité. En effet, la nature essentiellement internationale de l'hôtellerie exige une telle libération.

II.

L'abolition des entraves qui gênent encore l'expansion du tourisme est d'autant plus indispensable que les études entreprises par les soins de l'OECE démontrent clairement la faible rentabilité de l'hôtellerie en général et de l'hôtellerie saisonnière en particulier.

Il est établi en effet par ces études que le taux moyen général d'occupation de l'hôtellerie existante est insuffisant pour assurer l'équilibre financier normal de l'industrie hôtelière. Cette constatation marque au surplus la supériorité de l'offre par rapport à la demande.

Dans ces conditions, il apparaît non seulement inutile, mais encore nuisible d'accentuer sans nécessité le déséquilibre actuel par la création d'un potentiel de réception supplémentaire uniquement pour satisfaire aux besoins éventuels et en tous cas limités à une période relativement courte de haute saison.

A la table du Comité de la Commission du tourisme international. De gauche à droite M. J. Percepied, ancien président de l'AIH, M. Marcel Bourseau, vice-président délégué et le Dr Franz Seiler, président de la commission.

Pour remédier à ces inconvénients majeurs, le Congrès réaffirme de nouveau la nécessité d'organiser une action cohérente tendant à un étalement des saisons par la mise en œuvre d'une réglementation plus rationnelle des vacances scolaires et industrielles, ainsi que par l'application de tarifs spéciaux des transporteurs et de l'hôtellerie en dehors des périodes de pointe.

III.

Pour faciliter l'action de propagande des organismes officiels de tourisme et plus spécialement des agences de voyages, le Congrès invite son Service de relations extérieures, récemment créé, à examiner, en collaboration avec les associations nationales de l'hôtellerie, toutes mesures susceptibles de mieux informer la clientèle sur les caractéristiques des hôtels participant au mouvement touristique international.

IV.

Le Congrès attire l'attention des gouvernements sur l'intérêt général qu'il y a à assurer la sauvegarde et l'expansion des entreprises d'hôtellerie placées sous la responsabilité des professionnels, dont la formation et l'expérience constituent la garantie la plus certaine du maintien de cette qualité de prestations qui fera, demain comme hier, le fondement d'une saine économie touristique.

Hôtellerie saisonnière

Président J. G. Meijer

M. J. G. Meijer, président de l'AIH et président de la commission de l'hôtellerie saisonnière.

Dans le monde entier, l'hôtellerie saisonnière rencontre les mêmes difficultés. Il s'agit pour elle avant tout d'allonger les saisons et l'on est généralement d'accord d'éviter les termes péjoratifs de « off season », hors-saison, avant-saison et arrière-saison (qui avaient déjà remplacé la lamentable expression « morte-saison ») par les termes de « saison » et de « haute-saison ».

La résolution suivante prise par la commission hôtellerie saisonnière montre une fois de plus que les préoccupations internationales coincident exactement avec celles de tous les pays de tourisme.

Résolution

La troisième commission réunie à Bruxelles le 22 avril 1958 vivement préoccupée de la nécessité de développer l'exploitation pendant toute la durée de la saison, a recherché les moyens par lesquels la clientèle pourrait être encouragée à fréquenter les hôtels en dehors de la période de haute saison.

Elle est d'opinion qu'à l'avenir et pour des raisons psychologiques dans toute la publicité, il est désirable d'éviter les termes « off season », « hors saison » et qu'il y a lieu d'employer uniquement les termes « haute saison » et « saison ».

Attire l'attention du public sur le fait que pendant la saison, en dehors de la haute saison,

les tarifs sont réduits,

il est plus facile de trouver de la place,

le service est meilleur,

le voyage par route, par fer, par mer ou par air est plus confortable,

il est plus facile de profiter des attractions offertes par le lieu de vacances que pendant l'époque où les touristes arrivent en masse.

Estime qu'il faut par conséquent lancer une campagne à cet effet ;

recommande aux Associations nationales de prendre toutes mesures possibles pour s'assurer l'appui des milieux scolaires, des travailleurs et des employeurs, des agences et organisations de tourisme, de la presse et des autorités gouvernementales, notamment sur le plan fiscal et financier ;

recommande en outre que l'AIH suive l'application de ces propositions auprès de toutes organisations internationales telles que l'OECE, la FIAV, l'ASTA et la presse et fasse toute pression sur les gouvernements ;

attire l'attention sur le fait qu'ainsi avec leur revenu actuel un plus grand nombre de personnes pourront prendre des vacances et qu'un plus grand échange de voyageurs contribuera à une meilleure compréhension internationale et par conséquent à la paix.

Hôtellerie et agences de voyages

Président M. J. Armleder

Nos lecteurs trouveront ci-dessous le rapport présenté en anglais par M. *J. Armleder,* Genève, président de la *commission hôtellerie et agences de voyages.* Nous nous contenterons donc dans ce compte-rendu de relever simplement certains points concernant les travaux de cette commission.

Création d'un comité permanent de représentants d'agences de voyages et d'hôtels

Pour faire suite à une motion adoptée lors du dernier congrès de la Fédération internationale des agences de voyages « FIAV », un comité restreint fut formé. Il est composé de trois représentants de chacune des associations. Le plus important problème étudié par ce comité – qui devrait avoir son équivalent sur le plan national dans chaque pays – fut celui de la différence des prix d'hôtel de saison et de haute-saison. Ces prix devraient être connus au moins six mois à l'avance et la propagande pour les voyages hors-saison pourrait être appuyée financièrement par les fonds de la commission européenne de tourisme.

Répertoire des agences de voyages

Ce répertoire est de plus en plus apprécié et la prochaine édition sera publiée en 1959. La nouvelle édition sera mise à jour pour rendre le plus de services possibles.

Commission aux clubs automobiles, organisations de crédit, etc.

La marge de gain dans les hôtels est beaucoup trop faible pour permettre à cette industrie d'étendre le système des commissions à de nouveaux bénéficiaires, sans augmenter les prix. Or, s'il faut augmenter les prix d'hôtel, ce n'est point pour remplir les coffres de clubs et d'organisations de toutes sortes, mais bien pour compenser l'augmentation du coût de la vie.

C'est pourquoi, la commission de l'hôtellerie, agence de voyages recommande aux membres de l'AIH de ne payer des commissions qu'à des agences de voyages dans l'exercice de leur profession et uniquement pour des réservations faites d'avance.

Assurance contre l'insolvabilité d'agences de voyages

Comme nous l'avions publié ici-même, un projet d'assurance contre les pertes que les agences de voyages auraient occasionnées à des hôtels avait été mis sur pied. L'on pensait rendre service ainsi, aux établissements de plus en plus nombreux ayant en majeure partie une clientèle d'agences. Bien que les primes aient été modestes et l'assurance intéressante, elle n'a pas éveillé d'intérêt pour l'instant, puisqu'un très petit nombre de membres seulement a daigné répondre à la circulaire qui leur a été adressée à ce sujet.

Cartes de crédit

Le système des cartes de crédit se développe d'une manière extrêmement rapide tant en Amérique qu'en Europe. Les avantages qu'il présente pour la clientèle sont trop connus pour que nous ayons besoin d'y revenir ici. Or l'hôtelier n'est pas dans la même situation que ses clients puisqu'il doit payer ses factures au comptant, alors que, si le système de crédit se généralisait, il encaisserait des sommes dues que dans un délai de 30 jours. Pour les pertes d'intérêt qui résulteraient pour lui de cette situation, il devrait encore payer une commission, ce qui ne semble pas très logique.

Le seul avantage dont il bénéficierait, c'est que la clientèle munie de cartes de crédit a tendance de dépenser davantage que celle qui doit payer au comptant.

Cependant l'hôtellerie veut marcher avec son temps, et elle est disposée à s'adapter au système des cartes de crédit, *à condition qu'on n'exige pas d'elle le paiement d'une commission.*

Pour éviter cet inconvénient, l'*American Hotel Association* a créé elle-même un système de cartes de crédit, *«The Universal Travel Card»*, qui sont honorées par *« The American Hotel Credit Corporation »*.

Cette organisation de crédit hôtelière qui n'exige point de commission serait d'accord d'étendre l'usage de ses cartes aux membres de l'Association internationale de l'hôtellerie. Malheureusement la proposition faite à ce sujet est venue trop tard pour pouvoir être encore étudiée avant le congrès de Bruxelles, mais il y a bien des chances pour qu'une entente intervienne à ce sujet et que l'hôtellerie internationale ait aussi son système de crédit.

Einladung

zur Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV

auf Mittwoch, den 21. Mai 1958, 8.30 Uhr, im Kursaal-Casino, Bad Ragaz

Traktanden:

1. **Geschäftsbericht 1957.**
2. **Jahresrechnung 1957.**
3. **Bericht der Rechnungsrevisoren.**
4. **Festsetzung der Beiträge.**
5. **Wahlen: a) 2 Mitglieder des Kassenvorstandes;**
   b) 1 Rechnungsrevisor und 1 Suppleant.
6. **Diverses.**

Familienausgleichskasse SHV
Der Präsident: *F. Tissot*

Convocation

à l'assemblée ordinaire des délégués de la Caisse d'allocations familiales SSH

le mercredi, 21 mai 1958, 8.30 h., au Kursaal-Casino, Bad Ragaz

Ordre du jour:

1. **Rapport de gestion 1957.**
2. **Rapport des comptes pour 1957.**
3. **Rapport des vérificateurs.**
4. **Fixation des cotisations.**
5. **Elections:**
   a) 2 membres du Comité de la caisse;
   b) 1 vérificateur des comptes et un suppléant.
6. **Divers.**

Caisse d'allocations familiales de la SSH
Le président: *F. Tissot*

Hotels and Travel Agencies, Credit Cards

Report by John R. Armleder to the General Congress IHA

Mr. President, Ladies and Gentlemen,

It is my privilege to present you the report of the Committee for the relations with the travel agencies.

Creation of Permanent Joint Committee for Travel Agencies and Hotels

Following on the motion adopted at the last convention of the International Federation of Travel Agencies (FIAV) a small FIAV–IHA Joint Committee was appointed. It was composed of three representatives for each association.

Its principal aim was to find out what could be done to maintain a permanent contact between both associations; to deal with the relations between our two professions and to see that our members' wishes, particularly as regards the resolutions voted at our conventions, were not overlooked which is sometimes the case.

The important "off season" problem was also studied at the Committee's first meeting.

Profitable suggestions were made for spreading the season over a longer period and a larger area. It was recommended to stress the argument of price in outlining the difference between the in season price and the off season price in hotels and transportation and in planning "off season" tours from the USA to Europe by publishing the programs of travel agencies as soon as possible (at least 6 months in advance), and employing the funds supplied to the European Travel Commission (ETC) for "off season" publicity in Europe.

Rationalization and improvement of business methods between travel agencies and hotels were then studied. A betterment of the IHA-FIAV Convention along these lines was also recommended.

In conclusion the fruitful work of this joint Committee emphasized a permanent-co-operation between travel agencies and hotels with a view to a common policy.

The creation of mixed Committees of Travel agencies and hotels in every tourist country was certainly the most important settlement. These committees will attend to their national problems and refer to the International FIAV-IHA Commitee those concerning international matters.

We hope very much that hoteliers and travel agents, through their national organizations, will submit to us many suggestions.

Directory of Travel Agencies

Our list of recognized travel agencies is always most appreciated. The last issue now pentions the cable addresses of the agencies, but I am sorry it was not possible to include the names of the managers, although this information would be very useful.

The next issue will come out in 1959. In the meantime, I hope our Review will return to the practice of publishing the list of amendments (those agencies to be added or suppressed), which, unfortunately, has not been done for a sometime, or that our members will be informed by circular.

The IHA Secretariate and the national associations have a tremendous task in keeping the directory up-to-date and I want to extend to them our gratitude.

Insurance Against Insolvent Travel Agencies

In co-operation with the Northern Assurance Co. Ltd. in London, we submitted to our members a proposal which we thought was very interesting. Unfortunately, only a few members answered and those who accepted are even fewer. Under the circumstances we evidently had to give up for the moment. But I still hope that some day we shall get enough followers to enable us to start this new service for our members.

BIRDS EYE empfiehlt
Erdbeeren oder Himbeeren
schönste Hallauer Auslese — zu jeder Jahreszeit verfügbar!
Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

The lack of co-operation in answering our circulars is not very encouraging. But it is rather heartening to conclude that, after all, the hoteliers consider the danger of insolvent agencies non-existent. It proves that relations between travel agencies and hotels are even more excellent than we expected.

Commissions to the Automobile Clubs, Credit Organizations etc.!

The average margin of profit in the hotel business is definitely too small to allow our industry to extend the system of commissions without increasing the rates, which would be necessary in many cases, not to fill the coffers of clubs and organizations of all kinds, but rather to face the ever increasing costs and salaries.

Once again we ask our members to pay commissions exclusively to *recognized travel agencies,* for definite bookings only, and not for recommendations only.

Credit Cards

Most of you are now familiar, I suppose, with this new disease coming from the New World, the "credits". On one side, the hoteliers have to pay their bills cash, or at least within 30 days, and, on the other side, the customers expect their expenses to be put on charge accounts, which is not very logical.

I believe there are two main advantages for the customers. First, it saves the travellers from carrying large sums of money. Secondly, the travel expenses, being deductible from their taxes, it is necessary to have proper records kept. Are there any advantages for the hoteliers? Frankly, I don't think so, except perhaps that, according to a very human weakness people are perhaps inclined to spend more when they do not have to pay cash.

Since Mr. George Marquet, and the speaker, referred to it at previous Conventions, the credit card system has spread a great deal, and I think it must now be considered very carefully.

As you know, numerous credit organizations spring up and try to do business with the hotels: they all want commission.

An International Hotel Association delegation has just agreed to meet the representatives of one of the most important credit organizations, The Diners' Club, and we hope that some day an agreement will be worked out but, as I reminded you before, *we are still very much opposed to the payment of commission to such organizations.*

On the other hand, we are continuing to study the possibility of setting up *our own IHA credit system,* on similar lines to the one of the American Hotel Association (AHA).

In the meantime, our American colleagues were kind enough to consider, at our request the question of an agreement between AHA and IHA, and I want to thank Mr *Truman E. Wright* Vice-president and General Manager, the Greenbrier Hotel, White Sulphur Springs (West Virginia) who is kind enough to submit to us here the following proposal of the American Hotel Credit Corporation (AHCC) which unfortunately, we have not much time to discuss thoroughly, with our American colleagues.

Dear Sirs:

The American Hotel Credit Corporation operates a credit system in the United States of America under which it issued UNIVERSAL TRAVELCARDS to responsible persons upon payment of a $5.00 annual fee. These UNIVERSAL TRAVELCARDS are accepted by member hotels of the American Hotel Association and the Credit Corporation reimburses such member hotels for credit losses and bad checks incurred or issued by such card holders up to $500.00.

Several other organizations in the United States of America, such as the National Restaurant Association, have recommended to their members that such Universal Travelcards be accepted for credit in their establishments but the American Hotel Credit Corporation makes no guarantee of reimbursement to such establishments in case of loss.

The American Hotel Credit Corporation is willing to have such Universal Travelcard accepted for credit purposes in hotels outside of the United States of America which are members of the International Hotel Association, upon the express understanding that the Credit Corporation will, in no way, guarantee the credit extended by such hotels on the basis of such Universal Travelcard nor will it reimburse such hotels for credit losses incurred in extending credit to card holders. However, if any hotel located outside of the United States of America which is a member of the International Hotel Association notifies the Credit Corporation in writing that it will honour such Universal Travelcard for credit purposes at the hotel, the Credit Corporation will furnish such hotel with printed material which such hotel can use for the purpose of notifying guests that the Universal Travelcard is honoured in the establishment.

As indicated above, the Credit Corporation will not guarantee accounts incurred by card holders at such hotels nor will it reimburse such hotels for credit losses but will agree to make reasonable efforts to collect unpaid hotel accounts incurred or bad checks given by card holders provided such card holder is a resident of the United States of America.

Please let us have your comments of acceptance of this proposal promptly.

American Hotel Credit Corporation

Les avantages du nouveau régime des finances fédérales

Au moment où le peuple suisse se rend aux urnes pour approuver ou rejeter le nouveau régime financier de la Confédération, nous voulons rappeler les arguments qui motivent en faveur d'une réforme qui est depuis longtemps nécessaire et que le peuple suisse ne voudra pas refuser une fois de plus.

Les extraits de presse suivants montrent les avantages que ce nouveau régime financier nous vaudra et réfute certaine arguments qui ont été avancé contre lui.

Une diminution d'impôts est parfaitement supportable

Le total des recettes fiscales de la Confédération pour l'année dernière – il s'agit de 2043 millions de francs, soit 114 millions de plus que le chiffre figurant au budget – montre à l'évidence *qu'une réduction d'impôts* comme celle prévue par le nouveau régime financier qui sera soumis à la votation populaire, n'est pas seulement désirable, mais parfaitement supportable. En effet, le développement de la conjoncture aussi bien que le maintien de l'activité économique – ce qui se traduit par une augmentation du revenu imposable – permettent de s'attendre à un nouvel accroissement des principales recettes de la Confédération.

L'allégation d'après laquelle le projet adopté récemment par les Chambres n'apporterait pas des recettes suffisantes à la Confédération, ne correspond donc pas à la réalité. Du reste, même le chef du Département des finances, M. Streuli, dont on connaît pourtant la prudence en la matière, a déclaré que les allégements fiscaux prévus par le projet et qui *profiteront à chaque citoyen*, ne menaceront pas de rompre l'équilibre des finances de la Confédération. Malgré ces réductions d'impôt, qu'on peut chiffrer à 270 millions en chiffre rond, il restera un montant suffisant pour poursuivre l'amortissement de la dette.

Les chiffres récemment publiés par les journaux au sujet des recettes fiscales de la Confédération sont donc la preuve qu'au point de vue purement financier, les besoins de la Confédération seront couverts par le projet dont la durée, comme on sait, est limitée à six ans.

La suppression de l'impôt de luxe

(PAM) – Le nouveau projet de régime financier soumis en votation populaire le 11 mai prochain prévoit la suppression de l'impôt de luxe, représentant environ 20 millions de francs.

Cet impôt institué par un arrêté fédéral du 13 octobre 1942 et modifié encore la même année existe donc depuis 16 ans; il a été violemment combattu à diverses reprises, car de nombreux milieux, en particulier l'horlogerie suisse, s'élevaient contre le caractère arbitraire de la perception de la taxe. Le 1er septembre 1948, un comité d'action adressait aux autorités fédérales une pétition portant 408 698 signatures, demandant que l'impôt sur le luxe soit supprimé et qu'il soit renoncé à l'établissement d'une base constitutionnelle en vue de la perception du dit impôt. Fait symptomatique, le 90% des signatures émanait de milieux étendus de la population (ouvriers, employés, représentants des classes moyennes), c'était dire ce que la notion du luxe avait de péjoratif quand elle intéressait l'alliance de mariage, l'eau de Cologne, le tapis courant, l'appareil de radio, les poudres pour enfants, les crèmes, les ressorts de montres en or, etc. D'ailleurs, avant cette pétition, le Conseil fédéral reconnaissait qu'il n'était pas possible de délimiter de façon incontestable la notion de luxe qui « dépendait en grande partie d'opinions subjectives et de jugements de valeur ». En d'autres termes, il est difficile de différencier ce qui est luxe de ce qui ne l'est pas!

En décembre 1949, intervenaient divers allégements et on déclarait franc d'impôt la réparation des mouvements de montres en boîte, de métaux précieux, le remplacement de lunettes à monture en or, etc. En 1950, les fourreurs s'élevaient à leur tour contre certaines discriminations.

Bref, l'impôt était impopulaire et inéquitable, d'autant plus que le législateur avait omis de frapper réellement certains objets de grand luxe, songeons aux carrosseries tapageuses, aux robes et chapeaux de maisons, et à combien d'autres choses qui ne sont nullement à la portée du simple mortel à l'instar des eaux de toilette ou d'une montre-souvenir.

Actuellement, le luxe frappe les vins mousseux, les plaques et films photographiques, les produits de parfumerie, les cosmétiques, les tapis tissés à la main, les peaux, les fourrures, les perles, les pierres précieuses, les produits de bijouterie, les montres bracelet et de poche en or et en platine, les appareils de projection, les grammophones, les disques, les appareils de radio et de télévision ainsi que leurs accessoires, etc.

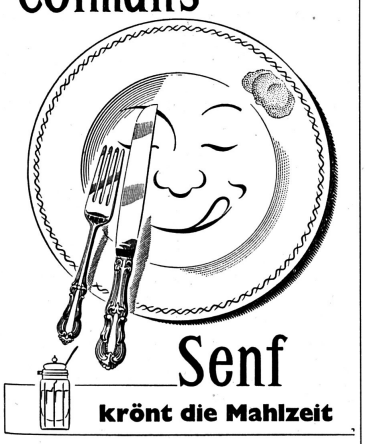
Avec l'évolution du standard de vie, nombre de ces objets ne sont plus des produits de luxe, mais largement répandus dans tous les milieux de la population. Ce qui est encore luxe pour l'un ne l'est plus pour l'autre. En outre, il s'est avéré qu'il n'était pas toujours possible de reporter l'impôt sur le prix de la marchandise, de sorte que souvent, ce sont les artisans et commerçants qui ont dû le supporter. Enfin, l'impôt a parfois suscité un certain marché noir des marchandises assujetties.

L'abolition n'avantage pas seulement les acheteurs, mais aussi les entreprises – lesquelles sont nombreuses dans l'artisanat – qui les produisent et les distribuent. Elle permettra également de stimuler la vente de très nombreux produits frappés inéquitablement jusqu'ici.

Les avantages du nouveau régime financier les exonérations en matière d'IDN et d'ICHA

On ne peut baptiser du nom de réforme le projet de régime financier qui sera soumis a peuple le 11 mai prochain après les discussions épiques dont il a été l'objet, puisqu'il est prévu pour une durée de six ans. A proprement parler, il s'agit d'une prorogation du régime actuel, mais avec de *très nets avantages pour les contribuables.*

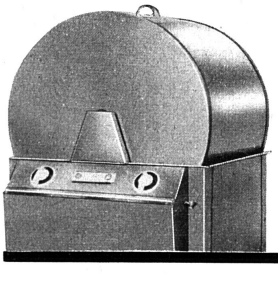
En matière d'*impôt de défense nationale*, l'allégement concédé représente quelque 153 millions de francs, soit 45 millions provenant de la *suppression de l'impôt complémentaire sur la fortune* – réclamé par tous les milieux, vu



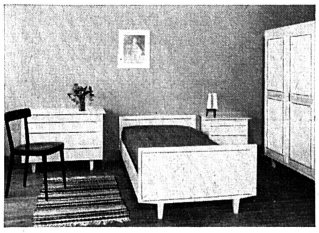
Kühlschränke
Unsere Schränke sind modern und zweckmässig, sie besitzen eine praktische Inneneinrichtung, geruchsicher getrennte Abteile, Fischschubladen und Würfeleisfabrikation.
AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstr. 473 – Tel. (051) 48 15 55
Autofrigor

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

Eine schweizerische Geschirrwasch- und Spülmaschine von überdurchschnittlicher Qualität.
Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.



Lassen Sie sich die G 1 zeigen.
Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch.
Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.
G1
F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern
Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate
Telephon (041) 89 14 03
GEHRIG



Ihre Gäste werden erfreut über das neuzeitliche
Schlafzimmer Graber
Vorteilhaft!
J. Graber-Kienholz & Co., Brienz
Möbel und Innenausbau
Tel. (036) 4 12 36 oder 4 18 32

la surimposition du capital en raison de la fiscalité cantonale et communale – 78 millions provenant du relèvement des revenus exonérés et enfin 30 millions résultant du maintien à son niveau actuel de l'impôt sur le capital des personnes morales et la création d'un système à trois paliers pour l'imposition du rendement net des dites personnes morales.

Le relèvement du *revenu exonéré* (6000 frs pour les célibataires et 7500 frs pour les personnes mariées) fait que *550000 contribuables ne paieront plus d'impôt de défense nationale.*

En ce qui concerne l'*ICHA*, la liste des exonérations sera encore étendue. Dès lors, il est faux de dire que l'ICHA constitue une charge vexatoire et lourde. En 1954, il représentait moins de 1% du revenu des familles d'ouvriers et d'employés. Or, dès cette époque, le taux de l'ICHA a encore été réduit passant de 4% à 3,6%.

Sont actuellement *exonérés: l'alimentation, les boissons, le chauffage, l'éclairage, les produits de lessive, les savons.* Le nouveau projet exonère les livres et les médicaments. Les *assurances*, le *loyer*, les *transports*, les *distractions*, etc., ne sont pas frappés. Il reste les textiles, donc l'habillement et l'aménagement du logis (mobilier, etc.). L'ICHA dans ce cas devient un impôt d'investissement et il ne représente même dans ce cas qu'une part modeste d'un revenu annuel.

On s'est élevé contre la *suppression de l'impôt sur le luxe* en disant qu'il ne profitera qu'aux gens aisés. Fort heureusement, le standard de vie a évolué depuis quelques années. Les eaux de toilette, les appareils de radio, de télévision, de photographie, même les voitures – il n'est que de consulter les statistiques – ne représentent plus du tout actuellement des signes extérieurs de la richesse.

Les allégements totaux s'élèvent à *276 millions* et ils sont relativement bien répartis, puisque sur 1 200000 contribuables en chiffres ronds, 650000 paieront encore l'IDN Il ne s'agit donc nullement d'une réforme pour «riches».

