

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **59 (1950)**

Heft 35

PDF erstellt am: **13.09.2024**

### **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 einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.- pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnements:** Schweiz: jährlich Fr. 15.-, halbjährlich Fr. 9.-, vierteljährlich Fr. 5.-, monatlich Fr. 2.-. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 5 86 90. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. A.G., Basel, Elisabethenstrasse 15.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr  
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

**Annonces:** La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs, un mois 2 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 20 francs, six mois 11 fr. 50, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. 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. **Redaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5 86 90. - Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S. A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

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

Nr. 35 Basel, 31. August 1950 Erscheint jeden Donnerstag

59. Jahrgang 59<sup>e</sup> année

Paraît tous les jeudis Bâle, 31 août 1950 N° 35

## Gastronomie et tourisme

Les sentiments qu'inspirent une région passent par l'estomac. L'estomac, c'est un magicien plus fort que le soleil. Plus fort que la nature. Est-il satisfait? Il vous fait oublier le mauvais temps, et vous aide à découvrir de fort agréables choses dans les mousses apparentes. A-t-il en revanche quelque raison d'être chagrin? Les plus beaux jours et les plus célèbres paysages en deviennent maussades. Il faut soigner Messer gaster. Il faut avoir des attentions pour lui. Or c'est un seigneur aussi délicat et susceptible qu'il est puissant...

La gastronomie touristique consiste-t-elle à préparer fidèlement quelques spécialités du pays, puis à attendre qu'elles produisent leurs heureux effets? On peut suivre cette méthode en France, où la plupart des spécialités locales appartiennent à la grande cuisine. Tel est par exemple le cas de Dijon avec son classique coq au vin ou avec son onctueuse pochouse - cette bouillabaisse bourguignonne qui a sur l'autre l'avantage d'être réalisable à peu près partout, puisqu'elle ne se compose que de poissons d'eau douce, en particulier le brochet, la perche, la carpe et l'anguille; de Bordeaux avec ses moules; de Montpellier avec son pâté de canetons; de Carpentras avec son ragout de truffes... Car les meilleures truffes du Périgord viennent de Carpentras, comme les escargots de Bourgogne sont souvent originaires du Gros-de-Vaud, le savez-vous? J'espère vous en parler quelque jour ici.

Revenons à notre problème: le moyen de présenter une fondue, une raclette ou une choucroute - fussent-elles supérieurement réussies - comme on présente un de ces aristocrates du four? Les plats compliqués sont les plus faciles à savourer; les plats simples, pour être appréciés à leur valeur, exigent une lente initiation. Ils ne parlent leur vrai langage et ne révèlent tous leurs secrets qu'aux acclimatés. Ces démocrates ont leur hiérarchie et leur protocole; ils n'admettent pas le premier venu, qu'il soit lord ou qu'il soit d'or. Mais quels que puissent être les mérites des autochtones, l'hôtel doit premièrement songer aux autres. Surtout quand la clientèle a la diversité qui la caractérise chez nous. La tentation serait alors de ne mettre parmi les spécialités que la truite au bleu, les filets de perche, la friture - quitte à offrir par ailleurs une honorable moyenne de cuisine courante. Solution certes pratique; solution à plusieurs égards nécessaire. Elle n'exclut toutefois nullement un effort culinaire plus digne du très beau mais chatouilleux mot qu'est celui de gastronomie...

Entendons-nous bien: il ne saurait s'agir de reléguer à l'arrière-plan les spécialités régionales. Tout au contraire, on ne se donnera jamais assez de peine pour les diversifier et pour les rendre capables de retenir l'attention des non-initiés. N'oublions pas que le risque qu'elles courent, c'est de devenir, la routine aidant, un oreiller de paresse; il faut à tout prix l'éviter. Or, le meilleur moyen d'y parvenir consiste peut-être à maintenir ailleurs en haleine une féconde initiative. D'autant plus que le choix ne manque pas. Ici, entière liberté. Il suffit, pour être prudent, d'obéir au flair plutôt qu'à l'audace. Le flair, vos chefs l'ont: c'est un don de cuisiniers. Et les saisons contribueront volontiers à éveiller leurs idées. Voici bientôt celle du gibier. Le civet va reparaitre sur toutes les

tables. Avec vous je m'en réjouis. Mais enfin, si l'on essayait quelquefois d'une autre formule pour ces spirituels collaborateurs que sont le lièvre et le chevreuil? Je n'ose parler de la plume; elle est rare, inabordable depuis la guerre. Quel dommage! Le perdreau sur canapé était pourtant l'obligeance même; il vous régalaît quelqu'un sans impliquer un long prélude. Nous touchons au nœud du problème. Pas de gastronomie sans perfection. La principale publicité, c'est l'odeur du plat; entendez l'odeur qu'il laisse dans le souvenir, et qu'à son tour le souvenir répandra largement autour de lui. Or la perfection, quoi qu'on en dise, coûte cher. Les menus ainsi conçus atteindront des prix vertigineux. On vous accusera de bien nourrir votre prochain, pour l'agrément de le fusiller ensuite. Ne cherchons pas à méconnaître ces risques. Ils existent; ils sont graves. Mais le système du plat unique, qui se développe de plus en plus, ne serait-il pas de nature à résoudre la question?

Reste celle de la publicité. Mains gourmets

s'en défient, à juste titre parfois, avouons-le. Ce qui ne les empêche pas de suivre ailleurs les injonctions publicitaires tout comme le commun des mortels. Autrement dit, s'il importe avant tout que le plat soit digne de la publicité, il importe aussi que la publicité, pour réussir, soit digne du plat. Alors elle deviendra un gain au lieu d'être cette charge indispensable et accablante, qui ne cesse de rappeler son existence lorsqu'on estime l'avoir définitivement réduite à sa plus simple expression. A ce propos, je crois la publication des menus dans les journaux, sous la forme qu'elle prend à l'ordinaire, nettement insuffisante. Cette sorte d'affichage collectif et immobile laisse inemployés les vrais moyens d'attirer et de retenir l'attention. Il faut créer une atmosphère autour du plat; de cette atmosphère dépend non seulement l'intérêt qu'il suscitera, mais la suggestive sympathie qui permettra d'y trouver la sensation rare. Prédisons alors les esprits à découvrir les merveilles qu'ils voudront avoir eux seuls perçues. Comment y parvenir? En s'adressant à l'imagination avec tous les sortilèges du verbe. L'art de rendre désirable un plat ne doit pas être plus négligé que celui dont relève sa préparation culinaire.

Paul André

## Kostensenkung durch Kostenüberwachung

Von Dr. rer. pol. Beat R. Kunz

*Kostensenkung* ist eines der wirkungsvollsten Mittel zur Verbesserung der Rentabilität einer Unternehmung. Sie hat meistens mehr Aussicht auf Verwirklichung als eine Vermehrung des Ertrages, weil letztere von der Nachfrage nach der betr. Leistung und von den Konkurrenzverhältnissen abhängt, also von Faktoren, auf die der Unternehmungsleiter nur sehr wenig oder gar keinen Einfluss ausüben kann.

In einer Branche, in der die Rentabilität in vielen Fällen ungenügend, ja sogar negativ\*) ist, muss auf die Senkung der Kosten viel Gewicht gelegt werden. In der schweizerischen Hotellerie, die sich zweifellos in dieser Lage befindet, kommt der Kostensenkung eine besonders grosse Bedeutung zu, weil für bestimmte Hotelkategorien bereits ein starkes Missverhältnis zwischen Angebot und Nachfrage besteht, wodurch eine Steigerung des Ertrags, sei es durch Preiserhöhung, sei es durch Frequenzsteigerung, sehr erschwert wird. An dieser letzten Feststellung könnten höchstens wesentliche Erleichterungen für den Zustrom ausländischer Gäste etwas ändern.

Wenn von Kostensenkung die Rede ist, so ist der Gedanke an eine Senkung der Einstandspreise der Kostengüter und -Leistungen der naheliegendste. Mittel hierzu können sein: politische Massnahmen, wenn der Staat einen Einfluss auf die Preisbildung ausübt, oder Zentralisation des Einkaufs, so weit sie ohne schädigende Rückwirkungen auf die Branche möglich ist, Normierung usw. Es fällt nun aber sofort auf, dass solche Massnahmen, vor allem die Senkung gebundener Preise, nicht vom einzelnen Unternehmungsleiter abhängen, sondern von Dritten, die an unserer Unternehmung nicht interessiert sind; häufig hängen sie sogar von Dritten ab, die ein gegen-

\*) Die effektiv eingetretene Verluste werden oft überschätzt, weil die tatsächliche Entwertung der Anlagen nicht durch die Vornahme von Abschreibungen berücksichtigt wird.

teiliges Interesse haben, nämlich die Hochhaltung der Preise.

Aus diesen Überlegungen ergibt sich, dass eine Kostensenkung auf diesem Wege eine reichlich unsichere Angelegenheit ist, oder mindestens, wenn sie wirklich Aussicht auf Erfolg hat, sehr viel wertvolle Zeit bis zum Eintreten dieses Erfolgs verstreichen kann. Die Angehörigen einer Branche, die - wie die schweizerische Hotellerie - sich in dieser wenig beneidenswerten Situation befinden, tun deshalb gut, sich nach anderen Möglichkeiten der Kostensenkung umzusehen. Solche Möglichkeiten sind tatsächlich fast überall vorhanden. Sie bestehen vorwiegend in der Erhöhung der Wirtschaftlichkeit durch Bekämpfung der Verlustquellen. Auf diesem Gebiet verbleibt hierzulande in der Hotellerie, wie in andern Wirtschaftszweigen, noch sehr viel zu tun. Dies ist aber eine sehr grosse Aufgabe, die vor allem beim einzelnen Hotelier viel Selbstkritik voraussetzt.

Der Schreibende hat hier und da Gelegenheit, Kostenvergleiche in ein und demselben Hotel über ein paar Jahre anzustellen (sog. Zeitvergleiche, bei denen selbstverständlich eventuelle Frequenzunterschiede berücksichtigt werden). Dabei hat er oftmals die Erfahrung machen können, dass auch in gutgehenden und anerkannt gutgeführten Hotels noch namhafte Verlustquellen bestehen. Wir dürfen dafür den betr. Hoteliers keinen Vorwurf machen, denn sie hatten bisher die Möglichkeit gar nicht, die Verlustquellen festzustellen; ohne sie feststellen zu können, kann man sie aber auch nicht ausmerzen.

Wichtig ist aber, dass die Hotellerie einsieht, dass wir lernen müssen, solche Verluste rechtzeitig aufzudecken und dann auch zu bekämpfen. Denn, wenn wir verhindern, dass in einem Jahr für einige Tausend Franken z. B. Putzmaterial oder elektrischer Strom vergeudet wird, so ist es klar, dass sich dadurch die Rentabilität unserer Unternehmung um die so ersparte Summe erhöht.

## AUS DEM INHALT - SOMMAIRE

Seite/page 2:

Betrachtungen zu Wandlungen im Fremdenverkehr der Marshall-Länder  
Hoteltechnik Nr. 3  
Visite à la caisse «Hotela»

Seite/page 3:

Vorsätzliche und fahrlässige Vertragsbrüche  
Tout va très bien... dit-on à New-York  
Umschau

Seite/page 4:

Korea und die Sommersaison

Seite/page 9:

Das Comptoir Suisse in Lausanne vor der Eröffnung  
Exposition nationale de viticulture au 3<sup>e</sup> Comptoir Suisse  
Veranstaltungen

Seite/page 10:

Aus der Hotellerie - Vermischtes - Divers  
Warum ist Österreich so billig?

Damit stellt sich die Frage: Wie können wir das Geschehen im Innern unserer Hotelbetriebe so überwachen, dass wir allfällige Verlustquellen sofort nach ihrem Auftreten entdecken? In Kleinbetrieben hat der Betriebsleiter die Möglichkeit, mit seinen fünf Sinnen alle Stellen des Betriebes fast ständig zu kontrollieren. Wenn ein solcher Betriebsleiter über die Eigenschaften verfügt, die für diesen Beruf nötig sind, wird er die meisten Verluste an Kostengütern, die durch mangelhafte Betriebsanlagen oder durch Versagen bestimmter Betriebsangehöriger usw. entstehen, in der Regel bald aufspüren. Allein, es gibt eine Erscheinung, die auch hier den Überwachungsmöglichkeiten gewisse Grenzen setzt: Wenn der gleiche Mensch dauernd im gleichen Betrieb tätig ist, so gewöhnt er sich derart an das Bestehende, dass er bestimmte Mängel gar nicht mehr feststellen kann. Wir Betriebswirtschaftler nennen dies Betriebsblindheit. Wegen dieser Betriebsblindheit, die in allen Betriebsarten bei Leitern und höhern Angestellten auftreten kann, wird man auch in Kleinbetrieben nicht um gewisse zusätzliche Kontrollmassnahmen herumkommen. Immerhin können sich diese in viel geringerem Umfang halten, als in den grösseren und grossen Betrieben.

Wenn wir die Kosten eines grösseren Betriebes mit der nötigen Sorgfalt überwachen wollen, so müssen wir vor allem den Betrieb in kleinere, in sich mehr oder weniger geschlossene Einheiten unterteilen. Für jede dieser Betriebsabteilungen, die wir Kostenstellen nennen, kann der Betriebsleiter, unterstützt durch die betr. Mitarbeiter, genau festsetzen, wieviel an Kosten jeder einzelnen Kostenart bei einem bestimmten Beschäftigungsgrad im Minimum entstehen werden.

In dieser Ausgabe:

↓  
**Hoteltechnik**

Nr. 3 3. Jahrgang 1950

Das heisst mit anderen Worten: Wir erstellen einen nach verschiedenen Kostenstellen unterteilten *Kostenplan unseres Betriebes*. Die Plan- oder Sollkosten sind eigentliche Idealkosten, weil sie ein ideales Minimum darstellen, d. h. ein *Maximum an Wirtschaftlichkeit* voraussetzen. Der Kostenplan darf also nicht mit einem Budget verwechselt werden, das mit den normalerweise in der Budgetperiode zu erwartenden Grössen rechnet.

Einen Vergleich der tatsächlich anfallenden Kosten mit diesen Plankosten vorzunehmen, setzt voraus, dass wir die Kosten laufend genau erfassen, und zwar nach Kostenstellen unterteilt. Wie diese Erfassung zweckmässig erfolgen kann, wurde in früheren Veröffentlichungen des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr der Universität Bern (vgl. u. a. Walther Kunz: Hotel-Rechnungswesen nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, und Bernhard: Betriebsabrechnung und Kalkulation des Hotels, beide Verlag Paul Haupt, Bern) verschiedentlich dargestellt. Es ist nun offensichtlich, dass durch laufende Vergleiche der anfallenden Kosten mit den Plankosten jeder Mehrverbrauch an Kostengütern und -Leistungen sofort zutage kommt; zugleich ist er automatisch auf eine bestimmte Kostenstelle lokalisiert, was die Abklärung der Ursachen wesentlich erleichtert. Wir sehen, dass solche *Plankostenvergleiche* oder *Soll-Ist-Kostenvergleiche*, die zu jeder beliebigen Zeit durchgeführt werden können, ein äusserst wirksames Mittel der Kostenüberwachung sind.

Kleinbetriebe, die keine geschlossenen Vergleichsrechnungen dieser Art durchführen können, wenden sich auf die Überwachung bestimmter Kostenarten beschränken, bei denen Verluste am leichtesten auftreten können. Die Methode des Plankostenvergleichs ist auch in diesem Fall anwendbar.

Neben dem Plankostenvergleich gibt es noch andere Möglichkeiten von Kostenvergleichen, die unter Umständen der Kostenüberwachung dienen können. Beispielsweise die *Zeitvergleiche*, bei denen, wie bereits erwähnt, die Kosten eines Betriebes mit solchen des gleichen Betriebes – aber in einer früheren Periode – verglichen werden, und die *zwischenbetrieblichen Kostenvergleiche*. In beiden Fällen besteht aber die Gefahr, dass man schlechtes mit schlechtem vergleicht; im ersten Fall können die Kosten der früheren Vergleichsperiode zu hoch sein, im letzten kann dies für den oder die Vergleichsbetriebe zutreffen. Das ändert nichts an der Tatsache, dass speziell die zwischenbetrieblichen Vergleiche zur Aufdeckung grösserer betrieblicher Mängel (z. B. zu hoher Brennmaterial- oder Stromverbrauch wegen fehlerhafter Anlagen) vorzügliche Dienste leisten können. Auf dem Gebiete des externen Betriebsvergleichs haben die *Erfa-Gruppen I und II des SHV* schon sehr wertvolle Arbeit geleistet, und es ist sehr zu bedauern, dass diese guten Beispiele keine Nachahmung – vor allem in der Saisonhotellerie – gefunden haben.

Wenn von *Steigerung der Wirtschaftlichkeit* in den Betrieben die Rede ist, so denken viele Leute sofort an teure *Rationalisierungsmassnahmen*, vor allem an die Anschaffung arbeitsparender Maschinen. Es sei zugegeben, dass solche Massnahmen wegen den heutigen, im Verhältnis zum Ertrag hohen Personalkosten in vielen Fällen zu einer Senkung der Gesamtkosten führen können. Wir können uns aber auch denken, dass z. B. in Saisonhotels mit kurzer Betriebsdauer solche Maschinen gar nicht genügend ausgenutzt werden können, was wirtschaftlich zu sein. Wenn man die *Wirtschaftlichkeit zweier verschiedener Verfahren* für die gleiche Arbeit (z. B. Kartoffelrüsten von Hand oder mit Maschine) prüfen will, so ist es nötig, dass man die vollen Kosten beider Verfahren genau kennt. Wir dürfen aber nicht übersehen, dass es in den meisten Betrieben zahlreiche Einsparungsmöglichkeiten gibt, die keine teuren Investitionen nötig machen.

Unerlässliche Voraussetzung, sowohl für *Verfahrenskostenvergleiche* als auch für die vorhin erwähnten *Betriebsvergleiche im Interesse einer geschlossenen Kostenüberwachung*, ist ein präzises arbeitendes *Rechnungswesen*, wie es durch das Berner Forschungsinstitut für die Hotellerie vorgeschlagen wird. Ein solches Rechnungswesen liefert aber nicht nur die Unterlagen für solche Vergleichsrechnungen, sondern es ist auch eine unbedingte Voraussetzung für die Kalkulation der Selbstkosten der Hotel-Leistungen. Auch die Kenntnis der Betriebsergebnisse, die durch die Erstellung der einzelnen Leistungen erzielt werden, die durch ein neuzeitliches be-

triebswirtschaftliches Rechnungswesen ebenfalls ermöglicht wird, kann für die Betriebsleitung von grossem Interesse sein.

