

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **67 (1958)**

Heft 48

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Inserate: Die einseitige 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. 3.-, 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.

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

Nr. 48 Basel, den 27. November 1958

Erscheint jeden Donnerstag

67. Jahrgang 67e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 27 novembre 1958

N° 48

Messieurs, faites vos jeux!

Il s'agit en effet de se préparer à la prochaine votation fédérale des 6 et 7 décembre. Le Conseil fédéral propose au peuple suisse de modifier le 3^e alinéa de l'article 35 de la Constitution fédérale fixant la mise maximum pour les jeux d'agrément pratiqués dans les kursaals suisses.

Cette modification est bien innocente puisque - comme le précisait encore récemment feu M. le conseiller fédéral Feldmann, lors de l'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme - la revision que l'assemblée fédérale soumet à la votation du peuple et des cantons, ne porte que sur un seul mot.

Alors que la disposition en question est actuellement conçue en ces termes: «La mise ne devra pas dépasser deux francs.» Le nouveau texte sera: «La mise ne devra pas dépasser cinq francs.»

Notre ministre de la justice ajoutait encore: «L'assemblée fédérale a par ailleurs pris son arrêté sous une forme qui montre clairement que les maisons de jeu demeurent prohibées et que seuls sont admis les jeux d'agrément en usage dans les kursaals avec des mises restreintes.»

C'est dire que les milieux parlementaires et notre plus haute autorité, tout en reconnaissant le bien fondé de la requête des promoteurs de cette adaptation, ont voulu tenir strictement compte des réserves formulées par les adversaires des jeux en général.

Vicissitudes législatives des jeux de hasard en Suisse

Le sort des jeux de hasard dans la législation suisse est fort révélateur de la mentalité profonde de notre population et de la volonté des autorités d'empêcher, dans la mesure du possible «les joueurs» de risquer les grandes aventures que leur proposent les casinos étrangers. Ces établissements se sont d'ailleurs multipliés le long de nos frontières, défiant ostensiblement la sagesse et l'on devrait même dire à la timidité légendaire de nos compatriotes.

C'est en 1874 que la Confédération a reçu la compétence d'intervenir dans le domaine des jeux de hasard. L'article 35 de la Constitution révisée interdisait l'ouverture de maisons de jeu. Celles qui existaient devaient être fermées à la fin de 1877. Cependant cet article ne définissait pas la notion de maisons de jeu et, à l'époque déjà, le Conseil fédéral interprétant cette interdiction, fit la distinction entre les maisons de jeu proprement dites considérées comme présentant des dangers d'ordre économique et moral pour la population, et les jeux d'agrément pratiqués dans les kursaals, avec des mises limitées.

Il est intéressant de relever qu'au siècle dernier déjà, l'on avait fixé les enjeux maximums à deux francs dans les salles de jeu auxquels le public avait accès sans restriction et à cinq francs dans celles où les porteurs d'une carte de légitimation pouvaient seuls pénétrer. Le Conseil fédéral avait admis, qu'ainsi délimités, les jeux en usage dans les kursaals ne tombaient pas sous l'article 35 de la Constitution. Ces dispositions furent reprises dans un règlement sur les kursaals, édicté en 1913, règlement mis au point en collaboration avec l'Association des sociétés suisses de kursaals.

En 1914, une initiative signée par plus de 100 000 citoyens visait à interdire complètement

les maisons de jeu, c'est-à-dire toute entreprise exploitant des jeux de hasard. Les maisons de jeu existant à l'époque devaient être supprimées dans un délai de 5 ans.

La 1^{re} Guerre mondiale fit naturellement passer cette initiative à l'arrière-plan des préoccupations de notre population, mais l'affaire reprit son cours à la fin des hostilités.

Le Conseil fédéral jugea excessif une interdiction absolue de tous les jeux de hasard exploités professionnellement et présenta un contre-projet laissant la faculté d'autoriser les entreprises de jeux de hasard visant un but créatif ou d'utilité publique, à condition que leur exploitation comporte les restrictions exigées par le bien public.

La votation populaire eut lieu le 21 mars 1920 et le contre-projet fut rejeté à une forte majorité, l'initiative étant adoptée de justesse, puisque seuls un demi-canton et 6000 voix

furent pencher la balance du côté des adversaires de tous les jeux de hasard.

Les partisans de cette forme de divertissement ne se tinrent pas pour battus. Ils laissèrent s'écouler un certain temps, mais, en 1928, ils lancèrent à leur tour une initiative, qui, tout en maintenant l'interdiction des maisons de jeu proprement dites, tendait à autoriser, à certaines conditions, l'exploitation de jeux d'agrément dans les kursaals. Cette initiative fut acceptée par quelque 20 000 voix de majorité et par 14 1/2 cantons contre 7 1/2. Cette réglementation est demeurée en vigueur depuis lors.

Mais les milieux intéressés eurent tôt fait de constater que la fixation à deux francs de la mise maximum était une entrave sérieuse à l'évolution normale, même des jeux d'agrément. Il faut dire aussi que, dès la fin de la crise mondiale, le franc suisse fut dévalué et que l'augmentation constante du coût de la vie, accélérée par la 2^e Guerre mondiale, diminua encore fortement la valeur de cet enjeu maximum. Au cours des ans, des voix se firent de plus en plus pressantes pour demander que ce maximum soit porté à 5 ou même à 10 francs. En 1939, on souleva également au Conseil des Etats, lors de

la revision des articles économiques, la question de la nécessité de réviser l'article 35 de la Constitution fédérale. L'augmentation devenait inévitable et 12 ans plus tard, soit en 1951. Le Conseil des Etats examina une nouvelle fois le problème.

En 1952, lors de l'établissement du rapport dit de Lucerne sur la situation de l'hôtellerie, les groupes de travail recommandèrent d'adapter la mise des jeux aux conditions actuelles. Cette enquête fut appuyée par l'Office national suisse du tourisme, la Fédération suisse du tourisme, l'Association des sociétés suisses des kursaals et la Société suisse des hôteliers. Enfin en 1953, en réponse à une enquête du Département fédéral de justice et police, 16 cantons préconisèrent de fixer la mise maximum à cinq francs.

Ces mouvements divers, ainsi qu'une motion Fauquex acceptée par le Conseil des Etats et une motion Kaempfen adoptée au Conseil national engagèrent le Conseil fédéral à présenter au printemps 1958 un message en faveur de la revision de l'article constitutionnel sur les jeux. Les Chambres fédérales se prononcèrent à une très forte majorité en faveur du projet du Conseil fédéral.

Le principe de l'augmentation de la mise ne fut guère pris en cause lors des débats auxquels donna lieu la proposition des autorités. Il n'y eut qu'une seule hésitation: Cette mise maximum devait-elle figurer dans la Constitution comme jusqu'à présent, ou fallait-il laisser le soin au Conseil fédéral de la fixer par ordonnance?

Le Département fédéral de justice et police était pour la 2^e solution et de nombreux citoyens estiment aussi que ce chiffre n'a rien à faire dans la Constitution fédérale.

Feu M. Feldmann, conseiller fédéral, précisait encore à Lugano que c'étaient les milieux qui, pour des raisons tout à fait estimables s'opposaient par principe à tous les jeux de hasard, qui tenaient au maintien du maximum de la mise dans la Constitution. Si une autre solution avait été adoptée, les adversaires des jeux auraient sans doute mis fin à la «trêve» de 1928. Dans ces conditions il n'appartenait pas au Conseil fédéral de défendre à tout prix sa proposition. Il faut donc que les adversaires des jeux sachent qu'un vote négatif n'aurait d'autre résultat que de laisser dans notre chartre fédérale le chiffre de deux francs. Le principe des jeux n'en serait pas touché et on aurait simplement refusé une adaptation qui s'impose pour des raisons purement économiques.

Qu'est-ce qu'un kursaal?

Certains voient une contradiction flagrante ou une hypocrisie dans le texte de l'article 35 de la Constitution qui commence par interdire d'ouvrir et exploiter des maisons de jeu, puis qui laisse aux gouvernements cantonaux, à cer-

Zum eidgenössischen Volksentscheid:

Die Kursäle sollen selbsttragend bleiben

Von Dr. Franz Seiler, Zürich

Am St. Niklaustag entscheiden Volk und Stände darüber, ob der zulässige Einsatz beim Boulespiel in unsern Kursälen von maximal 2 auf höchstens 5 Fr. heraufgesetzt werden soll. Wer diese Frage richtig beurteilen will, muss sich Rechenschaft geben über das Wesen der Kursäle und des dort zugelassenen Glücksspiels.

Das Boulespiel rechnet mit bescheidenen Einsätzen und Risiken, während an den ausländischen Spielbanken grosse Summen gewagt und bedeutende Verluste verzeichnet werden können. Es kommt ohne jede mechanische Einrichtung aus und ist für alle Beteiligten klar und übersichtlich, während im Ausland z. B. die Roulette bereitsteht und die Möglichkeiten böswilliger Täuschung steigen. Es ist einzig während der Konzerte im angrenzenden Kursaal gestattet, während an den fremden Spielbanken vom Mittag bis in die späte Nacht gespielt werden kann. Ungeeignete Besucher, namentlich Jugendliche, werden von unserm Boulespiel ferngehalten, während es sich an ausländischen Spielbanken schon wiederholt ereignete, dass ein Spieler auf Abwege kam. Die Kursaalgenossenschaften selbst verlangen heute eine Verschärfung der ohnehin streng gehaltenen Verordnung des Bundesrates über ihre Glücksspiele.

Die Kursäle werden, anders als ausländische Spielbanken, nicht wegen der Glücksspiele und der dort winkenden Gewinnchancen betrieben. Sie gehören, genau wie Berg- und Luftseilbahnen, Skilifts und Eisplätze, Tennis- und Golfanlagen, Schwimmbäder und Carverbindungen, zu der notwendigen touristischen Ausrüstung bestimmter Fremdenzentren, was allein schon aus dem Umstand erhellt, dass alle 16 mit einer Ausnahme in eindeutigen Kurgebieten liegen. Mit ihren Parkanlagen, Cafés und Lesezimmern, mit ihren ständigen Kapellen und Attraktionen wie auch mit ihren künstlerisch anspruchsvollen Konzert- und Theaterabenden üben die Kursäle starke Anziehungskraft auf einen grossen Kreis aus- und inländischer Gäste.

Die Betriebskosten der Kursäle sind gewaltig angestiegen seit der Zeit, da der höchstzulässige Spieleinsatz in der Verfassung verankert wurde. Der Barlohn (abgesehen von der freien Station) stieg zwischen 1928 und 1957 für eine Hotelköchin von 100 auf 413 Fr., für einen Officeburschen von 70 auf 193 Fr., die Gagen für ein Kurorchester um 140 bis 160 Prozent. Zudem versuchen zahlreiche Kursäle seit langem umsonst, eine Modernisierung ihrer Bauten, Betriebsanlagen und Räume zu finanzieren, und doch ist ihr Nachholbedarf nach wie vor bedeutend.

Die Eintritts- und Konsumationspreise sind der Teuerung zwar vorsichtig angepasst worden. Wesentlich weiter zu gehen ist den Kursälen unmöglich, wenn sie ihren vom Bundesrat umschriebenen Zweck erfüllen wollen, «den Kursgästen einen gesellschaftlichen Sammelpunkt zu bieten und für ihre Unterhaltung zu sorgen». Infolgedessen können die unerlässlichen Mehreinnahmen nur erzielt werden mit einer Anpassung des zulässigen Spieleinsatzes; denn das Boulespiel deckt heute im Durchschnitt einen Drittel der Betriebskosten unserer 16 Kursäle.

Die wenigen Kritiker, welche bisher gegen die Vorlage der Räte aufgestanden sind, wussten keinen bessern Ausweg zu weisen. Sollen die Kursäle etwa die Wirtschaft um Unterstützung angehen, nachdem eben erst für die Schweizerische Bürgerschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie und für die Schweiz. Verkehrszentrale solche Hilfsaktionen stattfanden? Oder sollen sie sich gar um öffentlichen Beistand bewerben? Ein solches Beginnen stiesse nicht nur auf psychologisch-politische Schwierigkeiten. Es stände auch im Widerspruch mit dem allgemein anerkannten Grundsatz, dass der Staat nur dort - und zwar subsidiär - eingreifen soll, wo die Selbsthilfe der Wirtschaft aus zwingenden Gründen allein nicht ausreicht.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Die Lage der deutschen Hotelwirtschaft . . .	2
Records battus au Congrès de l'ASTA . . .	2
Les vœux de l'hôtellerie française . . .	3
Nouvelle loi sur les allocations aux militaires	3
Generalversammlung der Union Helvetia	3
Der September bringt Tendenzschwung im Frequenzverlauf	5
Neuzeitliche Methoden der Waren- und Materialkontrolle	5
Der Tag der Prüfung	15
Fachliteratur	17

taines conditions dictées par l'intérêt public, la faculté d'autoriser les jeux d'agrément en usage dans les kursaals jusqu'au printemps 1925, pour autant que l'autorité compétente estime ces jeux nécessaires au maintien du développement de tourisme, et que leur organisation soit assurée par une entreprise exploitant à cette fin un kursaal. La contradiction n'est qu'apparente, car en fait, la réglementation des jeux en Suisse est suffisamment sévère, pour qu'ils ne puissent pas être confondus ou même comparés à ceux qui sont pratiqués à l'étranger.

Selon l'ordonnance du Conseil fédéral, l'on entend sous la dénomination kursaal toutes entreprises exploitées par une société défendant, d'une manière autorisée, dans la station même ou dans un rayon plus ou moins étendu, les intérêts généraux liés au tourisme. Cette entreprise a pour but d'offrir aux touristes des distractions et un lieu de réunion.

Il ne faut pas oublier que les maisons de jeu recherchent les joueurs passionnés tandis que les kursaals cherchent simplement à distraire des hôtes. L'intérêt principal d'une maison de jeu est représenté par un jeu avec de gros enjeux. En revanche les kursaals veulent offrir un divertissement surtout de nature musicale.

Le jeu de la boule avec les petites mises qui sont ici coutumières et obligatoires n'est qu'une des distractions qu'un kursaal offre à sa clientèle, et elle n'intéresse qu'une partie de celle-ci.

Rôle des kursaals

A côté des villes et des centres touristiques importants, qui possèdent un kursaal, nous en trouvons dans des stations de montagne ou de plaine, telles que Arosa, Crans, Davos, Engelberg, Brunnen, Locarno et Thoune. Nous avons cité spécialement ces noms parce qu'ils représentent d'excellents exemples de localités auxquelles les kursaals fournissent une aide appréciable. Sans eux, il serait difficile d'organiser les spectacles et les manifestations culturelles qui sont données, non seulement dans l'intérêt des hôtes, mais aussi de la population. Les communes ou les offices de tourisme n'auraient pas les moyens financiers nécessaires pour garantir le déficit éventuel ou probable de telle ou telle représentation, si le kursaal ne leur prêtait secours.

C'est souvent grâce aux kursaals que la clientèle bénéficie de parcs et de jardins ou de promenades bien entretenues qu'elle apprécie, ou qu'elle dispose d'un lieu de réunion lui donnant la possibilité de se distraire et de se récréer.

On sait quelle atmosphère crée un orchestre de 1^{re} classe et combien le public est friand d'attractions sensationnelles que seules les grands music-halls sont susceptibles d'offrir à leurs spectateurs. Grâce à l'apport des recettes provenant des jeux, il est parfois possible dans une petite station ou une petite localité saisonnière d'organiser pour les hôtes des spectacles, des concerts et des conférences de la plus haute tenue.

Il ne faut pas croire non plus que les jeux des kursaals ne sont utiles qu'aux 16 établissements de ce genre existant en Suisse. Certes les localités dans lesquelles ils se trouvent sont les premières bénéficiaires de leurs prestations, mais il ne faut pas oublier que les régions touristiques de notre pays sont en concurrence constante avec l'étranger. Lorsqu'un hôte se plaît dans une station possédant un kursaal, il garde une bonne impression de notre pays tout entier et il fait de la propagande en sa faveur.

Cette propagande de bouche à bouche est fort efficace, mais il n'empêche que, devant la concurrence de l'étranger, la propagande et la publicité faites par notre office national du tourisme sont de plus en plus nécessaires. Dans ce domaine aussi, l'augmentation du coût de la vie se fait durement sentir. Il faut donc espérer que les kursaals pourront - avec les recettes supplémentaires que leur procurera le régime de la mise maximum à cinq francs - accroître leur contribution à notre institut national de propagande.

Nous reviendrons la semaine prochaine sur d'autres aspects de ce problème, ainsi que sur l'utilisation des recettes des kursaals.

Mais, comme on vient de le voir par les considérations ci-dessus, il n'y a en tout cas aucune raison de principe de s'opposer à la rectification de la mise maximum du jeu de la boule. L'adaptation est proposée par le Conseil fédéral dans l'intérêt du tourisme, dans celui des victimes des dévastations naturelles et pour tenir compte des besoins économiques de ces établissements afin qu'ils puissent remplir leur mission. (à suivre)

Die Lage der deutschen Hotelwirtschaft nach den Beratungen von Berlin und München

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband hat seine Delegiertenversammlung und seine Fachtagungen Ende Oktober in Berlin abgehalten. In der ersten Hälfte des Monats November hatte die Deutsche Sektion der IHA in München getagt. Bei beiden Gelegenheiten sind Hinweise auf die Lage der deutschen Hotel- und vor allem auch auf ihre zukünftige Entwicklung gegeben worden, die über den deutschen Rahmen hinaus Beachtung verdienen.

Viel beachtet wurde ein Vortrag von Alfred Brenner, Baden-Baden, auf einer öffentlichen Kundgebung des Landesverbandes des Hotel- und Gaststättengewerbes Baden-Württemberg, in dem er eine Aufklärung über die wirkliche Lage gab. Dabei behandelte er auch die Vorstellungen, die in der Öffentlichkeit um das Hotelgewerbe kreisen, und die dazu im Gegensatz stehende Wirklichkeit. Brenner führte damals aus:

«Die allgemeinen Vorstellungen und die Wirklichkeit gehen deshalb wohl bei keinem anderen Wirtschaftszweig so weit auseinander wie im Hotelgewerbe, weil die Öffentlichkeit aus dem äusseren Bild der modernisierten oder erneuerten Hotels und Pensionen und ihrer vollen Belegung in der Hauptsaison auf eine gute Konjunktur schliesst und annimmt, dass die Preise auch in diesem Gewerbe durch Angebot und Nachfrage massgeblich bestimmt und deshalb in der Hochsaison beliebig hoch angesetzt werden können.

Aus diesem Grunde unterliegt dieses Gewerbe so sehr der öffentlichen Kritik, und der Vorwurf überhöhter Preise, ja sogar des «Nepps», wird nirgendwo so leichtfertig erhoben. Selbst führende Tages- und Wirtschaftszeitungen lassen sich oft zu solchen Betrachtungen und Glossen hinreissen oder öffnen ihre Spalten dem «Eingesandten» verärgelter Leser. Meist beurteilt man die Hotelpreise dann unter dem Gesichtspunkt der eigenen Zahlungsfähigkeit oder des öffentlichen Interesses am Fremdenverkehr und sieht in jeder Preiserhöhung eine Beeinträchtigung des Reiseverkehrs schlechthin.»

Die Brennerschen Darlegungen sind jetzt Gegenstand von Verhandlungen in den Länder- und Bundesministerien.

Die Berliner Tagungen der Fachgruppe Hotels unter dem Vorsitz von Herrn Dr. Lotz, Nürnberg, befassten sich vor allem mit der Notwendigkeit oder - besser gesagt - der Diskussion über die Ausweitung der Hotelkapazität. Hierzu hat die Fachgruppe Hotels eine Broschüre veröffentlicht, in der untersucht wird, welche Auswirkungen auf den Umfang des Fremdenverkehrs eintreten werden, wenn die Transportkapazität auf den Atlantikrouten sich durch das Einsetzen von Düsenflugzeugen wesentlich vergrössern wird. Anhand statistischer Zahlen und einwandfreier Unterlagen wird zu dieser Frage ausführlich Stellung genommen. Die Broschüre hat in der Öffentlichkeit starken Anklang

gefunden und möchte vor allem Vorstellungen beeinflussen, die in Fremdenverkehrskreisen auf Grund rein theoretischer Erwägungen entstanden sind. Wir wollen uns hier mit den Einzelheiten der Erhebung nicht auseinandersetzen. Grundsätzlich ergibt sich aus der Broschüre, dass an den Brennpunkten des amerikanischen Reiseverkehrs in der Bundesrepublik genügend Raum für zusätzliche Gäste aus den USA zur Verfügung gestellt werden kann.

Die Fachgruppe sieht auf Grund erneuter Diskussionen, die auf staatliche Beeinflussung hinweisen, keine Veranlassung, gerade im Fremdenverkehr von den bewährten Grundsätzen der freien Wirtschaft abzugehen und die Methoden der dirigistischen Fremdenverkehrlenkung zu übernehmen. Die freie Wirtschaft hat die Voraussetzungen für den Wiederaufbau des Hotelgewerbes geschaffen, das mehr als irgendein anderes Gewerbe in der Wirtschaft bis vor kurzer Zeit unter den Folgen der Besatzungs- und Flüchtlingsbelegung zu leiden hatte.

Das westdeutsche Hotelgewerbe hat in den letzten zehn Jahren aus eigener Kraft und mit staatlicher Unterstützung mehr als 2 Milliarden DM investiert, um seine internationale Wettbewerbsfähigkeit wiederherzustellen.

Ein anderes Hauptproblem der Fachgruppe Hotels war die Beeinflussung der Privatbeherbergung und der Ferienfrage, wobei als Ziel aufgestellt wurde, den Sommerferienzeitraum möglichst weit auszudehnen, um Überfüllungen bei Verkehrsmitteln und Beherbergungsbetrieben zu vermeiden.

Auffällig bei den Berliner Beratungen war, dass auch die mittleren und kleineren Betriebe, die Gasthöfe und Fremdenheime, sich der derzeitigen Situation durchaus bewusst sind. Ihr Hauptkonkurrent, der bessere Wettbewerbsbedingungen hat, ist die Privatbeherbergung, die heute 233 000 Betten umfasst. Auch die strukturellen Änderungen in der Fremdenverkehrswirtschaft, vor allem das Vordringen des Fremdenverkehrs in bisher landwirtschaftliche Gegenden, die Entstehung von Fremdenverkehrsorten, wo früher keine waren, z. B. im Westerwald und den anderen rheinischen Gebirgen, bedingen Betrachtungen in anderer Sicht. Ganz besonders gefährlich ist die Zunahme der Sozialversicherungseinrichtungen, die immer mehr private Betriebe in Mitleidenschaft ziehen. In Deutschland gibt es eine Reihe von Bädern, die bereits derartig stark sozialversicherungsmässig ausgerichtet sind, dass privaten Gästen der Aufenthalt sehr erschwert wird. Für völlig unhalbar wurde die Lage auf den friesischen Inseln angesehen, wo die Geschäftszeit zu kurz ist und wohin das Personal sich kaum noch engagieren lässt.

Die kleinen Gasthöfe in Deutschland bedürfen - wie von dem Fachabteilungsleiter Spannagel ausgeführt wurde - dringend der Modernisierung und der Anpassung an die modernen Verhältnisse. Die Verdienste der Inhaber sind ungenügend und fordern vor allem bei den Familienangehörigen Kritik heraus, die

teilweise nicht in den elterlichen Betrieben verbleiben wollen.

Die Tagungen der Deutschen Sektion der IHA, die in München stattfanden, waren nach den Beschlüssen der IHA ausgerichtet, die in Wien gefunden worden waren. Hierbei wurden Herr Geyer als 1. Vorsitzender und Herr Dr. Linsenmeyer als 2. Vorsitzender wiedergewählt. Die Versammlungen beschlossen bezüglich der Kreditkarten, denselben Weg zu gehen, der in der Schweiz gegangen wird und hierbei den Anweisungen der International Hotel Association in Paris in jeder Weise zu folgen. Die Deutsche Sektion hat in der letzten Zeit eine starke Erhöhung ihrer Mitgliederzahl erfahren und verfügt über beinahe 300 Einzelmitglieder.

Bei den Berichten, die in Berlin und München gegeben wurden, kam stark der Gedanke zum Durchbruch, unter allen Umständen die jetzige Einheit in der Organisation und auch in der Hotellerie beizubehalten, um bei den wirtschafts- und sozialpolitischen Kämpfen starke Stossgruppen für die Erreichung der festgesetzten Ziele zu haben. Das deutsche Hotel- und Gaststättengewerbe verfügt zurzeit über 165 000 Betriebe.

Schweiz. Gewerbeverband

In Solothurn trat unter dem Vorsitz von Nationalrat U. Meyer-Boller (Zürich) die gutbesuchte ordentliche Herbstkonferenz der Präsidenten und Sekretäre der dem Schweizerischen Gewerbeverband angeschlossenen Organisationen zusammen.

Die Versammlung nahm in zustimmendem Sinne von der Ja-Parole des Gewerbes für die beiden Abstimmungsanträge über den Kursaalartikel und den Spülvertrag Kenntnis und fordert die Gewerbetreibenden zu Stadt und Land auf, den beiden als notwendig betrachteten Vorlagen am 7. Dezember zur Annahme zu verhehlen.

Die Konferenz befasste sich sodann einmütlich mit der durch die wuchtige Verwerfung der Landesringsinitiative auf Verkürzung der Arbeitszeit entstandenen Situation und deren Auswirkungen auf die Vorarbeiten zu einem Arbeitsetzgesetz. Sie stellt fest, dass der eindeutige Entscheid des Schweizer Volkes auch eine Vertrauenskungelung für die Gesamtarbeitsvertragspolitik darstellt, die geeignet war, während mehr als zwei Jahrzehnte den Arbeitsfrieden in unserem Land zu sichern, und die im Gewerbe ohne Arbeitsetzgesetz eine fortschrittliche und den verschiedenartigen Erfordernissen dienende Regelung der Arbeitsverhältnisse ermöglicht hat. Eine öffentlich-rechtliche Regelung dieser Materie müsste grundsätzlich bekämpft werden, wenn dadurch die gestaltende Funktion der Gesamtarbeitsverträge gefährdet würde.

Die Konferenz lehnt die kürzlich aufgelegten AHV-Initiativen entschieden ab und stellt fest, dass die Initiativbegehren geeignet sind, die Grundlagen der AHV zu gefährden.

Die Versammlung behandelte sodann die grundsätzlichen Aspekte der Ladenschlussfrage.

Das Gewerbe vertritt die Auffassung, dass die Regelung der Arbeitszeit für das Ladenpersonal unabhängig von der Ordnung der Öffnungszeiten der Verkaufsgeschäfte zu erfolgen hat. Die letztere ist in erster Linie auf die Bedürfnisse und Kaufgewohnheiten der Verbraucher auszurichten. Dabei sind die örtlichen Verhältnisse zu berücksichtigen und starre Regelungen zu vermeiden.

Eine vernünftige Ordnung der Schliessungszeiten für die Geschäfte ist als wichtiger Bestandteil der Bestrebungen des Gewerbes zur Selbstbehauptung zu werten. An der Konferenz kam erneut der feste Wille zur Steigerung der Leistungsfähigkeit der gewerblichen Betriebe durch grosszügigen Ausbau der Berufsbildung und der Betriebsberatung wie auch durch andere gemeinsame Vorkehren, so insbesondere durch die Sicherung von Geschäftsliegenschaften für mittelständische Betriebe, zum Ausdruck.

Die Versammlung nahm mit Beunruhigung einen Bericht über den starken Rückgang des Wohnungsbauens als Folge der Kapitalmarktverhältnisse des vergangenen Jahres zur Kenntnis. Da die Zahl der Bau-

Ein Gast meint...

Hochzeitsreise

Es gibt solche und solche. Um kein Missverständnis aufkommen zu lassen, sei gleich betont, dass es sich bei beiden Kategorien um durchaus legitime, richtig verheiratete Pärchen handelt, deren Schriften und Pässe jederzeit bezeugen können, dass sie unterschriftlich bestätigt haben, künftighin gemeinsam durchs Leben zu gehen, bzw. zu fahren, resp. zu fliegen.

Die einen Hochzeitsreisenden - es dürfte sich wohl weitaus um die Mehrzahl handeln - sagen nichts davon. Ihnen liegt im Gegenteil daran, möglichst unbeachtet zu sein und nicht gestört zu werden. Sie sind einfach «Herr und Frau», genau wie hundert andere «Herr und Frau», und dass sie sich auf ihrer Hochzeitsreise befinden, ist, nach ihrer Ansicht, für die Menschen im Hotel ein vollkommen nebensächlicher und unbedeutender Zufall.

Die andern Hochzeitspärchen demonstrieren das Wort «Wes das Herz voll, des geht der Mund über». In ihrer Freude und in ihrem Stolz, verheiratet zu sein, prunken sie damit und möchten, dass auch andere Leute sich an ihrer Freude freuen. Sie möchten verwöhnt werden - und werden es ja meistens auch.

Beide Arten sind gute Zahler. Auf der Hochzeitsreise lässt man etwas springen. Doch der Hotelier sieht nicht allein deshalb darauf, dass «seine» Hochzeitspaare ganz besonders sorgsam bedient werden, sondern auch aus werbeteknischen Gründen. Man pflegt gerne wieder an den Ort und in das Hotel zu reisen, wo man die glücklichsten Stunden seines Lebens verbrachte.