Erfa IV in voller Fahrt

Erste Arbeitstagung in Ascona

Nachdem es gegen Ende des vergangenen Jahres erfreulicherweise nach längeren Bemühungen gelungen ist, eine Erfahrungsaustauschgruppe der Saisonhotellerie zu bilden, konnte am 16./17. April im Hotel Europe au Lac in Ascona die erste Arbeitstagung abgehalten werden.

Unter der speditiven Leitung des Obmannes, Hotelier E. Fringer, Sporthotel Valsana, Arosa, nahm die Sitzung einen angenehmen und lehrreichen Verlauf, so dass die anwesenden Mitglieder am Schlusse der Sitzung einstimmig beschlossen, im Laufe dieses Jahres noch zwei Arbeitstagungen durchzuführen, da es an zu lösenden Problemen in der Saisonhotellerie wahrlich keinen Mangel hat.

Nachdem den erstmals anwesenden Mitgliedern Gelegenheit geboten worden war, in wenigen Sätzen die von ihnen vertretenen Häuser kurz vorzustellen und zu charakterisieren, konnte bald zum Tagungsthema übergegangen werden, welches an dieser ersten Zusammenkunft ausschliesslich Buchhaltungsfragen gewidmet war.

Dr. P. Risch vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern orientierte die Mitglieder vorerst über den neuen Kontenplan des SHV. Nebst einer eingehenden Würdigung des Kontenplanes in formeller und materieller Beziehung war es dem Referenten höchstes Bedürfnis, die Hoteliers von der Notwendigkeit eines einheitlichen Kontenrahmens als Grundlage eines jeden Betriebsvergleichs zu überzeugen. Jeder Vergleich beruht auf Zahlen; entscheidend wichtig ist daher die einheitliche Erfassung solcher Basiszahlen, welche durch die Buchhaltung geliefert werden müssen. Praktisch das einzige Mittel, diese Einheitlichkeit zu erreichen, bildet eben der Kontenplan. Nachdem die schweizerische Hotellerie im neuen Kontenplan ein hervorragendes Werkzeug für den Betriebsvergleich geschaffen hat, liegt dessen Anwendung ganz besonders für die Arbeit in Erfa-Gruppen auf der Hand.

Nach den Ausführungen des Referenten entschlossen sich die Mitglieder der Erfa IV, ihre Buchhaltungen auf den neuen Kontenplan umzustellen, sofern das nicht schon bereits geschehen ist.

Nach dem ersten Teil der Asconeser Tagung konnten die Erfa-Mitglieder als Gäste von Herrn und Frau Diggelmann in den gediegenen Räumen des Hotel Europe au Lac die Leistungen der Küche einer fachmännischen Prüfung unterziehen, wobei das Urteil über das servierte Dîner sehr gut ausfiel. Dass sich das Fachsimpeln und das kameradschaftliche Zusammensitzen noch längere Zeit hinauszogen, gehört zu einer erfreulichen Erfa-Tagung, lassen sich doch gerade in der intimen Diskussion mit Berufskollegen zahlreiche neue Erfahrungen sammeln.

Der zweite Sitzungstag wurde mit einer eingehenden Besichtigung des Hotel Europe au Lac eingeleitet. Die Tatsache, dass dieses Haus erst im letzten Sommer erbaut wurde und zahlreiche Neuerungen und modernste Einrichtungen enthält, hatte schon bei der Wahl des Tagungsortes den Ausschlag gegeben. Manch einer der anwesenden Hoteliers (mit einem wesentlich älteren Haus) beneidete Herrn Diggelmann um sein in einzigartiger Lage direkt am See gelegenes Haus, dessen grosszügig und geschmackvoll eingerichtete Gesellschaftsräume und zahlreiche technische Neuerungen. Beim Bau dieses Hauses paarten sich auf glückliche Weise der künstlerische Sinn des Architekten mit den fachlichen Kenntnissen des Bauherrn und ergaben einen in mancher Beziehung vorbildlichen Hotelbau.

Anschliessend an die Besichtigung wurden erneut Buchhaltungsprobleme besprochen, wobei es sich nun um den technischen Ablauf der Buchhaltung handelte, insbesondere die Ausgestaltung der Hotelbuchhaltung. Zur Diskussion stand in erster Linie das Durchschreibeverfahren für die Rechnungsstellung. Die sehr lebhaft geführte Diskussion ergab, dass sich noch nicht alle Hoteliers mit diesem Verfahren befreunden konnten; bei einzelnen Herren mag dies auf ihre Ausbildung nach dem früheren System zurückzuführen sein. Viele jedoch setzten sich auf Grund der von ihnen gemachten Erfahrungen überzeugend für das Durchschreibeverfahren ein. Bedauert wurde allgemein, dass die jungen Hotelsekretäre vielfach mit diesem neuen System nicht vertraut sind. Es wäre zu wünschen, dass die Ausbildung des Büropersonals für Hotelbetriebe in dieser Richtung erweitert würde.

Die aufschlussreichen und sehr freundschaftlich geführten Diskussionen wurden in hohem Masse bereichert durch die grosse Erfahrung des als Gast anwesenden Obmannes der Erfa II, Herrn Dir. H. Weissenberger, der als «Geburtshelfer» der jungen Erfa IV tätig war und ihr freundlicherweise seine wertvolle Unterstützung auch in Zukunft zusicherte.

Nachdem für zwei Zusammenkünfte im Herbst als Tagungsthemata «Versicherungsfragen» und «Wäschebehandlung» festgelegt worden waren, konnte der Obmann die anwesenden Herren mit seinem Dank für aktive Mitarbeit nach Hause entlassen, zumindest diejenigen, die nicht vorzogen, im Tessin noch einige Tage Frühlingsluft zu geniessen. *P. R.*

Generalversammlung der Oberländischen Hülfskasse

Unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Herrn *Otto Maurer*, Direktor der Hypothekarkasse des Kantons Bern, fand am 29. April im Hotel Weisses Kreuz in Interlaken die *ordentl. Generalversammlung* der Oberländischen Hülfskasse statt. Verwaltungsratspräsident Maurer gedachte einleitend des an der letztjährigen Generalversammlung gewählten, jedoch inzwischen verstorbenen Vorstandsmitgliedes Herrn *Charles Perrin*, Subdirektor der Kantonalbank von Bern, zu dessen Ehren sich die Versammelten von ihren Sitzen erhoben. Sodann gab er bekannt, dass sich Herr Regierungsrat *Gnägi* wegen geschäftlicher Inanspruchnahme entschuldigt hat, und machte die erfreuliche Mitteilung, dass auf Grund einer Vorsprache, gemeinsam mit Hr. Dir. Flühmann und einer schriftlichen Eingabe die Volkswirtschaftsdirektion des Kt. Bern der OHK einen *festen jährlichen Beitrag* von 10000 Franken zugesprochen hat, was wohl als erster Schritt zu einer Reaktivierung des OHK-Programmes gewertet werden kann, denn bekanntlich harren diesem bernischen Hotelhilfsinstitut, das mit der SHTG in einem Gestionsverhältnis steht, noch grosse Aufgaben auf dem Gebiete der Erneuerungsfinanzierung. An die Adresse des nicht anwesenden Regierungsrates R. Gnägi richtete der Vorsitzende für die gewährte wertvolle Unterstützung der OHK Worte aufrichtigen Dankes.

Nach Begrüssung weiterer Gäste, so des Stellvertretenden Direktors der SHTG, Herrn Dr. *Max Ammann*, und des Vertreters der Fachpresse, erstattete Herr Direktor Maurer einen hochinteressanten *Präsidialbericht*, den wir unseren Lesern in der nächsten Nr. zur Kenntnis bringen.

†

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

Hans Reitinger

Hotelier, Hotel Bahnhof, Baden

am 29. April im 45. Lebensjahr mitten aus der Arbeit heraus an einem Herzschlag verschied.

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

Hierauf wurden *Geschäftsbericht und Jahresrechnung*, diese nach Kenntnisnahme des Revisorenberichtes unter Entlastung der verantwortlichen Organe, einstimmig genehmigt. Für das verstorbene Verwaltungsratsmitglied Ch. Perrin wählte die Versammlung der Aktionäre als neues Mitglied einstimmig Herrn *Frédéric Terrier*, Abteilungschef in der Zentralleitung der Kantonalbank von Bern. Für die Kontrollstelle beliebten die bisherigen bewährten Mandatsinhaber, die Herren *Urfer* und *v. Siebenthal*.

Unter Verschiedenem ergriff Hotelier *P. Petzold*, Adelboden, das Wort, um in längeren Ausführungen gleichsam einen Querschnitt durch die Gegenwartsprobleme der

Alle gastgewerblichen Angestellten versichern sich bei der

paho

(Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das Schweizerische Hotel- und Gastgewerbe)
Postfach 103, Zürich 39, Tel. (051) 231135.
Beitrittsformulare sind auch beim Arbeitgeber und bei der Union Helvetia und ihren Sektionen erhältlich.

8

Schweppes
tut mir gut

«Du schaust nicht scheps mit Schweppes», ein Wortspiel voll lauterer Wahrheit. Tea-rooms, Restaurants und Bars servieren gerne Schweppes. Neu: Schweppes Sweet Ginger Ale

Verres BUCHECKER Gläser
BUCHECKER CO EXCELSIORWERK LUZERN

PIRELLI „gommapiuma" (marque dép.)

Matratzen *aus Latexschaum*

bieten unübertroffenen Komfort

Sie sind hygienisch, bequem, praktisch, wirtschaftlich

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 unbegrenzt erhalten bleibt.

Bezugsquellen-Nachweis:
PIRELLI Produkte AG., Zürich, Limmatstrasse 275, Telephon (051) 42 80 80

Für Neuanschaffungen verlangen Sie bitte meine reichhaltige

Wolldecken-Kollektion

Jacquarddecken
in vielen Farben und diversen Grössen, reine Schurwolle, mottenecht, sowie

Streifendecken
für Massenlager, zu günstigen Preisen. Für das Umarbeiten von Betten empfehle ich günstige, gewaschene Wollwatten.

WALTER VETSCH - SENNWALD
Wolldecken- und Wollwattenfabrikation.

Lerne Englisch
in komfortablem Hotel

Intensive, 6wöchige Kurse £ 63, 10wöchige Kurse £ 84, einschliesslich voller Pension und Unterricht. Nächste Kurse beginnen am 1. Juni bis 1. September. Andere Kursanfänge können eingerichtet werden. Koedukation – Anfänger oder Fortgeschrittene – keine Altersgrenze.
Strand-Luxushotel mit 100 Schlafzimmern, Television. Ständige Lehrkräfte mit Diplom der Oxford-Universität. Schreiben Sie für Prospekt an Regency Ramsgate, **Kent** (England).

Umständehalber noch auf die Sommersaison zu verkaufen oder zu verpachten

Hotel-Restaurant

in Kurort der Ostschweiz, kürzlich renoviert, 50 Betten, Park, Gartenwirtschaft, Privatparkplatz. Offerten unter Chiffre K P 1238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
gesundheitshalber, in führendem Industrieort, direkt am Bodensee, vorzüglich geführtes

HOTEL

mit 35 Betten, Kino, Garagen, Parkplatz, nachweisbar beides gute Existenzen. Am Bahnhof und See gelegen. Grosse Möglichkeit für tüchtige Fachleute. Totalflächeninhalt 74,14 Aren. Offerten unter Chiffre L 64016 G an Publicitas **St. Gallen.**

Inserieren bringt Gewinn!

WEFCO-GESCHIRRWASCH-AUTOMATEN

Echtes Schweizer Fabrikat!

Dank Frontbedienung
kleinster Raumanspruch

Dank eingebaut. Durchlauferhitzer
direkter Kaltwasseranschluss möglich

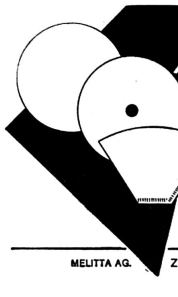
Dank eingebautem Dosierapparat
kein Abtrocknen u. wunderschönen Glanz

Generalvertreter: Walter E. FRECH
Bürglenstr. 68, BERN, Telephon 41966

Platzvertreter: A. Sommerhalder
Greifengasse 17, BASEL, Tel. 227820
CH. Fischer
Bd Grancy 39, LAUSANNE, Tel. 267172

Wir lösen
alle Geschirrwasch- und Raumprobleme!

Ein Produkt der Firma Walter E. FRECH & CO. AG., Luzern



Melitta

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

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

MELITTA AG. Zürich 9/48, Tel. 051/54 88 54

Hotellerie unter besonderer Berücksichtigung des Platzes Adelboden zu bieten. Er verlieh vor allem seiner Genugtuung darüber Ausdruck, dass der Geschäftsbericht der Oberländischen Hülfskasse sich so entschieden für eine Erneuerung der Mittelklass-Hotellerie ausspricht, d. h. jener Hotellerie, deren Kundschaft nicht Luxus, sondern das gemütliche Hotel mit guter Küche und persönlicher Atmosphäre verlangt.

Herr Direktor Maurer verdankte die Ausführungen des Adelbodner Gastes und konnte die Versammlung nach knapp anderthalbstündigen Verhandlungen schliessen.

TOTENTAFEL

Zum Tode von Hotelier Hans Reitinger, Baden

Hans Reitinger vom Hotel Bahnhof, Baden, starb am 2. Mai unerwartet an einem Herzschlag im Alter von noch nicht ganz 45 Jahren. Erschüttert von dieser Nachricht gedenken wir des sympathischen Mannes, der so plötzlich aus dem Leben und aus seinem Wirkungskreis gerissen wurde.

Am 15. Mai 1913 wurde Hans Reitinger in Bruxelles geboren. Seine 14 ersten Lebensjahre verbrachte er in Belgien und Köln, wo er die Schrecken des Ersten Weltkrieges und die Nachkriegswirren aus nächster Nähe miterlebte. 1927 zogen seine Eltern nach Kilchberg bei Zürich, wo Hans seine Schulausbildung abschloss. Er wurde für den Hotelierberuf ausersehen, und so finden wir ihn in den folgenden Jahren in grösseren und kleineren, jedoch erstklassigen Hotelbetrieben in den verschiedensten Sparten tätig. In strebsamer Arbeit hat er sich in den Jahren der Ausbildung das Rüstzeug zu einem Allround-Hotelier geholt.

Reich an Erfahrung, gepaart mit ausgesprochenem Verantwortungsgefühl, trat er 1943 in die Leitung des Hotel Merkur in Zürich ein, wo er zuletzt zum Direktor avancierte. Doch trotz des guten Geschäftsganges war dies nicht sein Lebensziel. Sein Wunsch, zusammen mit seiner Frau, seine Schaffenskraft und seine Ideen in einem eigenen Geschäft zur Entfaltung zu bringen, ging am 1. Juni 1948, also vor beinahe 10 Jahren, in Erfüllung. Das Hotel Bahnhof in Baden war wie auf Mass für ihn geschaffen; hier fühlte er sich zu Hause, hier fühlte er sich als Meister seines Faches! Sein Einsatz hat sich gelohnt! Modernste technische und bauliche Erneuerungen wurden im Einvernehmen mit der Besitzerfamilie in den letzten Jahren vorgenommen, und die Kapazität konnte vergrössert werden. Noch in den letzten Lebenstagen hat er sich mit neuen Plänen befasst. Hans Reitinger hat in die Entwicklung dieses Betriebes sein Herzblut gelegt.

Jahrelang gehörte er dem Hotelier-Verein als Vorstandsmitglied an und vertrat seine Region an der jeweiligen Delegiertenversammlung; aber einen seiner schönsten beruflichen Erfolge errang er an der Hospes in Bern, und echte Freude strahlte aus seinem Gesicht, als er für Baden, das auf seine Initiative an der internationalen Schau mitausgestellt hatte, die Goldmedaille mit dem Prädikat «ausgezeichnete Leistung» zuerkannt erhielt.

Trotz seines beruflichen Erfolges blieb Hans Reitinger immer der distingierte, zurückhaltende, ausgeglichene Geschäftsmann, ein Hotelier und Restaurateur im wahrsten Sinne des Wortes, seinen Gästen und Freunden gegenüber ein dienstfertiger Gastgeber, der es meisterhaft verstand, Wärme und Charme auszustrahlen. Seiner Gattin und den drei Kindern sprechen wir unser tiefgefühltes Mitleid aus.

AUS DER HOTELLERIE

Ein Jubiläum in Sils-Baselgia

Es sind genau 50 Jahre verflossen, dass die Pension Chastè, früher ein Privathaus, als Gaststätte eröffnet wurde. Die umsichtigen Gastleute vom «Wilden Mann» in Silvaplana, Herr und Frau *Godly-Heinz*, hatten vor einem halben Jahrhundert Silvaplana verlassen, um sich in Sils niederzulassen. Ihre Absicht war, sich nur dem Bauerngewerbe zu widmen. Es sollte aber anders kommen. Die alten Gäste vom Hotel in Silvaplana wollten auch im neuen Heim aufgenommen werden, und Herrn und Frau Godly blieb nichts anderes übrig, als die bisherige Tätigkeit auch in Silvaplana auszuüben. Sie blieben deshalb bis zu ihrem Tode dem Hotelgewerbe treu und überliessen dann dem Sohn und der Tochter das schöne Erbgut mit den zahlreichen Freunden und Besuchern des Hauses. Auch die neuen Besitzer folgten dem eingeschlagenen Weg ihrer Eltern und hielten an der Tradition und Gastfreundschaft des sehr gepflegten, geschätzten Hauses fest.

Seit nahezu 20 Jahren bemüht sich nun Fräulein *A. Godly* allein, unterstützt von ihren treuen, zuverlässigen Helferinnen, für das Wohlergehen der zahlreichen in- und ausländischen Kundschaft. Die alten Gäste kehren immer wieder in die Pension Chastè zurück; denn hier sind sie nicht nur Nummern oder irgendwelche Passanten, sondern sie werden herzlich empfangen und bewirtet und fühlen sich wie zu Hause, als wären sie ein Teil der grossen Familie. Alle sind willkommen und werden nach alter, echter Engadiner Tradition aufgenommen.

Auch die Pension Chastè hatte schwere Krisen- und Kriegsjahre zu überwinden. Die einsichtige Fräulein Godly hat es aber nicht unterlassen, das Haus stets den neuen Anforderungen anzupassen, doch ohne dass die Räume von ihrer Wohnlichkeit und Heimelligkeit verloren hätten.

Wir hoffen und wünschen, dass es der tüchtigen und energischen Fräulein Godly noch lange vergönnt sei, das Zepter ihres Hauses zu führen. (Einges.)

Umbau des Grossrestaurants «Du Pont» in Zürich

Es sind 45 Jahre, also fast ein halbes Jahrhundert her, seit in einem massiven Büro- und Geschäftshaus in nächster Nähe des Zürcher Hauptbahnhofes die Bierhalle «*Du Pont*» eröffnet wurde. Sie hatte eine Vorgängerin in dem altbekannten Restaurant «Du Pont», das auf dem Globus-Areal im Limmatraum stand. In dem gleichen grossen Neubau wurde durch den damals sehr bekannten Pionier auf dem Gebiete der Kinematographie, Jean Speck, das erste Lichtspieltheater in der Schweiz eingerichtet. Der Bau stand zunächst nicht unter günstigen Auspizien, indem die Bauherrschaft in finanzielle Schwierigkeiten geriet. Das veranlasste die Brauerei A. Hürlimann, die mit einem relativ bescheidenen Betrag beteiligt war, die «Immobiliengenossenschaft Du Pont» zu bilden, die den Bau zu Ende führte und später in der *Brauerei A. Hürlimann AG.* aufging.

Die Liegenschaft erlebte mehrere grössere Umbauten und Renovationen. 1927 wurden das Restaurant und die im ersten Stock gelegenen Vereinssäle renoviert, 1941 das beliebte «Jägerstübli» eingerichtet. 1942 erfolgte eine weitere Renovation der Wirtschaft und 1954 wurden die Säle im 1. Stock erneuert. Zweimal ist auch das Kinotheater umgebaut worden.

Nun ist soeben eine weitere Stufe im Zuge der Umbauten des Restaurants beendet worden. Seit Oktober 1957 war der Betrieb geschlossen, und Architekt W. Stücheli waltete mit seinen Mitarbeitern in den Räumen, um eine gründliche Umgestaltung vorzunehmen. Die Wiedereröffnung erfolgte am 3. Mai. Tags zuvor waren die Presse, einige Behördenvertreter, die Bauleute und weitere befreundete Kreise zur Besichtigung eingeladen, der ein gemeinsames Nachtessen folgte.

Herr H. Hürlimann begrüsste persönlich die Gäste und vermittelte ihnen einen instruktiven Überblick über die vorgenommenen Arbeiten. Seine Worte wurden in einem Rundgang durch den persönlichen Augenschein illustriert.

Umgebaut wurden die im Parterre liegenden Räumlichkeiten; das Jägerstübli und das Burestübli erfuhren jedoch, ebenso wie die Säle im 1. Stock, nur eine Auffrischung. Wegleitend war bei dem Umbau die Anpassung des Betriebes an die heutigen organisatorischen und hygienischen Anforderungen, und gleichzeitig galt es, eine ansprechende Atmosphäre in den Gasträumen zu schaffen, unter Ausmerzung all dessen, was bisher zum Begriff einer «Bierhalle» alten Stils gehörte. Bier wird freilich auch im neugewandeten Wirtschaftsbetrieb ganz gross geschrieben, und die Brauerei Hürlimann liess es sich nicht nehmen, ihren Gästen davon zu kredenzen, und männiglich war man der sicher nicht unbegründeten Überzeugung, dass es sich um ein Produkt bester Qualität handelte.

Die grosse Küche ist nun aus dem Kellergeschoss ins Erdgeschoss hochgestiegen, damit der schnellste und kürzeste Verbindungsweg zum Gast realisiert werden kann. Sie befindet sich nun quergestellt im alten Raum des Restaurants und unterteilt diesen Raum in zwei Gasträume: das eigentliche Restaurant mit 143 Plätzen, einem kleineren Bar-Raum mit 55 Plätzen und das «Du Vite», das im Sommer durch eine Trottoir-Bestuhlung um 25 Plätze erweitert werden kann. Das «Du Vitli» soll eine möglichst schnelle Bedienung der hungrigen Gäste zu bescheidenem Preis ermöglichen, und deshalb ist dort ein wahres Wunderwerk von Kochgerät installiert, ein Mikrowellen-Infra-Kochgerät, das auf den Namen «Miwell» hört. Die Kochproben, die

Hotelier Eduard Infanger, Engelberg zum Regierungsrat von Obwalden gewählt

Anlässlich der Obwaldner Landsgemeinde vom Sonntag, dem 27. April, auf dem Landenberg, wurde der Engelberger Hotelier und Restaurateur, *Eduard Infanger*, als Nachfolger des Engelberger Finanzdirektors, Hermann Amrhein, in den Obwaldner Regierungsrat gewählt. Der 1911 geborene Hotelier kann nicht nur auf eine erfolgreiche berufliche Tätigkeit, sondern auf eine ebensolche politische Tätigkeit zurückblicken. Seit 12 Jahren gehörte Eduard Infanger dem Engelberger Gemeinderat als Statthalter – Vizepräsident des Gemeinderates – an, und seit dem Jahre 1952 zählt der nun gewählte Regierungsrat zum Kantonsgericht. Als Sohn des im vergangenen Jahre verstorbenen Präsidenten des Kur- und Verkehrsvereins Engelberg, Herrn alt Landammann Eduard Infanger, kam er recht früh in Berührung mit dem Fremdenverkehr, wobei er seit etwa 20 Jahren das Hotel Engelberg nach einer gründlichen beruflichen Ausbildung und längerem Auslandaufenthalt führt. Neben verschiedenen öffentlichen Ämtern, denen Herr Regierungsrat Infanger längere Zeit angehörte, war er auch im Vorstand des Kur- und Verkehrsverein Engelberg. Es freut uns, dass ein Mann unserer Berufsgilde in dieses hohe Amt eines Regierungsrates berufen worden ist. Wir wünschen ihm eine recht gedeihliche Tätigkeit als Regierungsrat und hoffen, dass er in diesem obersten Gremium des Kantons Obwalden den Fragen des Fremdenverkehrs seine besondere Aufmerksamkeit schenken wird.

Eldorado
Aff auf Palme
und viele andere

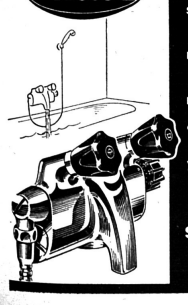
Glacé-Coupe-Stecker

ein Schlager. Spektakulär, lustig, bringt Stimmung, Umsatz. Wir fabrizieren auch nach Ihren Ideen

R. P. Hofmann, Fantasieartikel
Zurlindenstr. 105, Zürich 3, Telephon (051) 35 41 40

Grolo

Gartenmöbel
direkt ab Fabrik
Verlangen Sie Gratisprospekt!
R. GROGG & CIE.
Lotzwil BE
Telephon (063) 2 15 71

Simix

Mischt kaltes und warmes Wasser gradgenau.
Spart Ihnen bis 40% warmes Wasser.
Ihr Gast schätzt den erhöhten Komfort.
Kann in jeder bestehenden Anlage eingebaut werden.
Verhütet Verbrühungen.
ARMATURENFABRIK
SIMILOR A.G.
CAROUGE-GENF

OLD FORESTER
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY
Dès maintenant en vente en Suisse

Agence générale pour la Suisse:
E. OEHNINGER S. A., Montreux

Revue - Inserate haben Erfolg!

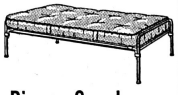
Zu mieten gesucht:
kleineres oder mittleres
Hotel
(oder Hotel garni)
von fachtüchtigem, solventem Ehepaar. Es kommt nur gut gelegenes und gut eingerichtetes Haus in Frage. Offerten unter Chiffre S E 1112 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pflanzenkübel
Tannen oder Eichen, neu. Prospekt durch Ernst Sommer, mech. Küferei, Dürrenroth, Tel. (063) 48278.

