

**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:** 25.07.2025

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

# HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserat: 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

Einzelnnummer 55 Cts. le numéro

Annones: 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 Birkhäuser 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 67<sup>e</sup> 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 Boursau 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.

1.

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 Völkern 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 leibseliche 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 Feinheiten sicher herausspürt und entsprechend göttigt, 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 Ho-

telier, wenn er seinen Beruf als wirkliche Berufung erfasst, aus dem unversieghen 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 Einführung 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 Familiengemein-

## 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.

schaft 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 unsichtig 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

## Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Le 9 <sup>e</sup> 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 verlässt, 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 unselbige 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 Farnis, 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 Concierge, 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 unbeschwertete Klima, das der Gast unwillkürlich spürt und als besonders wohlthuend

empfiehlt. *Heiterkeit und Humor sind im Hotelbetrieb Dominanten von unschätzbarem 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 in 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 Berufsraum 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 zutreffend, 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 unbeachtet. 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 Hotelangestell-

ten 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 kampflöse 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 unternehmensfreudigem 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 eigenen 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, leistungsfähig 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 Stafflung 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 Hotelunternehmen dem gelehrten, einsatzbereiten und traditionsbewussten Hotelier 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 andererseits 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 auszuweiten, wie dies im Statut des Gemeinsamen Marktes der sechs 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 ausserordentlichen 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 Unterkunftshotels.

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



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 pflgerischen 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 würde, 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 irgendwelche leiden und von ihrem Aufenthalt in Ferienhotels Erholung, Entspannung und eine Erneuerung der abgehetzten, abgenutzten 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 bedroht 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, blickenden 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!

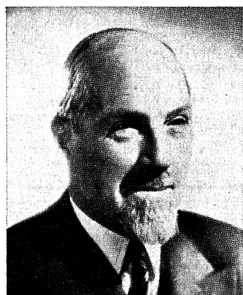
## Zugreifen!

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 Schweizer Volk 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 9<sup>e</sup> 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 9<sup>e</sup> congrès général de l'AIH qui s'est tenu à Bruxelles le 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 D<sup>r</sup> 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 publions 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 qui est l'Expo de Bruxelles, œuvre considérable qui domine par 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, 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 influence l'opinion de certains d'entre eux sur l'accueil qui leur avait été réservé en Belgique.

Les premiers jours du 9<sup>e</sup> congrès général de l'AIH diffèrent 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 passeront 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 réunissent 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

### 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 D<sup>r</sup> 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. Courte-

#### Commission du tourisme international

##### Président Dr Franz Seiler

Notre président central, le D<sup>r</sup> 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 Luxem-

bourg, 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

notre président central, 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-

aise, celle des publications, présidée par Sir Charles Taylor, celle de la responsabilité de l'hôtelier, présidée par M. Hugh Wottnner 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.

Champagne

# Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut  
Monopole Red Top sec  
Monopole demi-sec

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

gais on 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 recoutrait 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 entrainés - 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 un 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 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'accroître 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.

#### 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 coïncident 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 dé-

#### 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.



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 D<sup>r</sup> 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.

velopper l'exploitation pendant toute la durée de la saison, à 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 employés, 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.

#### 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 le bénéficiaire, c'est que la clientèle munit 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

#### 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

#### Einladung

zur Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV

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

#### Traktanden:

- Geschäftsbericht 1957.
- Jahresrechnung 1957.
- Bericht der Rechnungsrevisoren.
- Festsetzung der Beiträge.
- Wahlen: a) 2 Mitglieder des Kassenvorstandes; b) 1 Rechnungsrevisor und 1 Suppléant.
- 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:

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

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

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.

and refer to the International FIAV-IHA Committee 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 pending 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** *empfehlen*

**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 vaudra pas refuser une fois de plus.

Les extraits de presse suivants montrent les avantages que ce nouveau régime financier nous vaudra et réfute certains arguments qui ont été avancés 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 allègements 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 1<sup>er</sup> 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 étaient de milieux étendus de la popu-

lation (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 allègements 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 fourreaux 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 inégalement 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 à peuple le 11 mai prochain après les discussions épuisées 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'allègement 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

**Colman's**

**Senf**  
krönt die Mahlzeit

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

**WOHNLICH'S** Möbelpolitur  
RADIKAL heißt hier die Kur:

**RADIKAL** macht wie durch Zauber Möbel frisch und fleckensauber.

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

**Kühlschränke**

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

**AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH**  
Schaffhauserstr. 473 - Tel. (031) 48 15 55

**Autofrigor**

Eine schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine von überdurchschnittlicher Qualität.

Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.

Lassen Sie sich die G1 zeigen.

Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch.

Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.

**GEHRIG**

**F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern**  
Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate  
Telephon (041) 89 14 03

**ESI - UNIVERSAL**  
Vollwaschmittel auf Fettbasis speziell für Waschautomaten

**PON - PON-MP - PON-FLÜSSIG**  
Abwasch-, Feinwasch- und Reinigungsmittel mit Hautschutz

**SORA 40**  
Spezial-Vorwaschmittel

**SCHNEEWEISS 3-FACH**  
Hochleistungs-Vollwaschmittel auf Seifenbasis

**ORLON**  
das schonende Sauerstoffbleichmittel für hartnäckige Flecken

**BENEX mit Nachglanz**  
das beste nichtschäumende Geschirrwashmittel in Abwaschmaschinen

**SEIFENFABRIK HOCHDORF**  
für beste und schonendste Waschmittel

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

Ja 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 déduction 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 allègements totaux s'élèvent à 276 millions et ils sont relativement bien répartis, puisque sur 1200000 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 erfolgreich 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 Asconer Tagung konnten die Erfa-Mitglieder als Gäste von Herrn und Frau Diggelmann in den geeigneten Räumen des Hotel Europe au Lac die Leistungen der Küche einer fachmännischen Prüfung unterziehen, wobei das Urteil über das servierte Diner sehr gut ausfiel. Dass sich das Fachsimpeln und das kameradschaftliche Zusammensitzen noch längere Zeit hinausziehen, 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 er-

baut 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) benedete Herrn Diggelmann um sein in einzigartiger Lage direkt am See gelegenes Haus, dessen grosszügige 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 Tagungsthema «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 Hilfskasse

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 ordentliche Generalversammlung der Oberländischen Hilfskasse statt. Verwaltungsratspräsident Maurer gedachte einleitend des an der letztjährigen Generalversammlung gewählten, jedoch inzwischen verstorbenen Vorstandsmitglieds 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 Volkswirtschaftsdirection 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 aufrichtiger 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.



