

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **63 (1954)**

Heft 13

PDF erstellt am: **03.06.2024**

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

Inserate: Die einschlägige Millimeterzeile oder deren Räume 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile.
Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnements:* Schweiz: jährlich Fr. 200,-, halbjährlich Fr. 12,-, vierteljährlich Fr. 6,-, monatlich Fr. 2,-; Ausland: bei direktem Fr. jährlich Fr. 25,-, halbjährlich Fr. 14,-, vierteljährlich Fr. 8,-, monatlich Fr. 3,-. Postabonnement: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Dressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, - Druck von Emil Birkhäuser & Cie, AG, Elisabethenstrasse 15, - Redaktion & Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokontos: V. 85, Telefon (061) 348699.

Nr. 13 Basel, den 1. April 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63e année

Parait tous les jeudis

Bâle, 1er avril 1954

No 13

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 3 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - *Rédaction & administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V. 85, Téléphone (061) 348699.

En quelques mots . . .

«... d'ici-là, l'O.C.S.T., tout comme l'Office suisse d'expansion commerciale, devra aller chercher chez les bénéficiaires de son activité les ressources que la collectivité n'est plus en mesure de lui servir.»

En quelques lignes, vous le voyez, l'exécution est rapide, sous la plume de ce chroniqueur parlementaire d'un journal romand qui rendait compte de cette séance où le Conseil national a confirmé l'attitude prise récemment par une majorité de députés.

Ah! s'il agissait de prendre, d'urgence, d'imperatives mesures contre on ne sait quel insecte acharné à vouloir la mort d'un fruit indigène, l'exécution eût été moins rapide!

Mais rien ne sert de récriminer. La cause est entendue: notre organisme national de propagande touristique dont il n'est guère besoin de souligner ici la puissante activité et qui n'avait pourtant pas l'habitude de jeter l'argent par les fenêtres, en est réduit à doser considérablement ses efforts.

Un député à qui nous disions, l'autre jour, notre crainte de voir les animateurs de notre propagande touristique consacrer désormais à la recherche de fonds une bonne partie d'un temps qui reste précieux, ce mandataire du peuple répondit que nous avions bien tort de nous alarmer au moment où les totaux de nuitées étrangères dénombrées l'an dernier atteignent un chiffre-record.

— *Puisque tout va bien, continuez dans la lancée: la Suisse s'imposera toujours à l'admiration de l'étranger!*

Nous n'avons pas insisté. Le silence a son prix, lui aussi. Mais nous nous sommes rappelé cette curieuse réaction quelques jours plus tard, en admirant, au Salon de l'automobile de Genève, le stand d'une grande fabrique de véhicules à moteur aux aspirations populaires, qui domine largement le marché helvétique; elle peut à peine livrer ce qu'on lui demande et il semblerait que ces arguments furent déterminants pour engager le service de propagande à se tourner les pouces.

— *Dès le moment où tout va bien!* penserait notre interlocuteur de l'autre jour . . .

Or, cette entreprise n'a pas hésité à dépenser plus d'un cinquième de million de francs suisses pour monter, à Genève, une démonstration qui, sans être écrasante¹⁾, s'imposait par son bon goût et par la confiance qu'elle inspirait. Le catalogue était, lui aussi, tiré à quatre épingle; les vendeurs ne sautaient pas à la gorge des visiteurs, mais ils ne tournaien pas, non plus, un dos insolent à ceux qui n'avaient pas les apparences vestimentaires d'un portefeuille bien garni, comme font les joyeux préposés à la présentation de voitures de luxe. On distribuait des insignes et de minuscules voitures, et c'était autant de témoins aux boutonnieres de milliers de visiteurs; le possesseur d'une voiture de la marque, qui la confiait à un parc *ad hoc* et gratuit, recevait, à son départ, un sac en papier où du chocolat donnait le bras à du biscuit et du fruit.

* * *

L'Office central suisse du tourisme, lui aussi, s'y entend à faire valoir dans le monde entier tout ce qui est digne d'être mis en valeur. Ses catalogues sont autant de brochures intelligemment conçues et habilement réalisées. Et la marchandise que des intermédiaires qualifiés —

les agences de voyages, les entreprises vouées au transport et à l'hébergement — débient à des tarifs abordables, est à la portée de tous les goûts.

Les sommes mises à sa disposition par la Confédération, par les C.F.F., par les P.T.T., par la Société suisse des hôteliers et par d'autres associations, permettent à notre organisme national de propagande de poursuivre son action jusqu'à la fin de l'année prochaine. Mais il n'aura évidemment pas l'imprudence d'attendre au 31 décembre 1955 pour doser son effort et voir de quoi il retourne. C'est précisément ce coup de frein qui est alarmant, pour ceux qui, comme nous, sont touchés par cette peur des espaces vides dans les trains, dans les hôtels, dans les restaurants, dans les pensions, dans les pensionnats, dans les thermes et dans les cliniques, cette appréhension que l'on appelle *kenophobie* dans les milieux scientifiques, pour des cas moins localisés.

Qu'on nous comprenne bien: nous serons le tout premier à souhaiter que l'on continue à faire des fonds mis à disposition l'usage le plus sage et le plus idoine. Dans un métier aussi exposé, ceux dont le concours reste le plus souvent verbal ont la critique prompte et tout laisse prévoir qu'ils ne seront pas les derniers à recrocher plus tard à l'O.C.S.T. d'avoir dû céder le pas, Outre-Atlantique par exemple, aux concurrents dont la propagande dépend exclusivement de l'aide gouvernementale.

* * *

On s'Imagine très fréquemment que l'animation des affaires qu'entraînent l'exportation et le tourisme profitent essentiellement aux entreprises qui exportent les produits finis, ainsi qu'aux hôtels et restaurants fréquentés par la

clientèle étrangère. Quant aux effets secondaires de cette prospérité, ils passent souvent trop inaperçus.

Ce n'est pas nous qui découvrons cette vérité. Le délégué aux «possibilités de travail» dont on connaît la docte application et qui n'attend pas le pire pour proposer le remède, s'est récemment penché sur le problème du commerce extérieur, de l'exportation des capitaux et de l'emploi, faisant remarquer que

«les hôteliers, les chemins de fer de montagne, les tea-rooms, etc. sont loin d'être les seuls bénéficiaires des recettes que nous vaut le tourisme; elles contribuent aussi à assurer l'existence d'une série de branches connexes, des fabrications de meubles jusqu'aux maraîchers. Vous direz sans doute que ce sont là des vérités à La Palice: n'empêche que l'on n'en tient souvent pas compte du tout ou insuffisamment dans les considérations sur la politique économique.»

Nos argentiers fédéraux ont souhaité que ces bénéficiaires-là se rendent compte des apports que leur vaut la propagande touristique; on dédie vivement que ce soit le cas, sans trop attendre, car les jours passent, les tâches subsistent, les besoins augmentent; ces quelque 630 millions de francs que les hôtels et les touristes étrangers ont — selon les calculs du délégué aux «possibilités de travail» — dépensés en 1952 dans les hôtels et restaurants, ainsi que pour leurs déplacements et leurs achats à l'intérieur du pays, ne sont pas dus à la simple force de l'habitude: il a fallu que la Suisse touristique se rappelle au bon souvenir de ses amis de toujours, touchés par d'autre appels peut-être, et qu'elle s'adresse à d'autres qu'il fallait convaincre et qui ne sont pas en majorité.

Autant de vérités qu'il convient de rappeler de temps à autre, avec tout le respect que l'on doit à ceux qui seront les premiers à nous reprocher une certaine allophobie, lorsque ces millions auront perdu du poids . . . Travel

Wie man zur Verschärfung der Kostenklemme beiträgt

Bemerkungen zu einem Entscheid über die Neubewertung der Naturalleistungen für die Berechnung der AHV-Beiträge des Hotel-Personals

Im Luzerner Bericht ist die sog. Kostenklemme der Hotellerie sehr eingehend untersucht worden. Dabei wurde folgende bedeutsame Feststellung gemacht: «Wenn sich auf Grund der dargelegten Preis- und Kostenverhältnisse das schweizerische Hotelgewerbe ganz Gemein in einer schwierigen Lage befindet, so trifft dies für die Saison- und Berghotellerie, welche seit Jahren mehr oder weniger an einer Krise leidet, in ganz besonderem Masse zu.»

Es ist klar, dass in den Empfehlungen des Luzerner Berichtes nicht für jeden einzelnen Fall den Behörden nahegelegt wurde, Massnahmen, die zu einer Kostensteigerung der Hotellerie führen, wenn immer möglich zu unterlassen, aber aus dem Sinn des Berichtes geht hervor, dass die Hotellerie auf Grund ihrer Kostenlage berechtigten Anspruch auf Rücksichtnahme hat, wenn neue Belastungen zur Diskussion stehen. Dies gilt um so mehr, wenn es sich um Belastungen handelt, für die keine «höhere» Notwendigkeit geltend gemacht werden kann.

Es hat deshalb in unseren Kreisen peinlich berichtet, dass bei der Bewertung der Naturallöhne für die Berechnung der AHV-Beiträge des Hotelpersonals eine Erhöhung beschlossen wurde, ohne dass man den Bedenken und Einwänden der Hotellerie Rechnung getragen hätte.

Wir haben unsere Mitglieder und Leser über den vom Eidg. Volkswirtschafts-Departement getroffenen Entscheid orientiert. Danach erfuhr auch für das Hotel-Personal auf Grund des Bundesratsbeschlusses vom 30. Dezember 1953 die Naturalleistungen, die als Grundlage für die Berechnungen der AHV-Beiträge dienen, eine Höherbewertung. Gemäss diesem Bundesratsbeschluss gelten ab 1. Januar folgende Ansätze:

	pro Tag	pro Monat
Frühstück . . .	Fr. 1.—	Fr. 30.—
Mittagessen . . .	„ 2.—	„ 60.—
Abendessen . . .	„ 1.—	„ 30.—
Logement . . .	„ 1.—	„ 30.—
Total für Verpflegung		
und Logement	Fr. 5.—	Fr. 150.—
Verpflegung total		
ohne Logement	„ 4.—	„ 120.—

Die bisherigen Ansätze waren: 80 Rappen für das Frühstück, Fr. 1.60 für das Mittagessen, 80 Rappen für das Abendessen und 80 Rappen für das Logement. Das ergab pro Tag für Verpflegung und Logement Fr. 4.— und für die vollständige Verpflegung, ohne Logement, Fr. 3.20 gegenüber neu Fr. 5.—, bzw. Fr. 4.—.

So haben unsere Bundesbehörden durch

Mitgliederbewegung

Mouvement des membres

Neuaufnahmen/Admissions	Betten/Lits
Hr. Hans Jörg Tobler, Dir., Hotel Victoria-National, Basel	P. M.
Hr. Alfonso Grisch-Spadin, Hotel Locanda Grischuna, Bivio	30
Mr. Franco Sciaroni, Hotel Monteforno, Bodio	24
Mlle Elisabeth Rivier, Prévotorium «Les Noisettiers», Cernnat VD	32
Hr. Thomas Buchli, Sporthotel Weissfluh, Davos-Dorf	25
Hr. Alberto Willi-Jobin, Sporthotel Wettstein, Davos-Platz	25
M. Edouard Bessard, Hôtel Grand Combin, Verbier	40
M. Maurice Fath, Hôtel Beau-Rivage, St-Raphaël (France)	M. P.

einen Entscheid, den wir als unbegründet betrachten müssen, die Bewertung der Naturalleistungen erhöht, wodurch der Hotellerie höhere Unkosten erwachsen, die, mag auch die zusätzliche Belastung, gemessen an den absoluten Beträgen, nicht sehr bedeutend erscheinen, immerhin 25% erreicht.

War eine solche Erhöhung gerechtfertigt?

Wir halten diese Höherbewertung der Naturalleistungen nicht für begründet, und zwar um so weniger, als es sich hier lediglich um eine buchhaltungstechnische Massnahme handelt, die einem Erwerbszweig, dem die gleichen Behörden mit grosser Eindringlichkeit empfehlen, das Menschenmögliche zur Senkung der Unkosten zu tun, neue Belastungen bringt.

Die leitenden Organe des Schweizer Hotellerie-Vereins und der AHV-Kasse «Hotela» haben in Verbindung mit dem Schweizerischen Gewerbeverband vergleichbar versucht, durch Eingaben und direkte Vorschreibe beim zuständigen Bundesamt und sogar beim Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements ihre wohlbegründete und sich auf eine umfassende Kenntnis der Lage der Hotellerie stützende Auffassung zur Geltung zu bringen.

Die Naturalleistungen sollten nach ihrem wirklichen Wert berechnet werden. Nach den Erfahrungen unserer Hotelliers belaufen sich die Kosten für die Angestelltenverpflegung auf ungefähr Fr. 3.30 pro Person. Diese Schätzung wird durch die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft bestätigt, die ihrerseits ihrem Erstaunen über den Entscheid der Eidg. AHV-Kommission Ausdruck gibt. Auf Grund der statistischen Unterlagen, über die das vom Bund kontrollierte Hilfsinstitut verfügt, betragen die Verpflegungskosten bis zu Beginn des Krieges durchschnittlich Fr. 2.— pro Tag und pro Angestellten. Seit dem Krieg hat sich dieser Betrag auf maximal Fr. 3.50 erhöht. Im Falle der Hotellerie geht es nicht an, sich auf die von der «Volkswirtschaft» publizierten Durchschnittsausgaben der Arbeiter und Angestellten zu stützen, die der Berechnung des Familienbudgets zugrunde liegen. Es ist klar, dass mit zunehmender Zahl der verpflegten Personen die Kosten pro Person verhältnismässig kleiner werden. Wie in grossen Familien, so sucht auch die Hotellerie durch rationelle Verwertung der verwendeten Ware die Kosten der Naturalleistung nach Möglichkeit zu vermindern. Der bisherige Ansatz von Fr. 4.— für Verpflegung und Unterkunft hat sich in der Hotellerie erfahrungsgemäss als richtig erwiesen, weshalb die neue Bewertung einer sachlichen Begründung entbehrt. Wenn man bedenkt, dass die Marge zwischen den Selbstkosten und den Hotelpreisen immer kleiner wird, obschon die gegenwärtige Frequenz im allgemeinen als befriedigend betrachtet werden kann, so wirkt die

¹⁾ La langue française est d'une souplesse . . .

Höherbewertung im Sinne einer weiteren Mar-
genverminderung. In den wenigen Fällen, in de-
nen die Kapazitätsausnutzung den höchstmög-
lichen Grad erreicht hat, müssten die Hotels
beim kleinsten Rückschlag, besonders in den
Saisongebieten, in eine prekäre Lage geraten.

Es sei in diesem Zusammenhang auch auf
die Tatsache verwiesen, dass in den 17 in un-
serem Lande bestehenden Gesamtarbeitsverträ-
gen für Hotels und Restaurants der Wert der
Naturalleistungen einheitlich auf Fr. 4.— pro
Tag für Unterkunft und Verpflegung festgesetzt
ist.

Administrative Widersprüche

In einem vom 7. Januar datierten Schreiben
an den Schweizerischen Gewerbeverband ver-
sucht das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement,
die Ratifikation des Entscheides der Eidg.
AHV-Kommission zu rechtfertigen. Es führt
als Grund das Bestreben der Gleichstellung je-
ner Lohnbezieger, die teilweise in natura be-
zahlt werden mit jenen, die ausschliesslich Bar-
löhne beziehen, an. Ferner weist es auf die Not-
wendigkeit einer gewissen Einheitlichkeit der
Bewertung der Naturalleistungen der Bundes-
gesetzgebung hin, wobei die in den Gesamt-
arbeitsverträgen anerkannten Sätze zu berück-
sichtigen seien.

Wie wir gesehen haben, stehen gerade alle
Gesamtarbeitsverträge der Hotellerie einen Satz
von Fr. 4.— pro Tag für die in Frage stehenden
Leistungen vor. Gewiss haben wir in der
Wehrsteuer seit 1953 einen Satz von Fr. 5.—
pro Tag, resp. Fr. 4.50 für die Hausangestellten
und das untere Hotelpersonal. Da für rund 90% der
Hotelangestellten die Naturalleistungen mit
Fr. 4.50 bewertet werden, ist es nicht angängig,
den Satz von Fr. 5.— als Vergleich heranzu-
ziehen:

Was das von der *Unfallversicherung* vorge-
sehene Taggeld von Fr. 5.— betrifft, so um-
fasst diese nicht nur den Wert der Nahrung
und des Logements, sondern auch noch einen
Teil des Barlohnes. Warum also diese Verall-
gemeinerung auf Fr. 5.— pro Tag einzig der
Naturalleistungen?

Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement macht
ferner darauf aufmerksam, dass der Satz von
Fr. 5.—, der in der Arbeitslosenversicherung seit 1952 in allen Branchen des Handels und
des Gewerbes vorherrscht, einen Grund mehr
bilde für die Anwendung dieses Status auch
in der AHV. Es scheint, dass das Bundesamt
für Sozialversicherung vom Kommentar des
BIGA zum Entwurf der *Vollzugsverordnung zum Arbeitslosenversicherungsgesetz* keine
Kenntnis hatte. Beziiglich der Taggeldentschä-
digung wird dort wörtlich ausgeführt:

«Was die Höhe des Ansatzes anbetrifft,
so erwies sich eine Angleichung an die Vor-
schriften der AHV, wo Unterkunft und Ver-
pflegung für die Bemessung der Beiträge mit
Fr. 4.— pro Tag in Rechnung gestellt werden,
infolge der verschiedenen Interessen
nicht als möglich.»

Wo bleibt da die Konsequenz?

Im Dickicht der Ausführungsbestimmungen

Wir glauben, gezeigt zu haben, dass der Ent-
scheid der Behörden der besonderen Lage un-
seres Wirtschaftszweiges keine Rechnung trägt,
und dass die Hofjuristen allzu oft wichtige Tat-
sachen übersehen und sich widersprechen.

In einem in der Gazette de Lausanne vom 11. März unter dem Titel «La mariée était trop belle» erschienenen Artikel, lenkt Pierre Grellet die Aufmerksamkeit auf die Gefahr der Gesetzes-
inflation und besonders der immer unübersichtlicher werdenden Ausführungsbestimmungen hin. Er bezeichnet es als unlogisch, die Bewertung der Naturalleistungen für das männliche und weibliche Personal des Gewerbes, der Industrie, des Handels, der liberalen Berufe, der Verwaltung und der Hausangestellten von Fr. 4.— auf Fr. 5.— heraufzusetzen, in einem Augenblick, wo das Parlament im Begriffe stand, durch Annahme des Postulates von Nationalrat Dr. Gysler, die Personen im Alter von 65 und mehr Jahren, die, nach Herrn Grellet, sich erlauben, ihr Brot nach Erreichung der gesetzlichen Altersgrenze auch weiterhin zu verdienen, von den AHV-Beiträgen auszunehmen.

Auf Grund der neuen Bewertung der Natural-
leistung in Form von Verpflegung und Unter-
kunft erhöht sich der Naturallohn des nicht-
landwirtschaftlichen Personals und der Haus-
angestellten um Fr. 365.— pro Jahr. Dies rein
technische Erhöhung bewirkt ein weiteres An-
steigen der Einnahmen der AHV-Kasse. Für
jeden Versicherten dieser Kategorie erhöht sich

der Jahresbeitrag zusätzlich um Fr. 14.60, wo-
von die eine Hälfte dem Arbeitgeber und die
andere dem Versicherten zur Last fällt. Es wäre
interessant, den Betrag zu kennen, der durch
die Summierung dieser kleinen Mehrbeträge in
Lasten der Beitragspflichtigen erzielt wird.

Wenn sich die Vereinheitlichung unter solchen
Bedingungen vollzieht, so wäre es unserer An-
sicht nach besser, man würde beim Prinzip der
Vielgestaltigkeit in der Einheit bleiben. Die
Verschiedenartigkeit darf keinen Regelungen
entspringen, die sich widersprechen, sondern
müssen der wirklichen und von Fall zu Fall
grundverschiedenartigen Lage der einzelnen
Wirtschaftszweiges entsprechen. Erinnern wir
daran, dass der Bundesrat in seiner Botschaft
vom 24. Mai 1946 über die Organisation der
AHV-Kassen erklärt hatte, er beansprichtige, den
Verbänden, die eine Kasse gründen, eine genü-
gend grosse Autonomie zu lassen. Für den ge-
wöhnlichen Sterblichen hängen die Organisation
und die besonderen Verhältnisse eines Wirt-

schaftszweiges aufs engste voneinander ab. Man
versteht folglich nicht, warum man unseren
Einwendungen und unserem Begehr nicht
Rechnung getragen hat. Es ist allerdings wahr,
dass Gesetz und Ausführungsbestimmungen sich
nicht immer decken.

Unsere AHV-Kasse *Hotela* strebt stets ein
Maximum von Geschmeidigkeit und administra-
tiver Autonomie an, um im Rahmen der gesetz-
lichen Vorschriften die Probleme auf eine mög-
lichst wirtschaftliche Weise zu lösen. Sie hat in
diesen Anstrengungen nie nachgelassen und war
stets bemüht, den Grundsatz der Freiheit inner-
halb der Legalität zu verwirklichen.

Um jedem Missverständnis vorzubeugen,
möchten wir zuhanden unserer Mitglieder er-
klären, dass, wenn auch die Naturalleistungen
seit dem 1. Januar mit Fr. 5.— pro Tag zur
Berechnung der AHV-Beiträge zu bewerten
sind, die Bewertung der Naturalentschädigungen
auf Grund gesamtarbeitsvertraglicher Abma-
chungen weiterhin mit Fr. 4.— zu erfolgen hat.

Le Comité central de la S.S.H. a siégé à Lausanne

Le comité central de notre société s'est réuni les 25 et 26 mars à l'Hôtel Beau-Rivage, à Lausanne, sous la présidence de M. Lorenz Gredig, vice-président pour examiner diverses questions importantes et en particulier pour préparer les opérations statutaires qui seront à l'ordre du jour de la prochaine assemblée des délégués, à Berne, les 3 et 4 juin prochains. M. L. Gredig souhaite particulièrement la bienvenue à M. F. Tissot, président de la caisse «Hotela», et à M. O. Schweizer, directeur de l'Ecole hôtelière, invités à prendre part aux débats. Étaient présents MM. J. Escher, Berne, G. Gihl, Montreux, A. Kienberger, Bâle, A. Krebs, Lucerne, E. Krebs, Interlaken, Ch. Leppin, Genève, Ch. Schaefer, Schinznach-Bad, H. R. Stettler, Grindelwald, H. Weissenberger, Zurich, MM. E. Fanciola et E. Müller s'étaient fait excuser.

M. Gredig put communiquer une excellente nouvelle aux membres du comité central, celle du prochain rétablissement de Dr Franz Seiler, président-central, dont la guérison est en bonne voie après la grave maladie qu'il a subie. Le comité central lui adresse ses voeux sincères pour que son état de santé continue à s'améliorer et exprime sa joie d'apprendre que notre président central comptait bien pouvoir présider la prochaine assemblée des délégués à Berne.

Affaires statutaires
et prochaine assemblée des délégués

Le comité central a examiné avec soin les projets de *comptes* et *budgets* de la société qui lui étaient soumis. Il n'avait pas à les approuver puisqu'il appartient à l'assemblée des délégués de donner décharge aux organes compétents, mais il avait à en faire la critique et à soullever les points qui paraissaient mériter de plus amples explications, afin que ceux-ci puissent faire l'objet de commentaires détaillés à l'intention des délégués. Il est réjouissant de constater que les cotisations et que l'activité commerciale de notre organisation ont donné de meilleurs résultats que l'année précédente. L'Ecole hôtelière et nos caisses d'allocations familiales et d'assurance vieillesse ont aussi des excédents de recettes extrêmement satisfaisants. La S.S.H. pourra donc continuer à faire face aux tâches toujours plus grandes qui lui incombent tout en effectuant d'importants amortissements sur les dettes hypothécaires qu'elle a encore.

Les budgets sont conformes aux résultats enregistrés au cours du dernier exercice.

Le projet de *rapport de gestion* fut approuvé après rectification de certains détails, et sans préjudice des modifications que les organes directeurs de la Société auraient encore à y apporter.

L'assemblée ordinaire des délégués aura donc lieu les 3 et 4 juin 1954 à Berne, dans le cadre de l'HOSPES, afin de permettre aux membres de la société de visiter cette magnifique exposition de tourisme suisse et d'art culinaire international. La section de Berne prépare un programme alléchant et nous recommandons d'ores et déjà à tous les membres de réserver ces deux journées pour la S.S.H. et l'HOSPES. Les détails du programme seront communiqués en temps utile, mais il sera conçu de manière à laisser le plus de temps possible pour visiter une exposition qui intéressera spécialement les hôteliers.

Projet de loi fédérale sur les mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie

M. L. Gredig, membre de la commission désignée par le département fédéral de l'économie publique pour discuter la révision de la loi fédérale sur les mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie, fit un exposé extrêmement détaillé et clair sur un sujet pourtant ardu. Il s'agit au fond d'élaborer une nouvelle loi qui devrait réglementer l'aide à l'hôtellerie à partir de 1955 et pour les dix prochaines années. La commission a été composée en tenant compte de considérations politiques et des intérêts de certaines associations économiques. Elle compte, en son sein, 4 hôteliers qui y siègent à titre personnel, mais qui se sont efforcés de mettre en évidence la situation de notre industrie et la nécessité de venir en aide aux entreprises qui en éprouvent un réel besoin.

Les associations professionnelles — et la S.S.H. en particulier — auront l'occasion de faire entendre leur point de vue et de faire valoir leurs revendications, lorsque ce projet leur sera soumis. C'est une question d'une importance vitale pour notre industrie et qui sera au centre des préoccupations hôtelières au cours de ces prochains mois.

schaftszweiges aufs engste voneinander ab. Man versteht folglich nicht, warum man unseren Einwendungen und unserem Begehr nicht Rechnung getragen hat. Es ist allerdings wahr, dass Gesetz und Ausführungsbestimmungen sich nicht immer decken.

Unsere AHV-Kasse *Hotela* strebt stets ein Maximum von Geschmeidigkeit und administrativer Autonomie an, um im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften die Probleme auf eine möglichst wirtschaftliche Weise zu lösen. Sie hat in diesen Anstrengungen nie nachgelassen und war stets bemüht, den Grundsatz der Freiheit innerhalb der Legalität zu verwirklichen.

Um jedem Missverständnis vorzubeugen, möchten wir zuhanden unserer Mitglieder erklären, dass, wenn auch die Naturalleistungen seit dem 1. Januar mit Fr. 5.— pro Tag zur Berechnung der AHV-Beiträge zu bewerten sind, die Bewertung der Naturalentschädigungen auf Grund gesamtarbeitsvertraglicher Abmachungen weiterhin mit Fr. 4.— zu erfolgen hat.

Rénovation d'hôtels et crédits de création d'occasions de travail

Il semble qu'après avoir été longtemps à l'état de projet, cette possibilité puisse connaître un regain d'actualité. Elle a été de nouveau examinée par la S.S.H. et le délégué du Conseil fédéral, à la suite de l'entrevue que les représentants de la S.S.H. ont eu avec une délégation du Conseil fédéral. Elle offre l'objet d'une nouvelle communication dans le bulletin du délégué aux occasions de travail et dans l'*Hôtel-Revue*. Nous prions nos membres d'attendre ces publications.

Contrat collectif de travail interrégional

Le comité central a pris connaissance de la situation dans ce domaine. Il a décidé d'autoriser les organes directeurs de la Société de proposer aux autorités de donner force obligatoire générale à ce contrat dans toutes les régions auxquelles il est destiné, siège que certaines divergences avec des lois ou règlements existants auront pu être dissipées. Les communications définitives à ce sujet auront lieu ultérieurement.