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

EDLE KRISTALLGLÄSER

Kristallgläser glänzen noch festlicher, klingen noch schöner, lassen einen guten Tropfen noch besser munden.
Verlangen Sie Muster und Offerte!
Telephon (055) 2 18 55
Hans Fäh
GLASHALLE RAPPERSWIL


Divan «Souplesse»
garanti 5 ans
directement du fabricant au client 80–190 cm
Fr. 98.50
Envois dans toute la Suisse.
E. MARTIN, SION
Téléphone (027) 2 16 84.

Seltene Gelegenheit!
Durch Umstellung sofort abzugeben
Bügelmaschine
Brillant A 13 (Manga), Länge 175 cm, Breite 110 cm, Gewicht ca. 440 kg. Die Maschine ist sehr wenig gebraucht worden. Sie eignet sich speziell für Wäschereien, Hotels und Spitäler. Verkaufspreis Fr. 1250.—. Interessenten melden sich unter Chiffre C 63727 G an Publicitas, St. Gallen.

Umständehalber sofort günstig abzugeben:
Grossküchen-Elektroherd
fabrikneu, enthaltend:
4 viereckige Platten
3 runde Platten
1 Bain-marie
2 Backöfen
Spannung 3 × 380 V, kann evtl. geändert werden.
Offerten unter Chiffre E 8749 Z an Publicitas Zürich 1.

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

Reklame-Verkauf!
1000 Leintücher Zwirn-Halbleinen
gebleicht, 170/250 cm, gesäumt
Tel. (041) 2 38 61 per Stück **Fr. 16.80**
Abegglen-Pfister AG Luzern

von Herrn Locher vor den Augen der Gäste vorgenommen wurden, wirkten überzeugend für diese schweizerische Konstruktion, die erstmals in unserm Lande im «Du Pont» in Aktion gesetzt wird. Die «Du Vite»-Bar wird durch einen U-förmigen Barkorpus mit Sitz- und Stehplätzen beherrscht, auch Tische sind vorhanden, und der Raum wirkt mit seinen hübschen Farbtönen gemütlich und sachlich zugleich.

Das Restaurant ist in einzelne Tischgruppen unterteilt und wirkt ebenfalls sehr freundlich, wozu die Ulmenholzverschalung wesentlich beiträgt. Die von früher her bekannten Pfeiler sind erheblich schlanker geworden und wirken dank roter Farbgebung und Spiegelschmuck als Dekorationselemente. Neue Liftanlagen aus der modernst eingerichteten, hellen und geräumigen Küche, in der eine Schar eifriger Köche für das leibliche Wohl der Gäste besorgt ist, bürgen für schnellsten Warentransport ins Office im 1. Stock, und eine leistungsfähige Lüftungsinstallation gewährleistet einen angenehmen Aufenthalt. Der Raum ist durch eine heruntergehängte Decke niedriger und gemütlicher geworden, die zur bessern Lichtführung schräg eingesetzt ist. Beide Räume haben einen gemeinsamen Eingang mit Einblick in die moderne Grosskküche, die eine Leistungskapazität zur Speisung von 510 Personen besitzt. Im Keller sind Hygieneräume und Telephonkabinen eingebaut worden.

Der Umbau darf als wohlgeraten bezeichnet werden, und Herr und Frau *A. Stöcklin*, in deren Händen die Leitung des neuen «Du Pont» liegt, werden sich um das Wohl der Gäste bemühen. *B.*

DIVERS

Eine moderne Kartoffelstation an der BEA 1958

Die Schweizerische Kartoffelkommission stellt an der diesjährigen Ausstellung für Gewerbe, Landwirtschaft, Industrie, Handel, in Bern (BEA), die vom 3. bis 13. Mai 1958 auf dem Ausstellungsgelände am Militärplatz stattfindet, eine moderne Kartoffel-Sortier-Wasch- und -Abpackanlage auf. Sie ist täglich von 10 bis 12 und von 13.30 bis 18 Uhr im Betrieb.

Die Station als solche ist über 30 m lang und in einer besonderen Ergänzungshalle untergebracht. Sie steht unter der Devise «*Im Dienste erstklassiger Qualität*». Instruktive Beschriftungen weisen darauf hin, welche Obliegenheiten bei einer neuzeitlichen Aufbearbeitung von Speisekartoffeln den Produzenten bzw. dem Handel zufallen. Dass alle diese Anstrengungen in erster Linie zugunsten der Konsumenten unternommen werden und der Förderung des Absatzes von Speisekartoffeln dienen, ist naheliegend.

Die Besichtigung der Anlage ist allen, welche an der Vermarktung von Kartoffeln interessiert sind, zu empfehlen, ebenso natürlich den Verbrauchern.

Die «Chaîne des Rôtisseurs» feiert ein «Chapitre des Tulipes» in Holland

Am 25. und 26. April 1958 erlebte Holland einen gastronomischen Höhepunkt. Mehr als 300 Personen aus Frankreich, Belgien, England, Deutschland, der Schweiz und Holland versammelten sich nach einer Fahrt durch unabsehbare Tulpenfelder zu einem Gastmahl, wie es in den Niederlanden noch selten serviert worden ist.

Meisterhafte Hände hatten den Festsaal des Grand Hotel «Huis ter Duin» in Noordwijk aan Zee dekoriert. Tulpen-Arrangements von einmaliger Pracht sowie Leuchter mit brennenden Kerzen ergaben die Stimmung, die das Gala-Dîner zu einem Erlebnis werden liessen.

Zur Verstärkung der Küchenbrigade wurden die Schweizer Köche Fred Blaser, Walter Tobler, Fritz Christen, Michel Gland, Urban Vogt und Joseph Burkhard beigezogen, die alle schon seit einigen Jahren die ehrenvolle Aufgabe haben, jeweilen im «Huis ter Duin» das berühmte «Kalte Buffet» herzurichten, welches das internationale Tulpen-Rally abschliesst.

W. Wymann

NOUVELLES ÉTRANGÈRES

Tourisme et marché commun

Une opinion française

Sommes-nous vraiment conscients, en Suisse et plus particulièrement dans les milieux du tourisme et de l'hôtellerie, de ce que sera le tourisme international le jour où les mesures de libération prévues par le «Traité de communauté économique européenne» (connu sous le nom de Marché commun) entreront en vigueur? c.-à-d. le 1er janvier 1959?

M. Jacques Chartenet, de l'Académie Française, constate dans un article publié par l'Echo Touristique que le Marché commun va ouvrir à l'hôtellerie des six pays contractants des *perspectives à la fois très vastes et très favorables*. Et l'auteur les énumère comme suit en ce qui concerne le domaine qui nous occupe:

«Liberté de circulation et d'établissement de la main-d'œuvre: ce sera la possibilité d'embaucher sans limitation, soit en permanence, soit pour une saison, du personnel étranger. Liberté de circulation des capitaux: ce sera la disparition des obstacles parfois infranchissables que le contrôle des changes dresse devant les touristes; ce sera aussi la fin des handicaps que constitue souvent la fixation arbitraire du cours officiel des devises.»

Si le projet de création d'une zone de «libre échange», dont l'Angleterre et la Suisse sont partisans ne devait pas se réaliser, dans quelle situation se trouvera notre tourisme dès le début de l'année prochaine? *A.*

«Economy Flight Plans» ou la «classe sandwich»

Conformément aux instructions de IATA, les compagnies d'aviation qui organisent les vols transatlantiques ont mis à l'étude les menus qui sont dès maintenant servis aux passagers de la nouvelle classe, dite «économique». Simplification et modestie, car ces menus ne consistent plus qu'en des sandwichs et des boissons non alcoolisées.

Mais la concurrence doit continuer à jouer son rôle, dans ce domaine également. Les grandes compagnies, à New York, ont lancé des invitations aux représentants des agences de voyages pour leur faire goûter aux nouvelles merveilles préparées dans leurs cuisines; c'est ainsi que la revue américaine «Travel Items» du 15 mars publie une photographie d'une réception de ce genre organisée par Swissair. M. Sam Nadelman, chef des services de propagande y préside la table (de sandwichs – démonstration) entouré de nombreux invités.

Bon appétit aux nouveaux voyageurs! *A.*

DE NOS SECTIONS

Da Locarno

Assemblea generale ordinaria

La Società Albergatori di Locarno, ha diramato a tutti i suoi membri la seguente circolare:

In relazione a quanto stabilisce l'articolo 12 del n. statuto Sociale convochiamo la *quarantasettesima assemblea generale ordinaria di tutti i membri*, per *venerdì 9 maggio 1958 alle ore 15 all'Albergo Montaldi in Muralto*, per discutere e deliberare sul seguente

Ordine del giorno:

1. *Lettura verbale dell'ultima assemblea generale ordinaria.*
2. *Rapporto annuale del Comitato sull'attività svolta dalla nostra sezione nell'anno 1957.*
3. *Prezzi per ospiti individuali e per gruppi.*
4. *Nomina del presidente del giorno.*
5. *Rendiconto finanziario della gestione 1957.*
6. *Rapporto dei revisori dei conti.*
7. *Preventivo per l'anno 1958.*
8. *Ammissioni e dimissioni.*
9. *Nomina del Comitato e dei revisori per il biennio 1958/59.*
10. *Eventuali.*

Per l'importanza delle trattande il Comitato sezionale, al termine del suo mandato, conta sull'intervento di tutti i membri a questa annuale assemblea.

Nell'attesa di porgervi il nostro cordiale benvenuto, vi presentiamo i nostri migliori collegiali saluti.

Società degli Albergatori di Locarno e dintorni
Locarno

Il presidente: *A. Fanciola*
Il segretario: *O. Borghi*

Le prochain numéro de l'Hôtel-Revue

Le jeudi 15 mai (Ascension) étant jour férié, une partie de l'édition de notre prochain numéro ne pourra probablement être expédiée que le vendredi matin 16 mai.

Nous prions nos lecteurs et nos annonceurs de bien vouloir en prendre note.

Erscheinungsweise der nächsten Nummer

Da der Auffahrtstag auf den 15. Mai fällt, wird voraussichtlich ein Teil der Auflage unserer nächsten Nummer erst Freitag, den 16. Mai, vormittags, zum Postversand gelangen.

Wir bitten unsere Leser und Inserenten, hievon Kenntnis zu nehmen.

SAISONERÖFFNUNGEN

Brunnen: Grand Hotel, 4. Mai
Kandersteg: Hotel Schweizerhof, Samstag, den 17. Mai
Wassen (Gotthard-Susten-Route): Posthotel eröffnet.

Einem Teil der heutigen Ausgabe liegt ein illustrierter Prospekt der CIPAG AG., Vevey, über Warmwasseranlagen bei, welchen wir der Beachtung unserer Leserschaft empfehlen.

Eptinger

Eptinger wird überall geschätzt

Eptinger

Kiefer
Glas Porzellan Silber
Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen
Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:
BASEL Gerbergasse 14 061 22 09 85
ZÜRICH Bahnhofstrasse 18 051 23 39 67

'CULINAT'
Die herrliche
Trockenwürze
zur
Aromatisierung und Verfeinerung aller Speisen!
Ein Spitzenprodukt der
LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 46 72 94
Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze

Wirklich nur des Alters wegen verkaufe ich mein
Hotel mit Dép.
ungewöhnlich schön eingerichtet. Gartenanlagen. Ia Jahresklima. Günstig auch für Ärzte als Kurhaus. Kult., solvente Interessenten schreiben bitte unter Chiffre V H 1299 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten in Bern auf September 1959
Bar-Dancing
Das neu erstellte, moderne Dancing hat 370 Sitzplätze. Betriebskonzession vorhanden. Wünsche des Mieters in bezug auf die Inneneinrichtung können weitgehend berücksichtigt werden.
Interessenten sind gebeten, sich zu bewerben bei:
Herrn Architekt Fred Steiner, Länggassstrasse 44, Bern, Tel. (031) 24267.

Für Hotels und Pensionen
Einfaches, schönes Doppelschlafzimmer zu Fr. 790.–, mit Bettinhalt Fr. 1290.–.
Verlangen Sie Offerten mit Abbildungen von
Möbel Leuthardt Langenthal
Telephon (063) 2 28 75

Petit Hôtel-Pension
simple, mais confortable, 18–20 lits, dans station connue du Bas-Valais, maison d'ancienne renommée, conviendrait spécialement pour dame seule, mobilier et inventaire compris
Fr. 55 000.—.
Ecrire sous chiffre P 6295 à Publicitas Martigny-Ville.

Zu verkaufen
DE SOTO
8-Plätzer, 1947.
Originalausführung. Der Wagen hat keine Notsitze, sondern 3 vollständige Sitzbänke. Inférieur voll ausgeschlagen in Kunstleder. Km-Stand ca. 124 000. Mit 100 000 km komplett neu revidiert. Farbe, mechanischer Zustand, Innenausstattung äusserst gepflegt und neuwertig. Kontrollbereit. Preis günstig, evtl. Teilzahlung und Eintausch. Offerten unter Chiffre R 36583 Lz an Publicitas, Luzern.

Schlüsselbirnen
mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren – Seefeldstr. 4

A vendre
pour cause d'âge et de santé
Hôtel-Restaurant Les Sapins
Lally-Les Pléiades alt. 1250 m.
20 chambres, tout confort. Dépendances, garages, jardins, terminus route, arrêt train. Conviendrait pour chef de cuisine. Capital nécessaire pour traiter fr. 100 000.—.
A. Haller, Téléphone (021) 5 73 95.

Zu verkaufen
in grossem Industriezentrum des Berner Jura, erstklassiges
Hotel-Restaurant
16 komfortabel eingerichtete Zimmer, stets besetzt, prima Jahresgeschäft, notwendiges Kapital Fr. 100 000.–. Anfragen unter Chiffre J 5751 Y an Publicitas, Bern.

Deutsch-italienisches Ehepaar, zur Zeit in Deutschland, sucht Stelle in Restaurant. Sie gelernte
Köchin, er als Hilfskoch
Angebote an W. Niess, Torstrasse 20, St. Gallen.

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

Conducteur-Chauffeur oder Conducteur-Voiturier
28jährig, sprachenkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an Jakob Holderegger, Grand Hotel Dolder, Zürich.

Le Champagne préféré

Champagne BOLLINGER
Agence générale RENAUD SA BALE

Neues Hotelbesteck

aus Liquidation, 90 g versilbert:

12 Esslöffel	Fr. 35.—
12 Essgabeln	Fr. 35.—
12 Dessertlöffel	Fr. 32.50
12 Dessertgabeln	Fr. 32.50
12 Kaffeelöffel	Fr. 20.—

Bitte Muster verlangen.
Gloor, Goldschmied, **Aarau**, Rain 8, Tel. (064) 22675.

Geschäftsführer-Ehepaar

in allen Sparten des Hotels- und Gastgewerbes vertraut, **sucht neuen Wirkungskreis** in Jahresstelle oder Saison.
Off. unt. Chiffre G E 1243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hervorragender
BARPIANIST

(zündendes Jazz- und Dixielandspiel! – nebstjed. andern Art Musik, auch Gesang) **empfiehlt sich für Juni.** Offerten unter Chiffre H B 1260 an Hotel-Revue, Basel 2.

Rest.-Tochter

sucht Stelle, wenn möglich im Tessin. Spricht Deutsch, Französisch, Englisch und etwas Italienisch. Gute Referenzen. — Offerten unter Chiffre R T 1262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher
Konditormeister-Patissier

29 Jahre alt, seit 14 Monaten in Luxushotel in Schottland tätig, **sucht für sich sowie seine 27jährige Frau**

Zimmermädchen

Saisonstelle in erstem Haus. Beste Referenz. aus Deutschland, England und der Schweiz. Angebote erbeten an Herbert Keck, Turnberry-Hotel Ayrshire, **Turnberry** Girvan (Schottland).

Chef-Patissier-Konditormeister

wünscht sich zu verändern. Franz. Schweiz bevorzugt. Paul Ertl, postlagernd, **Glottertal** bei Freiburg i. Br. (Deutschland).

Hotelierstochter, 25jährig, mit Fähigkeitsausweis, **sucht verantwortungsvollen Posten** als

Stütze des Patrons od. I. Gouvernante

Gut präsentierend, tadellose Umgangsformen, deutsch, französisch und englisch sprechend. Offerten unter Chiffre P G 1261 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, 22jähr., sucht Stellung als

Serviertochter

in Hotel evtl. Saison, 1½ Jahre bereits in der Schweiz im Service tätig. Offerten unter Chiffre D S 1263 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen

italienisch, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in Hotel für die Sommersaison. Frei ab 16. Mai. Off. unt. Chiffre Z M 1259 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tapissier

se charge de toute literie, réparations, à votre domicile. J. Guex, Trabandan 21, **Lausanne.**

Luzern

Junge Frau, ehemalige

Hotelsekretärin

sucht Halb- oder Ganztagsbeschäftigung, evtl. Aushilfe, auf dem Platz Luzern für die kommende Saison. Anfragen unter Chiff. H S 1297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher, 21jähr.,

Koch und Patissier

sucht gute Saisonstelle.
Offerten unter Chiffre K P 1264 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Im Anschluss an einjährigen Pensionatsbesuch in Lausanne suche ich für meine Tochter, 17 Jahre alt, für die Zeit von August bis November zur Vervollkommnung in der franz. Sprache

Praktikantinstelle

als

Hotelsekretärin

in nur gutem Hause in der franz. Schweiz, gegen Kost, Logis und Taschengeld. Kaufmännische Schulausbildung sowie halbjährige Praxis im Hotelfach sind vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre P 10738 W an Publicitas, **Winterthur.**

18jährige Österreicherin, mit guter Allgemeinbildung, Handelsschule Wien (engl. und ital. Vorkenntnisse), **sucht**

Praktikantinstelle

für Saison 1958 im Tessin zur Ausbildung als

Hotelsekretärin

wo sie Gelegenheit hat, sich in der ital. Sprache zu vervollkommnen. Anfragen sind zu richten an Est Commerz AG., Postfach, **Zürich 38.**

22jährige **Deutschschweizerin sucht Stelle als**

Serviertochter

auf 1. Juni. Französisch- und perfekte Englischkenntnisse. Saison- oder Jahresstelle. Umgebung Berns oder Berner Oberland bevorzugt. Offerten an Trudy Krämer, 22, Pembridge Sq., **London W 2.**

Jüngere, sprachengewandte, im Hotelfach bewanderte

Frau

sucht gute Saisonstelle für den

Service

oder geeigneten selbständigen Posten. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre F S 1309 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Norwegerin, Hotelpraktikum in Norwegen und der Schweiz, Hotelfachschule Luzern, **sucht auf ca. 15. Juni Stelle als**

I. Saaltochter

in kleineres Hotel (Lac Léman oder Neuenburg). Referenzen und Zeugniskopien vorhanden. Deutsch, Französisch, Englisch. Offerten unter Chiffre S A 1258 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis-Patissier

sucht per sofort oder nach Übereink. Stelle. Genferseegebiet bevorzugt. Offerten unter Chiffre C P 1274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

G 2

Zum Vorwaschen: DILO

Zum Waschen / Kochen: NATRIL OMAG

Zum Bleichen: OXYL

Henkel modernisiert das Waschen. Neue, für Automaten besonders geschaffene, hartwasserbeständige Waschmittel garantieren einfache Verfahren!
Genau so griffig-weiche und strahlend-weisse Wäsche, wie im gepflegten Familien-Haushalt!
Alle Produkte an der Eidg. Materialprüfungsanstalt auf Schmutzlösevermögen und Schonung der Fasern* geprüft und mit hervorragenden Waschresultaten und Schonungsziffern belohnt!
Unverbindliche Beratung durch unsere Laboratorien und Wäschereisachverständigen, Lieferung individueller Waschanleitungen.

* Nur die Henkel-Produkte allein enthalten den patentierten Faserschutz «Fiberprotect»!

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

Henkel

Schweizer Hotelier sucht für Wintersaison 1958/59 oder nach Übereinkunft **Hotel** in Wintersportgebiet des Berner Oberlandes, Graubündens oder anderes Angebot in

Direktion, Pacht oder evtl. Kauf

(nach Versuchszeit)

zu übernehmen.

Offerten unter Chiffre D P 1154 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, gewandter

Oberkellner

(Schweizer), deutsch, französisch, englisch und holländisch sprechend, **sucht Saisonstelle.** Tessin oder Genferseegebiet bevorzugt. Offerten unter Chiffre C 10001 Z an Publicitas, **Zürich 1.**

Ich suche
für meinen 16jährigen Sohn eine geeignete

Koch-Lehrstelle

in gutrenommiertem Hotel, wo er den Beruf gründlich erlernen kann. Anfragen sind erbeten an Jak. Lüscher, Metzgerei, **Horw** (Luzern), Telephon (041) 20895.

Junge, tüchtige, sprachenkundige

Barmaid sucht gute Saison-Stelle

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre T. A. 1187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme

dynamique, de confiance, bonne présentation, ayant formation hôtelière complète, **cherche poste de confiance, éventuellement gérance.** Peut être secondé par sa femme. Libre dès juillet.
Faire offres sous chiffre PN 10064 LB à Publicitas **Lausanne.**

Hotel-Direktor

mit fachtüchtiger Ehefrau, in sämtlichen Sparten der Hotellerie versiert, **sucht sich neuen, selbständigen Wirkungskreis.** Fähigkeitsausweis vorhanden. Offerten unter Chiffre H D 1256 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School
(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, **Zürich 6,** Tel. 266768.

Hotel-Direktor

gesucht
für neuerbautes, 75-Betten-Hotel in der Stadt Luxembourg auf 1. Juli 1958. Offerten mit Referenzen und Photo an Dr. E. Schumacher, Pharm., **Luxembourg,** 110, rue A. Fischer.

Tüchtige

Buffetdamen

für sofort gesucht. Offerten unter Chiffre T B 1300 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Zu übernehmen gesucht

in Gerance oder Pacht

Hotel-Restaurant, oder nur Restaurant, kein Kleinbetrieb. Fachehepaar mit Eigenkapital, integer, bereist und initiativ. Fähigkeitsausweis A. Übernahme könnte sofort geschehen. Offerten unter Chiffre G P 2926 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gebildete Frau, sprachenkundig, mit Zürcher Fähigkeitsausweis, **sucht zwecks weiterer Ausbildung Stelle als**

Stütze des Patrons

in Restaurant oder Hotelbetrieb. Vorzugsweise in Zürich, würde aber auch für Saison auswärts gehen. Offerten unter Chiffre S P 1255 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, versierter **Wirt** mit Fähigkeitsausweis **sucht sich zu verändern.** In Frage kommt

Gérance oder Pacht

Offerten unter Chiffre G P 1176 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für das Royal-Hotel Marble Arch, London

Chefs de rang

Ausführliche Offerten mit Referenzen und neuester Photo sind zu richten an Mr. A. Giordano, Gen.-Man.

Cherchons

cuisinier

sérieux disposant caution, désirant reprendre à son compte restauration française, menu et carte (spécialités à lancer). Ecrire à l'Hôtel-Pension Kaufmann, **Genève.**

Gesucht in Jahresgeschäft

II. Sekretär

oder nicht zu junger

Büro-Praktikant

Deutsch, Franz. und Englisch erforderlich. Offerten mit Zeugniskopien, Altersangabe und Gehaltsansprüchen an Postfach 33652, **Thun.**

On demande
pour institut de jeunes filles (section ménagère):

chef expérimenté ou cuisinière-chef

capables d'enseigner la cuisine et la pâtisserie. Sérieuses références demandées. Entrée 15 septembre. Adresser offres et conditions sous chiffre C F 1310 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Interessant!

A vendre dans station valaisanne réputée

Bar-Dancing-Tea-Room

avec immeuble (9 chambres) et materiel d'exploitation complet, pour le prix de Fr. 128000. –. Facilités à preneur sérieux. S'adresser case post. 127, **Martigny-Ville.**

Garten-Hotel, Winterthur

sucht per sofort

Etagenportier

Jahresstelle. Offerten an G. Sommer.

Gesucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Commis de rang

Offerten an Postfach 4632, **Vitznau.**

Stadtrestaurant (Restaurant français) **sucht in Saison- oder Jahresstellen**

Restaurationskellner

(Commis de rang) oder

Restaurationstöchter

jüngere, service- und sprachenkundig

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Restaurant Schwanen, **Luzern.**

Mürren

(100 Jahre Kurort) sucht für die Monate Juli und August

DUO

das abwechslungsweise in vier Hotels Tanzmusik spielt oder zum Nachmittags-Tee konzertiert. Offerten mit Referenzen sind zu richten an Kur- und Verkehrsverein **Mürren,** Berner Oberland, Tel. (036) 34681.

Gesucht auf 1. Juni

Köchin oder Tochter

mit guten Kochkenntnissen in neuzeitlichen und gut eingerichteten Betrieb mit angenehmen Arbeitsverhältnissen. Offerten erbeten an Tea Room Flamingo, Herrengasse 22, **Bern.**

Gesucht
ab sofort: junge, sprachengewandte

Hotel-Sekretärin

in Jahresstelle. Offerten mit Lichtbild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Kurhaus Sanrocco, **Lugano**, Tel. (091) 27181.

Gesucht
ab sofort: junger

Commis de cuisine

Offerten mit Lichtbild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Kurhaus Sanrocco, **Lugano**, Tel. (091) 27181.