Diese Binsenwahrheit wird auch den Monégaschen vorgeschwebt haben, als sie, wie die «Westdeutsche Allgemeine» kürzlich berichtete, für Hochzeitsreisende, die noch nicht sechs Monate verheiratet sind, 10% Ermässigung in den Hotels Monaco beschloss.

Überdies stiftet ihnen das reiche Monaco Freikarten für alle Museen und Gärten, für Grotten und für das Casino, und nach dem fünften Aufenthaltstag gibt es sogar Gratisvorstellungen von Oper, Schauspiel, Kino, Konzerten und Sportveranstaltungen. Noch nicht genug: am siebten Tag wird sogar eine Photo überreicht, auf der sich zwar nicht die liebreizende Fürstin Grace Patricia mit Fürst Rainier präsentieren, sondern - das Hochzeitspaar selbst.

Sollte die, übrigens von mir nicht überprüfte Meldung zutreffen, so wurde in Monaco ein zugkräftiges Werbemotiv kreiert, das möglicherweise Schule machen wird. Ein verlockender Ort an und für sich, verlockende Ermässigungen und Überraschungen - und wenn man dort ist, bleibt man, der raffinierten zeitlichen Steigerung der Gaben wegen, eine volle Woche, statt der üblichen zwei bis drei Tage. Die durch einen solchen verlängerten Aufenthalt sich ergebenden Mehreinnahmen - so werden vermutlich die Monégaschen rechnen - decken bei weitem die gracieusement offerierten 10% plus den diversen Freikarten und erst noch plus den Kosten der Photo.

Wenn auch wohl nicht alle Leser einer solchen Sonderaktion bestimmen und z. B. eine erstklassige Attraktion in der Natur, ein aus dem Boden sprudelndes heisses, heilendes Wasser oder ähnliches als Magnet vorziehen, kann man doch feststellen, dass es immer wieder neue Ideen gibt im Ringen um den Gast. Ich wäre auch gar nicht erstaunt, wenn ein Hotel in jeder Saison dem hundertsten oder zweihundertsten Gast (je nach Bettenzahl) einen kostenfreien Tag schenken würde, oder wenn ein anderer Hotelier je dem Hochzeitspärchen nach dem siebten Aufenthaltstag eine Flasche Champagner aufs Zimmer stellen würde - natürlich eiskalt!

A. Traveller

bewilligungen weiterhin eher stagnierende Tendenz hat, ist eine baldige Normalisierung der Zinssätze für neue Wohnbauhypotheken notwendig. Als weiteres ausschlaggebendes Element zur Verbesserung des Wohnungsmarktes betrachtet das Gewerbe den Abbau der Mietzinskontrolle, der nun entschieden an die Hand genommen werden muss.

Records battus au Congrès de l'ASTA, à New York

Une personnalité touristique lausannoise qui vient d'assister au congrès que l'ASTA a tenu récemment à New York a confié ses premières impressions à la Nouvelle Revue de Lausanne.

Nous pensons que ces considérations intéressent aussi nos lecteurs et c'est la raison que nous reproduisons ci-après l'article publié par la Nouvelle Revue. (Rééd.)

Congrès mondial du tourisme, ce titre un peu pompeux semble bien justifié, cette fois, par la 28^e assemblée générale de l'ASTA qui s'est réunie à New York... Plus de 2000 délégués venus de 72 pays s'y sont donné rendez-vous; pour la première fois, depuis le Congrès du 25^e anniversaire de l'American Society of Travel agents (ASTA), à Lausanne, le record de participation a été battu.

Cette affluence démontre toute l'importance attachée, aux quatre coins du monde, aux problèmes du tourisme international. Le rideau de fer, lui-même, s'est entrouvert cette année, puisque, fait unique dans l'histoire de l'ASTA, on voit participer au Congrès trois délégués soviétiques et un tchécoslovaque.

70% des congressistes viennent des Etats-Unis, beaucoup appartiennent au Grand New York, cet immense réservoir de population qui constitue une clientèle énorme pour les agents de voyages. Des délégations imposantes sont venues de tous les Etats d'Amérique, Canada, Caraïbes, des Bermudes, du Mexique et de Cuba, de l'Amérique du Sud, du Moyen-Orient, de l'Orient et du Pacifique, de l'Afrique du Nord comme de l'Afrique du Sud; d'Europe, bien sûr, dont une vingtaine de Suisses représentant les offices nationaux, régionaux et locaux de tourisme, les entreprises de transports et les hôtels.

Côte à côte siègent, depuis l'ouverture solennelle du Congrès à Radio-City, les représentants d'Israël et d'Egypte, de Formose et de Russie, du Maroc et de la France, du Liban et de la Syrie, de l'Indochine et de Hollande. Ainsi se trouve justifié le thème général de ce 28^e Congrès: «Peace and Prosperity through Travel», Paix et prospérité par le tourisme.

Prospérité?... Ce terme, lui aussi, est justifié, car l'essor du tourisme américain est particulièrement remarquable. Le Département du commerce des Etats-Unis estime, en effet, son chiffre d'affaires à 25 milliards de dollars, ce qui le situe au troisième rang des industries américaines, après l'automobile et l'acier. Pour les voyages à l'étranger, seulement, plus de deux milliards de dollars ont été dépensés par les touristes auxquels le 90% du monde entier peut être aujourd'hui offert, grâce au développement étonnant des moyens de transports. Ce qui était irréalisable... et impensable il y a seulement vingt ans - époque des voyages en train et en bateau - est devenu réalité.

Deux grands problèmes ont dominé des discussions



de ce 28^e Congrès dont les séances de travail furent particulièrement animées: Le début du «Jet age» et la question des cartes de crédits.

On a comparé la venue du «Jet age» - c'est-à-dire l'introduction des avions à réaction sur les lignes de transport aériens - et ses conséquences extraordinaires, à la découverte de la roue et à l'invention de la machine à vapeur! C'est peut-être aller trop loin; mais il est incontestable que cet âge du «Jet» bouleverse les notions établies depuis une vingtaine d'années, en matière de transports par air! Traversées de l'Atlantique en moins de 7 heures; week-ends n'importe où dans le monde avec la même facilité offerte jadis par des régions toutes proches...

Cette porte, largement ouverte, pose des problèmes à tous les bénéficiaires du tourisme; qu'ils soient agents de voyage, transporteurs ou hôteliers. Les intérêts sont loin d'être les mêmes; on l'a bien vu, au Congrès, où une controverse a séparé le président d'ASTA, M. Robert W. Hemphill et M. Arthur Haulot, président de la Commission européenne du tourisme. M. Hemphill avait critiqué sévèrement la «passivité européenne» en matière de construction de nouveaux hôtels, reprochant à notre continent de regarder vers le passé et non vers l'avenir. Ce qui lui valut une réplique très nette de M. Haulot, démontrant, au contraire, les efforts faits partout en Europe pour faire face aux problèmes d'accueil soulevés par le «Jet age». Une unanimité s'est trouvée réunie pour condamner

le principe des «cartes de crédits» dont l'extension menace l'existence même des agents de voyage. Nous reparlerons de ce problème dans une prochaine chronique touristique, mais nous ne pensons pas que la décision de l'ASTA sera suffisante pour enrayer le véritable raz de marée provoqué par l'introduction de ces cartes. Saluons cependant la prise de position de l'ASTA, conforme à celle de la Société suisse des hôteliers et de l'Association internationale de l'hôtellerie.

A côté des séances de travail, le Congrès de l'ASTA a connu aussi ses heures de détente: grandes réceptions offertes par le maire de New York, par l'ASTA, par la France, à bord du paquebot «Liberté»; journée d'excursion dans et autour de New York, soirée aux célèbres courses des trotteurs, visites d'entreprises, cocktail-parties, banquets.

Au milieu de tant de festivités, demeure cependant vivant le souvenir des heures brillantes du Congrès de Lausanne dont la réussite - de l'avis de la plupart des membres américains de l'ASTA - n'a pas été égale jusqu'ici... ni à Chicago en 1956, ni à Madrid en 1957, ni à New York cette année.

Lausanne, en organisant à New York quatre lunchs particulièrement appréciés, puisqu'il s'agissait de raclette et de dégustation de vins suisses, a contribué pour une bonne part au rappel de ces souvenirs. L'amitié, après tout, n'est-elle pas aussi un puissant agent de propagande touristique?

schöne und gute Geist ihres scheidenden Präsidenten sei uns ein Vorbild und Inspiration.

Auch der Schweiz. Wirtverein gedachte durch seinen Zentralpräsidenten, Herrn P. Derron, in ehrenvollen Worten der Verdienste des scheidenden Präsidenten E. Scheech.

Es sprachen ferner Herr Henri Sioeh, Generalsekretär der internationalen Union, und Herr Dr. F. R. Imboden, Präsident der Vereinigung schweizerischer Angestelltenverbände.

Im weitem Mittelpunkt der Versammlung stand ein tiefeschiedenes Referat von Herrn Dr. F. Portmann, Generalsekretär der Union Helvetia, über das Thema: «Wo stehen wir?»

Eingehend legte er die Verhältnisse und Ziele der Hotelangestelltenschaft im Lichte der ganzen Wirtschaft- und Sozialpolitik dar. Seine Ausführungen widerspiegelten sich in einer nachfolgend von der Delegiertenversammlung beschlossenen Resolution, die folgenden Wortlaut hat:

«Am 18./19. November 1958 fand in Basel die Delegiertenversammlung des rund 11 000 Mitglieder zählenden Schweiz. Zentralverbandes der Hotel- und Restaurant-Angestellten (Union Helvetia), der in Luzern seinen Sitz hat, statt. Sie gab ihrer Genugtuung Ausdruck, dass es gelang, im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe der Kantone Zürich und Basel-Stadt sowie der Städte Bern und Lausanne die Arbeitsbedingungen auf dem Wege des Gesamtarbeitsvertrages zu verbessern und denjenigen anderer Erwerbszweige anzunähern. Sie sprach den lokalen Arbeitgeberorganisationen den Dank aus, dass sie zu einer fortschrittlichen Regelung der Arbeitsbedingungen Hand boten.

Die bisherigen Erfahrungen in der Gesamtarbeitsvertragspolitik im Gastgewerbe zeigten leider, dass bloss für die stärker durchorganisierten Berufsgruppen der gastgewerblichen Arbeitnehmer angemessene Arbeitsbedingungen gesamtarbeitsvertraglich erreichbar sind, während für die übrigen Berufsgruppen von der Arbeitgeberchaft keine grösseren Konzessionen erhältlich sind. Ohne gesetzlichen Rückhalt kann daher im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe der Arbeitsschutz nicht befriedigend geregelt werden. Die Delegiertenversammlung begrüsst deshalb die Wiederaufnahme und die Beschleunigung der Vorarbeiten für ein allgemeines eidg. Arbeitsgesetz und gab der Erwartung Ausdruck, dass in diesem auch Mindestvorschriften über das Arbeitsverhältnis im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe enthalten sein werden, die den heutigen sozialen Auffassungen entsprechen.

Bereits im Jahre 1955 wurde an der Delegiertenversammlung des Schweiz. Zentralverbandes der Hotel- und Restaurant-Angestellten (Union Helvetia) auf die Notwendigkeit der Schaffung einer verbesserten Altersversicherung im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe hingewiesen. In der Folge befasste sich der Schweizer Hotelier-Verein mit einem ihm aus seiner Mitgliedschaft unterbreiteten Vorschlag für die Finanzierung einer zusätzlichen Ver-

Les vœux de l'hôtellerie française

VOEUX PARTICULIERS

L'Union nationale des hôteliers

- S'est longuement penchée sur le sort des hôtels préfecture et des maisons meublées, la situation critique de ces établissements ayant motivé depuis plusieurs années de nombreuses démarches auprès des pouvoirs publics.
- A examiné les mesures qui restent à prendre en faveur de l'hôtellerie, industrie exportatrice. Réclame:
 - L'application de la taxe locale au taux général de 2,75 %.
 - La suppression de la taxe sur les locaux loués en garni pour le département de la Seine.
 - La suppression de la taxe de séjour anti-publicitaire, vétuste et d'ailleurs unanimement condamnée.
 - Dans le domaine du crédit, afin de permettre un rééquipement de ses installations, l'Union nationale des hôteliers demande que le plafond des crédits soit élevé, que la durée des prêts soit allongée et que les taux d'intérêt soient réduits.
- L'Union des hôteliers réclame encore:
 - Le rétablissement de l'égalité devant l'impôt et, spécialement, au regard des formes hôtelières paracommerciales récemment créées alors que l'hôtelier correspondait à ces besoins existants.
 - Exécution des décisions de justice prises contre des clients de mauvaise foi.
 - Tentative d'un réel et véritable étalement des saisons.
 - Accroissement des moyens sous des formes diverses de la propagande touristique, tant en France qu'à l'étranger.

L'Union nationale des restaurateurs

- Réclame:
 - L'égalité fiscale, spécialement au regard de la taxe locale.
 - Une plus large application de la patente d'«Aubergiste» et de «Restaurant ouvrier».

L'Union nationale des cafetiers-limonadiers

- L'étude faite par les délégués de cette Union a permis de déceler une diminution considérable de la consommation des boissons alcoolisées dans les bars et cafés, mais au contraire, un développement important de la consommation des boissons sans alcool. Un mouvement inverse est constaté par contre en ce qui concerne la consommation familiale.
- D'autre part, l'Union des cafetiers limonadiers demande la suppression des contrats de fourniture exclusive, contrats qu'elle qualifie de «léonins», ainsi que l'institution, sur le plan national, d'une formule permettant un contrôle des licences afin d'écartier de la profession les individus qui n'ont pas le droit de l'exercer, ne remplissant pas les conditions rigoureuses posées par la loi. D'W. Bg.

Delegiertenversammlung der Union Helvetia

Am 18./19. November hielt die Union Helvetia, Schweiz. Zentralverband der Hotel- und Restaurantangestellten, ihre alle 3 Jahre stattfindende Delegiertenversammlung im Grossratsaal in Basel ab. In der am ersten Tage angesetzten öffentlichen Versammlung konnte Herr Eugen Scheech, Präsident der Generaldirektion der Union Helvetia, über 70 Delegierte und eine grosse Zahl von Gästen begrüssen. Seine Eröffnungssprache stand allerdings im Zeichen seines Rücktritts von seinem verantwortungsvollen Mandat als Präsident der Generaldirektion, in welcher Eigenschaft er seit dem Jahre 1921 dem Verband vorstand. Ein besonderes Traktandum war deshalb seiner Ehrung durch die Versammlung gewidmet. Unter dem Motto «Ein Leben im Dienste der gastgewerblichen Angestellten» schilderte Herr G. Inglin, Vizepräsident der Generaldirektion, in ergreifenden Worten das verdienstvolle Wirken des scheidenden Präsidenten und sprach ihm im Namen der ganzen organisierten Angestelltenschaft den wohlverdienten Dank aus.

Die Versammlung ernannte hierauf Herr Scheech mit grosser Akklamation zu ihrem Ehrenpräsidenten. Durch zwei Interpretationen des Manolli-Quartetts war dieser Würdigung ein feierlicher Rahmen gegeben.

Anschließend erging als erster der als Gast anwesende Herr Dr. Franz Selter, Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins, das Wort und führte u. a. folgendes aus:

«Wir stehen heute unter dem Eindruck des Rücktritts von Eugen Scheech, Präsident der Generaldirektion der Union Helvetia. Es ist nun einmal so, dass der Geist eines Verbandes sich in einem Präsidenten, besonders wenn sein Amt ein langandauerndes ist, gewissermassen inkarniert vermöge seiner Persönlichkeit, seiner repräsentativen Pflichten und seiner ganzen Tätigkeit. Einfach ist es nicht, die Verantwortung einer solchen Inkarnation zu tragen. Das weiss auch Herr Scheech. Aber es freut mich und meine Kollegen herzlich, dass in seinen Kreisen immer wieder die Überzeugung sich verdichtet hat, Herr Scheech sei besonders würdig und fähig gewesen, diese Verkörperung des inneren Geistes und der Aspirationen ihres Verbandes zu sein.

Man darf der UH zu dieser Einstellung nur gratulieren, weil darin ein Beweis dafür zu erblicken ist, dass der Blick aufs Ganze, die Einsicht in die realen Möglichkeiten und in die Zielsetzung, die Verantwortung für das Wohl des gesamten Berufsstandes lebendig geblieben ist.

Das eine darf ich heute sagen: Herr Präsident Scheech hat ganz wesentlich dazu beigetragen, die Union Helvetia und das, was sie will und bezweckt, in der Öffentlichkeit, bei den Behörden und nicht zuletzt bei den Arbeitgeberverbänden zu Ansehen und Geltung zu bringen.

Das hängt mit seinem Wesen zusammen, also nicht nur mit seinen Berufs- und Fachkenntnissen, sondern mit seinem Charakter, mit seiner Pflichtauffassung, seiner vornehmen Gesinnung, seinem Herzensald, seiner Entschiedenheit, ebenso sehr wie mit seiner Versöhnlichkeit und nicht zuletzt mit seiner weltanschaulichen Haltung und mit seiner tiefen Gläubigkeit.

Es ist mir ein Bedürfnis, Herrn Scheech von ganzem Herzen für seine grosse, verdienstvolle und erfolgreiche Arbeit im Dienste der Union Helvetia und des ganzen Berufsstandes zu danken. Er darf heute mit Befriedigung auf sein grosses Werk und seine verdienstvolle Arbeit zurückblicken. Ich zweifle nicht daran, dass sein Geist in ihrer Mitte weiterleben und auch die Arbeit seines Nachfolgers beehren wird.

Stärker als reine Verbandsinteressen ist die Verbundenheit zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern. Wenn Herr Dr. Portmann in seinen Ausführungen auch bemerkte, dass in sozialer Beziehung sich die Hotelangestelltenschaft vielfach wie Zaunzüge und Aschenbrödel gegenüber andern Wirtschaftsgruppen vorkommen, so zeigt sich auch darin eine gewisse Verbundenheit, wenn man die Rentabilität und die Dividendenstatistik über die Arbeitgeberbetriebe in der Hotellerie betrachtet und in Vergleich mit andern Wirtschaftszweigen, die an der Konjunktur grossen Anteil haben, stellt.

Der Fortschritt in den Arbeits- und Lebensbedingungen der Hotelangestellten ist zu bejahen, er kann sich aber, wenn er gesund und haltbar sein soll, nicht auf Kosten der wirtschaftlichen Stabilität vollziehen. Unter dem Hinweis auf die Preis- und Lohnpolitik, führte der Sprechende im weiteren aus, gelte es also hüten und drüben Mass zu halten, um den Sinn der Proportionen nicht zu verlieren.

Wenn wir zusammenstehen, dann gehört die Zukunft uns, um die wir gekämpft haben und weiterhin kämpfen, um unseren Berufsstand durchzuhalten. Der

Les hôteliers, restaurateurs et cafetiers limonadiers de France et d'outre-mer, parmi lesquels de nombreux collègues algériens, ont tenu leur assemblée générale annuelle à Paris - comme nous l'avons annoncé dans notre numéro du 30 octobre. Voici une synthèse des vœux que nos collègues français, si conscients des nécessités vitales de la profession, ont formulés sous la présidence de Marcel Bourseau, Julien François et Bideault.

Vœux émis par les trois branches de la Fédération

1^o Sécurité sociale:

Remplacement des modalités actuelles de calcul des cotisations par une autre assiette que le salaire (Les services de l'hôtellerie étant à base de prestations humaines, cette industrie occupe une très importante main-d'œuvre et doit payer une masse de salaires proportionnellement beaucoup plus élevée que dans les secteurs où les activités peuvent être mécanisées).

2^o Bureaux de placement:

Réouverture de bureaux de placement privés fonctionnant sous l'égide des syndicats professionnels qui ont dû cesser leur activité depuis 1945 (le fonctionnement actuel des bureaux de placement étant jugé déficieux).

3^o Formation professionnelle:

Développement de cette activité et effort accru dans l'échange des stagiaires français et étrangers.

4^o Propriété commerciale:

- Limitation du droit de reprises du local d'habitation annexé à un local commercial en limitant à six mois le délai de reprise en permettant dans les instances l'intervention d'un expert professionnel et en supprimant le droit de repentir.
- Révision triennale des loyers commerciaux.
- Fixation par la loi d'une limitation des loyers commerciaux et autorisation de leur majoration qu'en concordance avec l'augmentation du coût de la vie.

5^o Fiscalité:

Enfin, les délégués ont décidé d'apporter tous leurs efforts à la modernisation de leurs établissements. A titre d'exemple, on remarque que la Société de caution mutuelle a permis deux cent quarante prêts d'un montant de 514 millions pour le seul exercice dernier aux hôtels non homologués, cafés et restaurants.

De leur côté, les hôtels de tourisme ont pu obtenir l'an dernier un montant de prêts d'équipement en augmentation de 25 % sur l'année précédente.

6^o Statut du commerçant:

Opportunité de la réglementation professionnelle déjà appliquée dans les pays voisins en raison, notamment, de la mise en vigueur du Marché Commun qui va rendre plus perméables les frontières.

tersversicherung, ohne aber bis heute zu konkreten Ergebnissen zu kommen. Erneut würde von der Delegiertenversammlung der organisierten gastgewerblichen Arbeitnehmer die Dringlichkeit des Ausbaus der Altersfürsorge im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe unterstrichen und festgestellt, dass dieser eine der wichtigsten Massnahmen zur Erhaltung des qualifizierten Personals und zur Gewinnung von vermehrten Nachwuchskräften darstellt. Es wird daher erwartet, dass das Stadium der Vorschläge demnächst beendet sein und in der schweizerischen Hotellerie eine befriedigende Altersvorsorge für die in treuer Pflichterfüllung ergrauten Mitglieder geschaffen wird.

Nach Genehmigung der Jahresberichte 1955, 1956 und 1957 konnte der zum Tagespräsidenten und Versammlungsleiter ernannte Herr F. Sennwald, Lausanne, den öffentlichen Teil der Delegiertenversammlung als beendet erklären.

Der Tag schloss mit einem Bankett im Hotel Drei Könige, an dem Herr Regierungsrat Prof. Dr. H. P. Tschudi die Grüsse der Basler Regierung und Herr Dr. B. Zanetti, Vizedirektor des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, die der Bundesbehörden überbrachten.

Anderntags befasste sich die Union Helvetia hauptsächlich mit internen Verbandsgeschäften. Wie wir vernehmen, wurde an Stelle des aus der Generaldirektion austretenden Präsidenten, Herrn E. Scheech, der bisherige Vizepräsident, Herr G. Inglin, Basel, gewählt, dem wir zu seiner ehrenvollen Ernennung recht herzlich gratulieren.

Nouvelle loi sur les allocations aux militaires

La loi du 25 septembre 1952 sur les allocations aux militaires, qui est actuellement en vigueur, stipule que des cotisations seront perçues pour payer les allocations aux militaires dès que le fonds institué à cet effet et qui était de 400 millions de francs à l'origine ne s'élevait plus qu'à 100 millions de francs. Cette limite sera atteinte en 1959. C'est la raison pour laquelle, il a été procédé à l'élaboration d'un projet d'une nouvelle loi qui devrait entrer en vigueur le 1^{er}

janvier 1960, en même temps que l'assurance-invalidité. Ce projet que le Conseil fédéral soumet aux parlementaires tient compte, autant que possible, des divers postulats tendant à la révision de l'ancienne loi. Il se distingue surtout par:

- a) une augmentation généralisée des allocations,
- b) un système uniforme d'allocations pour salariés et indépendants,
- c) une réglementation de financement.

Exemples d'allocations journalières

Bases de calcul		Allocation de ménage		Allocation de ménage et 2 allocations pour enfants		Allocation pour personne seule	
Revenu moyen du travail par jour en fr.	Revenu annuel moyen en fr.	en fr.	en % du revenu journalier du travail	en fr.	en % du revenu journalier du travail	en fr.	en % du revenu journalier du travail
6.25	2 250	5.-	80,0	9.-	144,0	2.-	32,0
8.75	3 150	6.-	68,6	10.-	114,3	2.40	27,4
11.25	4 050	7.-	62,2	11.-	97,8	2.80	24,9
13.75	4 950	8.-	58,2	12.-	87,3	3.20	23,3
16.25	5 850	9.-	55,4	13.-	80,0	3.60	22,2
18.75	6 750	10.-	53,3	14.-	74,4	4.-	21,3
21.25	7 650	11.-	51,8	15.-	70,6	4.40	20,7
23.75	8 550	12.-	50,5	16.-	67,4	4.80	20,2
26.25	9 450	13.-	49,5	17.-	64,8	5.20	19,8
28.75	10 350	14.-	48,7	18.-	62,6	5.60	19,5
31.25	11 250	15.-	48,0	19.-	60,8	6.-	19,2



Dewar's

"White Label"

the "friendliest" Whisky



Dewar's De Luxe Whisky "Ancestor" a rare old Scotch Whisky

Jean Haecy Importation S. A. Bâle 18

Instruktions- und Diskusstagung für Lehrmeister und Lehrchefs im Zürcher Gastgewerbe

Dienstag, den 2. Dezember 1958, vormittags 10 Uhr, im Hotel Waldhaus Dolder, Zürich 7

Programm

- 10.00-10.05 Begrüssung und Orientierung.
 10.05-10.15 **Die Kreisstellen als Verbindungsorgane zwischen Behörden und Lehrbetrieben.** Referent: Herr Winzler, Zürich.
 10.15-10.30 Diskussion.
 10.30-11.15 **Die Gewerbeschule als Ergänzung des Lehrbetriebes.** Referenten: Herr Dr. Hartmann, Gewerbeschule, Zürich, Herr Keller, Service-Fachlehrer, Zürich, Herr Mäder, Küchen-Fachlehrer, Bern, Herr Wäss, Patron, Winterthur.
 11.15-11.45 Diskussion.
 12.00-12.25 **Lehrmeister, Lehrchef und Lehrling.** Referent: Herr Jeangros, Vorsteher des Kantonalen Amtes für berufliche Ausbildung, Bern.
 12.25-13.00 Diskussion.
 13.10 **Gemeinsames Mittagessen.**
 14.30-14.50 **Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung.** Referent: Herr A. Stocklin, Zürich.
 14.50-15.15 Diskussion.
 15.15-15.30 **Rechte und Pflichten von Lehrling, Lehrbetriebs- und Elternhaus.** Referent: Herr Inspektor M. Berchtold, Kantonales Industrie- und Gewerbeamt, Zürich.
 15.30-16.00 Diskussion.

Financement

La dépense annuelle pour le nouveau régime proposé des allocations aux militaires est supputée à environ 68 millions de fr. dès 1960. Cette somme correspond approximativement au dixième de la perception de 4 % des salaires ou revenus pour l'AVS, soit 0,4 % figurant dans le projet de loi.

Etant donné qu'il est également prévu de percevoir un supplément de dix pour cent pour l'assurance-invalidité, les deux régimes ensemble nécessiteront une prime supplémentaire égale à vingt pour cent de la cotisation AVS. Il en résulte que pour financer l'AVS, les allocations aux militaires et l'assurance-invalidité, le prélèvement total sur le revenu du travail sera de 4,8 %, les employeurs et les salariés prenant chacun 2,4 % à leur charge.

Ce projet de loi va faire l'objet de débats aux chambres fédérales et après son adoption par ces dernières, il sera soumis au droit de référendum par le peuple. C. P.

Les cantons romands et le régime des vacances scolaires

La Caisse suisse de voyage a fait sur le régime des vacances en Suisse une remarquable étude, que nous avons commentée au moment de sa publication. On tente maintenant, sur la base des constatations faites, une action pratique en vue d'une certaine unification des systèmes en vigueur; deux objectifs principaux sont visés par les milieux du tourisme social: début de l'année scolaire en automne; prolongation des vacances d'été partout où elles sont inférieures à huit semaines.

C'est, à vrai dire, en Suisse alémanique surtout que le problème est difficile. Les écoliers de Zurich et de Berne n'ont que cinq semaines de vacances estivales; ceux de Bâle six. Tout récemment, le gouvernement bernois a opposé une très catégorique fin de non-recevoir aux suggestions que soutenaient différents groupements économiques et politiques peut-on lire dans le «Journal de Genève».

Des comités régionaux et locaux ont été constitués dans l'espoir de vaincre la résistance, qui émane surtout des autorités scolaires et du corps enseignant. L'objection d'ordre pédagogique étant qu'avec une trop longue interruption des études, les élèves risqueraient d'oublier ce qu'ils ont appris. L'inconvénient serait moindre si les vacances d'été séparaient la fin d'une année scolaire et le début d'une nouvelle. C'est le cas partout dans le monde et sous toutes les latitudes, sauf au Japon, en Allemagne occidentale (Bavière exceptée), au Liechtenstein et dans... une vingtaine de cantons suisses.

Une réunion présidée par M. Frédéric Tissot, député vaudois et grand animateur du tourisme social, a eu lieu vendredi à Lausanne. M. Walter Abplanalp y a rappelé les données qui militent en faveur des thèses sociales et auxquelles les pédiatres, notamment, se rallient. Après que M. Paul Martinet, directeur adjoint de l'Office central suisse du tourisme, ait placé la discussion dans son cadre d'ensemble, des porte-parole de diverses régions romandes ont décrit les situations particulières.

C'est ainsi, qu'en ce qui concerne le début de l'année scolaire, on vit que si Genève et le Valais appliquaient depuis longtemps les normes préconisées par la Caisse de voyage (comme le Tessin et les Grisons), des cantons à rythme rural, comme Vaud et Fribourg, ont de la peine à ne pas axer leur régime de vacances sur le cycle des cultures. Alors que les Fribourgeois ont deux systèmes (un pour la campagne, l'autre pour les grandes localités, où l'on commence l'année en septembre), les Vaudois sont obligés - même au chef-lieu - de maintenir au printemps la coupure entre les années scolaires.