**Schweppes**  
*fast 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



**FIRELLI „gommapiuma“**  
(marque dep.)

**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:  
**FIRELLI** Produkte AG., Zürich, Limmatstrasse 275, Telefon (051) 42 80 80

**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).

Umstandshalber noch auf die Sommeraison zu verkaufen oder zu verpachten

**Hotel-Restaurant**

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

**WEFCO-GESCHIRRWASCH-AUTOMATEN**

Echtes Schweizer Fabrikat!

**Dank Frontbedienung** kleinster Raumannspruch  
**Dank eingebaut. Durchlauferhitzer** direkter Kaltwasseranschluss möglich  
**Dank eingebautem Dosierapparat** kein Abtrocknen u. wunderschönen Glanz

Generalvertreter: Walter E. FRECH  
Bürgenstr. 68, BERN, Telefon 419 66

Platzvertreter: A. Sommerhalder  
Greifengasse 17, BASEL, Tel. 22 78 20  
CH. Fischer  
Bd Grancy 39, LAUSANNE, Tel. 26 71 72

Wir lösen alle Geschirrwash- und Raumprobleme!

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

†

## 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 auf 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 belieben die bisherigen bewährten Mandatsinhaber, die Herren Urfer und v. Steinhilf.

Unter Verschiedenem ergriff Hotelier P. Petzold, Adelenboden, 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.

Für Neuschaffungen verlangen Sie bitte meine reichhaltige

## Woldecken-Kollektion

**Jacquarddecken**

in vielen Farben und diversen Grössen, reine Schurwolle, motenecht, sowie

**Streifendecken**

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

**WALTER VETSCH - SENNWALD**

Woldecken- und Wollwattenfabrikation.

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!



**Melitta**

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

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

MELITTA AG. Zürich 9/48, Tel. 051/54 8854

Verres  
**BUHECKER**  
Gläser

BUHECKER CO EXCELSIORWERK LUZERN

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

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

**TOTENTAFEL**

**Zum Tode von Hotelier Hans Reitingner, Baden**

Hans Reitingner 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 Reitingner 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 Klichberg 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 verschiedenen 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 Verantwortungsgewühl, 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 Lebensjahren hat er sich mit neuen Plänen befasst. Hans Reitingner 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 inter-

nationalen Schau mitausgestellt hatte, die Goldmedaille mit dem Prädikat «ausgezeichnete Leistung» zuerkannt erhielt.

Trotz seines beruflichen Erfolges blieb Hans Reitingner immer der distinguierte, 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 tiefgeföhles Mitleid aus.

**AUS DER HOTELLERIE**

**Ein Jubiläum in Sils-Basegia**

Es sind genau 50 Jahre verflossen, dass die Pension Chasté, 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 Chasté 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 Chasté 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 Heimeligkeit 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 albekannteren Restaurant «Du Pont», das auf dem Globus-Areal im Limmtraum 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 zu nächst nicht unter günstigen Auspizien, indem die Bauherrschaft in finanzieller Schwierigkeiten geriet. Das veranlasste die Brauerei A. Hürlimann, die mit einem relativ bescheidenen Betrag beteiligt war, die «Immobilienengesellschaft 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 Nachessen folgte.

Herr H. Hürlimann begrüsst 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. Wegeliegt 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 Sils gehörte. Bier wird freilich auch im neugewandeten Wirtschaftsbetrieb gross geschrieben, und die Brauerei Hürlimann liess es sich nicht nehmen, ihren Gästen davon zu kredenzen, und mässiglich 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



**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 ebenso erfolgreiche politische Tätigkeit zurückblicken. Seit 12 Jahren gehörte Eduard Infanger dem Engelberger Gemeinderat als Stathalter – Vizepräsident des Gemeinderates – an, und seit dem Jahre 1952 zählt der nun gewählte Regierungsrat zum Kantonspräsident. 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 Auslandsaufenthalt führt. Neben verschiedenen öffentlichen Ämtern, denen Herr Regierungsrat Infanger längere Zeit angehörte, war er auch im Vorstand des Kur- und Verkehrsvereins 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.

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 «Miwel» hört. Die Kochproben, die

**Eldorado Aff auf Palme** und viele andere

**Glacé-Coupe-Stecker**  
ein Schlager. Spektakulär, lustig, bringt Stimmung, Umsatz. Wir fantasieren 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) 215 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.**  
CAROUSE-GENÈVE

**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 eingerichtete 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. Küferrei, Dürrenroth, Tel. (063) 483 78.  
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) 218 55  
**Hans Fähr**  
GLASHALLE RAPPERSWIL

**Divan «Souppesse»**  
garanti 5 ans  
directement du fabricant au client 80-190 cm  
Fr. 98.50  
Envois dans toute la Suisse.  
**E. MARTIN, SION**  
Téléphone (027) 216 84.

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

Seltene Gelegenheit!  
Durch Umstellung sofort abzugeben  
**Bügelmaschine**  
Brillant A 13 (Mango), 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.

**FAVORISEZ...**  
de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels  
Reklame-Verkauf!  
**1000 Leintücher** Zwirn-Halbheinen  
gebleicht, 170/250 cm, gesäumt  
per Stück **Fr. 16.80**  
Tel. (041) 238 61  
**Abegglen-Pfister AG Luzern**



von Herrn Locher vor den Augen der Gäste vorgenommen wurden, wirkten überzeugend für diese schweizerische Konstruktion, die erstmals in unserem 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 Farbönen 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 modernsten 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 Lüftungsanlage gewährleistet einen angenehmen Aufenthalt. Der Raum ist durch eine heruntergehängte Decke niedriger und gemütlicher geworden, die zur besseren Lichtführung schräg eingesetzt ist. Beide Räume haben einen gemeinsamen Eingang mit Einblick in die moderne Grossküche, die eine Leistungskapazität zur Speisung von 510 Personen besitzt. Im Keller sind Hygieneräume und Telefonkabinen 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.

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 unabhäbliche Tulpenfelder zu einem Gastmahl, wie es in den Niederlanden noch selten serviert werden 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-Diner zu einem Erlebnis werden liess.