Hôtel 1er rang, région du Léman
cherche pour longue saison

chef de salle et restaurant

(maître d'hôtel)

avec capacités nécessaires et sachant les langues principales. Offres avec références sous chiffre L E 1230 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Erstklassiges Haus am Thunersee
sucht für lange Sommersaison

Chef de service-Obersaaltochter
Service-Anfängerinnen

Offerten mit Unterlagen unter Chiffre E H 1265 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
eine selbständige

Barmaid-Rest.-Tochter

sprachenkundig, ab 2. Juni bis ca. 20.–25. September. Bei Zufriedenheit auch wieder Winterstelle. Eilofferten an Hotel La Margna, **St. Moritz.**

Hotel 90 Betten am Thunersee
sucht für Sommersaison sprachenkundige

Sekretärin

für Journal, Kassa und Réception sowie sprachenkundige

Barmaid-Anfängerin

Offerten mit Bild an Hotel du Lac, **Gunten.**

Gesucht per sofort:

Zimmermädchen
2 Küchenmädchen
Küchenbursche

Gutbezahlte Stellen. Offerten an Hotel-Restaurant Sonne, **Andermatt**, Tel. (044) 67226.

Hotel Schweizerhof, Olten

sucht per 15. Mai

Serviertochter
Kellner
Beide tranchier- und flambierkundig sowie Englisch- und Französischkenntnisse
Service-Anfängerin
Buffetdame

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtiger

Küchenchef
restaurationskundig. Hoher Lohn. In der Zwischensaison als **Alleinkoch**
Koch
auch Ausländer
Saaltochter und -Praktikantinnen
Küchen- und Officemädchen

Offerten gefl. an Hotel Staubbach, **Lauterbrunnen.**

Gesucht
für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle, in erstklassiges Haus am Thunersee

Köchin oder Anfangsköchin

Offerten mit Unterlagen unter Chiffre T S 1266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Abfall-Boy
crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailliert, Tretmechanik, Höhe 58 cm
Stück nur . . . . . **Fr. 69.–**
Bestellen Sie heute noch!
Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Gesucht
per sofort

Hotel-Sekretärin

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an A. Trees, Strandhotel Engelberg, **Twann** (Bielersee).

Wir suchen für sofort:

Saaltochter
sprachenkundig
Buffettochter
Hotelsekretärin
evtl. **Praktikantin**

Offerten erbeten an Familie Frei, Hotel Bären, **Interlaken.**

Gesucht
in Erstklasshotel nach Graubünden von Mitte Juni bis Mitte September:

Commis de rang
Saaltochter
Commis de cuisine

Bei Zufriedenheit lange Wintersaison zugesichert. Offerten unter Chiffre R S 1280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Sommersaison 1958 für unser
Hotel Carmenna in Arosa

Koch erstklassig
Commis de cuisine
Sekretärin
Serviertöchter
Buffetburschen
Kellerbursche
Küchenmädchen

Offerten bitte an Hotel Carmenna, **Lugano.**

Gesucht per sofort 2 junge

Commis de cuisine

Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien an Hotel Minerva, **Lugano.**

Gesucht per sofort in Jahresstelle tüchtiger

Entremetier

Geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo sind zu richten an
F. Liechti, Hotel Wächter, Bern.

Gesucht
per 15. Mai in modernen, lebhaften Betrieb tüchtiger

Commis de cuisine
Guter Lohn
Portier
willig und zuverlässig
Zimmermädchen
sauber und tüchtig
Buffetdame oder -tochter

Jahresstellen. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Gute Behandlung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Falken-Volkshaus, **Solothurn**, Tel. (065) 26414.

Gesucht
in Grossrestaurant nach Zürich in Jahresstelle zuverlässiger

Buffet-Kellerbursche

per 15. Mai. Offerten erbeten an W. König, Restaurant Zeughauskeller, Paradeplatz 28a, **Zürich.**

Gartenmöbel
Gartenstühle
Gartenschirme
günstiger direkt vom Hersteller
Beutler, Wichtrach
Tel. (031) 68 21 52

Inserieren bringt Gewinn

Hotels, Pensionen
Restaurants
Tea-rooms
fortwährend f. meine Kundschaft **zu kaufen oder zu pachten gesucht.**
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, **Bern,** Telephon (031) 3 53 02.

Wussten Sie schon

dass Sie im

Möbelhaus Zypresse AG.

am vorteilhaftesten kaufen!

Prachtvolle

2-3-Zimmer-Aussteuer

(Messe-Modell) handwerkl. gearbeitet, **Doppelschlafzimmer mit Umbau**, schwere Ausführung, kompl. mit Ia Marken-Bettinhalt, Pat.-Matratzen, Schoner, Obermatratzen, Halbflaumdecken u. Pfulmen, Bettüberwurf, Frisierhocker, **Woll-Bettumrandung**, 3teil., Wand- oder Nachttischlampen sowie Deckenlampe. **Alles in feinster Aussteuer-Qualität.** Buffetschrank, Nussbaum/Pyr. mit Spiegelbar; Auszugtisch, Bl. Nussb.; 4 Sessel mit Sitzkissen; mod. Polstergruppe, 3teilig; Salontisch, Ständerlampe mit prächt. Schirm; Radiotischli, Blumenhocker, schwerer **Wollteppich**, ca. 2 × 3 m, durchgeweben, Hutauflage, Spiegel, Schirmständer, Korridorlampe, massiv. Küchentisch m. Inlaid sowie 2 Tabourets. **Die fabrikneue Aussteuer in tadelloser Ausführung mit 10jähr. Garantie auch auf Bettinhalt** kostet

nur Fr. 4280.—.

Teilzahlung möglich. Bei Barzahlung noch 5% Rabatt. **Versäumen Sie nicht, diese Aussteuer zu besichtigen, Sie werden überrascht sein von diesem Angebot!** Verlangen Sie bitte Referenzliste.

Möbelhaus Zypresse AG.
Zypressenstrasse 85,
Zürich 4, Tel. (051) 276244.

ACHTUNG
garantiert einmalig für 1958. Ich liquidiere
fabrikneue
Gartenschirme
2 m Durchm. Knickbar mit allen Varianten **samt Betonsockel,** 20–25 kg, für nur
Fr. 58.—
Meine Käuferreferenzen für Qualität u. Bedienung: Hotels Seiler, Zermatt, 57 Stück; Hotel Waldhaus, Flims, 20 Stück; Hotel Trübsee, 10 Stück etc. **Rud. Tschudi,** Fabrikation, **Schwanden** GL, Tel. (058) 71760.

Inserieren bringt Gewinn

Ankauf und **Verkauf** von **Neu** und **Alt**
Hotel- und Wirtschaftsmobiliar
Übernehme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, Thun.

Zu verkaufen
einige erstklassige

Hotel-Schlafzimmer in Eschenholz

zu Engros-Preisen. P. Müller, Möbelwerkstätten, **Ebikon,** Tel. (041) 62843.

Hotel Paxmontana, Flüeli OW
sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Saaltochter

sprachenkundig (Muttersprache Deutsch). Offerten mit Zeugniskopien an Hilfiker Kurt, Dir. Hotel Paxmontana, **Flüeli** OW.

Gesucht
freundliche, sprachenkundige, im Speiseservice bewanderte

Serviertochter

Hoher Verdienst. Geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Alpina, Luzern.

Erstklasshaus in St. Moritz
sucht für kommende Sommersaison

Chef-Entremetier
Commis de cuisine

Guter Lohn. Offerten unter Chiffre E M 1289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshaus in St. Moritz
100 Betten, **sucht für Sommersaison**

Küchenchef

evtl. **Chef-Saucier**

Hotel Belvédère, **St. Moritz.**

Gesucht per sofort
fachtüchtige, sprachenkundige

Barmaid

nicht über 33 Jahre alt. Offerten unter Chiffre P S 1294 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Garten-Hotel, Winterthur
sucht per 1. Juli

Sekretärin

Journalführerin für Kassa, Réception

Offerten an G. Sommer.

Gesucht

Saaltochter

für die Sommersaison. Eintritt 20. Mai oder nach Übereinkunft. Gleichzeitig könnte auch

Saal-Praktikantin

eintreten. Hotel-Kurhaus, **Kandersteg.**

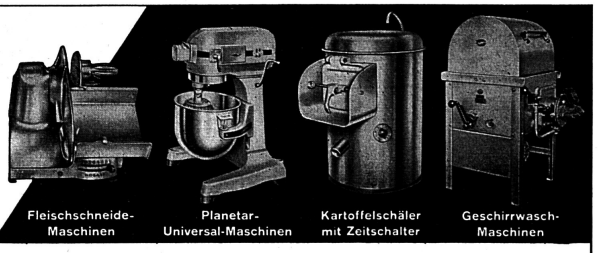
Erstklasshaus am Vierwaldstättersee
sucht für lange Sommersaison, evtl. auch in Jahresstelle, jüngeren

Buchhalter-Kontrolleur

Interessantes und vielseitiges Arbeitsgebiet für initiativen und strebsamen jungen Mann. Eintritt sofort. Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre V W 1295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Unentbehrlich für Ihre Küche sind . . .

Modelle in verschiedenen Grössen



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

Hobart

Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:
HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH Stockerstrasse 45
VERKAUF - SERVICE Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48

Filialen in:	St. Gallen	Lausanne	Locarno
	Rorschacherstr. 48	Avenue Vinet 33	Piazza Grande 11
	Tel. (071) 22 70 75	Tel. (021) 24 49 49	Tel. (093) 7 43 79

Besuchen Sie den HOBART-Stand 101 an der BEA 1958 (Ausstellung in Bern vom 3. bis 13. Mai 1958)

Wir suchen:

aufgeschlossenen, tüchtigen Mitarbeiter(in) als

Assistent(in) unseres Einkaufschefs

Evtl. Absolvent einer Hotelfachschule mit kaufm. Vorbildung. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich mit dem Lebensmitteleinkauf eines Restauration-Grossunternehmens vertraut zu machen. Wir erwarten von Ihnen die Fähigkeit sich anzupassen, Diskretion und Einsatzbereitschaft.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an

MÖVENPICK

Zentraleinkauf, Seestrasse 160, **Zürich 2.**

Gesucht
für Hotel am Zürichsee: tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

(Stütze des Patrons, Vertrauensposten)

Saison bis Ende Oktober. Eintritt 1. Juni evtl. früher. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an W. Elsener, Hotel Belvoir, **Rüschlikon.**

Gesucht

Alleinkoch

in gutes Speiserestaurant in St. Gallen. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre A K 1192 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht junge, flinke

Buffettochter

in alkoholfreien Tea-room. Wir bieten seriöser Tochter gutbezahlte Stelle und angenehme Arbeitsbedingungen. Geschäft wird um 7 Uhr abends geschlossen. Schriftliche Offerten mit Bild erbeten an Frau R. Unternährer, **Brünig.**

Gesucht

Patissier sowie Hilfskoch

Zuschriften an Dr. K. Gademann, Höhenweg 60, **St. Gallen.**

Erstklasshotel in Lugano
sucht für sofort bis Ende Oktober:

Entremetier
Patissier
Aide de cuisine
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre L U 1203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshaus in Arosa
sucht für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte September):

Küchenchef
Köchin
(Jahresstelle)
Argentier
Officepersonal
Küchenbursche
(bis Ende Oktober)
Serviertöchter
(bis Ende Oktober)
Sekretärin
Keller-Hausbursche
(Jahresstelle)

Offerten sind zu richten an Golf- und Sporthotel Hof Maran, **Arosa.**

Gesucht
tüchtiger, selbständiger

Entremetier

(Gardemanger)

Guter Lohn. Geregelte Freizeit.

Restaurant Frascati, Seefeldquai 1, **Zürich,** Telephon 326805.

Sporthotel mit 50 Betten
sucht für Sommer- und Wintersaison

Küchenchef - Alleinkoch

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Postfach 140, **Davos.**

Für Hotels und Pensionen

Einer- und Doppelschlafzimmer zu

Schlagerpreisen

zum Beispiel

Einerzimmer

in schönem Hartholz, hell, bestehend aus: geräumiger Schrank, schöne Kommode, Spiegel mit Konsole, Nachttisch mit Büchernische und solidem Bett,

nur Fr. 470.-

Doppel-Schlafzimmer

in gleicher Ausführung

nur Fr. 650.-

Sehr guter

Bettinhalt

mit Einlagematratze, 10 Jahre Garantie

nur Fr. 200.-

Teilzahlung möglich. Verlangen Sie sofort Abbildungen

Möbelhaus Stauffacher

M. Müller, Hallwylstr. 6, **Zürich,** Tel. 276828.

Hotel allerersten Ranges
sucht für lange Sommer- und Wintersaison tüchtige

Barmaid

und bestausgewiesenen

Patissier

Offerten unter Chiffre A H 1206 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wanted for Oberoi Hotels, India

three junior managers

Apply to H. Tuor, Riviera Hotel, **Beyrouth** (Liban).

LONDON
First class French Restaurant in the West End requires

Commis de cuisine

Applicants at the age of 21 to 28 with not less than three years training are invited to submit applications to J. K. Berkmann, «Le P'tit Montmartre», 15, Marylebone Lane, **London, W. 1.**

LONDON
«**West-End**» **Gross-Hotel** (Luxusklasse) **sucht** für baldigen Eintritt (Mai):

Chef de partie
Entremetier
Saucier
Patissier
Tournant
Gardemanger

Mindestalter 23 Jahre und 5jährige Erfahrung. Arbeitsbewilligung wird besorgt; 12monatige Verpflichtung bei Kontrakt. Offerten mit Kopien, Lichtbild, Personalien und Salär sind zu richten an The Carlton Berry Company Ltd., 143 Grand Buildings, Trafalgar Square, **London W.C. 2.**

Offerten

von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht
zu baldigem Eintritt

Buffet-dame

Geboten wird: gut bezahlte Jahresstelle; Zimmer mit fliessend Warmwasser. Geregelte Arbeitszeit. Offerten erbeten unter Chiffre OFA 4183 X an Orell Füssli-Annoncen, **Bern.**

Gesucht
in Sommersaison (1. Juni bis Ende September) **nach St. Moritz:**

Koch-Patissier
Restaurationskellner
Buffettochter
Wäscherin
2 Zimmermädchen
2 Lingeriemädchen
3 Officemädchen
Etagenportier

Offerten mit Zeugnisabschriften an K. Handschin, Hotel Monopol, **St. Moritz.**

Gesucht
in erstklassiges Privatsanatorium per 1. September

Patissier

kundig in Hotelentremets; in Dauerstellung, angenehme Arbeitsbedingungen, sowie per 1. Juni oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

oder eventuell junger **Patissier,** der sich in der Küche und am Herd weiter ausbilden möchte. Offerten an die Verwaltung Sanatorium Bellevue, **Kreuzlingen.**

Gesucht
per 1. Juni, eventuell vorher, in gutbezahlte Jahresstelle

Chef de service

(Stütze des Prinzipals)

Nur gut ausgewiesene Kraft, guter Organisator und sprachenkundig. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Referenzenangabe an Hotel Wilden Mann, **Bern.**

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft, in Jahresstelle

Serviertochter

(mit Sprachenkenntnissen bevorzugt). Offerten an Hotel Rhein, **St. Gallen.**

Gesucht
per sofort oder 1. Juni tüchtiger

Alleinkoch

Gutbezahlte Stelle. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Restaurant Sonne, **Andermatt,** Telephon (044) 67226.

Gesucht
in gangbares Restaurant

Serviertochter

Französisch erwünscht. Offerten an Restaurant Ochsen, **Andermatt,** Tel. (044) 67154.

Nur Fr. 2525.- kostet diese leistungsfähige

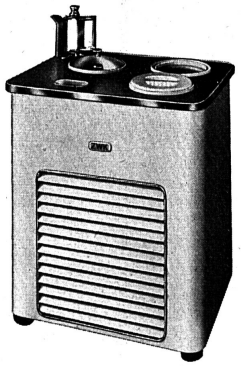
Klein-Glacemaschine

mit den grossen Vorteilen

- **geringe Aussenmasse:** 67x54x76 cm hoch
- **sofort betriebsbereit** (keine Sole)
- **pausenlose Glaceherstellung**
- **einfachste Bedienung**
- **geringe Wartung**
- **minimaler Stromverbrauch**
- **sofort lieferbar**

Speziell für den Kleinbetrieb geschaffen, aber auch als Ergänzungsanlage für den Grossverbraucher interessant.

Schreiben oder telephonieren Sie uns noch heute. Wir beraten Sie gern. Auf Wunsch vorteilhafte Zahlungserleichterungen



Thermofrigor AG., Birmensdorf (ZH)

Kühlanlagen und Apparatebau, Telephon (051) 954202

Hotel in Ascona sucht

Kaffeeköchin
Buffettochter
Saalkellner

Eintritt nach Übereinkunft. Saison bis Ende Oktober. Geregelte Freitage. Offerten sind erbeten unter Chiffre D R 1234 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Champfèr-St. Moritz für Sommersaison:

Saaltochter
Barmaid
Küchenmädchen
Officemädchen
Lingeriemädchen

Offerten an Dir. René Morger-Negri, Hotel Bristol, **Champfèr-St. Moritz.**

Hotel Braunwald in Braunwald (Glarus)

Sommer- und Winterbetrieb, **sucht für kommende Saison:**

Obersaaltochter
eventuell I. Saaltochter
Saaltöchter
Saalkellner
Commis de cuisine
Patissier-Aide de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien, Saläransprüchen und Photo sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
per sofort oder 1. Juni

Hausbursche-Portier

in Passantenhotel, evtl. Jahresstelle. Offerten mit Bild an Hotel-Restaurant Sonne, **Andermatt,** Tel. (044) 67226.

Gesucht auf Ende Mai

Alleinportier
nicht Italiener
Saaltochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Tochter
für die Küche, welche Gelegenheit hat, sich im Kochen auszubilden.

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, **Wengen** (Berner Oberland), Tel. (036) 34671.

Gesucht
für unsern Konzert-Tea-room, auf ca. 20. Mai:

Serviertochter

sowie

Saaltochter

Lange Saison. Guter Verdienst. Hotel Schweizerhof, **Kandersteg,** Berner Oberland.

Gesucht zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft:

Küchenchef
Chefs de partie
Generalgouvernante
Wäscherin-Stopferin
(vollautomatische Maschinen)
Buffetdame-Officegouvernante
Serviertochter
Casserolier
Küchenmädchen

Offerten sende man bitte an die Direktion des Hotel Bellevue au Lac, **Hilterfingen.**

Gesucht zuverlässiger

Alleinkoch oder
Aide de cuisine
Serviertochter
sehr grosser Verdienst
Haus- und Zimmermädchen
Gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten an Hotel-Restaurant Schwanen, **Wil,** St. Gallen. Tel. (073) 60155.

Gesucht
in modernst eingerichtetes Palace-Hotel in Baghdad (120 Betten): tüchtiger, möglichst verheirateter

Direktor

ohne Kinder. Gefl. Offerten unter Chiffre W R 1223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 19

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Alleinkoch, gut ausgewiesener, restaurationskundig, für lange Sommersaison gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Auskunft Tel. (041) 841355. (655)

Chef de garde und **Chef de partie** gesucht vom Grand Restaurant Markthalle, **Basel.** Stellenantritt nach Übereinkunft. Tel. 229663. (652)

Gesucht von Hotel Nähe Luzern: **Saal-Serviertochter, Zimmermädchen, Hilfsköchin, Hausbursche-Portier.** Offerten an Hotel Rössli, **Alpnachstad.** (647)

Gesucht: Buffettochter oder **-bursche.** Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Posthotel Rössli, **Gstaad.** (645)

Gesucht Commis de cuisine oder **Köchin** auf 15. Mai oder nach Übereinkunft in gutgeführtes Kurhaus mit Restaurationsbetrieb. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre OFA 31930 A an Orell Füssli-Annoncen AG., **Basel 1.** [554]

Gesucht für Sommersaison nach Bürgenstock, auf 9. Juni oder nach Übereinkunft: **Küchenchef, Hilfskoch** oder **Köchin, Portier-Chauffeur,** sprachenkundig, **Saal-Restauranttochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen.** Auf Anfang Juli: **Bureaupraktikantin, Glätterin-Lingère.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Durrer-Traxler, **Kerns** (Obwalden), Tel. (041) 85 12 14. (654)

Gesucht für Sommersaison: **Saaltochter, Anfangssaaltochter, Bureaupraktikantin, Office-** und **Küchenmädchen.** Hotel 50 Betten. Eintritt Ende Juni. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Streiff-Juventas, **Arosa.** (653)

Gesucht in Jahresstelle: tüchtiger **Alleinkoch** oder **Köchin.** Angenehmer Posten sowie **Sekretärin,** evtl. **Anfängerin.** Offerten sind zu richten an Hotel Vögelinsegg, **Speicher** (Appenzell). (651)

Gesucht: Barmaid sowie **Restauranttochter** mit Barkenntnissen. Eintritt nach Übereinkunft. Handgeschriebene Offerten mit Bild an Hotel Schützenhaus, **Stansstad.** (656)

Gesucht eine nette **Tochter** zur Besorgung der Privathaushaltung, mittlere Küche. Gelegenheit im Service mitzuhelfen. Hotel Bären, **Langenthal.** [555]

Gesucht für Ferienablösung (Monat August): tüchtiger **Kellermeister-Warenkontrolleur** nach Biel. Offerten mit Zeugnissen und Photo sowie Lohnansprüche an Bahnhofbuffet **Biel.** (657)

Saaltochter, sprachenkundig, Muttersprache Deutsch, gesucht für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Paxmontana, **Flüeli** (Obwalden). (649)

Sekretär(in) von Sanatorium in Graubünden gesucht. Dauerstelle mit guten Aussichten. Ausführliche Offerten mit Ansprüchen unter Chiffre 650

Stellengesuche - Demandes de places

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

Cuisine und Office

Ehepaar sucht Stelle per sofort in Lugano: **Frau** als **Küchenmädchen, Mann** als **Küchenbursche.** Offerten an Frau Donateo, Via San Gottardo 20, **Lugano.** (11)

Koch, gesetzten Alters, sucht Stelle neben Chef oder allein. Offerten unter Chiffre Q 50947 G an Publicitas **St. Gallen.** [789]

Küchenchef, gesetzten Alters, tüchtiger, solider und in allen Teilen seines Berufes versierter Fachmann, sucht Jahres- oder längere Zweisaisonstelle in gutem, mittlerem Hause. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 496

Küchenchef sucht Aushilfsstelle. Offerten unter Chiffre C 50954 G an Publicitas **St. Gallen.** [788]

Küchenhilfe, 23jähriger, Italiener, flink und ehrlich, gewandt in allen Küchenarbeiten, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre F 36213 Lz an Publicitas **Luzern.** [790]

Salle und Restaurant

Barmaid, berufstüchtige, mit guten Fremdsprachenkenntnissen, momentan im Ausland tätig, sucht für Sommersaison Stelle in nur gute Dancing- oder Hotelbar mit Musik. Offerten unter Chiffre 14

Kellner, Schweizer, 4 Sprachen, service- und mixkundig, gute Referenzen, sucht Stelle in gutes Restaurant oder Bar-Dancing. Offerten unter Chiffre N 32865 an Publicitas **Lugano.** [787]

Saaltochter, Ausländerin, sprachenkundig, seit mehreren Jahren in der Schweizer Hotellerie tätig, sucht für sofort oder 15. Mai guten Wirkungskreis in einem guten Hotel-Restaurant. (Lugano, Luzern, Bern bevorzugt.) Offerten unter Chiffre 12

Etage und Lingerie

Lingeriegouvernante sucht Stelle für sofort. Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre 10

Zimmermädchen, fleissiges, sucht Saisonstelle in grösseres Hotel. Offerten unter Chiffre 13

Divers

Wiener sucht auf 1. Juni Stelle als **Commis de rang** oder evtl. als **Portiergehilfe.** Offerten an Wolf J. Klette, Argentinierstrasse 31, **Wien IV.** (15)

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

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

Jahresstellen

7054 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Basel.
7079 Saal-Restauranttochter oder Kellner, sprachenkundiger, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
7081 Buffettochter, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
7092 Buffetdame, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
7093 Saal-Restaurantkellner oder Saal-Restauranttochter, sprachenkundig, sofort, Hotel 60 Betten, Innerschweiz.
7109 Koch oder Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Bern.
7114 Restauranttochter, deutsch, französisch, englisch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Walensee.
7119 Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
7152 Küchenchef, eventuell auch Aushilfe, sofort, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
7165 Lingeriegouvernante, Buffettochter oder -praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
7169 Serviertochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Bielersee.
7170 Zimmermädchen, sofort, kleineres Hotel, Klosters.
7177 Buffettochter, Zimmermädchen, Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Bern.
7180 Chauffeur, sprachenkundiger, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
7183 Köche, sofort, Grossrestaurant, Aarau.
7184 Kaffeeköchin, 15. Mai, Zimmermädchen-Tournante, sprachenkundig, 1. Juni, Erstklasshotel, Luzern.
7198 Commis de cuisine, Partiekoch, Chef de rang, Serviertochter, Bureaupraktikantin, letztere drei englisch sprechend, sofort, Restaurant, Luzern.
7213 Buffettochter eventuell Anfängerin, Barpraktikantin, Commis de cuisine, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Luzern.
7221 Bureaupraktikantin oder -praktikant, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Luzern.
7227 Küchenchef-Alleinkoch oder Commis de cuisine, Haus-Zimmermädchen, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Ostschweiz.
7230 Alleinkoch, 1. Juni, Hotel 100 Betten, Zürich.
7231 Etagenportier, 15. Mai, Sekretärin-Journalführerin, 1. Juli, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
7233 Demi-chef, Chef de rang, deutsch, französisch (englisch) sprechend, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
7235 Serviertochter, sofort, kleineres Hotel, Ostschweiz.
7237 Buffetdame, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
7238 Buffetdame oder -tochter, sofort oder nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Basel.
7239 Koch oder Köchin, jungkoch, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
7241 Küchen-Officemädchen, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Vierwaldstättersee.
7254 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
7255 Alleinkoch, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
7262 Buffettochter-Mithilfe im Service, sofort, Serviertochter, 15. Mai, kleineres Hotel, Zürichsee.
7264 Hausmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
7267 Restauranttochter, sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
7281 Commis de cuisine, Bureaupraktikantin, sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
7291 Küchenbursche, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Appenzell.
7292 Portier-Kondukteur, Saal-Restauranttochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 75 Betten, Ostschweiz.
7294 Commis de cuisine, 15. Mai, mittleres Passantenhotel, Basel.
7325 Restaurantkellner, sofort, Restaurant, Basel.
7338 II. Sekretär oder Praktikantin (nicht zu jung), sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
7344 Zimmermädchen, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Luzern.
7355 Koch neben Chef, sofort, Glätterin-Mithilfe in der Lingerie, 1. Juni, mittelgrosses Hotel, Basel.
7385 Chefkoch oder Köchin, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.
7393 Commis de cuisine, 20. Mai, Lingère, 15. Mai, Hotel 85 Betten, Kanton Wallis.
7395 Restaurantkellner, 1. Juni, Hotel 60 Betten, Kanton Baselland.
7397 Chasseur, Chasseur-Telephonist, sofort, Hotel 110 Betten, Luzern.
7411 2 Kellner oder Restauranttöchter, 1. Juni/15. Juni, mittelgrosses Hotel, Basel.
7415 Restauranttochter, deutsch, französisch (englisch) sprechend, sofort, kleineres Hotel, Basel.
7416 Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
7420 Buffetdame, 2 Kellner oder Restauranttöchter, flambier- und tranchierkundig, deutsch, französisch, englisch sprechend, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
7458 Buffettochter, Sekretärin, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