En ce qui concerne la durée des vacances estivales, Genève et le Valais sont - sur ce plan-là aussi - en avance sur les postulats émis par la Caisse suisse de voyage. A Lausanne, on a 7 1/2 semaines de par conséquent, on n'est pas loin de la norme. A Fribourg, si

les campagnes ont une courte trêve pour les fenaisons, les villes libèrent leurs écoliers du 15 juillet au 15 septembre. Quant aux écoles neuchâteloises, elles accordent six ou sept semaines de vacances en été; le début de l'année à Pâques.

Quelles conclusions tirera-t-on de cela? Que, d'une manière générale, les systèmes en vigueur dans les écoles de langue française se rapprochent déjà plus qu'en Suisse allemande des propositions des spécialistes du tourisme. Que Genève, par exemple, va même au-delà des vœux exprimés. Mais que les assez fortes divergences locales qui subsistent seront assez difficiles à supprimer. S'il est un domaine où les conditions varient de commune en commune c'est bien celui de l'école publique...

Pour le début des années scolaires en automne

Le C. P. A. Soleure se sont réunis - invités qu'ils étaient par la Caisse suisse de voyage - les représentants de différents groupements politiques et d'organisations économique ainsi que de nombreux instituteurs. Après avoir débattu de la question du début de l'année scolaire en automne et du prolongement des vacances d'été, soulevée par la Caisse suisse de voyage, ils ont approuvé les propositions formulées par cette dernière institution. Ils ont en outre pris la décision de créer un comité d'action sur le plan cantonal. Un comité directeur, spécialement désigné, prendra immédiatement en mains les travaux préparatoires.

Enttäuschende Ferienregelung

Bund Deutscher Verkehrsvereine (BDV) macht Vorschläge

z. V. Der Bund Deutscher Verkehrsverbände (BDV) hat sich kürzlich sowohl auf Sitzungen mit den Geschäftsführern der Landesverkehrsverbände als auch auf seiner Vorstandssitzung eingehend mit der Frage der Ferienregelung für 1959 befasst. Es kam dabei eindeutig zum Ausdruck, dass die für 1959 von den zuständigen Kultusministerien der Länder in Aussicht genommenen Termine der grossen Schulferien trotz der anerkanntwertigen Verlegung des Ferienbeginns und -endes auf die Wochenmitte gegenüber den Vorjahren eine erhebliche Verschlechterung darstellen. Während 1958 der Zeitraum der Ferientermine aller Bundesländer insgesamt 76 Tage umfasste, beträgt er 1959 nur noch 62 Tage, und die besonders kritische Reisespitze, in der alle Bundesländer zugleich Ferien haben, ist von 5 Tagen im Jahre 1957 auf 8 Tage im Jahre 1958 gestiegen und beträgt 1959 sogar 14 Tage.

Mit Rücksicht auf diese Situation, die in der Zeit der Überschneidung der Schulferien u. a. auch eine weitere Zusammenballung des Kraftverkehrs auf den ohnehin schon überlasteten Hauptreisestrassen befürchten lässt, wurde beschlossen, neben einer Fortsetzung

Wann liberalisiert Frankreich den Reisezahlungsverkehr?

Die französischen Devisenrestriktionen dieses Frühjahrs haben dem Reiseverkehr nach der Schweiz einen schweren Schlag versetzt. Ja, man kann sagen, dass die Frequenzergebnisse im schweizerischen Fremdenverkehr in diesem Sommer fast ausschliesslich auf den Ausfall französischer Gäste zurückzuführen ist. Es ist daher begreiflich, dass die Hoteliers jener Regionen, die traditionsgemäss auf französische Kundschaft eingestellt sind, mit grosser Sorge der kommenden Wintersaison entgegenblicken.

Unsere Verbandsleitung ist angesichts dieser Sachlage schon vor längerer Zeit beim Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und bei den Behörden vorstellig geworden, um eine Lockerung oder Aufhebung der französischen Reisevisenrestriktionen zu erwirken. Aber auch die Behörden haben vor geraumer Zeit von sich aus Schritte in dieser Richtung unternommen. So hat der Chef der Schweizerischen Delegation bei der OECE (Organisation européenne de coopération économique) energisch den schweizerischen Standpunkt vertreten.

Die Wintersaison naht und es wäre nun an der Zeit, dass die zuständigen Organe der OECE, die Frankreich die im Liberalisierungskodex vorgesehene Ausnahmebehandlung zugestanden hat, die französische Regierung ermahnen, von diesem Zugeständnis nicht länger Gebrauch zu machen, als es die Zahlungsbilanzschwierigkeiten dieses Landes erfordern. Dem internationalen Ansehen Frankreichs könnte es nur förderlich sein, wenn es die Reisevisenzuteilung, die mit 35 000 FF. einen für westliche Vorstellungen unhaltbaren Tiefstand erreicht hat, den von der OECE empfohlenen Normen anpassen oder zumindest angemessen erhöhen würde. Die Entwicklung der französischen Zahlungsbilanz steht erfreulicherweise im Zeichen der Besserung und liess eine Neuorientierung in der Frage der Devisenrestriktion angezeigt erscheinen.

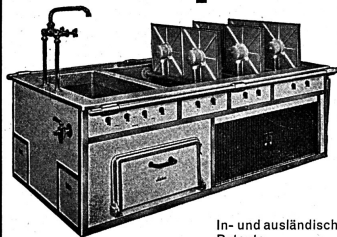
der Verhandlungen mit den Kultusministerien gemeinsam mit dem Deutschen Bäderverband noch einmal an den Bundesverkehrsminister heranzutreten und auch die Verkehrsträger, die Verkehrsamt und die für den Strassenverkehr zuständigen Länderministerien einzuschalten. Für die nahe Zukunft soll an der alten Forderung festgehalten werden:

1. Verteilung der Ferien der Bundesländer auf die Zeit vom 15. Juni bis 20. September, wobei die Ferientermine der einzelnen Länder von Jahr zu Jahr oder in einem mehrjährigen Turnus gewechselt werden.

Als Fernziel soll angestrebt werden:
 2. Verlängerung der grossen Ferien auf etwa 10 Wochen, ebenfalls turnusmässig verteilt auf die Zeit von etwa Mitte Juni bis Ende September;
 3. Verlegung des Schulbeginns auf den Herbst, der sich in Bayern gut bewährt hat.

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

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



In- und ausländische Patente.

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
 Zürich: Stadthospital Wald
 Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.
 Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)
 Schaffhausen: Kantons-spital (2 Herde)
 Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
 Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde
 Koblitzingen: Hotel und Buffet Bahnhof
 Lagos / Nigeria (Westafrika): Hotel «The Malindang».

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

Locher

Gartenmöbel und Fensterläden

können Sie jetzt billiger überholen lassen

Spezialgeschäft für Hotelrenovationen
Stöckli & Co., Zürich 8
 Fröhlichstrasse 28, Telefon (051) 32 33 16.

Moderne Schlüsselnummern Zimmernummern, Tischnummern

Schilder mit verschiedenen Texten aus Plexiglas

Verlangen Sie Muster und Offerte bei

VITRO-PLEX S.A. LUGANO

Telefon (091) 2 08 45

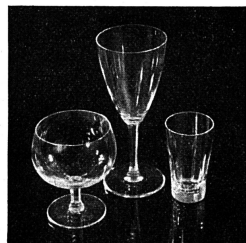
Weihnachtszeit Geschenkzeit Freudenzzeit

Das gediegene Geschenk für Ihre Verwandten und Freunde

Silbervasen, Silberbesteck in Etuis, gediegene Trinkservices in Silber, Zinn und Glas, Porzellan-Tafelservices, Kupfergeschirr und Kristall

H. BEARD S.A., MONTREUX

Zürich: Talacker 41, Telefon (051) 25 11 40
 Luzern: Obergundstr. 105, Telefon (041) 290 76



VINS d'ALSACE



Agent exclusif pour la Suisse:

Paul Horat, vins et liqueurs, Zurich 23, tél. (051) 42 85 52

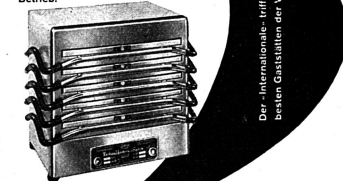
Lükon Schweizer Patent und ausländische Patente

Rechaudbatterie



Mehrere tausend Referenzen aus dem In- und Ausland sprechen für die Rechaudbatterie.

Das Servierpersonal ist begeistert, der Gast kennt die Lükon-Rechaudplatten und schätzt den sauberen, geruchlosen Betrieb.



Der internationale Wirt sie in den besten Gaststätten der Welt.

Modelle für 2, 3, 5 und 10 Platten mit Infrarot-Regelheizung und mit Temperaturindikatoren an jeder Platte. Geringster Stromverbrauch.

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung

FABRIK ELEKTROTHEMISCHER APPARATE
 PAUL LÜSCHER, TÄUFELLEN/BE / (032) 7 35 45

Eigene gut ausgebildete Verkaufs- und Serviceorganisation

Der September bringt Tendenzumschwung im Frequenzverlauf

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der Fremdenverkehr entwickelte sich im Berichtsmont günstiger als nach dem bisherigen Saisonverlauf zu erwarten war. Der Tourismus aus dem Ausland, der vom Juni bis August sinkende Tendenz gezeigt hatte, nahm wieder zu, und der Besuch aus dem Inland hat sich ebenfalls leicht verstärkt, obschon die Aufenthalte der berufstätigen Dauergäste erneut zurückgingen. Die Zahl der Logiernächte einheimischer Gäste (einschliesslich berufstätiger Dauergäste) stieg in den Hotels und Pensionen im Vergleich zum September 1957 um 12 000 oder 1% auf 1 011 Millionen, jene der ausländischen Besucher um 102 000 oder 8% auf 1 388 Millionen. Die Gesamtzahl der Übernachtungen kletterte auf ein neues Septembermaximum von 2 393 Millionen (Zuwachs 114 000 oder 5%). Die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Gästebetten erhöhte sich um 1 Punkt auf 49%; sie stieg nicht im gleichen Verhältnis wie die Frequenz, weil um 3% mehr Gästebetten zur Verfügung standen als vor einem Jahr. Wie in den Vormonaten meldeten die Beherbergungsstätten der oberen Preisklassen höhere Besetzungsquoten als die Betriebe der mittleren und unteren Kategorien.

Auch das Berner Oberland verzeichnete nach einer teilweise hinter den Erwartungen zurückgebliebenen Hochsaison eine befriedigende Nachsaison. Interlaken, Wilderswil, Aeschi, Adelboden und Gstaad waren zwar schwächer, die übrigen Kurorte der Thunersee- und der alpinen Zone dagegen stärker besucht als im September 1957. Die ganze Region betrachtet, nahmen die Hotelaufenthalte um 11 600 oder 5 1/2% auf 226 000 zu. Die durchschnittliche Bettenbesetzung erhöhte sich von 38 auf 39 1/2%.

Wesentlich günstiger als vor Jahresfrist lauteten die Meldungen aus den Bündner und den Walliser Beherbergungsstätten, denen das schöne Nachsommerwetter eine willkommene Saisonverlängerung brachte. Im Kanton Graubünden wurde das letztjährige Septemberergebnis um 15 und im Wallis um 16% übertroffen. Beide Regionen verdanken den Zuwachs fast ausschliesslich den inländischen und den deutschen Besuchern, für die im Bündnerland um 15 und 33, im Wallis um 18 und 46% mehr Übernachtungen gebucht wurden als im September 1957. Auch in der Ostschweiz trugen hauptsächlich die Gäste aus Deutschland zur Belegung bei.

Während die Hotels der alpinen und voralpinen Regionen trotz erhöhter Besucherzahlen nur knapp einen Drittel der Gästebetten belegt hatten, wurden

in den grossen Städten, wo der September noch zu den Hochsaisonmonaten zählt, durchschnittlich mehr als vier Fünftel der Beherbergungskapazität beansprucht. Und zwar belief sich die Bettenbesetzung in Basel auf 73, in Lausanne auf 79, in Bern, Zürich und Genf auf 85 bis 90%. Mit Ausnahme von Zürich, das sein letztjähriges Septemberergebnis nicht mehr zu steigern vermochte, meldeten alle diese Zentren höhere Logiernächteerfüllung als vor einem Jahr. In Bern nahm die Zahl der Übernachtungen trotz vermindertem Bettenangebot um 5, in Basel um 6 1/2%, in Genf um 8 und in Lausanne um rund 12% zu.

Der in den letzten vier Jahren beobachtete Rückgang der Aufenthalte zu Heilzwecken dauerte im Berichtsmont an. Verglichen mit dem September 1957, verringerte sich die Zahl der Übernachtungen in den

Höhensanatorien und Kurhäusern

um 12 500 oder 6% auf 187 000, von denen 135 000 (-3%) auf einheimische und 52 000 (-14%) auf ausländische Patienten entfielen. Da das Bettenangebot durch die Umwandlung weiterer privater Heilstätten und Kliniken in Hotels oder Pensionen innert Jahresfrist um 7% reduziert wurde, ging die durchschnittliche Bettenbesetzung in den noch bestehenden Heilstätten nicht zurück.

Der durch das schöne Wetter begünstigte Ausflugsverkehr hat sich gegenüber dem September 1957 verstärkt. Nach den bis heute vorliegenden Frequenzmeldungen der Autoposten, Touristenbahnen und Schiffahrtsgesellschaften dürfte er etwas kräftiger zu gehen haben als der Fremdenverkehr in den Hotels und Pensionen.



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dezember.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieses Anmeldebestimmens, andernfalls kann für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden.

Zentralbureau SHV.

Distinction pour employés

Les commandes de cadeaux et diplômes destinés à récompenser à Noël ou Nouvel an les mérites d'employés qui sont dans le même hôtel depuis plusieurs années devraient nous parvenir jusqu'au 5 décembre au plus tard.

Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.

Bureau central SSH.

Fremdenverkehr im September 1957 und 1958

Jahre	Arrivées			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total
Hotels, Pensionen						
1957	274 902	481 175	756 077	998 968	1 281 043	2 280 011
1958	290 928	509 657	804 585	1 011 301	1 382 404	2 393 705
Sanatorien, Kuranstalten						
1957	3 147	1 139	4 286	139 279	60 485	199 764
1958	3 023	931	3 954	135 012	52 277	187 289
Total						
1957	278 049	482 314	760 363	1 138 247	1 341 528	2 479 775
1958	293 951	510 588	804 539	1 146 313	1 434 681	2 580 994

Zur Belegung des Fremdenverkehrs aus dem Ausland trugen in erster Linie die deutschen Touristen bei, für die ein Plus von 84 000 Logiernächten (+24%) ermittelt wurde. Ins Gewicht fiel auch der Zuwachs an Übernachtungen nordamerikanischer (+18%), anderer nichteuropäischer (+15%) und italienischer Gäste (+12%). Erwähnt sei ferner die relativ bedeutende Zunahme der Aufenthalte skandinavischer, osteuropäischer und österreichischer Besucher. Zurückgegangen ist unter anderem der Zustrom aus Grossbritannien (-2%), Belgien/Luxemburg (-4%), den Niederlanden (-5%), Spanien-Portugal (-10%) und Frankreich (-14%). Die Abnahmen bei den Franzosen und den Gästen aus den Beneluxstaaten waren indes weniger ausgeprägt als im Sommer.

Unter den aus dem Ausland zugereisten Besuchern dominierten wiederum die Deutschen, die mit 439 000 (September 1957: 355 000) nahezu einen Drittel der Logiernächte ausländischer Gäste auf sich vereinigten. In merkwürdiger Abfolge folgten die Engländer mit 257 000 (263 000), die Franzosen mit 140 000 (162 000), die Nordamerikaner mit 133 000 (113 000) und die Italiener mit 84 000 (75 000) Übernachtungen.

In den einzelnen Regionen

verlief die Entwicklung uneinheitlich. In den Waadtländer Alpen, in der Juragengebiet, im nordöstlichen Mittelland und im Tessin wurden die letztjährigen Septemberergebnisse nicht oder nur knapp erreicht, in den übrigen Landesteilen dagegen um 4-16% übertroffen. Bemerkenswert ist, dass die ausgesprochen alpinen Ferienggebiete (Graubünden, Wallis) den relativ grössten Zuwachs an Übernachtungen verzeichneten. Sie waren allerdings der Jahreszeit entsprechend bedeutend schwächer besucht als die grossen Städte und die Herbstsaunengebiete.

Im Tessin, wo im Berichtsmont 390 000 Logiernächte registriert wurden, hat sich die in den Vormonaten beobachtete Tendenz zur Abschwächung nahezu verloren. Die durchschnittliche Bettenbesetzung erreichte allerdings infolge des erhöhten Bettenangebotes nicht mehr den Stand vom September 1957. In Lugano sank der Anteil der besetzten Betten von 89 auf 80, in Locarno von 83 auf 80 und in der ganzen Region von 74 auf 69%.

Das Genferseengebiet registrierte eine merkliche Belegung des Fremdenverkehrs. Sie ist zur Hauptsache der vom 1. bis 13. September in Genf abgehaltenen Atomenergiekonferenz zu verdanken. An dieser Konferenz nahmen zahlreiche europäische und überseeische Delegierte und Beobachter teil, die in Genf, Lausanne, Morges, St-Cergue usw. logierten und so nicht nur der Genfer, sondern auch der Waadtländer Hotellerie eine Frequenzsteigerung brachten. Im Kanton Genf erhöhte sich die Zahl der Logiernächte um 9, in den Waadtländer Ufergemeinden um durchschnittlich 8 und in der ganzen Region um 8 1/2% oder 32 000 auf 411 000, ein bis anhin noch nicht erreichtes Septemberresultat.

Obschon in der Zentralschweiz weniger Gäste aus Grossbritannien (-5%), den Beneluxstaaten (-10%) und Frankreich (-23%) beherbergt wurden als vor einem Jahr, meldete auch diese Region ein recht günstiges Septemberergebnis. Der vermehrte Zustrom in und ausländischer Touristen liess die Gesamtzahl der Übernachtungen, die im Juli 6 und im August um 7% abgenommen hatte, im Berichtsmont gegenüber dem Vergleichsmont des Vorjahres um 20 000 oder 6 1/2% auf eine Dreimillion ansteigen. Der Zuwachs kam hauptsächlich Einsiedeln, Engelberg, Weggis, Vitznau und Brunnen zugute. Die mittlere Bettenbesetzung hoch sich um rund 2 Punkte auf 43 1/2%. In Luzern wurden wie im Vorjahr rund zwei Drittel der Gästebetten beansprucht.

Neuzeitliche Methoden der Waren- und Materialkontrolle

Mit dem Thema «Neuzeitliche Methoden der Waren- und Materialkontrolle in Anstalts-, Hotel- und Restaurationsbetrieben» hat das Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen eine neue Kursreihe begonnen, die sich ausschliesslich betriebswirtschaftlichen Fragen widmen wird. Die grosse Zahl der Anmeldungen für diesen Kurs - rund 400 Personen - bewies mit aller Deutlichkeit, dass die Behandlung des im Titel erwähnten Themas einem dringenden Bedürfnis entspricht. Die Kursorganisatoren waren sogar gezwungen, die ganze Veranstaltung unter zwei Malen durchzuführen, da es nicht möglich war, alle 400 Personen in einem Lokal unterzubringen. Allein aus Hotelierskreisen nahm an diesem Kurs rund 100 Personen teil.

Nach den Begrüßungsworten des Direktors des Seminars für Fremdenverkehr, Prof. Dr. W. Hunziker, gab Dr. E. Bosshard, Zürich, in seinem Referat eine allgemeine Übersicht über die neuzeitlichen Methoden der Waren- und Materialkontrolle, ohne dabei die besonderen Verhältnisse in den sogenannten kollektiven Haushaltungsbetrieben zu beschreiben. Der Referent beschränkte sich darauf, die Wichtigkeit der Material- und Warenkontrolle im allgemeinen herauszustrichen und auf die verschiedenen Methoden, die heute in der Industrie und in kaufmännischen Betrieben gebräuchlich sind, hinzuweisen. Wir möchten aus seinen Ausführungen vor allem einen Wunsch festhalten, der für alle Kontrollarbeiten eine gewisse Bedeutung hat: Es braucht bei der Anwendung von organisatorischen Hilfsmitteln für die Erfassung des Waren- und Materialverbrauchs einen gewissen Mut zur Grosszügigkeit. Es darf nicht so weit kommen, dass die Kosten der Kontrolle das erzielbare Resultat, das heisst den durch die Kontrolle erzielten Mehrertrag praktisch ausgleichen. Ganz besonders für Kontrollarbeiten muss das Prinzip der Wirtschaftlichkeit hochgehalten werden. Eine Kontrolle, wo es immer sei, muss sich auf tatsächlich existierende Verlustquellen beschränken, das heisst, sie darf sich nicht in unwesentlichen Kleinigkeiten verlieren.

Als zweiter Referent sprach Herr H. Schenkel, Kantonsspital Zürich, über die Waren- und Materialkontrolle im Anstaltsbetrieb. Anhand des natürlich recht günstigen Beispiels des Kantonsspitals Zürich konnte der Referent überzeugend nachweisen, dass in einem Grossbetrieb der Waren- und Materialkontrolle grösste Aufmerksamkeit zu widmen ist. Es ist allerdings zu sagen, dass nicht alle Anstalten so günstige Verhältnisse aufweisen, wie das Kantonsspital Zürich, welches anlässlich seiner Neugestaltung den Fragen der Lagerung, der Ausgabe und der Kontrolle des Materials ganz besondere Beachtung geschenkt hat.

Die Warenkontrolle in der Hotellerie

Den Höhepunkt der ganzen Veranstaltung bildete ohne Zweifel das Referat von Herrn Direktor H. Weissenberger, Hotel Glockenhof, Zürich, über die Waren- und Materialkontrolle im Hotel und Restaurant. Herr Weissenberger muss ja gerade auf diesem Gebiet seit Jahrzehnten als eigentlicher Pionier bezeichnet werden. Seine mit Charme und Humor vorgetragenen Ausführungen fanden denn auch bei den Hoteliers entsprechende Beachtung und den verdienten Applaus der ganzen Kursgemeinde. Nach den Erklärungen von Herrn Weissenberger brauchte es Jahrzehnte, bis sich das kaufmännische Denken und Handeln auch in der Hotellerie richtig durchzusetzen vermochte. Noch vor dem Ersten Weltkrieg wurden Hoteliers in Fachkreisen belächelt, wenn sie sich mit Fragen der Statistik, Kontrolle und mit andern Zahlengeldern abgaben. Erst die empfindlichen Schäden, die der Hotellerie und der ganzen Volkswirtschaft aus den Krisen- und Kriegszeiten erwachsen sind, liessen schliesslich die Fachleute, die Behörden und auch die Betriebswirtschaftler aufhorchen und in fruchtbarer gemeinsamer Zusammenarbeit neue Methoden der Kontrolle auch für die Hotellerie ausarbeiten. Mangelhafte Kontrolle und fehlende Kalkulationsunterlagen sind teilweise heute noch daran schuld, dass man in bestimmten Restaurants Speisen konsumieren kann zu einem Preis, der unmöglich die anfallenden Kosten zu decken vermag. Nicht umsonst hört man ab und zu wieder den Aus-

spruch, dass man vielerorts billiger im Restaurant essen könne als zu Hause!

Wie wichtig nun aber die Warenkontrolle im Hotelbetrieb oder im Restaurant ist, geht schon daraus hervor, dass im Hotel 34 bis 57% der Einnahmen für die Bezahlung der Lebensmittel, Getränke und Tabakwaren verwendet werden müssen, während im Restaurationsbetrieb dieser Ansatz sogar bis auf über 60% ansteigen kann. Der weitaus grösste Teil der Einnahmen des Hotel- oder Verpflegungsbetriebes muss somit in den für den Betrieb notwendigen Waren und Materialien investiert werden. Über die Bedeutung der Kontrolle dieser Waren und Materialien braucht man deshalb nicht viele Worte zu verlieren.

Als Nachweis der Wirtschaftlichkeit unserer Betriebsführung und als Wegweiser für die Auffindung von Verlustquellen dient in erster Linie einmal die Buchhaltung, das heisst die Betriebsrechnung. Die aus der Buchhaltung gewonnenen Zahlen werden mit Vorteil mit den Resultaten aus anderen ähnlich gelagerten Betrieben verglichen. Dieser Aufgabe kommen in der Hotellerie die verschiedenen Erfahrungsaustauschgruppen mit grossem Erfolg nach.

Diese buchhalterischen Kontrollen genügen aber in der heutigen Zeit nicht mehr, um die zahllosen Verlustquellen in einem Hotel oder in einem Restaurationsbetrieb zu entdecken und abzusichern. Die Verlustquellen im Waren- und Materialverbrauch sind mannigfaltig, um so mehr, als man in den Betrieben des Gastgewerbes vielfach noch patriarchalische Verhältnisse vorfindet, «die von schönem Vertrauen bis zu unzulässiger Vertrauensseligkeit gehen». Leider hat man in der Hotellerie beispielsweise für eine genügend dotierte kaufmännische Abteilung meist zu wenig Platz und Geld. Abgesehen von Grossbetrieben wäre schon in mittleren Betrieben ein Kontrolleur durchaus am Platze. Die durch ihn entstehenden Kosten sollten sich in jedem Falle bezahlt machen. Schon beim Einkauf kann durch mangelnde Beobachtung von Qualität und Gewicht der Grund zu Verlusten gelegt werden. Wie gross die Aufgabe eines Lagerverwalters im Hotelbetrieb sein kann, geht schon daraus hervor, dass in einer Küchenkarte mehrere hundert Artikel aufgeführt werden und dass auch eine Kellerkarte unter hundert bis dreihundert Sorten nicht auskommt.

Der Bon als Hilfsmittel der Kontrolle

Eines der wichtigsten Dokumente in einem Gastwirtschaftsbetrieb ist der kleine unscheinbare Bon. Der Bon erfüllt im Gastgewerbe eine dreifache Mission:

1. als Gutschein für den Bezug, bzw. die Ausgabe von Waren- und Material an verschiedene Dienststellen, wie Küche, Keller, Office und Buffet;
2. als Grundlage für die Erstellung der Hotelrechnung und für die Abrechnung mit den Serviceeinrichtungen (Kellner, Töchter);
3. für die Belastung von Dienstleistungen, wie Telefongespräche, Wäsche, Etagenbäder usw.

Der Bon muss im Hotel als eigentliches Wertpapier bezeichnet werden, und daher ist im Umgang mit demselben auch die nötige Sorgfalt anzuwenden. Ein Bon darf nicht verlorengehen, und es soll mit ihm kein Missbrauch getrieben werden. Damit der Bon seine Aufgabe gut erfüllen kann, muss er nicht nur sprachlich richtig, sondern auch sauber und leserlich geschrieben sein und Datum und Unterschrift enthalten. Bei der Bonkontrolle muss auch darauf geachtet werden, dass alle Bons nach Nummern geordnet vorhanden sind, da man nur so die Gewissheit hat, dass alle richtig verwendet wurden. Durch Aufspiesern oder Stempelung sind die Bons auch rechtzeitig zu entwerfen.

Die Bons dienen aber auch als Grundlage für die Küchen- und Kellerabrechnungen und sind daher eine gewisse Zeit lang sorgfältig aufzubewahren.

Die Kontrolle der Küche

Wie bereits erwähnt, gehen 30 bis 60% aller im Hotel zirkulierenden Werte durch die Küche. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit einer eingehenden, straffen Verbrauchskontrolle, um die Rendite auf diesem Sektor scharf überwachen zu können. Ein Hotelier

darf sich nicht damit begnügen, am Ende einer Saison oder eines Jahres resigniert festzustellen, dass die Küche teuer war, das heisst, einen ungenügenden Ertrag abgeworfen hat.

Der sogenannte Bruttoüberschuss (Einnahmen minus Warenverbrauch) sollte mindestens jeden Monat, besser aber alle zehn Tage oder vorzugsweise sogar täglich ermittelt werden, damit irgendwelche Fehlerquellen rasch entdeckt und behoben werden können. Es empfiehlt sich daher die Führung einer Wareneingangs- und -ausgangskarte mit permanentem, das heisst ständig à jour gehaltenem Inventar, womit jederzeit eine Übersicht über Verbrauch und Restbestand an allen Waren und Materialien verwirklicht werden kann.