Financement de la propagande touristique suisse

Le rapport de Lucerne avait proposé, en vue d'augmenter la fréquentation de l'hôtellerie, de demander aux autorités de mettre des moyens financiers plus grands à la disposition de l'office central suisse du tourisme qui devait se contenter — malgré la hausse du coût de la vie — du même budget qu'en 1939. Le département des postes et chemins de fer avait proposé d'augmenter de 1 million la subvention dont bénéficie notre institut de propagande. Au lieu de cela, le Conseil fédéral, pour répondre au désir des Chambres fédérales d'économiser les deniers publics, propose de réduire la subvention à l'O.C.S.T.

Toutefois, les autorités, conscientes du fait que l'instinct de propagande touristique doit avoir les fonds nécessaires à son activité, ont nommé une commission chargée d'étudier le futur financement de l'O.C.S.T.

La S.S.H. a eu l'occasion, au cours de la première séance que cette commission a tenue, de faire entendre sa voix et de faire valoir le point de vue de l'hôtellerie qui est déjà largement mise à contribution; elle n'est pas de loin la principale bénéficiaire du tourisme dont elle est un instrument. Cette question sera aussi suivie avec l'attention qu'elle mérite et l'importance qu'elle a pour nous. Si certains milieux estiment que la fréquentation actuelle rend la publicité supérieure à ce qu'elle a été, alors il est bon de démontrer qu'aucune industrie ne ralentit sa propagation lorsqu'elles affaires marchent de façon satisfaisante, mais qu'on l'accentue au contraire. Il est étonnant toutefois de constater les illusions qui existent encore, ci où là, quant à la «prosperité» et aux «ressources» de l'hôtellerie.

Commission professionnelle pour les hôtels et restaurants

Le comité central a pris connaissance avec intérêt des efforts fait par cette commission paritaire pour favoriser la formation et le recrutement du personnel. Étant donné les difficultés qui règnent actuellement sur le marché du travail de l'industrie hôtelière, l'activité de la commission professionnelle doit être encouragée. Il faut espérer que la propagande qui sera entreprise à l'occasion de l'HOSPES portera ses fruits.

HOSPES

Le comité central a entendu les précisions données par M. J. Escher, président du comité du restaurant international, sur l'état des travaux de cette manifestation qui s'annonçait grandiose. Une discussion animée a permis de se rendre compte de l'importance de cette exposition pour l'hôtellerie et le tourisme. Le comité central a marqué son désir de voir la S.S.H. être sûrement représentée à Berne du 14 mai au 21 juin.

Les travaux suivent leur cours normal et tout sera prêt pour l'ouverture. La participation suisse et étrangère dépasse ce que l'on espérait et fait bien augurer du succès final.

Conférence concernant notre approvisionnement en viande

Cette question a une importance considérable pour l'hôtellerie qui est une grande consommatrice de viande. Nos efforts pour que le marché soit suffisamment approvisionné en morceaux spéciaux n'ont été vain puisque, l'année dernière, d'importants contingents supplémentaires d'aloyaux ont pu être importés. Nous avons l'assurance que ces importations se poursuivront cet été.

Pour les cotisations A.V.S.

Estimation des prestations en nature du personnel hôtelier

Dans l'article «Curieuse logique...» que nous avons publié la semaine dernière, une coquille — et nos lecteurs auront sans doute rectifié d'eux-mêmes sur la base des autres chiffres énoncés — s'est glissée dans le tableau de l'estimation journalière des prestations. *L'estimation du repas du soir, qui était autrefois de 80 ct. est, à partir du 1er janvier 1954, de 1 fr.* (et non de 2 fr. comme nous l'avons écrit).

Le chiffre de fr. 2.— ne s'applique qu'à l'estimation de la valeur du *repas du midi*, le total de l'estimation des prestations, pour la détermination du salaire en nature entrant en ligne de compte pour le calcul de la cotisation A.V.S., est donc bien de fr. 5.— par jour. Pour éviter tout malentendu, nous reproduisons ces nouvelles estimations.

Ainsi, à partir du 1er janvier 1954, les normes suivantes devront être prises en considération.

	par jour	par mois
petit déjeuner	fr. 1.—	fr. 30.—
repas du midi	» 2.—	» 60.—
repas du soir	» 1.—	» 30.—
logement	» 1.—	» 30.—
total pour entretien		
et logement	fr. 5.—	fr. 150.—
entretien complet	fr. 4.—	fr. 120.—

ment approvisionné en morceaux spéciaux n'ont pas été vains puisque, l'année dernière, d'importants contingents supplémentaires d'aloyaux ont pu être importés. Nous avons l'assurance que ces importations se poursuivront cet été.

Par contre l'hôtellerie a, dès le début, protesté contre les charges accrues qui résultent pour elle des mesures de protection de l'agriculture. Elle a demandé de bénéficier de certaines compensations, spécialement grâce à des importations de fils, d'aloyaux et de prêts-salés exonérés de droits, taxes, etc. Cette demande, comme les autres propositions de notre représentant à la commission pour la loi sur l'agriculture, a été sans autre repoussé. Toutefois des négociations sont en cours et nos représentants continueront à défendre énergiquement notre point de vue. Celui-ci a été précis dans l'exposé publié dans l'*Hôtel-Revue*. N° 9 sur le «Rapport de Lucerne et ses résultats».

Divers

Le comité central a encore en l'occurrence de se pencher sur des problèmes économiques importants pour l'hôtellerie et parmi lesquels nous mentionnerons la force générale obligatoire donnée au règlement sur les taxes de service, la révision du tarif douanier et la révision partielle de la loi fédérale sur les droits d'auteur pour les œuvres littéraires et artistiques.

Hommage à M. et Mme Müller, directeurs de l'Hôtel Beau-Rivage

Comme le releva M. Gredig, vice-président, au cours du dîner que le comité central prit à l'Hôtel Beau-Rivage, si la séance de printemps s'est déroulée à Lausanne, c'était afin de pouvoir rendre hommage à M. et Mme W. Müller, directeur de l'Hôtel Beau-Rivage, qui vont prendre une retraite méritée après avoir passé 40 ans dans cette maison qu'ils ont conduite à bon port à travers vents et marées. Parmi nos établissements de luxe, l'Hôtel Beau-Rivage à Lausanne occupe une place à part. C'est un des derniers remparts d'une hôtellerie qui pouvait se flatter de recevoir une clientèle aristocratique et cultivée, que l'hôtelier avait plaisir à héberger. La situation unique de cet hôtel de luxe fait, qu'en dépit des bouleversements de la guerre, les grandes traditions de l'hôtellerie sont demeurées intactes, jalousement gardées par M. et Mme Müller et un état-major de collaborateurs qui en ont fait un hôtel réputé dans le monde entier.

Nous nous joignons au vice-président de la S.S.H. pour exprimer, ici aussi, à M. et Mme Müller nos vœux sincères pour une longue et paisible retraite.

Avoces les experts de l'Ecole hôtelière

Nous avons vu notre Ecole hôtelière en effervescence, maîtres et élèves sur les dents, car les uns et les autres étaient en pleins examens. M. et Mme Schweizer, directeurs de l'Ecole hôtelière, avaient invité les membres du comité central à déjeuner avec les experts, pour leur montrer, autrement qu'à travers les chiffres et les statistiques, cette riche bourdonnante qu'est notre institution de Cour.

Un soleil radieux permet de prendre l'apéritif dans le jardin de l'Ecole, puis de déguster un menu extrêmement bien préparé et parfaitement servi par les élèves, qui, cette fois aussi, firent honneur à leurs maîtres. D'aimables paroles furent échangées entre M. A. Oxey, vice-président de la commission scolaire, et M. L. Gredig, vice-président de la S.S.H. Tous deux se plurent à exprimer leur reconnaissance à M.



et Mme Schweizer pour la façon magistrale dont ils dirigent notre école. L'intérêt qui se manifeste ainsi pour les carrières hôtelières est encourageant, mais il faudrait que davantage d'élèves suisses se tournent vers une profession, difficile il est vrai, mais combien passionnante. Les membres du comité central saisissent cette occasion pour assister, pendant quelques instants, à divers examens. Ce contact avec la direction, les experts, le corps enseignant et les élèves de notre école permet à chacun de mieux comprendre la grandeur de la tâche qui incombe à notre institut de Cour Lausanne.

Die Kur- und Verkehrsdirektoren trafen sich in Davos

Just am Ende der Wintersaison, am 23./24. März, hielt der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren seine Generalversammlung in Davos ab. Die Tagung wurde in vorbildlicher Weise vom initiativen Verbandspräsidenten *Arnulf Moser*, St. Gallen, geleitet. Zur Diskussion standen die aktuellen Probleme dieser Berufsorganisation, deren Angehörige zu den engsten und wertvollsten Mitarbeitern der Hotellerie zählen.

Der Jahresbericht erinnert an die schöne Jubiläumsfeier vom 17. September letzten Jahres in Zürich aus Anlass des 25jährigen Bestehens des Verbandes, der seine Daseinsberechtigung manngfach bewiesen hat, und der berufen ist, in Fragen des Fremdenverkehrs ein massgebliches Wort mitzusprechen. Von besonderer Bedeutung ist hierbei die enge und fruchtbare Zusammenarbeit mit der touristischen Dachorganisation auf dem Gebiet der Fremdenverkehrswerbung, mit der Schweizerischen Zentrale für Fremdenverkehrsförderung. Einen wesentlichen Schritt in der Ausgestaltung der Beziehungen zur SZV, bildet die Agenturchefkonferenz, zu denen nunmehr auch die Kur- und Verkehrsdirektoren zugeladen werden. Neben der Einflussnahme auf die Probleme der schweizerischen Verkehrsverpflichtung pflegt der Verband auch die Zusammenarbeit mit andern Verbänden und Institutionen zur Förderung des schweizerischen Fremdenverkehrs; in diesem Zusammenhang sei auch auf die guten Beziehungen zum Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und zum SHV. hingewiesen, mit dem er gerade auf dem Gebiete der Bekämpfung der unerwünschten Verkehrsreklame in steter Fühlung steht.

Die Davoser Verhandlungen der Kur- und Verkehrsdirektoren waren zum Teil internen Fragen gewidmet. So wurde u. a. die Frage der Versicherungsmöglichkeiten der Verbandsmitglieder auf Grund eines eingehenden Referates von Verkehrsdirektor *Rubli* (Bern) behandelt, wobei die Frage der Schaffung einer Alters- und Pensionskasse für vollamtliche Verkehrsdidirektoren und das Personal der Verkehrsvereine im Vordergrund stand. Einen breiten Raum nahm die Aussprache über das Aktionsprogramm der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung ein, dem in seinen Grundzügen voll beigeplichtet wurde. Zur Kritik gaben die vielen Studienreisen von Hotelbüroangestellten und Journalisten Anlass, deren Betreuung von der SZV, häufig den örtlichen Kurvereinen übertragen wird. Die Häufung solcher Reisen ausländischer Studiengruppen bildet für viele Verkehrsvereine eine schwere Belastung, zumal die Zusammensetzung der Teilnehmer nicht immer Gewähr für einen propagandistischen Erfolg bietet. Mit Genugtuung wurde festgestellt, dass dem Verband nun auch ein Sitz in der Kommission zugewiesener ist, die sich mit der Frage der Finanzierung der Verkehrsverpflichtung zu befassen hat.

In den Verhandlungen bildeten auch die Kurse für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen und an der Hotel-Fachschule Luzern sowie die Frage des Fernsehens Gegenstand der Erörterung.

In der Kommission für Ferienfragen der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft wirkte der Verband aktiv mit.

Der Mittwochvormittag war der speziell für die Kur- und Verkehrsvereine wichtigen

Frage der Gebührenordnung der Eidgenössischen Landestopographie

gewidmet. Ingenieur *E. Huber* legte den Standpunkt der Bundesverwaltung dar und versuchte die seit 1. Januar in Kraft getretenen neuen Gebühren für die Reproduktion und die Zusammenfassung von Kartenblättern für die Zwecke des Tourismus zu verteidigen. Er führte vor allem ins Feld, dass die neue Landeskarte mit einem Kostenauflauf, der in die Dutzende von Millionen Franken geht, herausgebracht wurde. Es sei deshalb, nachdem einer Freigabe für zivile Zwecke im Jahre 1952 nichts mehr im Wege stand, recht und billig, dass auch für deren Benützung für gewerbliche und touristische Zwecke eine angemessene Gebühr erhoben werden könnte im Sinne eines «Amortisationsbeitrages» an die Kosten der Vermessung, der Erstellung und Nachführung der kartographischen Werke. Die neuen Ansätze dieser Gebühren bewegen sich nach Auffassung der Bundesverwaltung in einer Größenordnung, die nicht als prohibitiv angesehen werden könne.

Ebenso entschieden wandten sich in der eingehenden Diskussion die Kur- und Verkehrsdidirektoren gegen die neuen Gebührenordnungen der Landestopographie. Die von den Kur- und Verkehrsvereinen und andern Verkehrsverbundes herausgegebenen Karten, die für touristische Zwecke zusammengestellte Ausschnitte aus der Schweizerischen Landeskarte bilden, gehören zu den besten Werbemitteln der touristischen Organisation unseres Landes. Anhand von zahlreichen Beispielen wurde dargelegt, dass die durch die neuen Gebührenordnung herbeigeführte Verteuerung so gross ist, dass dadurch die Verkäuflichkeit der Karten ganz erheblich beeinträchtigt wird. In vielen Fällen wird der Preis so hoch angesetzt werden müssen, dass die topographischen Karten, wie sie von Kurorten, Regionen und den Verkehrsverbundes privater Transportanstalten herausgegeben werden, bei den Touristen nicht mehr abgesetzt werden können, so dass sich deren Herstellung auch gar nicht mehr lohnen wird, da hierfür nur Grossteuflagen in Frage kommen.

Es ist auch zu berücksichtigen, dass solche Karten von den Kur- und Verkehrsvereinen in beträchtlicher Zahl gratis zu Werbezwecken abgegeben werden. Nach Auffassung der Kur- und Verkehrsdidirektoren geht es nicht an, dass durch das rein privatwirtschaftliche Vorgehen einer dem Eidgenössischen Militärde-

partement unterstellten Abteilung, die ihre Arbeit ausschliesslich im Dienste der Landesverteidigung leistet, durch die neuen Gebühren die Tätigkeit der lokalen und regionalen Verkehrsverbunden dersmassen erschwert wird, wie das durch die neuen Gebührenordnung der Eidgenössischen Landestopographie der Fall ist. Aus diesen Überlegungen beauftragte die Generalversammlung den Vorstand, mit aller Energie dahin zu wirken, dass die Gebührenordnung der ELT in Einklang mit den Fremdenverkehrsinteressen gebracht wird und unverzüglich die hierfür erforderlichen Schritte einzuleiten. Vom Standpunkt der Hotellerie aus wird man diesen Bemühungen nur Erfolg wünschen können.

Das Bankett

Wurden die Verbandsgeschäfte im Palace Hotel abgewickelt, so fand das vom Verkehrsverein für Graubünden angebotene Bankett im Grand Hotel Belvédère statt. Präsident *A. Moser* benützte diesen Anlass, um die zahlreichen Gäste und Pressevertreter zu begrüssen. Das optimistische Urteil, das vor 10 Jahren, als die Vorsitzende in Davos Gelegenheit hatte, erstmals

einer Tagung der Kur- und Verkehrsdidirektoren beizuhören, der leider allzu früh verstorbene *E. Pessina* über die künftige Fremdenverkehrsentswicklung abgab, hat sich bewahrheitet. Immerhin stehen wir in einem harten Konkurrenzkampf. Für die Schweiz, die nach wie vor das klassische Ferienland ist, muss weiterhin die Devise gelten: «*Beste Leistung zu vernünftigen Preisen*.» Heute wird vielfach die Meinung vertreten, dass die Gäste von selbst kommen und Werbemaßnahmen in der Zeit der Hochkunst überflüssig seien. Eine solche Auffassung ist grundsätzlich falsch. Um so betrüblicher ist die Feststellung, dass die gewaltige Arbeit, die unsere Dachorganisation — die SZV, — für unseren Tourismus leistet, kaum gebührend gewürdigt wird. Abschliessend gab Verbandspräsident *Moser* der Hoffnung Ausdruck, bei der Lösung der bindnnerischen Verkehrsprobleme möge anstelle der vielen Worte endlich die freundsgenossische Tat treten.

Landammann Dr. *K. Laely* entbot der Versammlung den Gruß der Gemeinde und der Landschaft Davos sowie des Verkehrsvereins für Graubünden, während der Direktionspräsident der Swissair, Dr. *W. Berchtold*, auf Grund eigener Erfahrung seiner Überzeugung Ausdruck verlieh, dass die Propaganda für den schweizerischen Fremdenverkehr, namentlich im Ausland nötiger sei denn je. Im Vergleich zu dem, was andere Länder auf diesem Gebiete leisten, ist das was die Schweiz tut, nicht zu viel, besonders deshalb nicht, weil unser Land bietet, was die Propaganda vermisst.

Die Davoser Tagung der Kur- und Verkehrsdidirektoren nahm mit einer Fahrt aufs Weissfluhjoch ihren Abschluss, wo der Präsident der Davos-Par森-Bahn, Dr. *E. Branger*, bekanntgab, dass soeben in Bern ein Konzessionsgesuch für eine Seilschwebebahn vom Weissfluhjoch auf die Weissfluh eingerichtet worden sei, womit Davos seinen Gästen eine weitere Attraktion zu bieten in der Lage sein wird.

Die Swissair baut ihren Flugdienst aus

An einer vom Pressestellen der Swissair veranstalteten Pressekonferenz, die von Herrn *H. Haulte* geleitet wurde, referierte der Chef der Verkehrsabteilung, Herr *H. Sommer*, über den Verlauf der Wintersaison und die Gestaltung des Sommerflugplanes, während der Chef der Abteilung für Fracht und Post, Herr *E. Jäger*, interessante Angaben über den Ausbau des Swissair-Luftfrachtverkehrs mache. Wir entnehmen den Ausführungen von Herrn Sommer, die für unsere Leser von besonderem Interesse sind, folgendes:

Die Swissair im Winter 1953/54

Vom Standpunkt des Verkehrs aus betrachtet, hat der vergangene Winter ein besseres Resultat gezeitigt als die gleiche Periode 1952/53. In der Zeit vom 1. November 1953 bis zum 28. Februar 1954 hat die Swissair 97304 Etappenpassagiere befördert, verglichen mit nur 68 108 in den entsprechenden Fristen des Winters 1952/53. Dies bedeutet eine Zunahme von 43%, die wohl zum grössten Teile auf die am 1. April 1953 eingeführte Touristenklasse zurückzuführen sein dürfte. Indessen hat auch das Frachtvoluum eine erhebliche Steigerung erfahren, nämlich von 1315 150 Kilogramm auf 1784 894 kg, oder um 36%. Gleichzeitig trat bei der Postbeförderung eine Erhöhung um 40% von 647 624 kg auf 908 571 kg ein. Diese allgemeine Verbesserung kann nicht allein den mit der Touristenklasse verbundenen billigeren Tarifen zugeschrieben werden. Sie ist auch eine Folge der grösseren Produktion, da im Vergleich zum vorausgegangenen Winter sowohl die offerierte Tonnage als auch die Häufigkeit der Flüge zunommen haben. Es ist ein erfreuliches Faktum, dass sich die Winterflugpläne immer weniger von denjenigen des Sommers unterscheiden. Wenn auch hinsichtlich der Zahl der Kurse auf gewissen Linien noch saisonale Unterschiede bestehen, so werden diese Schwankungen doch von Jahr zu Jahr kleiner, und der Tag ist nicht mehr fern, an dem man den Winterflugplan vom Sommerflugplan kaum mehr unterscheiden könnte. Diese Entwicklung zeigt sehr deutlich, dass die Witterungsverhältnisse je länger, desto weniger den modernen Luftverkehr zu beeinträchtigen vermögen und dieser mehr und mehr zum Allwetterverkehr wird. Sodann kann mit Genugtuung festgestellt werden, dass — wie dies beispielsweise in den Vereinigten Staaten schon längst der Fall ist — *Flugreisen im Winter vom Publikum in zunehmendem Mass als etwas Selbstverständliches betrachtet werden*. Noch vor wenigen Jahren konnte man hier und dort grosse Bedenken gegen das «Fliegen im Winters hören».

Obwohl aber in der Winterperiode 1953/54 das Verkehrs volumen einen starken Aufschwung genommen hat, war das finanzielle Ergebnis weniger günstig als in der gleichen Periode des Vorjahrs. Die Gründe dafür sind in erster Linie in der Tarifsenkung zu suchen, die im April 1953 mit der Einführung der Touristenklasse im europäischen Verkehr verbunden war.

Praktisch erfahren die Preise im Durchschnitt auf allen europäischen Linien gegenüber dem Winter 1952/1953 eine Herabsetzung um 20%. Die eingangs erwähnte Verkehrszunahme war nun nicht stark genug, um die Summe der dadurch pro Passagier entstandenen Mindereinnahmen wettzumachen. Und so ergab sich, trotz eines viel intensiveren Verkehrs, für die Winterperiode 1953/54 ein grösseres Defizit als im gleichen Zeitraum 1952/53.

Dieses Ergebnis kam freilich nicht ganz unerwartet. Es genügt hier diesbezüglich der Hinweis auf die von unserem Direktionspräsidenten Dr. *Berchtold* anlässlich der Nationalen Luftverkehrs konferenz vom 7. Dezember in Bern abgegebene Erklärung. Er stellte damals wördlich fest:

«Die Einführung einer verbilligten Touristenklasse hat den Fluggesellschaften nicht nur einen Freude gebracht, es liegen Anzeichen vor, dass die unwirtschaftliche Saisonstruktur des Luftverkehrs durch diese Massnahme noch verschärft worden ist. Und doch bin ich überzeugt, dass wir in dieser Richtung

weitererschreiten müssen: durch eine möglichst weitgehende Senkung der Flugpreise müssen wir die Voraussetzung schaffen, dass das Verkehrs volumen steigt, die Häufigkeit der Verbindung erhöht und die Ausnutzung der Flugzeuge sowie unseres Betriebsapparates verbessert werden kann.»

Immerhin ist es uns dank des sehr guten Passagierr und Frachtergebnisses auf der Nordatlantikkreis, auf der die Ausnutzung erneut ansteigt, gelungen, den Fehlbetrag zu begrenzen. Aus diesem Umstand lässt sich die Bedeutung der Atlantiklinie für die Swissair voll ermessen. Mit einem Anteil von 25 Millionen Franken im Jahre 1953 brachte sie 30% der Total einkünfte aus dem regelmässigen Streckenverkehr und ist somit zur wichtigsten Einnahmequelle unseres ganzen Netzes geworden. Vergleichsweise sei hier erwähnt, dass die Einkünfte aus dem Transatlantikverkehr von 7 Millionen Franken im Jahre 1950 auf 10 Millionen im Jahre 1951 und auf 19 Millionen im Jahre 1952 angestiegen sind. Bei der Betrachtung des Nordatlantik-Geschäfts darf eine sehr wichtige Tatsache nicht übersehen werden: im Jahre 1952 belief sich die Zahl der von der Swissair ausgeführten Atlantik-Traversierungen auf 313 und 1953 auf 428 einfache Flüge. Der Anteil der Swissair am noratlantischen Gesamtverkehr machte 1953 mit diesen 428 Flügen nicht einmal ganz 3% (2,7%) aus, verglichen mit einer britischen Quote von 14,4% (2,27 Flüge) und einem kombinierten nordamerikanisch-kanadischen Anteil von 45,9% oder 7220 Flügen. Pro 1954 haben wir, die Frachtkurse eingeschlossen, 647 Nordatlantik-Überquerungen budgetiert. Pro Woche werden wir in jeder Richtung 338 Sitzplätze und 72 Bettenplätze offerieren.

Man kann sich fragen, was für eine Entwicklung unsere Gesellschaft genommen hätte, wenn sie seinerzeit den Ratschlägen jener Kreise in unserem Lande gefolgt wäre, die noch vor vier Jahren im Langstreckenverkehr ein allzu riskantes Unterfangen sahen und deshalb erklärten, die Swissair sollte sich von solchen Experimenten fernhalten.

Die mit dem Transatlantikdienst gemachten Erfahrungen weisen heute eindeutig auf die Wunschkbarkeit einer Erweiterung der interkontinentalen Betätigung hin.

Die Verwirklichung solcher Pläne stösst sich jedoch an zahlreichen Hindernissen, die vielfach nicht im ersten Anlauf überwunden werden können. Daher müssen denn auch sorgfältig vorbereite Projekte manchmal verschoben oder sogar einstweilen aufgegeben werden. Obwohl unser Land die Verkehrsreichheit begünstigt und auf dem Gebiet der Luftfahrt eine sehr liberale Haltung einnimmt, begegnet die Swissair im Ausland öfters einem Protektionismus, der dazu bestimmt ist, die eigenen Gesellschaften gegen fremde Konkurrenz zu beschützen. Da die Swissair nur zögernd und allmählich ihre Fernverbindungen ausbauen konnte, hat sie nun heute mit Schwierigkeiten zu kämpfen, wie sie in den Jahren 1947 und 1948 entweder im heutigen Ausmass noch nicht bestanden oder doch leichter zu überwinden gewesen wären. Freilich vermag diese Feststellung an der gegenwärtigen Situation nichts zu ändern, doch zeigt sie, wie sehr es gerade im Luftverkehr auf rasche Entscheidungen ankommt. Wenn die Schweiz, die als Binnenland keinen direkten Zugang zu den Weltmeeren besitzt, von Anfang an die gebotenen Möglichkeiten zur Herstellung von unmittelbaren Verbindungen zur Außenwelt in ihrer ganzen Bedeutung für die Zukunft frühzeitig erkannt hätte, so befände sich die Swissair heute sehr wahrscheinlich in einer konsolidierteren Lage, und unser Land müsste nicht jedes mal in der Rolle eines Bittstellers auftreten.

Trotz diesen Schattenseiten haben wir *keinen Grund zu Pessimismus*. Die zu bewältigenden Aufgaben sind zwar schwierig, aber nicht unlösbar. Jedenfalls wird die Leitung der Swissair alles daran setzen, ihren Plänen zum Durchbruch zu verhelfen.

Betrachtungen zum Sommerflugplan

Der gegenwärtige Flugzeugbestand umfasst folgende Einheiten:

- 6 modernste Douglas DC-6B-Flugzeuge
- 7 schnelle Convair-Liners für Mittelstrecken
- 3 DC-4 für mittlere und grössere Entfernung
- 8 Douglas-DC-3 für Kurzstrecken
- 1 Dakota-Frachtflugzeug.

Mit diesem Bestand haben wir für das laufende Jahr eine Leistung von rund 80 Mio t/km budgetiert, was gegenüber dem Vorjahr einer Produktionssteigerung von 45,4% entspricht. Dieser 45prozentigen Leistungszunahme stand eine Verbesserung bei der ausgenutzten Leistung von 43% gegenüber, so dass der durchschnittliche Ausnutzungsgrad bei einer Mehrproduktion von rund 17 Mio t/km gegenüber 1952 um 0,6% von 70% auf 69,4% zurückging.

Europa, dessen Produktionsanteil im letzten Jahr 51,1% (27,8 Mio t/km) betragen hatte, wird an der diesjährigen Gesamtleistung noch mit 43,1% oder 34,2 Mio t/km beteiligt sein.

Im Norden bleibt der Prozentsatz gegenüber 1953 mit 15,2% bzw. 12,1 Mio t/km praktisch unverändert.

Der Anteil des Nordatlantiks erfährt im Vergleich zu den 33,6% oder 18,3 Mio t/km pro 1953 eine Erhöhung auf 34,5% oder 27,4 Mio t/km.

Neu hinzu kommt in diesem Jahr die Region Südostasien mit einem Anteil von 7,2%, was einer Leistung von 5,6 Mio t/km entspricht.