Wenn wir so viel Gewicht legen auf die *Kostenenkungsmassnahmen durch eine straffe Kostenüberwachung*, so geschieht es nicht deshalb, weil fromme Moralisten erklären, Selbsthilfe sei die schönste Hilfe, sondern weil es

## Betrachtungen zu Wandlungen im Fremdenverkehr der Marshall-Länder

Von unserem Pariser Korrespondenten

Das „Comité de Tourisme“ der Europäischen Wirtschaftsorganisation ist in den letzten drei Monaten relativ wenig an die Öffentlichkeit getreten, wiewohl seine Verdienste um die Liberalisierung des intereuropäischen Touristenverkehrs und die Rolle, welche die schweizerische Delegation bei diesen Bestrebungen spielte, nicht gering eingeschätzt werden darf. Man hat aber den Eindruck, dass die Tätigkeit der Kommission von den Mitgliederländern der OEEC selbst nicht immer und auf allen Gebieten die Unterstützung erhält, die unerlässlich ist, will man dem unsichtbaren Export im Rahmen des Marshallplanes den Auftrieb verleihen, dessen er bedarf. Das geht unter anderem aus dem Studium der verschiedenen Programme „auf lange Sicht“ hervor, die von den einzelnen Europaländern beim OEEC-Sekretariat einfließen und die nur ganz ausnahmsweise Ziffern und Fakten über den wichtigsten Teil des unsichtbaren Exports, den Reise- und Ferienverkehr, enthalten. Wir behalten uns vor, auf einige dieser Berichte im Laufe der nächsten Wochen kurz zurückzukommen. Inzwischen drängen sich aber einige Bemerkungen grundsätzlicher Natur über die sich abzeichnenden Wandlungen der europäischen Fremdenverkehrsstruktur auf. Sie sind für die Schweiz besonders wichtig.

### Kann England ein Touristenziel werden?

Auf den ersten Blick fällt es als merkwürdig auf, dass sich unter den OEEC-Ländern, die dem Fremdenverkehr in den letzten Jahren erhöhte, ja ungemäss intensive Aufmerksamkeit und aussergewöhnlich viele Propagandamittel widmen, auch Grossbritannien befindet, das bisher kaum als klassisches Feriengebiet galt. Die sozialen und materiellen Vorbedingungen für einen qualitativ hochstehenden Fremdenverkehr waren bisher in England schon deswegen nicht gegeben, weil das Land noch am deutlichsten unter den direkten und indirekten Kriegseinwirkungen leidet und zu den wenigen Ländern Westeuropas gehört, in denen die Ernährung noch gewissen Rationierungsmassnahmen unterworfen bleibt. Der praktische, auf Weltpolitik gerichtete Sinn des Engländers und die überall deutlich werdende Tendenz, den Staat stimulierend in einzelnen Wirtschaftsgebieten intervenieren zu lassen, hat aber offenbar in Grossbritannien dazu geführt, dass die offiziellen Stellen ihre Fremdenverkehrspropaganda sehr expansiv gestaltet, um auch diejenigen kontinentalen Touristen, die vorwiegend zu geschäftlichen Zwecken nach England reisen, mit den natürlichen Schönheiten des Landes, seinen ausgezeichneten Strassen und seinen folkloristischen Eigenheiten bekannt zu machen. Aus diesem Grunde darf England als Faktor im europäischen Gesamtfremdenverkehr – ungeachtet der dort noch herrschenden Teilausterität – nicht übersehen werden. Andererseits ist es für die trotz aller dirigistischen Merkmale liberalen Grundhaltungen der englischen Wirtschaftspolitik bezeichnend, dass die Regierung seiner Majestät, nachdem der „rote Punkt“ der Befreiung des Importhandels einmal überwunden schien, mit vollen Segeln im liberalen Fahrwasser steuerte und im bilateralen Handelsverkehr mit vielen Ländern heute die koprozente Befreiung der Einfuhr bereits überschritten hat. Es bleibt also nur zu hoffen, dass dieser Befreiungsprozess auf sichtbarem, in den nächsten entscheidenden Monaten auch eine solche auf *unsichtbarem* Gebiet folgen wird.

### Abwertungsjunktur in Österreich

Österreich sucht seine Naturschönheiten nach Kräften auszunutzen. Das durch zwei Weltkriege, durch ein unsinniges Besatzungsregime seiner vollen Souveränität beraubte und ständig zwischen Kriegsangriff und Friedepläne hin- und her geworfene Ländchen will sich mit Recht in seinem unsichtbaren Export einen Ersatz für die materiell bedingten Ausfälle im Sektor der Handelsexporte schaffen. Durch die im November 1949 erfolgte Abwertung des Schillings um 30% erhalten Österreichs Anstrengungen um Hebung seines Touristenverkehrs für seine unmittelbaren Nachbarn zwangsläufig den Charakter jenes *Valtadumpings*, das man aus der Zeit vor dem Krieg durch die deutsche „Registrier-Mark“ und in den ersten beiden Nachkriegsjahren aus der Periode der Währungsabwertungen bzw. des natürlichen Währungsverfalls (z. B. in Italien und Frankreich) noch in nicht sehr angenehmer Erinnerung hat. Erfahrungsgemäss pflegen aber Abwertungsinjektionen einem an sich noch nicht gestärkten Wirtschaftskörper nur sehr vorübergehend zu nutzen. In Österreich sind seit der Abwertung die Gross- und Detailpreise im Ernährungssektor vermindert bis zu 17% gestiegen, so dass also heute schon bezweifelt werden darf, ob der Vorschlag des offiziellen österreichischen Marshallberichtes, der für das laufende Jahr 15 Millionen und für das Jahr 1951/52 25 Millionen Dollar aus dem Fremdenzuström aus Übersee und den andern Ländern vorsieht, tatsächlich erreicht wird.

### Stabilere Grundlage in Italien

Auch Italien hat sich das System des touristischen Dumpings zum mindesten noch im Jahre 1948 und in den ersten drei Vierteln des Jahres 1949 dadurch nutzbar gemacht, dass es den Wechselverkehr der ausländischen Touristen – im Gegensatz zu Frankreich – keinerlei Beschränkungen auferlegte und somit der Staatskasse den Wechselgewinn sicherte, der in anderen Ländern

tatsächlich die *einzige Hilfe ist, die nicht vom guten Willen unserer mehr oder weniger wohlwollenden Mitmenschen abhängt*. Da das Wohlwollen gegenüber der schweizerischen Hotellerie nicht überall sehr gross ist, würde es sich bestimmt lohnen, wenn diese in Zukunft auch diesen Möglichkeiten der Kostenenkung vermehrte Beachtung schenken würde.

## Hoteltechnik Nr. 2 und 3

Mit der heutigen Ausgabe der Hotel-Revue erscheint die Hoteltechnik Nr. 3, die nochmals dem Heimattitel gewidmet ist. Nachdem eine Reihe führender Architekten und Innenarchitekten – wir nennen nur die Herren Moritz Hauser, Arnold Ithen, Hans Leuppi, Hermann Schneider und Max Sütterlin – in den reichillustrierten Beilagen zu Wort gekommen sind, zieht Herr Theo Schmid in seiner Schlussbetrachtung das Fazit des Meinungsaustausches, das in die Feststellung ausmündet: „Jeder, der in guter Treu im regionalen Baustil zu bauen versucht, muss ein Neues schaffen, das wesentlich anders ist als das auf gleichem Boden gewachsene historische Vorbild.“

Um all jenen, die für die baulichen Stillfragen Interesse bekunden – bei der kommenden Hotelenerneuerung wird überall da, wo Umbauten und Neugestaltung der Räume sich aufdrängen, eine Auseinandersetzung mit den architektonischen Problemen sich als notwendig erweisen –, entgegenzukommen, sind wir in der Lage, *Separatabzüge der Hoteltechnik Nr. 2* (Architekt und Heimattitel) und *Nr. 3* (Vom sachlichen Bauen zum Heimattitel und wie weiter) in feiner Papierqualität solange Vorrat zum Preise von zusammen 1 Franken zu liefern. Bestellungen sind zu richten an die „Hotel-Revue“, Basel, Gartenstrasse 112.

Mit der nächsten Nummer der Hoteltechnik werden wir uns von den rein architektonischen Fragen ab- und den betrieblich-organisatorischen Problemen der Hotelenerneuerung zuwenden. Die Rationalisierung der Betriebsräume sowie dem Ausbau und der Vervollkommnung der technischen und sanitären Anlagen kommt in der Tat eine besondere Bedeutung zu, sei es, dass dadurch eine bessere Ausnutzung der Arbeitskräfte ermöglicht wird, sei es, dass der Hotelkomfort auf jenen Standard gebracht wird, der sich vom Standpunkt der internationalen Konkurrenzfähigkeit als unerlässlich erweist. Über die Einzelheiten dieses Programmes werden wir unsere Leser bei späterer Gelegenheit orientieren.

### Westdeutscher Fremdenverkehr noch unentwickelt

Das dritte Anliegerland der Schweiz, die Westdeutsche Bundesrepublik, tritt mit der partiellen Befreiung des touristischen Zahlungsverkehrs im Rahmen der OEEC gegenüber seinen europäischen Handelspartnern zwar jetzt erstmals wieder als *Fremdenverkehrs-Lieferland* auch für die Schweiz deutlicher in Erscheinung als in den ersten Jahren nach dem Krieg, kann aber infolge der politischen Fesseln, die seiner Souveränität auferlegt werden, noch nicht als Reiseland im westeuropäischen Sinne gelten, obwohl seine Fremdenindustrie technisch wieder nach der Höhe strebt und insbesondere durch die Räumung einer Reihe grosser Badeorte in den Rheinprovinzen durch die französischen bzw. angelsächsischen Besatzungsbehörden den Beherbergungsraum der deutschen Hotellerie wesentlich vergrößert. Eine Verschiebung der europäischen Fremdenverkehrsstruktur durch verstärkte Eingliederung Deutschlands ist vor dem nächsten Sommer kaum zu erwarten, schon weil der Nachholbedarf der deutschen Hotellerie noch sehr stark ausgeprägt ist und Ausbau und Modernisierung der Hotelinrichtungen zum Teil hinter den Fortschritten der anderen Länder zurückgeblieben sind.

### Rückschläge in Belgien und Frankreich

Seit Beginn des Jahres 1950 wird die Stellung, die Frankreich und Belgien im westeuropäischen Touristenverkehr einnehmen, durch zwei Entwicklungstendenzen gekennzeichnet. In beiden Ländern, die ihren touristischen Zahlungsverkehr mit der Schweiz praktisch von den letzten Fesseln der Devisenbewirtschaftung befreit haben, sind einerseits die Preise mehr oder weniger rasch gestiegen, während sich andererseits, insbesondere für Frankreich, die Zahl der Reisenden den getätigten Parallelexkursen und den amtlichen Währungsnotierungen verringert. Auf die durch diese verschiedenen Rolle, welche die beiden Länder infolge der Verschiedenheit ihrer geographischen Struktur, ihrer Ausdehnung und ihrer saisonalen Anziehungskraft im europäischen Fremdenverkehr spielen, braucht in diesem Zusammenhang nicht näher eingegangen zu werden. Es genügt festzuhalten, dass sowohl in Belgien und Luxemburg als auch in Frankreich die Normalisierung der Ernährungspreise die Garantien für den Komfort des Reisens und die Befreiung des internationalen Touristenverkehrs von unnötigen Kontrollmassnahmen, das freie Spiel der Konkurrenz gegenüber dem Ausland, wieder herstellen. Dies wirkt sich naturgemäss zugunsten der billigeren Länder aus, aber gleichem Preisniveau, zugunsten der höheren Verpflegungs-, Beherbergungs- und Empfangsqualität. So haben beispielsweise die belgischen Seebäder deutlich gegenüber den französischen verloren. Aber auch *Frankreich*

musste in diesem Sommer zum ersten Male am eigenen Leibe verspüren, dass sich die höhere Qualität der Dienstleistung am Kunden nicht nur in der Konkurrenz der Schweiz, sondern auch Spaniens zu seinen Ungunsten auswirkt. Zum ersten Male wird von beider Seite bestätigt, dass die beiden Ferienmonate Juli und August sich im französischen Fremdenverkehr weit enttäuschender entwickelten, als man es nach den allzu hoch gespannten Erwartungen des Frühjahres glaubte. Nicht nur, dass dem ausländischen Gast gegenüber der Preisbogen überspannt wurde, es werden zuweilen – gelinde ausgedrückt – auch allzu hohe Zumutungen an sein psychologisches Verständnis für kulturelle und soziale Eigenarten des Gastlandes gestellt. Die Gegenleistungen in den Hotels (Saubereit, Aufmerksamkeit der Bedienung, persönliches Entgegenkommen des Gastwirts) entsprachen in der Tat in diesem Sommer in Paris und in der Provinz, nicht immer dem bezahlten Preis. In diesem Zusammenhang muss man auch der Ansicht entgegenzutreten, dass *nur* der Ausfall amerikanischer Gäste infolge des Koreakonfliktes Frankreichs Fremdenfrequenz benachteiligte. Die Schweiz und Italien hatten *mehr* Amerikaner als im vergangenen Jahr. Nur Frankreich hatte weniger. Es zeigt sich eben, dass was sich auch im sichtbaren Handel von jeher als eine Binsenwahrheit erwies: die Quantität auf die Qualität drückt. Die glanzvolle Medaille des Rekordtouristenjahres 1949 hatte in Frankreich eine matte Kehrseite, und diese Kehrseite hat sich im laufenden Sommer als stärker erwiesen als alle noch so geschickte Propaganda. Es wäre verfehlt, sich jetzt schon ein ausschlaggebendes Urteil über die Entwicklung des französischen Fremdenverkehrs im internationalen Sektor zu gestatten. Denn bekanntlich setzt vom 15. September ab in jedem Jahr in Paris und in einzelnen Teilen der Provinz eine erneute Aufwärtsbewegung ein. Die Schweiz kann aber heute schon aus dem Verlauf der *ersten zwei Monate* des letzten Halbjahres 1950 positive und negative Schlussfolgerungen für die Zukunft ihrer eigenen Fremdenindustrie ziehen, wenn sie die Entwicklung in Frankreich aufmerksam verfolgt. Das charakteristische Merkmal im europäischen Fremdenverkehr ist die *Wiederkehr der Qualitätskonkurrenz* und des beherrschenden Prinzips des Dienstes am Kunden. Dass die Schweizer Hotellerie hier nichts zu fürchten, viel zu gewinnen, aber – falls sie ihren hohen Qualitätsstandard nicht aufrecht erhält – einiges zu verlieren hat, darf auch im Rahmen dieses ersten gesamt europäischen Rückblicks auf die laufende Saison erneut betont werden.

## Visite à la caisse «Hotela»

L'une des plus importantes institutions sociales de notre pays a son siège à Montreux

Nombreux sont nos membres qui ne se rendent pas suffisamment compte de l'organisation et de l'importance de nos caisses sociales qui ont leur siège à Montreux. Nous sommes donc heureux de reproduire ci-dessous l'intéressant «reportage» que M. Jean Ecuyer, rédacteur du Journal de Montreux, vient de consacrer, dans le numéro du 16 août 1950 de ce journal, à une institution qu'il considère comme étant une des plus importantes de notre pays. L'hôtellerie est fière des remarques flatteuses dont nos caisses de Montreux sont l'objet, mais connaissant la compétence des personnes qui les administrent et les gèrent, ainsi que les résultats obtenus, nous sommes persuadés que ces compliments sont entièrement mérités (Réd.).

Parmi les grandes administrations publiques et privées ayant leur siège dans notre ville, il en est une qui est installée chez nous sans grand fracas, et dont l'activité mérite d'être mieux connue: la caisse de compensation de la Société suisse des hôteliers «Hotela».

Nous avons visité l'autre jour ses bureaux, dans le bâtiment de la Banque cantonale vaudoise, succursale de Montreux, fort bien agencés. Ils ont l'aspect d'une ruche ou d'une fourmilière.

Le gérant, M. Pète, nous a reçu avec beaucoup d'affabilité, et nous a initié au mécanisme, compliqué aux yeux d'un profane, de cette institution.

Disons d'emblée que Montreux arbitrait déjà le siège romand de la Société suisse des hôteliers, et qu'il était précédemment à Bâle. Pour des raisons d'ordre pratique, on décida de réunir ces deux moitiés d'un même tout.

Serait-ce à Bâle ou à Montreux? La question se posa. Pas très longtemps. Encouragés par les arguments de M. Tissot, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, et membre du Comité central de la Société suisse des hôteliers, qui a créé cette caisse, on choisit Montreux.



Et l'on fit bien, à notre avis comme à celui de tout ce qui est intéressant. Car, ce fut là, à nos yeux, la plus grande extension, qui ne peut qu'ajouter à la prospérité de notre ville et à son renom.

**Un peu d'histoire**

Pour «faire le point» jetons tout d'abord, en compagnie de M. Pète, un regard sur le passé: «Lors de l'entrée en vigueur, en 1943, de la loi cantonale sur les allocations familiales, l'Association cantonale vaudoise des Hôteliers et la Société vaudoise des Cafetiers et Restaurateurs décidèrent de créer en commun une Caisse professionnelle d'allocations familiales qui commença son activité en août 1943, dans les locaux de l'Agence de la Banque Cantonale Vaudoise.

Dès le 1er mars 1945, il lui a aussi été confié la gérance de la Caisse professionnelle de compensation pour perte de salaire et de gain, pour les mêmes membres. C'étaient pour eux une notable facilité puisqu'ils pouvaient dès lors établir périodiquement un décompte unique pour les deux régimes: allocations familiales et aux militaires.

Les expériences faites furent si favorables que M. Tissot de Leyssin, actif fondateur et président de la Caisse, s'employa avec succès à convaincre la Société Suisse des Hôteliers de créer, dès 1947, une Caisse professionnelle d'allocations familiales puis, dès 1948, une Caisse de compensation d'A.V.S. avec juridiction sur tout le territoire national, et de mettre le tout sous une administration commune.