Herr Weissenberger hat nun für seinen eigenen Betrieb einen besonderen «Küchenrapport» entwickelt. Jeder in der Warenkarte verzeichnete Ausgang an die Küche wird automatisch auf diesem Küchenrapport mit Hilfe des Durchschreibeverfahrens eingetragen. Die Verbuchung des Warenverbrauchs geschieht nicht nur mengenmässig, sondern gleichzeitig auch frankenmässig. Aus dem täglichen Eintrag in die Warenkarte entsteht automatisch - ohne Mehrarbeit - der tägliche Küchenrapport, und der Tagesverbrauch der Küche kann somit einwandfrei ermittelt werden. Die Eintragung des Verbrauchs geschieht durch die Angestellten im Büro. Auf der Vorderseite des Bogens werden Fleisch, Wild, Geflügel, Fische und Delikatessen aufgeführt, das heisst diejenigen Artikel, die zum Bestand des Garde-Manger gehören. Auf der Rückseite des Formulars «Küchenrapport» werden alle übrigen Waren, die in der Küche Verwendung finden, aufgeführt. Auf der Vorderseite rechts werden auch noch sämtliche Einnahmen der Küche täglich zusammengefasst und schliesslich mit den Küchenausgaben in Beziehung gebracht, wodurch das tägliche Küchenresultat ziemlich einwandfrei ermittelt werden kann. Es bleibt noch zu erwähnen, dass frische Früchte, Gemüse, frische Butter, Käse- und Milchprodukte, Infusions, Brot usw. als sofort verbraucht betrachtet werden und deshalb in Ein- und Ausgang gesetzt werden müssen. Die einzelnen Küchenartikel werden in Gruppen zusammengefasst. Totale dieser Gruppen werden zeitig addiert und dann noch in einer Prozentrechnung in Beziehung gesetzt zu den Gesamteinnahmen der Küche. Durch die Umrechnung in Prozentwerte werden die allgemeinen Preissteigerungen, die ja praktisch die meisten Produkte laufend erfassen, einigermaßen ausgeschaltet, so dass sich auch ein Zeitvergleich durchführen lässt.

Die kurzfristige Gegenüberstellung der Küchenresultate liefert nun den laufenden Überblick über die Küchenrendite und schafft die Möglichkeit der rechtzeitigen Korrektur von Fehldispositionen, welcher Art diese auch sein mögen.

Herr Weissenberger durfte auch noch verraten, dass sein System im vergangenen Sommer im Schweizer Restaurant an der Weltausstellung in Brüssel sich bestens bewährt hat, ja dass man dort sogar der Überzeugung ist, dass man ohne dieses System wahrscheinlich überhaupt nicht durchgekommen wäre.

RESTAURIEREN

wollte 1765 Monsieur Bailleul die Pariser Feinschmecker mit seinen kräftigenden beliedenden Suppen, die er „restaurants“ taufte. Daraus entstand das RESTAURANT. Heute „restauriert“ man sich am besten mit einer Tasse

Lacroix

ECHTE SCHILDKROTENSUPPE

Die Qualität für den verwöhnten Gaumen

Conservenfabrik EUGEN LACROIX Frankfurt am Main

Am Monats- oder Quartalsende werden in den Lagerräumen Inventare gemacht und die Sollbestände mit den Istbeständen verglichen. Dabei sollten sich im allgemeinen nur unbedeutende Differenzen ergeben, sofern die Warenkontrolle sorgfältig geführt worden ist. Neuerdings verwendet man übrigens auch für die Kellerkontrolle das Durchschreibesystem, was sich auch hier als vorteilhaft erweist.

In grösseren Hotels gelangen mit Vorteil die sogenannten *Triplikations* zur Verwendung, da dann der eine Bon sofort ins Büro weitergeleitet werden kann, wo die Gästerechnung à jour gehalten werden soll.

Die Barkontrolle

Die Fachleute sind sich heute immer noch nicht einig, welches die beste und zuverlässigste Art der Barkontrolle ist. Wie bei jeder Kontrolle überhaupt, ist auch hier die Hauptsache, dass überhaupt kontrolliert wird. In der Regel kommt eines der beiden folgenden Systeme in Anwendung: Dem Barman wird der gesamte Barbestand zum Verkaufspreis belastet, somit Anzahl der Gläser mal Einheitsverkaufspreis. Zuzutaten wie Zitronen, Orangen, Pomme Chips usw. werden via Bonbuch mit dem Haus abgerechnet, oder der Barman tippt diese Zutaten auf seiner Kasse. Das andere System besteht darin, dass dem Barmann oder der Bar-tochter gegen Bon alle Spirituosen geliefert werden, wobei dann die Verpflichtung besteht, dass jeder Verkauf auf der Registrierkasse getippt wird. Die Zutaten zu den Drinks müssen dann mit dem Büro bereinigt und jeden Monat abgerechnet werden.

Für jeden Barbetrieb werden sich mit der Zeit gewisse Richtzahlen bezüglich der Rentabilität herausbilden. Bei allfälligen starken Abweichungen kann dann die Fehlerquelle ziemlich rasch eruiert werden.

Herr Weissenberger erwähnte schliesslich noch verschiedene andere Kontrollmöglichkeiten im Hotel, unter anderem den Verbrauch von Licht- und Kraftstrom, Gas, Wäscherematerial, Putzmaterial usw. Nicht fehlen dürfe schliesslich auch eine sogenannte Lingenkontrolle, wobei für jede Wäschesorte eine spezielle Karteikarte erstellt werden muss, aus welcher die Eingänge mit Lieferanten, Preis usw. vermerkt werden und auf welcher nach der jeweiligen Inventur auch die Abgänge ersichtlich sind. Auch das Hilfsmaterial darf nicht ohne Bon abgegeben werden, zumindest sollte auf dem Büro eine Liste für die Abgabe aller Waren geführt werden.

In der anschliessenden Diskussion wurde vor allem die Frage aufgeworfen, ob in allen Fällen tatsächlich eine tägliche *wertmässige* Kontrolle der Küche am Platze sei. Insbesondere wurde die Anregung gemacht, die wertmässige Kontrolle nur alle zehn Tage durchzuführen, während die tägliche mengenmässige Kontrolle für die Überwachung der Küche genügen sollte. Der Referent trat diesem Einwand entgegen mit der Bemerkung, dass das von ihm entwickelte System nur

sehr wenig Mehrarbeit verursache und sich jedem anderen System bisher als überlegen erwiesen habe.

Als letzter Referent behandelte Herr Vizedirektor Schmid von der Ruf-Buchhaltungs-AG. Zürich die technische Abwicklung der Waren- und Materialkontrolle in der eigentlichen Lagerbuchhaltung. Seine Ausführungen waren von Demonstrationen auf den neuesten Modellen der Ruf-Organisation begleitet.

Der Tourismus und der Luftverkehr von morgen

An der 14., vor kurzem in New Delhi tagenden Jahresversammlung des Internationalen Verbandes der Luftverkehrsgesellschaften (IATA) nahm deren Generaldirektor, Sir William P. Hildred, zu einigen aktuellen Fragen der Luftfahrt und des Fremdenverkehrs Stellung.

In einem kurzen Rückblick teilte Sir William mit, die gesamten Betriebseinnahmen der Luftverkehrsgesellschaften hätten sich pro 1957 auf schätzungsweise 4,1 Mia Dollar belaufen. Da indessen die Ausgaben auf 4,050 Mia Dollar angestiegen seien, hätte der Gewinn nur 50 Mio Dollar oder 1,2% des totalen Umsatzes betragen. Im Jahre 1956 hatte sich eine Gewinnmarge von 2,4% ergeben. Gegenüber 1956 habe der Passagierverkehr um 13% auf 87 Mio Fluggäste zugenommen. Beim Frachtverkehr sei eine Steigerung um 11%, beim Postverkehr eine solche von 7% eingetreten. Die Zahl der über den Nordatlantik beförderten Passagiere stieg um 22% auf 1 020 000 Personen, verglichen mit 1 027 000 Schiffsreisenden. Der IATA-Generaldirektor sagte voraus, dass im laufenden Jahr erstmals mehr Menschen den Atlantischen Ozean mit Flugzeugen als mit Schiffen überqueren würden.

Sir William führte weiter aus, die 86 Mitgliedstaaten der IATA würden trotz steigenden Kosten ihre Anstrengungen zur Herbeiführung von Tarifreduktionen fortsetzen. Er verwies in diesem Zusammenhang auf den grossen Erfolg der am 1. April 1958 im Nordatlantikverkehr eingeführten verbilligten Economy-Klasse. Während im 1. Quartal 1958 die Zahl der Nordatlantik-Passagiere nur um 4,7% zugenommen habe, sei die Platzbelegung nach Einführung der stark verbilligten Economy-Klasse im Vergleich zu 1957 um 24,6% angewachsen. Entsprechend den vorliegenden statistischen Angaben benutzten bereits 59,6% aller Passagiere die neue Sparklasse, während 21% in der Ersten oder Luxusklasse und 19,4% in der Touristenklasse reisten.

Unter Hinweis auf die grosse Zahl von bestellten grossräumigen Düsenflugzeugen kam Sir William sodann auf die immerenger werdenden Beziehungen zwischen dem Luftverkehr und dem Tourismus zu sprechen. Er erklärte unter anderem: «Nach Angaben des amerikanischen Handelsdepartements haben in den USA wohnende Amerikaner im vergangenen Jahr

Die gespannte Aufmerksamkeit der Zuhörer und der grosse Aufmarsch von Kursteilnehmern aus der Hotellerie, den Restaurationsbetrieben und den Anstalten bewiesen eindeutig, dass das Seminar für Fremdenverkehr mit der Abhaltung dieses Kurses einen langgehegten Wunsch der Praktiker erfüllt hat, was Herr Prof. Dr. W. Hunziker in seinem Schlusswort mit Genugtuung feststellen durfte.

-ch.

1 950 000 000 Dollar für Auslandsreisen ausgegeben. Nach einigen Ländern wird aber weniger gereist, weil sich den Gästen entweder die von diesen verlangten Unterkünfte nicht gewähren können oder die Beherbergungsbetriebe nach der Meinung der Touristen zu hohe Preise verlangen. Mit dem heutigen Flugverkehr kann der Auslandsreisende unter zahlreichen Ferienorten auf verschiedenen Kontinenten auswählen. Er wird sich indessen nur dorthin begeben, wo er weiss, dass er das, was er haben will, auch bekommt. Wenn es gelingt, die Tarife weiter zu senken, so werden immer mehr Leute mit dem Flugzeug reisen. Wir wünschen, die Preise so niedrig wie möglich zu halten. Im Tourismus sind wir mit vielen Interessenten verbunden: mit Unternehmungen anderer Transportkategorien, mit Hotels, Kurorten, Reiseagenten und vor allem auch mit Regierungen, die den Fremdenverkehr als ein Instrument ihrer Volkswirtschaft betrachten. Was auch immer diese Gruppen unternimmt oder unterlässt, vermag alle andere vorteilhaft oder ungünstig zu beeinflussen. Solange die goldene Flut des Fremdenverkehrs zu strömen anhält, bleibt zu hoffen, dass der Tag nie abreche, an dem ein Mangel an Badezimmern die Entwicklung des Luftverkehrs zu hemmen beginnt.»

A la Bâloise

Le Basilisk est un animal fabuleux qui fait partie de la tradition bâloise. Sorte d'oiseau stylisé aux longues ailes et au bec crochu, il figure encore sur quelques monuments de la ville. Tel le phénix, il devait avoir la faculté de renaître, nous ne dirons pas de ses cendres, mais plutôt de sortir de sa légende pour prendre vie et forme dans le monde d'aujourd'hui.

N'est-ce pas en effet le nom choisi par une institution qui s'est révélée dès sa création typiquement bâloise? Nous voulons parler du nouveau bureau de voyages patronné par la Banque centrale coopérative qui vient d'ouvrir ses portes à la Aeschenplatz, à Bâle.

Ce nouveau bureau a tenu, tout en restant dans le style carnavalesque, à montrer à la presse et à de nombreux invités, qu'il était capable d'organiser un voyage aussi mouvementé que divertissant et attrayant — nous

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

Hans Nepelius-Noggler

Hôtel Flimsrhof, Flims-Waldhaus
am 18. November, nach langer, mit grosser Geduld ertragener Krankheit im 76. Lebensjahr in die ewige Heimat abberufen worden ist.

Am 23. November entschlief nach langer, geduldig ertragener Krankheit unser Mitglied

Frau Wwe.

Lotte Furi-Günther

Hôtelière, Hôtel du Lac, Gunten
im Alter von 80 Jahren und 3 Monaten.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

aurions voulu dire sur le territoire du canton de Bâle-Ville — si l'on n'avait pas empiété très légèrement sur Bâle-Campagne. Une preuve de plus de la nécessité de la réunification des deux Bâles.

S'il ne doit pas être difficile d'organiser de longs voyages en mettant à contribution les moyens de transport les plus divers, c'est presque un tour de force que de recourir aux services des chemins de fer fédéraux, des autocars, des autobus, des tramways, du bac qui traverse le Rhin et de taxis, pour faire visiter « Basel by night ». Tout avait été réquisitionné pour amuser et pour satisfaire les goûts les plus divers. Les participants à ce voyage « à la Bâloise » n'eurent-ils pas l'occasion de déguster autour d'un stand monté en plein air spé-



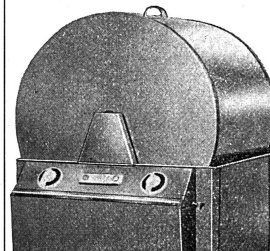
THOSE WHO COMMAND - DEMAND ...

QUEEN ANNE
SCOTCH WHISKY

HILL THOMSON & CO. LTD. Edinburgh ESTABLISHED 1793
Sole Distributor for Switzerland
PAUL HORAT Zurich 23 Weine und Spirituosen Tel. 051/42 85 52.

Eine schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine von überdurchschnittlicher Qualität.

Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.



Lassen Sie sich die G1 zeigen.

Verlangen Sie unser unverbindlichen Besuch.

Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.

GEHRIG



F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern

Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate
Telephon (041) 89 14 03

Profitieren Sie von unserem Schlager-Angebot!

Möbel-Pfister verkauft direkt ab Fabriklager zu Spezialpreisen. Für die Modernisierung Ihres Betriebes offerieren wir Ihnen zu sensationellen Preisen:

Nr. 176: Einerzimmer in feiner, naturheller Esche, komplett nur **Fr. 498.-**
(1 Schrank 2türig, 1 Bett, 1 Nachttisch, 1 Kommode, 1 Hängespiegel)

als Doppelzimmer komplett nur **Fr. 669.-**

weitere komplette Zimmereinrichtungen in verschiedenen Holzarten ab **Fr. 396.-**

franko ins Haus geliefert und aufgestellt. **10 Jahre schriftliche Garantie!** Verlangen Sie Prospekte oder den unverbindlichen Besuch unseres Hotelfachmannes, Herrn H. Hauser.

Beachten Sie unser Hotel-Spezialangebot, das Sie dieser Tage durch die Post erhielten!

Gutschein: Senden Sie mir Spezialangebote und Abbildungen für _____

Ich wünsche den unverbindlichen Besuch Ihres Hotelberaters am _____

Name: _____ Adresse: _____

Wohnort: _____ Tel.: _____

Bitte ausschneiden und einsenden an:

Möbel-Pfister AG

Spez.-Abt. Gastgewerbe, Zürich 23, Tel. (051) 32 71 88

Stahlrohr-Gartenmöbel

Aus Anstellungen sowie Räumung unserer Lagerbestände geben wir ab grössere Posten neuer

verschied. Typen Stühle und Sessel, div. Farben, stapelbar, Tische diverse Grössen, aufklappbar, zu stark ermässigten Preisen.
Stahlrohrmöbelfabrik Elgg, Tel. (052) 4 76 50.

Occasion pour hôtels

Importante installation complète machine électrique à laver «Schülthess», capacité environ 40 à 50 kg linges, avec essoreuse électrique, le tout pour Frs. 550.-, visible en activité. - Machine électrique à épilucher les pommes de terre, «Hobart», état de neuf. Ecrire: Case postale Mt-Bianc, No 26, Genève.

cialement pour eux – avant être emmenés par le tram qui les attendait – les produits les plus cotés de la charcuterie et de la brasserie bâloises. C'était le prélude à un apéritif plus corsé – servi par de charmantes hôtesses de la Balair (manière originale de mettre à contribution les compagnies d'aviation) – dans les bureaux mêmes de la nouvelle agence de voyages. M. A. Schnurrenberger, membre de la direction de la Banque centrale coopérative, fit les honneurs du nouveau bureau en souhaitant une cordiale bienvenue à tous les invités.

Ce tour de ville mémorable permit de voir une cathédrale obscure aux chandeliers... de descendre en sens interdit une rue étroite de la vieille ville... sous la protection de la police de la circulation, d'apprécier à l'esprit bâlois dans un cabaret local avant de goûter, au cours d'un repas servi dans le plus vieux restaurant de Bâle, les productions de fifres et tambours en costumes originaux... et de terminer la soirée dans une boîte de nuit.

Pour son premier voyage organisé, le Bureau Baslika a réalisé un coup de maître et a prouvé qu'il avait su triompher de toutes les difficultés. Le baptême du dernier né de la Banque centrale coopérative permit à Monsieur K.A. Haegler, directeur de l'Office du tourisme de Bâle, de souligner la valeur du tourisme qui provoque des échanges et le rôle précieux des agences de voyages. Si elles incitent parfois nos compatriotes à se rendre à l'étranger, elles font indirectement de la réclame pour notre pays qui est mieux connu à l'étranger grâce à nos touristes. Juste contrepartie, les agences de voyages étrangères contribuent utilement à combler les vides ainsi creusés chez nous. Nous joignons nos vœux à ceux de M. Haegler en faveur de la prospérité de toutes les agences de voyages en général et de cette dernière née en particulier.

«Caviar und Hummer...»

Jedes Unternehmen, das auf der Grundlage eines neuen Prinzips offenkundige Erfolge erzielt, hat die Tendenz weiteren Wachstums und weiterer Expansion. Das trifft ganz besonders auf das Mövenpick-Unternehmen zu, das vor zehn Jahren im Claridenhof in Zürich seinen ersten Betrieb eröffnete und heute bereits über 8 Betriebe – wovon je einer in Luzern, Bern und Genf – verfügt. Der grösste und modernste im Dreikönigshaus an der Beethovenstrasse, gerade gegenüber dem Claridenhof, wurde vergangenen Freitag offiziell eingeweiht. Gegen 400 Personen wohnten dieser Feier bei, die mit einer Besichtigung der öffentlichen und der Betriebsräume begann, woran sich der eigentliche Festakt, gefolgt von einem lukullischen Mahl, anschloss.

Der spiritus rector dieses grössten schweizerischen Restaurationsunternehmens, Herr Ueli Prager, meinte bei der Begrüssung der Gäste, der Vertreter der Behörden und des schweizerischen und internationalen Wirtschaftslebens, dass das Neugeschaffene fast an ein Abenteuer gemahne, denn es gab keine Rezepte, wie man eine solche neue Aufgabe anzupacken habe: «Man muss Glück haben». Und Glück hatte Ueli Prager mit seinem Mitarbeiterteam, das sich durch Körpergeist und Schaffensfreude auszeichnet. Für jeden der verschiedenen Mövenpickleiter – sie erschienen alle der Reihe nach auf dem Podium – fand Ueli Prager denn auch das passende Wort der Anerkennung. Trotz des Glücksfalls, über einen tüchtigen und erfahrenen Mitarbeiterstab zu verfügen, stellte er die Frage, ob das verwickelte Neue – er verriet nicht, wie viele Millionen in das Mövenpick Dreikönigshaus gesteckt wurden – nicht an Leichtsinns grenze. Aber eben, was Leichtsinns und was unternehmerische Weitsicht ist, lässt sich niemals voraussagen. Das Wagnis gehört nun einmal zur Unternehmerinitiative und erst später, aus der historischen Perspektive, wird es sich erweisen, ob sich die Investition gelohnt hat. Offenbar gerichtet es den Geldgebern nicht an Optimismus, und man weiss auch, dass

die Leitung zu kalkulieren versteht und nicht ins Blaue hinein disponiert.

Ueli Prager stellte, wie es sich gebührt, den leitenden Architekten, Herrn Dr. Justus Dahinden, vor, dem er zu seiner grossen Leistung gratulierte. Dieser entbot seinerseits die Glückwünsche in gereimter Form.

Der Zürcher Verkehrsdirektor, Dr. Werner Kaempfen, war es sodann, der mit Geist und Humor dem Bauherrn die Glückwünsche des Verkehrsvereins Zürich überbrachte und Herr Prager und seinen Mövenpicks zur grossen zehnjährigen Leistung im Dienste der Fremdenstadt herzlich dankte. Die jubelnden Möven des Mövenpicks, führte er aus, fliegen jähren, jähraus mit den Plakatmöven des Verkehrsvereins ins Ausland, um dort von den reichgepflanzten Platten das Beste herauszuspicken und es in die Limmatstadt zu bringen, die Verkehrsdrehscheibe Zürich damit auch zu einer Drehscheibe der Gastronomie machend. Denn was wäre der Tourismus ohne die Gastronomie! Viel mehr als der grüne Tisch ist ein auslesener gedeckter Tisch der Ort, an dem Menschen verschiedener Rasse, Politik und Religion zusammenkommen und sogar vergessen, was sie trennt. Aber Pragers Verdienst liegt nicht nur in der Ausweitung des Begriffes «internationale Küche», sondern auch in der neuzeitlichen Präsentation. Und hat er nicht für die «white collar worker» erschwänglich gemacht, was bisher andern Kreisen vorbehalten blieb: Flaschenweine offen ausgeschenkt, Champagner zu erschwinglichen Preisen, und was besagt nicht der Spruch:

«Caviar und Hummer, isst man nicht im Sommer, aber im Winter stürzt man sich dahinter!»

Verkehrsdirektor Dr. Kaempfen gab auch Kenntnis von einer Gratulationsadresse unseres Zentralpräsidenten Dr. Franz Seiler namens des SHV. Darin gedachte Dr. Seiler zunächst des prominenten Hoteliers Hugo Prager sel., von dem vieles, was ihn auszeichnete, auf seine beiden Söhne, insbesondere auf Ueli Prager, der

anderseits ein gutes Stück Charme seiner Mutter geerbt hat, übergegangen ist. Er erinnert ferner daran, dass Ueli Prager schon als Revisor in der Hotel-Treuhand-Gesellschaft wachen Sinnes seines Amtes waltete, nicht nur mit aufmerksamem, phantasievollem Spürsinn, sondern auch mit aussergewöhnlicher Beweglichkeit, Initiative und Energie. «Mövenpick»: das war zweifellos ohne der entscheidende Einfall, der in einer entscheidenden Stunde von Ueli Prager Besitz ergriffen hat. «Die Hotellerie ist Dir dankbar für manche bahnbrechende Anregung auf dem Gebiete neuzeitlicher Betriebsführung und kunstgerechter Rationalisierung. Wenn es Dir gelingt, eine schöpferische Synthese zwischen Deiner erstaunlichen Leistung im Bereich des Organisatorischen einerseits und der innern Kraft organischen Wachstums anderseits zu verwirklichen, dann wird Dein Werk lange blühen und beispielhaft weiterwirken.»


Im weiteren Verlauf der Feier überreichten als symbolische Geste dem Gründer und Direktor des Mövenpick, Herrn Ueli Prager, Mädchen in ihren Nationaltrachten vom Wallis, von Dänemark, Frankreich, Holland, Irland, Deutschland, Italien, Norwegen und Schweden kulinarische Spezialitäten und Getränke, die in den Mövenpicks serviert werden. Und der Sprecher Dänemarks verlieh ihm den Orden des «Ritters zum goldenen Hering», einen Orden ohne politischen Beigeschmack, den Ueli Prager, der für alle die Präzise und Wünsche in der betreffenden Landessprache seinen Dank abtätete, unbedenklich entgegennehmen durfte. Am Schluss des Festaktes brachten einige Kochherlinge einige Möwen, die unter dem Beifall der Gäste freigelassen und in Richtung See das Weite suchten.

Das nachfolgende Mal vermittelte einen guten Querschnitt durch die Mövenpickkarte und legte bereitetes Zeugnis ab von der Leistungsfähigkeit von Küche und Keller des neuen Mövenpicks Dreikönigshaus, das mit seiner Stehbar für eilige Passanten, mit seinem 150 Plätze fassenden grossen Essrestaurant, das dank der Anwendung von geheiztem Palisanderholz und einer roten Backsteinmauerwand Wärme und Behaglichkeit ausstrahlt, mit der intimen Rotisserie, dem eleganten Pearl-room, dem hauptsächlich für Herren Luncheons bestimmten Timber-room und schliesslich mit dem für Privatparties reservierten Rosenzimmer wirklich für die Befriedigung aller Ansprüche Vorsorge getroffen hat gemäss dem Mövenpick-Prinzip: beste Qualität für die kleine und grosse Börse in der jedem zusagenden Atmosphäre. Wir werden auf die den Fachmann interessierenden technischen und organisatorischen Aspekte des neuen Mövenpicks Dreikönigshaus noch zurückkommen.

AUS DER HOTELLERIE

Ein seltenes Hotel-Jubiläum

konnte dieses Jahr auf Hohfluh-Hasliberg gefeiert werden: Das Hotel «Wetterhorn» wurde 50 Jahre alt, und zugleich feierten auch seine Besitzer, Herr und Frau



A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Gustave Lussy

propriétaire de l'Hôtel de la Résidence à Genève

décédé le 16 novembre 1958 dans sa 67^{me} année.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central:


D^r Franz Seiler

Schuhmacher-Urfer, ihren 50. Geburtstag. Zu diesem dreifachen Jubiläum gratulieren wir herzlich, und es scheint uns angezeigt, hier ein paar Daten aus der Geschichte des Hotels «Wetterhorn» festzuhalten:

Das Haus wurde erbaut in den Jahren 1907/08 durch Herrn Jakob Urfer-Willi, damaliger Stationsvorstand auf dem Brüning. Leider verlor Jakob Urfer schon im Jahr 1912, kaum dass das junge Geschäft zu florieren begonnen hatte, seine treue Gattin und Helferin. So musste er das Haus allein durch die Fährnisse des Ersten Weltkrieges steuern. Während der grossen Depressionen der dreissiger Jahre, die mancher Gaststätte zum Verhängnis wurden, standen ihm dann seine beiden Töchter fachkundig zur Seite. Doch wieder griff der unerbittliche Tod ein und entriss Jakob Urfer mit harter Hand ein Kind. Aber er liess sich, trotzdem er die Zeitsumfänge oft satirisch-düster begutachtet hat, mit seinem «Wetterhorn» nicht unterkriegen. Neben der Hotellerie, die im Winter stillstand, beschäftigte ihn der Vieh- und Holzhandel, und er durfte es erleben, dass das Haus auch wieder bessere Zeiten sah.

Als Herr Urfer im Jahr 1951 hochbetagt starb, durfte er die Gewissheit mitnehmen, dass sein Lebenswerk unter der nunmehrigen Leitung von Schwieger- und Tochter auch aus den Gefährdungen des Zweiten Weltkrieges unbeschadet hervorgegangen war

CLICQUOT



c'est uniquement

VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN

DEPUIS 1772

Agence générale pour la Suisse
MAX. B. JORDAN, NEUCHÂTEL 3



GUINNESS

is good for you

GUINNESS EXPORT STOUT
Generalvertretung für die Schweiz
A. G. Ulmer & Knecht
ZÜRICH

G.E.2991

In Industrieortschaft ist auf 1. April 1959 gut eingeführt und neuseitlich eingerichteter

Tea-Room mit Konditorei

zu vermieten. Für strebsames Ehepaar bietet sich Gelegenheit, eine gute Existenz aufzubauen. Kapital zur Übernahme des Betriebsinventars erforderlich. Nähere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre TK 2374 bei der Hotel-Revue, Basel 2.

Lernen Sie Englisch in England!

Gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführten, kleineren, für Hotelangestellte spezialisierter Privatschulen sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch The Principal Ecole Internationale, Herne Bay, Kent, England.


Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailliert, Treppmechanik, Höhe 58 cm
Stück nur Fr. 69,-
Bestellen Sie heute noch

Telephone (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

COGNAC-SCHWENKER



Kristall, mit Trinkrand und N in Echtholz und schwarzem Filet bei 23 g

90 mm hoch	Fr. 2.50
100 mm hoch	Fr. 2.75
110 mm hoch	Fr. 3.-
130 mm hoch	Fr. 3.50
145 mm hoch	Fr. 4.60

30 Tage 10% Rabatt



GLASHALLE 1875 RAPPERSWIL
Telephone (055) 21855



Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Individueller Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch GADMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

MITGLIEDER!

Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue

Die Firma ALFRED H. VON ESCHER, ZÜRICH und KAIRO, Lieferrant seit 1885 des Shephard's, Semiramis, Menu House Hotel etc. ... bietet seinen feinsten, milden, schnittfesten

Räucherlachs

«Saumon fumé»

in Seiten von 2 bis 2,5 Kilo für sofortige Lieferung in der ganzen Schweiz an. Preis franko verpackt HBH Zürich Fr. 27.50 pro Kilo für die Woche vom 25. bis 1. Dezember.