Während 1953 insgesamt 13,1 Millionen km geflogen wurden, sind für das laufende Jahr 15,1 Millionen Flugkilometer budgetiert.

An der geplanten Gesamtleistung sind die sechs grossen DC-6B naturgemäß am stärksten, nämlich mit 52,2 Mio t/km oder 66% beteiligt. An zweiter Stelle stehen mit einer Produktion von 14,3 Mio t/km oder 18% die sieben Convair-Liners, gefolgt von den drei DC-4 mit 6,2 Mio t/km bzw. 7,9%, den acht DC-3 mit 5,8 Mio t/km oder 7,4%. Der restliche Anteil entfällt auf das Dakota-Frachtflugzeug.

Damit man sich von diesen Leistungsdaten ein noch plausibleres Bild machen kann, sei erwähnt, dass das Streckennetz der Swissair in diesem Jahr 36 Städte, 22 Länder und 4 Kontinente berühren wird. Die Zahl der Piloten beträgt gegenwärtig 158, wozu im Verlaufe dieser Monate noch 20 weitere kommen werden, die gegenwärtig in der Ausbildung stehen. Bei solchen Leistungen ist natürlich auch der Brennstoffverbrauch ein ganz enormer: im letzten Jahr benötigte die Swissair mehr als 34 Millionen Liter Flugbenzin oder 24 109 Tonnen. Auch der Personalbestand musste erhöht werden und umfasst zurzeit rund 2500 Angestellte.

Während die DC-6B wie schon bis anhin auf allen Langstrecken und auf der Linie Zürich — London Verwendung finden, werden die Convair-Liners — die gegenwärtig schnellsten zweimotorigen Flugzeuge Europas — auf verschiedenen Strecken die DC-3 und DC-4 ablösen. Auf diese Weise können wir einen der DC-4 für die Inbetriebnahme einer Frachtlinie von der Schweiz nach New York freispieln. Dieser transatlantische Fracht dient in Kreisen des Speditions gewerbes sehr günstig aufgenommen werden. Vorge sehen ist ein Frachtflug pro Woche. Gleichzeitig können wir die DC-3 vermehrt auf den ausgesprochenen Kurzstrecken einsetzen. Durch diese Neuverteilung der Flugzeuge auf die verschiedenen Linien ergeben sich nun im kommenden Sommerflugplan einige

interessante Neuerungen

Basel - New York

Im Rahmen der Erhöhung der Zahl unserer wöchentlichen Passagierflüge von der Schweiz nach New York von bisher vier auf sieben wird einer der sechs Touristenklassen mit einem Erstklass-Betteneventuell Slumberette-Abteil für die Zeit vom 17. Mai bis 19. Oktober über Basel geleitet, mit Abflug in Basel jeweils am Montag, um 17.20 Uhr, mit Ankunft in New York am Dienstag, um 9.55 Uhr. Gleichen Tags erfolgt der Rückflug von New York, um 15. Uhr, mit Ankunft in Basel am Mittwoch, um 15.25 Uhr. Dadurch erhält Basel *einmal pro Woche* eine direkte Verbindung nach und von New York. Zusätzlich zu dieser Direktverbindung bestehen am Dienstag und Mittwoch direkte Anschlüsse in Zürich.

Erstmals seit ihrem Bestehen wird die Swissair am 30. April mit einem DC-4-Flugzeug einen reinen Fracht- und Postkurs zwischen Basel und New York aufnehmen.

Basel - London

Als Neuigkeit für Basel ist hier vor allem die ausschliessliche Verwendung von Convair-Liners nach London zu nennen. Vom 12. April bis zum 19. Mai wird zunächst an vier Tagen pro Woche ein Nachmittagskurs mit Abflug um 15.50 Uhr und Ankunft in London um 18.05 Uhr durchgeführt. Ab 20. Mai bis zum 2. Oktober wird diese Verbindung täglich geboten. Vom 4. bis 30. Oktober, d.h. im letzten Monat der Sommerflugplanperiode, steht wiederum mit Convair-Liners eine viermal wöchentliche Verbindung nach der britischen Hauptstadt zur Verfügung.

Für die Passagiere ab Basel bedeutet der Einsatz dieser schnellen Flugzeuge auf der Englandstrecke eine sehr wesentliche Zeitsparnis, da verglichen mit den bisher verwendeten DC-3, die *Flugzeit um rund eine Stunde verkürzt* wird.

Neben diesem täglichen, bzw. vorübergehend vier-

BIRDS EYE-Erbsen

schnellend zart, wie frisch von der Staude!

Vorläufig in allen Sortierungen lieferbar.

Preisgünstige Grosspackungen.

BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 23 9745

mal wöchentlichen Dienst gelangen ab 21. Mai bis zum 14. Juni viermal pro Woche die Convair «Starliner»-Nachtflüge zur Durchfahrung, mit Abflug in Basel um 1 Uhr morgens, bzw. 0.10 Uhr in London. Diese Kurse werden in der Zeit vom 18. Juni bis zum 13. September jede Nacht geführt, und ab 25. September bis zum 3. Oktober noch in der Samstag- und Sonntagnacht. Alle Kurse führen Touristenklasse. Während der Hochsaison erhöht sich das Angebot fast um das Dreifache gegenüber dem letzten Jahr. Sehr gute Anschlüsse bestehen in London von und nach Dublin, Glasgow, Edinburgh, Belfast.

Basel - Frankreich

Im Bestreben, einem alten Wunsch der Basler Rechnung zu tragen, haben wir vier Flüge pro Woche mit Convair-Linern von Basel nach Paris vorgeschen. Die Abflugzeit ist sehr vorteilhaft auf 9 Uhr morgens festgelegt worden, mit Ankunft in Le Bourget um 10.25 Uhr und Rückflug von Paris um 11.05 bei Landung in Basel um 12.25 Uhr.

Basel - Amsterdam

Bei der Post- und Frachtreise von Basel nach Amsterdam tritt keine Änderung ein, da sowohl die fünf Flugtage als auch die Abflugszeiten unverändert beibehalten werden. In Amsterdam bestehen in beiden Richtungen Anschlüsse von und nach London, Brüssel, Kopenhagen, Malmö, Stockholm, Oslo und Helsinki. Die grossen Vorteile, die diese Nachtpost- und Frachtkurse bieten, werden besonders von den Geschäftleuten geschätzt.

Basel - Zürich

Die Verbindungen zwischen Basel und Zürich erfahren insofern erhebliche Verbesserungen, als in diesem Sommer Anschlusskurse an sämtliche von Zürich abgehenden Linien bestehen. Dadurch erhält Basel erstmals direkte Anschlüsse an das gesamte Streckennetz der Swissair.

Weitere Neuerungen

Neben diesen, besonders Basel betreffenden Neuerungen erhält unser Liniennetz in diesem Sommer noch einige andere bedeutende Erweiterungen.

Hier ist zunächst die geplante Eröffnung einer Strecke nach Brasilien zu nennen, die von Zürich über Genf, mit Zwischenhalten in Lissabon - Recife - Rio de Janeiro nach São Paulo führt. Es ist vorgesehen, diese Linie — die zweite ausgesprochene Fernverbindung der Swissair — vorerst einmal pro Woche zu befliegen. Ab Rio de Janeiro bestehen Anschlüsse nach allen wichtigen Städten des südamerikanischen Kontinents.

In Europa werden wir folgende zwei neuen Tageslinien befliegen:

1. ein wöchentlicher Direktkurs Zürich - Genf - Madrid mit Direktanschluss von Basel.

2. ein täglicher Direktkurs Genf - Frankfurt.

Bei den Tageskursen ist darauf hinzuweisen, dass die drei Kurse pro Woche nach Barcelona nunmehr mit DC-4 bedient werden, so dass der bisher grossen Nachfrage besser entsprochen werden kann.

Auch nach den Nahen Osten wird das Linienetz weiterhin ausgebaut. Athen wird viermal wöchentlich, Istanbul dreimal wöchentlich, Kairo zweimal wöchentlich und Beirut und Tel Aviv je einmal wöchentlich angeflogen. Als wesentliche Neuerung darf der Direktflug Zürich - Istanbul bezeichnet werden. Die bisherige Reisezeit von 9 Stunden 20 Minuten kann dadurch auf 5 Stunden reduziert werden.

Das Nachtstreckennetz

Das Nachtstreckennetz, das teilweise bereits am 10.

April in Betrieb genommen wird und sich im Vergleich zu den Tageskursen durch wesentlich herabgesetzte Tarife auszeichnet, befindet sich im vollen Ausbau und erstreckt sich neu mit zwei Kursen pro Woche ab Zürich via London nach Manchester, mit fünf wöchentlichen Flügen ab Zürich und Genf nach Nizza, zweimal pro Woche von Genf nach Mailand und dreimal wöchentlich von Zürich und Genf nach Mailand und Rom. Des Weiteren besteht ein täglicher Nachtflug Zürich — Paris und vice versa.

Beibehalten, jedoch mit vermehrten Flügen dotiert, werden die bisherigen Nachtstrecken ab Basel, Genf und Zürich nach London, von Zürich nach Amsterdam und von Genf und Zürich nach Copenhagen.

Im übrigen Verkehr mit England, Frankreich, Belgien, Holland, Deutschland, Dänemark, Österreich, der Tschechoslowakei und Jugoslawien treten keine Änderungen von Bedeutung ein.

Januarfrequenzen in den Wintersportgebieten etwas besser als im Vorjahr

Vom Eidg. Statistischen Amt

Trotz der Lawinenkatastrophen und des im allgemeinen ungünstigen Wetters war der statistisch erfassbare Fremdenverkehr im Berichtsmonat lebhafter als im Januar 1953. Die ganze Schweiz betrachtet erhöhte sich zwar die Zahl der Übernachtungen in den Hotels und Pensionen nur um rund 13 000 oder 1,3 Prozent, aus den meisten Wintersportgebieten wurden jedoch kräftigere Zunahmen gemeldet.

Fremdenverkehr im Januar 1953 und 1954

Jahr	Arrivées			Logierläufe		
	Schweizer Gäste	Ausland- gäste	Total	Schweizer Gäste	Ausland- gäste	Total
Hotels, Pensionen						
1953	133 814	83 721	217 535	57 057	41 070	99 5135
1954	130 907	87 731	216 638	55 168	44 864	100 7812
Sanatorien, Kuranstalten						
1953	2 477	889	3 366	174 860	108 106	282 966
1954	2 338	920	3 258	168 994	114 139	283 133
Total						
1953	136 291	84 610	220 901	75 917	52 5184	127 8101
1954	133 245	88 651	221 896	72 8162	56 2783	129 0945

Wie schon im Dezember entwickelten sich Inland- und Auslandverkehr in entgegengesetzter Richtung. Während die Logiernächtzeiten der einheimischen Gäste um 19 000 oder 3% auf 559 000 zurückging, stieg jene

der ausländischen Besucher um 32 000 oder rund 8% auf 449 000.

Die Belebung ist umso bemerkenswerter, als die Berichte über die Lawinenunfälle der zweiten Januarwoche auch im Ausland starken Widerhall fanden und manchen Reiseplan beeinflusst haben dürften. So hängt die allerdings geringfügige Schwächung des Verkehrs aus Belgien und Holland, der im Dezember gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahrs zugenommen hatte, vermutlich mit den Lawinenkatastrophen zusammen. Möglicherweise ist auch der erneute Rückgang der Frequenz österreichischer und nordamerikanischer Gäste — bei den letzteren handelt es sich zum Teil um in Europa stationierte Amerikaner — bis zu einem gewissen Grade eine Folge dieser Ereignisse. Andere Ursachen dürften die relativ starken Abnahmen des Besuches aus Griechenland, Südamerika, Südafrika usw. usw. zugrunde liegen.

Die Einbussen, die sich auf insgesamt 12 000 Übernachtungen beliefen, wurden allein durch den grösseren Zustrom englischer Touristen weit mehr als wettgemacht. Die auf Grund der verbesserten Devisenzuteilung schon für den Dezember erwartete Zunahme des englisch-schweizerischen Reiseverkehrs ist also doch noch eingetreten. Allerdings waren die Gäste aus Grossbritannien nicht einmal halb so zahlreich wie im Januar 1947. Neben den Engländern trugen vor allem die Deutschen (Zuwachs an Übernachtungen 23%) zur Belebung bei, die seit dem 1. Januar zusätzlich zur Kopfquote + 300 DM ins Ausland mitnehmen können. Stärker vertreten als im Vorjahr waren aber auch die

1. Am 24. März 1953 wurde die Kopfquote für Erwachsene von 25 auf 40, für Kinder von 15 auf 30 Pfundsteine erhöht, am 1. November erfolgte eine weitere Erhöhung auf 50 und 35 Pfund.

Franzosen und die Italiener, deren Frequenzen um 7½ und 5½% anstiegen. Italien hat übrigens am 26. Januar die jährliche Höchstzuteilung für Ausländerseisen von 200 000 Lire pro Person auf 130 000 herabgesetzt; Schweden hat am 1. Januar eine Erhöhung von 1000 auf 1500 Kronen vorgenommen und Dänemark auf jede Beschränkung verzichtet.

An der Spitze der landesfremden Besucher standen im Berichtsmonat die Engländer, auf die 114 000, das sind ein Viertel der Übernachtungen ausländischer Gäste, entfielen. Es folgen die Franzosen und die Deutschen mit 75 000 und 71 000 Logiernächten, dann die Italiener (40 000), die Besucher aus Belgien und Luxemburg (36 000), den Vereinigten Staaten (33 000) und Holland (23 000). Diese sieben Gästegruppen waren mit fast neun Zehnteln am Auslandverkehr beteiligt.

Der Frequenzverlauf in den einzelnen Regionen

Wie schon erwähnt, lauteten die Meldungen aus den Wintersportgebieten im allgemeinen günstiger als vor Jahresfrist. So stieg das Total der Übernachtungen im Bündnerland um 7, in den Waadtländer Alpen um 6, im Wallis um 5 und im Berner Oberland um 4%. Von den im Januar verfügbaren Gastbetten wurden in den Waadtländer Alpen und in Graubünden durchschnittlich zwei Fünftel, im Berner Oberland und im Wallis rund ein Drittel beansprucht. Dass diese Quoten trotz der höheren Logiernächtzeahlen zum Teil etwas unter den entsprechenden Vorjahreswerten liegen, ist der Vergrösserung des Bettangebotes zuzuschreiben.

Im Kanton Graubünden, wo sich die Zahl der Übernachtungen deutscher und englischer Besucher um fast einen Drittelpunkt und um gut zwei Fünftel vermehrte, nahm der Auslandverkehr um 18%, das heißt kräftiger zu als in den übrigen Regionen. Dieser Zuwachs wurde indessen geschmälert durch einen 8%igen Rückgang der Inlandsfrequenz. Immerhin stellten die Schweizer, die 90 000 oder 38% der Logiernächte auf sich vereinigten, das weitaus bedeutendste Gästekontingent. Es folgen die Engländer mit rund 40 000, die Deutschen mit 36 000, die Franzosen und die Italiener mit je 15 000 Übernachtungen. Die grossen Zentren, unter denen Arosa durch eine überdurchschnittliche Ausnützung der Beherbergungskapazität (69%) hervortrat, waren fast alle stärker besetzt als im Januar 1953.

Das gleiche gilt für die meisten Winterkurse des Berner Oberlands, insbesondere für Müren, Wengen und Kandersteg, die allerdings hinsichtlich der Bettbesetzung hinter dem gut frequentierten Gstaad (70%) zurückblieben. Die ganze Region betrachtet, verlor die Entwicklung ähnlich wie in Graubünden, das heißt, einer Belebung des Auslandverkehrs (+ 13%) stand ein Nachlassen der Inlandsfrequenz (- 6%) gegenüber. Über 36 000 oder mehr als die Hälfte der Logiernächte fremder Besucher entfielen im Berner Oberland auf die Gäste aus Grossbritannien (Zuwachs 16%), 10 300 auf die Franzosen (+ 12%).

Im Wallis und in den Waadtländer Alpen wurden für

2 Seit dem 1. Dezember 1953 beträgt die jährliche Höchstzuteilung für Ausländer in Winterkuren der EC-E-Länder 1300 DM für Erwachsene und 800 DM für Kinder.

LEINENHAUS BERN



Bett-, Tisch- und Küchenwäsche Kompl. Hotel-Wäscheausschuern Bunte Tischdecken

in grosser Auswahl

Verlangen Sie gefl. Offerthen oder unverbindliche
Vertreterbesuch

LUCHSINGER & CIE., BERN
LEINENHAUS

Bollwerk 31 - Telefon (031) 2 9805

HOSPES BERN: HALLE 2a, STAND 2038

Wir erstellen für den modernen anspruchsvollen Hotelbetrieb:

Für Küche und Office: Schränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester od. transportabler Ausführung. Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse etc.

Für Restaurant oder Bar: Buffets- und Vitrinen-Kühlungen, Glaceanlagen, Konservatoren, Tiefkühlräume für Wein, Bier und Mineralwasser.

Tausende von Anlagen zeugen von unserer Fertigungsfähigkeit.

Profitieren auch Sie von unserer jahrezählentlang Erfahrung.



SCHECO-Kühl- und Freezeranlage
in der Wirtschaftsschule Belvoirpark, Zürich

Individuelle Beratung
Fachmännische Ausführung
Prompter und vorteilhafter Service

Firma gegründet
1865

Spezial-Abteilungen für Isolationen und Getränke-Armaturen

A. SCHELLENBAUM + CO., WINTERTHUR

Für
coffeinfreien
Kaffee
den
Melitta-
Kaffee-
filter!

Auch in Stosszeiten kommen Sie nie in Verlegenheit, wenn Sie den coffeeinfreien Kaffee im Melitta-Filter zubereiten. Unabhängig von der Maschine setzen Sie den Filter einfach auf die Kanne oder Tasse, legen das Melitta-Filterpapier ein, schütten möglichst mühelos gemahlenes Kaffeepulver hinein und gießen dann das Heißwasser über das Kaffeepulver. Der ganze Service wickelt sich in 3 bis 4 Minuten ab und den Gast können Sie im Augenblick mit coffeeinfreiem Kaffee, satzfrei bis zum letzten Schluck, bedienen. Praktisch so einfach wie beim Tee!

Melitta-Filter für jedes Kaffee-Quantum, vom Tassenfilter aufwärts bis zur Zubereitung von 12 Lt. Kaffee aufs Mal.

Auskünfte über die Möglichkeiten zur Kaffee-Besserung und Kaffee-Umsatzsteigerung jederzeit durch die Melitta AG, Zürich 1/24

Telefon 051/34 47 77

Melitta
— reißfest und faserfrei,
— 45 Jahre Erfahrung im
Vorfeld des Kaffees

Wählen Sie das beste, wählen Sie

RESINFLEX
für Wandverkleidung und Polsterüberzüge

Stoffenstoff AG, Aarau, Feuerstr. 16, Tel. 064 / 2 52 52

14. Mai - 21. Juni BERN HOSPES 1954 Schweiz. Fremdenverkehrs- u.
Internat. Kochkunst-Ausstellung Bahnbillette: Einfach für retour



Die überragende Qualität aus zartem Frühlingsspinat.

Taufrisch konserviert aus eigenen Plantagen direkt neben der Fabrik.

Verlangen Sie unsere Spezialität bei Ihrem Lieferanten.

Wo nicht erhältlich, Bezugsquellen-nachweis durch die Fabrik

SCANA-Lebensmittel AG, Zürich
Telephon (051) 28 36 33

Zu verkaufen in bekanntem Fremdenkurstort bei Locarno

Hotel-Pension

Komfortables Haus mit schönem Garten.
Offerthen unter Chiffre H P 2098 an die Hotel-Revue,
Basel 2.



ein besonders würziger, echt englischer Frucht-Cake, der Ihren Gästen mundet wird! Die in Zucker zubereitete, sehr aromatische Wurzelkonne der Ingwerpflanze gibt dem Ginger-Cake einen köstlichen Wohlgeschmack, der nicht nur den Engländern und Amerikaner zusagt. Durch die 2½-stündige Backzeit erhält der Gebäck eine außerordentliche **Halbfarbe** von 5-6 Wochen. Preis: nur Fr. 8.80 per kg plus Porto, gegen Nachnahme. Weitere Spezialitäten: Pineapple- und Cherry-Cake, Genoa-Cake Fr. 7.80 per kg. Aus einem ganzen Cake (ca. 2.2 kg) können Sie 45-50 Tranchen schneiden. Machen Sie einen Versuch! Rücknahme-Garantie innerst 10 Tagen. Fabrikation von English-Cakes

F. BOLLIGER, WETZKON (Zch.)

die Schweizer Gäste gleich viel, für die Ausländer um 8 und 10% mehr Übernachtungen gebucht als vor Jahresfrist. Zahlreicher waren vor allem die Engländer und die Franzosen, im Wallis auch die Belgier, deren Frequenz in den Waadtländer Alpen zurückging. Während sich Les Diablerets und Verbier eines bedeutend lebhafteren Zustroms in- und ausländischer Gäste erfreuten, wurden die Vorjahresergebnisse in Villars-Chesières und Zermatt nur wenig übertroffen, in Château-d'Oex und Crans gar nicht erreicht. Beträchtliche Unterschiede bestanden auch bei der mittleren Bettensetzung, die zwischen 26 (Champéry) und 64% (Montana-Vermala) schwankte.

Mit Ausnahme von Engelberg, Frutti und Unterwasser waren die zentral- und die ostschweizerischen Wintersportplätze schwächer besucht als im Vergleichsmonat des Vorjahrs. Als mehrheitlich auf die Gäste aus dem Inland angewiesene Orte wurden sie vom Rückgang des Binnenverkehrs besonders stark betroffen.

In den Städten Genf (—2%), Basel (—5) und Zürich

(—7) vermochte sich die Januarfrequenz nicht auf dem letztyrigen Niveau zu halten. In Lausanne blieb die Zahl der Übernachtungen unverändert, am Bern (+3) nahm sie leicht zu. Wie in den übrigen sank aber die Bettensetzung auch in diesen beiden Städten, weil mehr Gastbetten zur Verfügung standen als vor Jahresfrist.

In den Sanatorien und Kuranstalten verringerte sich die Logiernächtezahl der Schweizer (—31%) sowie der Belgier und Luxemburger (—20), gleichzeitig erhöhte sich aber jene der Patienten aus Frankreich (+25%), Deutschland (+18), Triest³ und Grossbritannien (+5%), so dass die Gesamtfrequenz des Berichts- und Vergleichsmonats kaum voneinander abweichen (vgl. Tabelle). Von den 114 000 Übernachtungen der Ausländer entfielen 34 000 auf französische und saarländische, 24 000 auf belgische und luxemburgische, 22 000 auf deutsche und 15 000 auf englische Genesungsbedürftige.

Es handelt sich um Legion hospitalisée Flüchtlinge aus den La-

Pour démontrer la place occupée au point de vue touristique, signalons que sur 35 461 arrivées d'hôtes étrangers dans le canton en 1953, Neuchâtel-Ville en a totalisé à elle seule 25 272 soit le 71%.

Prospectus, propagande et publicité touristique

Un nouveau prospectus de Neuchâtel était nécessaire, celui édité en 1951 à 50 000 exemplaires étant épuisé au début de 1953 déjà. Grâce à la compréhension des membres, le nouveau prospectus, tiré à 105 000 exemplaires, a pu être entièrement payé par des souscriptions spéciales versées en plus des cotisations. Le coût total a été de fr. 12 459 — y compris les dessins, photographies et clichés. Plus de 20 000 exemplaires de ce dépliant ont déjà été diffusés en Suisse et à l'étranger, principalement dans les agences de voyages et bureaux de tourisme. Ils étaient accompagnés de la liste d'hôtels de Neuchâtel, éditée chaque année à 10 000 exemplaires avec la collaboration des hôteliers. Tout est mis en œuvre pour assurer la meilleure publicité possible à Neuchâtel, ceci malgré de grosses difficultés. Ces difficultés — est-il besoin de le rappeler? — sont principalement d'ordre financier, puisque l'on dispose pour la publicité en faveur de Neuchâtel, d'une somme moindre que celle affectée par un cinéma pour ses seules annonces dans un quotidien local.

Malgré l'extrême modicité des moyens disponibles, quelques annonces ont été publiées dans des journaux de Suisse allemande et dans des publications étrangères. Mais l'effort a porté surtout sur le service de presse et sur les collections de photographies et de clichés. Les résultats obtenus sont encourageants.

Des affiches ont été diffusées à l'étranger et un soin spécial a été consacré à la décoration de vitrines en Suisse et à l'étranger. En outre, le directeur de l'Aden et son principal collaborateur, pratiquent, partout où cela leur est possible, une politique de présence qui doit porter ses fruits.

Le projet d'un nouvel hôtel

M. Robert Gerber, conseiller communal, entretint l'assemblée du projet d'hôtel sur le quai Léopold-Robert. Toutes les activités de la ville, dit-il, ne peuvent que profiter du développement du tourisme. Les pouvoirs publics ont fait un gros effort pour conserver l'aspect historique de la cité pour rénover les musées, pour moderniser les écoles. Dans le secteur hôtelier, l'initiative privée se décide à prendre des risques. Il est normal que la ville considère avec intérêt le projet d'hôtel au bord du lac.

La nécessité d'un nouvel hôtel se fait plus urgente maintenant qu'on apprend qu'un ancien établissement, l'Hôtel du Lac, va disparaître pour être transformé vraisemblablement en locaux commerciaux et en bureaux. D'autre part, les études pour la transformation de Beau-Rivage en hôtel sont en bonne voie. Ainsi, nous aurons en définitive un établissement supplémentaire, qui répondra à l'augmentation des touristes séjournant à Neuchâtel ou passant par notre ville.

Les projets préliminaires de l'hôtel du quai Léopold-Ro-

Transportkostenausgleich für Berggebiete

Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes hat sich mit der Auswirkung der auf 1. Januar 1954 in Kraft gesetzten Neuordnung des Transportkostenausgleichs im Berggebiet eingehend befasst und bei den zuständigen Behörden einige Besserungen erreicht. Da die Neuordnung aber trotzdem in verschiedener Hinsicht noch sehr unbefriedigend ist, hat das Geschäftsführungsmitglied der Volkswirtschaftskammer, Nationalrat H. Roth, Interlaken, in der März-Session des Eidg. Parlamentes das folgende Postulat eingebracht:

«Nach der Verordnung des Bundesrates zum Bundesbeschluss über den Transportkostenausgleich für Berggebiete ist leider eine wesentliche Verschlechterung des Transportkostenausgleichs gegenüber dem früheren Vollmachtenrecht festzustellen. Die Zahl der berücksichtigten Gemeinden ist in einer Weise reduziert worden, die als ungerechtfertigt empfunden werden muss. Die Berechnungsmethode ist unklar und weist Mängel und Ungerechtigkeiten auf. Es müsste auf die tatsächlichen Transportkosten abgestellt werden. Weitere notwendige Lebensmittel sollten einbezogen werden. Die Vergütungsansätze für den Autotransport lassen nach wie vor zu wünschen übrig. Die Einführung neuer Industrien, die den Bundesrat zu unterstützen versprochen hat, sollte durch Einbezug der industriellen Roh- und Hilfsstoffe gefördert werden. Der Bundesrat wird gebeten, das ganze Problem erneut zu überprüfen und eine Revision der Verordnung sowie eventuell auch des Bundesbeschlusses in Erwägung zu ziehen.»

ber ist été modifiés plusieurs fois. Le projet définitif sauvegarde le paysage et le port. Des bains avec solarium seront à la disposition du public, la hauteur du bâtiment a été abaissée de 3,50 m le maître de l'ouvrage ayant renoncé aux grandes salles.