Zur Verstärkung der Küchenbrigade wurden die Schweizer Köche Fred Blaser, Walter Tobler, Fritz Christen, Michel Gland, Urban Vogt und Joseph Burkhard beigegeben, die alle schon seit einigen Jahren die ehrenvolle Aufgabe haben, jeweiligen 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 1<sup>er</sup> 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 modeste, car ces menus ne consistent plus qu'en des sandwiches 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 sandwiches - démonstration) entouré de nombreux invités. Bon appétit aux nouveaux voyageurs! A.

### DE NOS SECTIONS

#### Da Locarno

##### Assemblee 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 quarantesima assemblea generale ordinaria di tutti i membri, per venerdì 9 maggio 1958 alle ore 15 all'Albergo Montaldi in Murallo, 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.

### 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

## Eptinger



Eptinger wird überall geschätzt

## Eptinger

Wirklich nur des Alters wegen verkaufe ich mein

## Hotel mit Dép.

ungewöhnlich schön eingericht. Gartenanlagen. In Jahresklima. Günstig auch für Ärzte als Kurhaus. Kult., solvente Interessenten schreiben bitte unter Chiffre V H 1299 an die Hotel-Revue, Basel 2.

#### Zu verkaufen

## DE SOTO

8-Plätzer, 1947.

Originalausführung. Der Wagen hat keine Notbremse, sondern 3 vollständige Sitzbänke. Interieur voll ausgeschlagen in Kunstleder. Km-Stand ca. 124.000. Mit 100.000 km komplett neu revidiert. Farbe, mechanischer Zustand, Innenausstattung äusserst gepflegt und neuwertig. Kontrollberei. Preis günstig, evtl. Teilzahlung und Eintauch. Offerten unter Chiffre R 36589 Lz an Publicitas, Luzern.

## Je früher

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

# Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL  
Sergergasse 14  
061 22 09 85

ZÜRICH  
Bahnhofstrasse 18  
051 23 39 67

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.



## '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

### Für Hotels und Pensionen

Einfaches, schönes Doppelschlafzimmer zu Fr. 790.-, mit Bettinhalfr. 1290.-. Verlangen Sie Offerten mit Abbildungen von

Möbel Leuthardt Langenthal  
Telephon (063) 228 75



mit sep. Anhang-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen. E. Schwägler, Zürich Gummiwaren - Seefeldstr. 4

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.

## Petit Hôtel-Pension

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

#### 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. Convienendrait pour chef de cuisine. Capital nécessaire pour traiter fr. 100.000.-.

A. Haller, Téléphone (021) 5 73 95.

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.

## Conducteur-Chauffeur oder Conducteur-Voiturier

28jährig, sprachkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an Jakob Holderegger, Grand Hotel Doldez, Zürich.

Le Champagne préféré



Champagne BOLLINGER



Agence générale  
RENAUD SA  
BALE

Neues Hotelbesteck

aus Liquidation, 90 g versilbert: 12 Esslöffel Fr. 35.-, 12 Essgabel Fr. 35.-, 12 Dessertlöffel Fr. 32.50, 12 Dessertgabeln Fr. 32.50, 12 Kaffeelöffel Fr. 20.-. Bitte Muster verlangen. Cloor, Goldschmid, Karau, Rain 8, Tel. (064) 22675.

Geschäftsführer-Ehepaar

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

Hervorragender

BARPIANIST

(stündendes Jazz- und Dixielandspiel) - nebst ed. andern Art Musik, auch Gesang - empfängt sich für Juni. Offerten unter Chiffre H B 1250 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 1252 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Konditormeister-Pâtissier

29 Jahre alt, seit 14 Monaten in Luxuhotel 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-Pâtissier-Konditormeister

wünscht sich zu verändern. Franz. Schweiz bevorzugt. Paul Erli, Postlagernd, Glottertal bei Freiburg i. Br. (Deutschland).

Hotellerstochter, 25jährig, mit Fähigkeitsausweis, sucht verantwortungsvollen Posten als

Stütze des Patrons od. I. Gouvernante

Gut präsentierend, tadelloser 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, 1 1/2 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 Sommeraison. 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, Trabadan 21, Lausanne.

Luzern

Junge Frau, ehemalige

Hotelsekretärin

sucht Halb- oder Ganztagsbeschäftigung, evtl. Zuschläge, auf dem Platz Luzern für die kommende Saison. Anfragen unter Chiffre H S 1257 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch und Pâtissier

Deutscher, 21jähr.,

Insorieren bringt Gewinn

Im Anschluss an einjährigen Pensionatsabschluss 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 vervollkommen. Anfragen sind zu richten an East Commerz AG., Postfach, Zürich 38.

22jährige Deutschschweizerin sucht Stelle als

Serviertochter

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

Jüngere, sprachgewandte, 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, Hotelpraktikant in Norwegen und der Schweiz, Hotellschule Luzern, sucht auf ca. 15. Juni Stelle als

I. Saaltochter

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

Commis-Pâtissier

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

G 2



für Ihre Grosswäsche im Automat

Zum Vorwaschen:



Zum Waschen / Kochen:



Zum Bleichen:



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 Eid. 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

Schweizer Hoteller sucht für Wintersaison 1958/59 oder nach Übereinkunft Hotel in Wintersegebiet des Berner Oberlands, 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 Genfersegebiet bevorzugt. Offerten unter Chiffre C 10001 Z an Publicitas, Zürich 1.

Ich suche für meinen 16jährigen Sohn eine geeignete

Koch-Lehrstelle

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

Junge, tüchtige, sprachkundige

Barmaid

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

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

Jeune homme

mit fachwürdiger 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.

Hotel-Direktor

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. 268768.

MIX- und BAR-Lehrkurs

für neugebautes, 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.

Hotel-Direktor gesucht

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. Fachehepar mit Eigenkapital, integer, bereit und initiativ. Fähigkeitsausweis A. Übernahme könnte sofort geschehen. Offerten unter Chiffre G P 2926 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Stütze des Patrons

in Restaurant oder Hotelbetrieb. Vorzugsweise in Zürich, würde aber auch für Saison auswärtig 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.

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.