De son côté, la Société vaudoise des Cafetiers et Restaurateurs que préside M. H. Banderet de Laramée, considéra dès lors comme souhaitable de faire gérer conjointement son agence A.V.S.

C'est ainsi qu'actuellement, étendant toujours plus son champ d'activité, le même organisme gère quatre caisses, à savoir: La Caisse professionnelle de compensation A.V.S. et d'allocations militaires HOTELIA de la Société Suisse des Hôteliers; la Caisse d'allocations familiales de la Société Suisse des Hôteliers; l'Agence Vaudoise de la Caisse professionnelle de compensation A.V.S. et d'allocations militaires WIRTE de la Société Suisse des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse d'allocations familiales de la Société vaudoise des Cafetiers et Restaurateurs.

Le tout constitue actuellement une des plus importantes institutions sociales de Suisse.

**Quelques chiffres**

L'administration installée dans le bâtiment de la B.C.V., à la place de la Banque, est donc d'importance! Nous ne saurions décrire ici tout ce que nous avons vu dans ces bureaux clairs et propres, où les murs et les cloisons sont autant de classeurs modernes abritant des érgiments de documents, rangés avec ordre et étiquetés avec méthode. Si le profane s'y perd, parce qu'il ne connaît pas la «clef», les employés de l'Hôtel n'ont qu'un tiroir à ouvrir et un doigt à lever pour qu'aussitôt le document cherché leur vole dans la main! Cela tient du miracle: du miracle de l'organisation rationnelle.

Le mot est un peu fort? Allons donc! Sachez que, dans ces classeurs, se trouvent quelque 65000 cartes, portant chacune un nom et des indications différentes, celle des «comptes individuels». Et qu'il y a en outre 3300 «cartes d'entreprisements», et que, par exemple, le «relevé des établissements» exige le contrôle et la mise à jour de quelque 60 à 70000 fiches! Chaque semestre, la carte doit commentément à verser environ 7000 nouvelles, ce qui nécessite l'ouverture d'autant de décomptes.

Certes, des machines modernes facilitent le travail des vingt-deux employés de l'Hotela. Mais ces machines, encore faut-il savoir les manier, qu'elles soient «à adresser» ou «à calculer».

Un exemple: l'une d'elles permet de préparer, en une heure, le versement de 285 reutes.

Et sur deux seules machines à calculer de type très perfectionné — on leur «indique» des chiffres et elles font le reste, retenant ici ce qu'il faut, pour le remettre ailleurs, un peu plus tard — on passe 120000 écritures en une année... A nous qui n'avons jamais été très fort en «maths» cela nous donne un frisson... admiratif!

**Du courrier au mètre!**

Quant au courrier nécessaire à la bonne marche de cette entreprise rendant service à tant de monde de l'hôtellerie et de la restauration, il est lui aussi colossal: au début de l'année, quand arrivent les relevés de compte des établissements, la pile de lettres dépasse, en hauteur, le demimètre à chaque arrivée du facteur.

Les dactylos aux doigts agiles de l'Hotela tapent 2500 lettres par mois, et un seul employé suffit à peine à assurer la correspondance avec les entreprises indépendantes. Voici une éloquentte statistique des lettres écrites et envoyées cette année:

Janvier: 2552; février: 2907; mars: 2553; avril: 2950; mai: 3522; juin: 3368; juillet: 2790 jusqu'au 26 juillet 1950.

Quant au service de contrôle et de contentieux, il absorbe à lui seul l'attention de 4 employés.

Et les roulements de fonds? L'Hotela vient au douzième rang d'importance des 82 caisses professionnelles existant en Suisse. Cela montre bien sa valeur. Mais les détails suivants la prouvent mieux encore: les cotisations sont prélevées sur environ 120000000.— de salaires et revenus; environ 3200 entreprises et plus de 50000 employés dépendent de la caisse. La «section» A.V.S. a encaissé depuis sa fondation 5 millions 200000 fr. On verse en indemnités pour pertes de salaire 185000 francs par an, et comme allocations familiales, par an aussi, 595000 francs.

La caisse encaisse plus qu'elle ne verse, mais cela est au bénéfice des assurés, puisque leur cotisation baisse elle aussi. De un pour cent du salaire quelle était au début, elle est maintenant de 0,8 pour cent. Le fonds de réserve constitué pour le secteur «hôtellerie» permettrait de payer les allocations durant un an s'il le fallait. Et les allocations familiales servies par l'Hotela sont de 15 fr. par mois et par enfant.

Les chiffres ont un langage. Ceux que nous venons de citer en disent donc assez pour que nous nous abstenions d'un long commentaire. Ils prouvent que l'institution dont Montreux s'honore d'être le siège accomplit sa tâche à la perfection. Elle entretient avec ceux qui dépendent d'elle — assurés et employeurs — d'excellents rapports, périodiquement resserrés encore par la publication de circulaires n'ayant rien de rébarbatif et tenant chacun au courant des éventuelles nouvelles dispositions entrant en vigueur.

La caisse Hotela — modèle de ce que peut l'initiative privée, même lorsqu'il s'agit de questions administratives de portée générale — a donc sa raison d'être. On doit être reconnaissant tant à M. Tissot qu'au comité de la S.S.H. d'avoir choisi Montreux comme siège de cette administration. Et savoir gré à M. Pète et à ses collaborateurs du travail si utile qu'ils accomplissent pour l'ensemble du personnel de l'hôtellerie et de la restauration.

Jean Euzeyer

aufgefordert, innert drei Tagen im Hotel A. in Y. anzutreten.

a) Die Frage, ob eine Kündigung wirksam ausgesprochen werden kann, bevor die Stelle angetreten wurde, ist verschiednen beantwortet worden. Das Kaufmannsgericht Berlin hat in einem Entscheid, der gläublich im Jahre 1920 gefaßt worden ist, erkannt, dass die Beklagte berechtigt gewesen sei, schon vor dem Stellenantritt der Klägerin zu kündigen. Soweit die Motive der Kommission bekannt sind, scheint es fraglich, ob bei diesem Urteil Erwägungen subjektiver Natur (ungünstige Auskünfte über die Klägerin) nicht mitentscheidend gewesen sind. Das Reichsarbeitsgericht Berlin dagegen hat in seinem Urteil vom 5. Juli 1931 erkannt, dass eine fristgemasse Kündigung des Arbeitsvertrages für einen Zeitpunkt vor Beginn des vereinbarten Dienstantritts begrifflich unmöglich und daher ohne Wirkung sei (ISAR 1933, Nr. 151). In seinem Urteil i. S. P./Z. vom 15. Januar 1947 hat das Gewerbliche Schiedsgericht Basel-Stadt erkannt, dass eine Kündigung nicht wirksam ausgesprochen werden kann, bevor die Stelle angetreten worden ist. Dieser Stellungnahme schliesst sich auch die Kommission an.

**Es müsste zu unhaltbaren Verhältnissen führen, so insbesondere in der sog. Saison-Hotelierie, wenn Arbeitgeber und Arbeitnehmer einige Monate zum voraus Dienstverträge abschliessen könnten. Die Möglichkeit, den Vertrag vor Stellenantritt zu kündigen, wenn sich ein geeigneter erscheinender Stellenbewerber meldet bzw. eine möglicherweise lohnendere Stelle gefunden wird. Eine andere Auslegung müsste nach Ansicht der Kommission für Arbeitgeber und Arbeitnehmer einen Anreiz zu einem Verhalten gegen Treu und Glauben bedeuten.**

**Tout va très bien . . . dit-on à New-York**

Notre excellent compatriote Fred Eidenbenz, de New-York, nous envoie quelques considérations sur les perspectives du tourisme américain en Europe... Perspectives que l'on voit ici assez assombries par les événements de Corée et les répercussions connues ou inconnues que cet état de guerre ne peut manquer d'avoir sur le tourisme intercontinental.

Or, les avis recueillis sur place par notre correspondant, qui connaît — est-il nécessaire de le préciser — parfaitement les problèmes touristiques, sont assez optimistes. Les compagnies américaines aériennes, maritimes, les agences de voyages, se déclarent, en ce milieu d'août, satisfaites des résultats obtenus et, ce qui est plus important pour nous, des perspectives pour l'arrière-été et la saison d'automne.

On sait que dès la fin de juillet, sur le parcours transatlantique, les voyageurs allant du vieux au nouveau monde sont beaucoup plus nombreux que ceux qui débarquent sur notre continent. C'est le «reflux» touristique classique contre lequel on ne peut pas grand chose... mais il semble toutefois cette année que les efforts déployés par les pays européens pour prolonger les saisons n'aient pas été vains.

Sur toute la ligne, malgré la guerre de Corée, malgré les perspectives de rappels sous les armes, de nouveaux sacrifices fiscaux pour acquitter les énormes charges de la défense nationale, on signale des commandes de places pour la seconde moitié du mois d'août et pour septembre très supérieures à la période correspondante de 1949.

C'est tout d'abord l'avis des agences de voyages: M. Edward O'Connor, chef de la division des voyages en Europe de Thos. Cook & Son à New-York, qui viendra prochainement en Suisse, a déclaré que l'on peut s'attendre à une amélioration de l'ordre de 20% par rapport à 1949, pendant les semaines qui viennent. Le 14 septembre part de New-York le dernier voyage organisé (Tour populaire N 322). Mais de nombreux américains, à titre individuel, viendront cet automne en Europe et plus particulièrement à Rome, pour l'Année Sainte. Les voyages organisés par American Express prendront fin, eux-aussi, à mi-septembre, mais les commandes individuelles pour l'automne sont nombreuses et le voyage pèlerinage à Rome reste le but principal de ces touristes «hors saison».

Le premier voyage «Farmer's Friendship Tour», organisé par Amexco quittera l'Amérique le 5 septembre et l'on annonce déjà d'autres tournées de ce genre.

Diese Auslegung ist auch deshalb vortretbar und bedeutet keine Härte, weil beide Parteien im Rahmen des Gesetzes die Möglichkeit des Rücktritts vom Vertrag offen steht.

b) Es ergibt sich, dass eine Übertretung des Abkommens im Sinne von Art. 23 GAV. vorliegt. Somit ist dem Begehren der Beschwerdeführerin, eine Konventionalstrafe zu verhängen, zu entsprechen. Der Schweizer Hotelier-Verein nimmt an, es liege eine vorsätzliche Übertretung vor (Art. 23, Abs. 2 GAV.). Dieser Ansicht kann sich die Kommission nicht anschliessen. Dass weder der GAV. noch die vom Schweizer Hotelier-Verein ausgegebenen Dienstvertragsformulare eine Kündigung vor Stellenantritt expressis verbis ausschliessen, sei hier nicht gerügt. *Dagegen ist festzuhalten, dass der Arbeitgeber des Beschwerdebeklagten diesen in seinem vertragswidrigen Verhalten bestärkt hat* (vgl. hierzu insbesondere das unter II hier vor auszugsweise zitierte Schreiben des Direktors des Hotels B.). Sodann ist zu beachten, dass die Akten keine Auskunft geben, ob und wie der Arbeitgeber zum Schreiben vom 30. März 1950 des U. V. reagiert hat. Der unter II erwähnten Aufforderung vom 9. Juni 1950 kann nur formelle Bedeutung zukommen, nachdem feststeht, dass der Beschwerdebeklagte seine Stelle am 27. Mai 1950 hätte antreten sollen. Aus diesen Erwägungen muss angenommen werden, U. V. habe seine vertraglichen Verpflichtungen fahrlässig verletzt (Art. 23, Abs. 1 GAV.). Eine Konventionalstrafe von Fr. 30.— scheint daher angemessen. Dem Begehren auf Publikation des Urteils kann nicht entsprochen werden; der GAV. sieht eine solche Massnahme nicht vor. Die Verfahrenskosten werden auf Fr. 25.— bestimmt. Der Beschwerdebeklagte hat Fr. 20.— zu tragen; der Beschwerdeführerin, deren Begehren auf Veröffentlichung des Urteils abgewiesen werden muss, werden Fr. 5.— auferlegt.

Les compagnies de navigation maritimes constatent également une amélioration sur l'an dernier, mais ce sont, dès maintenant, avant tout les places le meilleur marché qui sont demandées. Jusqu'à mi-septembre, tout est retenu en «Tourist classe», mais on trouve aisément de la place en première ou en classe «cabine».

Dans leurs annonces, les compagnies maritimes attirent l'attention du public sur le fait que l'Année Sainte n'est pas terminée et qu'il a jusqu'à décembre pour se rendre à Rome... Elles soulignent les avantages offerts par des traversées «hors saison», sur des bateaux modernes encombrés permettant un voyage plus agréable.

Les compagnies aériennes sont satisfaites elles-aussi, de l'avis unanime; les commandes pour la seconde moitié du mois d'août et pour septembre marquent une amélioration notable sur 1949. Les Américains, qui avaient fait leurs plans pour venir en Europe cette année ne semblent guère les modifier à raisons des événements politiques internationaux.

«American Overseas» est la seule compagnie qui signale un fléchissement léger au début d'août, tout en constatant toutefois que les réservations pour le mois de septembre sont supérieures de 20% à celles du même mois l'an dernier.

Le service européen de «Pan American» a transporté, pendant la première semaine d'août 637 passagers de New-York à Londres en 22 vols; meilleur résultat que celui enregistré en 1949.

«Trans World Airlines» communique que les commandes pour les six premiers jours d'août ont dépassé de 19,8% celles de l'année précédente et que, pour septembre, on peut s'attendre à une amélioration de plus de 35%.

«British Overseas Airlines», de son côté, estime à 20% l'augmentation du trafic au cours de ces dernières semaines et cette impression est partagée par les autres compagnies étrangères — dont Swissair.

Ces remarques, directement transmises de New-York, sont fort intéressantes... Elles ne suffiront certainement pas à calmer les inquiétudes légitimes des milieux touristiques européens qui ont bel et bien constaté, à leurs dépens, l'influence désastreuse des événements de politique internationale sur le tourisme.

Il nous reste néanmoins à souhaiter que cet optimisme affiché par les agences de voyages et les compagnies de transports américaines soit un heureux présage pour les mois qui vont suivre. P. H. Jd.

**Vorsätzliche und fahrlässige Vertragsbrüche**

Im laufenden Jahre sind uns aus Mitgliederkreisen wiederholt Klagen über die Nichtinhaltung eingegangener Dienstverträge gemeldet worden. Dieser Unfug wird auch von der Union Helvetica mit grossem Missbehagen registriert. Wiederholt mussten wir feststellen, dass das Verschulden nicht allein auf den Angestellten fällt, sondern dass leider auch das Verhalten einzelner Arbeitgeber Vertragsbrüchen seitens der Angestellten Vorschub leistet. Wenn ein Hotelier seinen Kollegen Arbeitskräfte besperrt zu machen trachtet, so werden dadurch natürlich alle seine Arbeitsorte mit kurzer Saisondauer in Frage Verlegenheit gebracht. Anstiftungen oder Ermunterungen zu Vertragsbrüchen können daher nicht scharf genug verurteilt werden.

Ein besonders brasser Fall gab uns Veranlassung bei der paritätischen Vertragskommission für den Gesamtarbeitsvertrag im Kanton Bern Klage zu führen, die zur Verurteilung des Vertragsbrüchigen führte. Trotzdem es uns zweifelhaft schien, ob eine Publikation des Entscheides verfügt werden kann, stellten wir dieses Begehren. Dabei ging es uns nicht darum, den betroffenen Angestellten in seinem beruflichen Fortkommen zu beeinträchtigen, sondern wir liessen uns vielmehr von der Überlegung leiten, dass eine Publikation für Arbeitgeber, die sich ihrer Solidaritätspflichten gegenüber den Berufskollegen nicht bewusst sind, sicher eine ernsthafte Warnung bedeuten werde. Deshalb wäre es denn auch sehr zu begrüssen, wenn in späteren Gesamtarbeitsverträgen die Publikation solcher Entscheide vorgesehen würde.

Wir bringen den erwähnten, grundsätzlich wichtigen Entscheid der *Gastgewerblichen Vertragskommission für den Kanton Bern* unsern Lesern mit einigen Kürzungen und unter Weglassung der Namen aller Beteiligten zur Kenntnis in der Hoffnung, dass dadurch in Mitglieder- und Angestelltenkreisen die Einsicht gefördert werde, dass Dienstvertragsbrüche nicht ungeduldet bleiben:

„Mit Eingabe vom 26. Juni 1950 beschwert sich der Schweizer Hotelier-Verein in Basel (Beschwerdeführerin) gegen U. V., Commis de cuisine, zur Zeit Hotel B. in Y. (Beschwerdebeklagter). Die Beschwerdeführerin macht geltend, der Beschwerdebeklagte habe am 28. Januar mit dem Hotel A. in Z. einen Dienstvertrag abgeschlossen und sich verpflichtet, am 27. Mai 1950 als Commis de cuisine in den Dienst dieses Hotels in Z. zu treten. Entgegen dieser vertraglichen Abmachung habe der Beschwerdebeklagte die Stelle nicht angetreten, sondern habe eine solche im Hotel B. in Y. angenommen.

Die Beschwerdeführerin stellt das Begehren, es sei

- a) der Beschwerdebeklagte wegen vorsätzlicher Verletzung des Gesamtarbeitsvertrages für das Gastwirtschaftsgewerbe im Kanton Bern (GAV) zu einer Konventionalstrafe zu verurteilen;
- b) der Entscheid der Kommission in den zuständigen Fachorganen zu veröffentlichen.