La discussion prévue n'a pas eu lieu ce qui montre que les membres de l'Aden partagent entièrement le point de vue des dirigeants de l'Association et des autorités sur cette question délicate.

Les comités techniques de l'O.E.C.E. au Château de la Muette

Les présidents de plusieurs comités techniques de l'Organisation européenne de coopération économique — dont le comité de tourisme — se sont réunis au Château de la Muette sous la présidence de M. l'ambassadeur Attilio Cattani, président du comité exécutif et chef de la délégation italienne auprès de l'O.E.C.E.

Cette réunion, la onzième depuis la création de l'O.E.C.E., en 1948, a été consacrée à un examen

L'Association pour le développement de Neuchâtel a tenu, à l'hôtel de ville, son assemblée générale annuelle, sous la présidence de M. Georges Droz, deuxième vice-président.

L'assemblée groupait une septantaine de délégués et membres, dont MM. P.-A. Leuba, président du Conseil d'Etat, Jean Liniger et Robert Gerber, conseillers communaux.

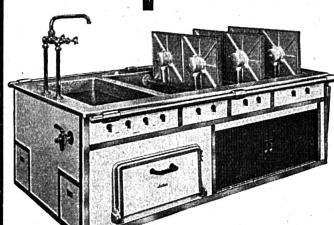
Après lecture du procès-verbal de la précédente assemblée par M. René Dupuis, directeur de l'Aden, l'assemblée fut invitée à nommer par acclamations deux membres d'honneur: M. Carl Ott et Edmond Küffer, qui sont entrés au comité le 18 mars 1926 et qui ont déployé une activité profitable pour la ville et l'Aden dans les fonctions qu'ils ont assumées.

Le rapport de gestion

Relevons dans celui-ci que la commission hôtelière ainsi que le bureau ont été appelés à donner leur avis sur la question de la construction d'un nouvel hôtel à Neuchâtel. Ces préavis furent évidemment favorable, car nous nous devons d'appuyer les initiatives tendant à doter notre ville d'un équipement hôtelier satisfaisant non seulement en qualité, mais aussi en quantité. Rappelons le nombre de lits disponibles dans d'autres villes: Zurich 5 990; Lugano 5 129; Genève 4 455; Lucerne 4 409; Montreux 3 680; Lausanne 2 936; Locarno 2 313; Bâle 1 964; Bern 1 679; Vevey 1 279; St-Gall 886; Coire 584; Bièvre 470; Neuchâtel 402; Fribourg 391; Brigue 380; Schaffhouse 348; Olten 327. On peut affirmer que Neuchâtel devrait compter 500 lits d'hôtels pour rester dans des normes raisonnables et financièrement rentables tout en tenant son rang de chef-lieu et de ville

Mit aufklippbaren Platten und darunterliegender Spülmulde mit Ablauf.
Das Reinigungsproblem auf idealste Weise gelöst!
Das Aufklippen kann in einfachster Weise vom Personal selbst besorgt werden. Ein kostspieliges Reinigen durch Spezialisten nicht mehr notwendig.

Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd



In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

Grosses Berghotel im Wallis sucht auf Anfang Juni, evtl. 18. Mai, für Sommersaison

Sekretärin-Journalführerin

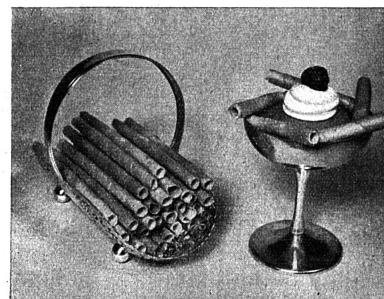
tächige, auch für Kasse und Korrespondenz. Offeraten mit Gehaltsanträgen unter Chiffre B W 2144 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Buffeldame
Buffettochter
Restaurationstochter
Saaltochter

Offeraten erbettet an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Mit Ostern beginnt wieder die Glace-Saison!



Sind Sie auf diese Tage gerüstet? Ihre Kunden freuen sich auf herrlich mundende und zarte Glacen, aber hergestellt mit FRIG.

- Glacen bringen Erfolg!

FRIG verbessert die Geschmeidigkeit und verhindert das Auskristallisieren der Glace.

FRIG neutral für Frucht- und Caramelglacen sowie mit Aroma Vanille, Mokka und Chocolat für Crème-glacen.

Für Caramelglacen verwenden Sie vorteilhaft unseren

Caramelrucker DAWA

Dr. A. WANDER A.G., BERN Telephon (031) 55021

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!



GROSSE
Lein-tücher

In doppelt Baumwoll Rohstoffe, höchste Qualität, 190/260 cm, fertig zu Fr. 9.80
Verlangen Sie unverbindliche, bemerkste Offerte für alle Hoteltochter, Saaltochter, moderne Blumenschalen, in passenden Zugvorhängen, Reps- und Piqué-Couvre-lit. Alib. Wieser, Hotel-Wäsche-fabrik, Vaduzstrasse 17, St. Gallen. Tel. (071) 26899.

Gesucht auf Mitte/Ende Juni:

Saaltochter, evtl. Anfängerin
Chef de rang
Officemädchen oder -bursche
Hausbursche-Portier
Küchenbursche oder -mädchen

Postfach 19846, Adelboden.

Transportkostenausgleich für Berggebiete

Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes hat sich mit der Auswirkung der auf 1. Januar 1954 in Kraft gesetzten Neuordnung des Transportkostenausgleichs im Berggebiet eingehend befasst und bei den zuständigen Behörden einige Besserungen erreicht. Da die Neuordnung aber trotzdem in verschiedener Hinsicht noch sehr unbefriedigend ist, hat das Geschäftsführungsmitglied der Volkswirtschaftskammer, Nationalrat H. Roth, Interlaken, in der März-Session des Eidg. Parlamentes das folgende Postulat eingebracht:

«Nach der Verordnung des Bundesrates zum Bundesbeschluss über den Transportkostenausgleich für Berggebiete ist leider eine wesentliche Verschlechterung des Transportkostenausgleichs gegenüber dem früheren Vollmachtenrecht festzustellen. Die Zahl der berücksichtigten Gemeinden ist in einer Weise reduziert worden, die als ungerechtfertigt empfunden werden muss. Die Berechnungsmethode ist unklar und weist Mängel und Ungerechtigkeiten auf. Es müsste auf die tatsächlichen Transportkosten abgestellt werden. Weitere notwendige Lebensmittel sollten einbezogen werden. Die Vergütungsansätze für den Autotransport lassen nach wie vor zu wünschen übrig. Die Einführung neuer Industrien, die den Bundesrat zu unterstützen versprochen hat, sollte durch Einbezug der industriellen Roh- und Hilfsstoffe gefördert werden. Der Bundesrat wird gebeten, das ganze Problem erneut zu überprüfen und eine Revision der Verordnung sowie eventuell auch des Bundesbeschlusses in Erwägung zu ziehen.»

ber ist été modifiés plusieurs fois. Le projet définitif sauvegarde le paysage et le port. Des bains avec solarium seront à la disposition du public, la hauteur du bâtiment a été abaissée de 3,50 m le maître de l'ouvrage ayant renoncé aux grandes salles.

La discussion prévue n'a pas eu lieu ce qui montre que les membres de l'Aden partagent entièrement le point de vue des dirigeants de l'Association et des autorités sur cette question délicate.

Les comités techniques de l'O.E.C.E. au Château de la Muette

Les présidents de plusieurs comités techniques de l'Organisation européenne de coopération économique — dont le comité de tourisme — se sont réunis au Château de la Muette sous la présidence de M. l'ambassadeur Attilio Cattani, président du comité exécutif et chef de la délégation italienne auprès de l'O.E.C.E.

Cette réunion, la onzième depuis la création de l'O.E.C.E., en 1948, a été consacrée à un examen

d'ensemble des tâches de ces Comités, en vue de resserrer les liens entre leurs activités et les activités générales de l'Organisation dans les domaines économiques, des échanges et de la productivité. Il a été notamment envisagé qu'en règle générale les comités techniques contribueraient à la solution des problèmes économiques généraux en préparant des études périodiques sur la situation économique du secteur dont ils sont responsables, et en mettant en

relief tout problème qui viendrait à se poser dans ce secteur. De même, certains comités techniques seraient appelés à aider le comité de direction des échanges dans ses efforts tendans à développer le commerce intra-européen.

Pour faciliter l'action de ces comités techniques, des propositions concernant leur mandat et les règles de procédure régissant leurs travaux seront soumises au Conseil pour approbation finale.

Avec le comité de l'Association hôtelière du Valais

Week-end à Zermatt

Samedi et dimanche 27/28 mars, les membres du comité de l'Association hôtelière du Valais étaient, en compagnie de leurs épouses, les hôtes de la Section de Zermatt. Accueil princier, auquel il convient de consacrer quelques pages dans nos annales, en faisant l'éloge de cette station chérie entre toutes par notre tourisme, et où l'on cultive les traditions hôtelières avec un art parfait.

La métropole du tourisme valaisan — que les trois dernières statistiques de l'U.V.T. placent à la tête de nos stations, mais dont la plus récente surtout, celle de 1953, montre l'avance grandissante sur les autres — ne témoigne pas seulement sur le papier de sa vitalité magnifique : ses innombrables amis constatent année après année combien elle croît et se modernise, cherchant à assurer toujours plus de confort, à rendre plus accessibles les hautes pentes où s'ébat une humanité délivrée de ses soucis.

Avoc son cadre naturel qui est sans contredit l'une des merveilles du monde, la perfection de son équipement touristique, et la conscience professionnelle et le talent de ses hôteliers, Zermatt connaît un succès légitime dont le Valais entier se réjouit.

Oui, Zermatt est une station élouissante, synonyme de soleil, de santé, de bien-être, de bonheur, et il fait bon y passer un week-end — même si le samedi après-midi doit être consacré à une séance chargée...

La séance administrative

Accueilli par M. le Dr Walter Zimmermann qui est à l'origine de cette merveilleuse invitation, le comité se retrouve avant midi à l'hôtel National « prise de contact et apéritif » dit séchement le programme, alors que c'est déjà une vraie fête de se rencontrer « en famille » dans un des grands établissements de Zermatt en attendant le lunch. Celui-ci, servi au même endroit, fera grandement honneur à M. et Mme Zimmermann qui nous reçoivent à leur table, une table exquise.

Après ce premier banquet, qui fait bien augurer de la participation de Zermatt à l'exposition d'art cubinaire de la « HOSPES », vient le moment où, comme deux heures ont sonné, le comité doit se mettre à l'ouvrage pour traiter les affaires de l'association. Et tandis que les dames, chaperonnées par Mme Zimmermann, sont gracieusement conviées à une excursion

à Sunegga, leurs époux abordent résolument l'ordre du jour sous la présidence de M. Emmanuel Défago. Cette séance, qui n'a pas duré moins de cinq heures d'horloge, était consacrée à deux objets principaux :

Règlement sur les taxes de service. Grâce au concours de M. Klunge, contrôleur de la S.S.H., qui participait à la séance, le comité a pu faire le tour avec précision des dispositions du règlement, dont le remaniement doit être demandé sur de nombreux points. Le rapporteur est en contact étroit avec nos établissements petits et moyens ; il en connaît admirablement les problèmes et les difficultés, si bien que ses observations, déjà mises au net avec la section vaudoise, correspondent de très près à nos propres postulats. Cette préparation minutieuse permet d'achever en quelques heures une tâche qui, autrement, aurait exigé plusieurs séances et des consultations. Notre comité apprécie tout particulièrement la compréhension de M. Klunge et son dévouement à la cause hôtelière, et M. Défago lui rend un hommage mérité.

Assemblée générale de l'association. La date en est fixée au jeudi 6 mai 1954, et elle aura lieu à Sierre. Ce sera cette année une réunion administrative d'un jour, la question restant posée de savoir s'il ne conviendrait pas de combiner nos assises avec celles de l'U.V.T. pour faire d'une pierre deux coups. Au surplus, le comité décide de proposer à l'assemblée une modeste augmentation du taux des cotisations pour parer au déséquilibre persistant de la gestion.

Parmi les autres tractantes, citons les travaux de la commission HOSPES présidée par M. Robert Crittin, qui déplore une fois de plus le manque d'intérêt de nos affiliés, et un projet de l'agence Kuoni de Nice concernant l'organisation de séjours de vacances pour étudiants et écoliers dans notre canton. Il est malheureusement à craindre que cette initiative, intéressante en soi, demeure sans lendemain en raison des conditions insuffisantes qui sont proposées.

Soirée-surprise

Le grand événement de la soirée, qui débute par un dîner splendide au « Mont-Cervin », où le comité est reçu par M. et Mme Hofer, est la présence impromptu de M. Albert Candrian.

Mais oui, notre président d'honneur est là. En approchant de l'hôtel, on voit derrière les vitres du bar, comme autrefois, comme toujours, sa longue

silhouette, qu'il cherche en vain à dissimuler. Il semble qu'on a arrêté la machine du monde, qu'on l'a fait revenir en arrière. Quelle fête pour tous ! Un peu amargé par la pénible épreuve qu'il vient de subir, mais alerte, rajeuni, M. Candrian attend de pied ferme les assauts de cordialité de ses collègues. On n'aura jamais vu quelqu'un apporter si vite d'aussi bonnes nouvelles de lui-même !

A table devant un gracieux édifice de confiserie surmonté d'un globe en chocolat portant l'inscription *Bienvenue*, M. Welschen, président de la société de développement, qui est là avec Mme Welschen, sait commenter ce mot avec une affectueuse élégance. M. Défago remercie ses brillants collègues de Zermatt, et M. Candrian exprime tout son plaisir de retrouver ses amis valaisans.

Le déjeuner en chambre

Le lendemain matin, excursion au Gornergrat sous un soleil éclatant. Première réception de l'autorité communale à l'hôtel Riffelberg, où nous attendait M. le Président Jules. Puis clôture de ce week-end touristique et gastronomique au « Zermatterhof ».

Pourquoi ne parlerait-on pas des repas comme on le fait de la musique ? Il y a des symphonies bruyantes dans les grandes salles, les vastes accords, les harmonies un peu lourdes où il n'est pas question de cisorer le détail : mais ici, dans les salons de style « Zermatterhof », tout est merveilleusement soigné, chaque note porte. Le même compliment revient aux deux autres établissements qui nous ont reçus, et c'est précisément ce qu'on apprécie à Zermatt : malgré l'ampleur du trafic, la « musique de bouché » la plus charmante et la plus minutieuse.

A une petite table sur le côté, un très grand directeur, M. Stöpfer, goûtant le consommé avant d'en remplir les tasses ; M. Frass officiant et se penchant discrètement sur votre épaulé pour annoncer les vins — un service impeccable, dans l'ordre et le calme, des nourritures délicieuses. Un style d'une merveilleuse pureté. Et tout cela au pied du Cervin !

On aurait voulu danser le menuet. Trois petits pas en avant, deux pas en arrière, faire la révérence, et remercier M. Stöpfer et sa suite. Merci à vous, M. le président Jules, qui nous avez séduits par votre gentillesse et votre simplicité ! Trois petits pas en avant... Merci à M. Candrian, surgi magiquement au milieu de nous. Merci à M. Welschen à M. Hofer, à M. Schneller, directeur de la Compagnie du chemin de fer, vous nous avez gâtés. Merci à tous nos amis de Zermatt, qui ont fait de cette rencontre un enchantement. Et surtout, merci au Dr Zimmermann, qui détient la vraie baguette magique : celle des grands coeurs.

B.O.

AUSKUNFTSDIENST

Hotelführer und kein Ende

Unsere Mitglieder erhalten in kurzen Zeitabständen Angebote für die Beteiligung an Hotelführern verschiedener Art. So werden wir aus Mitgliederkreisen darauf aufmerksam gemacht, dass eine Zentralstelle für freie Aktionen zur Förderung von Handel, Gewerbe und Industrie, von der nur eine Zürcher Postfachadresse, aber kein Domizil bekannt ist, zur Einreichung eines Aufnahmegesuches für einen Hotelführer einlädt. Der damit Beehrte darf als Gegenleistung eine Eintragsgebühr und einen Kostenbericht entrichten, und im Fall einer Ablehnung seines Gesuches wird ihm der Beitrag in vollem Umfang zurückgestattet.

Von Seite unserer Mitgliedschaft werden wir erucht, um irrtümlichen Meinungen zu begegnen, darauf hinzuweisen, dass der SHV, mit diesem Führer nichts zu tun hat, trotzdem er von einer sog. Zentralstelle herausgegeben werden soll. Wie unsern Mitgliedern bekannt ist, kann der SHV, solche private und exklusive Hotelführer nicht befürworten.

Solche Führer gehören nach Ansicht unserer Mitgliedschaft in das Gebiet der unerwünschten Verkehrsreklame, zumal Führer dieser Art den von unsern Verein herausgegebenen offiziellen Schweizer Hotelführer bei weitem nicht ersetzen können. Es ist auffallend, dass neue Projekte zur Herausgabe von « Hotelführern » stets von neuen oder sonst unbekannten Unternehmen proponiert werden, vermutlich weil sie sich ein solches Unterfangen viel zu leicht vorstellen und jedenfalls keine Ahnung haben, was es an minuziöser Kleinarbeit und organisatorischer Routine braucht, um einen brauchbaren, umfassenden, wirklich nützlichen und auf eine Preisordnung sich stützenden Hotelführer herauszubringen. Es will uns scheinen, dass man das Urteilsvermögen der Hoteliers in solchen Dingen zu gering einschätzt. Oft sieht man den Leerlauf eines derartigen Projektes erst ein, wenn schon unnötige Aufwendungen gemacht worden sind.

Nichtzahlendes Reisebüro

Vor jeglicher Kreditgewährung an das Reisebüro T.A.F., 126, rue Antoine Dansaert, Bruxelles, warnen wir an dieser Stelle erneut, dass die Mitglieder unseres Vereins, die ihm leider unverdientes Vertrauen schenkten, Rechnungen trotz Mahnungen nicht beglichen hat. Ein solches Geschäftsgebaren scheint bei dieser Firma notorisch zu sein, darum mögen sich unsere Mitglieder deren Namen merken.

Die Platzreservierung beim Luftverkehr

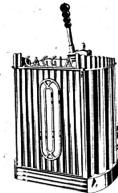
Wer eine Flugreise unternehmen will, wird sich in der Regel frühzeitig einen Platz belegen lassen. Es wird dann ohne weiteres und mit vollem Recht an-

Kaffeemaschinen

GAGGIA

Realco S.A., LAUSANNE - Vinet 17
TEL. (021) 24 49 91

... wird Sie dank ihrer Qualität begeistern



Die Kaffeemaschine GAGGIA wird oft nachgeahmt, ist aber unerreicht. Den crèmeartigen, natürlichen Kaffee, den sie dem Konsumenten bietet und welcher von diesem so geschätzt und gesucht ist — nur GAGGIA ist imstande, ihn zuzubereiten. • Während der Mailänder Messe vom 12.-28. April vergütet GAGGIA ihren Käufern die Reisekosten. Verlangen Sie Billette und weitere Auskünfte zum Besuch der GAGGIA-Werke bei der Realco AG., Vinet 17, Lausanne.

GESUCHT NACH BASEL

in Saisonstelle, für Anfang Mai:

**Alleinköch, Buffeldamen
Buffettöchter, Commis de cuisine
Office-Küchenburschen
Küchenmädchen**

Offeraten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E 21661 an Publicitas Basel.

Gesucht auf 1. Mai ein tüchtiger

**Kellner oder Saaltöchter
so wie eine jüngere, lachkundige
Buffettöchter
ferner eine galente
Köchin**

Guter Verdienst. Hotel Waldhaus, Horw-Luzern
Tel. 731133.

GESUCHT NACH ZÜRICH

in Erstklassshotel-Stadtrestaurant:

**Gouvernante, Nachtpoter
Tournant (Telephonist-Chasseur-Potier)
Chasseur-Telephonist
Barmaid
Chef de rang**

Eintritt nach Übereinkunft. Nur qualifizierte Bewerber oder Bewerberinnen belieben sich zu melden. Offeraten unter Chiffre X 2357 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Sommersaison tüchtige

**Saaltöchter
Zimmermädchen
Hausbursche-Alleinportier**

Alles gutbezahlt. Stellen.
Offeraten an Hotel Toggenburg, Wildhaus.

Hotelier mit fach tüchtiger Frau

Direktor

in Erstklasshotel, in ungekündiger Stellung,
sucht sich gelegentlich zu verändern. Offeraten
unter Chiffre H 2214 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant in Zug

sucht in Jahresstelle tüchtige, freundliche
sprachkenntige

Serviertöchter

Eintritt baldmöglichst. Offeraten mit Beilage von
Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S T 2055
an die Hotel-Revue, Basel 2.

...die "gommapiuma"-Matratze
setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Keine Unterhaltskosten mehr!

Die "gommapiuma"-Matratze muss nie gewendet, geklopft und nie aufgerichtet werden. Ein Attest der Qualität des Jahres ist nicht nötig; weil die ursprüngliche Form gewissermaßen unbegrenzt erhalten bleibt.

Die Anschaffungskosten sind somit die einzigen Kosten!

gommapiuma
-Matratzen

sind Produkte der **TRELLI SAPSA**

Die "gommapiuma"-Matratzen werden mit beige oder blauem ● Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Sanitätsdruck-Überzug geliefert. ● Vorführung, damit Sie sich ein richtiges Urteil für Spezialfälle, auch mit urin- ● über diese einzigartige Matratze bilden können. beständigem Kautschuk-Überzug

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

Gesucht
für die Sommersaison:

Alleinkoch, evtl. Köchin
per 1. Mai
Allein-Servirotchter
per sofort (Deutsch und Französisch)
Allein-Saltochter
per 15. Mai oder 1. Juni
Hausbursche-Portier
per 15. Mai oder 1. Juni

Offeraten an Hotel Sternen, Faulensee b. Spiez.

**Chef-Entremetier sowie
Commis-Patissier**

Offeraten an Restaurant du Théâtre, Bern.

Hoteldirektor für Israel gesucht

möglichst mit Erfahrung in Mittelmeerlanden.
Luxus-Hotel Nähe Tel-Aviv. 120 Zimmer. Eröffnung im Laufe dieses Jahres.
Gef. Offeraten an:
Isar, Bob 2844, Tel-Aviv, Israel.

ten und dann unbesetzt bleibenden Sitze nicht verkaufen können. Statistische Untersuchungen in den Vereinigten Staaten und Europa haben ergeben, dass 5 bis 10% der angemeldeten Passagiere ohne entsprechende Mitteilung auf den Flug verzichten und für bereits bezahlte Billette volle Rücksternutzung verlangen. Schon mit Rücksicht auf alle jene Personen, die infolge theoretischer Vollbuchung eines Flugzeuges keine Plätze erhalten können, haben sich die

Luftverkehrsgesellschaften zur Einführung gewisser Vorbeugungsmaßnahmen entschlossen. Ab 1. April werden daher in Europa, Afrika, dem Nahen und Mittleren Osten gebuchte Fluggäste, die aus keinen nachweisbaren zwingenden Gründen vom verlangten Transportanspruch nicht Gebrauch machen, eine *Gebühr in Höhe von 25% des Passagepreises bzw. von maximal 306 Fr. zu entrichten haben.*

Von der Arbeit des Touristikkomitees der OECE.

Eine kürzliche Tagung des Statistischen Arbeitsausschusses im Touristikkomitee der OECE in Paris ermöglicht uns, über den Stand der Fremdenverkehrsförderung im gesamteuropäischen Rahmen wie folgt zu orientieren:

Liberalisierung des Reisezahlungsverkehrs

Die vom Ministerrat, als oberstes Organ der OECE, gewünschte weitere Liberalisierung des Waren- und Dienstleistungsverkehrs wird vorbereitet.

Was den Reiseverkehr anbetrifft, so dürfte die Freigabe des Erziehungs- und Studienverkehrs in aller nächster Zeit Tatsache werden. Die entsprechenden Vorschläge haben die Billigung der OECE-Länder gefunden. Wo Reserven angebracht werden, wie von schweizerischer Seite, gelten sie den Devizenzulagen für Unterricht auf Primarschulstufe. Für alle übrigen privaten und öffentlichen Schulen, damit auch für die Institute, dürfte es zur uneingeschränkten Liberalisierung des Zahlungsverkehrs im Rahmen des Normalbedarfs kommen.

Der Vollberalisierung des allgemeinen Reiseverkehrs steht heute weniger die Rücksicht auf die Lage der Zahlungsbilanzen als die Angst vor missbräuchlicher Benützung für Zwecke des Kapitalexports entgegen. Deshalb wird nach einer Formel gesucht, welche die normalen Bedürfnisse der Reisenden befriedigt und gleichzeitig einen eigentlichen Kapitaltransfer verhindert kann.

Interessanterweise scheint sich die vollständige Freigabe der Devizenzulagen für *Geschäftsreisen* erst in der Schlussetappe der Liberalisierung abzuzeichnen, da man anscheinend eine missbräuchliche Verwendung der Devisen gerade von dieser Seite befürchtet.

Zollvergünstigungen für Touristen und Werbematerial

Bei der Verwirklichung der Empfehlung des Touristikkomitees der OECE, über Zollbefreiung von touristischen Werbematerial sind grosse Schwierigkeiten aufgetaucht, die eine rasche Ratifikation der entsprechenden Bestimmungen in Frage stellen. Um die Zollvergünstigungen für Touristen, die im gleichen Abkommen geregelt werden, nicht zu gefährden, wird geplant, diesen Teil herauszunehmen und gesondert in Kraft zu setzen. Ein solches Verfahren scheint auch in schweizerischer Sicht höchst wünschbar, da die Einführung einheitlicher Zolllizenzen für Zigaretten,

Tabak, Spirituosen, Parfum, Reisesouvenirs usw. von den Touristen sehr geschätzt wird.

Fremdenverkehrsstatistik

Es hat sich einmal mehr gezeigt, dass der ursprüngliche Plan einer Vereinheitlichung der Methoden in den Fremdenverkehrsstatistiken der europäischen Staaten zurzeit keine Aussicht auf Erfolg hat. Immerhin war nicht zu verkennen, dass der Standortmethode (Hotelstatistik) von den meisten Vertretern der kontinentalen Länder der Vorzug gegeben wurde. Es war interessant zu hören, dass Frankreich sich anschickt, eine Hotelstatistik nach schweizerischem Vorbild einzuführen.

Der Pflege der Fremdenverkehrsstatistik kommt deshalb besondere Bedeutung zu, weil damit die notwendige Aufklärung über den Fremdenverkehr und seine volkswirtschaftlichen Auswirkungen Hand in Hand geht.

Solchen Anschauungsunterrichts bedarf es auch bei den oberen Instanzen der OECE, die nicht immer ein ausreichendes Verständnis für den Fremdenverkehr an den Tag legen und diesen Wirtschaftszweig häufig als eine speziell Angelegenheit einiger weniger Länder betrachten.

AUS DER HOTELLERIE

Adalbert Odermatt-Berchtold 75jährig

In Engelberg feierte der Mitinhaber und Leiter des Hotels Bellevue-Terminus am 30. März seinen 75. Geburtstag. Der Jubilar, der sich noch heute voller körperlicher und geistiger Rüstigkeit erfreut, kann auf eine rund 55jährige Tätigkeit im Hotelfach zurückblicken.

Wie alle Kollegen seiner Generation, hat auch er seine fachliche Ausbildung vor allem im Ausland erworben. Durch Aufenthalte in England, Ägypten und Algerien erweiterte und vertiefte er seine Berufskennisse. Mit Stolz blickt er auf seine Tätigkeit als junger Hoteller im Grand Hotel des Bains in Hammam R'Hira bei Algier zurück, welches Haus er während vier Jahren mit grossem Geschick und Erfolg leitete. Mit wertvollen Erfahrungen bereichert, kehrte

er in die Schweiz zurück, wo im Jahre 1907 die Brüder Odermatt gemeinsam das Hotel *Bellevue-Terminus* in Engelberg übernahmen. Als Seniorchef gelang es ihm, zusammen mit seinem Bruder Adolf, das Hotel durch umsichtige und vorbildliche Führung in die Höhe zu bringen. Wie so vielen anderen Hotelbetrieben, setzten die zwei Weltkriege und die Krisenjahre auch dem Bellevue-Terminus schwer zu; aber auch hier war der Durchhaltewillen stark genug, um alle Schwierigkeiten zu meistern.