Gesucht in Jahresgeschäft

oder nicht zu junger

Büro-Praktikant

Deutsch, Franz. und Englisch erforderlich. Offerten mit Zeugnisaktien, 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. Adresses offres et conditions sous chiffre C F 1310 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Interessant!

Bar-Dancing-Tea-Room

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

sucht per sofort

Garten-Hotel, Winterthur

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

Restaurationstochter

jüngere, service- und sprachkundig Offerten mit Zeugnisaktien und Photo an Restaurant Schwanen, Luzern.

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

DUO

das abwechslungsreiche in vier Hotels Tanzmusik spielt oder zum Nachmittags-Tea 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 neuzzeitlichen und gut eingerichteten Betrieb mit angenehmen Arbeitsverhältnissen. Offerten erbeten an Tea Room Flamingo, Herrengasse 22, Bern.

**Gesucht**  
ab sofort: junge, sprachgewandte

**Hotel-Sekretärin**

in Jahresstelle. Offerten mit Lichtbild, Zeugnis-  
kopien und Gehaltsansprüchen an Kurhaus San-  
rocco, Lugano, Tel. (051) 27181.

**Gesucht**  
ab sofort: junger

**Commis de cuisine**

Offerten mit Lichtbild, Zeugnis- und Ge-  
haltsansprüchen an Kurhaus Sanrocco, Lugano,  
Tel. (051) 27181.

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

**chef de salle et restaurant**  
(maitre d'hôtel)

avec capacités nécessaires et sachant les langues prin-  
cipales. Offres avec références sous chiffre L E 1230 à  
l'Hotel-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 1255  
an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
eine selbständige

**Barmaid-Rest.-Tochter**

sprachenkundig, ab 2. Juni bis ca. 20.-25. Sep-  
tember. Bei Zufriedenheit auch wieder Winter-  
stelle. Eilofferten an Hotel La Margna, St. Moritz.

**Hotel 90 Betten am Thunersee**  
sucht für Sommersaison sprachkundige

**Sekretärin**  
für Journal, Kassa und Réception sowie sprachen-  
kundig

**Barmaid-Anfängerin**  
Offerten mit Bild an Hotel du Lac, Ganten.

**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 französisch- und flämischkundig sowie  
Englisch- und Französischkenntnisse

**Service-Anfängerin**  
**Buffetdame**

Offerten sind zu richten an die Direktion.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtiger

**Küchenchef**  
restaurationenkundig. Hoher Lohn. In der Zwischen-  
saison als Alleinkoch

**Koch**  
auch Ausländer

**Saaltochter und**  
**-Praktikantinnen**  
**Küchen- und Office-mädchen**

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.

**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, Decke vernickelt, Ein-  
satz emailiert, Tretechnik, Höhe 58 cm  
Stück nur Fr. 69.-  
Bestellen Sie heute noch!

Telephone (041) 2 38 61

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

**Gesucht**  
per sofort

**Hotel-Sekretärin**

Offerten mit Zeugnis- und Lohnansprüchen  
sind zu richten an A. Trees, Strandhotel Engel-  
berg, Twann (Sielersee).

**Wir suchen** für sofort:

**Saaltochter**  
sprachkundig  
**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**  
**Serviertochter**  
**Buffetburschen**  
**Kellerbursche**  
**Küchenmädchen**

Offerten bitte an Hotel Carmenna, Lugano.

**Gesucht** per sofort 2 junge

**Commis de cuisine**

Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugnis-  
kopien 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 Be-  
handlung. Offerten mit Zeugnis- und Photo an Hotel  
Falken-Volkshaus, Solothurn, Tel. (065) 26414.

**Gesucht**  
in Grossrestaurant nach Zürich in Jahresstelle  
zuverlässiger

**Buffer-Kellerbursche**

per 15. Mai. Offerten erbeten an W. König, Restau-  
rant Zeughauskeller, Paradeplatz 29a, Zürich.

**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 Be-  
handlung. Offerten mit Zeugnis- und Photo an Hotel  
Falken-Volkshaus, Solothurn, Tel. (065) 26414.

**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 Be-  
handlung. Offerten mit Zeugnis- und Photo an Hotel  
Falken-Volkshaus, Solothurn, Tel. (065) 26414.

**Gartenmöbel**  
**Gartenstühle**  
**Gartenschirme**  
günstiger direkt vom Hersteller

**Beutler, Wichtrach**  
Tel. (031) 68 21 52

**Hotels, Pensionen**  
**Restaurants**  
**Tea-rooms**

fortwährend f. meine Kund-  
schaft zu kaufen oder zu  
pachten gesucht.

G. Frutig, Hotel-Immobilien,  
Spitalgasse 32, Bern,  
Telephone (031) 3 53 02.

**Wussten Sie schon**  
dass Sie im

**Möbelhaus**  
**Zypresse AG.**  
am vorteilhaftesten kaufen!

**Prachtvolle**  
**2-3-Zimmer-**  
**Aussteuer**

(Mess-Modell) handwerk-  
gearbeitet. Doppel-  
zimmer mit Unbau, schwe-  
re Ausführung, kompl. mit la-  
Marken-Spiegel, Pul-  
Matratzen, Schoner, Oberma-  
tratten, Halbbaumdecken u.  
Plümen, Bettüberwurf, Fri-  
sierhocker, Woll-Bettum-  
randung, Stuhl, Wand- oder  
Nachtlampen sowie Dok-  
kenlampe. Alles in feinsten  
Aussteuer-Qualität. Buffet-  
schrank, Nussbaum-Py. mit  
Spiegelbar; Auszugstisch, Bl.  
Nussb.; 4 Sessel mit Sitz-  
kissen; mod. Polstergruppe,  
Stuhl; Salonisch, Ständer-  
lampe mit prächt. Schirm;  
Radiosch. Bürenocker; schwe-  
rerer Wollteppich, ca.  
2 x 3 m, durchgewoben, Hut-  
aufleger, Spiegel, Schirmstän-  
der, Korridorzelle, massiv,  
Küchenschrank m. Inlaid sowie  
2 Tabourette. Die fabrikmässige  
Ausführung mit 10jähr.  
Garantie auch auf Bettin-  
halt kostet

nur Fr. 4280.—  
Teilzahlung möglich. Bei Bar-  
zahlung noch 5% Rabatt.  
Versäumen Sie nicht, diese  
Aussteuer zu beschichtigen.  
Sie werden überrascht sein  
von diesem Angebot! Ver-  
langen Sie bitte Referen-  
liste.