\*

In tatbeständlicher Hinsicht ergibt sich aus den Akten, dass U. V. mit dem Hotel A. in Y. am 28. Januar 1950 einen Dienstvertrag abgeschlossen hat und sich verpflichtet, am 27. Mai 1950 als Commis de cuisine in den Dienst des Hotel A. in Z. zu treten. Am 30. März 1950 sendete er dem Küchenchef des Hotel A. in Z. eine Mitteilung, in der er erklärte, dass er sich nicht zum Hotel A. in Z. begeben werde, sondern in den Dienst des Hotel B. in Z. trete. Am 22. Mai 1950 hat der Direktor des Hotel B. in Z. an den Direktor des Hotel A. in Y. ein Schreiben gerichtet, dem zu entnehmen ist:

„Wie Ihnen vielleicht bekannt sein dürfte, befindet sich in meinem Dienst ein junger Commis, namens U. V., welcher für kommende Sommersaison bei Ihnen in der Küchenbrigade eintreten sollte. Der junge Mann hat gleichzeitig auch mit mir einen Vertrag für die Sommersaison unterschrieben und in der Folge eine Kündigung an Ihren Küchenchef gesandt. Wie ich nun von dem jüngling erfahre, hat Ihr Küchenchef diese Kündigung nicht annehmen wollen und dem Mann mit Klagen und weiteren Demarchen gedroht. Da es sich an und für sich um einen ordentlichen Arbeiter handelt, scheint es mir richtig, Ihnen diese Angelegenheit persönlich zur Kenntnis zu bringen. Selbstverständlich besteht die Kündigung des V. zu Recht, wenn es auch nicht gerade sehr korrekt war von ihm, dass er an zwei Orten ein Engagement annahm. Solche Fälle sollten selbstverständlich den zuständigen Berufsorganisationen gemeldet werden, und solche Leute an und für sich zu korrektem Verhalten angehalten werden. Andererseits hat es keinen Sinn, dem Mann mit gerichtlichen Klagen und so weiter zu drohen, da seine Kündigung ja in richtiger Form erfolgt, und zwar fast zwei Monate vor seinem Stellenantritt. Ein Ersatz dürfte für einen Commis ohne weiteres möglich sein, und hoffe ich gerne, dass Ihnen bei der Geschichte nicht Unannehmlichkeiten erwachsen.“

Am 9. Juni hat der Direktor des Hotel A. den Beschwerdebeklagten mit eingeschriebenem Brief

**UMSCHAU**

**Die Schweiz**

**und die Europäische Zahlungsunion**

Der Bundesrat hat beschlossen, die schweizerische Delegation bei der OECE (Organisation für europäische wirtschaftliche Zusammenarbeit) in Paris zu ermächtigen, das Abkommen über die Errichtung einer Europäischen Zahlungsunion zu unterzeichnen. Das Abkommen unterliegt der Genehmigung durch die eidgenössischen Räte. Erfreulicherweise herrscht in den Kreisen der Wirtschaft die Auffassung vor, dass sich unser Land der Pflicht zur wirtschaftlichen Zusammenarbeit in Europa nicht entziehen kann und dass trotz gewissen Risiken für unser Land die positiven Seiten überwiegen, bringt uns doch das Abkommen, wenn auch nicht der universalen, so doch der wenigstens der kontinentalen Multilateralität in den Handels- und Zahlungsbeziehungen einen Schritt näher.

Die NZZ befürchtet, dass im Falle eines Nichtbeitritts die Länder der Zahlungsunion danach trachten würden, ihre sichtbaren und unsichtbaren Importe aus der Schweiz zu beschränken und ihre Kaufkraft nach den übrigen Teilnehmerstaaten umzulenken. Die Aussehenstendenzen würden mit grosser Wahrscheinlichkeit von den Vorteilen der Liberalisierung ausgeschlossen sein werden. Der weitere Verzicht auf diese Vorteile im Falle ihres Fernbleibens von der Zahlungsunion müsste sich bedeutend schwerer wiegend als bisher auswirken, weil jetzt erstens die Liberalisierung auf alle teilnehmenden Staaten erstreckt wird, hingegen gegenüber den Aussenseitern nach wie vor eingeschränkt bleiben dürfte, und

weil drittens auch im Bereich des noch kontingentlich bleibenden Teils der Importe eine Vorzugsbehandlung der Teilnehmerstaaten untereinander zu erwarten ist.

Betroffen von dieser schweren Diskriminierung würden im Falle des Absetstehens unseres Landes von der Zahlungsunion nicht allein die schwei-

**NEU!**  
**Grapmooss**

der «Sauer» unter den Traubensäften: moussierend, weil leicht gegoren, prickelnd und reich an stimulierendem Traubenzucker... das ideale Getränk für ihn, erfrischend und stärkend zugleich!

**GRAPMOOSS**  
das Zweierli im Original-Fläschchen kühl serviert

**SOCIÉTÉ VINICOLE S.A. MONT-S. ROLLE**

zerischen *Warenexporte*, sondern auch der schweizerische *Touristenverkehr*. Würde die Schweiz dagegen der Zahlungsunion beitreten, so käme sie auch in den Genuss der Regelung, wonach auf dem Gebiet des Tourismus zwischen den Mitgügliedern *nicht mehr diskriminiert* werden darf und er auf die Liberalisierungssätze gesetzt werden soll.

**Es ist in erster Linie die Abwehr dieser schweren Gefahren, die es uns in unserem ureigenen Interesse nahelegen, der Zahlungsunion beizutreten.** Die Schweiz kann sich von den gegenwärtigen wirtschaftlichen Integrationsbestrebungen der uns umgebenden westeuropäischen Länder nicht fernhalten, ohne selber durch eine starke Beeinträchtigung unserer Exporte und unseres Fremdenverkehrs den Tribut für das Abseitsstehen bezahlen zu müssen.

Die eidgenössischen Räte, die über den Beitritt unseres Landes zur Zahlungsunion in letzter Linie zu entscheiden haben werden, sollen sich dieser Tatsache völlig bewusst werden."

**Tarifierhöhungen bei Bahnen und Post ?**

Eine Botschaft des Bundesrates zu einem Beschlussentwurf über die Tarifbildung der Bundesbahnen lässt deutlich die Tendenz erkennen, den Boden für Tarifierhöhungen der schweizerischen Eisenbahnen vorzubereiten. Es handelt sich noch nicht um feste Anträge, sondern um die Schaffung der Rechtsgrundlagen für allfällige Erhöhungen der Güter- und Personentarife. Dass eine Tarifierhöhung eine noch stärkere Abwanderung von der Schiene zur Strasse bewirken müsste, steht wohl ausser Zweifel.

Einer Aeusserung der Generaldirektion der PTT-Verwaltung ist zu entnehmen, dass auch eine Erhöhung der Posttaxen geplant ist. Eine Vorlage wird noch im Laufe dieses Jahres den eidgenössischen Räten unterbreitet werden.

Im einen wie im andern Falle dürfte es sich wohl zum Teil um eine Quittung für die grosszügige Personal- und Besoldungspolitik handeln, wie sie durch die neue Besoldungsordnung vom Dezember des letzten Jahres eingeleitet wurde und durch die Pensionskassenvorlage und die vorgesehene neue Ämterklassifikation fortgesetzt werden soll.

**Die Bundeshilfe an die Swissair**

Nachdem die Anträge des Bundesrates an die Bundesversammlung über eine ausserordentliche Hilfeleistung des Bundes an die Swissair (zur Hauptsache Erwerb von zehn Swissair-Flugzeugen im Gesamtwert von maximal 32,5 Millionen Franken durch den Bund) bereits bekanntgegeben worden sind, ist nun auch die bezügliche bundesrätliche Botschaft erschienen.

Über die Bundeshilfe führt sie u. a. aus: Von der Übernahme einer Defizitgarantie wurde abgesehen, da dadurch z. B. auch die Swissair unnötigerweise der Sorge entoben würde, wenn immer möglich durch eigene Kraftanstrengung aus den Schwierigkeiten herauszukommen. Würde

man aber die Swissair schon bei den ersten Schwierigkeiten der Anlaufzeit einfach ihrem Schicksal überlassen und damit zur Liquidation zwingen, so wäre das für unser Land mit Nachteilen im wirtschaftlichen Konkurrenzkampf verbunden und würde zudem unsere Position auf wehrwirtschaftlichem und wehrpolitischem Boden ganz empfindlich schwächen. Ein gutunterhaltener Flugzeugpark mit dem erforderlichen gesamten fliegenden und technischen Personal und einer eingespielten Bodenorganisation wird für unser Land bei andauernden internationalen Spannungen oder im Falle eines erneuten Zustandes der bewaffneten Neutralität schlechthin unerlässlich sein.

Für 1950 ist ein *Nachtragskredit* von rund 7630000 Franken für die Hilfsaktion an die Swissair erforderlich: 550000 Franken als erhöhter Beitrag an die Kosten der Ausbildung des fliegenden Personals; 2 Prozent auf 14 Millionen Franken mit 28000 Franken, Barleistung von 3,5 Millionen Franken auf den Kaufpreis für die Flugzeuge vom Typ DC-4 und Convair-Liner und 3,5 Millionen Franken Rückerstattung der Anzahlungen der Swissair an die zwei Flugzeuge DC-6B. Der Bundesrat glaubt, dass der Bund durch diese Hilfsaktion einerseits einen wesentlichen Beitrag im Interesse des Landes an raschen internationalen Verbindungen leisten könne und solle.

Der plötzliche grosse Einnahmefall in der Sterlingzone nach der Abwertung hätte die Swissair auch dann vor ernste Probleme gestellt, wenn ihre Finanzlage vorher durchaus festgelegt gewesen wäre. Da sie aber bereits vor der Abwertung Mühe hatte, ihre Kosten vollständig zu decken, wogen die Folgen für sie noch schwerer. Es ist wohl zutreffend, dass keine andere Luftverkehrsgesellschaft die Anfangswirkungen der Abwertung derart hart zu spüren bekam. Die Swissair bezahlte für Saläre und Löhne im vergangenen Jahr 15,4 Millionen Franken bei einem Bestand von 1630 Personen; das ist gut ein Drittel des Gesamtaufwandes. Auch die eigenen Massnahmen der Swissair zur Verbesserung ihrer Lage werden in der Botschaft geschildert, so die Revision des Flugprogramms, die Sparmassnahmen, vermehrte Werbung, auch die Zusammenarbeit mit ausländischen Luftverkehrsgesellschaften.

**Die Verwertung der diesjährigen Kernobsternte**

Minister Hotz warnt vor protektionistischem Übereifer

Die in Zürich tagende Generalversammlung des Schweizerischen Obstverbandes unter dem Vorsitz von Ständerat J. Schmuucki besprach in ihrem ersten Teil die *Verwertung* der diesjährigen Kernobsternte. Sektionschef W. Spühler von der eidg. Alkoholverwaltung referierte über die bereits getroffenen Massnahmen und gab eine Übersicht über die zu erwartenden *Erntemengen*, die nach den Schätzungen des Schweiz. Bauernsekretariates regional unterschiedlich, *bei gross bis sehr gross* sein werden. In Prozenten einer Grossernte (100%) ausgedrückt, könne für Äpfel mit 68%, für Birnen mit 64% gerechnet werden.

Auffallend gross werde die *Zwetschgenernte* ausfallen, deren Schätzungen auf 2170 Wagenladungen lauten (Vorjahr 339 Wagen). Da die Exportaussichten nach den Ausführungen von Verbandsdirektor E. Müller ganz ungünstig, zum mindesten heute noch nicht übersehbar sind, müssen alle Anstrengungen darauf gerichtet werden, das Obst so viel wie möglich im Inland abzusetzen und zu Obstprodukten zu verarbeiten. Die Bevölkerung soll zu gegebener Zeit durch geeignete Aufklärung auf die Situation aufmerksam gemacht werden. In getrennten Sitzungen sprachen die Fachgruppen die einzelnen Fragen, wobei bei der Gruppe Obsthandel die Verwertung der Zwetschgenernte stark in den Hintergrund trat.

Einem Vortrag von Minister Dr. Hotz, Direktor der Handelsabteilung des EVD., über die handelspolitische Lage der Schweiz folgte eine längere Aussprache. Dabei wurden von bauerlichen Sprechern die nach ihrer Ansicht übermässigen *Importe* von das einheimische Obst konkurrenzierenden ausländischen Kern- und Steinobst und Südfrüchten stark kritisiert. Wie Verbandsdirektor Müller mitteilte, soll in neuen Besprechungen mit den zuständigen Behörden in Bern die gegenwärtige Importpolitik neu überprüft und nach einer allseitig befriedigenden Regelung gesucht werden. Minister Hotz erklärte in seinem Schlusswort u. a., dass man sich davor *hüten müsse, die Lage allzu einseitig zu beurteilen*. Der Bundesrat habe allen Wirtschaftsgruppen und Bevölkerungsteilen Rechnung zu tragen, worunter *diejenige der Konsumenten eben doch zahlenmässig viel grösser sei als diejenige der Produktion*. Man müsse auch bedenken, dass die Schweiz mit der Weltwirtschaft verbunden und weitgehend von ihr abhängig sei.

**Korea und die Sommersaison**

pk. Wenn man einigen Zeitungsberichten, die allgemein gehalten waren, glauben würde, so könnte man ohne weiteres feststellen, dass der Konflikt im Fernen Osten die Sommersaison in der Schweiz nicht beeinflusst hätte. Wenn wir aber der Sache auf den Grund gehen und an grossen Kurorten Einblick erhalten in die Listen der seinerzeitigen Reservierungen, und dann diejenigen der effektiven Frequenz zum Vergleich beziehen, so zeigt sich sofort ein anderes, leider weniger günstiges Bild. Mit Staunen stellen wir dann fest, dass allein „Korea“ in einem einzigen Hotel einen Ausfall von rund 3000 Logiernächten ausgemacht hat.

Wir wissen nicht, ob die voreiligen Zeitungs- bzw. Agenturenberichte diese Sache absichtlich verdrehen wollten, um nicht den Eindruck von Angst zu erwecken, oder ob hier andere Gründe vorliegen.

Schon in den ersten Tagen nach dem Angriff der Nordkoreaner sind in den grossen Kurorten die ersten Abbestellungen eingetroffen, und die Vorverlegung der Abreise nimmt je länger je mehr zu. Die zahlreichen Amerikaner, die beabsichtigten, sich während einiger Monate in Europa aufzuhalten, streckten vorerst noch etwas ihre Föhler aus, um dann aber rasch ihre Koffer zu packen und über den grossen Teich zu fahren.



## Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Frau

### Karolina Gertsch-Gertsch

Hotel Gertsch, Wengen

im Alter von 52 Jahren den Ihren entrissen wurde.

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

Namens des Zentralvorstandes

der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

Andere, die ihre Flug- oder Schiffskarten bereits gekauft hatten, versuchten, sich derselben auf möglichst billige Art zu entledigen und hessen die Fahrt nach dem Osten überhaupt beiseite.

Wenn die Schiffs- und Fluggesellschaften trotzdem behaupten, dass die Frequenz nicht nachgelassen habe, so dürfte dies darauf zurückzuführen sein, dass andere Passagiere und vor allem *kurzfristige Europafahrer* wie Pilger, Besucher von Verwandten usw. an die Stelle der eigentlichen Feriengäste getreten sind.

Einzelne wenige Kurgebiete und besonders das Engadin können sich jedoch trotz „Korea“ über die Saison nicht beklagen, aber wir sind zur Überzeugung gekommen, dass ohne diesen heiligen Konflikt beispielsweise St. Moritz eine „Bombensaison“ erfahren hätte, wie sie schon seit Jahren vergebens erhofft worden ist.

Alle am Fremdenverkehr in der Schweiz interessierten Kreise, wie ja übrigens die ganze friedliebende Menschheit hofft deshalb auf eine baldige, endgültige Regelung der „Korea“-Frage, damit endlich wieder Ruhe einkehren kann. — Der Beschluss des Bundesrates, der Zahlungsunion beizutreten, gibt glücklicherweise wieder einen Lichtblick, auch in bezug auf den bevorstehenden Winter, doch können sich auch noch die allerbesten und grössten Erleichterungen, die uns dadurch eventuell ermöglicht werden, nur dann gut auswirken, wenn das Kriegsbeil endlich beiseite gelegt wird.



*Wir planen* alle Innenausbauten von

**Restaurants  
Gaststuben  
Bars, Tea-rooms etc.**

Eigenes Architekturbüreau  
Erstklassige Referenzen

Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch.

**H. Woodtly & Cie. A.-G., Aarau**  
Möbelwerkstätten

Hôtel de 1er rang au lac Léman cherche

**Gouvernante d'étage  
Gouvernante de lingerie  
Lingère-Calandreuse  
Téléphoniste  
Portier**

Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre G D 2523 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**LIPS.**  
Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Die durch uns erstellte Kühlanlage im

## Hôtel du Rhône, Genf

umfasst: 1 Fleischkühlraum - 1 Milchkühlraum - 1 Kühlraum für Weissweine - 1 Kühlschrank in der Küche mit Fischabteil - 1 12-Liter-Freezer - 1 Glace-Konservator - 1 Konservator für tiefgekühlte Lebensmittel - 1 gekühltes Buffet im Restaurant - 1 gekühltes Buffet in der Bar - 2 Kühlschränke Mod. MJ-6 in der Kaffeestube und im Etagen-Office.

# Frigidaire

ELEKTRISCH - VOLLAUTOMATISCHE KÜHLUNG  
Fabrikat der General Motors

Basel: Kofeba AG., Elisabethenhof; Bellinzona: Miro Vescovi; Bern: Hans Christen & Co., Suvahaus, Seilerstrasse 3; Colombier: Paul Emch; Genf: Félix Badel & Cie S.A., Place du Molard; Lausanne: Maurice Weber, 8, rue de la Tour; Luzern: Frey & Cie; Sion: René Nicolas; Zürich: Applications Electriques S.A., Manessestr. 4, Tel. (051) 23 57 28.

Unsere Firma ist seit Jahrzehnten für individuelle Beleuchtungskörper für Hotels, Restaurants, Tea-rooms etc. spezialisiert, die in formaler wie lichttechnischer Hinsicht das Maximum bieten.



**Paul Eberth & Co**  
Zürich

Bärenegasse 25/ Talstrasse Tel. (051) 25 67 43

## National

Registrierkassen



Verkauf  
Umtausch  
Miete  
Vorteilhafte Zahlungsbedingungen

NATIONAL® REGISTRIERKASSEN A.G.  
Zürich Stampfenbachplatz Tel. 26 46 60

**Gesucht**

in Erstklass-Hotel-Restaurant nach St. Gallen

**Commis de cuisine** per 10. Sept.  
**Saillodier** per 1. Oktober  
**Pâtissier-Praktikant** per 1. Oktober (Koch oder Konditor, welcher sich in der Hotelpâtisserie gründlich ausbilden möchte).  
**Lingerie Mädchen** per 1. oder 15. Sept.