Herr Adalbert Odermatt gehörte auch lange Jahre dem Vorstand des Hotelier-Vereins Engelberg an und war längere Zeit Vizepräsident des Kurvereins.

Heute noch ist er Mitglied des Verwaltungsrates der Gerschnialp-Bahn und der Schwebebahn auf Trübsee.

Wir wünschen dem Jubilaren noch weitere Jahre des Wohlergehens und einen recht schönen Lebensabend.

Paul Schröder, Basel — Pächterjubiläum

Unser Mitglied Herr Paul Schröder, der am 18. März des vergangenen Jahres seinen 70. Geburtstag in erstaunlicher Frische feiern konnte, begeht am 1. April das 25jährige Juliäum als Pächter der Restaurationsbetriebe der Brauerei Warteck Basel. Seit 1934 führt er bis heute die *Alté Bayrische Bierhalle* in Basel in Pacht.

Herr Paul Schröder wurde 1883 als Sohn des Hotelbesitzers August Schröder in Goldberg (Mecklenburg) geboren. Gleich nach Beendigung der Schulzeit wandte er sich dem Hotelfach zu und besuchte nach zwei Lehrjahren die Hotelfachschule des Schweizer Hotel-Vereins in Ouchy. Daran schloss sich eine erstaunlich vielseitige Ausbildungzeit an, wovon die Tätigkeit in folgenden Häusern zeugt: Hotel Victoria, Lausanne, Hotel Beau-Rivage, Ouchy, Hotel Beau-Rivage, Genf, Grand Hotel, Neapel, Hotel Ritz, Barcelona, Hotel Tokatian, Konstantinopel, Hotel Vendôme, Paris, Café Parisien-Savoy-Hotel, London, Hotel Cecil, London, und Charing Cross Hotel, London, dem er zuletzt als Manager vorstand. Nach Ende des ersten Weltkrieges kehrte er nach Deutschland zurück, wo er für kurze Zeit die Direktion des Hotels Englischer Hof im Bad Nauheim übernahm. Hierauf führte er die Bahnhofswirtschaft in Offenburg, um hernach in Basel die Geschäftsführung der Bahnhofswirtschaft im Badischen Bahnhof zu übernehmen. Am 1. Oktober 1924 machte sich Herr Schröder selbständig und übernahm die Pacht des Restaurants Royal im Hotel Royal in Basel bis 1929, in welchem Jahre er als Pächter in die Dienste der Brauerei Warteck trat.

In der Rheinstadt, die ihm zur zweiten Heimat geworden ist, nahm er stets einen Anteil an den Problemen der Berufsgemeinschaft. So war er *Mitgründer des Culinarisch-gastronomischen Collegiums* in Basel, in dem er noch immer aktiv mitwirkt. Wir wünschen diesem stets liebenswürdigen Gastwirt, unter dessen Leitung die *Alte Bayrische* zu einem Begriff baslerischer Gastlichkeit geworden ist, weiterhin alles Gute auf seiner begonnenen Fahrt ins 8. Jahrzehnt.

Das «Schützenhaus» Basel erhält auf 1. Oktober 1954 einen neuen Pächter.

Wie wir in unserer Berichterstattung über die Generalversammlung des Basler Hotelier-Vereins in Nr. 9 mitteilten, verlässt der bisherige langjährige Schützenhaus-Pächter, unser Mitglied Herr *Jacques Trottmann*, zum allgemeinen Bedauern Basel, um im Herbst ein Hotel in Zürich zu übernehmen.

Die Vorgesetzten der Feuerschützengesellschaft, in deren Eigentum sich das Schützenhaus befindet, haben nun zu seinem Nachfolger Herrn *Vitus Baumgartner-Willy*, vom Restaurant Simmenthalerhof in Thun, Mitglied der Sektion Thun SHV., gewählt und ihn die Leitung des weitesten Restaurationsbetriebes übertragen. Herr Baumgartner genießt den Ruf eines erstklassigen Fachmannes. Er ist gebürtig von Buochs, Nidwalden, und steht im 45. Altersjahr. Seine Kochlehre absolvierte er im Parkhotel Vitznau und im Suvretta-Haus, St. Moritz, und betätigte sich hernach als Commis-Saucier und Chef-Saucier in verschiedenen führenden Hotelbetrieben im In- und Ausland. Hernach durchlief er sämtliche wichtigen Chargen: Service (Grosvenor-House, London), Warenkontrolle und Einkauf (Grand-Hotel, St. Moritz, und Bahnhofsbuffet, Olten), Chef de Service (Bahnhofsbuffet SBB Olten und Zürich), Büro-Reception (Hotel des Alpes, Arosa, Grand-Hotel du Lac, St. Moritz). Die in diesen Stellungen erworbenen Fachkenntnisse eröffneten ihm den Weg zu leitenden Stellungen, so hatte er während einem Jahr die Direktion des Grand Restaurant Metropol in Zürich inne, leitete während 5 Jahren das Parkhotel Bellevue in Lenk BO., während 3 Jahren das Hotel Bellevue-au Lac, Hilterfingen, während einer Saison das Grand-Hotel Tschuggen, Arosa, um dann den Simmenthalerhof, Thun, zu übernehmen, den er seit 5 Jahren führt.

Seine umfassenden Fachkenntnisse fanden auch die Anerkennung der Berufsorganisation. So bekleidete er das Amt des Präsidenten des Komites Hotel- und Gastgewerbe an der Kaba 1949 in Thun, und ist heute als Sekretär im Arbeitsausschuss verantwortlich für die kommerzielle Führung des Internationalen Restaurants der HOSPES 1954 in Bern. Als Delegierter des Zentralvorstandes des Schweizer Hotelier-Vereins gehört er als Mitglied der Jury der Abteilung Kochkunst an der HOSPES an.

Die Feuerschützengesellschaft Basel durfte mit Herrn *Vitus Baumgartner* eine gute Wahl treffen haben, so dass der jetzige, nicht leicht zu ersetzende Pächter der historischen Gaststätte «Schützenhaus», der als Gastronom einen hervorragenden Ruf genießt, einen würdigen Nachfolger finden wird.



EMMANUEL WALKER AG.

BIEL

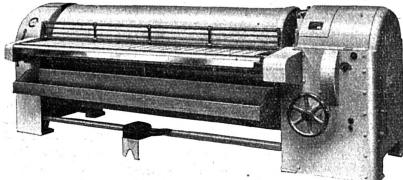
Gegründet 1850

Bekannt für

QUALITÄTS-WEINE

offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122



50 Jahre **Pfaff-Wäschereimaschinen** 50 Jahre

● Pfaff-Pullmann Schnellwässcher mit patentiertem Weichumsiebventilator

● Pfaff-Hochleistungszentrifugen 500-1200 mm Korb durchmesser

● Pfaff-Hochleistungs-absaugmuldenmangle 350-1000 mm Ø und bis 3,3 m breit

● Bewährte robuste Konstruktion für schweren Dauerbetrieb. Sehr vor teilhafte Preise

Verlangen Sie bitte Offerte oder Technikerbesuch

H. Hangartner, Utikon-Zürich

Generalvertretung Telefon (051) 33 43 51

Stelle sucht auf 1. April od nach Übereinkunft fachtüchtiger

Dame de buffet

est demandée de suite.

Nourrie, logée, bon gage. — Au Domino, hôtel-restaurant-bar, Rolle. Téléphone (021) 7 61 51.

Keller-bursche

Anfragen sind erbeten an Furrer Josef, Kellerbursche, Kirchustrasse, Flüelen (Uri).

POULETS USA ARMOUR

pfannenfertig ausgenommen

ohne Kopf und ohne Füsse

Stücke von 800 bis 1200 g

Fr. 7.40 per kg franko

Cartons zu zirka 13 Kilo

Telephon (041) 2 01 26

Mestible SEINET LUZERN



Das Spezialgeschäft für komplette Hotel-Einrichtungen

Verlangen Sie bitte Vertreterbesuch

Masseur-Ehepaar

sucht Stelle
für Sommersaison. — Angebote unter Chiffre OFA 3333 D an Orell Füssli-Annoncen Davos.

Zur gefl. Notiznahme!
Inseratenaufräge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Weit unter Fabrikpreisen
speziell interessant für Hotels, Pensionen und Private sind

200 Doppel- und Einerschlafzimmer

in erstklassiger Schweizer Hartholzausführung, fabrikneu zu verkaufen. — Verlangen Sie unverbindlich Abbildungen und Preise unter Chiffre SA 208 Z Schweizer-Annoncen AG., „ASSA“, Zürich.

Bei Zufriedenheit: Winterstelle zugewiesen. Angebote mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E H 2017 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstrahotel im Ober-Engadin
(Zweisaisonbetrieb) sucht für Sommersaison (Juni bis September):

Patissier

Kaffeekochin-Buffetttochter

Chef de rang mit Barkenkenntnissen

Conducteur

Zimmermädchen

Portier

Hilfspostier

Hilfzimmermädchen

I. Lingère-Stopferin mit Eintritt nach Übereinkunft, evtl. auch Jahresstelle

Bei Zufriedenheit: Winterstelle zugewiesen. Angebote mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E H 2017 an die Hotel-Revue, Basel 2.

L'Hôtel des XIII cantons à St-Imier est rénové

C'est en 1951 que M. Henri Gahl — le nom de Gahl a été lié depuis le début à l'histoire de l'hôtellerie et du tourisme suisses — remettait l'*Hôtel des XIII cantons à St-Imier* à la famille Joseph Vermeille.

Depuis lors, cet établissement a continué sur ses lancées, ce qui incita les nouveaux tenanciers à procéder plus tôt qu'ils ne l'exploraient à des rénovations techniques depuis longtemps envisagées.

Avant de parler de l'état actuel, évoquons, avec M. Gahl — aujourd'hui âgé de 82 ans, mais en possession de toutes ses forces physiques et intellectuelles — ses débuts, en 1898, à l'établissement qui fut d'abord au XVIIIe siècle le « cabaret », puis « l'auberge » et, à partir de 1870, l'*Hôtel des XIII cantons*. C'était l'époque des bourgeois qui étaient soigneusement rangés sur la grande table du hall, et que l'on remettait aux voyageurs qui gagnaient leurs îlots. Ils furent remplacés par les lampes à pétrole, la cuisine seule ayant le privilège d'être éclairée au gaz, avant l'installation de l'électricité au début de ce siècle. Le service d'eau de la cuisine était assuré par une pompe à bras qui amenait l'eau d'un puit. Les pensionnaires payaient fr. 2.— pour jour pour les trois repas (4 services) et l'hôte de passage payait fr. 6.— pour les repas et le logement.

Malgré les efforts de M. Gahl pour maintenir son entreprise au goût du jour, le nombre des années pesait lourdement sur l'état de l'immeuble et une rénovation complète s'imposait pour que l'*Hôtel des XIII cantons* puisse continuer à tenir le rôle important qu'il avait toujours joué dans la vie de St-Imier et du vallon d'Erguel.

Voici, en bref, quelques-uns des travaux de rénovation qui ont été exécutés ces derniers mois et qui ont été terminés récemment.

La cuisine fut transférée à l'entresol et ses installations furent modernisées. La place gagnée au rez-de-chaussée permit d'agrandir les locaux généraux, rénovés eux aussi et formant un ensemble plaisant. Comme innovation toute spéciale, notons le premier étage avec un restaurant-bar aménagé avec un goût très particulier et sûr. Il s'harmonise fort bien avec le salon Louis XV, joyau de cet étage. Plusieurs salles de bain privées ont été installées et toutes les chambres pourvues d'eau courante et de meubles de style.

St-Imier peut donc se flatter d'avoir maintenant, dans l'*Hôtel des XIII cantons*, un établissement moderne qui répond parfaitement aux exigences du tourisme actuel.

Réouverture du Grand Hôtel Monney, à Montreux

Nous apprenons que le *Grand Hôtel Monney*, à Montreux, dirigé depuis 1952 avec la compétence que l'on sait, par Monsieur Greuter, sera de nouveau ouvert dès le 31 mars 1954.

L'hôtel qui a toujours eu une fidèle clientèle suisse et étrangère avait fermé temporairement ses portes afin d'être rénové et modernisé. Cet hiver, la façade a été entièrement refaite et d'autres embellissements, qui donneront encore à cet hôtel un cachet spécial et un attrait particulier, ont été effectués.

Nous souhaitons à l'*Hôtel Monney* et à son directeur une nouvelle bonne saison.

AUS DEN VERBÄNDEN**Verkehrsverein Untersee und Rhein****Uferschutz am Untersee**

fb. Der Verkehrsverein Untersee und Rhein hielt am 16. März im « Seehus » Berlinling eine Wintertagung ab, zu welcher der Präsident Dr. K. Schwaninger (Stein am Rhein) u.a. Regierungsrat Dr. Roth und eine grössere Anzahl schweizerischer und deutscher Gäste sowie die Mitglieder begrüssen konnte. Hauptthema war die Frage des *Uferschutzes am Untersee*, über den Redaktor Dr. W. Rüedi (Kreuzlingen) einlässlich referierte. Er wies auf verschiedene Beispiele der letzten Zeit hin, die der Gegenstand nicht

zur Ziende gereichen, und vertrat die Auffassung, dass man zwar mit der Technik Schritt halten müsse, das jedoch die Erfordernisse der Technik mit denjenigen der Natur in Einklang gebracht werden müssen. Überall werden Häuser gebaut, die den jetzt noch geschlossenen Ortskern der Dörfer beeinträchtigen, wodurch das Landschaftsbild gestört wird. Die Regionalplanungsgruppe Ostschweiz, die sieben Kantone umfasst, hat eine Landesplanung erstellt, die auch den Schutz der Schönheit von Untersee und Rhein vor sieht und die vier Zonen festgelegt hat. Am deutschen Ufer bestehen bereits eine Reihe von Naturschutzgebieten. Im Thurgau besteht Aussicht, mit der neuen Heimatschutzzvorlage der Regierungsrates, die demnächst vom Grossen Rat behandelt wird, eine rechtliche Grundlage zum Schutz von Landschaften, Seen, Ortschaftsbildern usw. zu schaffen.

Als zweiter Redner sprach Redaktor W. Schenker (Konstanz) über «Geschichte, Kultur und Fremdenverkehr am Untersee». Anschliessend wurden mehrere Verkehrsfragen besprochen.

DIVERS**A Vevey: Une fête grandiose se prépare****I.**

Depuis des siècles — mais à des intervalles très éloignés — une fête s'organise à Vevey qui doit célébrer le travail de la terre au rythme des saisons. Elle fut locale d'abord, puis vaudoise; elle est suisse depuis longtemps et a acquis, au XIXe siècle déjà, une célébration européenne.

C'est la *Fête des Vignerons*, mise sur pied par la confrérie du même nom, dont le but et de s'intéresser au vignoble, d'en surveiller la culture et de récompenser ceux qui se livrent à ce noble travail.

Elle est célébrée au mois d'août, en dépit de la coïncidence avec la haute saison touristique; cette date ne saurait être modifiée; modeste à ses débuts, la Fête était tout d'abord une « bravade », puis une « parade », avant de devenir un vrai cortège. La fête de 1797 eut — déjà — un tel retentissement que les organisateurs se rendirent compte que leur tâche deviendrait plus difficile à l'avenir et que leur responsabilité ne faisait que croître.

En 1819, il y eut 730 figurants et les estrades pouvaient contenir 2000 personnes; en 1833, les dépenses s'élevaient à fr. 27'000.—; les fêtes suivantes furent célébrées en 1851, 1865 (dépense fr. 140'460.—), 1889 (1400 figurants, estrades pour 12 000 personnes, dépenses fr. 347'751.65).

Dès lors, la progression, dans tous les domaines, est rapide. Le spectacle gagne toujours plus en qualité; Gustave Doret signe la musique des deux premières fêtes du XXe siècle, en 1905 et en 1927. Cette année-là, il n'y eut pas moins de 2000 figurants et les dépenses s'élevèrent à fr. 1'202'497.75.

Après un intervalle de 28 ans, la Fête des vignerons va être célébrée à nouveau l'an prochain. Les dates sont arrêtées: du 1er au 14 août; le programme prévoit 11 représentations, dont 6 en nocturne, les 5 autres ayant lieu le matin. Un immense théâtre sera construit sur la Place du marché de Vevey, pouvant contenir 17 000 spectateurs.

La musique et le livret sont prêts; deux artistes vaudois en sont les auteurs: Carlo Hemmerling et Géo Blanc; la mise en scène a été confiée au Dr Eberle, le grand organisateur des spectacles d'Einsiedeln; après Bieler en 1927, c'est le peintre bien connu, Louis Post, de Paris, qui dessinera les costumes, tandis que la « direction artistique » de tout le spectacle a été confiée à M. Maurice Lehmann, administrateur de l'Opéra et de l'Opéra comique de Paris, dont les grands et récents spectacles des « Indes Galantes » et « D'obéron » ont encore souligné le prestige du talent.

La Fête des vignerons 1955, dont on aura encore l'occasion de parler, sera le grand événement de l'année en Suisse; déjà, de l'étranger, les demandes de renseignements affluent.

A.

Combien de véhicules étrangers franchissent-ils la frontière?

Référons-nous à la statistique annuelle du trafic automobile étranger pour l'année 1952. Il en ressort que le nombre de véhicules automobiles étrangers qui ont franchi la frontière l'année dernière a largement dépassé le million; déduction faite d'un total de 22 203 engins à moteur classés dans le trafic frontalier, on arrive à un total de 1 048 669, qui bat tous les records de l'après-guerre.

Si l'est est difficile de dire exactement dans quelle mesure ces arrivées ont participé aux apports strictement touristiques — on compte, notamment, 18 670 camions, apparemment réservés au transport des marchandises — on ne peut que se réjouir de cette affluence extraordinaire.

En dehors du trafic frontalier, le total annoncé par la Direction générale des douanes s'établit comme il suit:

898 121 automobiles,
41 676 autocars,
90 829 motocyclettes, sidecars et scooters,
18 670 camions,

avec la distribution suivante pour l'ensemble des véhicules: France 487 777; Allemagne 226 960; Italie 176 805; Belgique et Luxembourg 48 432; Grèce-Bretagne 34 601; Hollande 31 016; Autriche 25 798; Pays scandinave 14 820; Amérique du Nord et du Sud 10 754; Afrique 9686; Espagne et Portugal 2460; Asie 1082, etc.

Pour la France et pour l'Allemagne le chiffre a fort augmenté. La statistique ne donne pas les chiffres pour la seule Amérique du Nord; une confrontation avec les pays européens ne serait d'ailleurs pas déterminante, en raison de l'éloignement du Nouveau Continent et du fait que les voitures portant les plaques de transit (TT) sont comprises dans les relevés intéressant la France. Mais il n'est reste pas moins que le total des voitures inscrites provenant des deux Amériques représente une augmentation de 3200 unités sur celui que l'on avait enregistré l'année précédente.

VERMISCHTES**Das Projekt einer Autofähre Romanshorn - Friedrichshafen**

fb. Seit längerer Zeit bemühen sich vornehmlich gewerbliche und verkehrspolitische Kreise in Romanshorn, das Projekt einer zweiten Autofähre über den Bodensee, und zwar von Romanshorn nach Friedrichshafen, einer Lösung zuzuführen. Begründet wird diese positive Einstellung mit der Notwendigkeit, die verkehrspolitische Note von Romanshorn nicht nur zu halten, sondern noch zu verbessern. Dazu will auch die Gemeinde selbst die Hand reichen. Vorrest braucht es nur eine Anlegestelle, an der die Autos ein- und ausfahren können. Das Fährschiff «Schussen»; das den Deutschen gehört, wird den Dienst aufnehmen. Nun erklären die Schweizerischen Bundesbahnen, denen die Erstellung des Landungsanwesens obliegt, dass sie hiefür nicht weniger als 340 000 Fr. benötigen, von denen allerdings 60 000 Fr. für die Instandhaltung der havarierten Hafenmauer abzurechnen sind. Das war den SBB, bislang zu viel, doch ist bekannt geworden, dass eine Konferenz mit den leitenden SBB-Stellen und einigen thurgauischen Regierungsräten stattfindet, deren Ergebnis positiv gewertet wird. Aus diesem Grunde haben initiativ Kreise in Romanshorn das ganze Problem ins Rollen gebracht. Die gewerblichen Vereine und der Verkehrsverein wollen sich aktiv an einer «Genossenschafts-Auto-Fähre Romanshorn» beteiligen. Hier werden unverzinsliche Beiträge entgegenommen und Anteilscheine zu 500 Fr. ausgegeben, die zu mindestens zwei Prozent verzinst werden. Die Dividendenrangsätze übernimmt die Gemeinde. Bereits hat der Verkehrs- und Verschönerungsverein einen Betrag von insgesamt 10 000 Fr. an das Genossenschaftskapital garantiert.

N'oublions pas Pro Infirms!

Pour quel voyage part cette petite fille sur son tricycle? Elle s'en va vers vous, vers les hôpitaux des grandes villes de la Suisse. Ce n'est pas une fillette ordinaire: comme ses deux petits pieds sont paralysés à la suite de la paralysie infantile et qu'elle ne peut marcher que péniblement, elle a une mission toute particulière à accomplir.

La petite Doris vient à vous au nom de Pro Infirms. Nous la rencontrerez aussi sur la couverture d'un prospectus que vous recevez à la fin mars. Elle vous parle de tous les infirmes qui, dans notre pays attendent de l'aide, il y en a beaucoup, 200 000 en tout.

Invalides, paralysés, sourds-muets, aveugles, épileptiques ou déficients mentaux, tous ont un sort particulièrement triste; cependant, une aide spécialisée et procurée à temps peut souvent leur aplatiser le chemin, leur ouvrir les portes. Cette année, sa vente annuelle de cartes a lieu du 25 mars au 25 avril 1954.

Pour atteindre tous ceux qui ne reçoivent pas de pochettes de cartes, c'est-à-dire ceux qui ne voyagent, qui passent des vacances ou qui habitent dans un hôtel. Pro Infirms envoie aux hôteliers de nos grandes villes suisses un certain nombre de prospectus avec la joyeuse petite Doris sur la première page. Elle prie les directeurs d'hôtels de déposer ces feuillets dans les casiers à lettres privés de leurs hôtes ou de les leur distribuer selon leur convenance. Certainement que l'un ou l'autre des pensionnaires qui jouit d'une bonne santé répondra à cet appel et témoignera sa compréhension en offrant un don en faveur d'un invalide suisse.

Messieurs les hôteliers, en distribuant ces prospectus aux Pâques, lorsque votre maison sera bien occupée, vous contribuerez à alléger le sort de quelques uns de vos nombreux citoyens infirmes. Pro Infirms vous dit merci. Compte de chèques romand II 258.

Damit ist der Weg zu weiteren Verhandlungen mit den SBB offen, und die Regierung des Kantons Thurgau macht ihren Kantonbeitrag vom Erfolg der Zeichnungen in Romanshorn an die neue Genossenschaft abhängig. Auf diese Weise hofft man in Romanshorn, mit den Bauarbeiten bald beginnen zu können, so dass der Fahrbetrieb, für den die SBB vorerst den Transport von Lastwagen nicht zulassen, sondern nur von Personen und Personewagen, im Frühjahr 1955 aufgenommen werden kann.

Bericht über eine milchwirtschaftliche Studienreise in den USA

Im vergangenen September führten 20 schweizerische Milchwirtschaftler eine Reise durch die wichtigsten milchwirtschaftlichen Gebiete Amerikas, die Staaten New York, Michigan, Wisconsin und Illinois durch, welche dem Studium der land- und milchwirtschaftlichen Verhältnisse der Vereinigten Staaten galt. Über ihre mannigfachen Eindrücke verfassten verschiedene Teilnehmer einen sehr interessanten Bericht, der einen eingehenden Einblick in die amerikanische Milchwirtschaft, von der Produktion bis zum Absatz und dem Konsum der Milch und Milchprodukte, bietet und die nötigen Schlussfolgerungen für die schweizerischen Verhältnisse zieht. Der 170seitige, bildfüllte Bericht gliedert sich in die folgenden Abschnitte: Allgemeine über Landwirtschaft, Milchproduktion und -verwertung, Milchhygiene und Qualitätskontrolle, Stand der Konsummilchversorgung, die Käseherstellung, die Vertriebsmethoden im Lebensmittelhandel, Butter und Rahm, die Ice-Cream-Industrie, die Kondensmilch- und Milchpulverindustrie, das land- und milchwirtschaftliche Bildungswesen sowie die milchwirtschaftlichen Versuchs- und Forschungsstellen.

Der broschierte Bericht kann, solange vorrätig, zum Preise von 2 Fr. bei der Administration des «Schweiz. Zentralblattes für Milchwirtschaft» (Laupenstrasse 7, Bern) bezogen werden.

Pf.

In toggenburgischer Kurlandschaft, an verkehrsreicher Überlandstrasse, ist albelkanter

Gasthof-Restaurant

für zeitgemäss Ansprüche modern umgebaut worden. Diesen vielversprechenden Betrieb danken wir auf Sommeraisonbeginn

IN PACHT

zu vergeben. Für tüchtigen Küchenchef oder Restaurateur ausnahmsweise interessante Existenz. Restaurant, Terrasse, Säle, Fremdenzimmer, Parkplätze, Garagen. Jahresbetrieb. Offeren unter Chiffre S A 5134 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**MEBA-TISCH**

mit eingebauter, dreh- und verstellbarer Servierplatte, in allen Holzarten mit Mittelsäule oder vier Beinen, für Ess-, Wohn- und Konferenzzimmer, sowie Wohn- und Gartenhallen. • Preis Fr. 290.— bis Fr. 580.— • Garantiesche, Ausführungen in Metall, rostfrei, mit Glanzlack, Preis Fr. 400.— Auskunft:

ERNST MEISTER, BASEL
Steinenvorstadt 26
Tel. (061) 23 05 33 oder (061) 38 44 49

Späne-Pondellen

Wohnhallenmodell System Meister (Pat. ang.)

A.

ZUNDHÖLZER

jeder Art und Packung
Badenwürttemberg, Bodensee, Stahlsplinte u. Stahlholz, Schuhcreme, Closetspüler, Kerzen, Feuerwerk usw.

alles in besserer Qualität liefern

G. H. Fischer Söhne, Fehrlorf
Zünd- und Feuerwerksfabrik
Gegr. 1860
Verlangen Sie Preisliste

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres
Quantum neuwertige, schone und solide

Scheiben

zum Preis von Fr. 17.500 per

Sch. Möbelfabrik Gschwend AG, Stäfa/Basel, Tel. (033) 26312

Wirtschafts-

stühle

zum Preis von Fr. 17.500 per

Sch. Möbelfabrik Gschwend AG, Stäfa/Basel, Tel. (033) 26312

Achtung!

Fachmann empfiehlt sich für die Instandsetzung von Ten-
nisplätzen. E. Minder, Bern,
Rütistrasse 12.

Junger Chaisseur, 2 Jahre in
Grossarestaurantsbetrieb,
tüchtig, mit Anfangskennt-
nissen im Service, sucht
Stelle als

Saal-Praktikant

oder

Kellner-Praktikant

in gutes Haus. Spricht 3

Sprachen. Offeren unter

Chiffre S M 3952 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

ENGLAND

Suchen fortwährend Töchter in
alte, überprüfte Familien.
Wählen Sie hier aus Ihre Inter-
essen.