**Möbelhaus Zypresse AG.**  
Zypressestrasse 85,  
Zürich 4, Tel. (051) 27 62 44.

**ACHTUNG**  
aussergewöhnlich günstig für  
1958. Ich liquidiere  
fabrikneue  
**Gartenschirme**  
2 m Durchm. Knicbar mit  
allen Varianten samt Beton-  
sockel, 20-25 kg, für nur  
Fr. 58.—  
Meine Käufersreferenzen 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.

**Insrieren bringt Gewinn**

**Hotel Paxmontana, Flüeli OW**  
sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Saaltochter**

sprachenkundig (Muttersprache Deutsch). Offerten  
mit Zeugnis- und Lohnansprüchen an HILKER Kurt, Dir. Hotel  
Paxmontana, Flüeli OW.

**Gesucht**  
freundliche, sprachkundige, 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 Ho-  
tel-Revue, Basel 2.

**maximal schnell**  
**maximal genau**  
**maximal sicher**

Für Betriebe mit laufend starkem Buchungsanfall  
höchste Rationalisierung von grösster Bedeu-  
tung, weshalb sie sich der **Buchungsautomaten**  
«Intracont» bedienen, die wir in 3 verschiedenen  
Typen liefern. Sie sind ausgerüstet mit Datendruck,  
2-12 Speicherwerken, automatischem Vorstegerät  
Symbolreihe und dem berühmten Vorstegerät  
**RUF Intromat 50** oder **Intromat 54**, das verschie-  
denzeitiges Einführen und Auswerfen von 2 Konten-  
drucken und gleichzeitiges 3-faches Buchen ohne  
Kohlepapier gestattet. «Intracont» im Einsatz be-  
deutet konzentrierteste Leistung.

Verlangen Sie den Spezialprospekt.

**RUF-ORGANISATION**  
Zürich/Hauptsitz: Badenerstrasse 595  
Laden: Löwenstr. 32 / Tel. (051) 54 64 00

**Ankauf**  
und  
**Verkauf**  
Neu  
und  
**Alt**

von  
**Hotel- und**  
**Wirtschaftsmobiliar**  
Übernahme  
jede Liquidation  
O. Locher, Baumgarten,  
Thun.

**Möbelhaus Zypresse AG.**  
Zypressestrasse 85,  
Zürich 4, Tel. (051) 27 62 44.

**Zu verkaufen**  
einige erstklassige

**Hotel-Schlafzimmer**  
**in Eschenholz**

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

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

**Küchenchef**

evtl. Chef-Saucier  
Hotel Belvédère, St. Moritz.

**Gesucht** per sofort  
fachkundige, sprachkundige

**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-Kontrollleur**

Interessantes und vielseitiges Arbeitsgebiet für  
initiativen und strebsamen jungen Mann. Eintritt  
sofort. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnis- 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

**Geschirrwash-**  
**Maschinen**

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

**Fillialen in:**

**St. Gallen**  
Rorschacherstr. 48  
Tel. (071) 22 70 75

**Lausanne**  
Avenue Vinet 33  
Tel. (021) 24 49 49

**Locarno**  
Piazza Grande 11  
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 Lebensmittelverkauf eines Restauration-Grossunternehmens vertraut zu machen. Wir erwarten von Ihnen die Fähigkeit sich anzupassen, Diskretion und Einsatzbereitschaft.  
Bitte senden Sie Ihre Offerte an

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

**Gesucht**  
für Hotel am Zürichsee: tüchtige, sprachkundige  
**Sekretärin**  
(Stütze des Patrons, Vertrauensposten)  
Saison bis Ende Oktober. Eintritt 1. Juni evtl. früher. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an W. Eisener, 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 Zeugnisschriften 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. Geregelt Freizeitt.  
Restaurant Frascati, Seefeldquai 1, Zürich, Telefon 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, Nachtisch mit Büchertische 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.-**  
Teilszahlung möglich. Verlangen Sie sofort Abbildungen  
**Möbelhaus Stauffacher**  
M. Müller, Hallwylstr. 6, Zürich, Tel. 276828.



**Gesucht**  
per 1. Juni, eventuell vorher, in gutbezahlte Jahresstelle  
**Chef de service**  
(Stütze des Prinzipals)  
Nur gut ausgewiesene Kraft, guter Organisator und sprachkundig. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Referenzangaben an Hotel Wilden Mann, Bern.

**Gesucht**  
per sofort oder 1. Juni tüchtiger  
**Alleinkoch**  
Gutbezahlte Stelle. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Restaurant Sonne, Andermatt, Telefon (044) 67226.

**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**  
Firstclass 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. Berkman, «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. Geregelt Arbeitzeit. 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 Zeugnisschriften 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**  
für sofort oder nach Übereinkunft, in Jahresstelle  
**Serviertöchter**  
(mit Sprachkenntnissen bevorzugt). Offerten an Hotel Rhein, St. Gallen.

**Gesucht**  
in gangbares Restaurant  
**Serviertöchter**  
Französisch erwünscht. Offerten an Restaurant Ochsen, Andermatt, Tel. (044) 67154.

**Hotel in Ascona sucht**  
**Kaffeeköchin**  
**Buffettochter**  
**Saalkellner**  
Eintritt nach Übereinkunft. Saison bis Ende Oktober. Geregelt Freizeitt. Offerten sind erbeten unter Chiffre D R 1234 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
nach Champfèr-St. Moritz für Sommersaison:  
**Saaltöchter**  
**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:  
**Obersaaltöchter**  
eventuell 1. Saaltöchter  
**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  
**Saaltöchter**  
**Saalpraktikantin**  
**Zimmermädchen**  
**Tochter**  
für die Küche, welche Gelegenheit hat, sich im Kochen auszubilden.  
Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Wengen (Bern Oberland), Tel. (036) 34671.

**Gesucht**  
für unsern Konzert-Tea-room, auf ca. 20. Mai:  
**Serviertöchter**  
sowie  
**Saaltöchter**  
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**  
**Serviertöchter**  
**Casserolier**  
**Küchenmädchen**  
Offerten sende man bitte an die Direktion des Hotel Bellevue au Lac, Hilterfingen.