Sommersaison

7056 Etagenportier, Officegouvernante eventuell Anfängerin, Barmaid-Hallentochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
7063 II. Sekretär, Koch (guter Commis de cuisine oder Chef de partie), Chef de rang mit Barkenntnissen, Commis de rang mit Praxis, Zimmermädchen, Etagenportier, 2 Küchenmädchen, 2 Officemädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7073 Küchenchef-Alleinkoch, Bäcker-Konditor, Commis de salle oder Saalpraktikantin, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
7076 Saaltöchter oder Kellner, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Luzern.
7078 Köchin oder Hilfsköchin oder Kochpraktikantin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Interlaken.
7084 Hausbursche, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 125 Betten, Innerschweiz.
7087 Saaltochter, Zimmermädchen, Officemädchen, Sommersaison, eventuell auch für Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Arosa.
7090 Sekretärin oder Anfangssekretärin, englisch sprechend, sofort, Hotel 50 Betten, Lugano.
7091 I. Sekretärin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Moritz.
7094 Serviertochter, Hilfsköchin oder Küchenmädchen, Hausmädchen, sofort, Küchenchef oder Chefköchin, Restauranttochter, Ende Mai, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
7107 Buffetdame, Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
7110 Saaltöchter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Tessin.
7112 Alleinkoch oder Alleinköchin, Anfang Juni, Hotel 50 Betten, Wallis.
7115 Telephonist, Chasseur, Zimmermädchen oder Hilfszimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Badeort, Kanton Aargau.
7121 Kellner oder Serviertochter, Commis de cuisine oder Hilfsköchin, sofort, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
7123 Sekretärin, sprachenkundige, eventuell für Jahresstelle, Commis de cuisine, Mai, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
7125 Chef-Patissier, Chef de cuisine, Entremetier, Tournant, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotels, Kanton Wallis.
7130 Patissier, Sekretärin oder Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
7132 Telephonist-Stellvertreter des Concierges, Chasseur, Etagenportier, Zimmerkellner, 2 Chefs de rang, Chef-Gardemanger, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
7139 Hausbursche oder Anfangsportier, deutsch sprechend, Restauranttochter, sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
7141 Bureautochter, eventuell Anfängerin, Barmaid, Restauranttochter oder -kellner, Economatgouvernante, Buffettochter-Kaffeeköchin, Officemädchen, Tochter für Wäscherei und Lingerie (automatische Waschmaschine), Zimmermädchen, Privat-Personalzimmermädchen, Etagenportier, Kondukteur für Privatbahn, Winebutler, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
7153 Saaltöchter, Portier, Wäscherin, Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Kanton Graubünden.
7158 Lingère, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Saaltöchter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Kanton Graubünden.
7162 Chefs de rang, Commis de cuisine, Hallentochter, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
7166 Lingère, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Waadt.
7173 Saaltöchter, Mitte/Anfang Juni eventuell Juli, Koch, Anfang Juli, Koch, Maschinenwäscher, eventuell auch für Gartenarbeiten, Mitte Juli, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
7181 Anfangszimmermädchen, Saal-Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
7186 Sekretär-Réceptionist, deutsch, französisch, englisch sprechend, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
7188 Selbständige Restauranttochter-Barmaid, sprachenkundig, Ende Mai, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
7191 Alleinkoch, sofort, kleineres Hotel, Vierwaldstättersee.
7193 II. Oberkellner, Chef-Régimier, Anfangs Juni, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
7195 Saaltochter, Saalpraktikantin, Office-Lingeriehilfe, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7203 Köchin oder Hilfsköchin, eventuell Küchenmädchen, Serviertochter, sprachenkundig, Buffettochter, eventuell Anfängerin, Barmaid, Sommersaison, kleineres Hotel, Kanton Graubünden.
7207 Zimmermädchen, Officemädchen, Journalführerin, Lingère, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
7212 Oberkellner, sofort, Hotel 40 Betten, Lago Maggiore.
7217 Tea-room-Tochter, Tea-room-Praktikantin, Saaltöchter, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
7222 Zimmermädchen, Etagenportier, Chasseur, 9. Juni, Bureaufräulein, 15./20. Mai, Patissier, 20. Mai, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
7251 Köchin, Küchenmädchen, 15. Juni, Hausbursche, 1. Juni, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
7256 Hilfsköchin neben Chef, Küchen-Gartenbursche, Saaltochter oder -praktikantin, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Innerschweiz.
7261 Köchin, sofort, kleineres Hotel, Brienzersee.
7268 II. Sekretärin, nach Übereinkunft, Etagenportier, Deutsch, Französisch (Englisch), 20. Mai, Hotel 90 Betten, Kanton Wallis.
7270 Chef de réception, I. Saaltochter, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lugano.
7273 Alleinkoch oder Chefköchin, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Innerschweiz.
7276 Saaltochter, Restauranttöchter oder -kellner, alle sprachenkundig, Buffettochter, auch Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
7280 II. Oberkellner, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Interlaken
7283 Saaltöchter, 25. Juni/1. Juli, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
7284 Kellner, Küchenchef, Serviertochter, Officemädchen, 20. Mai, kleineres Hotel, Berner Oberland.
7288 Chef de partie oder Commis de cuisine, sofort, Hotel 45 Betten, Bielersee.
7289 Anfangs-Zimmermädchen, Anfang Mai, Hotel 40 Betten, Kanton Schwyz.
7295 Hausbursche-Portier, Hilfskoch-Patissier, Anfang Juni, Hotel 100 Betten, Toggenburg.
7297 Anfangs-Saaltochter, 15. Mai, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
7298 Anfangs-Saaltochter, 15. Mai, Hotel-Kurhaus, Berner Oberland.
7299 Anfangs-Saaltochter, 15. Mai, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
7300 Saaltochter, Anfangs-Saaltochter eventuell Praktikantin, Officemädchen, 2 Küchenmädchen, Sekretärin-Praktikantin, Sommersaison, mittelgrosses Hotel, Arosa.
7306 3 Saaltöchter, 3 Zimmermädchen, Serviertochter, 2 Etagenportiers, 3 Küchenmädchen, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Arosa.
7324 Sekretärin, sofort, kleineres Hotel, Bielersee.
7327 Chef de partie, Commis de cuisine, Saaltöchter, Anfang oder Mitte Juni, Erstklasshotel, Engadin.
7330 Alleinkoch eventuell nur Aushilfe, Zimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikant(in), anfangs Juni, Hotel 55 Betten, Berner Oberland.
7334 Entremetier, Gardemanger, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Berner Oberland.
7336 Koch oder Commis de cuisine eventuell Hilfsköchin, Saal-Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7342 Küchenmädchen oder -bursche, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
7346 Barmaid, 2 Restauranttöchter, 3 Zimmermädchen, Ende Juni, kleines Hotel, Berner Oberland.
7352 Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, Alleinkoch oder Alleinköchin, 20. Mai, eventuell später, kleines Hotel, Berner Oberland.
7354 Zimmermädchen, sprachenkundiges, 20. Mai, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
7357 Köchin oder Alleinkoch, 1. Juni, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.
7358 Oberkellner, sofort, Winebutler oder Chef de rang, Chasseur-Tournant, 7. Mai, Glätterin, Mitte Mai, Erstklasshotel, Lugano.
7382 Portier-Kondukteur, Saalpraktikantin, Restauranttochter, Anfang Juni, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7388 Küchenchef, sofort, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
7389 Chef de réception, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
7391 Obersaaltochter, 18. Mai, Erstklasshotel, Berner Oberland.
7392 Hilfszimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
7396 Küchenchef, sofort, Hotel 65 Betten, Vierwaldstättersee.
7399 Köchin, Anfang Juni, Hotel 40 Betten, Kanton Wallis.
7400 2 Commis-Patissiers, 2 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Wallis.
7404 Patissier, Entremetier, Commis de cuisine, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
7407 Portier oder Anfangsportier, Anfangszimmermädchen, Lingerie-Hausmädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.
7417 Sekretär-Kontrolleur eventuell Sekretärin, sofort, Kursaal, Berner Oberland.
7418 Saaltöchter, sofort, Hotel-Kurhaus, Kanton Tessin.
7419 Sekretärin-Praktikantin, 1. Juni, Hotel-Kurhaus, Berner Oberland.
7423 Buffetdame oder -tochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
7424 Commis de rang, Chef de rang, Saaltöchter, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 140 Betten, Kanton Graubünden.
7428 Waren- und Bonkontrolleur, sprachenkundig, sofort, grösseres Restaurant, Luzern.
7429 Köchin oder Commis de cuisine, Alleinbuffetdame oder -tochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Luzern.
7431 Restaurant-Saaltochter, eventuell Anfängerin, sofort, kleines Hotel, Lago Maggiore.
7432 Sekretärin, Chef de partie, Tournant, Communard, Kellner, Saaltöchter, Nachtportier, Chasseur, Economat-Kellner-Gouvernante, Tournante-Gouvernante, Glätterin, Stopferin, Mitte/Ende Mai, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
7444 Chef de cuisine, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Patissier, Personalköchin oder -koch, Kaffeeköchin, Küchenbursche, Officebursche, Officemädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
7454 Junger Oberkellner oder Chef de rang, deutsch sprechend, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Lugano.
7456 Alleinportier, Mitte Juni, kleineres Hotel, Berner Oberland.
7460 Junger Sekretär oder Sekretärin, eventuell I. Sekretär, sofort oder nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Badeort, Kanton Aargau.
7461 Sekretär oder Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Kanton Wallis.

Lehrstellen

7325 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.

Aushilfen

7081 Kellermeister-Kontrolleur, Sekretär, sofort, für ca. 1 Monat (Ferienablösung), Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
7233 Portier-Tournant, 1. Mai, für ca. 3 Wochen, mittelgrosses Hotel, Basel.
7413 Koch oder Chef de partie, sofort, für Mai und Juni, Restaurant, Basel.
7455 Koch, sofort oder Mitte Mai, für ca. 1 Monat, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
7456 Serviertochter, Mitte Mai, für ca. 2–3 Wochen, kleineres Hotel, Berner Oberland.

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

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

9989 Une secrétaire de langue maternelle française, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9991 Une secrétaire, chef de cuisine, gouvernante d'économat, filles de salle, filles de bar, saison d'été, hôtel 95 lits, Alpes bernoises.
9997 Caissier-maîncouraintier, de suite ou à convenir, hôtel 120 lits, Alpes valaisannes.
8000 Sommelière de brasserie, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Lausanne.
8004 Chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine, chef de rang, garçon de cuisine, gouvernante générale, serveuse qualifiée, serveuse débutante, de suite, hôtel 80 lits, lac de Thoune.
8024 Femme de chambre, de suite, place à l'année, hôtel 90 lits, lac Léman.
8031 Jeune chasseur, Suisse, apprenti sommelier, de suite ou à convenir, hôtel 180 lits, lac Léman.
8035 Cuisinier seul, femme de chambre, entrée 20 juin, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8038 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8042 Chef de garde, de suite, place à l'année, grand restaurant, Genève.
8045 Commis de cuisine, de suite, places à l'année, grand hôtel, Vaud.
8046 Commis de cuisine, Suisses, de suite, grand restaurant, Bruxelles.
8047 Portier de nuit, de nationalité suisse, fille d'office, de suite, places à l'année, hôtel 100 lits, Vaud.
8049 Chef de cuisine, très qualifié, de suite, hôtel 50 lits, Vaud.
8050 Sommelière, connaissant les deux services, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Lac Léman.
8053 Fille de buffet-office, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Vaud.
8054 Commis de cuisine, de suite, saison d'été, hôtel 80 lits, Vaud.
8062 Lingère qualifiée, fille de comptoir, de suite ou à convenir, grand restaurant, Fribourg.
8066 Sommelière, de suite, place à l'année, restaurant, Neuchâtel
8067 Cuisinier, saison d'été, hôtel 32 lits, Alpes vaudoises.
8068 Cuisinier à côté du chef, commis de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel 200 lits, lac Léman.
8070 Une tournante, parlant français, qualifiée, de suite, saison d'été, hôtel moyen, Lausanne.
8071 Saucier, pâtissier, un(e) secrétaire, femme de chambre, juin, hôtel 160 lits, Alpes valaisannes.
8077 Débutante de salle, volontaire d'étage, fille de salle, portier conducteur, suisse, de suite, hôtel 55 lits, Alpes vaudoises.
8089 Chasseur téléphoniste, de suite, hôtel 60 lits, lac Léman.
8092 Chef de cuisine, entremétier, garçon pour la cafeterie, un(e) téléphoniste, femmes de chambre, de suite ou à convenir, saison d'été, grand hôtel, Alpes valaisannes.
8106 Sommelière, fille de salle, fille de cuisine, lingère, 20 mai, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
8112 Serveuse, connaissant les deux services, jeune chef de service, de nationalité suisse, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Vaud.
8116 Concierge, femmes de chambre, juin, saison d'été, hôtel 60 lits, Alpes bernoises.
8120 Chef de cuisine, qualifié, de suite, hôtel 40 lits, Alpes valaisannes.
8123 Pâtissier, chef de partie, fille de salle, garçon de maison, de suite, hôtel 80 lits, Alpes vaudoises.
8129 Sommelière, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Fribourg.
8132 Saucier, chef de partie, premier commis saucier, tournante de maison, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.

Erstklasshotel Graubündens
sucht
für Sommersaison (evtl. weitere Winter- und Sommersaisons) tüchtige
Sekretärin
für Journal, Kassa, Korrespondenz usw. Bewerberinnen mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben sind gebeten, Offerte mit Unterlagen und Lohnanspruch einzureichen unter Chiffre E N 1175 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Waldhaus Sils-Maria
sucht für Sommersaison
Lingeriegouvernante
Telephonist -
Stellvertreter des Concierge
Chasseur
Etagenportier
Chef Gardemanger
Zimmerkellner
1-2 Chefs de rang
Offerten erbeten an die Direktion. Bei Zufriedenheit und gegenseitigem Einverständnis Winterengagement im Chantarella, St. Moritz.

Hotel Montana, Oberhofen
sucht für Saison Mai bis Oktober:
jungen
Schweizer-Portier
Anfangszimmermädchen
Haus-Lingeriemädchen
Küchenmädchen
Guter Verdienst.
Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Familie Immer, Hotel Montana, **Oberhofen.**

Gesucht nach bestgehendes Passantenhotel
2 Buffetdamen
tüchtige
2 Serviertöchter und Kellner
restaurationsgewandt, sprachenkundig: Deutsch, Franz., Englisch
Zimmermädchen
2 Officemädchen
Eilofferten an Hotel du Lac-Hirschen, **Brunnen,** R. Achermann.

Gesucht in Jahresstellen:
Gardemanger
Entremetier
Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugniskopien an Hotel Bristol, **Bern.**

Gesucht in Jahresstelle tüchtiger
Alleinkoch oder Köchin
angenehmer Posten, sowie
Sekretärin
evtl. **Anfängerin.**
Offerten sind zu richten an Hotel Vögelinsegg, **Speicher** AR.

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

Hotel Bernerhof, Kandersteg
sucht auf 20. Mai noch
Journalführerin(führer)
Zimmermädchen
Officemädchen
Lingère u. Lingeriemädchen
Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Dir. P. H. Gantenbein, zurzeit **Weesen** SG, Tel. (058) 45 2 73.

Gesucht für die Sommersaison
Chef de réception oder I. Sekretär
mit gründlicher Ausbildung, guten Sprachkenntnissen und Umgangsformen. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre R S 1302 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht per 15. Juni:

Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine
Officegouvernante
Chef de rang
Demi-chefs de rang
Commis de salle
Conducteur
Kellerbursche
(deutsch sprechend)

Bei Zufriedenheit Winterengagement. Offerten an L. Gredig, Hotel Kronenhof, **Pontresina.**

Gstaad-Palace

sucht für Sommer- und Wintersaison

2 Commis-Patissier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten an die Direktion des Palace-Hotel **Gstaad.**

Gesucht für Sommersaison

Saucier
Gardemanger
Tournant
Angestelltenkoch
Commis de rang
Economat-
Keller-Gouvernante
Tournante-Gouvernante
Glätterin
Stopferin

Eintritt Mitte Juni oder nach Konvenienz. Gutbezahlte Stellen, evtl. auch lange Wintersaison. Offerten von qualifizierten Bewerbern (innen) mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch erbeten an Grandhotel Schweizerhof, **Lenzerheide.**

Hotel Waldhaus, Vulpera

sucht für Sommersaison:

Chef-Saucier
Chef-Régimier
Etagen-Gouvernante
Winebutler
Personal-Serviermädchen
Lingeriemädchen
Hilfs-Glätterinnen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man an die Direktion zu richten.

Parkhotel Bellevue, Lenk

Berner Oberland, **sucht auf kommende Sommersaison**

Sekretärin evtl. Sekretär
Patissier

Offerten an den Besitzer S. Perrollaz, Postfach, **Bern 25,** Tel. (031) 86322.

Wir suchen für unsere
Locanda Ticinese
tüchtigen

Chef de service

sprachenkundig, guter Restaurateur. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion Carlton Elite Hotel, **Zürich.**

Hotel & Kurhaus Bad Passug

(I. Kategorie, 120 Betten)
sucht für Sommersaison Ende Mai bis Mitte September:

Anfangs-Chef de réception
oder tüchtige Sekretärin
Officegouvernante
Entremetier
Commis de cuisine
Serviertochter
für Schwemme
Saaltochter
Chasseur
Hilfsportier
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion M. Maurer erbeten.

Hotels Seiler, Zermatt

suchen für Sommersaison 1958

Chef de cuisine	Commis de rang
Patissier	Caviste
Commis de cuisine	Saaltochter
Economat-Gouvernante	Terrassentochter
Kaffeeköchin	Telephonist
Chef de rang	Portier
Demi-Chef de rang	Zimmermädchen

Bestqualifizierte Bewerber sind gebeten, ihre Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion zu richten.

Wir suchen
für lange Sommer- u. Wintersaison bestausgewiesenen

Conducteur

Grand Hotel Regina, Grindelwald.

Haus allerersten Ranges in Basel

sucht tüchtigen

Entremetier

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre E H 1229 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Basel

in Jahresstelle jüngere

Buffetdame-Gouvernante

energisch und zuverlässig. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre B. G. 1267 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Restaurant du Palais de l'ONU à Genève

cherche

1er commis-pâtissier

et

commis de restaurant

Entrée de suite, horaire agréable, congé régulier samedi soir et dimanche. Faire offre avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire demandé à la Direction.

Küchenchef

selbständiger, für Hotel mit 80 Betten, Vierwaldstättersee, zu baldmöglichstem Eintritt
gesucht.

Gutbezahlte Stelle. Offerten unter Chiffre V S 1281 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pavillon Suisse EXPO Bruxelles

sucht per sofort

2 Chefs de rang
2 Commis de rang
2 Commis de cuisine
3 Serviertöchter

Eilofferten an Herrn Dr. Clar, Pavillon Suisse, **Bruxelles.**

Pour notre établissement de spécialités, brasserie, snack-bar, bierstube, salles de sociétés, **nous cherchons un**

chef de service-aide du patron

Place à l'année. Entrée au 1er juin 1958. Seuls les candidats connaissant à fond le service, de caractère agréable et à même de diriger le personnel sont invités à envoyer leur offre manuscrite ainsi que leurs copies de certificats et photo sous chiffre A P 1239 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Commis de cuisine

demandé pour grill-room

Bon salaire. Place à l'année. Hôtel d'Allèves, 13, Passage Kléberg, **Genève.**

Gesucht

junger Koch

für mindestens ein Jahr **nach England.** Gelegenheit, die Sprache zu erlernen, bei guter Anstellung, in erstklassiges Privathaus (Scarborough und London). Unterhalt frei. Guter Charakter ist Voraussetzung. Antritt Mitte Juli 1958. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an den Beauftragten: Oberst Fryer, Münsterplatz 8, **Bern.**

Pension in Pontresina

sucht auf 1. Juni für die Saison eine

Köchin

Guter Lohn. Offerten an Pension Kreis-Felix, **Pontresina.**

Hotel Chesa Grischuna, Klosters

sucht in Saison- oder Jahresstelle:

Buffetdame
Buffettochter per sofort
Lingère (Italienerin)

Hotel Weisskreuz-Belvédère, Klosters

sucht per 10. Juni, eventuell später:

Lingère
Buffettochter auch Anfängerin
Restaurationstochter
Saal-Praktikantin
Commis de cuisine
Oberkellner (für Juli/August)

Flughafen-Restaurant, Zürich-Kloten

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
2 Commis de rang
Buffettochter
Magaziner-Cavist

Offerten sind zu richten an: Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach, Zürich 58.

Gesucht

in Jahresstelle auf 15. Juni in kleineres Hotel mit Restaurations-Betrieb und à la carte

Küchenchef

Offerten mit Lohnansprüchen und Referenzen unter Chiffre K. U. 1272 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aide directrice
Filles de salle

demandées

par hôtel, Genève. Ecrire références sous chiffre Z 5296/2 X Publicitas, **Genève.**

Gesucht
für Sommersaison

Commis de cuisine

Eintritt sofort od. nach Übereinkunft, Saisondauer bis Ende Oktober. – Guter Lohn. Offerten an Hotel Bären, **Sigriswil** (Thunersee).

Gesucht

Pächter

für Hotel- u. Restaurant-Bar

Notwend. Kapital Fr. 60000.-. Sehr günstige Verdienstmöglichkeiten. Kein Fähigkeitsausweis, jedoch Fachmann. Gefl. Offerten unter Chiffre H R 1296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Rheinfelderhof Basel

sucht per sofort

Commis de cuisine

Gediegenes Hotel mit Rest **sucht**

Alleinkoch-Köchin

für soignierte franz. Küche Fähige

Tournante

Gesundes Klima. Lange Saison. Offerten unter Chiffre A T 1298 an die Hotel-Revue, Basel 2 od. Tel. (091) 37565.

On cherche **pour la saison d'été**

vendeuse pour bazar

parlant français et allemand. S'adresser à l'Hôtel des **Rochers-de-Naye** sur Montreux, tél. (021) 62114.

Gesucht

Serviertochter
Buffettochter
Officemädchen
Küchenmädchen

Bitte Offerten an Hotel Walliserhof, **Biel.**

Haus zum Rüden, Zürich

sucht

SEKRETÄR(IN)

per Ende Mai oder nach Übereinkunft. Selbständiger Posten. Detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an F. Haller.

Gesucht
per 1. Juni in Jahresstelle

Buffettochter
sowie
Sekretärin-Stütze

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bahnhofbuffet **Chur.**

Hôtel 1er rang

70 lits avec restaurant demande

chef de cuisine

Bonnes références exigées. Faire offres: Direction Hôtel Victoria, **Glion** s/Montreux.

Für Zweisaison-Hotel
suchen wir auf den Sommer, allenfalls Herbst:

jüngeren, einsatzfreudigen

Direktor

evtl. Ehepaar

mit gründlicher beruflicher Ausbildung, guten Sprachenkenntnissen und Umgangsformen. Handschriftliche Offerten mit Zeugnissen, Photo, Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre B C 1301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für kleineres Hotel in Zürich (ohne Restaurant) **tüchtige, selbständige, entremetskundige**

KÖCHIN

Elektrische Küche, Jahresstelle, angenehme Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüche unter Chiffre T S 1129 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in mittelgrosses Hotel im Ober-Engadin:

Alleinkoch oder Commis de cuisine
(Gelegenheit zu weit. Ausbildung in der Küche) Juli–August

Saaltochter
Juli–August (evtl. Juni)

Zimmermädchen und Küchenmädchen
sofort (Jahresstelle).

Offerten unter Chiffre M H 1090 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison:

junge Köchin
Hilfsköchin
Saaltochter-Anfängerin

Eintritt Ende Mai oder nach Übereinkunft. Saisondauer bis Ende September. Geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Sonne, **Beckenried** (Vierwaldstättersee), Tel. (041) 84 52 05.