Offerten unter Chiffre S G 2547 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

per sofort oder nach Übereinkunft in Stadthotel nach Bern tüchtige und zuverlässige

**Buffetkocher  
Restaurationskocher  
Küchenmädchen**

Offerten erbeten mit Zeugnis kopien und Lohnansprüchen an Hotel National, Bern, Telefon (031) 2 19 88.



AUS DEM LESERKREIS

Kundendienst im Hotel

Wir waren vier Personen und hatten uns für drei Wochen in einem an sich gutgeführten Hotel im Engadin einquartiert. Dass wir Wanderungen und Bergtouren auszuführen gedachten, sah man schon dem Gepäck an. Die nächste Umgebung des Ferienortes war uns aber fremd, so dass ich beim Concierge gleich nach der Ankunft mich nach einer Tourenkarte erkundigte. Er hatte sie auch zum Verkauf bereit, und ich war sehr froh über diesen praktischen Cicerone. Ich beehrte indessen vielen Fremden, die sich nach diesem und jenem Wege erkundigten und gar nicht wussten, dass ein so praktischer Führer existierte. Frage: Wäre es nicht eine freundliche Überraschung für den ankommenden Gast, wenn er in seinem Zimmer ein Schreiben vorfände, etwa folgenden Inhaltes:

„Sehr geehrter Herr!

Wir heissen Sie in unserem Hotel willkommen und hoffen gerne, dass Sie von Ihrem Aufenthalt in X. befriedigt sein werden. Sicher gedenken Sie mit Ihrer Familie kleine und auch grössere Wanderungen auszuführen. Damit Sie sich selbst über die so vielfältigen Möglichkeiten ein Bild machen können, erlauben wir uns, Ihnen als Präsent eine geographische Tourenkarte zu überreichen. In ihr sind die Wege und Pfade nach allen Richtungen eingezeichnet. Für den Fall, dass Sie für Hochtouren Interesse haben, könnten wir Ihnen einen zuverlässigen Führer vermitteln. Mit vorzüglicher Hochachtung Direktion des Hotels X“

Ich bin überzeugt, dass eine solche Aufmerksamkeit von den Gästen ausserordentlich geschätzt würde, und für das Hotel wäre dies die allerbeste Empfehlung. Im Verhältnis zur Hotelrechnung des Gastes, der sich für längere Zeit einquartiert, fiele die Auslage für eine solche Propaganda nicht ins Gewicht. Und noch zwei Feststellungen, denen allgemeine Bedeutung zukommt:

1. Das Essen. Ohne den Irrgarten der Ernährungs-

methoden zu betreten, kann heute doch darauf hingewiesen werden, dass für gesunde Menschen - und solche hat der Direktor eines Hotels (nicht eines Sanatoriums) zu betreten - die sogenannte Zickzackkost (Prof. Noorden) die zuträglichste ist. Wir verstehen darunter den periodischen Wechsel zwischen Kostformen, deren Grundstoffe und Zubereitungsformen stark voneinander abweichen. Nun ist es aber doch so, dass in den meisten Hotels sowohl zum Mittag- wie zum Abendessen ein Fleischgericht serviert wird. Es gibt indessen, namentlich im Sommer, so viele fleischlose Gerichte (aus Mehl, Reis, Gemüse, Käse, Eier, Obst usw.), dass kaum eine unzufriedene Miene unter den Gästen zu gewärtigen sein wird, wenn zweimal in der Woche, sei es zum Lunch oder zum Diner, die Menükarte kein Fleischgericht erwähnt. Ich glaube im Gegenteil: die Gäste werden die Phantasie des Küchenchefs loben und selbst diese variierte Kost als ausserordentlich zuträglich empfinden.

2. Der Wein. Ich kann nicht verstehen, weshalb kein offener Wein serviert wird. Wenn man für die billigste Flasche sechs Franken bezahlen muss, so wird unwillkürlich mit ihrem Inhalt sehr behälterisch umgegangen. Die Flasche steht dann mehrere Mahlzeiten hindurch auf dem Tisch. Könnte man einen Zweier oder Dreier kuranten Tischwein bestellen zu einem Preis von 1 Franken bis Fr. 1.50, so würde ganz zweifellos der Weinkonsum gesteigert, und schliesslich würde auch der Hotelier dabei das bessere Geschäft machen.

Ein begeisterter Feriengast des Engadins Vitalis

Nachwort der Redaktion: Wir stellen hiermit diese Anregungen, die uns von geschätzter Seite unterbreitet worden sind, gerne zur Diskussion. Vielleicht werden sich Mitglieder zu der einen oder andern Frage äussern.

KLEINE CHRONIK

Ausländer besuchen die Schweiz

Vertreter einer Anzahl englischer Reisebüreaux trafen auf dem Flughafen Cointrin ein. Sie begeben sich ins Wallis, um einige charakteristische

Fremdenverkehrsorte zu besuchen. Am 6. September werden sie nach England heimkehren. Sie sind vom Walliser Verkehrsureau, der Swissair und der Schweizerischen Verkehrszentrale eingeladen.

Die obersten Beamten des „Ministère des travaux publics français“ sowie Mitglieder der „Société nationale des chemins de fer français“ und der „Société de contrôle et d'exploitation des transports auxiliaires“ haben am Samstag eine Studien- und Besichtigungsreise durch ganz Graubünden angetreten. Die Gruppe umfasst rund 30 Personen. Sie besichtigte am Samstag Davos und Parsenn, während am Sonntag eine Reise über den Flüela- und den Ofenpass ins Münstertal führt und am Montag der Nationalpark besucht wird. Am Dienstag weilt die Gruppe in Pontresina und wird von dort aus einen Ausflug auf den Muottas Muragl unternemen.

Im Rahmen der Internationalen Kunstwochen in der Schweiz haben 86 Teilnehmer aus Frankreich, Belgien, Dänemark und Ägypten am Samstag der Stadt Chur einen Besuch abgestattet. Sie wurden im Rathaus von einem Mitglied des Stadtrates empfangen. Anschliessend fand eine Besichtigung der Kathedrale und des bischöflichen Schlosses statt. Am Nachmittag wurden die Kirchen von Zillis und Rhâzüns besichtigt. Die Exkursion fand mit einem Ausflug nach Zuoz und Besichtigung des Engadiner Museums und des Segantini-Museums in St. Moritz sowie der Kirchen in Bivio und Tinzen ihren Abschluss.

Reprise touristique à Villars-Chesières

Des nouvelles réjouissantes nous parviennent de Villars-Chesières, la grande Station des Alpes Vaudoises. Alors que la situation internationale du début de l'été créait des soucis aux dirigeants de la station, le mois de juillet se révélait déjà supérieur à l'an dernier. C'est ainsi que malgré un léger recul de la fréquentation dans les hôtels moyens, on enregistra une augmentation générale de 27,2 nütées ce qui représente 15,2%. Durant le mois d'août, cette avance s'est encore sensiblement accrue. Pendant les trois premières semaines du mois, il était pratiquement impossible de trouver à se loger sans réservation préalable, et plus d'un hôte arrivant à l'improviste passa sa première nuit dans un salon ou une salle de bains

Die Gemüse der Woche

Tomaten, Gurken, Karotten.

comme au temps de la grande prospérité hôtelière d'avant guerre. La saison se poursuit actuellement dans de meilleures conditions qu'en 1949. A côté de la clientèle suisse toujours nombreuse, on enregistre un contingent important d'hôtes italiens, français, belges, égyptiens, américains, allemands, compensant le manque de touristes anglais qui, dans la mesure de leurs possibilités restent de fidèles clients pour les sports d'hiver. H. J.

Feldmarschall Montgomery übernachtete im oberen Tessin

Wie der „Dovere“ berichtet, ist Feldmarschall Montgomery kürzlich mit einigen Freunden über den Gotthard nach Süden gereist. Auf der Durchfahrt hat die illustre Gesellschaft in dem von der Familie Gobbi trefflich geführten Hotel Post in Piotta übernachtet. Montgomery soll sich über die Gastfreundlichkeit und die landschaftlichen Schönheiten des oberen Tessins sehr lobend ausgesprochen haben.

Redaktion - Rédaction:

Ad. Pfister - P. Nantermod

Inseratenteil: E. Kuhn



Eine Innenausstattung

nach Ihren Wünschen und den Gegebenheiten der Lokalitäten ist eine Arbeit für uns.

J. MEIER & CIE. AG. WÖGELWERKSTÄTTEN HUTTWIL



Une fine glace s'obtient avec FRIG

Que vous fassiez des cassates, des bombes glacées, des glaces habituelles ou des coupes, FRIG est toujours indispensable. FRIG rend les glaces onctueuses et veloutées, il empêche la formation de glaçons, il augmente le rendement et partant votre encaisse. FRIG s'emploie à chaud ou à froid, avec ou sans œufs.

FRIG neutre pour les glaces aux fruits

FRIG à l'arome de vanille pour les glaces à la crème
FRIG à l'arome de moka cuite et les mousses glacées
FRIG à l'arome de chocolat



Ces 4 sortes de sont en vente chez

Dr. A. WANDER S.A., BERNE
Téléphone (031) 55021

Bar

couple de métier, cherche à louer un bar ou éventuellement en gérance. Très bonnes références. Ecrire sous chiffre G 68784 X Publicitas, Genève.

Wirklich günstige Occasion:

Lincoln 1939, Limousine, 4 Türen, 12 Zyl., 22 PS, schwarz mit Radio.
La Salle, Cabriolet 1938, 8 Zyl., 20 PS, 8 Plätze.
Oldsmobile 1936, 6 Zyl., 18 PS, 8 Plätze, kompl. revidiert mit neuen Kolben.
Alle Wagen in sehr gepflegtem repräsentablem Zustand und zu vorteilhaftem Preis. Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 5111 S an Orell Füssli-Annoncen AG., Solothurn.

Major Eric C. Wood, B. A., englischer Spezialist, 25 Jahre Erfahrung, früherer Universitätslehrer, hat seine

Englisch-Kurse

wieder aufgenommen. Privatunterricht in kleinen Klassen (max. 8 Studenten). Unterkunft in guten Familien in den besten Londoner Wohnbezirken. Prospekt erhältlich: 461a, Finchley Road, London N.W. 3.

Inserieren bringt Gewinn!

Gesucht wird auf 15. September in Jahresstelle, tüchtiger, strebsamer

KOCH

Restaurations- und entremetskundig. Offerten mit Lohnansprüchen an E. Frey, Hotel Kettnerbrücke, Aarau.

Gesucht per 15. September 1950 tüchtige, selbständige und sprachgewandte

Servierföchter

nicht unter 30 Jahre alt, in Hotel-Restaurant in Basel. Jahresstelle. Handgeschriebene Offerten mit Bild und Referenzen unter Chiffre H R 2567 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir engagieren jüngere

Barmaid

gut präsentierend, sprachenkundig, prima Verkäuferin. Eintritt September. Offerten mit Bild und Referenzen an Dr. Casino-Kursaal, Locarno.

Jüngeres Ehepaar sucht Wintersonnenstelle in der franz. Schweiz, Mann als

Alleinkoch Saaltochter evtl. als Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre E W 2560 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Das gute Restaurant führt die TEKA KAFFEEMASCHINE

TEKA AG. TEE-KAFFEEMASCHINEN, APPARATEBAU, OLTEN
Verkauf durch: Generalvertreter O. Ebner, Basel, Telefon (061) 444 55
(Privat 3 05 98) oder direkt ab Fabrik Telefon (062) 5 34 90
Verlangen Sie unverbindliche Offerte und Vertreterbesuch.

Gesucht per sofort in Restaurationsbetrieb nach Basel, junger, tüchtiger
Chef de service Buffetlehrtochter Lingère-Wäscherin

Erstkl. Trio (evtl. Duo) gut für feines Konzert und moderne Tanzmusik sucht Engagement für Winteraison (nur Hotel). Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten an Inhaber des Schweizer-Passes Nr. 1386 660, Postlagernd Cassarate (Ticino).

Gesucht per sofort od. nach Übereinkunft in Jahresstelle, tüchtige

Restaurationsföchter Buffetföchter Office- u. Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Hotel Krone Solothurn.

Gesucht in unseren bestbekanntesten Hotel- und Restaurationsbetrieb, finker, arbeitsfreudiger

Kochlehrling Offerten an Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

Vermouthglas No. 1437 genau 50 gr. Inhalt, netto -69 plus Wust
BUHECKER CO LUZERN
Telefon 041/28275

Zu verkaufen

Occasions-Stühle ca. 400 Stück von Fr. 6.- bis 18.-, sowie neue von Fr. 16.- bis 25.-. Diverse

Tische mit Gussfüßen 90-170 cm. E. Müller, Albisriederstr. 20, Zürich 3/40, Tel. (051) 82 83 71.

OCASIONI! Zu verkaufen

Telephonkabine schalldicht, Höhe 2,25 m. Seiten 110 x 110 cm mit 2 Türen durchgehend und kleinen Fenster 40 x 36 cm. Preis billiger, Familie Schenk, ehemalige Post, Steffisburg-Dorf.

Winterthur UNFALL
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthafpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

Occasion réelle Pour cause imprévue j'offre à vendre mon HOTEL
situé au bord du lac de Constance. Excellente affaire. Prix Fr. 220000.-, acompte Fr. 50000.- plus inventaire Fr. 6-10000.-. Urgent. Faire offre sous chiffre J 20788 U à Publicitas Bienne.

HOTEL
(Jahresbetrieb) in Bezirkshauptort im Berner Oberland, an der bekannten Grimsel-, Susen- und Brüngroute, seit 40 Jahren im gleichen Besitz, wird hiermit per sof. oder nach Übereink. zur Pacht ausgeschrieben.
Das Haus ist vollständig renoviert, besitzt Kegelbahn, Theatersaal, Sitzungszimmer, Säli, Restaurant und 27 Fremdenbetten, alles neu möbliert und mit fl. Wasser versehen. Kapitalkräftige Bewerber, welche sich über die nötigen Fachkenntnisse ausweisen können, mögen sich melden an Treuhänderstelle des Schweiz. Wirtvereins, Münzgraben 2, Bern.

Krankheitshalber wird auf 15. September bis Ende Oktober in Hotel, 20 Betten (kein Restaurationsbetrieb), tüchtige, bestausgewiesene
Chefköchin od. Koch gesucht. Entremets- und pätisseriekundige Bewerber mit einwandfreiem Charakter belieben ihre Offerte mit Lohnanspruch, Zeugnisabschriften und Bild einzureichen unter Chiffre W.E. 2564 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service expérimenté (restauration, bar, tea-room) 38 ans, cherche place à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffre C E 2600 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Fortsetzung des Gedankenaustausches über den «Heimatstil»

## Vom sachlichen Bauen zum Heimatstil und wie weiter

Wie schade, dass die Heimatstilbestrebung derart in Verruf gekommen ist! Ursprünglich eine gesunde Reaktion auf die kühle Sachlichkeit des rein funktionellen Bauens der Epoche nach dem ersten Weltkrieg, verbanden ihre Schöpfer Raumgefühl mit der Anwendung traditionellen Handwerkskönnens. Hieraus schufen sie Räume, in denen man sich behaglich fühlte und die dem Lokalkolorit Rechnung trugen. Mitläufer, die die grossen Errungenschaften jener Stilepoche innerlich nicht verarbeitet hatten, brachten das sachliche Bauen durch missverständene, rein äusserliche Anwendung in Verruf.

Ebenso bemächtigten sich geschäftstüchtige Baubeflissene, kaum dass der Heimatstil sichtbaren Erfolg errungen hatte, dessen Formenwelt. Durch wahllose und überbordende Häufung modischer oder pseudohistorischer Motive, die oft konstruktiv unmöglich angewendet wurden, schufen sie ein Chaos, das die guten Gedanken dieser bodenständigen Bestrebung verwässerte und in Misskredit brachte.

Es ist eine Folge des stürmischen, technischen Fortschrittes, der Schnellebigkeit unserer Zeit und der ebenso raschen politischen Entwicklung, dass wir innert knapp dreier Jahrzehnte den Niedergang von zwei, in ihren Grundideen bahnbrechenden stilistischen Entwicklungen erlebten.

Trotzdem wirken beide Bestrebungen richtungweisend.

Vom sachlichen Bauen übernehmen wir gerne:

Das funktionelle Gestalten, das sich aus dem Ablauf unseres heutigen Lebens und unserer Lebensweise entwickelt, und hieraus resultierend die freie Grundrissgestaltung im Sinne des Bauens von innen nach aussen:

den Ruf nach Luft und Licht;

die sinngemässe Anwendung der neuen technischen Errungenschaften, wie neue Baumethoden und Baumaterialien;

die neuen Erkenntnisse der Beleuchtungstechnik, der Klimatisierung und der Mechanisierung.

Aus der „Heimatstilbewegung dürfen nicht verloren gehen:

Die Festigung der Beziehung des Bauwerkes zur Umgebung und zur Natur: das wiedergefundene Raumgefühl – das nichts anderes ist, als dass der Mensch und seine Lebensweise als Maßstab für die Bau- und Raumgestaltung genommen werden – sowie sinngemässe Anwendung handwerklich geschaffener Produkte, verbunden mit gründlicher Materialkenntnis und feinentwickeltem Formgefühl, und ortsgebundene Verwendung historischer Formen.

Richtungweisend für das heutige und zukünftige Bauen ist eine Synthese aus beiden Richtungen.

Wir müssen versuchen, die konstruktiven Errungenschaften des sachlichen Bauens mit dem Form- und Raumgefühl der „Heimatstilbewegung“ in der jeweiligen Aufgabe entsprechend dosiert in Anwendung zu bringen. So werden Bauten und Räume entstehen, die einerseits in technischer, betriebstechnischer und wirtschaftlicher Hinsicht befriedigen, andererseits in formaler Beziehung, je nach Bedarf, wohnlich oder repräsentativ gestaltet sind.

Diese Betrachtungen befassten sich mit dem Bauen im allgemeinen. Für die uns hier besonders interessierende Frage der Gestaltung neuer Hotel- und Restaurant-Interieurs müssen noch weitere Überlegungen gemacht werden.

Abgesehen von den technischen und namentlich betriebstechnischen Voraussetzungen stellt selten ein anderes Bauwerk derart weitgehende Anforderungen an das gestalterische Können seines Erbauers wie das Hotel- und Restaurant-Interieur. Die Kundschaft setzt sich aus den verschiedensten gesellschaftlichen Schichten zusammen und rekrutiert sich oft aus aller Herren Länder.