BELDI-GRANT

Anglo-Swiss-Büro mit langjährigen
Referenzen. Auskunft Fr. 2.—
in Marken. — Vormals Schweiz-
jetzt: Cleavers Lyng, Herstmon-
ceaux, Sussex (England).

WER

nicht inseriert
wird vergessen

Hotel-Restaurant

neuerdings eingerichteter Betrieb mit 80 Betten,
in Kantonshauptstadt zu verkaufen. Anzahlung

Fr. 300'000.— G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern,

Spitalgasse 32 (Herausgeber des Schweiz. Liegen-
schaften- und Geschäftsbuches).

Junge, tüchtige Sekretärin

sucht interessanten Posten für Journal, Kasse

und Reisebüro. Tel. Ferienbüro/Aufzüge.

Zürich oder Umgebung bevorzugt. Eintritt Mine

April 1954. Offeren unter Chiffre B N 2298 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige Sekretärin

sucht interessanten Posten für Journal, Kasse

und Reisebüro. Tel. Ferienbüro/Aufzüge.

Zürich oder Umgebung bevorzugt. Eintritt Mine

April 1954. Offeren unter Chiffre B N 2298 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht

nach der Türkei, Istanbul

Sous-Chef**Chef-Patissier****Chef-Saucier**

Eintritt ca. Anfang September. Reise bezahlt. Es wollen sich bitte nur erstklassige Arbeiter melden. Offeren unter Chiffre N T 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Frühlings-Aktion

besondere Begünstigungen für

Hotellers und Restaurateure

zum Bezug unserer Spezial-
Silber- u. Stahlwollrollen

STERN

je nach Quantität 10—20% Rabatt

Anfragen unter Angabe der

Maschine bei

Pondellen-Vtrieb

Horw (Luz.)

Eintritt ca. Anfang September. Reise bezahlt. Es wollen sich bitte nur erstklassige Arbeiter melden. Offeren unter Chiffre N T 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen Silberpoliermaschine

mit Stahlkugeln (System Übersax)

Mulden-Glättemaschine

Walzenlänge 1 m, Dreistufenfeuerheizung, Bügeldruck
regulierbar, Vierbein, mit Anfangskenntnissen, Ausführ-
ung komplett, Bügelfunction, Ausführung
breit und verstellbar, Thermometer, Motor
ventilator, Gewicht ca. 240 kg, fabrikneu, Preis
Fr. 1700.—

National-Registrierkasse

neuestes Modell 6000 mit 8 Serv., 8 Sparen, und

ein Modell 2200 mit 12 Serv., 9 Sparen, Gedrückt

Tagsabschreitung, Abrechnungsalat. Offeren unter

Chiffre S M 3952 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saal-Praktikant

oder

Kellner-Praktikant

in gutes Haus. Spricht 3

Sprachen. Offeren unter

Chiffre S P 2202 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

8451 Femme de chambre tournante, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Lausanne.
 8453 Offre de rang, demi-chef, de suite ou à convenir, grand hôtel, Montreux.
 8457 Fille de salle, de suite, hôtel 45 lits, Montreux.
 8458 Femme de chambre, de suite, clinique, Leyman.
 8459 Gouvernante, de suite, hôtel 30 lits, Alpes vaudoises.
 8462 Fille de cuisine, chef, hôtel moyen, lac Léman.
 8463 Femme de chambre, de suite, hôtel 25 lits, restaurant Vevey.
 8464 Commis de cuisine, cuisinier de partie, de suite, restaurant, Lausanne.
 8465 Commis de cuisine, commis de rang, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 8467 Cuisinier seul, 1er juillet, restaurant, canton de Vaud.
 8468 Chef de partie, de suite, grand hôtel, Lausanne.
 8469 Commis de cuisine, de suite, restaurant, cuisine, cuisinière, saison d'été, juin, hôtel 80 lits, Valais.
 8473 Chef de rang, de suite, (angl. indisponib.), chef de partie, gouvernante, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
 8474 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Vaud.
 8475 Offre de rang, garçon de maison-nettoyeur, chef de partie, gouvernante, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
 8478 Commis-pâtissier, commis de cuisine, chef de partie, fille de lingerie, garçon de cuisine, aide-buffet, de suite ou à

convenir, hôtel-restaurant, Genève.
 8484 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 8485 Offre de rang, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 8488 Une stagiaire de bureau (angl. mat., français), suisse, portier d'étage, juin, 70 lits, Alpes vaudoises.
 8489 Chef d'étage, anglais indispensabile, de suite, grand hôtel, Lausanne.
 8490 Jeune sommelière, tournante, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
 8493 Garçon d'office, garçon ou fille de cuisine, commis de cuisine, 15 avril, grand hôtel, Montreux.
 8502 Chef d'étage, de suite, hôtel 80 lits, lac Léman.
 8504 Vendueuse-confiseuse, fille d'office, fille de cuisine, de suite, grand hôtel, Valais.
 8507 Commis de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.
 8509 Commis de cuisine-conducteur, 3 langues indisponib., grand hôtel, lac Léman.
 8510 Fille de salle, cuisinier seul, à l'année, hôtel 45 lits, Valais.
 8511 Commis de cuisine, chef de partie, garçon du cuisine, de partie, 15 avril, hôtel 45 lits, Valais.
 8518 Chef de partie, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 8520 Chef de rang, demi-chef, commis de rang, une secrétaire (sténo-dactylo en trois langues), grand hôtel, Valais.
 8524 Chef de rang, fille d'office, hôtel 80 lits, lac Léman.

8527 Tournante de salle-étage, femme de chambre, aide femme de chambre, fille d'office, avril, hôtel 70 lits, Genève.
 8532 Commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Montreux.
 8533 Cariste de suite, restaurant, Lausanne.
 8537 Cuisine à café, saison d'été, grand hôtel, Valais.
 8538 Femme de chambre, portier, lingère, buanderie, elle ou garçon de salle, début mai, grand hôtel, Valais.
 8542 Jeune femme, une secrétaire débutante, avril, hôtel 80 lits, Vaud.
 8551 Tournante de suite, restaurant, lac Léman.
 8552 Commis, première fille de salle, fille de salles, portier de hall, aide au service, femme de chambre, juin, hôtel 1er rang, 60 lits, Alpes vaudoises.
 8553 Aides-femmes de chambres, femme de chambre, fille ou garçon d'office, de suite, à l'année, clinique Leyman.
 8556 Chef de rang, de suite, restaurant, lac Léman.
 8558 Commis de restaurant, commis de cuisine, de suite, grand restaurant, Lausanne.
 8565 Portier-conducteur apprisse fille de salle, portier, une secrétaire, de suite, hôtel de passage, Valais.
 8571 Portier de nuit, portier d'étage, femme de chambre, commis de cuisine, hôtel 100 lits, lac Léman.

8576 Chef de rang, de suite, grand restaurant, lac Léman.
 8577 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
 8578 Commis de cuisine, de suite, aide au buffet, fille de cuisine, avril, restaurant, Genève.
 8582 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
 8583 Cuisinier(se) seule(s), mai, hôtel 45 lits, Valais.
 8588 Commis de cuisine, lingère, de suite ou à convenir, lac Léman.
 8589 Fille de lingerie, de suite, hôtel 60 lits, lac Léman.
 8590 Fille ou garçon de cuisine, de suite, hôtel 40 lits, Neuchâtel.
 8592 Un secrétaire, de suite, lingère, aide-lingère, de suite, hôtel 40 lits, lac Léman.
 8597 Garçon d'office, sommelière, connaissant la restauration, de suite, grand restaurant, Lausanne.
 8609 Un secrétaire, de suite, restaurant, lac Léman.
 8610 Chef d'étage, chefs de rang, commis de rang, juin, grand hôtel, Alpes vaudoises.
 8617 Chef de rang, 15 avril, hôtel de passage, lac Léman.
 8618 Chef de réception, maître d'hôtel, garçon de suite, commis de cuisine, chef de partie, avril, grand hôtel, Vaud.
 8619 Chef de rang, de suite, grand restaurant, Lausanne.
 8620 Commis de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.
 8621 Garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Montreux.

Wir suchen für die Sommersaison:

Saucier, Entremetier
Kellner, Demi-chef
Commis de rang
Saalpraktikant(in)
Anfangszimmermädchen
II. Lingère (Hilfe)
Lingeriemädchen
Bureaupraktikant(in)
Köchin, Officegouvernante

Eintritt Mitte Mai und Juni.

Gef. Offerten an Hotel Spiezerhof, Spiez.

Gesucht

für lange Sommersaison in Hotel 150 Betten am Vierwaldstättersee (Eintritt teils sofort, teils im Mai):

Patisser
Commis de cuisine
Angestelltesköchin oder -koch
Hilfpersonal
für Küche und Office
Buffettochter
I. Lingère
Tochter
für Lingere
Zimmermädchen
Hausburschen
Saal-Restauranthilfen und -kellner
Für das Strandbad: seriöser, zuverlässiger Mann als
I. Bademeister-Kassier
Handgeschriebene, detaillierte Offerten unter Chiffre S 2157 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Erstklassshotel am Genfersee mit Eintritt im April

Direktions-Sekretärin
tüchtige, sprachkenntnisse (mündlich und schriftlich)
Kontrolleur warenkundig
Saucier evtl. Jahresselle
2 Etagenportiers
Personal-Zimmermädchen
Kellnerlehrling
Serviettochter für Brasserie

Offerten mit Zeugnissabschriften und Salztransprüchen unter Chiffre E H 2044 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In Dauerstelle nach Bern, zuverlässiger

Heizer-Maschinist

für grüßeres Hotel-Unternehmen
GESUCHT
 Derselbe muss in der Lage sein, kleinere Reparaturen an sanitären Anlagen und am elektrischen Lichtnetz selbstständig ausführen zu können. Stellenantritt nach Überprüfung. Es kann nur von Be-wortern, die überzeugt sind (Gehalt ist verhandelbar). Sie bereits eine solche oder ähnliche Stelle innehaben und über sehr gute Zeugnisse und Referenzen verfügen. Handschriftliche Anmeldungen mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo unter Chiffre H M 2988 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Badhotel nach Baden

Saaltochter Saal-Praktikantin

Gef. Offerten an Postfach 31922 Baden oder Tel. (056) 27227.

Erfahrener

Küchenchef

empfiehlt sich für Aushilfe und Ablösungen.
 P. Mundig, Tel. (051) 962222.

Hôtel de montagne

de 1er ordre, région Léman, saison d'été 5 mois et hiver 3 mois, cherche pour entrée vers le 20 avril

chef de réception-caissier

expérimenté. Sérieuses références exigées. 3 langues indispensables. Faire offerte avec copies de certificats curriculaux valides et photo sous chiffre R E 2297 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in gebuchte Jähresstelle

Aide de cuisine

Eintritt 15. April. Hotel Greub, Basel.

Für Erstklasshotel Graubündens,
 mit Sommer- und Winter-Saison, wird für die Sommersaison 1954 folgendes Personal gesucht:

Sekretär(in); Journalführer(in); Oberkellner, junge, service- und sprachengewandte Kraft Saalkellner; Saaltöchter;
Restaurationstöchter für Bündnersteuer-Restaurant-Dancing;
Saucier; Entremetier; Patissier; Commis de cuisine; **Chasseur; Etagenportiers; Zimmermädchen; Casserolier; Hotelgärtner; Nasswirt; Lingère; Glättiner; Maschinewäscherin**

Offeraten mit Zeugnisskopien und Photo erbeten an Grand-Hotel Vereina, Klosters (Bei Zufriedenheit wird die Anstellung auch für den Winter zugesichert)

G E S U C H T P E R S O F O R T N A C H B E R N

Saal-Oberkellner-Chef de service

Saaltochter oder -kellner

mit Kenntnissen im Englischen

Nachtportier evtl. Nachtconcierge

mit Kenntnissen im Englischen

Commis de cuisine (auch Ausländer)

Restaurationstöchter

Gute Jahrestellen. — Telefonische oder schriftliche Anmeldungen an Marbach & Co., Hotel Bären, Bern, Tel. (031) 23367.

Heizer-Maschinist

sucht Dauerstelle in Hotel oder Kurhaus. Wer bereits schon in St. Moritz in Saisonstelle, bei Verhältnis, jedoch ohne Kinder. Offeraten an Edwin Ruegg, Steinbruchstrasse 63, Horgen (Zürich).

Serviertöchter

deutsch und französisch sprechend, suchen zusammenhängende Saisonstelle in gutes Restaurant. Eintritt 15. Mai oder 1. Juni. Berner Oberland. Offeraten unter Chiffre T S 2303 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Kellner-Praktikant

auf 10. oder 15. April. Deutsch, Französisch und Englisch. Bedingungen, Anmeldungen an Apartmenthotel Silvahof, Jubiläumstrasse 97, Bern, Telefon (031) 31531.

Gesucht

KÜCHENCHEF-ALLEINKOCH

tüchtig, entremetekundig. Saison: Mai bis Oktober. Offeraten mit Bild und Lohnansprüchen an Hotel Terme, Acquarossa (Tessin).

Gesucht nach Interlaken

Commis de cuisine

Gute Stelle neben Chef. Offeraten mit Unterlagen an Familie Ad. Gertsch, Hotel Merkur, Bahnhofplatz, Interlaken (Berner Oberland).

Gesucht

ALLEINKOCH

Referenzen mit Bild und Bekanntgabe der Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre A K 2212 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Important établissement de Lausanne

cherche pour entrée immédiate

caviste d'hôtel

Faire offerte avec copies de certificats sous chiffre J E 2306 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

mit Eintritt Anfang Mai

Hotelpraktikantin

interessanter Posten für Tochter, die sich im Hotelfach ausbilden möchte

Serviettochter

junge, freundliche. Guter Verdienst

Saaltochter

commis de partie

Gute Arbeitsbedingungen und geregelte Freizeit. Bild-offerten erbeten an J. C. Laporte, Badhotel «Tamina», Bad Ragaz, Tel. (085) 91330.

Für meine Buffets I., II. u. III. Kl. suche ich

fachtückige

Restaurationstöchter

In Jahresstelle und zum Teil als Aushilfe für die Muttermesse 6. bis 18. Mai 1954. Bewerben, die sich über gute Eignung ausspielen können, deutsch, französisch und eventuell englisch sprechen, bitte um baldige Einsendung ihrer Offerte mit Photo, Zeugniskopien und Angabe des möglichen Eintrittes.

Bahnhof-Buffet SBB Basel, Chs. Müller-Souter.

Besonderer Umständen halber per sofort frei: bestausgewiesener Schweizer

Hotelier-Restaurateur

Gesucht wird Posten als

Direktor, Aide du patron, Chef de réception-Casier, evtl. auch Pacht

Suchender verfügt über langjährige Erfahrung im In- und Ausland, beste Referenzen, Kenntnisse der drei Landessprachen sowie Englisch in Wort und Schrift, beste Beziehungen zu Reiseunternehmungen. Fähigkeitsspielweisen vorhanden. Patentfähig in der ganzen Schweiz. Ellbogen unter Chiffre H R 2308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige sprachen- und branchenkundige

Barmaid

sucht für sofort Stelle. Offeraten an M. Kündig, Hotel Rata, St. Moritz.

Gesucht

per sofort: jünger, tüchtiger

Casserolier

Offeraten an Hist. Wirtshaus zu St. Jakob, Basel, Tel. (061) 349191.

Gesucht

in Jahresgeschäft

Anfangs-Sekretärin

mit abgeschlossener Bildungsabschluss oder Praxis. Eintritt sofort oder nach Überenkunft. Offeraten mit Gehaltsansprüchen an Posthotel Roseli, Gstaad.

Gesucht für Mai jüngerer

Koch

Chalet Beatrice, Beatenberg (Berner Oberland).

Gesucht

baldmöglichst erfahrene, selbständige

Economat-Gouvernante

in geregelten Betrieb. Saison bis Oktober. Offeraten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. C. Schaefer, Bad Schinznach.

Erstklasshotel Freihof, Rapperswil

sucht jünger, gutausgewiesenen

Küchenchef

entremekundig. Fam. Jos. Meier-Michel.

Gesucht

in Jahresstelle

BARKELLNER

frisch und zuverlässig. Eintritt 20. April. Offeraten mit Bild unter Chiffre B K 2239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

jüngerer

Patissier

Eintritt baldmöglichst. Hotel Müller, Ascona.

Gesucht

de rang, de suite, grand restaurant, lac Léman.

Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.

Cariste de suite, restaurant, lac Léman.

Cuisinier(e) de cuisine, de suite, restaurant, lac Léman.

Cuisinier(e) de cuisine, de suite, hôtel moyen, Lausanne.

Cuisinier(e) de cuisine, de suite, hôtel moyen, Montreux.

Cuisinier(e) de cuisine, de suite, h

Gesucht nach Luzern
für neuen Dancing-Betrieb auf 15. Mai in Jahresstelle:

II. Barmaid
(evtl. Tochter mit absolviertem Barkurs)
5 Bar-Serviertöchter
Chasseur

Offereten von fach- u. sprachenkundigen Schweizerinnen mit Zeugnisschriften sowie Photo sind zu richten an Hr. C. Lachappelle, in der EY 70, Zürich 9, Tel. 528624.

Gesucht
in mittelpfleges Hotel im Engadin mit Sommer- und Wintersaison:

Saaltöchter
Küchenchef
Aide de cuisine
Casserolier

Offereten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Cresta Kulm, Celerina.

Parkhotel Bellevue, Lenk
(mit Sommer- und Winterbetrieb), vollständig neu renoviertes Haus, sucht auf kommende Saison:

Küchenchef
Aide de cuisine oder Pâtissier
Aide-Cuisinier
Küchenburschen (Küchenmädchen)
Officeburschen (Officemädchen)
Hotel-Sekretärin
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Concierge-Conducteur
Etagenportier (Hausbursche)
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Gartenbursche

Offereten mit Zeugnisschriften und Photo unter Angabe des Gehaltsanspruchs an S. Perrolaz, Offiziers- und Militär-Kantine, Bern.

HOTEL 100 LITS
dans station importante des Alpes vaudoises cherche pour saison d'été et d'hiver:

chef de cuisine
au-dessus de la moyenne
maître d'hôtel expérimenté
secrétaire pour main-courante et caisse
aide-secrétaire

Faire offre avec références, photo et présentions de salaire sous chiffre S 12208 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
für die Saison 1954:

Alleinkoch oder Köchin
I. Saaltöchter
Restaurationstochter
Hausbursche-Portier

Hotel Raben, Luzern.

Gesucht
per sofort gutausgewiesene, tüchtige

Buffetdame
selbständige Lingère
2 Küchen- u. Officemädchen

Guter Verdienst zugesichert. — Hotel Pilatus, Hergiswil am See.

Gesucht
für erstklassiges Passantenhotel im Wallis mit grossem Automobilverkehr:

Warenkontrolleur
Officegouvernante
Stütze der Hausfrau
Commis-Pâtissier

Gef. Offereten unter Chiffre P W 2207 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in grösseres Hotel für die Sommersaison

Patissier

selbständig und extremkundig. Offereten mit Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre P R 2211 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt für Sommer- 1954:

Aide de réception, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Bäcker, Angestelltenköchin, Kaffeeköchin, Office-Gouvernante, Chefs de rang, Kellner, Saaltöchter, Nachportier

Gef. Offereten unter Chiffre D R 2230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine seul

(secondé par un commis)

est demandé par un hôtel, 80 lits, Valais, soignant spécialement sa cuisine, saison d'éte 4 mois, gage intéressant à candidat qualifié. Faire offres avec copies de certificats, photo et références sous chiffre C. H. 2276 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für Sommersaison 1954, 1. Mai bis ca. 10. Oktober sprachenkundige, gutpräsentierende auch im Service gewandte

Tochter

zur selbständigen Führung eines Kiosks am Vierwaldstättersee.
Gef. Offereten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre X 2281 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Commis

21jähr., sucht Stellung, möglichst franz. Schweiz. Beste Referenzen sind vorhanden. Antritt sofort möglich.

Rudolf Kleinhainz, München 5, Frauenstrasse 18/1, Deutschland.

Deutscher

KOCH

28 Jahre, sucht Stellung. Beste Referenzen vorhanden. Antritt kann sofort erfolgen. Hans Winkler, München 12, Angerstr. 5/II (Deutschland).

Jeune allemande

annonceuse

18 ans, ayant stage pratique cherche place à partir 1er mai dans hôtel, de préf. Suisse romande. Ecrite: Christine Seidel, Ismaning b. München, Gasthaus zur Mühle, Hauptstrasse 3 (Deutschland).

Etagen-portier

(Deutscher), Alter 24 Jahre, engl. und franz. Sprachenkenntnisse, gute Referenzen und Referenzen, auch Stelle für Saison 1954. Beworbt franz. oder ital. Schweiz. Zu schicken an Adolf Kudritski, Zürich 9, av. Ernest Pictet, chez Mine Palme.

Jeune femme cherche place dans hôtel ou bon Restaurant. Répondu au journal Lausanne-Genève, comme

sommelier

débutant. Libre 1er juin. Ecrite sous chiffre P 2052 P à Publicitas Porrentruy.

Gesucht per sofort: bestausgewiesene, selbständige

Köchin
oder Koch

in Speiserestaurant. Tel. (061) 221472.

2 Österreicherinnen, gut präsentierend, franz. sprechend, suchen Stelle im

Service

mit guter Verdienstmöglichkeit. Offereten unter Chiffre C 41376 X an Publicitas Genf.

Wir suchen tüchtige

Küchenchef-Restaureur

zur pachtweisen Übernahme eines modern umgebauten, überbewohnten, Gastro-Restaurantes. Präsentationsraum, Säle, Bistro, Disko, Garagen usw.). Jahresbetrieb. An verkehrsreicher Überlandstrasse gelegen, in aufstrebender, togenburgischer Kurlandschaft. Aussichtsreich. Existenz. Einzelheiten unter Chiffre E 2282 (Möglichkeit zur Führung von Sommersaisonbeginn). Offereten unter Chiffre S A 2345 St an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Ascona
in gepflegtes Hotel mit 30 Betten, tüchtige, zuverlässige

Saaltöchter

Offereten unter Chiffre N A 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche

pour la saison

conducteur

expérimenté, parlant 3 langues, dont l'anglais

téléphoniste

pouvant remplacer le concierge, 3 langues, dont l'anglais, d'entrée immédiate. Offres urgentes sous chiffre L E 2247 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

nach Übereinkunft für Sommersaison tüchtige, selbständige

Köchin

sowie treues, flinkes

Küchenmädchen

Familie Immoos, Hotel Alpstubli, Stoos ob Schwyz.

Gesucht

nach Gräbünden in grösseres Hotel von Mitte Mai bis ca. Ende September tüchtiger

Portier

tüchtige

Restaurationstochter

Offereten unter Chiffre H G 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison, Eintritt nach Übereinkunft:

Saaltöchter

Alleinkoch oder Köchin

Hilfsköchin vorhanden

Küchenmädchen

Zeugniskopien und Photo an Fritz Ritter, Hotel Beau-Site, Interlaken.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel

Zimmermädchen

Eintritt sofort. Eillofferen an H. A. Schaefer-Rudolf, Hotel Baslerhof, Basel.

Gesucht für Sommersaison 1954

Eintritt Mai:

Chef-Saucier

Eintritt 23. Juni:

Chef-Saucier

Chef-Patissier

Gef. Offereten mit Zeugniskopien und Photo nur bestausgewiesener Bewerber sind erbeten unter Chiffre SO 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison

Koch
evtl. Köchin

auch jüngerer Koch, der sich als Alleinkoch ausbilden möchte.
Strandhotel Seltwald (B.O.).
Junges, kinderloses

EHEPAAR

sprachenkundig, mit guten Berufserfahrungen, Hotelfachschule, Auslandspraxis

sucht selbständige, verantwortungsvolle Stelle

in Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Offereten unter Chiffre M K 2220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige

Restaurations-tochter

sucht ständige in Saison- oder Halbjahrsbetrieb auf 1. Mai. Kann tranchieren und flamieren. Offereten unter Chiffre C 563 an Mosse-Annonsen, Zürich 23.

Orchester

Suche mit meinem Orchester

Engagement

für die Sommersaison in gutes Etablissement. Spielen seit 14 Jahren im Kurhaus Tarasp. Sehr gute Referenzen. Grosses Repertoire. Nur gute Konzert- und Ballmusik. Angebote an Tusa, Mohrlist, Zürich, Tel. (051) 264848.

On cherche
eure

sommelier

connaisant la restauration et un

casserolier

Entrez de suite. Cadeau du Théâtre, Neuchâtel.

Gesucht
auf 1. Mai 1954 in Hotel garni in Zürich jüngere

Hotel-sekretärin

mit kürzerer Praxis. Mithilfe in Reception. Offereten mit Zeugnisschriften u. Photo an Postfach 110, Zürich 24.

Gesucht
für sofort tüchtiges

Zimmermädchen

und Serviceableitung sowie guter

Portier-Hausbursche

Auf ca. 15. Mai qualifizierter Chef oder Köchin

Offereten an Hotel Lindenhof, Heiden.

Köchinnen-Lehrstelle

gesucht
für eine gesunde und fleissige Tochter mit Welschland. Gute Behandlung. Bedingung. Eintritt 1. Juni 1954. Offereten Frau M. und Groß-Mutter in Laupen, Bern. Tel. (031) 697167.

Holländerin

mit Holl. Abitur, Typidrom, Sprachenkenntn.: Deutsch, Franz. u. Engl. mit Hotel-Praxis sucht Stelle in Hotel. Anschrift: To Claessens, Postkarte (Holland).

Pianistin

empfiehlt sich für Bankette, Hochzeiten usw. Tel. (032) 29840.

Gesucht

für Saal und Restaurant

2 Serviertöchter

mit Kenntnissen der franz. und etwas englischer Sprache. Eintritt nach Übereinkunft. Geregelte Arbeitszeit und Gehalt sind zu richten an Gebürt Schär, Strandbad-Hotel du Lac, Därligen a. Thunersee. Tel. (036) 31171.

Gesucht

für Ende April suchen wir für unseren umfangreichen und vielseitigen Restaurationsbetrieb

2 Serviertöchter

mit Kenntnissen der franz. sowie im Bankettsektor bewandert und guter Rechner sein, einer grossen Küchenbrigade vorstehen können und gute Charaktereigenschaften besitzen. Handscriften und Foto sind zu richten an Gebürt Schär, Strandbad-Hotel du Lac, Därligen a. Thunersee. Tel. (036) 31171.

CASINO BERNE

Gesucht
für Sommersaison (ca. 4 Monate)

Sekretär(in)-Journalföhrer(in)
Büroappraktikantin
Warenkontrolleur
Saucier
Angestelltenköchin
Küchen- und Officeburschen
Küchen- und Officemädchen
Concierge, Telefonist, Chasseur
Oberkellner
Etagen- und Saalkellner
Saaltöchter, Saalpraktikantin
Etagenportier
Zimmermädchen (auch Anfängerinnen)
Angestelltenzimmermädchen
Heizer und Hilfsheizer

Offereten mit Zeugnisschriften, Bild und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion Bad & Kurhaus Lenk i. S. (Bernere Oberland).

GROSS-RESTAURANT
HOSPES-HALLE
BERN

sucht für die Dauer der HOSPES in Bern vom 14. Mai bis 21. Juni 1954

Restaurations-Personal

Chef de service

Oberkellner

Service-Personal

Barmaid

nur einwandfrei ausgewiesenes Fachpersonal mit 2 Landessprachen. Englisch erwünscht. Ferner

Commis de cuisine
Restaurations-Metzger
(Garde-à-manger)

Offereten mit Bild und Zeugniskopien senden an Gebürd König und W. Hunziker, Bern 25, Postfach Breitenrain. — Personliche Vorstellung nur auf Einladung.