Gesucht erstklassiger

Küchenchef
Chef de partie
evtl. auch
Commis

in erstklassiges Restaurant in Zürich. Eilofferten erbeten unter Chiffre K C 1164 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel International, Basel
sucht für sofort:

Büropraktikant(in)
Zimmermädchen
Portier
Commis de cuisine

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an die Direktion.

Wir suchen
für kommende Sommersaison, evtl. auch für den Winter auf Anfang Juni bis Ende September:

Saaltochter
Saallehrtochter-Praktikantin
Küchenmädchen o. -bursche
für das ganze Jahr. Eintritt kann sofort erfolgen
Küchenmädchen für Sommersaison

Guter Verdienst und Behandlung zugesichert. Offerten sind zu richten an Hotel Seehof, **Valbella-Lenzerheide.**

HOTEL
Bernerhof
INTERLAKEN
sucht (auf Mitte oder Ende Mai):

2 Commis de cuisine
2 Saalpraktikanten(innen)

Sehr geeignete Plätze zum Erweitern der Berufskenntnisse. Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht per sofort: freundliche und nette

Serviertocher
evtl. Anfängerin, wenn schon einige Kenntnisse vorhanden. Guter Verdienst. Ferner f. d. Saison
Hilfsköchin
neben Chef, Möglichkeit zur Weiterbildung
Office-u. Küchenmädchen od.-Burschen
Küchenchef tüchtig, per 1. Juni
Saaltochter, eventuell Praktikantin
per 15. Juni

Offerten erbeten an **Hotel Bären, Kiental** (B. O.).

Grand restaurant de Suisse romande engagerait

chef de service qualifié
contrôleur
des marchandises qualifié

Faire offres détaillées, avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie, sous chiffre S C 1211 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle:

Barmaid
Saaltochter
Zimmermädchen

Offerten erbeten an Hotel Acker, **Wildhaus.**

Hotel Alpenblick und Waldhaus, Braunwald
suchen noch für die kommende Sommersaison (Ende Mai bis Ende September) folgendes Personal:

Chef de partie
jüngere Kraft
I. Commis-
oder Aide de cuisine
Patissier
Buffetdame oder -Tochter
Commis de rang
oder Saalpraktikant
Küchenhilfe
Officemädchen

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo an: Kurt E. Schweizer, Hotel Alpenblick, Braunwald. – (Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert.)

Hotel Engel in Stans
50 Betten, mit Spezialitäten-Restaurant, moderne Küche, **sucht per sofort**

Alleinkoch oder Chefköchin

in Jahres- oder Saisonstelle (auch Ausländer). Lohn nach Übereinkunft. Offerten an A. Waldegg, Hotel Engel, **Stans** NW.

Gesucht
für Sommersaison, ca. Mitte Juni–Mitte September oder nach Übereinkunft

Concierge, Conducteur, Chasseur
Sekretär-Kassier, evtl. Sekretärin
Oberkellner, Chef de rang et d'étage
Commis de rang, Saal- und Hallentöchter, Küchenchef, nur bestausgewiesene Kraft, **Saucier, Entremetier**
Patissier, Personalköchin, für 15. Mai in Jahresstelle, **Kaffeeköchin, Casserolier, Küchenburschen, Küchen- und Officemädchen, Lingeriemädchen, Glätterin, Portier, Zimmermädchen**

Die Posten können für Sommer- und Wintersaison in Frage kommen. – Offerten mit Unterlagen bis 15. Mai an Dir. H. Schilling, Chamerstrasse 32, Zug, nach diesem Datum: Grand Hotel Rigi-Kaltbad.

Hôtel BEAULAC, Restaurant, Neuchâtel
cherche pour entrée immediate:

saucier 1ère force
commis de cuisine

Faire offres avec photo, références et prétentions de salaire.

Gesucht
für Sommersaison (Eintritt nach Übereinkunft):

Sekretärin-Journalführerin-Réception
Economat-Gouvernante
Zimmermädchen

Offerten an Klainguti's Hotel Languard, **Pontresina.**

Hotel Grimsel, Hospiz
sucht für die Sommersaison einen jüngeren, seriösen

Oberkellner
Chef de service
eventuell auch tüchtiger **Chef de rang.**

Offerten nur von Bewerbern mit deutscher Muttersprache sind erbeten unter Beilage von Zeugniskopien, Photo und Referenzen an R. Manz, Direktor, Büntistrasse 11, **Stans** (Nidwalden).

Gesucht für Sommersaison

Bazar-Verkäuferin

Französisch und deutsch sprechend. Offerten an Hotel des **Rochers de Naye** sur Montreux, Tel. (021) 62 11 4.

Gesucht nach Lugano

Sekretärin

sprachenkundig, für Saison bis Ende Oktober.

Offerten an Hotel Conca d'oro, **Lugano-Paradiso.**

Gesucht
in grösseren Restaurationsbetrieb nach Biel

Hotel-Sekretär

(Ablösung des Chefs de service)

Bewerber muss im Menuschreiben bewandert sein und Deutsch und Französisch in Wort und Schrift beherrschen. Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre R E 1209 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit baldigem Eintritt, in Haus mit 120 Betten:

Commis de cuisine

Offerten an Direktion Hotel Brenscino, **Brissago** (Lago Maggiore).

Gesucht
ehrliche, freundliche

Serviertochter

Eintritt 1. Juni. Guter Verdienst und familiäre Behandlung. Offerten erbeten an Gerold Tresch, Löwen, **Göschenen** (Uri).

Gesucht
für Sommersaison:

2 Serviertöchter
Anfangs-Serviertochter

Offerten an Tea-room «Bambi», Dancing, **Flims-Waldhaus** (Graubünden).

Gesucht
zuverlässiger

Küchenchef-Alleinkoch
oder **tüchtiger**
Aide de cuisine
Haus- und Zimmermädchen

Sehr gut bezahlte Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft.

Hotel-Restaurant Schwanen, **Wil** (St. Gallen), Telephon (073) 6 01 55.

Gesucht
in Grossrestaurant: tüchtiger, selbständiger

Küchenchef

Guter Lohn. Geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre U 9973 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Für Kantine auf grosser Gebirgsbaustelle im Wallis wird

Koch

gesucht.

Eintritt sofort. Eilofferten mit Referenzen, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre A 4500 Y an Publicitas, **Bern.**

Vos glaces sont-elles aussi bonnes?

Frig

Ce sont les clients eux-mêmes qui font la réclame des meilleures glaces. Faites donc les vôtres avec Frig du Dr Wander.

Frig rend la glace meilleure et simplifie en outre sa préparation.

La qualité Wander est de tradition

Gesucht nach Grindelwald

Zimmermädchen
Küchenmädchen
Portier eventuell **Anfänger**

Bei Zufriedenheit auch Wintersaison. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Familie Rudolf Josi, Hotel-Restaurant Bodenwald, **Grindelwald,** Tel. (036) 32 2 42.

L'Hôtel des Familles à Genève
cherche pour entrée immédiate ou à convenir un

tournant à la loge

pour 3 mois de remplaçant. Connaissance des langues indispensable.

Gesucht
auf 1. Juni: sprachenkundige

II. Sekretärin
sowie eine
Bureau-Praktikantin

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

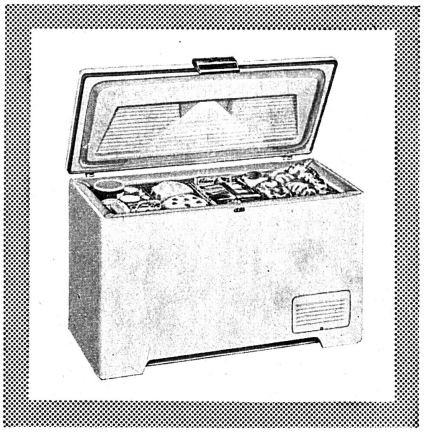
Gesucht per sofort nach **Brüssel** sprachenkundige

Telephonistin
tüchtiger, sprachenkundiger
Réceptionist
Concierge
sprachenkundiger
Nacht-Concierge
Chasseur

Eilofferten an Paul Bigler, Résidence Bellevue (750 Betten), Chaussée Romaine 934, **Bruxelles** (Belgien).

Hotpoint TIEFKÜHLTRUHEN

schützen Ihre Vorräte vor Verderbnis!



Ob Fleisch, Fische oder Geflügel, ob Obst oder Backwaren - alle diese und noch viele andere Küchenvorräte lassen sich während Monaten in natürlicher Frische, bei -20°, in dieser Speisekammer der Neuzeit aufbewahren.

HOTPOINT-Truhen sind in 4 Grössen erhältlich: 360, 485, 560 und 740 Liter Nutzinhalt. Das weltbekannte Thriftmaster-Kühlaggregat gewährleistet geräuschlosen, sparsamen Betrieb und lange Lebensdauer.

HOTPOINT-Tiefkühlung bedeutet für Sie: viel bessere Dispositionsmöglichkeit, daher Kosteneinsparung auf der ganzen Linie!

Modell FK-17

485 Liter Inhalt
¼ PS, 200 Watt
Ausbalancierter Deckel mit Gegenzug
2 Einsatzkörbe
Innenbeleuchtung
Thermostatische Kälteregulierung
Truhe abschliessbar

Hotpoint

Generalvertretung und Service für die Schweiz:

IREMA AG.

Basel
Bäumleingasse 16
Telephon
(061) 23 52 76

Verkaufsprogramm: Geschirr-Waschmaschinen, Bügel-Maschinen, Küchen-Abfallvertilger, Wäsche-Trockner und Air-Conditioner

WO ES DARAUF ANKOMMT...

...Räume mit gediegener und vornehmer Atmosphäre zu schaffen, wählt man für die Wände Tekko-Tapeten.

Seidenartig in Glanz und Toucher, diskrete Farben, ruhige Dessins, das sind Merkmale von Tekko. Dadurch, dass es beinahe feierlich und dennoch recht behaglich wirkt, wird es für repräsentative Zwecke vorgezogen.

Gewiss, Tekko ist etwas teurer. Aber Sie würden ja einem wertvollen Ölgemälde auch nicht einen billigen Rahmen geben.

Und schliesslich sind die ohnehin qualitativ erstklassigen Tekko-Tapeten garantiert lichtecht + garantiert waschbar

Anschauungsmaterial, Musterabschnitte und Bezugsquellenangaben erhalten Sie unverbindlich durch die Salubra AG., Dufourstrasse 5, Basel

Tekko

TEKKO-TAPETEN GARANTIERT LICHTECHT + GARANTIERT WASCHBAR

Umständehalber **sofort zu verkaufen**

Hotel-Restaurant

am rechten Thunerseeufer gelegen. Grosser Seegarten und Autoparkplatz. Würde sich auch eignen als Ferien- oder Erholungsheim, da direkt am See gelegen. **Für tüchtige Fachleute, Küchenchef, gute Existenz.** Grössere Anzahlung erwünscht. Offerten unter Chiffre H R 1080 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre
à 4 km de Lausanne, région de la future Exposition nationale

restaurant-petit hôtel

près du lac, région très passante, possibilité intéressante pour couple désirant se créer une situation, à vendre en S.A. avec patente, fonds de commerce, mobilier, etc. Prix Fr. 280000.–. S'adresser: Gérance P. & W. de Rham, Gal. du Commerce 84, **Lausanne.**

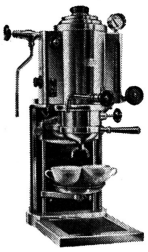
Argentyl

für Ihr Silber bewährt und unerreicht

Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr

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

Der Kauf von Argentyl sicher Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes



Modell BAR EK 15
automatische Express und Mengenbrühung.

Die neue Schweizer Fabrikat

Frika - Frischwasser - Kaffee - Maschine

passt sich sprichwörtlich dem Bedarf Ihres Betriebes an.

Die FRIKA brüht ohne lange Aufheizung sofort hocharomatischen Kaffee oder Tee.

Kein dauerndes Unter-Druck-halten der Maschine nötig, um Ihre Gäste sofort bedienen zu können, deshalb keine unnützen Stromkosten, kein verbrauchtes Boilerwasser, sondern frisches Leitungswasser.

Div. Modelle für Buffet- oder WAND-Montage mit oder ohne Warmhaltegefässe, Porzellan, 2, 3 und 6 Liter.

Brühaggregat für Express- und Vorratsbrühung, Stundenleistung 25 Liter, ab Fr. 850.—.

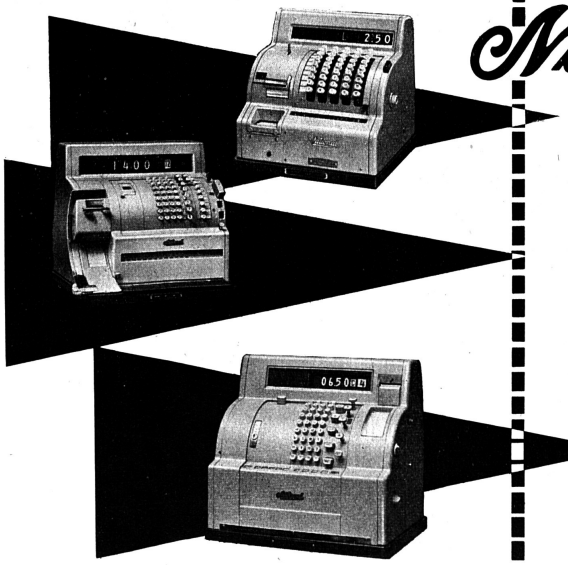
Verlangen Sie SOFORT eine unverbindliche Vorführung

Elektrophon GmbH., Zürich, Fabrikation und Bureaux; **Gersau**, (041) 83 62 72. Ich wünsche unverbindl. Vorführung.

Name: .....

Adr.: ..... Zeit: .....

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue



National

für jeden Betrieb die **geeignete** Registrierkasse zum passenden Preis

Fabrikneue Maschinen mit 1 Service ab Fr. 1425.—

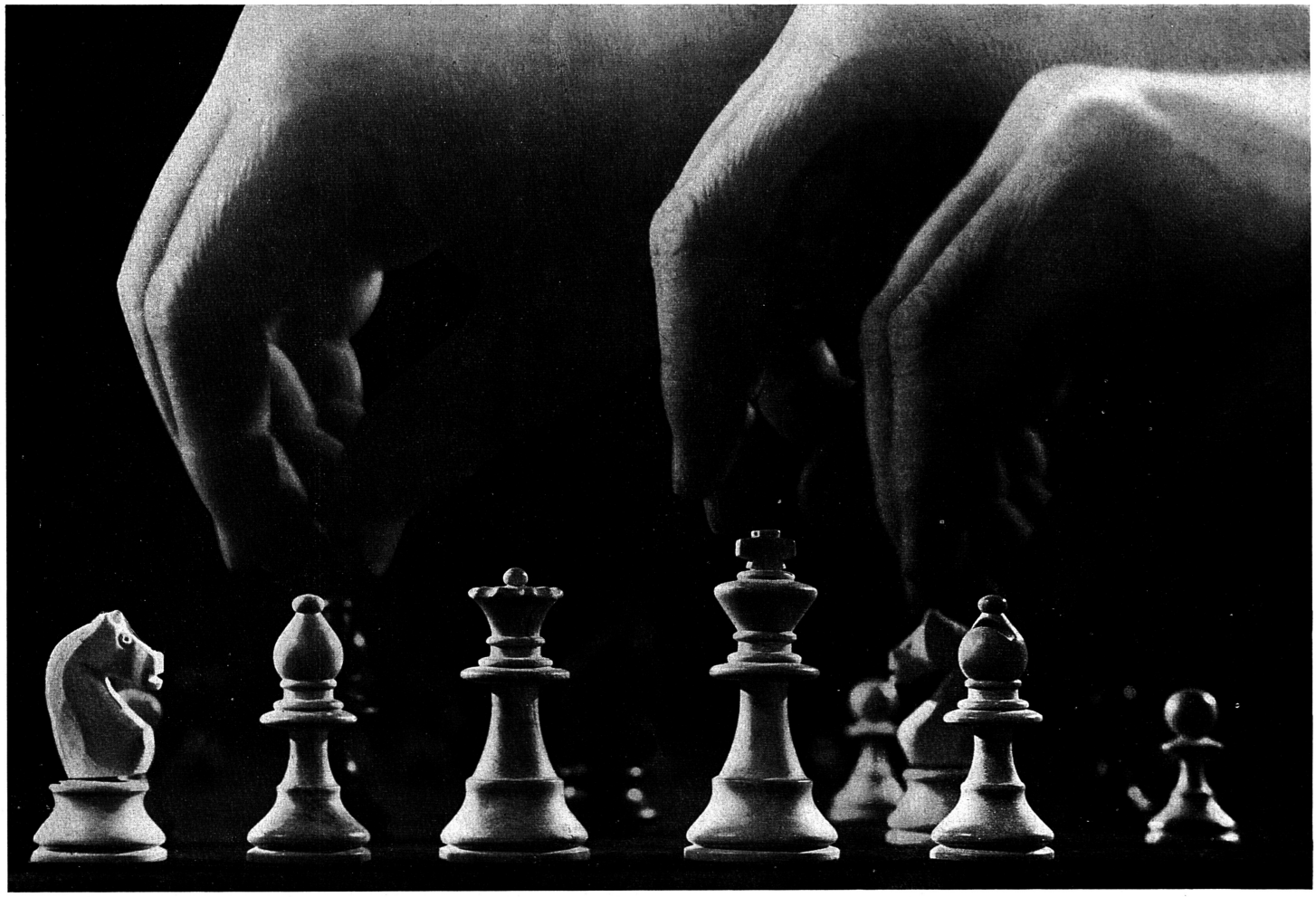
Registrierkassen mit 4 Services ab Fr. 2975.—

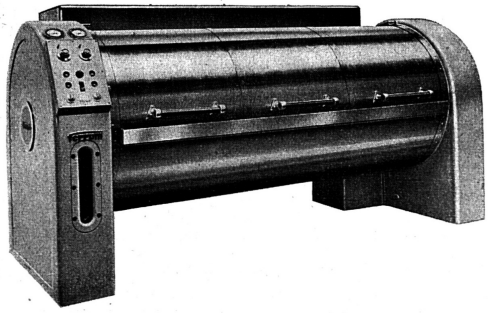
Occasionen – Umtausch – Miete
Vorteilhafter Zahlungsplan

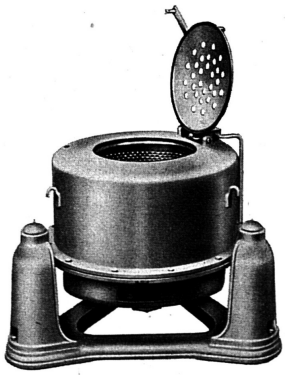
Verlangen Sie unverbindlich unseren Prospekt LL, der Ihnen ausführliche Informationen über die modernen Registrierkassen für das Gastgewerbe gibt.

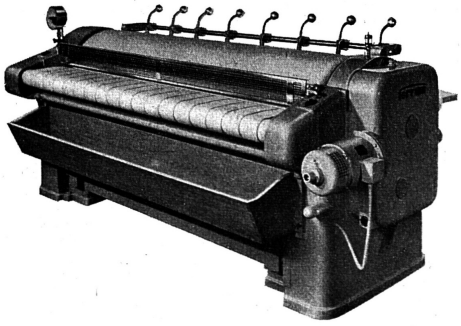
National Registrierkassen AG.
Stampfenbachplatz - Zürich
Fabrik in Bülach

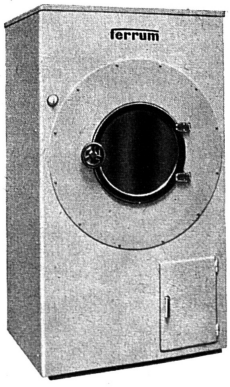
Auch das schwierigste Problem...











... findet dank der reichen Auswahl verschiedenster Ferrum-Wäschereimaschinen seine Lösung. Verlangen Sie bitte unverbindliche Offerten über Waschautomaten, Zentrifugen, Glättemaschinen, Trockenmaschinen usw.

ferrum

Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
Rupperswil b. Aarau

Das «Eurotel»

Die klassische Hotellerie sieht sich mehr und mehr der Konkurrenz neuer Betriebsformen ausgesetzt. Nicht alles Neue wird Bestand haben, auch wenn es mit noch so hochtrabenden Namen daherkommt. Dennoch wird man in Kreisen der Hotellerie gut tun, den Überlegungen und Ideen, die den neuen Entwicklungstendenzen zugrunde liegen, Aufmerksamkeit zu schenken, kann doch vieles zu ständigem Überprüfen der eigenen Betriebsgestaltung und vielleicht sogar zu sinnvoller Abwehr anregen. Die Red.

-UCP- Unter den Neubauten, die in *Meran* zurzeit entstehen, verdient ein Bau besondere Aufmerksamkeit, der zwischen der Hauptpost und dem Meraner Hof an der Passerpromenade errichtet wird. Es ist der erste Versuch der Gestaltung einer Idee, die zufolge dem Willen ihrer Schöpfer, der Baugesellschaft der Gebrüder Vanzo, dem neuzeitlichen Fremdenverkehr ganz neue Bahnen weisen soll. Man hat für die neue Idee auch schon den einprägsamen Ausdruck gefunden, der vielleicht sehr bald ein fester internationaler Begriff sein wird: *Eurotel*. Meran erhält das erste Eurotel. Wenn die Idee zündet, wird man von hier aus eine neue Ära des Tourismus datieren können.

Was ist ein Eurotel? Es ist ein Hotelbau von (mindestens) 50 bis (höchstens) 200 *«Wohneinheiten»*, die an den Hotelbetrieb angeschlossen sind, aber an die Klienten zunächst *verkauft* werden: die Eurotelwohnungen gehen als Miteigentum oder Kondominium in den endgültigen, ständigen Besitz des Käufers über, der diesen Besitz das ganze Jahr hindurch oder einen Teil des Jahres nach Belieben benützen kann. Aber – hier liegt das Neue – er kann seine Eurotel-Wohneinheit auch mit den Inhabern von Eurotel-Wohneinheiten an andern Orten *tauschen*. Wer seine Wohnung für die gleiche Dauer mit einem andern Eurotel-Miteigentümer tauscht, kann also kostenlos in einem Hotel an einem andern Orte wohnen: denn die beiderseitigen Zimmermieten heben einander auf. Benützt der eine die Wohnung des andern länger, dann zahlt er die Differenz zu. Dieses Verfahren ist der «direkte Tausch». Den «indirekten Tausch» nimmt die Eurotel-Verwaltung vor: sie kann überhaupt auf Wunsch des Eurotel-Wohnungsinhabers dessen Wohneinheit in der Abwesenheit *wie ein übliches Hotelzimmer vermieten* und schreibt dem Eigentümer – nach Abzug geringfügiger Verwaltungs- und Unterhaltsgebühren – die einlaufenden Mietbeträge gut. Am Jahresende wird der Erlös aus den Zimmervermietungen unter die Miteigentümer eines Eurotels aufgeteilt. Im Unterschied zu Wochenend-, Sommer- und Strandhäusern ist die erworbene Eurotel-Einheit also kein unbewegliches Kapital in der Zeit, da sie vom Eigentümer nicht bewohnt wird, sondern sie verzinst sich ständig, sie arbeitet und kann einen sehr ansehnlichen Gewinn abwerfen.

Das ist in wenigen Sätzen die Grundidee des Eurotels. Aber dazu muss man, um sie verständlich zu machen, einige Einzelangaben hinzusetzen. Zunächst leuchtet ein, dass man in einem grossen, die Ländergrenzen überspringenden Eurotel-Tauschverfahren nur Wohnungen bei gegenseitiger Kompensierung der Mieten austauschen kann, die etwa die gleichen Eigenschaften haben. Daher die Notwendigkeit, *‚Wohn-Einheiten' in Grundtypen* herzustellen: es sind denn auch nur *zwei Standardformen* vorgesehen, die kurzerhand mit Typ A und Typ B bezeichnet werden. Der Typ A ist für 3 bis 4, Typ B für 2 bis 3 Personen gedacht. Der Typ A umfasst eine Eingangsdiele, eine Kochnische, ein Badezimmer, einen Erker, eine kleine Terrasse oder Balkon und einen Wohn-Schlafraum. Der Typ B ist etwas sparsamer ausgeführt und verzichtet auf den Erker. Ohne Differenz können also nur gleiche Wohnungstypen gegeneinander getauscht werden. Die zweite Bedingung für den glatten Wohnungstausch ist, dass sich auch die Ausstattung an einen Standard hält: wer ausschliesslich selber mit seinen Angehörigen oder Freunden in einer Eurotel-Einheit wohnen will, ist frei, sie nach seinem Geschmack auszustatten; wer sich aber der Eurotel-Kette anschliessen und mittauschen will, der muss sich an die allgemeinen Ausstattungsvorschriften halten.

Da die kommende Eurotel-Organisation auf breite Grundlagen gestellt sein soll, dürfen die Eurotel-Wohnungen kein Luxus sein: sie sind modern und gemütlich, praktisch und rationell, und der Preis liegt für eine Einheit vom Typ A in Meran bei 2,8 Mill. Lire, der für Typ B bei 1,95 Mill. Lire. Es liegt auf der Hand, wie vorteilhaft es ist, wenn ein Inhaber einer Eurotelwohnung, der beispielsweise in München oder Hamburg lebt, jedesmal ein eigenes Quartier hat, wenn er nach Meran kommt – ein Quartier, das in seiner Abwesenheit, durch die Eurotel-Verwaltung beaufsichtigt, instand gehalten und anderweitig vermietet wird, so dass der Hamburger oder Münchner Besitzer nicht nur kostenlos in Meran lebt, sondern zum Jahresende auch noch einen unter Umständen recht hohen Zins einnimmt.