Die Gäste wünschen mindestens so bequem wie zu Hause untergebracht zu sein und erwarten, dass das Milieu ihnen zusagt und ihrer momentanen Stimmung entspricht. Es gilt somit Werke zu schaffen, die mehr oder weniger allgemein Anklang finden, ohne jedoch die persönliche Note zu verlieren, die allein vor Uniformierung und Eintönigkeit schützt.

Die Atmosphäre in der Hotelhalle und im Restaurant einerseits oder in Bar und Dancing andererseits ist verschieden.

Halle und Restaurant sollen anheimelnd gestaltet sein. Dagegen bieten Bar und Dancing Gelegenheit zur freien Entwicklung der Fantasie. Da diese Räume sich je nach Gestaltung umsatzsteigernd auswirken, dürfen sie rein dekorativ und attraktiv gehalten sein. Dabei muss allerdings berücksichtigt werden, dass je origineller der Ausbau ist, desto kürzer ihre Lebensdauer sein wird.

Zusammenfassend ergeben sich für den Hotelier und seinen Architekten gewisse Richtlinien.

Hotelhalle, Restaurant, Gastzimmer und Wirtschaftsräume sollten so gestaltet werden, dass sie möglichst langlebig sind. Dabei mögen die Aufwendungen hierfür und für die technischen Installationen im allgemeinen wohl grössere Kosten verursachen, haben aber bleibenden Wert, wozu noch bei richtiger Disposition Betriebs einsparungen kommen. Formal sind diese Räume möglichst zeitlos zu gestalten.

Andererseits dürfen Bar, Dancings und evtl. Stübli mit Lokalkolorit oft ohne Rücksicht auf ihre Lebensdauer mit Fantasie dekoriert werden, insofern deren rasche Abschreibung möglich erscheint.

Wirtschaftliche Erfahrung und sicheres Stilgefühl werden dem Architekten gestatten, hier seinen Bauherrn richtig zu beraten.

ARNOLD ITEN, THUN

Der Speisesaal des Hotel Belvédère, Interlaken





# Das schöne Hotel

Schon die Frage, ob man ein Hotel und seine Innenräume modern gestalten oder ob man den sogenannten „Heimatstil“ anwenden soll, beleuchtet die unausgeglichene und zwiespältige innere Haltung unserer Zeit.

Bei der Betrachtung eines guten Baues oder Raumes spricht uns zuerst dessen architektonischer Wert an und erst in zweiter Linie überlegen wir uns, in welche Epoche er einzureihen und wie sein „Stil“ zu benennen ist. Ist das Bauwerk künstlerisch bedeutend, so decken sich Inhalt und Form und wir empfangen den Eindruck der Harmonie und Schönheit. Für das ästhetische Werturteil ist es nicht so sehr von Belang, ob es sich um eine moderne Gestaltung, um Gotik, Barock oder um einen Heimatstil handelt, entscheidend ist die Feststellung, ob das Werk gut oder schlecht, ob es echt oder mit entliehenem Schmuck behängt ist. Unter diesem Aspekt ist die Frage — Heimatstil oder Moderne — leichter zu beantworten.

Im allgemeinen versteht man unter „Heimatstil“ eine regionale, ländliche Bau- oder Raumbestaltung, wie etwa das Bündner- oder Tessinerhaus, die Walliser- oder Appenzellerstube und andere mehr. Von ihnen geht der Reiz echter Volkskunst aus, man spürt die Entwicklung der Konstruktionen und Materialien aus den klimatischen und anderen natürlichen Gegeben-

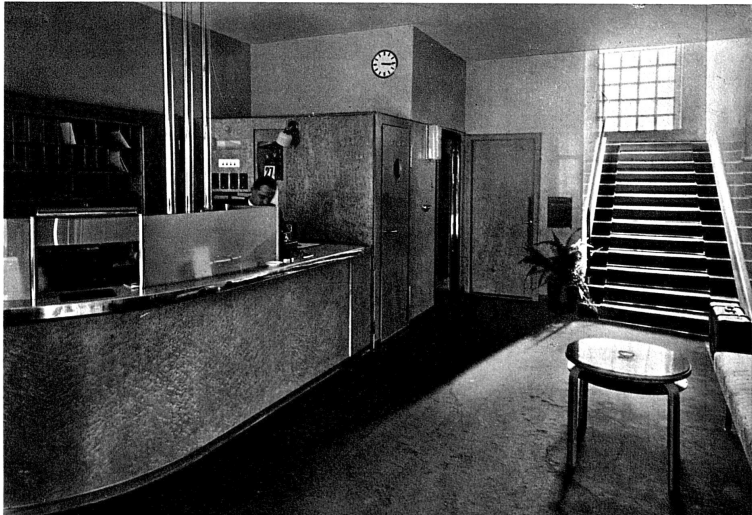


Eingangshalle Hotel «Touring», Zürich

## Erfrischungsraum



## Eingangshalle



heiten heraus, ferner die Kraft der Überlieferung in den Formelementen und Farben. Dieser Heimatstil hat seinen gegebenen natürlichen Standort und gehört einer bestimmten Entwicklungsepoche an. Transponiert man ihn auf ein neues Hotel, so muss er den unmittelbaren Eindruck des organischen Gewachsenen verlieren und er wird deplaziert und unecht erscheinen. Dunkel patinierte Holzbalken als Attrappen unter einer Betondecke und Petrollampen mit elektrischen Glühlampen mögen von einem Teil der Gäste anfänglich als „attraktiv“ empfunden werden, aber der andere Teil wird den Zwiespalt zwischen der Funktion als moderner Saal oder Barraum und seiner Maske als Bauernstube empfinden und diesen unechten Heimatstil ablehnen, und diese „Attraktion“ wird sich als kurzlebig erweisen.

Geben wir dem Hotel das Gesicht unserer Zeit, entwickeln wir weiter mit Hilfe der immer neuen technischen Baustoffe die modernen Formen, die in ihren besten Beispielen nicht nur sachlich und zweckmässig, sondern auch kühn und elegant wirken. Schaffen wir Räume mit einem neuartigen „Cachet“, ohne das niedliche Ornament und das putzige Detail. Hotelgäste sind eine heterogene Schar, sie kommen aus verschiedenen Ländern und Gesellschaftsschichten und werden sich darum in einem wirklich „mondain“ wirkenden Raum wohl fühlen. — Das Moderne setzt sich in vielen Ländern Europas durch, und es wandelt sich — wie alles Lebendige — dauernd und nimmt überall eine nationale Färbung an in jenem unvermeidlichen Prozess der Assimilation des Neuen an das durch den Volkscharakter und das Milieu Gegebene, ein Prozess, der uns aus der Geschichte der historischen Stile bekannt ist. In Amerika sind die ersten Wolkenkratzerhotels mit ihrem Stilmischmasch von den späteren, konsequent-modernen überholt worden. Das neue „Terrace-Plaza-Hotel“ in Cincinnati zeigt vorbildlich die Entwicklung des modernen Raumgefühls, dieses Ineinanderfließen der Räume, die Auflösung der starren Raumformen, die innige Verbindung des Innenraumes mit der Natur durch breite Fensterbänder, die organische und überraschend gestaltete Beziehung der Säle zu den Terrassen, der Gastzimmer zu den Balkonen oder Loggien. Wie eindrucksvoll und angenehm wirkt dieses Entrée und die grosse Halle, der jede Sucht nach Monumentalität oder Romantik abgeht und die doch grosszügig und repräsentativ wirkt. Von den neuen Materialien, den Hölzern, Stoffen, Gläsern und Metallen und von den Möbeln geht eine Frische und Freundlichkeit aus, neben denen das „Cachet“ des unechten Heimatstiles verblasst.

Dies ist die Richtung, welche auch beim neuen Schweizerhotel eingeschlagen werden sollte. — Die zwingenden klimatischen Umstände, die heimatlichen Materialien — auch Arventäfer kann weiterhin Verwendung finden — und die Einmaligkeit der umgebenden grossartigen Natur werden ihm seine Eigenart bewahren.

MORITZ HAUSER, ARCHITEKT SIA, ZÜRICH

# Der gute Raum

In einer Zeit, wie der heutigen, verwundert es nicht, wenn wir in unserem Thema „Der Raum“ gleichen Schwierigkeiten gegenüberstehen, wie in unserem Leben von heute überhaupt. Von der Natur bis in die menschlichen Bezirke erleben wir eine ständige Veränderung, innerhalb derer sich der Mensch entfalten kann. Woher kommt es, dass wir mit den gegenwärtigen Resultaten nicht zufrieden sind, warum fehlt uns heute eine klare Stellungnahme? Man liebt zu einseitig — um nicht zu sagen: *nur* noch — die Veränderung und vergisst, bewusst oder unbewusst, Unabänderliches, ohne das alles chaotisch wird.

Eine solche Entwicklung zu beobachten, fällt nicht schwer. Ist es doch zu augenfällig, wie leichtfertig man mit den Begriffen wie: Funktion, „heimelige“ Wohnlichkeit, Modernität, Primitivität, Vergangenheit umgeht, oft auch zu einem bunten Querschnitt vermischt.

Wir erinnern uns alle der unvergesslichen Landes-Ausstellung, Ausdruck von wirklicher Kultur. Wer denkt nicht gerne zurück an das „Dörfli“, auf dessen Gebiet die Vielfalt unserer Heimat so herrlich sichtbar wurde. Wenn wir nun aber solch gewachsenen Boden einfach wegholen, um ihn ganz willkürlich zu benützen, z. B. im berüchtigten Heimatstil, muss die *Kurzlebigkeit* nicht überraschen, um so mehr, da er als Reaktion auf eine Sachlichkeit anzusehen ist und diese Verlegenheit sichtbar macht. Wird hier auf den Heimatstil verwiesen, so sind besonders seine Auswüchse hervorzuheben, die ihrerseits auch schon wieder Nachahmungen sind, welche die alte, echte Volkskunst verzerrten, allen Inhaltes entledigen und als Attraktion und Zeugnis eines Nichtkönnens benützt werden, gleichgültig für wen und wohin, mit oder ohne Jazz-Musik.

Ein Raum ist meiner Ansicht nach nebst dem Zweck immer Hintergrund. Wenn von Hintergrund gesprochen wird, dann denken wir unwillkürlich an den Menschen, der vor ihm steht, und spüren auch schon, worum es geht — um die Beziehung. Wenn früher strengen Gesetzen nachgelebt wurde, beobachten wir heute das Gegenteil, eine Haltlosigkeit, die mehr Zwang bedeutet als Freude, Räume aufs neue immer wieder zu verändern. Dass bei der heutigen Entwicklung neue Möglichkeiten für die Gestaltung zur Verfügung stehen, dürfte klar sein.

Ist Dienen nicht ebenso schön wie Herrschen? Was der Diener dem Herrn bedeutet, ist der Raum dem Menschen. Um dies in einem tieferen Sinne zu verwirklichen, braucht es die Ergänzung von Bauherr und Architekt, und zwar in einer Wechselwirkung innerhalb von Können, gutem Willen und Vertrauen. Hier hat nun der Begriff Gestaltung seine wahre Bedeutung. Es gibt kein Material, das uns hier hinderlich wäre. Je nach Zweck sind auch die Möglichkeiten verschieden und erwünscht, sofern sie nicht nur „anders“ sein wollen. Wirkliches Handwerk und wirklicher Werkstoff hat keinen Boden für billige Anpreisungen und Schlagworte.

Es wäre über Materialien noch vieles zu sagen, z. B. wie sie untereinander Zwiesprache halten. Denken wir nur an zwei Farben: die eine spricht durch die andere, wie zwei Menschen, die sich gegenseitig ergänzen. Würden wir doch die Dinge von innen her wieder ordnen und gestalten, um zu einem der höchsten Güter zu gelangen — der *Harmonie!* HANS LEUPPI, ZÜRICH



Empfangshalle



Intérieur I



Intérieur II

## Schlussbetrachtungen über die Diskussion um den «Heimatstil»

Ich betrachte es als meine Aufgabe, zu versuchen, aus den verschiedenen Aussagen meiner Berufskollegen ein allgemein gültiges Urteil abzuleiten. Dass dies am Schlusse der Diskussion möglich sein werde, habe ich wohl von Anfang an erhofft, doch habe ich bei der Mitwirkung so verschiedener Charaktere und Temperamente nicht zum vornehin erwarten dürfen, zu allgemeinen Schlussfolgerungen zu gelangen. Dass man sich über sehr wichtige, grundsätzliche Fragen einig ist, ist ein erfreuliches Resultat der gegenseitigen Aussprache. Ebenso positiv für die Abklärung ist es, andererseits feststellen zu können, wo die persönlichen Meinungen auseinandergehen. Fassen wir das Ergebnis kurz zusammen:

### 1 Der „Heimatstil“

Die „Hotelarchitekten“ sind sich darüber einig, dass es einen schweizerischen Heimatstil *nicht gibt*. Wohl gibt es in der Schweiz in Stadt und Land eine Menge regionaler Baustile. Ihr Unterschied beruht auf der Verschiedenartigkeit der klimatischen Bedingungen, der örtlichen Materialvorkommen sowie der andersgearteten Wohnsitten und Gebräuche der verschiedenen Kulturkreise. Diese Baustile sind im „Bürgerhaus der Schweiz“ (herausgegeben vom Schweiz. Ingenieur- und Architektenverein) umfassend dargestellt.

Ende der Dreissigerjahre, bereits vor der Landesausstellung, verschaffte sich, als Reaktion auf die sog. „moderne Sachlichkeit“, eine Bautendenz Anhänger, welche in unseren ländlichen, regionalen Baustilen eine gewisse Behaglichkeit entdeckten, die sie in der damals sog. sachlichen Architektur nicht fanden.

Für alle diese Leute wurde das „Ländli“ unserer Nationalausstellung zum grossen Erlebnis, denn dort vereinigten sich alle unsere ländlichen Baustile zu einer Dorfgemeinschaft auf „fremdem“ Boden. Das war im Rahmen einer Ausstellung vielleicht erlaubt, aber, wie es sich bald zeigte, der Ausgangspunkt zu einer baulichen Fehlentwicklung. Sie wurde noch dadurch erleichtert, dass unfähige Architekten sich der Formelemente der neuzeitlichen Architektur bemächtigten und diese durch eine Menge moderner Scheusslichkeiten in Misskredit brachten.

Das war der Moment, wie Max Sütterlin richtig bemerkt, da die Möbelindustrie ein neues Absatzgebiet witterte und die Parole des „Heimatstils“ ausgab, wobei unter Heimatstil alles das verstanden wurde, was man im sog. „Ländli“, das nie ein schweizerisches Dörfli war, zu sehen bekam. Die Ausstellungslüge wurde zum Vorbild eines schweizerischen „Landstils“, des sog. „Heimatstils“, der nichts anderes war und ist, als ein willkürlicher Mischmasch unserer regionalen, ländlichen Bauweisen und Bauformen, obschon diese unter sich so verschieden sind wie ein deutsches Wörterbuch von einem französischen. Damit begann die von Architekt Hermann Schneider verhasste „sentimentale Kopiererei“ des alten Krams.

### 2 Der regionale Baustil

Auf ihrem eigenen Boden haben die regionalen Baustile zum mindesten ihre traditionelle Gültigkeit auch heute noch nicht verloren, was nicht heissen will, dass die bestimmte Norm für uns heutige Architekten noch gilt. Es ist dabei eines zu beachten: alle unsere regionalen Baustile in Stadt und Land haben sich zu einer Zeit entwickelt, wo das Handwerk in Blüte stand. Ihre Kunstwerke sind direkte Erzeugnisse der menschlichen Hand, und ihre Formen tragen die Schnitte und Kerben des menschlichen Handwerkszeugs. Durch die Industrialisierung ist dem Handwerk eine Konkurrenz erwachsen. Die alten Handwerkerzünfte wurden bereits um die Jahrhundertwende aus den städtischen Bezirken mit wenigen Ausnahmen verdrängt. Die rapide Abwanderung der Handwerker aus den ländlichen Gegenden in die Stadt und ihre Umschulung auf den mechanischen Betrieb zeigt zur Genüge, wie es mit dem Handwerk in unseren ländlichen Orten bestellt ist.

Wenn wir Architekten noch hier und da alten Handwerkerzünftlern begegnen, so betrachten wir eine solche Entdeckung als einen goldenen Fund. Diese eigenwilligen Leute mit ihrem angeborenen Berufsstolz sterben aus, und das Geschlecht, das ihnen folgt, ist andersdenkend.

Da die Maschine immer mehr die Hand ersetzt — und dagegen ist kein Kraut gewachsen —, fehlen die natürlichen Voraussetzungen für eine organische Fortentwicklung der handwerklichen Baukunst. Das natürliche Baumaterial wird durch Kunststoffe verdrängt, die dem reinen, leicht bearbeitungsfähigen Naturprodukt qualitativ überlegen sind. Hier entscheidet nicht das ästhetische Werturteil der Architekten, sondern einzig die Wirtschaftlichkeit, d. h. Preis und Qualität. Die alte Strickbauweise war bis zur Entwicklung der eigentlichen Zimmermannskunst am Platze, und diese wiederum bis zur Entwicklung des ingenieurmässigen Holzskelettbaus von heute. So wenig man beim Aufkommen der einst ebenso revolutionären Riegelhäuser dem massiven Blockhaus nachtrauerte, so wenig werden wir dies angesichts der modernen Holzhäuser den alten Fachwerkbauten gegenüber tun. Das Gewissen des Architekten sollte es nicht erlauben, alte schlechtere Konstruktionen in die Gegenwart zu übernehmen, oder noch schlimmer: neue Konstruktionen durch alte Scheinkonstruktionen zu camoufflieren. Solche Hand-

lungen sind in guten Kreisen nicht „gesellschaftsfähig“. Es ist zwar noch kein Verbrechen, wenn im Bündnerland ein Bündnerhaus nach altem Schrot und Korn gebaut wird, — es ist höchstens ein Luxus — und vor allem keine schöpferische Tat. Ferner ist es auch ein Schwindel, den man immer (leider immer!) merkt. In diesem Falle beginnt das Verbrechen erst mit der Elektrifikation der Petroleumlampe, dem Einbau des Eischranks in die Wäschtruhe — überhaupt mit dem ganzen Versteckspiel, das bei historischen Nachbildungen getrieben werden muss, wenn man auf die modernen Errungenschaften nicht verzichten will. Das tut aber niemand. Wir sind z. B. heute nicht mehr gezwungen, in der kalten Höhenlage die ursprünglichen kleinen Fenster zu machen, weil unsere heutigen Glaskonstruktionen besser dichten als früher, und keiner möchte nur der historischen Form zuliebe auf helle Räume verzichten, wie ebensowenig auf alle übrigen Vorteile und Bequemlichkeiten der neuzeitlichen Wohnkultur. Es steht somit das eine fest, dass jeder, der in guter Treu im regionalen Baustil zu bauen versucht, *ein Neues schaffen muss*, das wesentlich anders ist, als das auf gleichem Boden gewachsene historische Vorbild. Es wird vom Architekten eine *eigene schöpferische Leistung* verlangt, sonst gibt es einen *Bastard*. Die lebendigen Voraussetzungen für eine ländliche, regionale Bauweise sind die *klimatischen Bedingungen*, die *Landschaft* und die *einheimische Kultur*, die einen ganz bestimmten Geist atmet. Hermann Schneider sagt in seinem Artikel überaus treffend: „*Jede Landschaft, jede Umgebung und jeder Raum hat seine Eigengesetzlichkeit und seinen Charakter, die zu einer bestimmten Lösung hindrängen.*“ Man kann wohl den Geist, aber niemals die Form der Tradition lebendig erhalten. Hier gilt als Mahnung das Wort, das Schiller gegen die Offiziere Wallensteins spricht: „Wie er sich räuspert und wie er spuckt, das habt ihr ihm glücklich abgucken, doch sein Geist sich im ganzen Heerlager nirgends erweist.“ Entweder spürt man das oder man spürt es nicht.