STADT-CASINO, BASEL

SUCHT per sofort in Jahresstellen:

Saucier
Chef de garde

Gef. Offereten erbeten.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

II. Sekretärin-Aide réception
(Journal und Kassa)

Hotel Greub, Basel.

Gesucht
für Bahnhofbuffet Ostschweiz per sofort

Kinderfräulein Privat

2 Serviertöchter

Koch oder Köchin

neben Chef

Offereten unter Chiffre B H 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
Per 15. April in Jahresstelle, tüchtiges

Zimmermädchen

Sprachenkundige Bewerberinnen wollen Offereten mit Zeugnisschriften und Bild einreichen an Hotel Bauer au Lac, Zürich.

GESUCHT NACH ZÜRICH

jüngerer

II. Chef de réception-Kassier

Eintritt nach Übereinkunft. Gef. Offereten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre K R 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Auf Ende April suchen wir für unseren umfangreichen und vielseitigen Restaurationsbetrieb

2 Serviertöchter

tüchtigen und erfahrenden

CHEF DE CUISINE

Derselbe muss in der feinen wie in der einfachen Küche, sowie im Bankettsektor bewandert und guter Rechner sein, einer grossen Küchenbrigade vorstehen können und gute Charaktereigenschaften anstreben. Handscriften und Photo sind zu richten an Gebürd Schär, Strandbad-Hotel du Lac, Därligen a. Thunersee. Tel. (036) 31171.

CASINO BERNE

Winterthur UNFALL

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Vergünstigungen
für Mitglieder des Schweizerischen Hotel- und Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaftigkeits- und Unfallversicherungen für das Personal.

Gesucht

in neues Hotel Garni

Directrice - Gouvernante

zur selbständigen Leitung. Offerten mit Referenzen, Lohnansprüchen und Lichtbild unter Chiffre H G 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park-Hotel, Weggis, sucht

tüchtigen

Portier

Eintritt sofort. Offerten mit Zeugnisschriften an Park-Hotel, Weggis.

Gesucht

für Sommer- und Wintersaison sprachenkundige

Sekretärin

für Korrespondenz, Buchhaltung, allgemeine Bureauarbeiten, sowie Reception. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel National-Rialto, Gstaad.

Gesucht

für Sommer- und Wintersaison sprachenkundige

Saaltöchter, Serviertöchter

für Tea-Room

Patissier-Aide-de-cuisine

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel National-Rialto, Gstaad.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

BUFFETDAME oder BUFFETTOCHTER

Ebenfalls gebraucht

eine KOCHLEHRTÖCHTER

Rechter Lohn und gute Behandlung zugesichert. Offerten sind zu richten an Restaurant Volkshaus, Neuhausen am Rheinfall, Tel. (053) 54655.

Gesucht per sofort, tüchtiger, junger

Koch

in Jahresstelle. Offerten mit Bild- und Zeugnisschriften sind zu richten an S. Colla, Chef de cuisine, Grosser Kornhauskeller, Bern.

VINX Spray

gegen HAUS-INSEKTEN tötet sofort und wirkt wochenlang nachhaltig

Das Insektizid mit doppelter Wirkung!

Ein Ziegler Produkt

für Hotels, in Küche und Keller

Erhältlich in Kernen von 5, 10, 25 Litern

Alleinfabrikant:

Desinfektionsmittelwerk A. Ziegler, Zürich 55

Telephon (051) 332750

Gesucht für Sommersaison 1954

Chef de rang Office-Aide-Economat-Gouvernante Etagenportier Glättérinnen, Bademeister

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre Z E 2263 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Sekretär(in)

in Jahresstelle. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.

Gesucht

nach Graubünden für längere Sommersaison

Obersaaltochter Restaurationstochter 4 Saaltöchter Portier Aide de cuisine Patisserie 2 Zimmermädchen 3 Küchenmädchen Officemädchen Lingerie- u. Hausmädchen

Offerten unter Chiffre G R 2254 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison, 15. April bis Ende Oktober

Kaffee-Personalköchin Aide Commiss

Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an Kuranstalt Mammern (Untersee).

Gesucht für Aushilfe von 4 bis 6 Wochen jüngere, sprachenkundige

Sekretärin

zu sofortigem Eintritt. Hotel Seequai, Falkenstr. 6, Zürich.

Gesucht

in Jahresstellen

2 Restaurationstochter Buffetttochter Buffetlehrtochter Hotelsekretärin für Rezeption, Journal und Korrespondenz

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Stadt-haus, Burgdorf, Tel. (034) 23555.

Hotel im Tessin sucht per ca. 1. Mai (Saison 6 Monate)

Saal-Bartochter Saal-Restauranttochter Saalpraktikantin Lingerie Lingeriemädchen Zimmermädchen evtl. auch Anfängerin Köchin Kochgehilfin Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre T E 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel, 70 Betten, für Saison Mitte April bis Oktober:

Küchenchef-Allein-koch Koch-Commiss Obersaaltochter sprachenkundig Serviertöchter sprachenkundig Portier sprachenkundig Zimmermädchen Lingeriemädchen Office- und Küchenmädchen Casserolier

Offerten unter Chiffre Z E 2097 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Sommersaison

Journalführer-Sekretär Küchenchef Saucier, Patisserie Commiss de cuisine Etagenportier Chef de rang, Demi-Chef Saaltöchter Saaltöchter III. Restaurationstochter Chasseur

Offerten an Grand Hotel Victoria, Kandersteg.

Sekretärin

selbstständig arbeitend, zuverlässig, sprachenkundig, vertraut mit sämtlichen administrativen Arbeiten im Hotelbetrieb, auch Journal, Kasse, Rezeption, Bilanzen, Fähigkeitsschein, sucht geeigneten Wirkungskreis. Engagier, bevorzugt. Offerten unter Chiffre N 2273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

16jähriges intelligentes Wirtescheuch sucht Lehrplatz als

Kochlehrling

Intelligenter, ehrlicher, junger Deutscher, 20jähr., ledig, gute Erscheinung, aus gutem Hause, mit handwerklichen Kenntnissen, sucht Stelle als

Haus-bursche

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

Erstklassshotel in England sucht für Mai bis Oktober

Saucier-Rofisseur (El 12-13 pro Woche)

Oberkellner

(engl. Sprache Bedingung)

Saalkellner

Saaltöchter

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

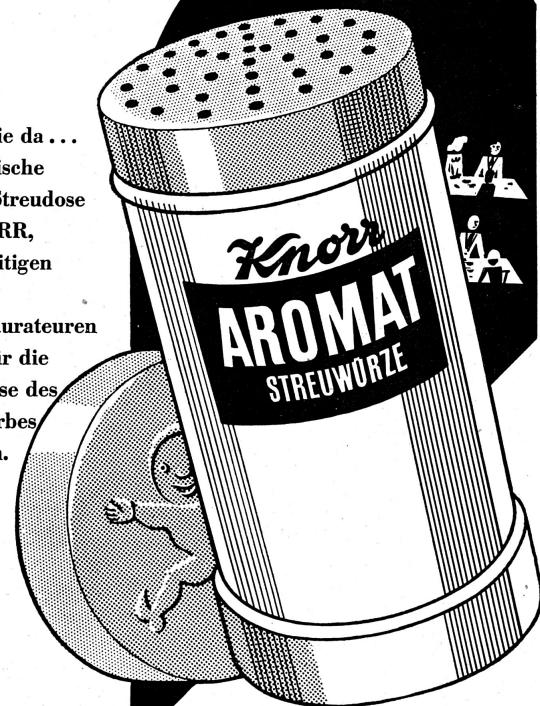
oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weischer, Wirth (Donaus), Schloßstrasse 125.

Epochemachende NEUHEIT im Gastgewerbe

Trockenwürze in Streudosen!

Jetzt ist sie da...
die praktische
Aromat-Streudose
von KNORR,
auf vielseitigen
Wunsch
von Restaurateuren
speziell für die
Bedürfnisse des
Gastgewerbes
geschaffen.



5 wesentliche



Vorteile:

1. zerbrechlichen Glas-Utensilien nur noch ein praktisches Dösli; denn Knorr-Aromat ist ein Allround-Mittel, es macht die Speisen zugleich kräftig - rassig - würzig!
2. Kein lästiges Vertropfen mehr! Keine Flecken auf dem Tischtuch! Keine verschmierten Hände der Gäste!
3. Die Knorr-Aromat-Streudose ist hygienischer, weil immer verschlossen, keine Fliegenansammlungen mehr!
4. Vielseitigere Verwendung als Würze und damit größerer Dienst am Kunden!
5. Einfacher im Nachfüllen!

Preis der Streudose Fr. 1.50
Kilodose zum Nachfüllen Fr. 8.50

Die Aromat-Streudose auf dem Tisch dokumentiert die fortschrittliche Gaststätte.

Bei jedem Bezug von Aromat ist auf Wunsch eine entsprechende Anzahl leerer Streudosen erhältlich.

Zusammensetzung von Aromat: Aus Hefe-Extrakt, Glutaminat, Pflanzenfett, Gemüse und Kochsalz.

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Ultra-Bienna vereinigt die unerreichte und schonende Waschkraft der Seife mit einem vollkommenen Weichmachen des Wassers. Es verleiht der Wäsche höchsten Weiss und klare Farben und erübrigts spezielle Enthärtungs- und Spülmittel. Ultra-Bienna, wie auch das biologische Einweichmittel Bio 38° C für stark schmutzige Leib-, Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche, wurden mit dem Gütezeichen «Q» des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.

Weitere Schnyder-Qualitätsprodukte:

Produkt 40: Vorwaschmittel für fettige Wäsche
Flocken 555: Spezialseifenflocken für Waschmaschinen
Perborat-Extra: Sauerstoffbleichmittel
Hellin: Spül- und Weissmittel
Angora: Feinwaschmittel für Wollwäsche

SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7

Clarel-Practic - das Beste zum Abwaschen und Reinigen!

Nur Qualität ist vorteilhaft

Preislich sehr vorteilhafte, speziell widerstandsfähige Gläser für den strapaziösen Gebrauch in Restaurants. Preise netto für Ware laut Abbildung.

EXCELSIORWERK
BUHECKER CO
LUZERN 10412 8275



Likör Nr. 3992 Fr. .65

Wasser Nr. 3997 Fr. .90

Vermouth Nr. 3993 Fr. .68

Aperitif Nr. 3998 Fr. .90

Weisswein Nr. 3994 Fr. .80

Kaffee Nr. 3999 Fr. .90

Rotwein Nr. 3995 Fr. .83

Whisky Nr. 4000 Fr. .85

Einmaliges Angebot für «Hotel-Silber»

(aus Gegengeschäft) fabrikneu, mit schwerer Versiegelung:
Dessertlöffel und Dessertgabeln per Dz. Fr. 29.-
Dessermesser mit Silbergriff per Dz. Fr. 47.-
Essmesser mit Silbergriff per Dz. Fr. 49.-
Hotelkannen, wie neu (aufgefrischt)
Kaffeekanne, 20 cl à Fr. 18.-
Kaffeekanne, 30 cl à Fr. 22.-
Milchkannen, 30 cl à Fr. 15.-
und einige 2er-, 3er- und 4er-Portionen.
Off. unt. Chiffre HS 2227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GEFLÜGELMÄSTEREI DÖTTINGEN

Inhaber und Büro:
R. OBRIST, AARWANGEN
Tel. (063) 222 03

Wir liefern Sommer u. Winter
frische, junge, zartgemästete

POULETS

in Gewichten von 500 bis 1800 g.
Bitte verlangen Sie Offers und
Muster. — Beste Referenzen
vorhanden.

**Die „WIBIS“
Bodenreinigungs-
maschine**
ist ein Einscheibenblö-
cher mit eingebautem
Dreischlebenspäne-
aggregat. Verlangen Sie
Prospekt oder unver-
bindliche Vorführung.

Zu verkaufen neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 17.20.
O. Locher, Baumgarten, Thun



Die
„WIBIS“
Bodenreinigungs-
maschine

ist ein Einscheibenblö-
cher mit eingebautem
Dreischlebenspäne-
aggregat. Verlangen Sie
Prospekt oder unver-
bindliche Vorführung.

E. BISANG

Afolteln a. A.
Tel. (051) 94 63 36

Wellen- schliff

für Tischmesser, fachgemäß
und prompt, Stk. 50-60 Rp.
F. Ferrari, Glarus, Messer-
schmiede. Tel. (056) 51397.

Lerne Englisch in London

an den London Schools of
English, 20/21, Princes Street,
Hanover Square, London W1.
Spezialkurse für jeden Zweck
das ganze Jahr. Für Unter-
kunft kann gesorgt werden.

Rb Lager zu verkaufen
grösserer Posten

Wirtschafts- stühle

neue, schöne, starke Aus-
führung
ab Fr. 16.50.
Zimmermann, Bernina-
str. 117, Zürich-Oerlikon,
Tel. (011) 45 28 63, Stühle u.
Tische u. gross.

Privat verkauft günstig Meistergeigen- sammlung

Offeren unter Chiffre SA
6648 X Schweizer Annon-
cen AG, «ASSA», Falkner-
strasse 6, Basel.

Inserate

sind das Qualitäts-
zeichen für bewährte
Produkte!

Nur zuverlässige
Angebote können
sich auf die Dauer
behaupten!

Langjähriger Leiter eines vielseitigen Gross-
betriebes, mit fachtidiger Frau, sucht sich
auf Herbst 1954 zu verändern. In Frage kommt

Pacht evtl. Kauf

eines absolut seriösen und existenzbietenden
Betriebes. Offeren unter Chiffre BX 2277 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Belebung des Temperaments

Gegen die Schwäche der Nerven und bei Funktionsstörungen
eine KUR mit FORTUS. So werden die Nerven bei Se-
xual- und Nervenschwäche, bei Gefühlsküsse angeregt und
das Temperament wird belebt. — Fortus-Kur für die Nerven
Fr. 26.—, Mittelkur 10.40.— Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich
bei Ihren Apotheker und Drogerist wo nicht, Fortus-Versand,
Postfach, Zürich 1, Tel. (011) 275087.



DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Das Hotel-Restaurant «Zugerland» stellt seine Spezialitäten aus

Es ist keine Frage: die HOSPES wirkt sich als mächtiger Ansporn aus, dem kochkünstlerischen Schaffen und Gestalten vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Allenaltheben im Schweizerland regen sich die Geister, um sich auf die grosse internationale Kochkunstschau in Bern vorzubereiten. Bereits liegen eine Reihe bedeutender Ausstellungen hinter uns und noch immer gelangen neue zur Durchführung. So haben die vereinigten Zuger Sektionen des Schweizer Hotel-Vereins und des Schweizerischen Wirtvereins am 24. März im Hotel Ochsen in Zug eine *Vorschau auf die HOSPES* veranstaltet, die, wie wir dürfen es mit gutem Gewissen sagen, ein sehr beachliches Niveau mit einer Ausgeglichenheit der Leistungen, wie sie bisher nur selten anzutreffen war, aufwies und den Veranstaltern und Teilnehmern zur Ehre gereicht.

In der Zuger Ausstellung nahm die *Fischküche* einen breiten Raum ein, mit vollem Recht gehören doch die Fischgerichte zu den eigentlichen Zuger Spezialitäten. Gerade hier waren viele Platten ausgestellt, die dem Erfordernis einer eindrücklichen Anteileform, praktischer Servicemöglichkeit und richtiger Berechnung entsprochen haben dürften. Jedenfalls dürfte die Schau bewiesen haben, dass ausser Forelle und Salm auch mit andern Fischarten in der Anrichte weinig originelle und präsentable Platten angefertigt werden können. Da vorzugsweise entsprechend der Eigenart des Zugerlands kleine und mittlere Betriebe ausstellen, lag das Hauptgewicht auf den Restaurationsplatten, während Schaufaplatten, die vornehmlich für das kalte Buffet in Frage kommen, nur als Beigabe figuren. Das Beste wurde denn auch nicht auf diesem Gebiet geleistet, sondern eben, wie erwähnt, bei den in vielen Variationen ausgestellten Fischgerichten und den Fleischplatten, unter denen sich recht gute Leistungen befanden. Auch Lehrlinge bewiesen ihr Können, das sie sich dank guter Lehrmeister erworben hatten. Natürlich gab es auch in Zug einige Misserfolge. Aber die Zuger wollten ihre Schau als «Lehrplätze» verstanden wissen und zeigten sich dankbar dafür, dass sie von einer strengen Jury auf alle Mängel aufmerksam gemacht wurden.

Ein besonderes Lob verdienen die tüchtigen *Konditormeister* der Stadt Zug, die neben der berühmten Zuger Kirschtorte noch andere bemerkenswerte Leistungen zeigten. Ihre unter Verwendung schöner, moderner Dekorationsmotive hergestellten Arbeiten fanden allgemeine und freudige Anerkennung. Diese Meister werden getrost der Berner Ausstellung entgegenkommen.

Noch ein Wort zur Jury. Die Expertise wurde nach rein fachmännischen Gesichtspunkten ausgeübt, um die Aussteller auf alle Mängel aufmerksam zu machen, die in Bern zu Punktabzügen führen müssten. So wurde u. a. darauf gedrungen, bei der Plattenwahl darauf zu achten, dass die Grösse in einem richtigen Verhältnis zum Ausstellungsobjekt steht und dass die Garnituren und Beilagen dem Hauptstück umfangreich angepasst sind, ein Erfordernis, dem vielfach nicht Genüge geleistet wurde. Betont wurde auch, dass Gemüsebeilagen genau geschnitten und tourniert sein sollen. Für sämtliche Gerichte, warm gedacht, aber kalt ausgestellt, empfahlen die Experten einen Geleberzug, während Teigwaren, Reis und sämtliche Gemüse mit Gelee unterzogen werden sollten. Vor dem da und dort festgesetzten Überladen der Platten wurde eindringlich gewarnt und eine natürliche, restaurationsmässige Anrichtform als besonders zweckmässig empfohlen.

Es war auch nötig zu sagen, dass tranchierte Fleischstücke dem Auge zugewendet sein sollen und bei den Fleischscheiben genauer Abstand einzuhalten ist. Solche und andere Empfehlungen dürften bei den Zuger Köchen, Wirtsen und Hoteliers dazu auf unfruchtbaren Boden gefallen sein, so dass sie guten Mutes den HOSPES entgegensehen können.

Als Experten amtierten die Herren *Albert Meier*, Restaurant Eichhof, Luzern, und *Karl Schaffner*, Souschef Bahnhofbuffet, Luzern. Ihnen und den Initianten der Schau, vorab unserem Mitglied Herrn *E. Henggeler*, Hotel Waldheim, Unterägeri, Präsident der Sektion Zug SHV., sowie den Herren *E. Bohny*, Präsident des Wirtvereins des Kantons Zug, und *Jos. Burkart*, Hotel Stadthof, Zug, als Obmann der Zuger Köcheschaft, gebührt der Dank für ihre aufopfernde Arbeit im Dienste der Gastronomie.

Poireaux et Choux

par E. Bejottes

Ce n'est pas pour rééditer l'appel lancé aux consommateurs par les autorités fédérales au sujet des légumes d'hiver que nous écrivons ces quelques lignes, mais l'article à ce sujet paru sur le n° 9 de cette revue (4 mars) nous a incité à quelques réflexions sur ces « humbles légumes ». En premier lieu, parce qu'ils jouent un rôle de 1er plan dans l'alimentation générale et tiennent une place non négligeable dans nos livres de cuisine. Les mets populaires, puisqu'ainsi on les nomme, méritent aussi d'être mis en relief. D'ailleurs la cuisine, dans l'étendue de son vaste champ, ne comporte pas que des mets fins ou recherchés; il s'en faut de beaucoup et c'est très heureux.

Le poireau est employé journalièrement, ou devrait l'être dans les cuisines des hôtels et des restaurants au titre d'abord d'*auxiliaire aromatique*. Il est grand dommage qu'on ne puisse assurer sa conservation au delà des premières semaines de printemps où, suivant son évolution, il se transforme en bois. Il en résulte que pendant les quatre mois qui suivent sa croissance est très lente — on est privé de ses services. C'est alors qu'on remarque le rôle considérable qui lui est assigné. Il est à la base de tous les potages liés et de tous ceux dits aux légumes. La spécification nous amènerait trop loin. Il y entre de façon directe avec le concours de son cousin l'oignon, sur lequel on peut aussi s'étendre longuement. Dans tous les autres, il apporte sa note aromatique par recouplement. Des chroniqueurs ont dit et répété que la soupe aux poireaux et aux pommes de terre était le potage préféré des ménages parisiens. On l'apprécie

pour la rapidité de son exécution et, agrémenté de beurre frais ou de crème douce, pour sa finesse et sa digestibilité. Il a engendré les «parmentiers», «santé» et bien d'autres.

Il n'est pas seulement un auxiliaire, il constitue aussi une des excellentes préparations dont la population vaudoise et des alentours est particulièrement friande, toute comme les Genevois le sont des cardons aïs-dit. Les Vaudois les cuisent à l'étuvée, tronçonnés ou pas, et y font pocher une de ces succulentes saucisses au foie ou aux choux dont ils ont la spécialité incontestée.

Nous concevons que ce mode de préparation ne conviendrait pas pour la grande hôtellerie, mais il y a les pensions, les hôtels et restaurants de campagne beaucoup plus nombreux où de tels mets seraient appréciés s'ils étaient préparés judicieusement.

Dans nos grandes cuisines, on ne se risque à les faire figurer qu'exceptionnellement au menu, présentés en faisceau à la vinaigrette comme des asperges. C'est à notre avis une erreur; les poireaux sont friandise et s'insinuent dans les interstices de la denture de façon désagréable; c'est la cause de leur peu d'attrait. On peut y remédier en les tronçonnant, à la Grecque habituellement. Taillés de la longueur de deux cm, ils peuvent, après cuision à l'étuvée, de préférence, être finis à la crème, au curry, au gratin, safranés ou tomates légèrement. Ils n'ont plus alors le désagrément précité et constituent un accompagnement très acceptable. Mêlés par tiers à deux tiers

de pommes de terre, passées au tamis et finis en purée ils donnent une saveur très agréable. Conception de vieux professionnel sans doute, mais excellente tout de même.

On a chanté les *choux* sur divers et multiples occasions à une époque où ils avaient davantage l'oreille du grand public; les maraîchers n'avaient alors pas encore fait les progrès que l'on connaît aujourd'hui et les transports n'étaient pas arrivés au degré de rapidité et de perfection actuelles.

Dame, le temps des « Chartreuses de faisan, des beufs braisés flamande et des perdrix aux choux » est joyeusement dépassé. L'édification classique de ces chartreuses n'était pas un travail de tout repos, surtout lorsqu'il fallait en monter un certain nombre pour les services de table d'hôtes. Il y avait bien quelques trucs pour assurer l'équilibre de l'édifice au démontage. Mais, si ces montages avaient quelque aspect artistique au départ, il n'en était pas de même dès qu'on avait servi le premier hôte, il en résultait une belle pagaille. Les praticiens avisés, eurent vite conçu de substituer à ces édifices un dressage en étendue où tous les éléments, choux, giber et garnitures, étaient correctement disposés et permettaient ainsi de servir proprement jusqu'au dernier hôte.

L'emploi des choux n'a pas diminué pour autant; ils constituent encore la principale base de la plus grande partie des *potes régionales* de l'Europe occidentale et forment un apport des plus substantiels dans l'alimentation des populations des villes et des champs; on l'associe ici au porc, là au mouton, ailleurs au bœuf.

Mets populaires! Si on veut, mais combien succulents et auxquels le vrai gastronome ne dédaigne pas de consacrer tout un repas avec la même satisfaction qu'un menu fin.

Monselet, ce grand chantre de notre pachyderme domestique, auquel il a dédié de si belles pages, se délectait de l'harmonie gastronomique qui se dégage de l'association des abats d'iota quadrupède salés ou fumés, amoureusement mijotés avec ces humbles produits du jardin potager.

Une salade de choux crus finement émincés, condimentée à souhait, fait les délices de certaines gourmandes de notre connaissance et de bien d'autres.

Il nous paraît superflu de faire le panégyrique de notre choucroute nationale, pour peu qu'elle soit cuisée soigneusement et garnie coquettement. Il n'y a qu'à regarder les visages rayonnants des personnes qui la savourent, autour d'une table agrémentée de quelques pichets de bons crus blancs ou rouges, ou d'entendre leurs commentaires après coup pour être fixés sur ce point.

Nous admettons assez volontiers que ce n'est pas un mets pour les personnes ayant l'estomac délicat, cependant nous avons ouï dire et tu qu'on la conseille à certains dyspeptiques pour peu qu'elle ne soit pas trop riche en graisse.

Les boucheries et autres négocios d'alimentation qui débient de la choucroute cuite ont été bien inspirés, car elle est souvent ainsi préparée dans les meilleures conditions possibles. Cela épargne en outre à l'acheteur une longue cuison et les odeurs un peu pénétrantes qui l'accompagnent.

Journées gastronomiques du Léman

20 au 23 avril 1954

La réputation des «Diners Plumon» n'est plus à faire, car ils sont connus dans le monde entier. Nous apprécions les efforts faits pour ainsi mettre en valeur les cuisines et les produits des divers pays. Il est donc réjouissant d'apprendre que des journées gastronomiques auront lieu dans la région du Léman du 20 au 23 avril 1954. Elles se dérouleront à Genève et dans le canton de Vaud. Une croisière d'un jour sur le Léman permettra aux participants de toucher les escales les plus attrayantes et de connaître les richesses gastronomiques de cantons de Genève et de Vaud, leurs mets délicats, leurs poisssons et leurs spécialités préparés par les meilleurs chefs, et accompagnés de toute une gamme de vins renommés.

Voici, à titre d'exemple, le menu d'ouverture du «Diner des vins et spécialités suisses» qui aura lieu le 20 avril à l'Hôtel du Rhône à Genève. Ce «Diner» suivra une dégustation de vins suisses parmi lesquels nous notons *Fendant, Vins des Chanoines, Ermitage, Dézaley, La Borne, Château de Luins*.

Diner des Vins et Spécialités suisses

MENU:

- Les Délices des Grisons*
- Les Spécialités au Fromage Guillaume Tell*
- Les Filets d'Omble à la Genoëve*
- Sorbet au Marc du Valais*
- Les Coquelets de Cappet à la Broche*
- La Tourte de Zoug*

VINS SUISSES

- Perle du Mandement 1952*
- Bouquet Royal 1952, Aigle-Clos des Murailles 1952*
- Dôle Chateauvieux 1952, Johannberg Mont d'Or*

Le deuxième jour, le déjeuner suivant sera servi à bord du bateau:

MENU:

- Truite du Léman*
- (Sauce mayonnaise ou Sauce verte)*
- Potée Vaudoise*
- Fromages Suisses*
- Tarte feuilletée aux pommes*
- Café*

VINS:

- Dézaley, Yvorne, Pinot du Valais*

Le soir, la spécialité typique vaudoise, la *Fondue*, sera servie à Genève dans toutes les règles de l'art.

Le 22 avril, la journée sera marquée par une réception à Vevey de la Conférie des vignerons et une promenade dans le vignoble de Lavaux, qui suivront un déjeuner à l'auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin. On y servira:

MENU:

- Délices de la Cheminée*
- Barquettes de Filets de Perches à la Crème*
- Jambon de Campagne Braisé au Madère*
- Harcots Verts au Beurre*
- Vacherin Glacé*
- Café*

* * *

Les Vins de Saint-Saphorin

Comme on le voit, les produits et les mets de la région du Léman seront spécialement misés en valeur et nous sommes persuadés que ces journées gastronomiques rencontreront le succès qu'elles méritent. Elles constitueront une excellente propagande pour la cuisine suisse.

Le programme de la confrérie de la Chaîne des rotisseurs

Nous avions, au début de cette année, signalé les intentions de la confrérie de la Chaîne des rotisseurs qui se proposait d'établir et de parfaire son activité. Dans les nombreux pays où la Chaîne compte des sections, on envisageait d'organiser des chapitres importants.