**Gesucht** zuverlässiger  
**Alleinkoch** oder  
**Aide de cuisine**  
**Serviertöchter**  
sehr grosser Verdienst  
**Haus- und Zimmermädchen**  
Gutbezahlte Jahresstelle.  
Offerten an Hotel Restaurant Schwanen, Wil, St. Gallen. Tel. (073) 6 01 55.

**Gesucht**  
in modernst eingerichteten Palace-Hotel in Bagdad (120 Betten): tüchtiger, möglichst verheirateter  
**Direktor**  
ohne Kinder. Gefl. Offerten unter Chiffre W R 1223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Nur Fr. 2525.-** kostet diese leistungsfähige  
**Klein-Glacemaschine**  
mit den grossen Vorteilen

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

Speziell für den Kleinbetrieb geschaffen, aber auch als Ergänzungsanlage für den Grossverbraucher interessant.  
Schreiben oder telefonieren Sie uns noch heute. Wir beraten Sie gern. Auf Wunsch vorteilhafte Zahlungsleichterungen

**Thermofrigor AG., Birmensdorf (ZH)**  
Kühlanlagen und Apparatebau, Telefon (051) 954202



**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. Greig, Hotel Kronenhof, Pontresina.

**Gstaad-Palace**

sucht für Sommer- und Wintersaison

**2 Commis-Pâtissier**

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

**Gesucht für Sommersaison**

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

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

**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 Pâtissier**

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

- |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Chef de cuisine</li> <li>Pâtissier</li> <li>Commis de cuisine</li> <li>Economat-Gouvernante</li> <li>Kaffeeköchin</li> <li>Chef de rang</li> <li>Demi-Chef de rang</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Commis de rang</li> <li>Caviste</li> <li>Saaltochter</li> <li>Terrassentochter</li> <li>Telephonist</li> <li>Portier</li> <li>Zimmermädchen</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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**

energisches 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'Hotel-Revue, Bâle 2.

**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 2 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 geübte franz. Küche Fähige

**Tournante**

Gesundes Klima. Lange Saison. Offerten unter Chiffre A T 1298 an die Hotel-Revue, Basel 2 od. Tel. (091) 5 75 65.

On cherche pour la saison d'été

**vendeuse pour bazar**

parlant français et allemand. S'adresser à l'Hotel 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 Sprachkenntnissen und Umgangsformen. Handschriftliche Offerten mit Zeugnissen, Photo, Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre S 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 Zeugnissen und Lohnansprüchen 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. Geringe Freizeit. Offerten an Hotel Sonne, Beckenried (Vierwaldstättersee), Tel. (041)845205.

**Gesucht erstklassiger****Küchenchef  
Chef de partie  
evtl. auch  
Commis**

in erstklassiges Restaurant in Zürich. Elofferten 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  
Saalehrtochter-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 Berufskennnisse. Offerten erbeten an die Direktion.

**Gesucht per sofort: freundliche und nette****Serviertochter**

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.

**Gesucht für Sommersaison****Bazar-Verkäuferin**

Französisch und deutsch sprechend. Offerten an Hotel des Rochers de Naye sur Montreux, Tel. (021) 62114.

**Gesucht nach Lugano****Sekretärin**

sprachkundig, 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 Matuschreiben bewandert sein und Deutsch und Französisch in Wort und Schrift beherrschen. Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lebenssprüchen 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**

ehrl.che, freundliche

**Serviertochter**

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

**Gesucht**

für Sommersaison:

**2 Serviertochter  
Anfangs-Serviertochter**

Offerten an Tea-room «Bambi», Dancing, Films-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), Telefon (073) 6 0155.**Gesucht**

in Grossrestaurant: tüchtig, selbständiger

**Küchenchef**

Guter Lohn, Geringe Freizeit. Offerten unter Chiffre U 9973 Z an Publicitas Zürich 1.

Für Kantine auf grosser Gebirgsbaustelle im Wallis wird

**Koch**

gesucht.

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



Vos glaces sont-elles

aussi bonnes ?

Ce sont les clients eux-mêmes qui font la réclame de 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 Zeugnissabschriften und Photo an Familie Rudolf Jossi, Hotel-Restaurant Bodenwald, Grindelwald, Tel. (036) 32242.

**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: sprachkundige

**II. Sekretärin**

sowie eine

**Bureau-Praktikantin**

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

**Gesucht per sofort nach Brüssel sprachkundige****Telephonistin**

tüchtiger, sprachkundiger

**Réceptionist****Concierge**

sprachkundiger

**Nacht-Concierge****Chasseur**

Elofferten 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
- 1/4 PS, 200 Watt
- Ausbalancierter Deckel mit Gegenzug
- 2 Einsatzkörbe
- Innenbeleuchtung
- Thermostatische Kälteregulierung
- Truhe abschliessbar

# Hotpoint

Generalvertretung und Service für die Schweiz:

## IREMA AG.

Verkaufsprogramm: Geschirr-Waschmaschinen, Küchen-Abfallvertilger, Wäsche-Trockner und

Basel  
Bäumleingasse 16  
Telephon  
(061) 23 52 76

## Argentyl

für Ihr Silber  
bewährt und unerreicht



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

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

Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

## 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

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

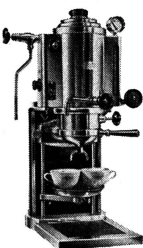
Umständehalber **Sofort zu verkaufen**

## 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-peitit hôtel

près du lac, région très passante, possibilité intéressante pour couple désirant se créer une situation, à vendre en S.A. avec patente, fonda de commerce, mobilier, etc. Prix Fr. 280.000.-. S'adresser: Céranne P. & W. de Rham, Cal. du Commerce 84, Lausanne.