Aber so wäre es, wenn es nur in Meran ein Eurotel gäbe: es sollen aber nach und nach *in allen Fremdenverkehrsorten Italiens und den übrigen europäischen Ländern* Eurotels entstehen: dann kann der Inhaber einer Eurotelwohnung in Meran auch in allen übrigen Eurotels wohnen und seine Urlaube und Ferienaufenthalte an allen möglichen Orten in allen möglichen Ländern verbringen – ohne irgendwo Miete zu zahlen. Denn die Eurotel-Verwaltung stellt gewissenhaft Soll und Haben zusammen und rechnet auf Jahresende ab.

Das Meraner Eurotel ist ein Anfang; in Kürze soll das Eurotel Schlern auf der Seiser Alp folgen; als Orte für das dritte und vierte Eurotel sind Viareggio an der feinsandigen Küste des Thyrrenischen Meeres und Alassio an der ligurischen Riviera ausersehen. Diese Eurotels werden errichtet, sobald die Mindestzahl von 50 Wohnungsvormerkungen erreicht ist: Und selbstverständlich muss es mit einem Eurotel in einer Ortschaft nicht sein Bewenden haben: in Rom, in Florenz, in Venedig, in Palermo werden vielleicht zwei oder drei entstehen.

Es bleibt den europäischen Touristen – an sie wendet sich die Eurotel-Idee – überlassen, die Orte in Italien, Deutschland, Frankreich, England, Skandinavien, Österreich, der Schweiz zu bestimmen, an denen Eurotels gebaut werden sollen. Durch eine Umfrage wollen die Gebrüder Vanzo feststellen, welches die bevorzugten Eurotel-Orte sind. Der europäische Charakter der Initiative ist deutlich: tatsächlich hat sich auch die Europäische Föderalistische Bewegung sofort hinter diese Initiative gestellt und sie unter ihren Ehrenschutz genommen.

Chronique genevoise

L'Académie du Cep a organisé un nouveau concours de dégustation

L'Académie du Cep, qui est la section genevoise de l'Association nationale des amis du vin, a pour but de faire toujours mieux connaître le vin et de le défendre contre ses détracteurs. Aussi vient-elle d'organiser, dans les salles de l'Ecole hôtelière du Vieux-Bois, aux portes de Genève, un concours de dégustation, qui a remporté un franc succès.

En effet, une centaine de personnes, et tant des viticulteurs que des citadins, parmi lesquels M. François Revaclier, conseiller national, président de la Fédération romande des vignerons, ont participé, avec plus ou moins de succès, il est vrai, aux épreuves vineuses, que l'on avait réparties en deux groupes: dans le premier, trois vins blancs et trois vins rouges; dans le second, cinq vins blancs et cinq vins rouges.

Mais, il y avait en tout huit vins blancs et huit vins rouges soumis à la dégustation. La gamme des blancs se décomposait comme suit: deux chasselas genevois, un Riesling genevois (introduit avec succès il n'y a que cinq ou six ans dans la région du Mandement), un Dézaley et un Yvorne, un Auvernier, un fendant de Sion et une Malvoisie.

Quant aux rouges, ils étaient les suivants: deux Gamay du Mandement, un Pinot genevois, un Pinot d'Auvernier, un Gamay de Morges, une Dôle de Martigny, un Pinot de Balgach (provenant de la vallée du Rhin suisse) et un Merlot de Giubiasco. On leur avait adjoint deux étrangers, soit un Beaujolais-Village et une Côte-du-Rhône (de Tain l'Ermitage).

Il paraît que les Gamay genevois ont été fréquemment confondus avec le Beaujolais-Village. C'est une excellente référence pour les crus du Mandement, dont les procédés de vinification ne cessait de se considérablement améliorer.

Afin de tout de même orienter quelque peu les concurrents, le Dr Corbat, sous-directeur du Laboratoire de chimie agricole de Genève, et M. Wittner, œnologue à la Cave coopérative du Mandement, ont commenté deux vins blancs et deux vins rouges, qui étaient soumis tant à l'appréciation qu'à la sagacité des dégustateurs.

V.

La fondue de . . . volaille vient de naître

L'onctueuse fondue au fromage, composée rituellement de Gruyère, d'Emmental ou de Vacherin, voire d'un mélange savamment dosé de ceux-ci, vient de voir naître, à Genève, une rivale nouvelle. Depuis quelque temps déjà, le champignon, émincé dans un caquelon au contenu odorant et fumant, et la viande de bœuf, coupée en petits cubes, que l'on trempe, non plus dans du fromage fondu, mais dans du beurre bouillant, et que l'on assaisonne d'une sauce anglaise froide et piquante – il s'agit de la fondue bourguignonne – se disputent la faveur méritée dont elle jouit auprès des gourmets.

Une rivale nouvelle entre donc maintenant en lice. Il s'agit de la fondue de volaille, qui est la création d'un restaurateur genevois réputé. Une poularde, du Gruyère et quelques ingrédients suffisent, avec un tour de main bien sûr, à préparer cette spécialité d'un genre nouveau et parfaitement séduisante. Ne me demandez toutefois pas ce qu'elle vaut, je n'ai pas encore eu le loisir de la déguster. Mais les qualités gastronomiques de son créateur ne sauraient mentir . . . *V.*

Les vins et les fromages de France ont fait visite à Genève

Sous les auspices de la Chambre de commerce française pour la Suisse, du Comité national des vins de France et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, à Paris, s'est récemment déroulée, à Genève, une manifestation en faveur de la production vinicole française de qualité, à laquelle s'était également associée l'Union nationale interprofessionnelle pour le développement de la production et de la consommation du lait et des produits laitiers. Mais, direz-vous, que venait donc faire le lait à côté du vin? Eh bien, tout simplement lui tenir compagnie, sous la forme de quelques-uns de ses fromages, à pâte dure ou molle, dont la France ne produit pas moins de trois cents variétés.

Cette manifestation, à laquelle avaient été conviées quelque deux cents personnes, représentant les milieux économiques et politiques, avait été organisée dans la salle des fêtes du Buffet de la gare de Cornavin et revêtit la forme, combien délectable, d'une dégustation, qui dura près de trois heures et que M. Marceron, délégué du Comité national des vins de France, et M. Androuet, son collègue, commentèrent fort agréablement.

C'est ainsi qu'une quinzaine de crus, choisis parmi les plus représentatifs de la gamme si étendue et variée de la production vinicole française – l'Anjou, le Riesling alsacien, les Bordeaux, le Bourgogne, le Beaujolais, le Chateauneuf-du-Pape, les Sauternes, les Banyuls, les Cognacs et les Armagnacs y avaient tout naturellement leur place – furent appréciés en compagnie de différents fromages, qui se marient si bien avec certains d'entre eux. Et c'est la mine réjouie, et le palais flatté, enrichis aussi par les doctes propos qu'ils avaient entendus, que les vaillants dégustateurs se séparèrent, non sans quelques regrets. *V.*

Die schweizerische Hotellerie soll konkurrenzfähig bleiben!

Sie unterstützt alle Anstrengungen im

Kampf gegen die Teuerung

Die Bundesfinanzvorlage vom 10./11. Mai 1958 bringt ab 1. Januar 1959

fühlbare Steuerentlastungen

Die Warenumsatzsteuer fällt

auf den Brennstoffen
auf den Wasch- und Putzmitteln
auf den alkoholfreien Getränken

Die Luxussteuer fällt

auf den Schaumweinen
auf den handgeknüpften Bodenteppichen
auf den Radio- und Fernseheinrichtungen
auf den Grammophonen und Platten

Der weitsichtige und rechnende Hotelier, Gaststätten- und Pensionsbesitzer stimmt deshalb am 10./11. Mai Bundesfinanzvorlage **JA**

Schweiz. Aktionskomitee für gesunde Staatsfinanzen und Steuerabbau

Aus Roggen, Weizen und Malz mehrfach gebrannt und nach einem über 150 Jahre alten Familienrezept mit würzigen Beeren destilliert: das ist der echte Doornkaat! – klar und kraftvoll wie seine ostfriesische Heimat an der Nordsee. Ein Doornkaat, besonders nach einem währschaften Menu oder vor einem kühlen Glas Bier, ist das rechte Getränk für all Ihre Gäste, die einen so herzhaften Schluck zu schätzen wissen.

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

Berufsnachwuchs und Berufsschule

Von W. Brenneisen, Zürich

Der bekannte Küchenchef und Lehrmeister Willy Brenneisen unternimmt es in diesem Artikel, das Problem des Berufsnachwuchses unter dem Gesichtspunkt der Berufsschule einer eingehenden Betrachtung zu unterziehen. Wir geben seinen Ansichten gerne Raum in der Meinung, dass die Empfehlungen einer eingehenden Prüfung wert sind und viele seiner Anregungen dazu beitragen können, die im Flusse befindliche Diskussion über die Berufsausbildung zu bereichern. *Die Red.*

Das Problem der Rekrutierung des notwendigen Nachwuchses für die Lernberufe des Hotel- und Gaststättengewerbes ist zu einem besonderen Anliegen aller gastgewerblichen Fachverbände geworden. Der Bedarf der Wirtschaft an jungen Kräften ist auf allen Gebieten derart gestiegen, dass sich dies auch auf die Anstellungsbedingungen auswirkt. Industrie, Handel und Gewerbe bieten bei besten Verdienstmöglichkeiten alle Vorzüge einer geregelten Arbeitszeit, Ferien- und Feiertagsgewährung, so dass bei der Berufswahl solche Faktoren mehr und mehr in den Vordergrund treten. Ohne die in den letzten Jahren fruchtbar gewordene sozialpolitische Besserung der Verhältnisse wäre es im gastgewerblichen Sektor heute schlechterdings unmöglich, den absolut notwendigen Nachwuchs für die Lernberufe des Kochs und der Köchin sowie der Kellner und Serviertöchter sicherzustellen.

Wenn es den intensiven Bemühungen der zuständigen Organe überhaupt gelungen ist, eine wesentliche Steigerung der Lehrverhältnisse herbeizuführen, so darf nicht an der Feststellung vorbeigegangen werden, dass sich das Rekrutierungsfeld stark verschoben hat. Waren es vor wenigen Jahrzehnten Söhne und Töchter aus gastgewerblichen Familien, welche nach einer Betätigung im Gastgewerbe verlangten und mit einer Berufslehre die Grundlage für ihre Karriere, sei es im erlernten Beruf selbst oder im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe im umfassenden Sinne schufen, so wurde diese Gruppe ergänzt durch Jünglinge und Töchter aus den Kreisen des *Mittelstandes,* welche die Chancen einer ins Ausland führenden Berufspraxis besonders in diesem Berufszweig erkannten. Die Anziehungskraft war gross, die Aufstiegsmöglichkeiten waren unbegrenzt, die individuelle Betätigung in den diesen Berufen eigenen grossen Auslandsverbindungen für viele junge Leute Grund genug, sich dem Gastgewerbe zuzuwenden. Es ist kaum anzunehmen, dass man die Herkunft unseres beruflichen Nachwuchses nach seiner sozialen Stellung statistisch erfasst hat – doch ist es wahrscheinlich, dass mindestens 80% der Berufsanwärter der Mittel- oder Sekundarschule, manchmal auch höheren Schulen, entstammten. Noch vor zwei Jahrzehnten hat man darüber diskutiert, ob Primarschüler überhaupt zu diesen Berufen zugelassen werden sollen oder ob, angesichts der Fülle des Lehrstoffes, nicht nur Anwärter aus den Mittelschulen mit besten Zeugnissen zuzulassen seien, also eine Auslese zu treffen sei, welche den gewünschten, tüchtigen Nachwuchs verbürge. Diese Überlegungen gründeten auf der Tatsache, dass die Hotellerie mit Ausbruch des Ersten Weltkrieges in eine schwere Krise geraten war und dass nach 1918 für die vorhandenen Arbeitskräfte nicht genügend Arbeitsplätze zur Verfügung standen. Die damals in Angriff genommenen gesetzlichen Regelungen der Lehrverhältnisse führten zu einem

Verbot der Volontariate,

weil die Volontäre sowohl Arbeits- als Lehrstellen belegten, welche den Berufstätigen und dem Nachwuchs sichergestellt werden mussten. Es kam auch die damals berechtigte Begrenzung der Lehrlingszahl in den Lehrbetrieben, eine Massnahme, welche ein allfälliges Überangebot an Köchen bei den spärlich vorhandenen Arbeitsmöglichkeiten verhindern sollte. Es handelt sich dabei durchwegs um Massnahmen, welche ihre zeitbedingte Berechtigung hatten und von den Berufsverbänden in hartnäckigen Auseinandersetzungen bereinigt wurden. Zweifellos fällt in diese erste Nachkriegszeit auch das ernsthafte Bemühen, die Berufslehre des Koches besser zu fundieren und die Aufgaben und Pflichten des Lehrbetriebes und der Berufsschule genau festzulegen. Das geschah in einem sehr fortschrittlichen Sinne, doch konnte die berufskundliche Ausbildung der Köche an den Schulen weder hinsichtlich der zur Verfügung stehenden Mittel noch um ihrer praktischen Möglichkeiten willen mit der Ausbildung in anderen Berufen verglichen werden.

Was damals und was auch heute noch an vielen Orten im Interesse und zum Nutzen des beruflichen Nachwuchses an den Berufs- und Gewerbeschulen geleistet wird, ist zum grössten Teil das Verdienst der als Lehrkräfte verpflichteten Fachleute. Sie haben persönlich die Unterlagen zusammengetragen, eigene Ideen und Gedanken entwickelt und im Laufe der Jahre alle Bausteine zu einer wertvollen Grundlage der beruflichen Ausbildung unseres gastgewerblichen Nachwuchses zusammengetragen. Die Arbeit dieser Lehrer erhielt auch viel Befruchtung durch ausserordentlich tüchtige Schüler, welche nach ihrem Herkommen geradezu prädestiniert waren, in der Hotellerie und im Gastgewerbe gute Leistungen zu vollbringen. Die Ordnung der Lehrverhältnisse, des Unterrichtes an den Berufs- und Gewerbeschulen, die Vorschriften über die Lehrabschlussprüfungen wie die Schaffung der Meisterprüfung sind Merkmale einer Entwicklung, welche sich nur langsam und unter äusserst schwierigen Verhältnissen herausbilden konnten. Denn die wenigen Jahre der Prosperität von 1923 bis 1930 genügten nicht, eine Normalisierung herbeizuführen, und schon brachte die Wirtschaftskrise der dreissiger Jahre für das Gewerbe die schwersten Belastungen.

Es ist sicher verdienstvoll, dass in dieser Zeit die *Berufsbildung auf paritätischer Grundlage* ihren Anfang nahm, dass die Sorge um den beruflichen Nachwuchs gerade damals, als die Berufsflucht infolge Mangel an Verdienstmöglichkeiten in einzelnen Regionen zum Aufsehen mahnte, intensiviert wurde. Ein Berufsberater hätte damals Mühe gehabt, einem jungen Menschen den Kochberuf als den Schlüssel zu einer weltoffenen Karriere zu empfehlen. Der soziale Fortschritt brach sich überall Bahn – bei der krisenempfindlichen Hotellerie und im Gastgewerbe kam er jedoch infolge der Notlage vielerorts zum Stillstand.

Das Durchhalten der besten Fachkräfte während des Zweiten Weltkrieges in den Betrieben und ihr Bemühen, die Grundsätze einer guten Küche auch über alle Rationalisierungen hinweg wachzuhalten, war eine der wichtigsten Voraussetzungen für den Fortbestand des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes überhaupt. Während der Kriegsjahre hätte man Lehrlinge wie nie zuvor rekrutieren können, jedoch das Gewerbe war unternormal beschäftigt; Zurückhaltung war angebracht, wollte man nicht alle Bemühungen der letzten zwanzig Jahre zuguterletzt illusorisch machen. Zudem musste auf dem sozialen Sektor einiges nachgeholt werden, denn die Industrie sicherte ihren Arbeitnehmern vermehrte Sozialleistungen zu, so dass das Gastwirtschaftsgewerbe überhaupt nicht mehr konkurrieren konnte. Unsere Mahnung vor zwanzig Jahren, dass Kino, Fussball und Feierabend die Jugend mehr revolutioniere als der Kommunismus, hat sich bewahrheitet. Zu unserer Zeit hatten wir keine Wahlmöglichkeiten – man konnte nur Glück oder Pech haben. Die Jugend von heute steht mitten in einer Konjunktur, welche von immer grösseren Freiheiten und Möglichkeiten begleitet ist.

Den

Berufsnachwuchs

sichern, heisst auf die Zukunft bauen. Das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe ist getragen von der persönlichen Dienstleistung, es verlangt mehr als nur Schulung, es verlangt auch Begabung und Talent, in all seinen Sparten und auf allen Stufen wird Persönliches gefordert. Eine Auslese nach diesen Kriterien wäre notwendig, ist aber *unmöglich,* weil sich alle Gewerbe und Berufe um die Gunst der Schulentlassenen bewerben. So ist es gekommen, dass heute die heranwachsende Jugend wählen kann. Sie kann sogar ausrechnen, wo es besser, schöner und leichter ist, wo man mehr oder weniger verdient, wo man ohne Risiko gut leben kann. An Stelle der Absatzkrise ist eine Übernachfrage getreten, begleitet von einem chronischen Mangel an Arbeitskräften. Am unmittelbarsten wurde von den Schwierigkeiten der Personalrekrutierung das Gastgewerbe betroffen, weil hier der Gast bedient sein will, jetzt, überall, zu jeder Tageszeit, in der Hochsaison, in der Sportwoche usf. Der Gäste sind mehr geworden, die Sorge um die notwendigen Arbeitskräfte ist mit jedem Jahr gewachsen und damit das brennende Bemühen um den beruflichen Nachwuchs. Wenn wir heute die Zahl der Anwärter in den verschiedenen gastgewerblichen Lernberufen um beinahe das Dreifache steigern konnten, dann nur dank dem vollen Einsatz der inzwischen aktivierten Institutionen, welche zusammen mit den Berufsberatern tätig sind. Heute kann man einem Jüngling sagen, dass man als Koch oder als Kellner in der ganzen Welt Chancen hat. Man wird einem jeden Interessenten die Vorteile und Nachteile des Berufes schildern, an sein persönliches Können und Wollen appellieren und sich freuen, dass sich die Zahl der Lehrlinge trotz harter Konkurrenz steigern lässt. Das ist sehr gut, wenn man bedenkt, wieviel Zehntausende ausländischer Arbeitskräfte allein im Schweizerischen Gastwirtschaftsgewerbe tätig sind. Aber dieser Nachwuchs rekrutiert sich zu einem immer grösser werdenden Prozentsatz aus *Primarschülern.* Das *Leistungsniveau der Klassen* an den Berufsschulen hat sich *gesenkt* – die Ansprüche wurden jedoch fortlaufend gesteigert.

Die immer wieder vertretene Forderung nach einer

qualitativen Auslese

verliert ihre Berechtigung nicht, ist aber von der Entwicklung glattweg überrundet worden. Man muss froh sein, dass man Lehrlinge bekommt, froh sein, dass man auch sozialpolitisch die Forderungen der Zeit begriffen hat. Wenn man diese Tatsachen kritisch würdigen will, so kommt man um einige Fragen nicht herum, deren Beantwortung nur zeitbedingt richtig sein kann. Die angestrebte Auslese kann heute nicht mehr – oder nur selten – vor der Lehre erfolgen, sie ergibt sich während der persönlichen Entwicklung und Ausbildung. Diese muss jedoch von Lehrbetrieb und Schule gleichsam gefördert und sollte auch noch nach der Lehre fortgesetzt werden. Der tüchtigere Berufsanwärter sollte – sofern er den Willen hat – durch Spezialkurse usw. gefördert werden, und dennoch können wir auch auf die schwachen Schüler nicht verzichten, weil der Bedarf an jungen Köchen immer noch grösser ist als die vorhandenen Kräfte.

Doch zeigt sich, dass mit der wachsenden Zahl der Lehrlinge auch die Zahl jener wächst, welche an den Prüfungen durchfallen oder mit sehr schlechten Noten abschliessen. Das kommt daher, weil die heutigen Experten weit *höhere Ansprüche* stellen als früher, und das zwingt zu einer Korrektur in der Praxis, indem die schwächeren Schüler an der Berufsschule durch zusätzliche Stunden verpflichtet werden. Auch die Anforderungen an den Berufsschulen sind gewachsen, die Mindestanforderungen sowohl für die Praxis wie für die Theorie in Lehrbetrieb und Schule gesetzlich verankert. Für den Kochberuf umfassen sie zum Beispiel einen ungeheuren Stoff. Das alles kann ein mittelmässig begabter Lehrling kaum verdauen.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122

An der HIGA Chur
Stand Nr. 54

Wir haben für Sie eine Überraschung bereit.

1

2

3

6 Kisag-Schlager

die Sie interessieren müssen!

Rahmbläser (1) Stets betriebsbereit. Mit einem einzigen Gerät kann in Sekunden mühelos sehr schöner Schlagrahm zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige Neuerung. Amortisiert sich in kürzester Zeit selbst!

Temperier-Bassins (2) Vervollständigt den modernen Gastwirtschaftsbetrieb. Es ist mit einem Thermostat ausgerüstet und gewährleistet so ein gleichmässiges Temperieren der Getränke.

Crème-Dispenser (3) Aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene und schnellem Service entwickelt. 1 Liter Füllung für Kaffeerahm oder Vollrahm. Mit Eiskühlung.

Kartoffelschälmaschine (4)
Mit sehr hoher Leistung; schält jede Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rübli, Sellerie usw. verwendbar. Beim heutigen Personalmangel unentbehrlich. Sehr preiswerte Maschine.

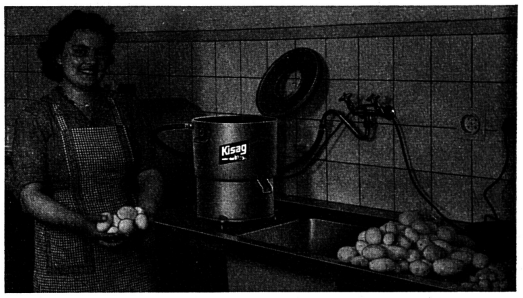
Pommes-frites-Schneider (5)
Ein Gerät, das mit seiner verblüffend einfachen Konstruktion eine bemerkenswerte Leistung vollbringt. Schweizer- und Ausland-Patente angemeldet.

Friteuse (6) mit automatischer Oelklärung, welche alle Backarbeiten mit dem gleichen Oel ermöglicht. Grosse Einsparnisse an Zeit, Oel und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fixiert bei 220°. Inhalt 5 Lt. für 220/380 Volt, 3000/3500 Watt (kleines Modell, Inhalt 2,5 Lt., für 220/110 Volt, 1200 Watt).

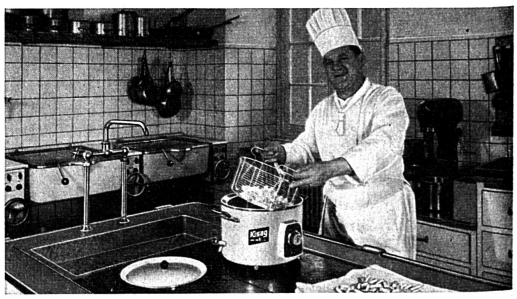
Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter.

Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit.

KISAG AG für Leichtmetallwaren BELLACH/SO
Telephon (065) 2 61 31


4

5


6

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail- Prospekte!

Kisag-Geräte sparen mehr als sie kosten!

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, um schwache oder gar unfähige Kräfte frühzeitig aus der Lehre herauszunehmen, zum Beispiel durch das Mittel der *Zwischenprüfung*. Aber man muss es auch wirklich anwenden. Man sollte Lehrlinge, welche die Prüfung offensichtlich nicht zu bestehen vermögen, zu einer Halbjahresverlängerung der Lehrzeit verpflichten können, indem man eine Prüfung als Zwischenprüfung bezeichnet und die Notengebung unterlässt. Ebenso müssen die vermehrten Ansprüche der Schule irgendwie kompensiert werden können. Der Ausspruch eines alten Meisters war nicht unberechtigt, welcher sagte, er hätte vor 40 Jahren in zwei Jahren mehr Arbeitsstunden geleistet und mehr gelernt als heute ein Lehrling bei 2 1/2 oder 3 Jahren und einem Schultag in der Woche, wobei der Lehrling seine Zimmerstunde opfern muss. Die Diskussion um diese Fragen ist bei den Schülern sehr intensiv, wobei auch das «Wache schieben» immer wieder Erwähnung findet.

(Schluss folgt)

Le pays de Vaud et ses vins

Dans le cœur de tout bon Suisse sommeille un maître d'école! Réveillons-le et, si vous voulez bien le suivre, il va vous conduire dans sa classe qui, à la vérité, n'a rien de traditionnel. Pour vous donner sa petite leçon de géographie, il va nous faire descendre à la cave où nous trouverons un matériel scolaire plus éloquent que tous les manuels ou les atlas. Un bouteiller bien garni ne vaut-il pas une savante bibliothèque? Donnons donc la parole à notre magister et évoquons ensemble ce Pays de Vaud, ce pays de la vigne.

Le vignoble vaudois est varié à souhait. Vins capiteux des escarpements du *Chablais* ou de *Lavaux*, vins souples de la *Côte alanguie*, vins pétillants et malicieux des *Coteaux du Jura* ou du *Vully:* tous chargés de promesses qu'ils ne demandent qu'à tenir.

Voici les vins blancs, presque tous du cépage de *chasselas*. La nature du sol vaudois, le climat de ce pays sont, en effet, très favorables à ce plant dont le vigneron tire, par des procédés de vinification longuement et amoureusement mis au point, un vin au cachet très particulier.