ALFRED H. VON ESCHER, Erligatterweg 11, Zürich 2
Telephone (051) 45 80 50

«Le Rideauneuf»



Der Spezialist für fachmännisches

Reinigen sämtlicher Vorhänge

Verlangen Sie Spezialpreisliste für Hotels und Restaurants

Prompte, sorgfältige Lieferung Beste Referenzen

Le Rideauneuf, J. Zimmerli
PULLY (VD), Tel. (021) 281430

und den Anschluss an eine neue Epoche mit gesteigerten Anforderungen der Gästewelt nicht verpasst hatte. Tatsächlich geniesst das Haus dank seiner idyllischen Lage, seiner vorzüglichen Leitung und seiner nunmehr ein halbes Jahrhundert alten Tradition einen

Generalversammlung des Kur- und Verkehrsverein Pontresina

Den Kurortsbelangen wird grosses Interesse entgegengebracht, was erneut der gute Besuch der Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins vom 14. November bewiesen hat. Die statutarischen Geschäfte fanden unter der umsichtigen Leitung von Präsident Chr. Heinrich eine rasche Erledigung. Im umfang- und aufschlussreichen Saisonbericht des Kurdirektors wurden die getroffenen Werbemassnahmen und die wichtigsten Vorkommnisse des Sommers 1958 aufgeführt. Das im Sommer 1958 erzielte Logiernächteototal steht um rund 6000 Übernachtungen oder 3,8% höher als der Durchschnitt in den letzten fünf Sommersemestern. Beim diesjährigen Ergebnis handelt es sich um die - freizugsässig betrachtet - zweitbeste Sommerseason. Dank des guten und stabilen Sommerwetters konnte die durchschnittliche Aufenthaltsdauer auf 6,65 Tage (1957 6,54 Tage) leicht gesteigert werden. 60,7% (im Sommer 1957 53,9%) aller Gäste sind mit dem Auto nach Pontresina gefahren. Von den gezählten Übernachtungen entfallen 58,1% (1957 34,1%) auf Automobilisten. Diese statistische Enquête spiegelt indirekt die erhebliche Verkehrszunahme wieder. Die einzelnen Nationen sind am Logiernächteototal wie folgt beteiligt: Schweiz 49,34%, England 8,8%, Belgien 4,65%, Italien 3,2%, Deutschland 20,61% und Holland 2,94%. Die Bettenbesetzung für die Zeit vom 1. Juni bis Ende September 1958 wurde mit 60,8% errechnet.

Eine durchgehende Instandstellung erfuhr das über 220 km lange Spazierwegnetz. Die rechte Talseite des Seitentales wurde mit dem neuen BAW-Wegweisern versehen. Aus dem Bericht geht hervor, dass die Korrespondenz gegenüber früheren Jahren stark zugenommen hat. Auch die zollamtliche Abfertigung von eingeschriebenem Reisegepäck hat eine erhebliche Steigerung erfahren. - Für die Zukunft drängen sich durchgreifende Aktionen zur Lärmbekämpfung auf; auch die Umföhrungs- und Entlastungsstrasse wird beim heutigen intensiven Verkehr immer dringender. Der Berichterstatter streift im weiteren die Notwendigkeit der Landschaftssanierung, den Erlass einer neuen Bauordnung, und die Renovation alter Engadiner Häuser, um das Engadiner Dorfbild zu erhalten. Auch das projektierte Hallenschwimm- und Sonnenbad findet gebührende Erwähnung.

Der letzte Sommer schliesst finanziell erfreulich gut ab. Die Zwischenbilanz per 31. Oktober 1958 weist einen Einnahmenüberschuss von rund 57 000 Franken auf. Neben den normalen Vorkerührungen sind grössere Aufwendungen für die Instandstellung und den Unterhalt von Wegen, Bänken, Brücken und Geländer erfolgt. Auch für die Werbung, insbesondere für die

ausgezeichneten Ruf. Seine vielen treuen Gäste werden es begrüssen, wenn ihnen die Breiter-Familie beim nächsten Ferienaufenthalte eine kleine, gediegene Erinnerungsschrift «50 Jahre Hotel Wetterhorn» überreichen kann. Ernst Nageli

Werbedrucksachen, sind erhebliche Ausgaben gemacht worden.

Das Winter-Budget wurde in Verbindung mit dem Arbeitsprogramm erläutert. Die Werbemassnahmen halten sich im Rahmen des letzten Winters. Durch Kauf der neuen Rolba-Kabinenschleuder wird es möglich sein, das Winter-Spazierwegnetz erheblich auszuweiten. Auch im nächsten Winter wird Pontresina zwei Eisbahnen haben, die der Kurverein auf eigene Rechnung erstellt. Daneben besitzt der Ort noch einen Privat-Ice-Rink. Die Zahl der Sonnenliegeterrassen wurde weiter erhöht.

Die vorgelegten Abrechnungen, den verlesenen Saisonbericht und die Winter-Budgets sowie das Arbeitsprogramm hiess die Versammlung diskussionslos und ohne Gegenstimme gut.

Unter Varia und Umfrage äusserte ein Mitglied den Wunsch, dass für die Innerortsstrecke eine Geschwindigkeitsbeschränkung erlassen werde. Ebenso sei die Lärmbekämpfung ein dringendes Gebot der Stunde. Viel zu reden gab erneut die Frage der Markierung und des Unterhaltes der Diavolezza-Gletscherabfahrt. Die Versammlung beschloss, dem Verwaltungsrat der Diavolezza-Bahn ein Gesuch einzureichen und ihn zu bitten, auch für die Zukunft die klassische und populäre Diavolezza-Abfahrt über den Pers- und Mortarschlegler auszustrecken und zu überwachen. Im weiteren wurde angeregt, den alten Curlingplatz als Eishockeyplatz für die Schuljugend herzurichten.

Die an den Tag gelegte Aufgeschlossenheit wird weitere Möglichkeiten für den Ausbau des Wintersportplatzes und für die Förderung unserer Saisons eröffnen. Bemerkenswerte Taten für die Erweiterung und die Ausgestaltung von Pontresina zum modernen Kurort und Sportplatz sind erfolgt. In naher Zukunft werden weitere Werke folgen. -/

Die Sommersaison 1958 im Berner Oberland

Die Oberländische Volkswirtschaftskammer kann von der Sommersaison 1958 einen im allgemeinen befriedigendes Resultat melden, obschon dasselbe um 5% hinter dem letztjährigen Ergebnis zurücksteht. Vom April bis und mit September sind in den oberländischen Hotels und Pensionen insgesamt 1 870 557 Logiernächte oder 99 337 weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres registriert worden. Gegenüber dem Sommer 1956 ist immerhin noch ein Logiernächteplus von 6169 festzustellen. Bei den Ankünften, die sich auf 413 463 belaufen, beträgt die Abnahme 15 865 Gäste oder 3,7%.

Die rückläufige Entwicklung ist vor allem den französischen Devisenrestriktionen und der Weltausstellung in Brüssel zuzuschreiben. Über die Resultate in den einzelnen Monaten und Kurorten sowie über die Gäste-zählung in den Ferienwohnungen wird wie üblich der Frequenzbericht der Oberländischen Volkswirtschaftskammer nähere Aufschluss geben.

Wintersportsaison in der Lenk

Der aufstrebende Wintersportort im sonnigen Ober-simmental richtet sein Saisonprogramm vollständig auf den Skifahrer aus, denn bereits am 6. und 7. Dezember wird im schneesicheren Betelberggebiet ein Abfahrts- und Slalomkurs des BOSV durchgeführt. Die ober-simmentalischen Langläufer führen am 28. Dezember ihren traditionellen Trainingslanglauf durch. Der Lenker Skiclub am Silvester mit seiner Fackelfahrt vom Brand herunter wieder eine international gemischte Gästeschar auf dem Dorfplatz zum Rendezvous mobilisieren. Der 1. Januar steht wiederum ganz im Zeichen der grossen Sprungkonkurrenz auf der Wildhornschanze, denn bei dieser oberländischen Springtournee werden wieder fünfzig Springer über den Bakken gehen. In den ersten Januartagen werden die farbenfrohen Scharen des Schweizerischen Jugend-skilagers das stille Bergdorf und die herrlichen Skifelder des Betelberges bevölkern. Aus der Fülle der grossen Skirennen seien nur die Termine des Adlerrennens vom 25. Januar und das sich immer grösser werdenden Zuspruchs erfreuende Avia Challenge vom 28. Februar und 1. März in Erinnerung gerufen. Die Gebirgsbrigade 11 wird am 7./8. Februar auf der Strecke Lenk (Stoss)-Trütlisberg-Lauenen-Krinnen-Gsteig ihren Patrouillenwettkampf starten. Die grosse Überraschung aber bringen die zehn Lenker Skilehrer mit der neuen Erstellung ihres Trainingsdoppeltelles, der bis zu 600 Personen in einer Stunde transportieren kann.

Am 26. Dezember eröffnen die Lenker Curler den heissen Kampf um die Lenker Kanne 1958, während am 28. Dezember die Austragung um die Fürtüfel-Kanne der Oil-Therm stattfinden wird. Am 2. Januar soll Curling einmal anders zur grossen Überraschung in Szene gehen, und schon am 4. Januar 1959 folgt der TCS-Seeländer-Kanne-Kampf. Weitere Termine: Geo Trophy am 16. bis 18. Januar, Lenker Kanne 1959 am 28. Januar und Ramseier Stone am 31. Januar, Cynar Cup am 7./8. Februar und Bols Cup am 17./18. Febr. 1959. N.

Monty kommt wieder!

Feldmarschall Montgomery wird sich auch kommenden Winter unter die illustren Gstaader Gäste mischen. Und zwar steigt er wiederum im Park-Hotel Reuteler ab in der Zeit vom 30. Januar bis 11. Februar 1959. Seiner berühmten Skisprung-Konkurrenz, der 14., wehrt er persönlich bei, und der Sieger darf aus seinen Händen den von ihm gestifteten Cup in Empfang nehmen. Zur gleichen Zeit findet auch die Austragung des begehrten Kongsberg-Cups statt. P.V.

AVIS

Publicité touristique parasitaire

L'agence de Zurich de l'American Overseas Tourist Service of New York, Inc., a adressé à nos membres l'offre suivante: Pour le prix de 148 fr., ils peuvent devenir membre de cette organisation et ont droit à quatre lignes dans le «American Overseas Guide», tiré annuellement à 100 000 exemplaires. En outre l'agence en question remet aux établissements qui payent les contributions un panonceau AOT.

Le nombre d'offres de panonceaux commence à augmenter d'une manière inquiétante. C'est pourquoi, nous nous voyons obligé de rappeler à nos membres et lecteurs les décisions prises par les organes directeurs de la SSH à l'égard de panonceaux d'organisations privées. Tout le monde est d'avis qu'une telle réclamation entraînant des frais de l'ordre de grandeur ci-dessus mentionné est absolument indésirable et doit être refusée catégoriquement.

Une autre maison portant le nom de «Nederlandse Touring - en Auto-Club E.V., La Haye, Rotterdam et Amsterdam, propose aux hôtels d'adhérer pour deux ans à son organisation pour le prix de 45 fr. Elle offre en outre un panonceau pour le prix de 15 fr. Les renseignements que nous avons pris en Hollande ont révélé que les organisations compétentes ne connaissent pas du tout ce nouveau club. Il doit avoir été fondé récemment sur des bases privées. Les offres de ce club doivent être refusées car il s'agit typiquement de publicité parasitaire.

Agence de voyages en difficulté

L'agence de voyages International Tourisme, Van Oosterzestraat 79a, à Rotterdam, a actuellement de la peine à faire face à ses obligations à l'égard des hôtels et elle demande des délais de paiement. C'est pourquoi, l'on ne devrait à l'avenir traiter avec cette agence que si elle paye d'avance.

Redaktion - Rédaction:

Ad. Pfister - P. Naefmord
Insartenteil: E. Kuhn

BIRDS EYE empfiehlte
Zur Abwechslung ein herrliches, tiefgekühltes Gemüse
BROCCOLI
(gleiche Zubereitung wie Blumenkohl - im Geschmack ähnlich wie Spargeln)
Preisgünstige Packungen à 1 kg netto
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 2397 45

Marcel Humbert
INNENARCHITEKT KSZ
Rennweg 12, Zürich 1
Tel. (051) 23 77 56
Planung und Ausführung
von Restaurant- und Hotel-
Einrichtungen
in Stil und Modern.
Möbel, Vorhänge.

Hôtel garni
meublé
à remettre
1er ordre, moderne, marchant très fort. Près gare dans ville importante de Suisse romande. Affaire unique. 40 lits, Leng. bail. Offres sous chiffre P.V. 20630 L à Publicitas Lausanne.

Küchenchef
(Alleinkoch), evtl. mit Commis, gepflegte, rationelle und speditive Arbeit gewährleistet, sucht Saison- oder Dauerstelle in gutgehendem Hotel oder Restaurant auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft. Auf Wunsch kann unverbindliche, persönliche Vorstellung erfolgen. Offerten höf. erbeten unter Chiffre KC 2413 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für unsere 17jährige Tochter, Stenodaktylo, Stelle für die Wintersaison als

Hilfe der Directrice
oder Saal-Praktikantin
Muttersprache französisch, Deutschkenntnisse. Wir verlangen: Familienanschluss und deutsche Konversation. Sich wenden an: Hotel Mirabeau, Montreux. Tel. (021) 64879.

Reklame-Verkauf!
500 Bett-Molton
Doppelmolton, 90/150 cm, extra, eingefasst per Stück nur Fr. 7.60
Telephon (041) 2 38 61
Aegglen-Pfister AG Luzern

MARTINI
Rot-weiss-dry
Die Marke von Weltruf
Produits MARTINI & ROSSI S.A., Ackerstr. 44, Zürich 5, Tel. (051) 42 44 00

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

sous-directeur
ou équivalent dans hôtel de premier ordre en Suisse ou à l'étranger. Disposé à verser caution importante. Prière de faire offres détaillées sous chiffre SD 2196 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2 qui transmettra.

Hilfs-Receptionist
evtl. Mithilfe im Saal - Offerten unter Chiffre 6673 an Senger Annoncen Postfach Zürich 27.

Konditor
soeben aus Schweden zurückgekehrt, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre SA 2146 Z an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», Zürich 23.

Kellner
(Italiener) sucht Jahres- od. Saisonstelle. Deutsch, französisch und etwas englisch sprechend. - Offerten unter Chiffre AS 8450 J an Schweizer Annoncen AG, «ASSA» Biel.

Koch-Commis
19 Jahre, strebsame Nachwechskraft mit guter Berufsausbildung, sucht sofort geeignete Stelle. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Manfred Aggeler, Sibrazhaus, Post Tetznaag. (Deutschland).

für Service oder andere Arbeiten
(Für Service gute Zeugnisse von Grosshotels vorhanden). Sprachen: Französisch, Englisch und etwas Deutsch. - Offerten an Vollaro Luigi, c/o. Scolari AG., Derendingen (SO).

Barmaid
mit abgeschlossener Barlehre und guten Mix-Kenntnissen, spricht deutsch, französisch, italienisch und etwas englisch, gute Umgangsformen, sucht gute Stelle auf anfangs Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B D 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Matheus Müller
Der große deutsche Seht
Generalvertrieb:
A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzigen (TG) - St. Moritz

Hotel-Metzger
mit guten Kochkenntnissen, sucht Wintersaisonstelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Telephon (051) 2 28 27.

Schweizer, 31jährig, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle in Wintersaison oder Jahresstelle als
Nachtportier, Hallen-Tourant, Garderobier oder Etagen-Portier
Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre N H 2399 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
Koch-Lehrstelle
für 16jährigen Jüngling in gutes Haus auf Frühjahr 1959. Weltsche Schweiz bevorzugt. Offerten an Familie Blatter, Hotel-Kurhaus, Hohfuh/Brünig-Hausberg.

„Ratzeputz“
55 Vol. %
Eine Spezialität aus Deutschland
speziell nach indischen Gerichten
Geopervertretung:
Studer & Fischer AG., Interlaken

Chronique genevoise

Gustave Lussy

C'est avec une douloureuse surprise que l'on a appris le décès, survenu à Genève, après une courte maladie, de M. Gustave Lussy, propriétaire de l'Hôtel de La Résidence.

Agé de soixante-sept ans, M. Gustave Lussy était originaire de Stans, au cœur de ce petit pays qui fut le berceau de la Confédération.

Par son activité et ses connaissances du métier, M. Gustave Lussy a fait honneur à la profession qu'il a fidèlement servie pendant tant d'années.

Que sa femme, ses enfants et ses proches collaborateurs veuillent bien croire à l'expression de notre vive sympathie.

Un sapin sur l'Hôtel du Rhône

Bien que disposant de deux cent quatre-vingts lits, l'Hôtel du Rhône, qui avait été construit au lendemain de la dernière guerre, et que la conférence des quatre Grands a fait entrer dans l'Histoire, car c'est là que la délégation américaine avait établi ses quartiers, est devenu trop petit pour satisfaire aux demandes de sa clientèle.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

C'est pourquoi, à la suite d'une décision prise par la Société immobilière propriétaire de l'établissement, la construction d'une aile nouvelle, perpendiculaire au bâtiment principal, a été entreprise dans le courant du printemps dernier.

gros œuvre. Aussi un petit sapin, paré de rubans aux couleurs vives, a-t-il été hissé, sur le toit, par les maçons, ainsi que le veut la tradition.

Il ne reste maintenant plus qu'à exécuter les travaux intérieurs, ce qui n'est assurément pas la tâche la moins lourde. Aussi n'est-ce probablement pas avant la seconde moitié de l'année prochaine que cette aile nouvelle, au rez-de-chaussée de laquelle seront aménagés un certain nombre de magasins, pourra être ouverte à l'exploitation. Si tout va bien...

La Maison des congrès est entrée dans sa première phase

Depuis longtemps le besoin d'une Maison des congrès se fait sentir à Genève, centre international par excellence. On en parlait régulièrement, en donnant plus ou moins de la voix. Mais, l'idée a fait son chemin et l'on peut dire que ce bâtiment, indispensable à l'équipement de la ville du bout du Léman, est maintenant entré dans la première phase de sa réalisation.

Le Conseil administratif de la Ville de Genève a ouvert à ses frais un concours de projets pour la construction d'une Maison des congrès, auquel peuvent prendre part tous les architectes de nationalité suisse, domiciliés en Suisse et inscrits au Registre suisse des architectes. Le programme du concours et les documents annexes peuvent être obtenus, jusqu'au 28 février prochain, au Service immobilier de la Ville de Genève. La clôture du concours a été fixée au 8 mai 1959.

D'après le programme établi par les services municipaux compétents, la Maison des congrès devra abriter une salle de deux mille mètres carrés, d'une capacité de deux mille cinq cents places assises et de quatre mille places debout, un amphithéâtre de six cents mètres carrés, plusieurs autres salles moins grandes pouvant servir à des séances de commissions ou des réunions de sociétés locales, une salle de cinéma, un foyer de la presse, un restaurant, dont l'une des salles devra pouvoir accueillir un millier de convives, une cafétéria, des buvettes.

On prévoit que l'ensemble de cette construction pourrait coûter quelque vingt-cinq millions de francs. Ce sera certainement l'une des Maisons des congrès les plus importantes de notre continent. Il est nécessaire, en effet, de voir suffisamment grand, afin que les locaux disponibles puissent pendant longtemps suffire à ce que l'on est en droit d'exiger d'eux.

La future Maison des congrès doit être implantée aux portes de la ville, dans une vaste parcelle située en bordure de la route conduisant au Grand-Saconnex et à la frontière du département de l'Ain. Par rapport au centre de la ville, cette situation est quelque peu excentrique, et d'aucun aéroport préféré que cette Maison des congrès soit édifiée plus près du lac. En revanche, le site est admirable et fort peu éloigné du Centre européen des Nations Unies et de l'ancien Hôtel Carlton, qui abrite maintenant le siège du Comité international de la Croix-Rouge.

DIVERS

Lugano et les centres touristiques italiens

La Conférence technique annuelle italo-suisse pour les services d'autocar et la circulation routière entre les deux pays a notamment autorisé l'exploitation de trente-quatre services d'autocars entre les deux pays et a examiné la possibilité de relier Lugano par autocars aux principaux centres touristiques italiens.

Kapstadt - Sudafrikas Handelsmetropole

Die «Schweizer Illustrierte Zeitung» dieser Woche veröffentlicht eine farbige Doppelseite mit Aufnahmen von Kapstadt, der südafrikanischen Handelsmetropole. Dem bekannten Braunwälder Photographen Emil Brunner ist es gelungen, das pulsierende Leben in der amerikanischen Dimensionen aufweisenden Stadt in der Nähe des Kap der Guten Hoffnung einzufangen.

ZAHLUNGSVERKEHR

Verbesserung der niederländischen Reisevisa-Zuteilung

In Ergänzung unserer früheren Meldung sei folgendes mitgeteilt:

Personen, die ihren ständigen Wohnsitz in den Niederlanden haben, dürfen künftig pro Auslandsreise den Gegenwert von hfl. 2000.- in Devisen ankaufen (bisher hfl. 1000.-), wovon sie im Ausland pro Tag den Gegenwert von hfl. 125.- ausgeben dürfen (bisher hfl. 75.-). Sie können überdies, wenn sie per Auto reisen, noch pro Reise den Gegenwert von hfl. 600.- (bisher hfl. 400.-) in Devisen für Autokosten beanspruchen. SFV

Octroi de devises touristiques en Grande-Bretagne

Dans une note du 24 octobre 1958, la Banque d'Angleterre a fait connaître les allocations de devises touristiques pour la période allant du 1^{er} novembre 1958 au 31 octobre 1959. Alors même que les milieux intéressés au tourisme espéraient une hausse de ces allocations, le Gouvernement britannique a estimé préférable d'en rester au système appliqué jusqu'ici. Pour les douze mois mentionnés ci-dessus, les montants suivants seront à nouveau autorisés:

100 £ pour les personnes âgées de plus de douze ans, 70 £ pour les personnes âgées de moins de douze ans, 35 £ supplémentaires pour les personnes se déplaçant en automobile.

D'après les estimations des autorités britanniques compétentes, le voyageur qui se rend à l'étranger ne dépense pas plus de 45 £ en moyenne. En ne changeant rien au système en vigueur, on veut évidemment empêcher aux personnes bien situées de dépenser à l'étranger plus que jusqu'à maintenant, ou de se constituer des réserves dans des Etats tiers au moyen des allocations touristiques.

Jeune Suisse, 24 ans, diplômée E.H.L., stages étranger, saisons en Suisse, nombreuses références cherche place de chef de réception

Wer gibt mir die Möglichkeit, in einer Hotelküche als Küchenbursche mitzuarbeiten? Im Frühjahr 1959 möchte ich dann eine Lehrstelle als Koch anstreben. Habe die Sekundarschule besucht, spreche Deutsch und kenne mich auch in der französischen Sprache aus. Gerne nehme ich Offerten entgegen unter Chiffre Z 74097 Y an Publicitas Bern.

Diplômé E.H.L., 2 ans à l'étranger, deux saisons en Suisse, très bons certificats, cherche emploi de réception

Jeune fille, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune fille, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Jeune femme, 22 ans, parlant français, allemand, anglais et espagnol, cherche place commune, aide-secrétaire

Hotelsekretärin (Schweizerin, 40jährig, sucht Engagement für die Wintersaison. Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, vertraut mit Journal und Kassaveren. Offerten mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre H 2398 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier (Aide de cuisine) sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre P A 2397 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Tel. (052) 633 06.

Chef de cuisine qualifié ou chef seul, quantant, français et allemand, libre jusqu'au début mars 1959, cherche place, saison ou remplacement. A. Sonderegger, Gilon, téléphone (021) 657 67.

Ober-saaltochter sucht Stelle für die kommende Wintersaison. Prima Referenzen. Schriftliche Offerten erbeten unter Chiffre OB 2416 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (045) 383 66.

Koch-Lehrstelle wo er den Beruf gründlich erlernen könnte. Zuschriften erbeten an Oscar Kunz, Schweizerstr. 28, Zürich 3, B, Telefon (051) 35 65 14.

Restaurations-tochter sucht für sofort bis zum 15. Januar 1959 eine Ausbildungsstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Unter Tel. (054) 8 65 82 zu erreichen od. Off. unter Chiffre J K 2363 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier und Zimmermädchen für Wintersaison- oder Jahresstelle in einem grossen Betrieb. Offerten an Rosa Koller, Hotel Flora, Luzern.

Koch-lehrstelle Ich suche für meinen 16jähr. Sohn geeignete Stelle zu tuchigem Küchenchef, wo er seine Lehrzeit beenden könnte. Hat 6 Monate im elterlichen Betrieb als Kochlehrling gearbeitet. Franz. Schweiz bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Offerten an W. Iseli, Hotel Frohburg, Weggis.

Chef de rang oder Demi-Chef Italienisch, Französisch, gute Deutschkenntnis. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre R D 2433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter mit viel Hotelpraxis, guter Allgemeinbildung und guten Zeugnissen, sprachkundig, sucht Vertrauensposten als Gouvernante oder Sekretärin

Gouvernante oder Sekretärin in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten sind erbeten unter Chiffre GS 2415 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Gouvernante 29 jährig, Deutsche, gewandt in Personalabteilung, Einkauf und Kalkulation, 3 Jahre Berufstätigkeit in der Schweiz, sucht Stelle in Hotel oder Grossbetrieb (evtl. auch Saison). Helene Kurz, Mönchen 61 (Deutschland) Johanneskirchen, Ramboldstrasse 23.

Für meinen Neffen, 19jährig, empfehlenswerter, sauberer und williger, lediger Bursche, suche ich irgendeine Stelle der unteren Personalabteilung. Für die Einreisepapiere müsste gezeigt werden. Offerten erbeten an Alberto Turri, Isesina/Chasso, Italien

Junger Italiener, 25 Jahre alt, 2 1/2 Jahre in der Schweiz, sucht Stelle als Hilfskoch

Schon in dieser Branche gearbeitet Eintritt 1. Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre HK 2420 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, sprachkundige Ober-saaltochter sucht Stelle für die kommende Wintersaison. Prima Referenzen. Schriftliche Offerten erbeten unter Chiffre OB 2416 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (045) 383 66.

Intelligenter Jüngling sucht eine Koch-Lehrstelle wo er den Beruf gründlich erlernen könnte. Zuschriften erbeten an Oscar Kunz, Schweizerstr. 28, Zürich 3, B, Telefon (051) 35 65 14.

Wir suchen auf den 15. Dezember eine Stelle als Portier und Zimmermädchen

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Tüchtige Restaurations-tochter sucht Saison- oder Jahresstelle in gutem Restaurant. Offerten unter Chiffre OFA 10641 Sch an Orell Füssli-Noncon AG., Schaffhausen.

21jährige Hoteltochter, im Sommer im elterlichen Betrieb tätig, sucht Stelle als Tüchtiger, jüngerer Oberkellner

mit Sprachkenntn., sucht per sofort Stelle in Basel in gutgehendem Restaurant oder Hotel. Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre TO 2425 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachschüler sucht Stelle als Aushilfskellner-Commis

von 15. 12. 1958 bis 5. 1. 1959. J. L. Kracher, Hotelschule, Heilsbrunn (Deutschland).

Junger KOCH sucht für sofort bis zum 15. Januar 1959 eine Ausbildungsstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Unter Tel. (054) 8 65 82 zu erreichen od. Off. unter Chiffre J K 2363 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Italiener, 27jährig, sucht Stelle in Basel in Hotel oder Restaurant als Chef de rang oder Demi-Chef

Cuisinier langjährige, maison 1er ordre, cherche place. Ecrire sous chiffre P. N. 20624 L à Publicitas Lausanne.

Hotel-Gerant (Stütze des Patrons) bestens qualifiziert, Schweizer, Sprachen in Wort und Schrift, angepasstfähig, gut präsentierend, sucht Engagement, Saison oder Jahr. Pers. für Sie unverbindl. Vorstellung erwünscht. Offerte erbeten unter Chiffre RS 2419 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demouille cherche emploi comme aide-bureau Bonnes connaissances anglais-allemand. Stenographie. Ecrire sous chiffre DA 2423 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotellerzohn sucht Posten als Gerant, Stütze des Patrons, Chef de service Vorziert in sämtlichen Sparten des Berufes. In- und Auslandspraxis. Sprache 4 Sprachen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre OFA 4347 D an Orell Füssli-Noncon AG., Davos.

Hôtelier-Restaurateur 45 ans, avec épouse du métier, dirigeant depuis quelques années hôtel de 1er ordre, désire changement de situation. Expérience internationale (connaissances de tous les départements par apprentissage et pratique cuisine, restaurant, contrôle, bureau, comptabilité, etc.). Parle français, allemand, anglais, italien et portugais. Vient en considération seulement: DIRECTION hôtel ou restaurant 1er ordre. LOCATION hôtel garni ou restaurant 1er ordre. Suisse ou étranger (éventuellement achat par la suite). Livre printemps 1959. Adresser offre sous chiffre DI 2321 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Jeune, servicekundige Tochter, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als Restaurations- oder Saaltochter Ausführliche Offerten sind erbeten unter Chiffre R S 2434 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune, servicekundige Tochter, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als Restaurations- oder Saaltochter Ausführliche Offerten sind erbeten unter Chiffre R S 2434 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune, servicekundige Tochter, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als Restaurations- oder Saaltochter Ausführliche Offerten sind erbeten unter Chiffre R S 2434 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Markenweine - feine Weine Thurnisberg de la Tour Moratel Vollmundig und lieblich. Trinkt sich in angeregter Gesellschaft. Ein Tropfen, den Ihre Gäste zu schätzen wissen. Verlangen Sie bemusterte Offerte bei Leo Wunderle AG. Luzern/Zürich

Küchenchef, 30jähr., 173 cm gross, dunkl. Typ, sehr flotte Erseh., in sämtl. Sparten der Hotellerie ausgebildet, aus gut. Familie, seriöse Lebensauffass., mächtig Sport treibend, sehr guter Autofahrer, wünscht auf diesem Wege die BEKANNTSCHAFT einer sympath. und gepfl. jungen Kath. Tochter seiner spät. Heirat, welche ihm eine treue Gattin sein möchte u. Freud an einem eig. Betriebe hätte. Falls Sie diese Zeilen ansprechen, so überwinden Sie Ihre Vorurteile u. schreiben Sie mit bitte unter Beilage einer Photo unter Chiffre X X 2417 an die Hotel-Revue, Basel 2. Diskret. Ehrensache

Suche Stelle als Receptions- oder Bureau-Praktikantin um mich im Hotelfach auszubilden. (Saisonstelle). Alter 22 Jahre, Schweizerin. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch perfekt. Kenntnisse im Italienischen. Offerten bitte unter Chiffre R. P. 2357 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch (23) mit 6 praktischen Jahren, Hotelfachschule Zürich absolviert, sucht Stelle in gutem Hause, möglichst in Zürich. Angebote an Wolfgang Braun, Aachen (Deutschland), Oppenhoffallee 101.