Die neue Schweizer Fabrikat  
**Frika** - Frischwasser - Kaffee - Maschine

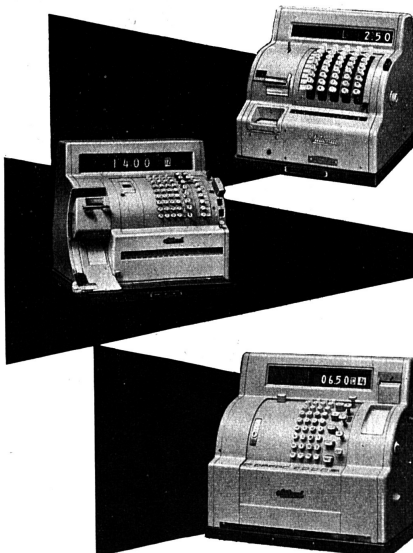
passt sich sprichwörtlich dem Bedarf Ihres Betriebes an. Die FRIKA brüht ohne lange Aufheizung sofort hocharomatischen Kaffee oder Tee. Kein dauerndes Unter-Druck-halten der Maschine nötig, um Ihre Gäste sofort bedienen zu können, deshalb keine unnützen Stromkosten, kein verbrauchtes Boilerwasser, sondern frisches Leitungswasser. Div. Modelle für Buffet- oder WAND-Montage mit oder ohne Warmhaltegefässe, Porzellan, 2, 3 und 6 Liter. Brühaggregat für Express- und Vorratsbrühen, Stundenleistung 25 Liter, ab Fr. 850.-. Verlangen Sie **SOFORT** eine unverbindliche Vorführung

Modell BAR EK 15  
automatische Express  
und Mengenbrüher.

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

Name: \_\_\_\_\_  
Adr.: \_\_\_\_\_ Zeit: \_\_\_\_\_

# 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.-

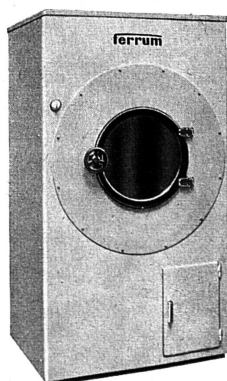
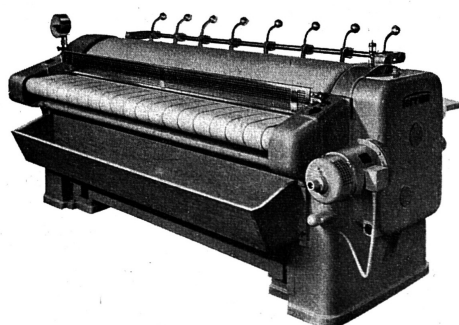
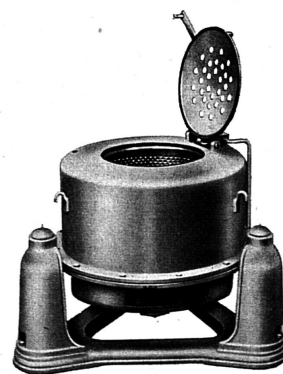
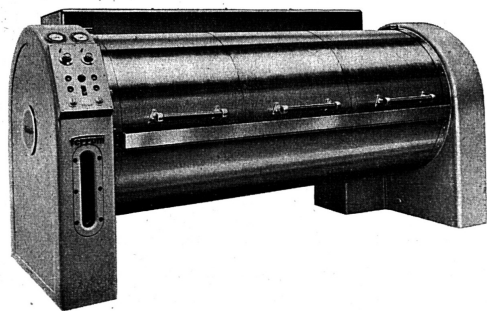
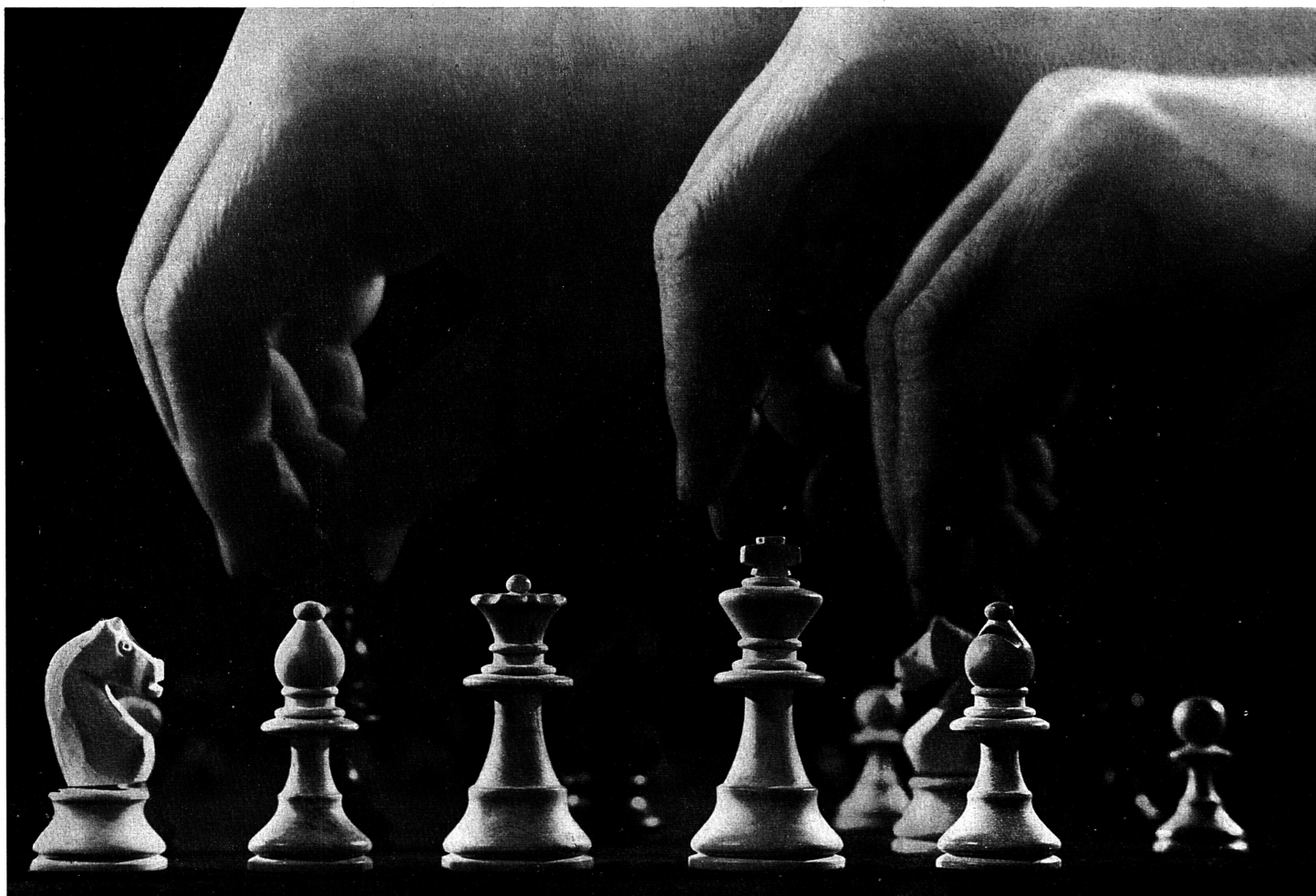
Occasionen - Umtausch - Miete  
Vorteilhafter Zahlungsplan