Des *Coteaux du Jura*, dont les pentes douces s'étendent des gorges de l'Orbe au rivage du lac de Neuchâtel, sont venus les jolis vins d'*Arnex*, de *Valeyres*, de *Grandson*, de *Bonvillars*, de *Concise* et même de *Champagne*, qui font merveille à l'apéritif. Le *Vully* nous a envoyé le produit de ses vignes qui dominent, à la fois, les lacs de Neuchâtel et de Morat.

La *Côte* s'étend de la frontière genevoise aux confins de Lausanne; elle a la coquetterie de baptiser «Bonne Côte» sa région centrale où s'étalent les luxuriants parchets qui, d'Aubonne à Begnins, jalonnent de noms sonores et prometteurs l'antique *Vy de l'Etraz: Féchy, Bougy, Mont et son abbaye, Tartegnin, Gilly, Bursins, Vinzel, Luins et Begnins*. De nombreuses propriétés de famille, des gentilhommières aux caves profondes transforment la carte des vins en armorial où l'on retrouve des noms qu'illustrèrent la robe et l'épée. Aux deux ailes, Nyon d'une part, Morges d'autre part, régions vastes et prolifiques, fournissent les plus importants effectifs des bataillons de «*Waadtländer Wy*» qui s'en vont à l'assaut de l'outre-Sarine.

A l'est de Lausanne et jusqu'au Château de Chillon, s'étend *Lavaux*. Serrant le lac au plus près et s'accrochant au terrain, de replats en terrasses, ramassés entre ces murets verticaux qui sont comme un escalier escaladant le ciel, la vigne donne une auréole de gloire à la moindre bourgade: *Villette, Grandvaux, Riex, Epesses, Rivaz, St-Saphorin, Chardonne*... fanfare éclatante que soutiennent de leur ampleur *Lutry, Cully, Corseaux, Vevey* et sa Fête des vignerons, *La Tour-de-Peilz, Montreux* enfin.

Bijou central du collier de Lavaux, le *Dézaley* brille de tous ses feux. Accrochés à la pente abrupte, serrés sur un espace étonnament restreint, les «*charmus*» produisent, au double rayonnement du soleil et du lac, un vin plein de chaleur, le vrai vin de l'amitié.

Passé le défilé de Chillon, c'est un pays nouveau: le *Chablais* vaudois. Les épaulements de la rive droite de la Vallée du Rhône ondulent voluptueusement sous la morsure du soleil. Les vins d'*Aigle*, d'*Yvorne*, de *Villeneuve* sont les plus connus: ceux d'*Ollon*, de *Bex* ou du *Chêne* ont, eux aussi, leur caractère...

Si les vins blancs de chasselas forment une majorité incontestée, certains parchets n'en sont pas moins plantés d'excellents riesling-sylvaner. Mais ce sont là spécialités que se disputent les amateurs.

Un coup d'œil maintenant aux casiers à vins rouges. Il en est de toutes les régions, la culture des rouges se répandant dans presque toutes les parties du vignoble. Ce sont surtout les Gamay et les Pinot qui se répartissent les faveurs des viticulteurs. A la fois veloutés et généreux, les rouges vaudois ont commencé une ascension, lente peut-être mais continue et sûre, que confirme l'évolution de la consommation.

Ces bouteilles aux panses rebondies, aux bouchons bourgeonnants, vous étonnent-elles? Ce sont les *mousseux vaudois*. Plusieurs maisons en produisent, aussi bien à Lavaux qu'à la Côte ou dans le nord du canton. Voici encore les jus de raisin qui feront les délices de tous ceux qui, pour une raison ou une autre, craignent l'alcool. Ils pourront ainsi, eux aussi, boire avec nous à la santé du vigneron vaudois.

Notre tour de cave est achevé, trop rapide sans doute. Il vous aura du moins permis de voir que les vins les plus divers s'offrent à satisfaire votre gourmandise en toutes circonstances. Faites-leur confiance: ils ne vous décevront pas!

Voici venue, trop tôt peut-être, la fin de la classe! Mais ce n'est qu'une mise en appétit. Il importe, après la théorie, de passer à la pratique et nous connaissons bien des élèves dociles qui ne demanderont pas mieux. Nous les attendons au pied du tonneau, la main sur le *guillon*, prêts à tirer les trois verres traditionnels. Quelles que soient les difficultés que lui fasse traverser un hiver trop rigoureux, le vigneron vaudois attend ses hôtes pour prendre la relève du maître d'école et prouver, documents en mains, l'hospitalité du pays vaudois.

A votre bonne santé!

F. Liard

VIENT DE PARAITRE

Revue de Tourisme

Les aspects sociologiques du tourisme sont mis en relief, dans le numéro 1/1958 de la Revue, par le Dr *J. Leugger* (Berne). L'auteur relève le rôle important que le tourisme est appelé à jouer dans l'occupation rationnelle des loisirs. A M. *Pierre P. Defert* (Paris) de tracer ensuite quelques repères historiques du tourisme moderne en rappelant sa prodigieuse aventure du voyage romantique de jadis aux mouvements de masse modernes. Le développement et la structure du tourisme en Irlande sont analysés par M. *O'Sullivan* (Dublin). Dans un exposé théorique le Dr *B. Cerny* (Prague) situe le tourisme dans l'économie des pays à régime socialiste. Grâce au nouveau plan comptable de l'hôtellerie suisse, présenté par le Dr *P. Risch* (Berne), les questions touchant l'économie d'entreprise pourront plus facilement trouver leur solution.

Delémont et la vallée

Texte d'Ernest Erismann, photographies de Jean Chausse

Collection «Trésors de mon pays». Editions du Griffon

Après «Porrentruy et l'Ajoie», voici le pays vadais. Les faits cités ne sont pas rapportés pour eux-mêmes; ils servent à illustrer un point de vue ou à définir l'état d'esprit d'une époque. Cette évocation du vieux Delémont est écrite dans une langue élégante et savoureuse, pétrie d'humour, émaillée d'observations malicieuses.

Ecartant toute érudition fastidieuse, toute complication indigeste, l'auteur nous convie à une promenade à travers l'histoire de la ville, assaisonnant l'information la plus sûre de l'esprit le plus nuancé. C'est ainsi que le lecteur passe de l'âge où les conseillers municipaux se faisaient appeler «Messieurs fort honorés seigneurs» à l'époque révolutionnaire où un simple sans-culotte finissait par devenir baron de l'Empire, jusqu'au XXe siècle qui a sécrété un type social sans complexe de classe, le Delémontain d'aujourd'hui. Chemin faisant, il apprend l'histoire du peuplement de la ville, l'importance du facteur confessionnel sous l'ancien régime, et découvre le jeu des effets et des causes qui ont façonné le caractère de la cité millénaire.

Petite histoire, dira-t-on. Petite histoire pleine d'enseignements et qu'il appartenait à l'auteur d'intégrer à l'histoire universelle.

La seconde partie du livre est consacrée au «pays des treize francs villages» qui relevaient autrefois de la seigneurie de Delémont. Toutes les régions naturelles du district sont passées en revue. L'auteur note que la poussée industrielle du XXe siècle a libéré l'économie de la vallée d'une vocation exclusivement agricole et pastorale. L'éclosion industrielle la plus étonnante est celle de Bassecourt qui est actuellement «le pôle d'attraction d'une population rurale pressée d'abandonner les soins de l'étable pour les délices de l'établi».

Quant aux 24 photos de M. Jean Chausse, elles ne constituent pas le moindre charme de ce beau volume. Dédaigneux des effets faciles, le photographe aborde ses sujets de front avec une probité et un don de la composition qui n'excluent pas la dimension poétique. Paysages, rues, bâtiments sont reproduits plastiquement avec un sens de la profondeur où le regard s'enfonce librement. De là l'impression d'objectivité totale qui se dégage de cet ensemble illustrant les aspects les plus intéressants, les plus inattendus aussi, de Delémont et de la vallée.

BÜCHERTISCH

«Nordostschweiz»

An der Spitze dieser gepflegten Vierteljahresschrift steht ein Artikel, der sich mit den verschiedenen Schulen, die man in St. Gallen findet, befasst. Selbst als «Eingeborener» ist man erstaunt, wie vielfältig das Bildungswesen in den Mauern der Gallusstadt gepflegt wird, eine Tradition, die man ohne grosse Übertreibung bis in die grossen Zeiten der Benediktinerabtei zurückführen darf. Dass daneben vom Säntis die Rede ist, versteht sich von selbst, wurde die grosse Sendeanlage auf seinem Gipfel doch just in diesen Tagen dem Betrieb übergeben: Jean Préville plaudert auf französisch darüber so amüsant, dass man gar nicht merkt, wie viele technische Dinge er vermittelt. Daneben ist in diesem Heft die Rede vom wohlgeordneten Ländchen Liechtenstein. Ein Bericht über die direkte Linie Romanshorn–Luzern sowie eine Monographie über eine Bonapartebüste von Canova auf Schloss Arenenberg vervollständigen das reiche Heft, das wie gewohnt mit sorgfältig ausgewählten Photographien, Skizzen und dem umfassenden Veranstaltungskalender ausgestattet ist.

–ry

«Leder und Schuhe»

Die neue Nummer des Schweizer Journal

Auch im Zeitalter der Kunststoffe gibt es nichts, was unsere Füsse angenehmer kleidete, nichts, was schutzbedürftige Gegenstände auf adligere Weise umhüllte, als Leder. Die Gerbereien sind es, die das köstliche Material aus Tierhäuten verfertigen, nicht nur durch das eigentliche Gerben, lehrt das Lederheft des Schweizer Journal, sondern in ungezählten zusätzlichen Arbeitsgängen, die eine hochentwickelte Industrie gewissenhaft vollzieht. Die Kunst der Lederherstellung ist allerdings nur allmählich verfeinert worden, wie der Aufsatz «Aus der Geschichte des Leders» zeigt. «Auch der Schuh hat seine Geschichte», lautet der Titel einer kulturhistorischen Betrachtung, die von schönen Aufnahmen aus dem Bally-Schuhmuseum begleitet ist. Im weiteren kann sich der Leser darüber unterrichten lassen, wie ein Schuh entsteht und wie die schweizerische Schuhindustrie aufgebaut ist.

Vollends ins Reich der Anmut führt der letzte Teil des Heftes, welcher, getreu dem Stichwort «Schalkhaft und weiblich», den modischen Bewegungen des Frühlings gewidmet ist. (Erhältlich beim Verlag Schweizer Journal, Affoltern am Albis, und an den Kiosken.)

Frank Alfred Graber: Der Weg nach Rehheu, Roman. *Hans Feuz Verlag, Bern.* In Leinen gebunden, 260 Seiten, Fr. 9.30.

Vor gut anderthalb Jahrzehnten erschien das erste Buch von Frank Alfred Graber. Weitere folgten im Laufe der Jahre nach. Ein dankbarer Leserkreis sorgte dafür, dass alle diese Bücher vergriffen sind. Nun hat der Berner Oberländer Volksmann, im bürgerlichen Leben Bauunternehmer und Landwirt, das Schweigen der letzten Jahre gebrochen und legt einen neuen Roman vor. Wiederum erzählt er aus seinem eigenen Lebenskreis, von den Gebirgsbauern, ihren Sorgen und Nöten, von ihrem schweren, aber freien Dasein, von ihrer Liebe zur Heimat und zum angestammten Boden. Es ist die Geschichte der Familie Imseng auf Hof Rehheu. Wegen einer Verfehlung früherer Jahre wird ihr Geschlecht scheinbar «gestraft bis ins dritte und vierte Glied», wie es im Wort verheissen ist. Doch der letzte der Imseng, Antonius, löst durch sein reines Leben den Fluch und lenkt das Geschehen auf Rehheu wieder in ruhige Fahrt. Ein auf schweizerischem Grund gewachsenes Buch!

Nellys Kalender

Die monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau und Mutter. 148 Seiten Fr. 1.40. Verlag Nellys Kalender, Küsnacht ZH.

Das Mai-Heft in Stichworten: Diät bei Leber- und Gallenleiden – Wie kochen wir für Leber-Gallen-Empfindliche? Menuvorschläge für jeden Tag (Mittag- und Abendessen) auf der Grundlage neuzeitlicher Ernährung – Accessoires für Garten und Balkon – Unser Garten ist veraltet; wie ihn neu gestalten? – Mode im Mai – Wirksame Schönheitspflege: Putzen und Schönheit – Von der Verträglichkeit und den Unterschieden der Essigsorten – Welcher Kühlschrank passt in meine Wohnung? – Der Föhn – SAFFA 1958.

Gekränktsein lohnt sich nicht

Was liesse sich alles vollbringen, wenn wir die Zeit und Energie, die wir daran verschwenden, mit dem Schicksal zu hadern, nutzbringend anwendeten:

Ein Artikel in der Aprilnummer der Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest» befasst sich nun mit der Nutzlosigkeit des Gekränktseins.

Es hätte noch einen gewissen Sinn, Kränkungen nachzuhängen, wenn dadurch irgendein Problem gelöst würde. Doch das ist nie der Fall. Hass verbraucht im Gegenteil Energien, die wir besser darauf verwendeten, die Umstände zu bessern, die unseren Zorn erregt haben. Viel Schönes im Leben wird zerstört durch das Schwelgen in beleidigten Gefühlen, das Offenhalten alter Wunden, das Nachtragen erlittener Demütigungen. Tatsächlich kann Verbitterung unsere Lebenskraft so beeinträchtigen, als wäre unser Blut, unsere Zellen, unser Gewebe vergiftet.

Nachtragende Menschen leiden häufig an Kopfschmerzen, Verstopfung, Schlaflosigkeit und akuten Ermüdungszuständen. Nach Beobachtungen von Ärzten kommen solche Leute öfter ins Krankenhaus als zufriedene Naturen. In wissenschaftlichen Untersuchungen hat sich erwiesen, dass Patienten mit Herzbeschwerden oft nicht nur schwer arbeiten, sondern zugleich ihre schwere Arbeit nur höchst widerwillig tun; dass nichts eher hohen Blutdruck verursacht als Ärger, der unter einem scheinbar ruhigen Äusseren schwelt. Erbitterung kann sogar der Grund für Unfälle sein. Verkehrsexperten warnen davor, sich ans Steuer zu setzen, wenn man wütend ist. Frauen, die sich von ihrem Mann vernachlässigt fühlen und ihm deshalb grollen, erleiden häufiger Unfälle im Haushalt.

Wenn wir erst einmal die Quelle unseres Ärgers gefunden und alles getan haben, seiner Herr zu werden, heisst der nächste Schritt – Vergessen. Doch die weise Kunst des Vergessens ist eine Seltenheit! Weise Menschen hegen nicht nur keinen Groll; sie füllen ständig den Born ihres Lebens mit neuen Träumen und frischer Begeisterung. Der Mensch kann nicht gleichzeitig von zwei starken Gefühlen beherrscht sein. Es ist deshalb unmöglich, zu lieben und zugleich übelzunehmen. Da Gekränktsein weitgehend aus starker Ichbezogenheit resultiert, ist das einzige Mittel, sich selbst zu vergessen: anderen helfen.

Die Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung sucht die Adressen der nachfolgend aufgeführten Angestellten

Zugunsten der nachfolgend aufgeführten Bedienungsangestellten, deren Aufenthaltsort nicht ausfindig gemacht werden konnte, sind auf Grund ausgefällter Entscheide durch die AUFSICHTSKOMMISSION für die BEDIENUNGSGELDORDNUNG bei der KONTROLLSTELLE in Basel entsprechende Beträge hinterlegt worden. Die Anspruchsberechtigten werden daher ersucht, sich unter Beibringung von Originalausweisen über ihre in den Jahren 1955–1957 innegehabten Arbeitsstellen, mit der KONTROLLSTELLE für die BEDIENUNGSGELDORDNUNG, Gartenstrasse 112, Basel, in Verbindung zu setzen.

L'Office de contrôle pour la réglementation des taxes de service recherche les adresses des employés suivants

En vertu de décisions rendues par la COMMISSION DE SURVEILLANCE pour la réglementation des taxes de service, diverses sommes ont été consignées à l'Office de contrôle en faveur des employés cités ci-après dont il a été impossible de découvrir le lieu de résidence. Les ayants droit sont priés de s'annoncer auprès de *l'Office de Contrôle* pour la réglementation des taxes de service, Gartenstrasse 112, Bâle, en indiquant les emplois occupés durant les années 1955 à 1957, pièces de légitimation à l'appui.

L'Ufficio di controllo per il regolamente sulle tasse di servizio ricerca gli indirizzi degli impiegati seguenti

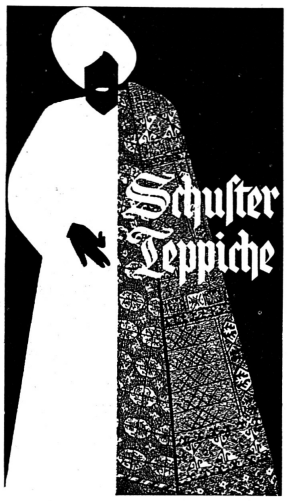
Basandosi sulle decisioni pronunciate dalla COMMISSIONE di SORGEGLIANZA per il regolamento sulle tasse di servizio, diverse somme sono state consegnate all'UFFICIO di CONTROLLO in favore degli impiegati seguenti, dei quali il luogo di residenza è sconosciuto. Gli aventi-diritto sono gregati di mettersi in relazione con *l'Ufficio di Controllo* per il regolamento sulle tasse di servizio, Gartenstrasse 112, Basilea, indicando gli impieghi occupati durante gli anni 1955 sino 1957 e inviando i documenti originali legittimati quale prova.

Name und Beruf:

Allram Anna, Haus-Zimmermädchen
Arnold Hilde, Zimmermädchen
Barbieri Bruno, Kellner
Barbini Giuseppo, Commis de rang
Beazzotta Guido, Commis de rang
Berti Luigi, Portier
Bleich Hulda, Service
Bonvin Elisé, Commis de rang
Bortis Heidi, Service
Buchleitner Max, Commis de rang
Burkhard Reinhard, Commis de rang
Cadola A., Hausbursche
Casanova Vincenz, Portier
Casini Alberto, Commis de rang
Colli Candida, Haus-Zimmermädchen
Colmegna Vittorio, Kellner
Egli Frau, Saaltochter
Ettlin Agathe, Saaltochter
Ettlin Walter, Hausbursche-Portier
Feierabend Joseph, Portier
Feldmann Manfred, Commis de rang
Flanick Frieda, Service
Fröhlich Ernestine, Service
Gadola Georg, Hausbursche
Gubser Antoinette, Saaltochter
Hegg, Frau, Saaltochter
Hofer Ursula, Saaltochter
Hoffmann Leop., Zimmermädchen
Huber Jakob, Chef de service
Hürlimann Hilda, Saaltochter
Jomini Roland, Kellner
Jud Rosemarie, Zimmermädchen
Köppel Eugen, Lo'Portier
Kredinger M., Haus-Zimmermädchen
Kuhbander Therese, Service
Kulm Ernst, Portier
Lorenzi Guido, Portier-Hausbursche
Luzio Lucien, Chef de rang
Maier Otto, Commis de rang
Marzano Ermanno, Chef de service
Mathis Clara, Service
Meier Herta, Service
Mia Giovanni, Kellner
Miksche Anna, Haus-Zimmermädchen
Molinari Maria, Zimmermädchen
Moreschi Pem., Zimmermädchen
Neff Elisabeth, Saaltochter
Pidoux Jean Cl., Commis de rang
Pellegrini P., Kellner
Poganisch Josephine, Service
Raymondo Edgar, Kellner
Rigatti Eugen, Portier
Rust Karl, Commis de rang
Saidl Erna, Zimmermädchen
Schenk Therese, Zimmermädchen
Schaad Frederik, Kellner
Schmocker, Frau, Saaltochter
Schönfeld Dorothea, Réception
Stäger Martha, Service
Tanner Finni, Zimmermädchen
Tarneller Hildegard, Zimmermädchen
Theytay Michel, Chasseur
Ursprung Werner, Chef de service
Vulpi Bettina, Zimmermädchen
Wutte Grete, Saaltochter

Super Blendin
Spezialwaschmittel für Automaten
Kolb Zürich

Für Küchenwäsche gibt es nichts Besseres als Leinen- und Halbleinen-Gewebe



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

MEIKO
Geschirrwaschmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing., ZÜRICH
Neue Adresse:
Seefeldstrasse 45 Tel. (051) 34 83 66

Eine gute Küche wirkt wie ein Magnet

Sie zieht alle Feinschmecker an ... und zufriedene Gäste kommen wieder!
Hier wird mit HOSPES gekocht. Dieses erstklassige Speisefett besitzt alle Vorteile, die es für die Grossküche empfehlen:

- sehr hitzebeständig
- besonders niedriger Schmelzpunkt, darum so bekömmlich
- vielseitig verwendbar
- rationell im Gebrauch

... und dazu überraschend günstig im Preis:

Fr. 2.70 per kg mit Mengenrabatt
lieferbar in Tafeln und Kesseln

HOSPES ist ein SAIS-Produkt

Inserate
sind das Qualitätszeichen für bewährte Produkte!

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für Réception und Dolmetscher. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Geelhaar Bern

liefert Ihnen

die neuen Tufting-Teppiche

Teppichhaus
Geelhaar BERN

W. Geelhaar AG., Thunstrasse 7, Bern (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Telephon (031) 2 21 44

Percal

die ideale Bettwäsche, wenn unsere seit vielen Jahren bewährte Qualität gewählt wird.

Bitte Prospekt mit Mustern verlangen.

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Eine unentbehrliche Hilfe für jeden Betrieb

„OSTER"
Messerschleifmaschine

Ausgezeichnete amerik. Qualität. Feine, schonende Schärfkraft bei raschester Arbeitsweise. Nur Fr. 98.—.

Verlangen Sie unseren Prospekt!

HEBAG AG., ZÜRICH 8
Mainaustrasse 30, Telephon (051) 34 81 61

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Die Papierfabrik Balsthal ist die einzige schweizerische Papierindustrie, die sich auf die Herstellung von Zellstoffwatte-Erzeugnissen spezialisiert hat. Tela-Taschentücher sind daher ein erstklassiges Schweizerprodukt, in der neuen Brechpackung zu je 10 + 10 Stück separiert, also besonders hygienisch verpackt.

TELA

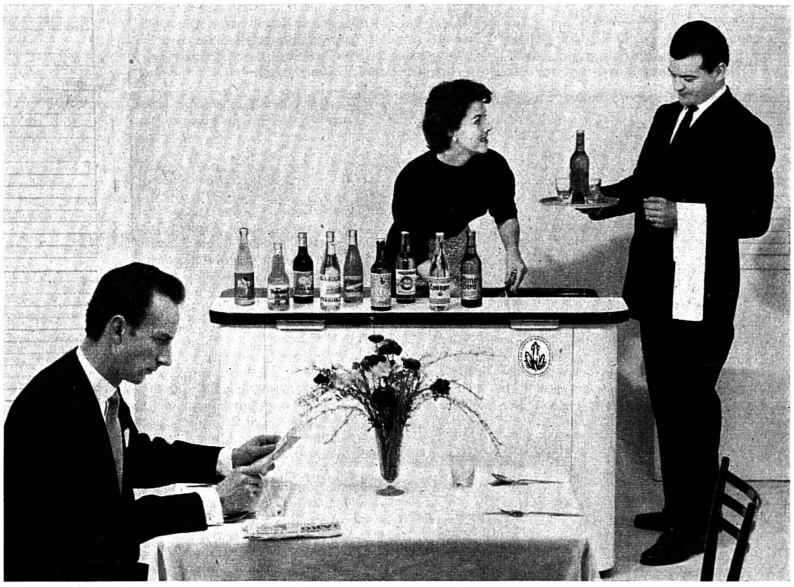
FACELINE

Gesichtstücher aus feinster, hygienischer Zellstoffwatte. Alle fabrikatorischen Vorzüge der Papierfabrik Balsthal auf dem Gebiete der Zellstoffwatte-Erzeugung gelten auch für Faceline, das schweizerische Gesichtstuch, das sich neben allen ausländischen Produkten qualitativ einen ersten Platz errungen hat.

PAPIER BALSTHAL

PAPIERFABRIK BALSTHAL

Telephon 062/2 72 55



Er bestellt — und schon ist die kühle Flasche da!

Kühl — wie Mineralwasser sein muss. Rasch — weil der Weg zum Gast kürzer wird.

Wir stellten uns die Aufgabe, Ihnen 1. einen grossen Kühlraum zu bieten und 2. diesen Kühlraum so nahe als möglich an den Gast zu bringen.

Heute können wir Ihnen den neuen Therma-Getränkekühler offerieren, der bis zu 180 Flaschen fasst, und den Sie dorthin rollen, wo er Ihren Service erleichtert: direkt in den Saal, ins Restaurant, auf die Terrasse, in den Garten. Mit der praktischen Flaschenablage gleicht der Getränkekühler einer intimen kleinen Bar.

Der Verband Schweizerischer Mineralquellen bietet Ihnen damit das Neueste zu einem unglaublich günstigen Preis: Fr. 1600.–, abzüglich 10% VSM-Rabatt bei Barzahlung, netto = Fr. 1440.–. Oder — wenn Sie es wünschen: Fr. 90.– pro Monat bei Miete-Kauf-Vertrag.

Auskunft u. Bezug durch das Sekretariat des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen, Rämistr. 3, Zürich 1, Tel. (051) 24 73 66.

***Therma*-Getränkekühler der Schweizerischen Mineralquellen**

Coupon

An das Sekretariat des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen, Rämistr. 3, Zürich 1.
Senden Sie uns den ausführlichen Prospekt über den Therma-Getränkekühler VSM sowie die Bezugsbedingungen. A2
Adresse:

Bitte Firmastempel einsetzen, in offenem Kuvert, mit 5 Rp. frankiert, einsenden.