Junger Mann (Schweizer), mit abgeschlossener Kochlehre und 5jähriger Praxis in Erstklasshäusern. Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und Praxis als Hotelsekretär, deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, in ungekündigter Stellung, sucht Stelle als Assistenz-Direktor oder Stütze des Patrons Offerten erbeten unter Chiffre A D 2393 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, gutempfohlener Italiener sucht Stelle als Chef de réception Portier de nuit demandés pour le 15 décembre. Se présenter ou écrire à l'Hotel Bali, S. place Cornavin, Genève.

Gesucht von Erstklasshotel in Zürich tüchtige, sprachkundige Etagen-Gouvernante Eintritt nach Übereinkunft. Zimmer auswärt. Offerten unter Chiffre EG 2405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Eintritt nach Übereinkunft: Frauensperson mit Erfahrung im Gastgewerbe für mittel grosses Hotel, Befähigung, dem Personal vorzustehen, Bedingung. Gute Küchenkenntnisse erforderlich. Soll in Abwesenheit des Betriebinhabers befähigt sein, denselben in jeder Hinsicht zu vertreten. Lage Graubünden. Für geeignete, erfahrene Frau schöne Dauerstelle. Interessentinnen melden sich unter Chiffre FP 2421. Referenzangabe erwünscht, keine Zeugnisse beilegen.

Stellen-Anzeiger | Nr. 48
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Table with 4 columns: TARIFF, Mitglieder SHV, Nichtmitglieder Schweiz, Ausland. Rows include insertion fees and repetition rates.

Gesucht nach Übereinkunft in Hotel im Graubünden: Alleinportier, tüchtiger, sprachkundiger. Offerten unter Chiffre 297

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst

Hotel-Bureau, Basel 2
Gartenstrasse 112 - Telefon (041) 34 84 97

Jahresstellen

- 5385 Saaltochter, französisch sprechend, junger Commis de cuisine, evtl. Praktikant, 15. Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 5388 Chasseur, Bar-Commis, Barmaid oder Bartocher, sofort, Garni-Hotel, Luzern.
- 5392 Commis de cuisine oder Gardemanger, sofort, Restaurant, Nähe Basel.

Stellengesuche - Demandes de places

Table with 3 columns: TARIFF, Schweiz, Ausland. Rows include insertion fees and repetition rates.

Bureau und Reception

D eutscher, 22jährig, sucht auf 10. Januar 1959 in Zürich Stelle als Volontär für Reception und Buchhaltung. Sprachen: Deutsch, Schwedisch und etwas Englisch. Offerten an C. Wand-schneider, c/o Rigiaux, 5, passage des Lions, Genève. (258)

Salle und Restaurant

B uffetdame, gesetztes Alters, fachkundig und fink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 243

Cuisine und Office

C asseroiler-Küchenbursche, Schweizer, sucht Saison- oder Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten an Karl Klöti, Kurhaus Hohlhub, Hasliberg. (258)

Etage und Lingerie

H aus- oder Küchenbursche, eventuell Hilfsportier, 29jährig, Schweizer, etwas Englisch sprechend, sucht Stelle für Winter-saison, St. Moritz oder Schula bevorzugt. Offerten an Friedrich Guggenburger, «Zum alten Zollhaus», Sur-Ex-Sent bei Schuls. (249)

L ingère, mit guten Zeugnissen, sucht Saisonstelle. Eintritt Januar 1959. Offerten unter Chiffre L 74116 Y an Publicitas, Bern. (851)

Loge, Lift und Omnibus

C oncierge oder Assistent, auch als Tournant, 26jährig, Deutscher, routiniert, beste Referenzen internationaler Häuser, Ausland-praxis, zurzeit in England, 10 Jahre Praxis, Englisch, Französisch, Spanisch perfekt, ital. Kenntnisse, sucht wieder Stelle in der Schweiz. Offerten unter Chiffre 245

Divers

C ouple belge, Monsieur parlant anglais, hollandais, français, connaissance d'allemand, avec certificats d'école hôtelière de Genève et Lausanne, cherche pour la saison d'hiver place comme aide-réception, aide-maitre-courant, aide-contrôleur marchandises ou débutant barman. Sa femme cherche place comme sommelière ou aide-gouvernante d'étage ou d'économat. Offres sous Chiffre 246

- 5441 Restauranttochter, evtl. Anführerin, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 5443 Economat-Officegouvernante, 1. Januar 1959, Buffettochter, 26. Dezember, Restaurant, Basel.
- 5452 Gardemanger, sofort, Hotel 100 Betten, Bern.
- 5458 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Graubünden.
- 5471 Glätzerin, deutsch sprechend, 1. Dezember, Erstklasshotel, Zürich.
- 5472 Jungkuche oder Chefs, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kt. Solothurn.
- 5473 Buffettochter, Buffetdame, 1./15. Dezember, Grossrestaurant, Bielsee.
- 5482 Restaurantkellner, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Solothurn.
- 5483 Etagenportier, auch für Nachdienst, 1. Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 5486 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kt. Aargau.
- 5487 Köchin, Küchenmädchen, sofort oder 12. Dezember, Hotel 60 Betten, Thunersee.
- 5489 Buffetdame, sofort oder nach Übereinkunft, grösseres Passantenhotel, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
- 5493 Chef de service, evtl. Asshilfe, italienisch sprechend, sofort, Restaurant, Basel.
- 5500 Lingerie mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 5507 Saalpraktikantin, Serviertochter, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Berner Oberland.
- 5517 Commis de cuisine, sofort, kleines Hotel, Kt. Aargau.
- 5518 Tüchtiger Alleinportier-Bahnportier, sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 5522 Junger Commis de cuisine, Restauranttochter, sofort, Restaurant, Bielsee.
- 5528 Buffettochter oder -praktikantin, deutsch sprechend, sofort, kleines Hotel, Nibe Bern.
- 5530 Etagen-Hallenportier, 1./15. Dezember, Restaurantkellner, 1. Dezember, Passantenhotel, Basel.
- 5541 Hilfskochen, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.
- 5542 Restauranttochter, 1. Dezember, Officemädchen, in Dezernat, grösseres Passantenhotel, Basel.
- 5557 Sekretärin, sprachkundig, sofort, Hotel 50 Betten, Luzern.
- 5558 Commis-Pâtissier, sofort oder nach Übereinkunft, grösseres Passantenhotel, Basel.

Buffetdame

13 Jahre alt, sucht Stelle in grossem Hotel. Offerten an Otto Plankensteiner, Rosenheimstr. 19, Oberaudorf, Oberbayern. (250)

Küchenmädchen

Barpraktikantin, Zimmermädchen, Hilfskaffeebäckerin, Saal-tochter, Winterseason, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

Zimmermädchen

Hilfskaffeebäckerin, evtl. Anführerin, Küchenmädchen, Hausbursche-Hilfsportier, junge Saaltochter, Winterseason, kleines Hotel, Graubünden.

Kaffeebäckerin

12 Jahre alt, sucht Stelle in grossem Hotel. Offerten an Friedrich Guggenburger, «Zum alten Zollhaus», Sur-Ex-Sent bei Schuls. (249)

Officegouvernante

Angestellte, Angestelltenkoch, Winterseason, Erstklasshotel, Graubünden.

Bar-Commis

12 Jahre alt, sucht Stelle in grossem Hotel. Offerten an Friedrich Guggenburger, «Zum alten Zollhaus», Sur-Ex-Sent bei Schuls. (249)

Küchenbursche

12 Jahre alt, sucht Stelle in grossem Hotel. Offerten an Friedrich Guggenburger, «Zum alten Zollhaus», Sur-Ex-Sent bei Schuls. (249)

Wintersaison

Küchenchef, Winterseason, Hotel 150 Betten, Engadin. Warenkontrollleur, Winterseason, Erstklasshotel, Graubünden. Saaltochter, Winterseason, kleines Hotel, St. Moritz.

Österreichin

welche schon in der Schweiz gearbeitet hat, sucht Stelle für Zimmer oder Buffet. Offerten unter Chiffre 246

Lingerie

140 Betten, Berner Oberland.

Rezeption

120 Betten, Berner Oberland.

Zimmermädchen

10. Dezember, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

Chef de partie

sprachkundig, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.

Hilfskochen

Etagenportiers, Winterseason, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

Chef de rang

Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

Gouvernante

d'étages, de nationalité suisse, à convenir, Hotel 100 lits, Lac Léman.

Dame de buffet-caisserie

qualifiée, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lac Léman.

Débutante fille de salle

de suite, hôtel restaurant, Vaud.

Fille de cuisine

de suite, place à l'année, hôtel moyen, Vaud.

Fille de salle qualifiée

langues indispensables, hôtel 90 lits, Lac Léman.

Lingère-stoppeuse

de suite, place à l'année, hôtel restaurant, Neuchâtel.

Femme de cuisine

de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lausanne.

Tournaute

homme de chambre, personne parlant français, 15 décembre, saison d'hiver, hôtel moyen, Vaud.

Fille d'office

parlant français, de suite, place à l'année, hôtel restaurant, Genève.

Famille de chambre

filles d'office et cuisine, saison d'hiver, hôtel 150 lits, Alpes vaudoises.

Luxus-Hotel in St. Moritz

I. Kassier

Nur erfahrene und sprachkundige Kraft kommt in Frage (Schweizer). Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind erbeten unter Chiffre LH 2378 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 1. Dezember oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, sprachkundige

I. Saaltochter

(mit Barkennissen)
Hotel Greub, am Bahnhof, Basel, Telefon (061) 23 18 40.

Gesucht per 15. Dezember: tüchtige

Alleinköchin

neb. Küchenmädchen Buffettochter oder Buffetdame (eventuell auch Anfängerin) Tochter zur Besorgung der Wäsche (vollautomatische Schulbess), geübt im Bügeln, Flickern und Reinsagen der Kleider. Angenehme Arbeitsbedingungen. Geregeltel Freizeit und guter Lohn zugesichert. - Ferner

Serviertochter

für Bier- und Weinalokal (Konzert). Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre A B 2402 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für ein Erstklasshaus einer grossen Industriefirma

Küchenchef

bankett- und à-la-carte-kundig. Charakterlich einwandfreie Bewerber, die kleinere Brigade leiten können und auf einen gut besetzten Jahresposten reflektieren, sind gebeten, ihre Offerte mit Photo und Zeugnisschriften zu richten an Chiffre OF 4 488 Rb an Orell-Füssli-Annoncen, Baden oder Tel. (056) 6 79 45.

Zu baldigem Eintritt in Jahresstelle und für die Dauer einer Ferienablosung

Serviertochter

serviciegewandt und erfahren. Gutes Zimmer im Hause. Offerten gefl. an Hotel-Restaurant Aarau-erhof, Aarau.

LOCARNO - Nous cherchons

pour longue saison d'été début mars-fin octobre des employés suivants:

lère fille de salle et restauration stagiaire de service

minimum 25 ans cuisinière portier-conducteur catégorie B femme de chambre fille d'office garçon de cuisine et de maison

Les suisses auront la préférence. On exige des copies de certificats et photo sous Chiffre L O 2389 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht für Winterseason

Warenkontrollleur

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Dir. C. Rocco, Hotel Silvretta, Klosters.

Gesucht

I. und II. Kaffeebäckerin

Office-Economat-Gouvernante
Eloofferten an Palace-Hotel, Mürren.

Buffet de la gare, Delémont

cherche pour entrée au plus vite un garçon ou une dame de buffet
Faire offre avec certificats, photo et prétentions de salaire.

Gesucht in Jahresstelle: tüchtige

Kaffeebäckerin

Angebote unter Chiffre K. Z. 2394 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Moderner, schön gelegener

Küchenchef

in Jahresstelle. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre M. K. 2369 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Buffetdame

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an Bahnhof-Buffer, Aarau, Telefon (064) 25621.

Gesucht jüngerer, tüchtiger

KOCH

für Winterseason. Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an Hotel Bahnhof, Saanenmüser.

Gesucht in Erstklasshotel nach Zürich tüchtiger, sprachkundiger

Hallen-Tournant

Offerten unter Chiffre HT 2408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die kommende Winterseason

Zimmermädchen

in Hotel 60 Betten. - Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Niederschlieth, Braunwald.

Gesucht in ersterklassiger Dancing-Bar: junge, willige

Bar-Lehrtochter

Eintritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre BL 2410 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 15. Januar für Jahresstelle:

Entremetier

Commis de cuisine Officemädchen Küchenmädchen Tournante Zimmermädchen Restaurationsstochter Buffettochter

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften unter Chiffre OFA 7121 Rb an Orell-Füssli-Annoncen Baden oder Telefon (056) 6 79 45.

HOTEL BRISTOL, BERN

sucht zu baldigem Stellenantritt

Entremetier Bürofräulein

Jahresstellen. Kost und Logis im Hause. - Den Offerten sind Zeugniskopien und Photo beizulegen.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für kommende Winterseason: tüchtigen

Etagenportier

(Schweizer) Zimmermädchen (gesetztes Alters)

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

Gesucht auf Anfang Februar bestqualifizierte

Office-Economat-Gouvernante

in Jahresstellung. Erhalten Offerten an Hotel Splendide-Royal in Lugano.

Gesucht
in Erstklasshotel (Wintersport), für sofort

Sekretärin

(la Korrespondentin)

Bedingungen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Offerten unter Chiffre E. N. 2412 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle nach Basel, jüngerer, tüchtiger

Küchenchef

für erstklassiges Spezialitäten-Restaurant (französische und italienische Spezialitäten). Es kommen nur bestausgewiesene Bewerber in Frage. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre K. U. 2411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestbekanntester Gasthof
engagiert fach- und sprachenkundige(r)

Restaurationsstochter oder -kellner

für gepflegten à-la-carte-Service. Sehr hohen Verdienst, gute Verpflegung und Wäsche frei. Eintritt nach Übereinkunft. Nur gut ausgewiesene Personen adressieren ihre Offerten mit Photo an
HOTEL KREUZ, BALSTHAL SO, Telephon (062) 27412

Erstklasshotel in Genf sucht in Jahresstelle:

Saucier

oder guten

Chef de partie

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S. P. 2407 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft, in Jahresgeschäft

Restaurationskellner oder -tochter

(Weihnachten 2 Tage frei). Offerten mit Zeugniskopien, Altersangabe und Photo an Postfach 33652, Thun.

Gesucht
per 15. Dezember

Koch oder Köchin

in kleineres Hotel. Offerten an Hotel-Restaurant Sonne, Andermatt, Tel. (044) 67226.

Gesucht
per anfangs Dezember in Jahresstelle nach Basel

BUFFETDAME ODER -TOCHTER

(eventuell Anfängerin). Offerten unter Chiffre B T 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Seehof in Davos-Dorf
sucht für kommende Wintersaison:

Buffettochter oder -dame Grillkoch

Qualifizierte Bewerber wollen sich melden mit Angabe von Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo.

Wir suchen
freundliche und tüchtige

Service-Tochter

in unser Restaurant Tea-Room bei gutem Verdienst und geregelter Freizeit. Offerten mit Bild sind erbeten an: Restaurant Tea-Room City Olten, Tel. (062) 55131.

Hotelunternehmen im Mittelwallis
sucht tüchtiges

EHEPAAR

zur Führung seiner 2 Hotels

150 Betten, inkl. öffentliches Restaurant. Sommersaison Juni bis September, in aufstrebendem alpinem Kurort mit neuer Strassenverbindung.

Spätere Übernahme (Pacht oder Kauf) möglich. Seröse Interessenten wollen sich mit handschriftlicher Offerte wenden an Postfach 68 in Sierre-Siders.

Gesucht

für grossen erstklassigen Unterhaltungsbetrieb für die Sommersaison 1959 (April/Mai bis Oktober) bei geregelter Arbeits- und Freizeit tüchtige, selbständige und autoritäre

Buffetdame Allein-Gouvernante Chef de service

Ausführliche Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sind zu richten unter Chiffre B. A. 2350 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LUGANO

Bestbekanntes Haus mit 90 Betten sucht auf Frühjahr 1959 mit Eintritt ca. 15. März

Oberkellner Barman Réceptions-Sekretär für Kassa und Korrespondenz Sekretär-Stagiaire

Nur bestausgewiesene und sprachenkundige Bewerber wollen ihre Offerten mit Curriculum vitae, Zeugniskopien, Referenzen und Photo einsenden unter Chiffre L U 2293 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gstaad-Palace
sucht für Winter- und Sommersaison

Lingeriegouvernante

Bewerberinnen, die Wert auf langes Engagement und über die nötigen Kenntnisse verfügen, wollen bitte Bewerbung mit Zeugniskopien und Photo einreichen.

WER

nicht inseriert
wird vergessen!

Erstklasshotel (200 Betten)
sucht für Sommer 1959, Eintritt April, Saison bis Mitte Oktober:

Küchenchef Chef de réception II. Oberkellner

Handschriftliche Offerten erbeten unter Chiffre E H 2392 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Dezember 1958 in Jahresstelle:

Chef de partie (Entremetteur) Aide de cuisine Restaurationsstochter (sprachenkundig)

Offerten an: Zoo-Restaurants, Basel 11
Telephon (061) 382660.

Gesucht
in erstklassigen, neuzeitlich eingerichteten Betrieb am Thunersee

KÖCHIN Küchenmädchen

deutsch und französisch sprechend sowie

in Jahresstellung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre E B 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. Dezember: tüchtige, sprachenkundige

Restaurationsstochter

(Zimmer im Hause)
Offerten an: J. Stilli, Dir., Restaurant «Du Parc», Baden (Aargau).

Portier de nuit

est cherché pour date à convenir, par hôtel de 1er ordre, Lac Léman. - Place à l'année stable. Convientrait à homme marié. Faire offres sous chiffre PN 2379 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle: flinke, versierte

Barmaid

für Saack- und Aperitif-Bar. Offerten unter Chiffre S A 2401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
flinke und sprachenkundige

Telephonistin

Zimmer auswärts. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Eicher, Gländenstrasse 30, Zürich.

Gesucht Mädchen für Zimmer und Küche

Guter Lohn, familiäre Behandlung. Hotel Bahnhofbuffet, Muttens b. Basel.

Gesucht Buffettochter

in modernen Betrieb, Saison- oder Jahresstelle. Eintritt anfangs Dezember. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an Tea-room Häuser, St. Moritz.



Weniger Arbeit —
mehr Zeit ...

Crème
Caramel
Dawa

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

Mit Crème Caramel Dawa
von Dr. Wander ist im Nu
ein herrliches Dessert bereit.

Ja, Crème Caramel hilft
Mühe sparen, kostet wenig
und ist fein.

Qualität

ist bei **Wander** Tradition

Erstklasshotel in Zürich
sucht tüchtiges, möglichst sprachenkundiges

Zimmermädchen

in Jahresstelle mit gutem Einkommen. Zuschriften mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre Z. M. 2383 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Stadt Luzern

Gerantin

für Hotel-Restaurant-Bar. Tüchtige, fachkundige und sprachgewandte Personen senden ihre Bewerbung mit Foto an Tecabar S.A., Lugano.

Gesucht Koch-Aushilfe

vom 1. Januar bis 15. Mai 1959
Offerten an Fritz Plüss-Villiger, Restaurant Affenkasten, Aarau, Tel. (064) 22835.

Gesucht
auf 1. Dezember

Buffet-Officetochter

evtl. Anfängerin
Offerten an Fritz Plüss-Villiger, Restaurant Affenkasten, Aarau, Tel. (064) 22835.

Gesucht
auf 15. Dezember in Ausflugsrestaurant, Nähe Zürich, jüngerer, exakter

Küchenchef als Alleinkoch

mit Lehrling. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an: M. Widmer, Restaurant Waldmannsburg, Dübendorf.

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

Die Grossküche planen . . .

Auswahl und Aufstellung der Apparate so treffen, dass sie einen reibungslosen, wirtschaftlichen Küchenbetrieb gewährleisten!

Wünschen Sie Vergleichszahlen aus ähnlichen Betrieben? Erleichtern Sie sich die Planung schon im frühen Arbeitsstadium durch eine Besprechung mit unseren Grossküchen-Fachleuten.

Grossküchen für Restaurants, Hotels, Kantinen und Anstalten.

Therma AG., Schwanden (GL)
Telephon (058) 7 14 41
Büros in Zürich, Basel, Bern, Lausanne und Genf.



HOTEL-PORZELLAN



Bauscher-Patente eroberten die Welt . . .
Kannen tropfen nicht
Deckel fallen nicht
Tassen stapeln sich



BAUSCHER

Bezugsquellennachweis:

Bosshardt & Cie. AG. Industriestrasse 17, Luzern

Gesucht

in vielseitiges Hotel und Restaurationsunternehmen, nach Ueberkunft tüchtiger

Buchhalter-Sekretär

Bedingung: Absolut bilanzsicher, gewöhnt an spezialisiertes Arbeiten, zur selbständigen Führung der Buchhaltung, Kontrollen etc. — Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugnisausschnitten, Referenzen und Bild sind zu richten unter Chiffre B S 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bernerhof, Kandersteg

sucht auf 15. Dezember:

Küchenmädchen
Saalpraktikantin
Anfangssaaltochter
Saaltochter

(Aushilfe vom 20. Dezember bis 10. Januar)

Lingère

(Aushilfe vom 26. Dezember bis 7. Januar)

Offerten mit Unterlagen an Dir. P. H. Gastonstein, zurzeit im Fly, Weesen am Walensee, Tel. (058) 45273.

Bestausgewiesener

Pächter-Interessent

zum Betrieb eines neuen Cafés (100-120 Sitzplätze) in Grosbasel-West möge sich melden unter Chiffre L 11752 Q an Publicitas AG, Basel.

Gesucht in Jahresstelle

Sekretärin I. Saaltochter Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien, Angabe der Gehaltsansprüche und Bild erbeten unter Chiffre J J 2371 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht

Direktions-Ehepaar

für Hotel in der Zentralschweiz mit 120 Betten. Sommer- und Wintersaison. Grosser Restaurationsbetrieb. Eintritt sofort oder nach Ueberkunft. Offerten unter Chiffre D E 2368 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wegen hohen Alters,

SPANIEN

SOZIUS

(sprachkundiger Herr oder Dame mit Hotelpraxis) für LETTUNG und Fortentwicklung eines gutbekannten und gutgehenden Hotels in Großstadt am Mittelmeer mit viel Fremdenverkehr GESUCHT. Erforderliches Kapital 100000 DM. Offerten an Kusche, Monte Esquinza 24, Madrid.



Unser Hotel-Restaurant

SALMEN in SCHLIEREN

bestehend aus **Gaststube** (120 Plätze)
Salmenstube (100 Plätze)
Bankett- und Konzertsaal (200-600 Plätze)
14 Hotelzimmer

ist per 1. April 1959 neu zu vermieten.

Wir suchen ein gut ausgewiesenes Pächterehepaar, das — schon erfolgreich einen ähnlichen Betrieb geführt hat, — die nötige fachliche und kaufmännische Erfahrung besitzt und — angenehmen Umgang mit den Gästen pflegt.

Interessenten bitten wir um handgeschriebene Offerte mit Photo, Lebenslauf, Referenzen und Zeugnisausschnitten.

Direktion des Salmenbräu Rheinfelden.

Gesucht

in mittleren, gepflegtes Alters- und Ehepaar, zuverlässig

Köchin

Dauerstelle, gute Anstellungsbedingungen. Alters- und Erholungsheim „National“ Et. Baden (AG) Tel. (056) 2 64 55.

Offerten

von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Zu verkaufen

neue solide

Stühle

schon ab Fr. 17.50.
O.Locher, Baumgarten, Thun

Wirklich einmalige Gelegenheit!!!

Geschirrabwaschmaschine

fabrikneu, vollautomatisch, keine spez. Montage notwendig, Kalt- oder Warmwasseranschluss und Kochherdstrom genügt. Wäscht einwandfrei und hygienisch. Nachspülung mit 85 Grad Celsius. Ausgeschildert für Stillsbetrieb und Betriebe bis zu ca. 60 Verpflegungsteilnehmer. Sie können Zeit, Geld und Arbeitskräfte ersparen: die Rentabilität Ihres Betriebes erhöht sich. Bodenlänge nur 53 x 68 cm. Volla Garantie. Wegen Platzmangel und kleinem Transportschaden Preis einmalig.

Nur Fr. 1500.— (sonst Fr. 2750.—)

SAURER, Tel. (033) 24086 THUN
Balliz 48, 3. Stock. (Auf Wunsch Teilzahlung.)
Verlangen Sie Prospekt.

Petit hôtel confortable

à vendre dans le centre du Valais. Ouvert toute l'année, clientèle passage et séjour régulière. Restaurant, 25 à 30 lits. Affaire premier ordre; idéale pour couple hôtelier désirant s'installer à son compte. Faire offre sous Chiffre H. V. 2353 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Palace-Hotel, Noordwijk aan Zee (Holland)

sucht für ca. 15. Februar 1959 bis ca. 15. Oktober, eventuell auch für länger, eine erfahrene

Beschiesserin-Hausdame

zwischen 30 und 45 Jahren, welcher, als Stütze der Direktion, das gesamte Etagen-, Wäszezimmer- und Abwasch-Personal unterstellt ist.

Zuschriften mit lückenlosem Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnisausschnitten und Gehaltsansprüchen an

Herrn L. van Sterkenburg, Doelen-Hotel, Amsterdam.

Hotel „Hirschen“ Zug Verkauf des gesamten Inventars

(Restaurationsinventar, Saalinventar, Hotelinventar, Fenster, Trennschiebetüren usw.)

Grossabnehmer oder Grosskäufer: Montag, den 8. Dezember 1958, den ganzen Tag. Kauf gegen Barzahlung und sofortige Wegnahme.

Detailverkauf: 15./16. Dezember 1958, den ganzen Tag. Kauf gegen Barzahlung und sofortige Wegnahme.

Sachwalter im Auftrag des Eigentümers und für den Verkauf zuständig:

Georg Meyer-Hegglin, Arch. SIA, in Fa. Architekturbureau Gebr. Meyer, Zug, Nelkenweg 7, Tel. (042) 4 19 89, während Bureauzeit, und privat (042) 4 38 95.

Auf Frühjahr 1959 am Thunersee bestbekanntes

Hotel mit Bar-Restaurant

und grossem Garten (Saison Ostern bis Herbst)
zu verkaufen oder zu verpachten, eventuell

Direktions-Ehepaar

mit guten Beziehungen im In- und Ausland.

Offerten erbeten unter Chiffre H. R. 2360 an die Hotel-Revue, Basel 2.

VALENTINE-FRITEUSEN

der Begriff für rationelle Arbeit im Hotel

Unser Typ für den Schnellservice im Kleinbetrieb:

Mod. P-1 5-6 l Inhalt, Uhr und Thermostat, Chromstahl, vorbildliche Ölkühlung, 25 cm breit
Fr. 690.— 2 KW
Fr. 790.— 3,5 KW
Fr. 895.— 5 KW



Tischmodelle in Chromstahl mit Uhr ab Fr. 358.—
Tischmodelle mit Zeitschalter ab Fr. 398.—

Lieferung durch Ihre Hotelbedarfsfirma, wo, oder wenn nicht am Lager direkt durch die Generalvertretung:

H. Bertschi, Sillerwies 14, Zürich 7/53

Telephon (051) 348020

Rayonvertreter: Basel: Schmid, Binningen, Telephon (061) 38 68 05

Bern: Egger, Zwinglistrasse 22, Bern, Tel. (031) 539 66

Gutschein zum unverbindlichen Gattungsbrauch einer Vorführungsfriteuse während 14 Tagen.

Name und Adresse: HR



NEU LANGENTHAL NEU

TISCHFAHNEN ALLER NATIONEN

IN SCHÖNER AUSFÜHRUNG. DAZU VIELSEITIGE AUSWAHL IN NEUEN TISCH-STÄNDERN (INKL. TABLE DES NATIONS). GÜNSTIGE PREISE DURCH DIREKTVERKAUF. BESUCHEN SIE UNSERE AUSSTELLUNG IN LANGENTHAL ODER VERLANGEN SIE UNSEREN BESUCH.

w. siegrist, langenthal, telephon (063) 21210

Die Englisch-Schule The Gables!

Zufriedene Studenten in 8 verschiedenen Ländern. Klassen mit maximum 8 Schülern. Studenten werden in ausgewählten Familien untergebracht (1 Student pro Familie), welche speziell die Konversation pflegen. Freie Fahrt zwischen Schule und Haus. Schreiben Sie an The Gables, Ramsgate Road, Margate (England).

A remettre
au centre de Lausanne

café-restaurant réputé

Très beaux locaux. Long bail; affaire de 1er ordre. Prière d'écrire sous chiffre P 14409 à Publicitas, Lausanne.



1808-1958

**MAHLER
CHUR**

150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für
Porzellan und Glas

Hôtel

Situé dans les
Alpes vaudoises
station en plein développement, en parfait état, 22 lits, tout confort. Immeuble et terrain compris. Pour traiter 50 000 francs. Ecrire sous chiffre C 10315 X Publicitas Genève.