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  
Rapperswil 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.

chen, 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 Eingangstür, eine Kuchentische, 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 mitaustauschen will, der muss sich in 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 Eurotel-Wohnung, 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 Fremdenverkehrsarten Italiens und den übrigen europäischen Ländern Eurotels entstehen: dann kann der Inhaber einer Eurotel-Wohnung in Meran auch in allen übrigen Eurotels wohnen und seine Urlaube und Ferientage in allen möglichen Orten in allen möglichen Ländern verbringen – ohne irgendwo Miete zu zahlen. Denn die Eurotel-Verwaltung stellt gewissermassen 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 Thyrenischen 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 Ehrenschriftgenossen.

### 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 destructeurs. 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 vigneron, ont participé, avec plus ou moins de succès, à des 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 poulette, 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 viticole 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 conviés 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 viticole française – l'Anjou, le Riesling alsacien, les Bordeaux, le Bourgogne, le Beaujolais, le Chateaufort-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 Fernsehrichtungen  
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



**Doornkaat**  
aus Korsikaal

**Doornkaat**  
GUT KUHLENI!  
In aller  
Cultivische  
50% Vol.  
150 Jahre  
Doornkaat wird seit 150 Jahren  
aus dem besten Malz und Weizen  
hergestellt. Das ist der Grund,  
warum es so beliebt ist. Das  
geschmackvolle Getränk ist  
auch ein hervorragendes  
Mittel zur Stärkung des  
Körpers und zur Erhaltung  
der Gesundheit.

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 währschaftigen 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 • 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 Gaststättengewerbe 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 höherer Schulen, entstammen. 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 Berufsfucht 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 weitoffenen 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 Gaststättengewerbes 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 Gaststättengewerbe überhaupt nicht mehr konkurrieren konnte. Unsere Mahnung vor zwanzig Jahren, dass Kino, Fussball und Feierabend die Jugend mehr revolutionäre als der Kommunismus, hat sich bewährt. 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.

Denn

### Berufsnachwuchs

sichern, heisst auf die Zukunft bauen. Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist getragen von der persönlichen Dienstleistung, es verlangt mehr als nur Schulung, es verlangt auch Begabung und Talent, in allen 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 usw. 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 könnten, dann nur dank dem vollen Ein-

satz 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 Willen 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 Gaststättengewerbe tätig sind. Aber dieser Nachwuchs rekrutiert sich zu einem immer grösser werdenden Prozentsatz aus Primarschülern. Das Leistungs-niveau 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 übertunden 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 zeitbedingend richtig sein kann. Die angebotene 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 1888  
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.



## 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 Gaststättengewerbebetrieb. 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 Kaffee- oder Vollrahm. Mit Eiskühlung.

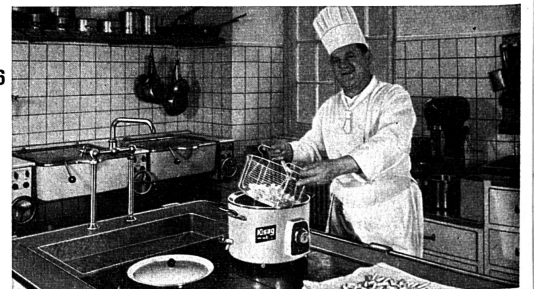
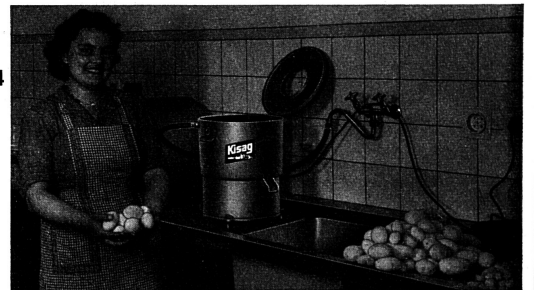
**Kartoffelschälmaschine (4)** Mit sehr hoher Leistung; schält jede Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rübi, Sellerie usw. verwendbar. Beim heutigen Personalmangel unentbehrlich. Sehr preiswerte Maschine.

**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.

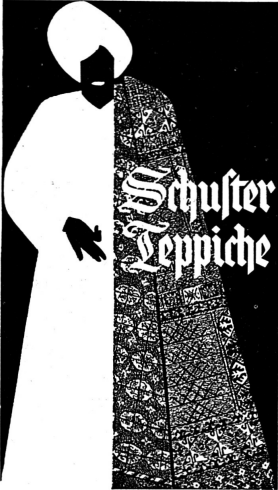
KISAG AG für Leichtmetallwaren BELLACH/SO  
Telephon (065) 2 61 31



Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!

**Kisag** -Geräte sparen mehr als sie kosten!





**Schuster  
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Mulergrasse 14  
Telefon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telefon (051) 237603



**MEIKO**  
Geschirrwashmaschinen  
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, einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für Réception und Dolmetscher. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunt und Prospekte durch

**GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.**

**Geelhaar Bern**  
liefert Ihnen  
**die neuen  
Tufting-Teppiche**



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

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

Bitte Prospekt mit Mustern verlangen.

**„OSTER“  
Messerschleifmaschine**  
Ausgezeichnete amerik. Qualität. Feine, schonende Schärfkraft bei raschester Arbeitsweise. Nur Fr. 98.—.

Verlangen Sie unseren Prospekt!  
**HEBAG AG., ZÜRICH 8**  
Mainaustrasse 30, Telefon (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 feinsten, 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.



**PAPIERFABRIK  
BALSTHAL**

Telephon 062/27255



**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 Thermo-Getränkékühler 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-Kaufvertrag.

Auskunft u. Bezug durch das Sekretariat des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen, Rämistr. 3, Zürich 1, Tel. (051) 247366.

**Thermo-Getränkékühler  
der Schweizerischen  
Mineralquellen**

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



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