Verschiedene Kollegen haben versucht, diesem Grundgefühl, dem die Intuition für das eigentliche schöpferische Gestalten entspringt, einen allgemein verständlichen Ausdruck zu geben:

*Hermann Schneider*: „... aus Stimmung, Form und Proportion des Raumes hat der Architekt ein Ganzes zu machen, eine Harmonie, die auf den Gast auszustrahlen vermag... darum allein geht es, und die Frage, ob „Heimatstil“ oder „neuzeitlich“ oder welcher Stil sonst, spielt dabei keine Rolle.“

*Max Sütterlin*: „Umgebung, Tradition und Bestimmung sind drei Punkte, die zu einer guten Lösung führen.“

*Hans Leuppi*: „Ein Raum ist meiner Ansicht nach nebst dem Zweck immer Hintergrund. Wenn vom Hintergrund gesprochen wird, dann denken wir unwillkürlich an den Menschen, der vor ihm steht, und spüren auch schon, worum es geht — um die Beziehung.“

*Moritz Hauser*: „Das Moderne setzt sich durch, und es wandelt sich, wie alles Lebendige, dauernd und nimmt in jedem Lande eine nationale Färbung an, in jenem unvermeidlichen Prozess der Assimilation des Neuen an das durch den Volkcharakter und das Milieu Gegebene.“

*Arnold Itten*: „Es gilt, zwischen der modernen Sachlichkeit und der ‚Heimatstilbewegung‘ eine Synthese zu finden.“

In diesem Sinne suchten die Architekten das ihnen Wesentliche in Worte zu fassen. Solche Quintessenzen sind für den, der sie prägt, alles, und für den, der sie liest, im allgemeinen wenig oder nichts. Eines ist deutlich: es gibt kein Rezept; doch ist hier von Dingen die Rede, die man im bekannten Jargon heimattilistischer Propaganda vergeblich sucht. — Gerade auf diese Dinge kommt es an.

### 3 Die neuzeitliche Architektur

Leider fehlt mir der Raum, näher auf die neuzeitliche Architektur einzugehen. Ich bedaure dies sehr, und zwar deshalb, weil sie zur Auseinandersetzung mit dem vermeintlichen „Heimatstil“ gehört, und ferner weil eine lebendige Weiterentwicklung aus der Saekgasse ohne eine neuzeitliche Orientierung nicht möglich ist. Ich begnüge mich vorläufig mit dem über den regionalen Baustil Gesagten.

Zu einer Berichtigung im Texte meines Kollegen Arnold Itten halte ich mich noch verpflichtet: Herr Itten vertritt die Auffassung, dass wir das wiedergefundene Raumgefühl mit dem Menschen als Maßstab, sowie die offene Beziehung des Hauses zur Landschaft der „Heimatstilbewegung“ zu verdanken hätten, womit er ein Plagiat an der modernen Architektur begeht, welche als erste diese Forderungen in den Zwanzigerjahren aufstellte und durch ausgezeichnete Beispiele belegte (vergl. Kunstgeschichte v. Peter Meyer). Zum Schluss danke ich meinen Kollegen für ihre Beiträge und für die Ermöglichung der vorausgegangenen Diskussionen. Ich hoffe, dass die offene Aussprache auch in Hotelkreisen zur Klärung der Begriffe beigetragen hat.

Es tut mir leid, dass Hermann Schneider beim zweiten Teil unserer Diskussion, an der er so regen Anteil genommen hat, nicht mehr dabei sein kann. Er hat mir seinen Artikel kurz vor seinem Tode als sein letztes Vermächtnis ausgehändigt. Um so mehr ermuntere ich die übrigen Kollegen, wenn sie noch etwas zum Thema zu sagen haben, dies zu tun.

THEO SCHMID

# Interlaken

## II. Salon Culinaire

Kursaal, Samstag, den 2. September 1950

Ausstellung, 15.30 bis 19.00 und ab 21.00 Uhr

Grosses Festprogramm und Ball. Buffet froid 22.30 Uhr

## Quinzaine Gastronomique

Von Samstag, 2. Sept. bis Sonntag, 17. Sept. (Bettag)

werden in Interlaken die folgenden, ausgesuchten, feinen Spezialplatten serviert

Les truites de ruisseau façon Zougoise	Grd. Hôtel Victoria-Jungfrau
La selle de chevreuil St-Hubert	
Les crêpes Valaisannes	Hôtel Schweizerhof et Restaurant
La rosette de bœuf Gourmet	
Les filets de sole Marguéry	Grand Restaurant Schuh
Le poulet sauté Maryland	
Les spaghetti Chasseur	Hôtel et Restaurant Splendid
Le rognon de veau Connaisseur	
La raclette	Restaurant Sternen
Délices Valaisannes	
Les truites de rivière Tosca	Hôtel et Rest. Royal St-Georges
L'escalope de veau Royal	
Scampis à l'Américaine	Hôtel et Restaurant Oberland
Le chateaubriand flambé Fine Champagne	
Le ris de veau Gourmet en feuilleté	Hôtel et Restaurant Krebs
Les tripes à la mode de Caen	
Les filets de féra Lucernoise	Hôtel et Restaurant Weisses Kreuz
Costoletto Papagallo, Tagliatelle verde	
«Ursener Chilbi-Chräppli»	Kursaal
Beefsteak Tartar	Hôtel et Restaurant Hirschen
L'assiette aux spécialités Grisonnaises	Hôtel Horn et Restaurant
L'osso bucco Bourgeoise	
La friture du lac selecte	Hôtel et Restaurant Du Lac
Les tournedos aux morilles	
La croûte façon du chef	Hôtel et Restaurant Du Nord
Le poussin en casserole Bonne femme	
Chicken Curry	Hôtel et Restaurant Carlton
Arroz à la Valenciana	Hôtel et Restaurant Beurivage
Le coq au Chambertin	
Suprême de poularde Monte Carlo	Hôtel et Restaurant Belvédère
L'entrecôte double Belvédère	
La friture du lac de Brienz	Hôtel et Restaurant Bären
Le mixed grill Bären	
Spezialbratwurst vom Grill, Rösti	Hôtel Bahnhof et Restaurant
Geschmeltztes Kalbsleberli	

**Geschäftstüchtige Frau, gesetzten Alters, im Hotelfach bestens bewandert, kaufm. Bildung, bilanzsichere Buchhalterin, sprachkundig, sucht Vertrauensposten**  
Gute Referenzen. Eintritt n. Übereink. Offerten unter Chiffre K 51974 C an Publicitas Zürich.

**JUNGE HOTELIERSTOCHTER**  
in bester Ausbildung u. Praxis in allen Zweigen sucht Stelle in Hotel im Ausland.  
Vier Sprachen in Wort und Schrift. Eintritt Ende Oktober. Offerten unter Chiffre H T 2848 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Frau, gesetzten Alters (Deutsche), sucht Stelle als Officegouvernante**  
oder sonstigen Vertrauensposten in Hotel oder Sanatorium. Langjährige Zeugnisse vorhanden. Für Einreise müsste gesorgt werden. Offerten unter Chiffre Z V 1888 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

**Personal- oder Hilfsköchin**  
und junger Koch  
(Deutscher) suchen Winterstationstelle. Offerten unter Chiffre OFA 10343 R an Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

**Haus- oder Kellerbursche**  
Gute Schweizer Zeugnisse. Eintritt 15. September oder nach Übereinkunft. Offerten an Milano, Hotel Spiezerhof, Spiez.

**Gouvernante**  
français, anglais, allemand, italien, bien au courant du travail, cherche place à l'année, de préférence, accepterait aussi gérance petite maison. Offres sous chiffre G.F. 2576 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Gesucht**  
ab 10. September für 4 Wochen, tüchtiger **Pâtissier-Aide de cuisine**  
Offerten an Hotel Schützen, Rheinfelden.

**Gesucht in Bahnhofbuffet (II. Klasse)**  
**I. Buffetdame**  
Jahresstelle. Es kommt nur absolut zuverlässige Kraft in Frage. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre B.D. 2874 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Chef de cuisine**  
de toute 1re force (Brigade) cherche situation pour l'hiver où event. à l'année. Références et Brigade de tout 1er ordre à disposition. Ecrire sous chiffre P.L. 2873 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Gesucht für sofort in bekannten Berner Landgasthof tüchtige Köchin evtl. Alleinkoch**  
die später gewillt wären, das Geschäft zu übernehmen, sowie eine freundliche, nette **Serviertochter**  
für Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Gasthof Bären, Langnau.

**Inf. Maître d'Hôtel, dipl. Barman**  
zurzeit in Italien als Maître, 4 Sprachen, sucht Winterstationstelle als **Maître, Chef de rang oder Barman**  
Offerten an Oscar Gassner, Albergo Reale, Cattolica (Forli), Italia.

**Couple hôteliers cherche place d'aide à la Direction et gouvernante**  
Faire offres sous chiffre D G 2843 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.



Die diesjährige Tomatenernte stellt einen **Rekord** dar. Das Angebot übersteigt bei weitem die Nachfrage. Zehntausende von Kilos laufen Gefahr zu verderben.

Profitieren Sie von den sehr niedrigen Preisen, um **täglich** ein Tomatengericht zuzubereiten und um Tomaten **einzu-machen**. Dies liegt nicht nur im Interesse Ihrer Haushaltungskasse, sondern Sie helfen mit, ein herrliches, gesundes Gemüse vor dem Verderb zu schützen.

(S.P.Z.)

**Zuverlässige Tochter sucht Stelle als Buffettochter**  
evtl. Aushilfe. Auf Ende September. Bevorzugt wird Lugano. Offerten unter Chiffre Z.T. 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Restaurantkellner**  
versiert im à-la-carte-Service, sprachkundig, sucht passende Stelle, evtl. als Alleinkellner. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, evtl. Winterstation. Offerten unter Chiffre R K 2855 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Buffetdame**  
selbständige und tüchtige, sucht auf anfangs Oktober Stelle, evtl. auch als Aushilfe. Offerten unter Chiffre B.D. 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**I. Aide-Saucier**  
Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre B.A. 2886 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gekörnte Bouillon**  
**TEXTON**  
bewährt sich Jahr um Jahr  
HACO GÜMLIGEN

Zwei tüchtige, nette **Zimmermädchen**  
suchen Stellen, wenn möglich im gleichen Haus in Passantenhotel, Zürich, bevorzugt. Auf Mitte Oktober oder anfangs November. Offerten unter Chiffre Z.Z. 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Elegant**  
nennen unsere Kunden die neuen **Tee-Sichtfilter „Ideal“**

Auch die Gäste ziehen sie allen andern Filtern vor. Nicht zuletzt auch wegen den feinen Ceylon- u. Darjeeling-Tees mit denen sie gefüllt sind. Profitieren Sie von unsern konkurrenzlosen Preisen. Muster gratis.  
**Lauber & Co. AG.**  
Tec-Import, Kaffee-Großrösteri, Tel. (041) 3 36 33  
Luzern

**WER nicht inseriert wird vergessen!**

# Sander-Angebot

in goldlackierten Weissblech-Eimern à 12 1/2 und 25 kg netto



Wir liefern erstklassiges hocharomatisches **Fruchtmark** aus tiefgekühlten Früchten

Ditzler-Confituren sind heute in **14 Sorten** erhältlich

per kg netto  
**KIRSCHEN** schwarz ..... **1.45**  
**MEHRFRUCHT** ..... **1.05**  
**ZWETSCHGEN** ..... **1.30**



CONSERVENFABRIK LOUIS DITZLER AG., BASEL



Seit einem halben Jahrhundert werden **Horgen-Glarus-Stühle** aus gebogenem Holz hergestellt.

Stühle aus gebogenem Holz sind stärker — sie dienen nicht nur zum Sitzen, sondern gleichzeitig zum Ausruhen.

**HORGEN-GLARUS**

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS

Tel. (058) 5 20 91





## Pferderennen in Basel

Sp. Der Reiterklub beider Basel organisiert über das Wochenende vom 2. und 3. September 1950 nach einem Unterbruch von zwei Jahren die Reiterlage Basel 1950 wieder auf dem „Schänzli“ (an der Birs bei St. Jakob), das zu einer Mehrzweckanlage für alle Reitsportzweige ausgebaut worden ist. Die Konkurrenzen der Eröffnungsvorstellung stehen im Zeichen des Dreiklangs Dressur/Springen/Rennen, wozu allerdings bemerkt werden muss, dass die Rennen am Sonntagmittag den Höhepunkt dieses Reitertages bilden werden. Für die Kennfelder sind die Nennungen ausserordentlich zahlreich eingegangen (mit internationaler Beteiligung), so dass jeweils dem Verlauf der Konkurrenzen in zwei Trabfahen, Jagdrennen und Flachrennen mit grosser Spannung entgegengesehen werden darf. Zum ersten Mal wird in Basel auch der Totalisator in Funktion treten, was das wettfreudige Publikum und wer von den vielen Turfreundinnen ist es schon nicht?) besonders schätzen wird.

Mit der Erstellung dieser auch in landschaftlicher Hinsicht überaus reizvollen Reitanlage erhält Basel einen Treffpunkt, der für die reitsportliche Entwicklung in der Nordwestschweiz von eminenter Bedeutung sein wird.

## Interassociation pour le ski

L'Interassociation pour le ski organise à nouveau cet automne — comme introduction pour le travail de l'hiver 1950/51 — des

### cours centraux de gymnastique préparatoire au ski.

- Ces cours auront lieu:
- à St-Gall, les 30 septembre/1er octobre 1950. Direction: M. H. Brandenberger;
  - à Zurich, les 30 septembre/1er octobre 1950. Direction: M. H. Leutert;
  - à Berne, les 7 et 8 octobre 1950. Direction: M. H. Brandenberger;
  - à Lausanne, les 7 et 8 octobre 1950. Direction: M. H. Leutert.

Des skieurs n'étant pas instructeurs de ski pourront également participer à ces cours.

Les cours auront lieu sans ski. Le but de ces cours est la préparation de moniteurs pour l'enseignement de la gymnastique préparatoire au ski. Le programme est basé sur l'enseignement sans ski de la gymnastique préparatoire dans les salles de gymnastique.

Taxe des cours: a) pour les instructeurs suisses de ski: fr. 5.—; b) pour les autres participants: fr. 10.—

Délai d'inscription: Pour les cours de St-Gall et Zurich: 20 septembre 1950. Pour les cours de Berne et Lausanne: 27 septembre 1950.

Les inscriptions doivent être adressées au Secrétaire de l'Interassociation pour le ski, 1, Place Bel-Air, Lausanne (tél. 239031).

Les instructions nécessaires seront transmises aux participants lors de la convocation.

## AUS DER HOTELLERIE

### Ein Jubilar

Am 26. August feierte Herr Lucas Berther-Maetler, ein wackerer Bündner Hotelier, seinen 60. Geburtstag.

Herr Lucas Berther leitet zusammen mit seinen Geschwistern das bekannte *Sporthotel Krone* in Sedrun. Von jung auf genoss er im In- und Ausland

eine gründliche Ausbildung im Restaurations- und Hotelfach. Schon mit 21 Jahren stand er, nach dem Hinschied seines Vaters, in der Leitung des elterlichen Betriebes.

Neben seiner beruflichen Tätigkeit widmete er sich speziell dem Wintersport, den er, als erster Skilehrer Graubündens, bereits während den Kriegsjahren 1917/18 in seiner Heimat einführte. Dank seiner unbeugsamen Willenskraft und seiner Anstrengungen wuchs Sedrun zu einem bedeutenden Wintersportplatz heran. Das unter den denkbar schwierigsten Verhältnissen mühsam begonnene Werk erlebte mit der Eröffnung der Furka-Oberalp-Bahn einen einmaligen Aufschwung, was Herrn Berther dazu anspornte, die Skischule Sedrun zu gründen. Gleichzeitig rief er die Organisation des Skischul-Vereins Sedrun ins Leben.

Dass sich Sedrun im Laufe der Jahre aber auch zu einem bekannten Sommerluftkurort entwickelte, verdankt es ebenfalls zu einem wesentlichen Teil der Initiative und erfolgreichen propagandistischen Tätigkeit unseres Jubilars.

Als unentwegt tätiger und tapferer Pionier des Wirt- und Hotelfachs wirkte Herr Lucas Berther ab 1921 8 Jahre in Ilanz, 10 Jahre in Zürich und während 13 Jahren in Rapperswil, wo er mit Erfolg das SBB-Bahnhofbuffet führte.

Zu Beginn der dreissiger Jahre liess er den elterlichen Betrieb, das Hotel Krone in Sedrun, in ein modernes, repräsentatives Sporthotel umbauen und übernahm, neben den anderen Betrieben dessen Leitung, die ihm heute noch obliegt.