Mit
nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Abwesen der-Adresse verschlossen, diskret d. Interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaerer, St. Jakobstraße 39, Zürich 4/26, genügt.
Nr./Fr.
Adr.
Ort

MYERS'S RUM

100% Fine Jamaica Rum

Dieser Rum verdient Ihre fachmännische Prüfung. Das bewußt reine, aber kräftige Bouquet entspricht der internationalen Geschmacksrichtung. Höchste Auszeichnungen und die uneingeschränkte Anerkennung in aller Welt sind Beweis genug für seine echte Qualität.

Männer trinken MYERS'S RUM




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

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School
(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 268788.

Getragener Smoking

Grösse 44, zu kaufen gesucht. Schreiben an Chiffre M 37211 Publicitas Lugano.



Mod. 4006 P

HORGEN-GLARUS

Der Name bürgt für Qualität!

A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus
Telephon (058) 52091

Was **jetzt** auf
Ihr
Menu
gehört:

Fondue
Käseschnitten
Käseauflauf
Käseplatte

mit Aktionskäse
besonders
billig!

Woran Sie den Aktionskäse erkennen?
Die Rinde ist in Abständen von 5 cm gerillt.

Die Verbilligung beträgt

Fr. 1.- pro kg

Verlangen Sie bei Ihrem Käsehändler ausdrücklich den reifen und vollmundigen Emmentaler und Greyerzer Aktionskäse!

Coupon bitte ausschneiden und in offenem, mit 5 Rp. frankiertem Couvert senden an: Schweizerische Käseunion AG, Postfach Transit, Bern.

Senden Sie mir bitte sofort:

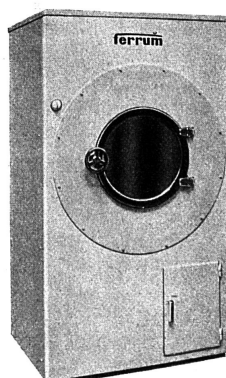
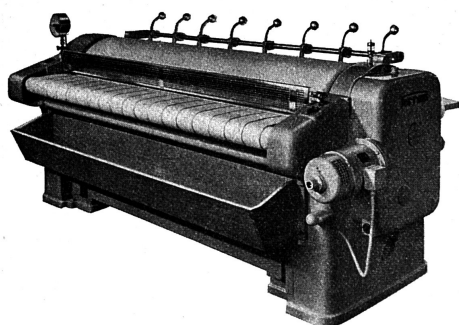
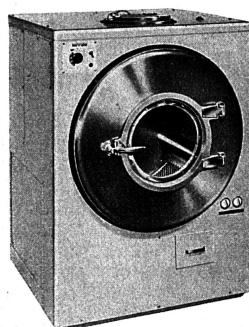
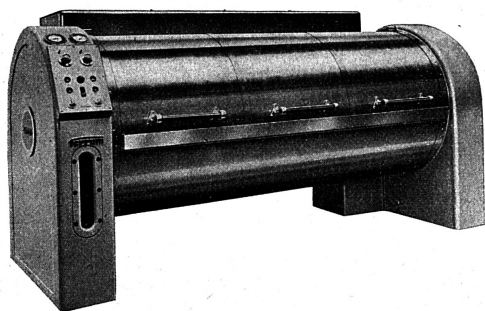
- ___ Stück Stellplakate (gratis)
- ___ Stück «Piccolo» (gratis)
- ___ Stück Streifenplakate (gratis)

Fondue-Werbung 1958/59

Name _____

Adresse _____

Auch das schwierigste Problem...



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

ferrum

Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
Rupperswil b. Aarau

Der Tag der Prüfung

Eindrücke von einer Lehrabschlussprüfung

Von Willy Brenneisen, Zürich

Es gibt im Leben mancherlei Prüfungen, solche mit festgelegten Daten und andere. In der Schule weiss man um die Examenstage, und für die Lehrabschlussprüfung erhält man in der Regel rechtzeitig die Aufforderung, so dass man sich noch einermässen vorbereiten und einer Selbstprüfung unterziehen kann, sofern man das stets gültige Mahnwort eines der ersten Experten, Alfred Gertsch in Zürich, nicht beachtet hat, nach welchem jeder Tag der Lehrzeit eine Vorbereitung sei auf den Tag der Prüfung. So gesehen, müssten sowohl die Vorgesetzten als auch der Lehrling selbst sich täglich bemühen, etwas Nützliches für die Berufsausbildung zu tun. Für den jungen Berufsanwärter gilt es vor allem, die elementaren Vorgänge beim Kochen kennenzulernen, Griffe und Kniffe der Vorbereitung und Zubereitung durch fleissige Übung und grösstmögliche Nachdenken zu beherrschen, um in der Praxis jene optimalen Leistungen zu vollbringen, welche die Zustimmung des «Chefs» wie des Gastes finden. In diesem Bemühen wird es an freudigen Überraschungen wie an bitteren Enttäuschungen nicht fehlen. Das Gebiet der Kochkunst ist so viestaltig, seine Möglichkeiten so unerschöpflich, dass wohl nichts so beständig erscheint als die Veränderung und die Abwechslung. Selbst wenn nun ein Kochlehrling das Glück hatte, in einem erstklassigen Haus in einer grossen Brigade zu lernen oder wenn er weniger begünstigt – in einem kleinen Gasthaus seine Lehre absolvierte, in beiden Fällen wird der Tag der Prüfung zu einem Ereignis im Ablauf des jungen Lebens, das nicht nur den Prüfling selbst, sondern ebenso sehr seine Vorgesetzten, die Prüfungsexperten und vor allem auch die Eltern oder die für ihn verantwortlichen Menschen ganz allgemein interessiert und beschäftigt. Am meisten aber geht es den Lehrling selbst an, was aus dem Tag der Prüfung werden soll.

Vorbereitung auf die Prüfung

Ist in jeder Tag der Lehrzeit. Es ist keinem der grossen Meister erspart geblieben, vorne anzufangen und aus den ersten Eindrücken beim Betreten der Lehrküche bis zu den späteren Erfolgen an irgendwelchen Ausstellungen sich stets zu bemühen, das für den Beruf nützliche und brauchbare Fachwissen in Theorie und Praxis sich anzueignen und all denen dankbar zu bleiben, welche sich die Mühe nahmen, ihnen die Schätze ihres eigenen Könnens zu vermitteln. Das ist gar nicht so einfach. Karl Nell schreibt in seinem soeben erschienenen Erinnerungsbuch «Frittura mista» schön von diesen ersten und bleibenden Eindrücken, welche sein Leben und seine Gesinnung für das ganze Leben mitgeformt haben. Aller Respekt und eine feiernde Hingabe an die Sache konnte nicht verhüten, dass der Estragon auf dem Teller – statt in der Sauce

– landete. Wie viel harmloser, als wenn man sich erst in den letzten vier Wochen darauf besinnt, dass man erst einen einzigen Kalbskopf ausgebeint hat und auch am Nierstück nicht perfekt ist – dass man sich zu wenig Übung beim Filetieren von Fischen angeeignet – dass man selbst die Schnittarten seit langem nicht mehr persönlich geübt hat – so dass man nun nebst dem Nachschreiben der Schulhefte auch noch in der Küche selbst eine Bürde von Versäumnissen entdeckt, welche die Erwartung auf den Prüfungstag zu einem täglich schwerer werdenden Ballast werden lassen. Da hat es jener Lehrling viel besser, welcher dem guten Rat folgte und jeden Tag der Lehrzeit in irgendeiner Art zum Vorbereitungstag für die noch ferne Abschlussprüfung machte. Da ist alles schön nachgeschrieben worden, Menus und Rezepte ergänzen sich, und in der Küche hat der eigene Eifer auch den Chef und seine Mitarbeiter angespornt, dem fleissigen Jungen nach Möglichkeit zu helfen. Seine eigene Hilfsbereitschaft trägt täglich Früchte durch ein persönliches Mitempfinden an seinem Schicksal. Er hat nichts versäumt und repetiert nur noch fleissig im Bewusstsein, das Seine getan zu haben. Und dennoch wird der Prüfungstag mit grosser Spannung erwartet. Es ist auch Selbstprüfung zugleich – es ist Ende und Beginn! Bestandene Prüfung bedeutet Abschluss der Kochlehre und Freisprechung zum vollwertigen Gesellen. Sicher den grössten Einsatz wert – für sich selbst und vor allem auch für alle jene, die sich um einen jungen Menschen bemüht haben.

Die Lehrabschlussprüfung wird nicht überall nach den gleichen Methoden vollzogen. An vielen Orten werden noch immer Einzelprüfungen in den Lehrbetrieben – andernorts Serienprüfungen in Gruppen vorgenommen. Argumente gibt es für beide Arten mehr als genug – doch davon soll hier nicht die Rede sein. Der Lehrling muss allein damit fertig werden, mit der notwendigen inneren und auch fachlichen Vorbereitung den eigentlichen

Prüfungstag

zu beginnen und die ihm gestellten Aufgaben zu erfüllen. Einen Teil der notwendigen Vorbereitungen übernimmt die Berufsschule, währenddem der Lehrbetrieb für eine allseitige praktische Ausbildung besorgt sein muss. Die Richtlinien sind für die Einzelprüfung wie für die Gruppenprüfung stets dieselben, die durchschnittliche Leistung ebenfalls, weil die Lehrlinge nicht nach dem Rang des Lehrbetriebes – sondern nach den Grunderfordernissen des Kochberufes ausgebildet und geprüft werden müssen. Das deutet darauf hin, wie gewissenhaft man in der Wahl der Lehrstellen und in der Auslese der Berufsanwärter sein muss. Was am Schluss eines Prüfungstages aus der

Beobachtung eines Prüfungsexperten sich formulieren lässt, muss dem Lehrling sowohl in den löblichen als in den kritischen Begebenheiten gesagt und erläutert werden. Die Prüfenden stehen über dem Prüfling, und selbst bei schlechter Prüfung hat er ein Recht auf das gute Wort, das ihn ermuntert und ihm Vertrauen schenkt. In einer schlichten, eindrücklichen Art tut das jeder Experte, wenn ihm die Rolle übertragen wird, das Schlusswort gegenüber dem Lehrling zu sprechen. In einer vortrefflichen Art hat der bekannte Küchenchef und Prüfungsexperte Alfred Gertsch in Zürich sich stets bemüht, das Vertrauen der Prüflinge zu gewinnen und sie mit gutem Ratschlag nach dem Prüfungssessen zu entlassen. Die Zusammenfassung ist wert, im Interesse der Lehrmeister, der Experten wie der künftigen Prüflinge einmal wiedergegeben zu werden. Es gibt so viele Dinge, welche von den Lehrlingen nicht geglaubt und selbst von den Köchen in den Betrieben zuwenig ernst genommen werden. Dass sie ihre Gültigkeit bewahrt haben, geht aus den Mahnwörtern des Experten hervor.

Sind Sie vom Prüfungstag befriedigt?

Auf diese Frage zögert der Prüfling nicht, mit einem Nein zu antworten. «Haben Sie nicht das Gefühl, dass verschiedene Dinge hätten besser sein können und dass einige Fehler unterlaufen sind, die nicht hätten passieren dürfen?» «Jawohl!» – erwidert der Angesprochene und blickt voller Spannung nach dem Experten, welcher in väterlichem Tone folgenden Ablauf der Prüfung an die Adresse des Prüflings und der Anwesenden gerichtet – erkennen lässt: Sie sind pünktlich und sauber gekleidet zur Prüfung angetreten – das hat einen guten Eindruck gemacht. Sie hatten tiptop geputzte Schuhe und traten an einen sehr sauber hergerichteten Arbeitsplatz. Warum war der übrige Teil des Tisches so unordentlich? Hat Sie das nicht gestört? Wäre das zuviel gewesen, wenn Sie auch den übrigen Tisch in Ihre Ordnung mit einbezogen hätten? Das darf man als Chef nicht dulden. Bei der «Mise en place» auf dem Tisch hat einiges gefehlt. Sie wissen das bereits. Aber warum haben Sie Öl und Essig in einer gleichfarbigen grünen Flasche? Da muss man genau unterscheiden – und wenn man wirklich keine andere Flasche findet – dann müssen Sie diese Flaschen beschriften – damit jedermann mit dem ersten Griff das erreicht, was er gebraucht, und nicht Essig statt Öl und umgekehrt. Das geht in einer Küche nicht! Dann sollten alle Flaschen sauber geputzt sein, nicht dass man nach dem ersten Griff schon seine Hände waschen muss – und zwar nicht nur am Prüfungstag, sondern täglich sollten diese Dinge sauber in Ordnung gebracht sein. Bei der «Mise en place» haben wir in der Patisserie eine Biskuit-Kapsel vermisst, aus welcher sich mancherlei schöne Entremets herstellen lassen. Das sollte nach unsern Vorschriften auch nicht vorkommen. Beim Ausbeinen erkannten wir sofort, dass Sie wenige Kalbsköpfe ausgebeint haben. Vier, haben Sie gesagt. Glauben Sie, dass das genügt? Vierzig müssen Sie ausbeinen, und dann die letzten vier vor dem Prüfungstag. Dann hat man Routine, und Kalbsköpfe beim man zuerst aus, vor dem Nierstück

Cours d'instruction pour experts aux examens de fin d'apprentissage en Suisse romande

L'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, section de la formation professionnelle, organise à nouveau en Suisse romande des cours d'instruction pour experts aux examens de fin d'apprentissage. D'une durée de deux jours, ils auront lieu au début de 1959 dans les professions suivantes:

- boucher-charcutier
- cuisinier
- dessinateur en bâtiment
- dessinateur en chauffage
- droguiste
- repasseuse

Les associations professionnelles intéressées ont été invitées à signaler sans retard aux autorités cantonales (offices des apprentissages) les noms des personnes qualifiées et susceptibles de fonctionner comme experts. Il est évident que, parmi celles-ci, seuls les experts choisis définitivement par les autorités cantonales pourront être admis aux cours. Le dernier délai pour l'envoi des inscriptions par les dites autorités à l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, section de la formation professionnelle, à Berne, a été fixé au 30 novembre 1958.

Les cours d'instruction pour experts ont pour but d'unifier en Suisse, dans toute la mesure du possible, l'organisation des examens de fin d'apprentissage, conformément aux règlements approuvés par le Département fédéral de l'économie publique. De cette façon, le certificat fédéral de capacité peut être délivré partout dans des conditions équivalentes, les difficultés étant semblables pour tous les apprentis d'une même profession; les cours permettent en outre aux experts d'arriver à une certaine unité de conception au sujet des exigences requises aux examens et de la manière de procéder à l'appréciation et à la taxation des travaux d'examen. L'utilité de ces manifestations est donc incontestable.

und vor einem Kalbsstotzen. Beim Kalbskopf erhält man Übung in der Messerführung, eine gewisse Sicherheit, und wenn man das kann, dann darf man auch an heiklere Stücke herangehen, wie Nierstücke und Kalbsstotzen. Natürlich muss das der Lehrchef überwachen, aber auch der Lehrling selbst muss sich darauf vorbereiten. Das haben Sie also nicht vollständig gelöst – aber Sie haben eine gute Messerführung. Nur



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1866
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

Fremdenverkehr bringt Arbeit und Verdienst

Unsere Kursäle müssen verbessert werden, um wirksame Anziehungspunkte für die Fremden zu sein.

Die Kursäle wollen sich selbst helfen, ohne Bundessubventionen. Dazu bedarf es lediglich der teuerungsmässigen Anpassung des vor 30 Jahren bewilligten Spieleinsatzes.

Ein Viertel aller Spieleinnahmen der Kursäle geht vorweg an den Hilfsfonds für Elementarschäden, der überall einspringt, wo Mitbürger infolge von Gewittern, Erdbeben, Lawinen usw., unverschuldet in Not geraten sind.

Uns kostet es nichts – Tausenden aber wird geholfen!

Kursaalvorlage JA

Eidg. Aktionskomitee für die Kursaalvorlage



Adams Antique

CANADIAN WHISKY



Created in the past - for your pleasure today!

Schon in alter Zeit war es in Kanada stets ein Beweis für den guten Geschmack des Gastgebers, wenn er vor flackerndem Kamin den besten Whisky seiner jungen Heimat servierte. . . Heute ist es nicht anders: Wer seine Gäste besonders ehren will, reicht einen Adams Antique! – jenen Echten Canadian Whisky mit der großen Vergangenheit.



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

dürfen Sie die Nierstücke nicht mehr so ausbeinen, wie Sie das heute getan haben und wie man es noch vor vierzig Jahren gemacht hat. Das Fleisch gehört restlos vom Knochen entfernt und zweckmässig ausgewertet. Da ist Gründlichkeit soviel wert wie die aufgewendete Zeit. Auch das müssen Sie sich sehr gut merken. Denn mit dem Prüfungstag ist Ihre Lehrzeit nun nicht beendet, sondern

die grosse Lehre beginnt erst jetzt.

Sie haben nach unserem Empfinden absolut die Fähigkeit, ein guter Koch zu werden, und Sie haben auch eine Lehre gemacht, welche Ihnen die notwendigen Grundlagen vermittelt. Sie waren offenbar zu Ihren Mitangestellten ein guter Kamerad – auch das ist etwas wert. Man hat sich im Betrieb von oben bis unten für Ihre Prüfung interessiert und wünschte Ihnen sicher von Herzen Erfolg. Das ist auch etwas wert. Suchen Sie stets gute Freunde und gute Kameraden, denn von Ihnen hängt weitgehend Ihr eigener Erfolg ab. Einen guten Kameraden erwirbt man sich mit Schweiß und Hingabe. Ein guter Kamerad ist derjenige, welcher einem den Tornister oder den Rucksack trägt, wenn es einmal zu schwer geht, und man muss auch stets bereit sein, ein gleiches zu tun. Nicht jene sind die wahren Freunde, welche einem am Abend zu einem Wirtshauscock verführen – sondern die, die einem gerade dann begleiten und helfen, wenn man allein ist und fremder Hilfe bedarf. Sie stehen nun am Anfang des Lebens. Sie müssen bescheiden sein und unten anfangen – nicht nach der bestbezahlten Stelle greifen – sondern sich gerade jetzt noch ausbilden und in Betriebe gehen, wo Sie noch manches dazu lernen können. Dann geht es aufwärts. Aber der Lebensweg ist kein Spaziergang, da geht es nicht immer glatt und ohne Hindernisse. Es ist ein steiler Pfad, voller Erwartungen und Enttäuschungen. Auch wir Alten hatten viele Illusionen – und wenig Erfahrungen. Heute ist es umgekehrt, und wir möchten Euch einen Teil der

Enttäuschungen ersparen, die wir selbst durchgemacht haben. Haben Sie Erfolg, dann bleiben Sie bescheiden, haben Sie Misserfolg, dann bleiben Sie tapfer. Vergessen Sie die Eltern nicht und alle diejenigen, welche mit Sorge und Liebe Ihnen zu einer Lehre verholfen haben und stets an Ihrer Seite gehen und für Sie beten. Jetzt müssen Sie anfangen zu lernen und zu wählen in allen Dingen und sich stets vom Vorsatz leiten lassen, das Gute zu tun und zu wollen mit jedem neuen Tag. Dann wird der Prüfungstag Ihnen auch weiterhin in guter Erinnerung bleiben. Vergessen Sie nicht das Wort:

*Wer nie sein Brot mit Tränen ass,
Wer nie in kummervollen Nächten
Auf seinem Bette weinend sass,
Der kennt euch nicht, ihr himmlischen Mächte!*

So wird denn aus dem Bemühen um das Gute, aus der Sorge um das Weiterkommen auch die Freude am Gelingen. Dieses ist der Preis für all das, was wir aus eigenem Entschluss für den Erfolg im Beruf einzusetzen entschlossen sind. Sie haben die Prüfung bestanden, und ich gratuliere Ihnen dazu und lasse Ihre Eltern grüssen mit dem herzlichsten Wunsch, Sie mögen sich weiterhin Erfolg haben und Freude bewahren für den erwählten Beruf. »

Der Prüfungsabschluss wurde zu einem schönen Erlebnis, das auch damit noch bekräftigt ward, indem vor einer Verpflichtung nach dem Ausland gewarnt wurde, solange nicht eine gut fundierte berufliche Ausbildung sich der Berufslehre anschliesst. Die nächsten Jahre mögen das Berufswissen und das praktische Können noch vertiefen, dann sei es immer noch Zeit, im Ausland Stellung zu nehmen – denn dort erwarbt man qualifizierte Schweizer Köche, die wirklich etwas können und ihren Mann stellen. Mit diesen Mahnworten ging ein Prüfungstag wie viele andere zu Ende – und doch darf dieses Geleitwort festgehalten werden, weil es immer Geltung behalten wird.

Plaisirs et déplaisirs de la table

Mais oui... quel plaisir nous avons à nous rencontrer autour d'une table décorée avec goût et harmonieusement dressée.

Et puis, ce sont des amis, des familles, des membres d'un conseil d'administration qui se trouvent réunis dans un salon coquet de nos hôtels et restaurants, non seulement pour apprécier un repas bien ordonné, mais aussi pour avoir la joie de se rencontrer et de bavarder, soit de politique, de musique, d'art et aussi pour apprendre ce qui se passe dans le pays et dans le monde.

Ce sont des moments très appréciés et lorsque de charmantes dames nous honorent de leur présence, c'est un double plaisir et une grande joie.

Alors... où vais-je en venir? Voilà!

Je constate que l'on sert directement les convives auxquels on passe des assiettes trop bien garnies.

Pour quels motifs ne peut-on plus se servir à sa guise, le personnel passant les plats à chaque personne présente?

Les différents genres de service

Pour répondre à la question posée ci-dessus par notre aimable correspondant, nous nous sommes adressés à M. C. Tuor, professeur de service à l'Ecole hôtelière, en lui demandant quels étaient les genres de service actuellement appliqués et les raisons qui militaient en faveur de l'un ou de l'autre.

Le service à la française

M. Tuor nous rappelle, comme il le fait dans les instructions qu'il donne à ses élèves, que le service préconisé par notre correspondant – c'est-à-dire, celui où chacun se sert soi-même est le service à la française. Il restera toujours le plus apprécié des connaisseurs et des gourmets. En effet, dans le domaine gastronomique, le Français ne s'en laisse pas facilement imposer et tient surtout à choisir et à agir à sa guise. Le charme et la caractéristique du service à la française est justement de donner au client la possibilité de se servir lui-même librement.

Ce service peut se faire de plusieurs manières, suivant le rang de la maison. Pour 1 à 3 personnes, les plats peuvent être placés directement sur la table. Le plat principal étant posé devant le client qui est présumé se servir le premier et le couvert de service à sa portée immédiate. Les autres plats sont groupés autour du premier, selon la place disponible, le tout étant disposé avec goût. Pour 4 personnes et plus, le sommelier aura un guéridon à sa disposition et passera les plats.

A l'occasion de banquets soignés, le service à la française est très recommandé, car il fait tenir compte du fait que la clientèle est très variée et que les sommeliers ne connaissent pas les habitudes des personnes qu'ils servent.

Le service à l'anglaise

D'après une vieille tradition anglaise, le chef de

Prenez des exemples: Pourquoi nous sert-on du saumon du Rhin poché, accompagné de pommes vapeur, en garnissant l'assiette de trois ou quatre pommes de terre dont on se passe volontiers?

Pourquoi le poulet rôti garni disparaît-il sous les garnitures, sous un amas de tomates, de haricots, de pommes frites, etc.?

L'on reçoit une assiette qui, étant beaucoup trop chargée, ne nous cause plus aucun plaisir. L'on est obligé de laisser ce que l'on ne désire pas ou ce que l'on ne peut pas manger. C'est toujours avec un sentiment pénible que le convive voit emporter des assiettes sur lesquelles il reste quantité de mets souvent exquis, mais que l'hôte n'a pas pu manger.

Je suis toujours gêné lorsque je dois assister à un dîner comportant un service où le personnel apporte directement l'assiette garnie. – Cela simplifie peut-être le service mais cela ne donne pas du tout satisfaction aux hôtes.

Comment peut-on résoudre ce problème? G. M.

famille servait toute la tablée. Les plats et les assiettes étaient placés à sa proximité et il préparait l'assiette de chacun. De là l'origine de ce genre de service et de son nom. Il tient compte du caractère et du tempérament des Britanniques.

Le service à l'anglaise offre de très grands avantages, car il est très rapide et convient surtout lorsqu'il faut partager des mets rares ou chers. Ce service demande au sommelier beaucoup de réflexion, car, puisque le client n'a pas la possibilité de choisir librement, le sommelier doit faire preuve de diplomatie, surtout s'il s'agit de mets compliqués.

On peut servir directement en passant les plats au tour de la table – ce qui permet quand même au client de préciser ce qu'il désire, surtout au point de vue quantité.

On peut aussi servir depuis un guéridon sur lequel les plats et les assiettes seront disposés de manière à ne pas encombrer le service.

Et M. Tuor précise encore:
Les assiettes doivent être dressées d'une manière appétissante et ne doivent jamais être trop remplies. Toutes les sauces doivent être présentées à part.

C'est donc le service à la française qui devrait toujours être de règle pour les repas soignés servis dans les hôtels et restaurants de catégories supérieures. Mais M. Tuor constate, hélas! avec regret, que, de nos jours, les choses ont bien changé et qu'il y a une grande différence entre la théorie et la pratique actuelle.

L'influence américaine se fait sentir de plus en plus, dans la restauration également. Rationalisation, vitesse, calcul, rendement et manque de personnel qualifié (qui conduit peu à peu au self-service), tels sont les impératifs qui dominent aujourd'hui. C'est pourquoi le service à l'anglaise et le trop fameux service assiette des snack-bars, où le client vient pour se nourrir – non pour manger – en perdant le moins de temps possible, font oublier ce qui était dans l'ordre des choses autrefois mais qui devient un raffinement désuet.

Heureusement qu'il y aura toujours de véritables gourmets sachant savourer la bonne cuisine et remarquer un service parfait qui est son complément naturel. Ils apprécieront le service à la française et même le réclameront en commandant un déjeuner ou un dîner soigné.

La situation des marchés

Les marchés mondiaux se distinguent par une lente mais constante reprise. Certes, la fin de la récession aux Etats-Unis, commencée il y a trois mois, ne dépasse pas certaines limites. Mais les industries transformatrices en Grande-Bretagne et sur le continent

La chronique littéraire de Paul André

Dans la forêt des pseudonymes

Nous avons récemment parlé ici des transformations que subissent les noms propres, soit pour se franciser, soit pour devenir plus usuels. Mais il semble que peu de gens aient confiance dans le leur, fût-il agrégable à entendre, lorsqu'il s'agit de le faire valoir au théâtre ou en littérature. La plupart des comédiens préfèrent quelques syllabes qui éclatent sur l'affiche, et beaucoup d'écrivains croient donner davantage de relief à leur œuvre en la coiffant d'un pavillon plus original que celui de leur famille. Un ouvrage signé Dupont attirera peut-être moins l'attention que si son auteur se dissimule derrière un nom qui intrigue. Le procédé remonte d'ailleurs aux plus lointains Peaux-Rouges, qui s'y connaissent en matière de bluff onomatastique.

Une histoire des pseudonymes serait à faire. Au seizième siècle, les savants latinisaient leur nom, ce qui était une manière alors très élégante de l'euro-péaniser. Cavin devint Calvinus – puis, par un retour au français, Calvin. Les classiques du dix-septième siècle écrivirent à peu près tous leur nom véritable, si l'on en excepte J.-B. Poquelin dit Molière. Au siècle suivant, un anagramme particulièrement réussi transforma en Voltaire le disgracieux Arouet. Sainte-Beuve, cent ans plus tard, attribua son premier recueil de vers au personnage imaginaire dont il racontait dans sa préface l'histoire: Joseph Delorme. C'est d'ailleurs sous ce nom qu'il eut longtemps un second domicile, à la Cour du Commerce, pour échapper aux servitudes trop prosaïques de la Garde nationale. Inutile de rappeler que Henri Beyle signait étrangement Stendhal – façon de ne point passer inaperçu, pour ce fin psychologue. Un poète plein de verve aristocratique pouvait déplorer de s'appeler platement Charles Leconte. Mais il était né à l'île Bourbon: d'où Leconte de Lisle, par un archaïsme éliminant tout rapprochement indiscret. Chacun sait son mot: «Victor Hugo est bête comme l'Himalaya». Mais on ignore ce que répondit Victor Hugo en l'apprenant:

– Je ne trouve pas le mot désagréable, et je pardonne à Leconte de Lisle, qui me fait l'effet d'être bête tout court. »

On célèbre maintenant le centenaire de Jean Moréas. Il était d'origine grecque, et ses papiers le déclaraient M. Iohannēs Padiamantopoulos:

– C'est un nom presque ridicule pour les esprits mesquins, disait-il. Il ne signifie que «diamant», «papa» indiquant qu'il y avait un prêtre parmi ses ancêtres. Ainsi, je suis fils d'un Diamant, dans la famille duquel était un prêtre...

européen disposent également dans leurs achats plus largement que par le passé. La tendance se fait jour de reconstituer les stocks décimés, en profitant encore de la baisse sur les marchés des matières premières, tendance qui provoque certaines hausses en vertu de la demande améliorée.

Graisses et huiles

Les copra et noix de coco sont très chers. Dans la première hausse des graisses végétales, proclamée récemment par les producteurs suisses, il faut voir le résultat de cette situation extraordinaire.

En ce qui concerne les huiles liquides (huile d'arachide) les offres ont été très avantageuses ces dernières semaines. C'est le moment maintenant d'acheter au moins toute la provision d'huile d'arachide dont vous aurez besoin pendant l'hiver.