Le premier a eu lieu les 20 et 21 février en Alsace, en collaboration avec la très respectable confrérie Saint-Etienne des vins d'Alsace. Les réceptions, tant à Colmar, qu'à Ammerschwihr, Riebeuvillé et Riquewihr, furent autant de succès et de réjouissances. La visite du vignoble d'Alsace et l'initiation aux meilleurs crus de la région laisseront aux participants un souvenir très vivant.

Les prochaines manifestations

Les prochaines manifestations annoncées sont les suivantes:

5 avril: Chapitre de printemps à Senlis, près de Paris. grandiose par la participation du Régiment des Spahis.

10 avril: Chapitre à Rouen.

23-24 avril: Grand festival gastronomique à Nice et Monte-Carlo.

15 mai: Grand chapitre international de HOSPES à Berne. L'organisation en a été confiée au Bailli, de Berne, monsieur le ministre Feist, et tout sera de grand premier ordre.

En juin: Grand chapitre à Ostende.

En juillet: Grand chapitre à Quimper.

Erhebungen über Fleischpreise in der Hotellerie anfangs 1954

West-schweiz	Tessin	Wallis	Zentral-schweiz	Graubünden ohne Engadin	Engadin	Mittelland	Ost-schweiz	Berner Oberland	Basel	Bern	Genf	Lausanne	Zürich	
<i>Bœuf</i>														
Aloyau entier I ^e qualité avec filet (roastbeef et culotte)	7.30/- / 8.-	7.50/- / 8.80	7.50/- / 7.80	7.20/- / 8.-	7.60	6.80/- / 7.80	7.20/- / 8.50	7.05/- / 8.-	6.80/- / 7.80	6.60/- / 8.20	6.70/- / 7.40	7.50/- / 8.80	7.20/- / 7.60	7.20/- / 8.20
Roastbeef (faux-filet)														
I ^e qualité avec charge	8.- / 12.-	7.- / 7.20	8.-	8.- / 9.-	8.20/- / 11.-	7.60	8.40/- / 9.-	7.15/- / 9.-	7.40	7.- / 8.40	8.10/- / 9.30	11.50/- / 12.-	10.- / 10.50	6.80/- / 8.80
Filet I ^e qualité	9.50/- / 16.-	12.- / 13.-	12.-	9.- / 13.-	14.-	12.- / 13.-	12.- / 14.-	12.- / 15.-	13.50/- / 15.-	14.- / 17-	12.50/- / 13.50	12.- / 15.-	6.80/- / 8.80	
Beef à bouillir II ^e qualité	5.- / 5.90	5.50/- / 6.-	5.20/- / 5.80	5.- / 5.80	5.40	5.50	5.20/- / 5.60	4.80/- / 5.80	4.60/- / 5.60	5.-	4.40/- / 5.60	5.- / 6.-	4.20/- / 6.40	
Cuisse d'œuf I ^e qual. ou bœuf à rôtir	6.20/- / 10.-	5.50/- / 8.-	6.-	6.- / 6.40	6.20	5.50	6.-	5.80/- / 8.-	6.-	—	5.- / 6.-	5.80/- / 9.-	5.60	3.40/- / 6.60
Langue de bœuf salée	7.20/- / 7.80	7.50/- / 8.-	7.50/- / 7.80	6.50/- / 7.20	6.70/- / 7.-	6.80	7.- / 9.-	6.- / 8.-	5.80/- / 7.20	6.50/- / 7.50	6.50/- / 6.80	7.50/- / 12.-	6.20/- / 6.50	7.- / 8.-
<i>Veau</i>														
Le veau entier ou en moitié avec charge	6.50/- / 7.-	6.50/- / 7.80	4.80/- / 5.80	6.80/- / 8.-	6.20	—	6.50/- / 7.50	6.60/- / 7.-	5.80/- / 7.80	—	6.50/- / 7.80	4.50/- / 6.-	7.20	—
Carrié I ^e qualité sans charge	7.- / 10.-	7.50/- / 8.50	8.50	7.20/- / 8.60	7.20/- / 7.60	6.- / 7.80	8.- / 10.-	7.50/- / 11.60	7.20/- / 7.60	7.20/- / 8.-	6.90/- / 8.20	7.50/- / 8.80	7.30	8.40/- / 8.50
Cuisse I ^e qualité sans charge	7.80/- / 10.-	7.80/- / 8.50	6.80/- / 8.-	7.- / 8.-	7.30/- / 7.80	6.80/- / 7.80	7.60/- / 11.-	6.80/- / 11.60	6.40/- / 7.60	7.20/- / 9.-	6.50/- / 8.60	7.80/- / 9.50	7.30/- / 7.60	6.80/- / 8.80
Côtelette de veau I ^e qualité	7.50/- / 8.-	9.-	9.-	8.- / 9.-	8.20	—	7.20	7.50/- / 8.60	7.20	—	6.90/- / 7.10	7.50/- / 9.-	—	11.-
Poitrine de veau I ^e qualité	5.60/- / 5.80	6.- / 6.80	6.50	5.60/- / 7.20	5.60/- / 6.20	4.80/- / 5.80	6.- / 6.60	5.40/- / 7.20	5.60/- / 6.20	5.60/- / 6.80	5.60/- / 6.-	5.- / 5.50	4.40/- / 5.20	6.40/- / 6.50
<i>Mouton</i>														
Carrié I ^e qualité	7.20/- / 7.60	7.50	7.50/- / 7.80	6.80/- / 8.50	7.- / 7.20	6.80/- / 7.40	7.- / 8.40	6.90/- / 8.20	6.50/- / 7.40	6.40/- / 8.-	6.80/- / 7.20	7.50/- / 8.50	6.80/- / 7.-	7.- / 8.-
Poitrine I ^e qualité	6.50/- / 7-	6.70	7.20/- / 7.30	7.40/- / 8.-	7.30/- / 7.40	7.20/- / 7.40	6.60/- / 8.-	6.80/- / 7.80	6.40/- / 7.60	6.40/- / 7.-	6.50/- / 7.80	7.50/- / 9.50	6.50	7.- / 7.40
Lard maigre I ^e qualité fumé	7.40/- / 7.50	7.80/- / 8.-	7.20/- / 7.30	7.40/- / 8.-	7.20/- / 7.30	6.80/- / 9.60	8.50/- / 9.60	7.70/- / 10.80	8.- / 9.30	8.- / 9.-	8.- / 10.20	9.- / 11.-	8.50/- / 9.-	8.- / 9.50
Jambon cuit, sans os	9.20/- / 10.50	9.- / 9.50	9.20/- / 11.-	8.- / 12.-	9.20/- / 9.60	8.50/- / 9.60	7.70/- / 10.80	8.- / 9.30	8.- / 9.-	8.- / 10.20	9.- / 11.-	8.50/- / 9.-	8.- / 9.50	
<i>Le mouton entier</i>	5.80/- / 6.70	6.- / 6.50	4.80	5.60/- / 6.80	5.60	5.20	5.-	6.- / 6.80	5.60	6.80	7.80	5.20/- / 7.-	—	—

Le bailliage de Suisse

Le bailliage de Suisse de la confrérie de la Chaîne des rotisseurs est — selon les statuts qui ont été adoptés lors d'une assemblée générale tenue à la fin de l'année dernière — une section de la confrérie de la Chaîne des rotisseurs ayant son siège à Paris.

Les membres, dames et messieurs, se divisent en deux catégories: amateurs et professionnels. Sont amateurs, les amis de la broche, possesseurs ou non d'une broche. Sont professionnels, les gérants ou pro-

priétaires d'un établissement en Suisse possédant une broche et l'utilisant.

Le but de la Chaîne des rotisseurs est naturellement de grouper les fervents de la cuisine à la broche.

Les bailliages cantonaux, de même que le bailli-délégué de M. Max Olivet, à Genève et ses adjoints, sont heureux de donner des renseignements sur l'activité de la Chaîne et recueillent volontiers aussi les mises en garde ou recommandations qui seront données sur les restaurants qui se piquent de faire de la bonne cuisine.

HOSPES**I. Internationales Cocktail-Turnier der Schweizer Barkeeper-Union**

in der SBÜ-Bar der HOSPES 1954 in Bern

Die Schweizer Barkeeper-Union, gegründet 1927 in Bern, beteiligte sich schon vor dem Kriege an den internationalen Cocktail-Turnieren von Wien, Juan-les-Pins, Madrid, Frankfurt, London und Paris. Seit Kriegsende waren unsere Kollegen an allen internationalen Wettkämpfen beteiligt oder als Preisrichter zu ausländischen nationalen Konkurrenzen eingeladen. Das erreichte Resultat all dieser Delegations ist für unsere Union sehr schmeichelhaft. Es ermunterte uns, anlässlich des HOSPES 1954 in Bern zum erstenmal vor die schweizerische Öffentlichkeit zu treten, und zwar mit der Durchführung eines internationalen Cocktail-Turniers und der Übernahme der Bar der Ausstellung. Von schweizerischen wie auch von ausländischen Firmen wurde uns auch gleich größte Unterstützung zugesichert.

Unsere Einladung zur Mitwirkung an diesem Wettkampf wurde von 11 Landesverbänden, alle der International Bartenders Association angehörend, begeistert angenommen, und so werden sich, inklusive Schweiz, 12 Nationen den Gästen der HOSPES vorstellen.

Ab Grenze sind alle Nationalmannschaften unserer Gäste bis zum Verlassen der Schweiz. Unser Cocktail-Turnier ist das erste Turnier, das strikt neutral, das heißt ohne Patronat einer Weltfirma, durchgeführt wird. Es bedeutete daher für unsere kleine Union ein sehr großes finanzielles Risiko, das nun durch die Generosität unserer vielen Gönner sehr gemildert wird.

Unsere Kolleginnen vom Shaker, aber auch die verehrten Gäste von unseren Bars werden sich in eigenen Kategorien um den Titel eines Champions bewerben. Während die Kolleginnen und Kollegen je zwei Rezepte zur Konkurrenz einsenden können, steht es unseren Gästen frei, sich mit beliebig vielen Rezepten am Turnier zu beteiligen; doch ist für jede Anmeldung eine Gebühr zu entrichten. Dank den vielen Spenden unserer Gönner sind wir in der glücklichen Lage, jede Kategorie mit schönen Preisen zu dotieren, und laufend treffen mit jeder Postzustellung neue Rezepte ein. Anmeldeschluss ist am 1. April.

In der Ausstellung erhält die SBÜ-Bar den Ehrenplatz zwischen dem Internationalen Restaurant und dem Grill Room. Hier werden sich jeden Tag 4 Barkeeper die größte Mühe geben, den Ansprüchen selbst der verwöhntesten Gäste gerecht zu werden. Jede eingeladene Nation stellt eine Vier-Mann-Equipe für zwei Tage hinter den riesigen Counter, und die Zwi-

schenstage werden von unseren Schweizer Kollegen ausgefüllt. Außer den eigenen Kreationen werden unsre ausländischen Freunde auch die eingesandten Rezepte mixen.

Herr Regierungsrat Dr. V. Moine als Präsident der Jury, Herr Stadtrat Dr. B. Witz als Vizepräsident, sowie Herr Notar H. Straub als deren Sekretär, sind allen Teilnehmern Garanten für eine absolut einwandfreie und fachmännische Bewertung der zum Turnier angemeldeten Neuschöpfungen.

Jeden Morgen von 10 bis 11 Uhr finden in unserer Bar die Bewertungen und Ausscheidungen des Cocktail-Turniers statt, und als Preisrichter werden Herren vom diplomatischen Corps, Vertreter des Hoteliers und Wirtes-Verein sowie auch Barbesitzer und Gäste eingeladen. Nicht nur die eigenen Novitäten, sondern auch der Service hinter der Bar wird bewertet; hier geht die Anstrengung um das Erringen des grossen Diploms der SBÜ.

Am zweiten Arbeitstag jeder Nationalmannschaft wird dem glücklichen Sieger des Cocktail-Turniers der Ehrenpreis seiner Nation übergeben, und sofort nach Beendigung der Arbeit der Equipe werden auch die eventuell errungenen Diplome überreicht.

Unsere Prinzipschaft ist schon jetzt sehr gespannt auf die Vergleiche aller der verschiedenen Arbeitsmethoden, und wir selbst sind uns bewusst, dass alle Landesverbände ihre grössten Köner für Bern aufbieten werden, und dass für uns ein «in-Ehren-bleiben» kein Spaziergang sein wird. Alle meine Kollegen sind sich darüber klar, dass alle das Letzte einzutzen müssen, und ich bin voller Zuversicht für das gute Gelingen des Ganzen.

Den letzten Abend der HOSPES, den 21. Juni, haben wir reserviert für die *Rangverkündung und Preisverteilung*. Im Beisammensein mit unseren verehrten Gästen, Gönner, Prinzips und Kolleginnen werden wir den grossen Glasschrank öffnen und die vielen Freundschaftsbeweise unserer Gönner an die Siegerinnen und Sieger überreichen. Von der Schweizer Barkeeper-Union wurde der Schreiber dieser Zeilen, als Initiator der Sache, beauftragt, die Vorarbeiten zu erledigen und während der Ausstellung die Durchführung des Cocktail-Turniers zu organisieren.

Mein Ziel ist, nach der Preisverteilung sagen zu dürfen: Es klappte, alle sind zufrieden!

Leiter der SBÜ-Bar
Hans Jung

Was uns die HOSPES u.a. zeigen wird

Im internationalen Restaurant an der HOSPES in Bern, das unter der Regie des tüchtigen Leiters Dr. Emilio Casanova, von Basel, stehen wird, ist ein

Tischlein deck dich

zu sehen, das sich aber nicht nach der herkömmlichen Art und Weise decken lassen muss, sondern nach neuerechter Weise jedem Besitzer und seinen Gästen Freude und Überraschung in Gedeck und Gebrauch bereiten wird.

Harmonisch und rund steht der neue MEBA-Tisch auf seinen vier amputierten Beinen. In seiner Mitte aber trägt er sein ganzes Geheimnis:

eine eingebaute, dreh- und verstellbare Servierplatte,

die sich ca. 10—15 mm vom übrigen Tischblatt abhebt. Durch einen leichten Daumendruck dreht sich die Servierplatte und 4 heisse Platten können so in dieser Weise für 7—8 Personen «herumgefahren» werden. Keine Hast, keine Unruhe, kein Fingerbrennen und auch kein Verschlissen bedrohen mehr den Gast am MEBA-Tisch. Auch das Servier-Personal wird weitgehend in der Bedienung der Gäste entlastet, denn so recht nach englischem Brauch «help yourself» (Selbstbedienung) dreht sich die Platte geräuschlos demjenigen Gast zu, der dies durch einen sachten Daumendruck der drehbaren Platte kundtut, und so kann er sich vom «gedeckten Tischlein» dienen-jenigen Speisen zu Gemüte führen, wonach sein Gau men verlangt. Und mit welchem Vergnügen diese «Selbstbedienung» bestellt wird, ob von gross oder klein, bezeugt die frohe Atmosphäre, die jeder MEBA-Tisch um sich schafft.

Die grossen, für ihre blütne weiße Reinheit so viel Mühe kostenden Tischtücher gehören der Vergangenheit an. Sie dürfen ruhig im Wäschekasten gelassen werden, denn der MEBA-Tisch erfordert nur noch «Kleingedechte». Überdies kann nach jeder Mahlzeit die erhöhte Servierplatte auf das Tischneau gesezt werden, so dass der MEBA-Esstisch sich in einen salonfähigen MEBA-Wohn-tisch verwandeln kann. Er eignet sich im besonderen, je nach Modell und Material, für Hotels, Restaurants, Esszimmer, Wohnhallen und Garten. Aber wo immer ein MEBA-Tisch steht, da fühlt sich der Gast «chez-soi», wie der Franzose sich so trefflich ausdrückt, nämlich zu Hause.

Gedacht und konstruiert wurde der MEBA-Tisch von Ernst Meister, Basel. (Siehe Inserat.)

Le décor de la table à l'HOSPES

L'art de dresser et de décorer la table est aussi ancien que notre civilisation. Inséparable de la gastronomie, il en est le complément naturel. Les progrès de la société et le bien-être général des peuples en favorisent le développement. Dès le Moyen-Age, l'art de décorer la table a atteint en Suisse un niveau particulièrement élevé. Autrefoisapannage de la noblesse et des riches partriciens, il fut cultivé par la suite par la bourgeoisie. L'essor de l'hôtellerie suisse en accrû la signification et, depuis près d'un siècle, les bonnes auberges de notre pays sont connues pour le soin et l'amour qu'elles mettent à bien dresser une table. Cependant les deux guerres mondiales ont légèrement et momentanément affaibli cette tradition; mais, aujourd'hui, le sens de la belle table a heureusement repris le dessus. L'HOSPES, se devait naturellement de mettre pleinement en valeur cet aspect important de la gastronomie et de l'art culinaire. Un concours international de la plus belle table sera organisé et

nombreux sont les auberges et restaurants qui y participeront. Le visiteur aura l'occasion d'admirer des tables splendidement dressées, décorées et fleuries pour des diners de fête ou de gala, avec tous les détails à observer dans de telles circonstances. On ne saute généralement pas de la quantité invraisemblable de vaisselle, couverts, verres et linge qu'exige un simple repas de quatre services avec les vins. Il est certain que, dans ce domaine aussi, l'hôtellerie prépare la voie à l'économie domestique, car la dame de maison qui voit dans une auberge ou un hôtel une belle table a à cœur de faire chez elle aussi quelque chose de bien.

La section historique ne manquera pas non plus de retenir l'attention et d'intéresser les visiteurs. On y verra, en particulier, une table couverte de porcelaines, argenterie et cristaux ayant appartenu à l'imperatrice Josephine, ainsi qu'une authentique table de corporation bernoise, avec de magnifiques couverts qui donneront une idée de la façon somptueuse dont on vivait autrefois. Cette partie de l'HOSPES enchantera certainement toutes les bonnes ménagères et retiendra l'attention critique des experts.

Une rarissime collection de Daumier à l'HOSPES

Une rarissime et remarquable collection de Daumier — il s'agit seulement de dessins se rapportant à la gastronomie — ainsi qu'un grand nombre de menus de l'étranger ayant chacun leur cachet particulier, seront mis à la disposition de l'HOSPES. La très célèbre «Université de l'Enchantement de la Table» à Paris manifeste un très grand intérêt pour l'HOSPES dont on parle déjà beaucoup un peu partout à l'étranger.

Une brasserie modèle à l'HOSPES

La Société suisse des brasseurs présentera au public, au pavillon de la bière de l'HOSPES, une brasserie moderne. Ce modèle, d'une superficie de 30 m², comprendra une brasserie complète et une matière à l'échelle de 1:25. Toute une partie de l'installation sera mobile et équipée d'une voie ferrée miniature; le public pourra jeter un regard dans les locaux de fabrication et sur l'appareillage d'une brasserie moderne. Grâce à ce modèle, il sera possible de suivre les diverses opérations fort intéressantes de la fabrication de la bière. Nul doute qu'il ne constitue l'une des attractions de l'HOSPES. Au demeurant, le pavillon de la bière attirera la foule non seulement parce que cette boisson y sera débitée de façon impeccable, mais aussi parce que la cuisine militaire installée dans le pavillon servira aux visiteurs excellents plats à des prix avantageux.

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



aus langfaseriger, weißer Baumwollwatte
Reissfest

Refrigeration

PRESTCOLD GARANTIE 5 ANS / JAHRE

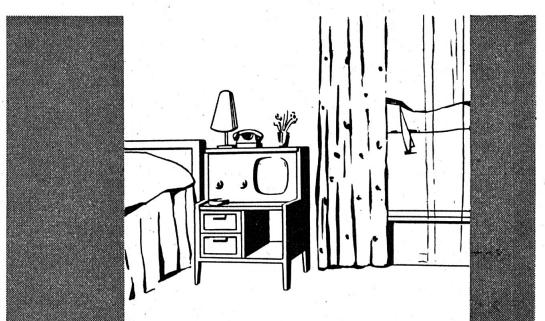
Generalvertretung für die Schweiz:
Rosset & Cie., Genf
Fusterie 5
Depots und Kundendienst:
Genf — Zürich — Basel — Bern — Lugano

**LER AUF PROPAGANDA VERZICHTET
GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM:
NIEMAND KANN IHN FINDEN**



WIESBADEN
Unmittelbar am Kurhaus, US-Eagle-Club-Hauptquartier, den Theatern und Spielcasino: hochmoderne, stilrecht ausgestattete
PARTERRE-RÄUME
für Café oder Tee-Restaurant

der eleganten Welt, ca. 220 m², neben grossen Strassenfront-Terrassen, sofort günstig zu verpachten. Prime Spots und Exklusiv- und Sonderangebote. Fachleute, die über 50000 DM verfügen, schreiben dringend an Postfach 31, Davos 2.

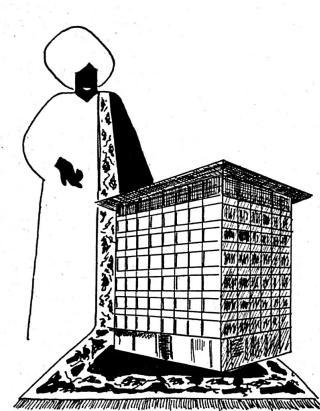
De la musique à l'hôtel

Le client peut choisir à son gré l'un des cinq programmes de télédiffusion, exempt de parasites, en tournant le sélecteur du petit récepteur Autophon E 60. La puissance est limitée de façon à ne pas gêner les voisins. Ces récepteurs de télédiffusion à haute fréquence, appréciés dans de nombreux hôtels, sont de plus en plus demandés. Nous vous enverrons volontiers nos listes de références et nos prospectus.

TELEPHONIE SA

Lausanne, Av. de la Gare, 50 Tél. 021-23 86 86
Genève, rue de la Corraterie, 12 Tél. 022-44 24 66

Représentation générale d'Autophon SA Soleure en Suisse romande



**Ob Neubau oder Umbau,
Schuster-Teppiche sind immer
vertreten!**

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindliche Beratung u. Offeren an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telefon (071) 2 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telefon (051) 23 76 03

HOTEL

...VERWENDEN MIT
GROSSEM ERFOLG
UNSERE WIRKUNGS-
VOLLEN LICHTREKLAMEN!
L.KRAFT LICHTREKLAMEN OLten
TEL. (062) 54059



Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen

ALESSIO (ITALIEN)

Zu verkaufen im Zentrum, moderne

Pension-Restaurant-Bar

Sich wenden an V. Scippani, Pension Medusa,
Alessio (Provincia di Savona).

Hôtel aménagé

si possible avec eau courante, pour 60 à 80 personnes,

cherché

par organisation de bientraitance pour colonie de vacances juillet/août, préférence Suisse romande ou Oberland bernois. Envoyer sous chiffre D R 2233 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

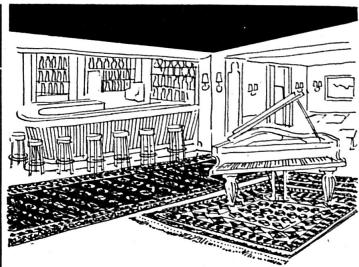
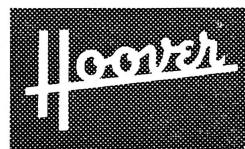
**PLANTEURS
RÉUNIS LAUSANNE**

Ihre Teppiche - eine Kapital-Anlage!

Hoover-Modell 912: Fr. 437.—
SEV-Qualitätszeichen.
Dieser Apparat wurde speziell für Hotels, Pensionen, Gaststätten und öffentliche Gebäude konstruiert; er ist besonders kräftig gebaut und trotzdem handlich!

Für die Pflege Ihrer Teppiche ist nur das Beste gut genug: Hoover! Im Laufe eines einzigen Tages gelangt viel Staub und Schmutz in Ihre Räumlichkeiten. Dieser lagert sich zu 85% in Ihren Teppichen ab. Mit Saugen allein entfernen Sie nur den Oberflächenstaub. Die gefährlichen Feinde aber liegen tiefer: Dort, wo die Teppichfasern verknüpft sind, verstecken sich die feinen, scharfen Sandkörner, die auch den teuersten Teppich ruiniieren! Nur die dreifache Hoover-Wirkung kann sie entfernen und damit die Lebensdauer Ihrer Teppiche - Ihrer Kapital-Anlage! - verlängern.

Nur ein Hoover klopft...
bürstet... und saugt!
Darum leistet ein Hoover so viel mehr als ein gewöhnlicher Staubsauger!



Geelhaar-Bern interessant für die Bar

Haben Sie sich schon Gedanken gemacht, ob Sie mit einzelnen, geschickt gewählten Personen oder mit einem feinabgestimmten Spannteppich Ihrer Bar das nötige Cachet geben wollen?

Unsere Mitarbeiter wissen, was der Hotelfachmann haben muss. Auf Wunsch kommen sie gerne zu einer unverbindlichen Besprechung. Bitte, berichten Sie uns, wann es Ihnen passt (Tel. (031) 22144).

Seit 50 Jahren Hotelliherant!



W. Geelhaar AG., Thunstr. 7 (Helvetiapl.)
Gegründet 1869 Telephone 2 21 44



NELKEN

per Stück 30 Cts., 50 Stück Fr. 12.50
Extra-Nelken, violett und gelb, sowie Supremo rot, per Stück 60 Cts. und 50 Stück Fr. 25.—

Kummer, Blumenhalle, Baden
Telephone (066) 2 76 71



Capsules pour bouteilles
Maschines de cave
E. & H. Schlittler Frères
Nafels/GI.
Téléphone (058) 4 41 50

12 Kaffeelöffel

Fr. 7.—

speziell gut verchromt für das Gastgewerbe. Liquidation von 100 Dts. Anfragen unter Chiffre K L 2689 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre
pour raison de santé
Hôtel Bellevue

à Morgins, 2040 lit., avec café-restaurant, place, terrasse, confort; on vend meublé, situation de 1er plan. S'adresser à A. Donnet, Propri.



Auf einem nach anatomischen Grundlagen gebauten Stuhl fühlen Sie den Körper dem Sitz und der Rückenlehne sanft ange- schmiegt. Die Horgen-Glarus-Stühle verbinden mit dieser Eigenschaft Formschönheit und Solidität.

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 91

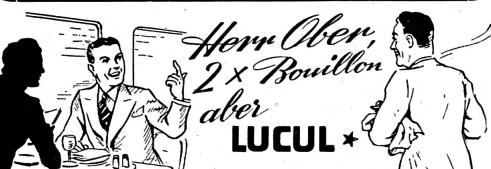
Foie gras de Strasbourg

für festliche Anlässe oder Service à la carte

Foie gras truffé « FEYEL »
« double tranche »

HANS GIGER & CO., BERN

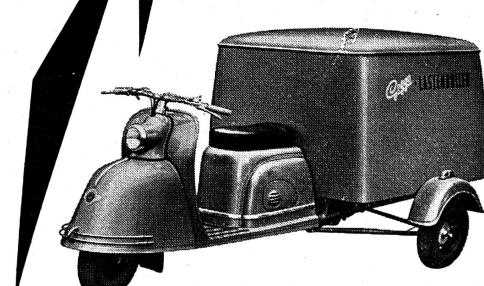
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephone (031) 22735



★ LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 467294



GOGGO auch als Lieferungsroller! Nutzlast 330 kg
200 ccm - 11PS Zweitakt-JLO-Motor, elektr. Anlasser
3 Gänge und 1 Rückwärtsgang, Cardan und Differential
Auch mit Ladebrücke offen oder mit Blache lieferbar.
Günstige Zahlungsbedingungen



Generalvertretung G. Klossner Zürich Schönthalstr. 1 Telephone (051) 27 86 60