Les notations de riz sont actuellement aussi avantageuses que celles de l'huile d'arachide. Les provisions de riz doivent donc être reconstituées également.

Eaux-de-vie de fruits à pépins

Nos membres se souviennent que les récoltes déficitaires des années passées ont incité la Régie fédérale des alcools à mélanger depuis juillet 1957 de l'alcool ordinaire à l'eau-de-vie de fruits à pépins. Ces produits ont été vendus sous la dénomination d'eau-de-vie. La récolte-record de cette année a permis de distiller d'importantes quantités d'eau-de-vie de fruits à pépins. Le mélange a donc été supprimé avec effet immédiat. La vente de l'eau-de-vie de fruits à pépins pure a repris. Le prix de vente reste sans changement puisque les prix à la production n'ont pas baissé, mais au contraire ont subi une légère hausse pour tenir compte des frais de revient.

Kirsch

Les premiers résultats prouvent que le Kirsch 1958 sera de toute première qualité. Son arôme est pur et malgré sa jeunesse il est déjà d'un goût doux et fin. Bien entendu il ne faudrait pas le consommer dès maintenant, car il gagnera en harmonie en vieillissant. L'expérience a prouvé que les récoltes de cerises ne sont pas toujours aussi abondantes que celle de 1958.

(Nouvelles Howeg)

L'Union des associations patronales à 50 ans

L'Union centrale des Associations patronales suisses, constituée à Zurich en l'année 1908 a donc fêté en 1958 son cinquantième anniversaire.

Il est impossible de résumer une aussi riche activité. L'Union qui groupait 13 associations lors de sa fondation, compte aujourd'hui 27 associations professionnelles et 17 associations régionales mixtes. Tous les cantons romands y sont représentés. Lors d'une intéressante conférence de presse, M. Ch. Kuntschen, en un remarquable raccourci a rappelé les étapes de la politique constructive du patronat suisse au cours de ce demi-siècle et ses rapports avec ses partenaires syndicaux. C'est la brasserie qui a introduit le premier contrat collectif... aujourd'hui, on compte 1594 contrats

L'éclat du pseudonyme souvent augmente à mesure que l'écrivain se fait plus d'illusions sur son génie. Un poète bourgeoisement nommé Paul Roux devint Saint-Pol-Roux; craignant que cela ne fût insuffisant, et comme il revendiquait la création d'un genre nouveau, le «magnificisme», le voilà bientôt empanaché sous le casque de Saint-Pol-Roux le Magnifique. Sa tignasse surtout l'était – attribué qui ne l'empêchait pas de traîner déplorablement la savate. C'est à lui que Charpentier paya 500 francs le livret de «Louise»; obole par rapport aux sommes qu'encaissa le compositeur, pour sa musique beaucoup plus que pour les paroles, achetées en somme à leur juste prix. Cet oublié proclamait que la poésie n'avait pas offert encore sa manifestation véritable: jusqu'à la sienne, bien entendu. S'il était aussi mystificateur pour le dire, était-il assez naïf pour le croire? Il avait de l'esprit. Il affirmait de Moréas: «Il n'a pas d'idées, il ne lui manque que cela.» Et il ajoutait: «Il n'est pas sans s'évoquer, aux heures bizarres, un trombone à coulisse qui dégragerait des sons de fibre.»

Après avoir sacrifié à la littérature ses qualités de maîtresse de maison, la baronne Casimir Duvendard publia un roman, «Rose et Blanche», avec Jules Sandeau qui avait alors vingt ans, et qui sectionna son nom pour le faire galamment partager à sa collaboratrice. Ainsi l'ouvrage parut-il sous le pseudonyme de Jules Sand. Mais les deux amis ayant rompu entre la première et la deuxième édition (1831-1833), celle-ci arbora en entier le nom du futur académicien. La romancière restera cependant fidèle à sa signature de débutante, et n'y changera que le prénom: ce fut probablement sa seule fidélité. Nul l'un ni l'autre des auteurs ne mentionnera plus tard le livre dans ses œuvres: aussi oublié pour eux, semble-t-il, que leurs fragiles amours.

Voilà néanmoins pourquoi, dans le «Petit Larousse», George Sand vient immédiatement avant Jules Sandeau – comme si l'ordre alphabétique voulait lui accorder une légitime priorité. Et voilà pourquoi, si vous trouvez à quarante sous le roman intitulé «Rose et Blanche», mais signé par le mystérieux Jules Sand, dépêchez-vous de l'acheter au bouquiniste heureusement distraité: peu d'éditions originales en méritent davantage la qualification pour la curiosité. On ne sait en effet, dans cette œuvre à double auteur, la part qui revient à Sand, et celle qui revient à Sandeau.

Paul André

collectifs couvrant un total de plus de 800 000 travailleurs. Dans cette évolution, la convention dite de paix sociale ou de paix du travail, conclue le 19 juillet 1937, entre les constructeurs de machines et les syndicats de la métallurgie a joué un rôle considérable et représenté une étape de toute première importance dans l'évolution des relations entre employeurs et travailleurs. Avec les employés, la première convention date de 1918, mais cet essai ne donna pas les résultats voulus. Et il fallut attendre dix ans pour que des contacts se renouent entre les associations centrales d'employeurs et d'employés. En 1939, est signée une convention établissant des directives concernant les conditions de travail des employés, suivie de la création de plusieurs commissions (statut des voyageurs de commerce, Union technique suisse, Société suisse des ingénieurs et architectes).

Parallèlement se poursuit l'essor des institutions sociales, témoignant du souci des employeurs de s'engager dans une politique constructive: assurance maladie, assurance-chômage, assurance-accidents, mesures en faveur du personnel astreint au service militaire (dépôt prises en 1929), prévoyance vieillesse et survivants, etc. C'est ainsi qu'en 1953 – il y a donc 8 ans – on évaluait le nombre des fondations de prévoyance en faveur du personnel à 6651 disposant d'une fortune de 2590 millions de francs. Il faut ajouter à ces fondations, 71 sociétés coopératives de prévoyance avec une fortune de 761 millions. La fortune des institutions de prévoyance des entreprises privées dépasse aujourd'hui largement les quatre milliards de francs. Il faut ajouter l'introduction des vacances payées, les allocations familiales, dont la première initiative revient à l'Union des industriels en métallurgie, etc., puis les créations diverses (cantines, foyers, logements ouvriers, maisons de repos, de vacances, services de personnel, infirmières visiteuses, loisirs, emplacements de sports, réadaptation des invalides, etc.).

A l'occasion de cet anniversaire, il convenait, pensons-nous, de situer les principales initiatives patronales. Ainsi que le déclare M. Kuntschen, le patronat «n'est pas entré à reculons dans la voie du progrès social, mais il a pratiqué délibérément une politique positive et constructive».



Agent général: P. F. Navazza, Genève



FACHLITERATUR

Franz F. Schwarzenstein und Dr. Hans Ludwig Zankl: Jahrbuch der Fremdenverkehrspraxis, Darmstadt 1958, Verlag Erwin Jaeger, Preis DM 13.80.

Unter der Herausgeberschaft zweier bekannter Fremdenverkehrsfachleute, Franz F. Schwarzenstein (stellv. Hauptgeschäftsführer und Leiter der Abteilung Presse und Rundfunk der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr) und Dr. Hans Ludwig Zankl (Direktor des Verkehrsamtes der Stadt Köln und Leiter der Rheinisch-Westfälischen Werbefachschule) sowie unter Mitwirkung zahlreicher Fachleute des in- und ausländischen Tourismus erschien im Verlag Erwin Jaeger, Darmstadt, soeben das «Jahrbuch der Fremdenverkehrspraxis», das sich zum Ziel gesetzt hat, in der modernen Fremdenverkehrsarbeit zu einem unentbehrlichen Nachschlagewerk zu werden.

Zunächst gibt das Buch in dem Abschnitt «Forum der Experten» eine Reihe von Fachaufsätzen namhafter Autoren. Kurdirektor VDKF Georg Nave, der Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Kur- und Fremdenverkehrsfachleute (VDKF), schreibt über «Der Beruf des Kur- und Fremdenverkehrsfachmanns in Deutschland und anderen europäischen Ländern». Dr. Paul Bernecker, Direktor der «Österreichischen Fremdenverkehrswerbung», Wien, der auch als Hochschuldozent bekannt ist, behandelt «Der Fremdenverkehr als wirtschaftliche Erscheinung». Eine sehr interessante Studie über «Fremdenverkehr und Steuerkraft» veröffentlicht Peter W. Titzhoff, Sachbearbeiter der «Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr». Die «Entwicklung und Organisation des Fremdenverkehrs in Deutschland» stellt Mathias Thömmes, der Hauptgeschäftsführer des «Bundes Deutscher Verkehrsverbände», dar. Das geschäftsführende Vorstandsmitglied der «Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr», Dr. Arno Staks, gibt einen Überblick über die «Deutsche Fremdenverkehrswerbung im Ausland». Der Hauptgeschäftsführer des «Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes», Dr. M. Hoffmann, schreibt über «Hotels und Gaststätten im Dienste des Fremdenverkehrs». Kurdirektor Günther Nohl, Bad Meinberg, behandelt «Deutsche Heilbäder im Dienste der Volksgesundheit». «Aktuelle Probleme der Deutschen Fremdenverkehrspolitik» stellt unter besonderer Berücksichtigung statistischer Gesichtspunkte Privatdozent Dr. G. Menges, Frankfurt a. M., dar. Über «Kongresse in Vorbereitung und Organisation» schreibt Verkehrsdirektor K. F. Schweig, Düsseldorf. Der Verkehrsdirektor von Zürich, Dr. Werner Kämpfen, fügt einen Aufsatz unter dem Titel «Von der Stadtwerbung zur Städterwerbung» bei. Ein weiterer Abschnitt «Was man täglich braucht» bringt erstmals eine umfassende Übersicht von rund 250 Abkürzungen, die im internationalen Fremdenverkehr üblich sind. Selbst der Fachmann ist erstaunt über der oft komplizierten Fachsprache, die sich hier offen-

bart. Sodann folgt eine Fülle von praktischen Ratschlägen, die es sich wohl zu beherzigen lohnt. Neu ist auch eine Übersicht mit rund 2000 in Deutschland geschaffenen Fremdenverkehrswerbschriften, sowohl jener für den allgemeinen Einsatz als auch der nur für den Einsatz im Ausland bestimmten. Eine wesentliche Ergänzung der bekannten Verzeichnisse der in deutschen Zeitungen erscheinenden Reisebeilagen bietet der Abschnitt «Zeitungen und Zeitschriften des Auslandes».

In einem weiteren Abschnitt werden «wichtige Anschriften für den Kur- und Fremdenverkehrsfachmann» zusammengestellt. Es bedarf in Zukunft also nur noch eines Griffs, um all die Adressen zu finden, die man heute noch recht mühsam aus den verschiedenen Handbüchern zusammensuchen muss.

Besondere Beachtung dürfte schliesslich der Schlussabschnitt dieses Buches finden. Unter der Überschrift «Wer ist wer im Fremdenverkehr» werden Name, Anschrift und Werdegang von mehr als 450 Persönlichkeiten des in- und ausländischen Fremdenverkehrs aufgeführt.

Alles in allem stellt dieses «Jahrbuch der Fremdenverkehrspraxis» eine wertvolle Hilfe für alle Fremdenverkehrswerbenden, Verkehrsämter, Verkehrsvereine, Reisebüros und Kommunalverwaltungen dar. Es wird sicher einen festen Platz auf dem Schreibtisch der Fachleute finden. Darüber hinaus sollte es aber auch in Büchereien und Auskunftsstellen einem breiteren Publikum zugänglich gemacht werden.

Harry Schraemli: Der Meistermixer - Le roi du bar, 3. Auflage, 1958. Fachbuchverlag der Union Helvetica, Luzern.

Man müsste einen Kopf wie Einstein haben, um all die phantasievollen Namen zu behalten, mit denen heute eine internationale Kundschaft ihre Lieblingsgetränke bezeichnet. Obwohl es nicht wenige Barkeeper und Barmaids gibt, die einige hundert Rezepte quasi aus dem Ärmel schütteln, wird sie ihr Gedächtnis doch auch einmal im Stich lassen; nicht zu reden von all jenen, die erst diese Rezepte auswendig lernen müssen. Nun sind die Einsteins ja bekanntlich in der Minderheit, und wer kein Mathematikergedächtnis hat, der muss zur Gedächtnisstütze greifen. Hier tritt Harry Schraemli auf den Plan, der bekanntlich das Gastgewerbe mit einer ganzen Reihe anerkannter Fachbücher versorgt. Sein «Meistermixer», dessen französischer Titel «Le roi du bar» lautet, ist soeben in dritter Auflage erschienen, womit gleichzeitig bewiesen wird, dass das Büchlein seine Abnehmer findet. Ein rasches Durchblättern und ein Vergleich mit der zweiten Ausgabe lässt erkennen, dass der Autor sich - wie immer - bemüht hat, das Werk auf den neusten Stand zu bringen. Da findet man alle in den letzten Jahren neu aufgekommene Drinks verzeichnet. Manche von ihnen wurden an Cocktail-Turnieren kreiert (z. B. an der Hospes), andere kommen aus dem Ausland und wieder andere sind «umgekrempt» worden, um dem heutigen Geschmack Rechnung zu tragen. Grosse Rücksicht wurde auf die heute in Amerika beliebten Drinks genommen, kommen doch immer mehr Amerikaner nach Europa, die hier ihre heimatliche Mischung verlangen.

Gegenüber der letzten Ausgabe hat das Büchlein 40 Textseiten mehr aufzuweisen, ohne aber an seiner Handlichkeit etwas eingebüsst zu haben. Über 1000 Rezepte hält es im Telegrammstil fest und wird damit zu einem wertvollen Begleiter für das Bar- und Servierpersonal. Für letzteres ist es insofern wichtig, als es die Zusammensetzung eines Drinks leicht feststellen und den Gästen etwa gewünschte Auskünfte geben kann.

Das handliche Taschenbüchlein, das in seinem roten, goldbedruckten Einband elegant wirkt, ist mit oder ohne Griffregister zu haben (Preis Fr. 8.50, resp. Fr. 9.50) und durch den Fachbuchverlag der Union Helvetica in Luzern zu beziehen.

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik, 13. Jahrgang, Heft 3/1958, jährlich 4 Hefte Fr. 20.-, Einzelheft Fr. 5.50. Art. Institut Orell Füssli AG, Dietzingerstrasse 3, Zürich.

In Nr. 3/1958 des Archivs findet sich als Leitartikel eine Darstellung der Bau- und Betriebsplanung bei den Schweizerischen Bundesbahnen aus der Feder von Dipl.-Ing. Otto Wischer, Generaldirektor der SBB. - Es folgt eine Abhandlung von Louis Frey über den Ausländischen Autotourismus in der Schweiz. Es ist von Interesse, die Einreisen ausländischer Personen- und Gesellschaftswagen sowie die Aufenthaltsdauer der Insassen dieser Wagen statistisch dargestellt zu sehen. - Besonders hervorgehoben sei auch der Artikel des bekannten schwedischen Verkehrswissenschafters Arne Sjoberg über das Problem Eisenbahn-Kraftwagen in der schwedischen Verkehrspolitik. Sjoberg zeigt, in welcher zügelbewussten Weise die schwedischen Eisenbahnen die Anpassung an die eingetretene Revolutionierung des Verkehr vollziehen. Im übrigen bestehen bei dieser Abhandlung interessante Berührungspunkte mit jener von Wischer.

Es folgen die immer instruktive Vie internationale, verfasst von Dr. Benjamin Tapernoux, die übersichtlich und gut orientierende Chronik des Verkehrs von Dipl.-Ing. Theo Martignoni, die Statistische Übersicht des Verkehrs, bearbeitet von Dr. Hans Staffelbach, sowie ein Verzeichnis eingegangener Bücher und Buchbesprechungen.

Terra Grischuna 5/58 - «Kurort-Ausbau in Graubünden»

Die neueste Nummer der Terra Grischuna (illustrierte Bündner Zeitschrift in deutscher Sprache, Verlag: B. Fetz, Postfach, Basel 9) befasst sich in ausführlicher Form mit dem Kurort-Ausbau in Graubünden. Wie sehr die Bündner Kurorte bestrebt sind, nicht stehenzubleiben, sondern sich fortwährend den wechselnden Ansprüchen und Gewohnheiten der Feriengäste anzupassen, schildern in ausführlichen Beiträgen die Kur- und Verkehrsdirektoren von Arosa, Davos, Flims, Klosters, Pontresina, Scuol/Tarasp und St. Moritz, während sich Dr. Rudolf Jenny mit den bedeutenden Beziehungen zwischen Kurort und Landschaft in Graubünden befasst. Wie üblich enthält auch die vorliegende Nummer neben dem thematischen Teil aktuelle Berichte allgemeiner Art aus Graubünden.

Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1957

Der Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1957 (der beim Vorort des Schweizerischen Handels- und Industrie-Vereins in Zürich, Börsenstrasse 17, zum Preise von Fr. 10.- bezogen werden kann) ist soeben erschienen. Dieser Bericht stellt die Fortsetzung der vom Vorort herausgegebenen bekannten Publikationsreihe dar und erteilt umfassend über das schweizerische Wirtschaftsleben Aufschluss.

Der erste Teil befasst sich wie üblich mit allgemeinen wirtschaftlichen Problemen, wobei auch den allerjüngsten Entwicklungen Rechnung getragen wird. Zunächst erörtert der Vorort die Konjunkturlage und die Entwicklung des Geld- und Kapitalmarktes, wobei er zur Feststellung gelangt, dass sich die schweizerische Wirtschaft 1957 wiederum eines Jahres der Prosperität erfreute. Hierauf behandelt die Einleitung die Entwicklung des Aussenhandels und der schweizerischen Ertragsbilanz sowie verschiedene Probleme der Rohstoffwirtschaft und der Preisentwicklung. Schliesslich werden die Fragen geprüft, die sich im Hinblick auf die Errichtung einer europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und die Bemühungen zur Schaffung einer europäischen Freihandelszone stellen. Die Einleitung befasst sich dabei insbesondere auch mit der Problematik der europäischen Integration und den Risiken, die sich daraus in ausser- und innenwirtschaftlicher Beziehung für die Schweiz ergeben.

Der zweite (statistische) Teil beleuchtet die Entwicklung der schweizerischen Wirtschaft in übersichtlicher Tabellenform. Er enthält - um nur die wichtigsten Gebiete zu nennen - Auskünfte über die Entwicklung der Bevölkerung, des Arbeitsmarktes, der Arbeitslöhne, der Preise sowie der Finanzen von Bund und Kantonen, ferner Angaben über den Aussenhandel der Schweiz.

Der umfangreichste Teil des Berichtes ist wie üblich der dritte, der Kapitel über die verschiedenen Zweige von Handel und Industrie der Schweiz sowie ihre Unterbranchen enthält. In jedem Branchenkapitel werden die Lage und die Entwicklung des betreffenden Wirtschaftszweiges im Jahre 1957 einer genauen Prüfung unterzogen. Der dritte Teil des Berichtes ist insofern ganz besonders wertvoll, als er auf einer nicht jedermann zugänglichen Dokumentation beruht.

Der Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1957, der ebenfalls in französischer Sprache erscheint, dürfte die vollständigste und bestdokumentierte Veröffentlichung über den Gang der schweizerischen Wirtschaft im Jahre 1957 sein.

BUISMAN'S - AROMA

feinster holl. Kaffeezusatz, ist für den Kaffee, was für den Braten das Gewürz. Dazu 30-40% Kaffee-Einsparung. Dose à 500 g 3.10, 1 kg Fr. 5.65. Sie müssen unbedingt heute noch 1 Dose zum Versuch bestellen.

Kolanda A.G., Kaffee-Tee, Allschwil

Kultierte Gäste bewundern und schätzen auch im Hotel



Teak-Holz-Möbel aus Skandinavien, sie sind zeitlos-modern, praktisch und mit allem kombinierbar. Wir senden Ihnen Bildformate per Post. BERN Alfred Rothen Flurstrasse 26 Tel. 031.8 94 94 ZÜRICH Zingg-Lamprecht am Stampfenbachplatz Tel. 051/26 97 30

Mehr verdienen durch

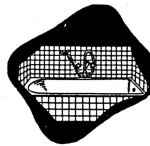
Melitta-Filterpapier

Mit Melitta-Filterpapier können Sie feinkörnige Mahlung verwenden, die ausgiebiger ist und Ihnen den Ausschank eines satzfreien, vollblumigen Kaffees ermöglicht. Melitta-Filterpapier ist absolut narrensieft und kann Ihre Maschine nie verfilzen. Sie brauchen dank der möglichen, feinkörnigen Mahlung etwa 10-15% weniger Kaffee-pulver.



Prospekte, Gratismuster und Beratung jederzeit durch die MELITTA AG. - ZÜRICH 9/48 Tel. (051) 54 88 54.

Badwanne und Wandplatten



spiegelblank mit dem enttendenden Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.

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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst Praktische Weissblech-Streu-dosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

BUHLER



Boden-Reinigungs-maschine spñt feigt, blocht schleift HAUSHALTSMASCHINEN Gebr. Hanselmann Mühlebachstr. 76, Zürich 8 Tel. (051) 34 29 19

Salami

«Carlo» tipo Milano kg Fr. 10.80; Buresalami kg Fr. 8.50; Ia BündnerReich kg Fr. 18.-; K. Juggenbühl, Metzgerei, Langenthal, Telefon (063) 22075.

Zur gefl. Notiznahme! Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Advertisement for DOW'S PORT featuring a large glass of port wine and the text 'INSIST ON DOW'S PORT PRODUCE OF PORTUGAL'. It also mentions 'Agent général pour la Suisse PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE'.

Advertisement for VALENTINE-Tellerwärmer featuring a photograph of the device and text: 'Stets warme TELLER und TASSEN mit dem VALENTINE-Tellerwärmer'. It lists features like automatic temperature regulation and provides contact information for H. Bertschi in Zürich.

BON FÜR PROSPEKTE



Behaglichkeit im Hotel durch schöne und zweckmässige Teppiche

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

Schuster

Teppichspezialisten und Hotellieferanten seit Generationen
SCHUSTER & CO. - St. Gallen, Zürich



Es geht nichts über ein ORANGINA
Denken Sie immer daran: Es gibt nur ein Orangina; es wird in Eglisau hergestellt und enthält unser gesundes, reines Mineralwasser.

Orangina
* eingetragene Schutzmarke der Mineralquelle Eglisau

Tweed-Teppiche etwas für Sie!

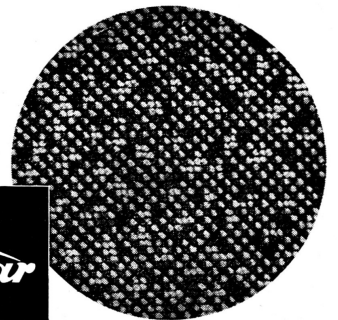
Boucléteppiche mit der modernen Tweed-Struktur haben sich im Gastgewerbe glänzend bewährt, denn

- sie präsentieren
- sind strapazierfähig
- nicht heikel
- leicht zu reinigen
- günstig im Preis

Wenn Sie einen neuen Teppich brauchen, sollten Sie sich unbedingt unsere beiden Qualitäten DONEGAL und MIMOSA ansehen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.

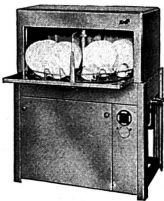
Seit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes



TEPPICHHAUS W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTRASSE 7 (HELVETIAPLATZ), GEGR. 1869, TELEPHON: (031) 2 21 44

Die neue vollautomatische Geschirrspülmaschine KREFFT

Modell „Rotanda“



ist ein Ergebnis langjähriger Betriebserfahrungen. Die Neukonstruktion bietet viele Vorteile. — Grosse Leistung bei kleinem Platzbedarf. — Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Beratung durch unseren Vertreter.

Christen+CO AG
Marktgasse 28 Bern
Grosskücheneinrichtungen, Tel. (031) 25611

MARS-Papierkörbe gehören in jedes Zimmer

feuersicher, abwaschbar, reichhaltige Farbkollektion. Verlangen Sie unverbindliche Offerte.
C. Fellmann, Spreitenbach (Aargau).

Steppdeckenanzüge

Duvelanzüge, weiss od. farbig, in wenig knitternden Qualitäten.

Wir bitten, unverbindliche Muster zu verlangen.



WÄSCHEFABRIK PFEIFFER & CIE. MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/441 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

ENGLISCH
lernt man am besten in **LONDON**
Höchstens 10 Schüler in der Klasse. Vorbereitung für alle anerkannten Prüfungen. Die LARKE-METHODE: das weltberühmte Unterrichtssystem. Lassen Sie sich unsere deutsche Broschüre zustellen.
The London School of English Ltd. (Gegr. 1912) 20/21 Princes Street, London W.1.

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms
fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amishausgasse 20, Bern, Tel. (031) 3 53 02.

Waschmaschine Modell «SCHULTHESS»

Billig zu verkaufen eine gut erhaltene

Trommelgrösse 64 cm. Dm., Länge 150 cm, 48 kg Trockenwäsche, Trommelauhebung, Laugenheizung 25 kW Anschlusswert, einschliesslich sämtl. Zubehör und Wäschewagen Fr. 700.—. Besichtigung in Betrieb bis Ende Dezember möglich. Anfragen sind erbeten an A.d. Schulthess & Co., AG., Aarberggasse 29, Tel. (031) 30321, Bern.

HOTEL DE 60 LITS

peut-être crée en plein centre de Genève avec ancien immeuble. — Excellente affaire, de faire main. Maximum pour traiter Fr. 500 000.— tout compris.

Régie G. Duboux
19 A, Croix-d'Or, Genève, tél. (022) 25 33 13.

Inserieren bringt Gewinn

GIGER-KAFFEE

— ein vollendeter Genuss —

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

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

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 227 35



Sensationelles Angebot: Fr. 1480.—

Dieser erstaunliche Preis umfasst:

- KAFFEEMASCHINE (Kolbensystem) 1 Gruppe, mit Dampf- und Heisswasserhähnen.
- KAFFEEMÜHLE, elektrisch
- Textoliteplatte. Aufstellung und Anschlüsse
- TOTALGARANTIE: 1 Jahr, mechanische Teile 2 Jahre
- 3 Tage auf Probe
- Leistung 60 bis 70 Tassen pro Stunde

Ständige Vorführung in unseren Verkaufslökalen:

GAGGIA, Kaffeemaschinen, Réalco AG.
Lausanne, 17, av. Vinet, Telephone (021) 24 49 91
Zürich, Brauerstrasse 102, Telephone (051) 2567 17

GLORIA



Vornehme, neu renovierte Hotelzimmer rasch und preisgünstig!

Die bekanntesten Hotels im Ausland und in der Schweiz renovieren seit Jahren ihre Zimmer mit den berühmten **SHERWIN-WILLIAMS** Spezial-Farben und -Lacken mit der einzigartigen Auswahl von vielen Hundert verschiedenen modernen Farbtönen.

1. Mit Super KEM-TONE, der modernen Wandfarbe, mit folgenden Vorteilen:

- Unverwundlicher, hochstrapazierbarer und waschbarer Gummi-Wand-anstrich, auf dem sich alle Flecken immer wieder entfernen lassen. Noch so vieles Waschen schadet nichts.
- Für jeden Untergrund, speziell alte Tapeten, Gips usw.
- Deckt meistens in nur 1 Anstrich. Mit 1 Kessel renovieren Sie meistens ein Zimmer — sie ist also äusserst preisgünstig und erst noch schimmelst.
- Sie ist in weniger als 1 Stunde trocken — renovierte Räume sind am gleichen Tag wieder bewohnbar.
- Sie ist äusserst leicht zu streichen oder zu rollen, garantiert ohne An-sätze, und lässt sich, zum Unterschied von Tapeten, ohne Fleckenbildung bei Beschädigungen ausbessern. Mit

Super Kem-Tone

der strapazierfähigen «flüssigen Tapete» gestrichene Hotelzimmer sind noch nach Jahren wie frisch renoviert.

Alllein in der Schweiz haben Hunderte von Betrieben, vom bekannten Luxushotel bis zum Berggasthaus, ihre Räumlichkeiten preisgünstig und dauerhaft auf Jahre hinaus mit unseren Spezial-Anstrichen renovieren lassen. Fast alle der 1957/58 neu gebauten Hotels geben **Sherwin-Williams** Farben den Vorzug!

2. Mit KEM-GLO, dem Kunstharzlack, mit folgenden Vorteilen:

- Unverwundlicher, in Seiden- oder Samtglas erhaltlicher Anstrich, speziell für alles Holzwerk
- Weder kochendes Wasser, heisses Öl oder Fett, Fruchtsäfte, Alkohol, Tinte, Lippenrot usw. zerstören den Anstrich — kurz jede Beschmutzung kann restlos entfernt werden.
- Deckt oft in nur 1 Anstrich, verläuft von selbst und ist 2-3mal ausgiebiger als Ölfarbe, deshalb nicht teuer.
- Ist sofort trocken und hinterlässt keinen Farbgeruch.
- Vergilbt nie und ist dauerhaft wie Kunststoffplatten, dafür aber 70-80% billiger.

KEM-GLO

Kunstharz-Anstriche — eine einmalige Ausgabe für viele Jahre!

1500 Farbkombinationen und 130 verschiedene Farbtöne sind in diesem Musterbuch.

Prospekte, Farbkarten und technische Auskunft durch



VOGELSANG KURT VOGELSANG AG. SCHWERZENBACH (ZH) — Tel. (051) 9531 81