Der Jubilar kann auf ein reiches und erfolgreiches Lebenswerk zurückblicken, bei welchem ihm seine Frau in gleicher Aufopferung und Arbeitsfreude zur Seite gestanden hat.

Möge diesem tüchtigen Bündner Hotelier, der noch heute unserem jungen Hotel-Nachwuchs ein Bild seltener Pflichttreue und beispielhaften Verantwortungsbewusstseins bietet, ein schöner Lebensabend, aber auch die Genugtuung vergönnt sein, dass sein Beispiel kommenden Generationen als Ansporn zur Nacheiferung diene.

Ch. Sch.

### Mariage

Nous venons d'apprendre que M. Marc Déjago, propriétaire de l'Hôtel de Champéry, à Champéry, épousera le 5 septembre Mlle Eve Witz. On sait avec quelle compétence M. Marc Déjago — qui fut, il y a quelques années, vice-président de l'Association hôtelière du Valais — dirige son établissement auquel il a attaché une fidèle clientèle.

Nous félicitons vivement les futurs époux et nous les prions de trouver ici l'expression de nos sincères vœux de bonheur.

### Un Suisse à la tête du Waldorf-Astoria

La presse professionnelle américaine signale que M. Joseph P. Binns, vice-président du comité exécutif et directeur général de l'Hôtel de New-York vient d'annoncer que M. Ernest Treyvaud a été appelé à la tête du Waldorf-Astoria à New-York. M. Treyvaud qui était vice-directeur succède à M. Gabriel Lugot qui se retire pour raison de santé.

Le nouveau directeur qui est un de nos compatriotes a suivi deux ans les cours de l'Ecole hôtelière qu'il a complété par un apprentissage de deux ans à l'Hôtel du Parc à Lausanne. Il vint aux Etats-Unis en 1921 et a depuis ce moment occupé des places en vue dans maints hôtels et clubs importants. Il est au Waldorf-Astoria depuis 1932.

Nous félicitons M. Ernest Treyvaud pour sa brillante nomination et sommes persuadés qu'il continuera à faire apprécier aux Etats-Unis la qualité du travail suisse.

## DIVERS

### Un article enthousiaste sur la Suisse

C'est avec plaisir que nous avons lu dans le grand journal français «L'Hôtelier», un article que le rédacteur en chef de cette importante organe professionnel M. Jean Sarlat a consacré au «tourisme en Suisse». M. Jean Sarlat fait l'éloge des régions touristiques de notre pays. Du Jura aux Alpes, en s'arrêtant sur les bords de nos lacs, il décrit admirablement les paysages et cités helvétiques.

Nous remercions notre confrère de son amabilité. Nous en sommes d'autant plus touchés qu'il est rare — à un moment où la concurrence touristique internationale devient toujours plus âpre — de trouver un journal professionnel qui consacre un article si désintéressé à un pays voisin.

## VERMISCHTES

### Grenzanitarische Untersuchung der ausländischen Arbeitnehmer („Urlauber“)

Das Eidg. Gesundheitsamt teilt uns mit:

In die Verbindung mit der Eidgenössischen Fremdenpolizei und dem Eidgenössischen Politischen Departement vorgenommene Prüfung der gegenwärtigen Verhältnisse hat zur Feststellung geführt, dass auf die Wiederholung der grenzanitarischen Kontrolle bei den ausländischen Arbeitnehmern, die während der Gültigkeit der schweizerischen Aufenthaltserlaubnis aus einem im Ausland verbrachten Urlaub an den schweizerischen Arbeitsort zurückkehren, ohne nachteilige Einwirkung auf den Gesundheitszustand unserer Bevölkerung verzichtet werden kann. Demgemäss haben wir die entsprechende Bestimmung des Merkblattes vom 1. Juni 1949 über den Grenzanitätsdienst (Abschnitt B, Ziffer 4) mit Wirkung auf den 1. August 1950 auf. Daraus ergibt sich für die Grenzanitätsposten, dass auch die Meldungen mit Formular M an die Kantonsärzte dahinfallen. Ferner erübrigen sich die öfter vor Antritt der Urlaubreise absolvierte Untersuchung am Aufenthaltsort und der entsprechende behördliche Vermerk im Pass.

Zu beachten ist jedoch, dass die grenzanitarische Untersuchung von allen Arbeitnehmern, die auf Grund einer neuen Zusage der Aufenthaltserlaubnis oder eines neuen Arbeitsvertrages einreisen, zu bestehen ist, und zwar unabhängig davon, ob diese Personen bei früheren Einreisen bereits untersucht worden sind oder nicht. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen einer spätern Weisung betreffend Ausnahmen.

### Korrigenda

#### Zur Einführung der Monopolgebühren auf Süssweinen und Wermuts

In der letzten Nummer unseres Vereinsorgans erhoben wir unter dem Titel „Der Bund befiehlt, die Hotellerie zahlt“ Protest gegen die horrende zusätzliche Belastung der Wermuts und Süssweine, wie sie uns durch die Einführung der Monopolgebühren im Rahmen des italienisch-schweizerischen Handelsvertrages beschert wurde. Wir zitierten dabei ausführlich einen Artikel aus dem Tagesanzeiger für Stadt und Kanton Zürich, worin die Mitteilung enthalten war, dass sich die Abgabe der Ausgleichsgebühr gemäss Bundesratsbeschluss vom 8. September 1949 bezeichnenderweise nicht auf Wermuts erstreckte. Wie aus den weitem Ausführungen hervorging, hätte es aber offenbar sinnig heissen sollen: „auch auf Wermuts erstreckt“. Der Verband des Schweiz.

## Warum ist Österreich so billig?

Unter diesem Titel schreibt Redaktor A. J. Adler über die Gründe der Billigkeit Österreichs als Reiseland u. a.:

„In erster Linie ist der Unrechnungskurs (ein Schilling = 16 Rappen) für uns immer noch der weitaus günstigste von allen Nachbarländern. Dann kommt hinzu, dass Österreich von dem ERP, dem europäischen Wiederaufbauwerk, sehr grosse Summen in Dollar zur Verfügung gestellt bekommen hat, die zu einem grossen Teil natürlich auch zum Wiederaufbau der einheimischen Hotellerie verwendet werden. Und dann aber kommt ein sehr wichtiger Punkt, und das ist der ungemein niedrige Lebensstandard der Bevölkerung, der sich in den sehr tiefen Löhnen und in den (relativ) hohen Preisen ausdrückt. Das ist übrigens auch der deutliche Grund, warum man in all den „billigen“ Hotels fast keine Österreicher antrifft. Er kann sich diese Preise nicht leisten, dazu müsste er schon unseren Lohn haben! Ein Chefkoch in einem sehr guten Hotel verdient 1000—1500 Schilling im Monat, ein Tischler rund 165 Schilling in der Woche, ein Chauffeur 170 Schilling in der Woche, ein Maurer rund 210 Schilling pro Woche, und ein Lehrling erhält im ersten Lehrjahr 80 Schilling (13 Franken!) im Monat, ohne Kost und Logis! Durchschnittlich betrachtet, verdient ein Arbeiter in Österreich zwischen 600 und 800 Schilling im Monat. Dabei sind die Preise jedoch nicht etwa gleich niedrig, sondern verhältnismässig hoch, wie die folgenden paar Beispiele zeigen:

Brot	1.90 bis 2.50	Milch	1.40
Zucker	7.10	Teigwaren	5.80
Mehl	1.82 bis 2.10	Reis	5.00
Kaffee	68.— bis 72.—	Tee	100 g 1.50
Butter	17.80	Eier	— .80

(immer pro Mengen von 1 kg)

Vor allem sind dann auch die Fleischpreise rund um die Hälfte billiger als in der Schweiz.

Ganz grob gesagt, sind die Löhne um zwei Drittel kleiner als bei uns, während die Nahrungsmittel höchstens einen Drittel billiger sind als bei uns, ja, teilweise gleich teuer... Diese relativ billigen Löhne wirken sich natürlich in der Kostenrechnung des Hoteliers aus.

Ein letzter Punkt: Das Gebotene ist viel bescheidener als bei uns! Der Schweizer akzeptiert dort Dinge, die er bei der einheimischen Hotellerie niemals tolerieren würde. Herr Adler belegt diese Behauptung mit Beispielen, die wir hier nicht wiedergeben, weil sich ja die österreichische Hotellerie über gewisse Mängel, die durch den Krieg und dessen Auswirkungen bedingt sind, nichts vermag.

Spirituosengewerbes macht uns auf diesen Lapsus aufmerksam und führt aus: „Massgebend ist der Bundesratsbeschluss über die alkoholfreie Traubenerzeugung vom 6. September 1949. Darin ist in Artikel 2 verfügt, dass ab 8. September 1949 und bis zum Inkrafttreten des künftigen Weinstatuts, jedoch spätestens bis 31. Dezember 1950, die Importeure zugunsten des in Artikel 3 erwähnten Ausgleichsfonds eine Gebühr von Fr. 6.— je Zentner importierter Waren der Zollpositionen 117 a bis 124 und 129 a und b des schweizerischen Zolltarifs bezahlen. Somit ist der Wermut ebenfalls der Ausgleichsgebühr unterstellt, die bis Ende dieses Jahr bezahlt werden muss.“

KÜMMEL ANNO 1721  
**RELSKY** WODKA  
AGENCE: SCHMID & GASSLER, GENEVE

## Knorr - SCHLAGER 1950!

**Knorr**

**Fleischsuppe**  
*spezial*

**(Bouillon gras spécial)**

Die helle Fleischbrühe (Bouillon gras spécial) ohne Fabrikgeschmack ist da!

Eine Fleischsuppe ganz ohne Fabrikgeschmack, die eine helle, goldgelbe Farbe auch im Kochen aufrecht erhält, wird von den Küchenchefs schon lange erwartet. Nach langem Proben und Forschen ist es KNORR gelungen, die ideale Lösung zu finden.

die natürliche Fleischbrühe, ist chüstig und fein im Geschmack, völlig wie hausgemacht.



Nun werden Ihre Suppen und Ihre Speisen noch viel besser werden und überdies hell bleiben. Die lästige Verfärbung der Speisen (Risotto!) fällt nun dahin.

KNORR Fleischsuppe spezial kostet per Kilo Fr. 8.75 in Kilodose; per Kilo Fr. 8.50 in Fünfkilokessel

# kondensierte



«Bären-Mark»

# ungezuckerte und gezuckerte ALPENMILCH

Hervorragend als ständiger  
**VORRAT**  
kollektiver Haushaltungen  
**ANSTALTEN - HOTELS - PENSIONEN**  
**RESTAURANTS - SPITÄLER**

Bernalpen Milchgesellschaft, Stalden, Konolfingen/Emmental

## Ditto-Gelatine-Verfahren



zum Vervielfältigen von Menüs  
einfach und sauber  
mehrere Farben in einem Abzug  
Hand- und Maschinenschrift mit Bleistift, Tinte, Carbon, Farbband  
Apparate ab Fr. 65.—

Prospekte und Vorführung unverbindlich durch die

**Ditto-Generavertretung** für die Schweiz  
Zürich, Hirschengraben 82 · Telefon (051) 34 16 32

Für grundlegende küchenfachliche Schulung, theoretisch und praktisch: Kochkurs an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. — Nächste Kurse: 5. Sept. bis 25. Okt.; 26. Okt. bis 16. Dez. Prospekt gratis. — Telefon (041) 25551.

Zu verkaufen

## BAD-HOTEL

in bekanntem schweizerischen Kurort

Das Hotel befindet sich in bestem Zustand, fasst 48 Betten und wird nur mit Rücksicht auf die Krankheit des Inhabers verkauft. — Grössere Anzahlung erforderlich.

Offerten unter OFA 30 454 Rb an Orell Füßli-Annoncen Baden.

## ENGLAND SPAWA

Sprachschule für Englisch in Bournemouth

Sprachkurs für Anfänger und Fortgeschrittene. Dipl. Lehrkräfte (Englisch Muttersprache) vermitteln gründlichen und methodisch auf aufgebauten Unterricht. Bournemouth, die herrliche Gartenstadt am Meer, bietet Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Unterricht durch die Schule bei privaten Familien. Vorkurs gratis.  
Weitere Auskunft und Prospekte durch den Regionalvertreter: Werner Meier, Mülligerstrasse 527, Windisch (Kt. Aargau).

Zu verkaufen

## Hotel Bahnhof

in grosser Uhrenindustriegegend des Berner Jura (5000 Einwohner). Das Hotel liegt mitten in der Gemeinde am Bahnhof und bei der Post. Neu renoviert. 17 Fremdenzimmer, das ganze Jahr sehr gut besetzt. Stammlokal der meisten Vereine der Gemeinde. Preis Fr. 210 000.—  
Offerten unter Chiffre A P 2859 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Hotel-Direktor

mit besten Referenzen, in ungeänderter Stellung, sucht passenden Posten für nächsten Winter, ab ca. 1. Dezember. Es kommt auch Stelle als

**Sous-Directeur oder Chef de réception**

in grösseres Hotel in Frage. Gefl. Offerten unter Chiffre H D 2844 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Infolge unvorhergesehener Umstände verkaufen wir ab Lager

## 1 fabrikneuen Tiefkühler

4-teilig, für 220 Volt

**Aussenmasse:** Länge 250 cm, Höhe 85 cm, Tiefe 70 cm.

Bei sofortiger Abnahme und Barzahlung zum äusserst günstigen Preise von nur Fr. 4500.—.

Seriöse Interessenten wollen sich melden unter Chiffre T K 2586 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen  
günstig gelegene

## Restaurant-Pension

mit Patent. Platz für 50-60 Personen. Fr. 16 000.—. Offerten an Mme. G. Girardier, Pöche Neuve 12, La Chaux-de-Fonds.

Stühle und Tische für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik  
**DIETIKER & CO**  
Stein a. Rhein  
Verl. Sie Muster und Offerte



mit den unzuverlässigen Mäusefallen! Heute verwendbar man als radikale Vertilgungsmittel  
**Mäusevirus**  
gegen Haus- und Feldmäuse  
**Ratin**  
gegen Haus- u. Wasserratten  
**Schweiz. Serum- & Impfstift Bern**  
Abteilung Schädlingsbekämpfung

## Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Receptions- und Dolmetscherdienst, individueller Unterricht, Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung. Jedem Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Geßnerallee 32.

## GÜNSTIGE GELEGENHEIT

Zu verkaufen im Zentrum von Mailand per Ende Oktober ein sich noch im Bau befindendes, erstklassiges

## HOTEL

mit 80 Betten, neuen amerikanischen Installationen. Näh. Ausk. erteilt Postfach 6227, Lugano.

## Neues

## SAUERKRAUT

versandbereit

Sauerkrautfabrik Thurnen (Bern)  
Telephon (031) 747 41

## Hotels Kleine Scheidegg B.G.

suchen für kommende Wintersaison, anfangs Dezember bis Ende April

- 3 Kaffeeköchinnen
- 1 Saalfochter
- 2 Restaurationsstöchter sprachenkundig
- 1 Gaststübentochter
- 1 Buffetfochter evtl. Anfängerin
- 1 Maschinenwäscher
- 1 Küchenmädchen

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugnissen erbeten.

## Gesucht

nach Basel in bestbekanntes Restaurant verzierter

## Alleinkoch

Verlangt wird: Führung einer sehr sorgnierten Restaurationsküche, exakte Kalkulation, peinliche Sauberkeit, strenge Aufsicht über das Küchenpersonal. (Sehr guter Lehrling mit 2 Jahren Praxis vorhanden.) Da kein strenger Posten, können sich auch Herren geeigneter Alters melden. Absoluter Vertrauensposten.

Es wollen sich bitte nur Herren mit allerbesten Referenzen unter Angabe der Lohnansprüche (Zimmer im Hause) an Postfach 21, Hauptpost Basel, melden.

## «GLOBE»

Modell 1950  
Amerik. Schrägschnittmaschine



Diverse Occasionen zu günstigen Preisen

Referenzen:  
Schweiz. Wirtelchenschule «Belvoir» Zürich  
Schweiz. Hotelfachschule Hotel Montana, Luzern

Unverändl. Vorführung durch Theo Kneubühler & Co., Luzern Mühlebühlweg 21, Tel. (041) 20984



mit sep. Anhäng-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen. E. Schwälgler, Zürich Gummwaren - Seefeldstr. 4

## Hotels Restaurants

KAUF u. VERKAUF, vermittelt im In- und Ausland zu beschuldenden Gebieten G. Frutiger, Hotel-Immobilien, Bern, Spitzgasse 32, Telephon (031) 3 83 02.

Zu verkaufen

## Gasthof

mit Restaurant und Verkaufsladen

in Einsiedeln, Kt. Schwyz. Kaufpreis inkl. Inventar (28 Betten) Fr. 95 000.—. Anzahlung ca. Fr. 50 000.—. Belastung Fr. 54 000.—. Das Haus befindet sich direkt an der Hauptstrasse in sehr guter Verkehrslage. Nähere Auskunft durch F. Ochener, Einsiedeln, Hauptstrasse 65.

Zu verkaufen

im Zentrum einer Stadt der Welschschweiz, mit grossem Verkehr

## Hotel

Ganz renoviert, aller Komfort. Preis: Fr. 340 000.—. Sich wenden unter Chiffre P 9749 S an Publicitas Sion.

Ankauf und Verkauf von Hotel- und Wirtschaftsmobilien. Übernahme jede Liquidation. O. Locher, Baumgarten, Thun.

## ENGLAND

Schweizer, die gedanken die englische Sprache in England zu erl., denen empf. ich gerne ein gutes Familienhaus in Harze Bay, Kent, am See gel., mit sehr gut geführter ital. Küche, Privatimmern, kalt u. warmes Wasser, Unterrichtsstunden durch einen Privatprof. im Hause daselbst. Jedermann will sich in dieser Familie wie daheim u. hat die Gelegen. in 3 Mt. ein gutes Engl. zu erl. Preis pro Woche 5 £. Kost, Logis und Schule inbegr. Für weitere Ausk. steht gerne zu Ihrer Verfügung: A. Bayard, c/o Hotel Eden, Montreux.

Wir suchen jüngere, gelernte

## Restaurations-Köchin

Dauerstelle mit angenehmen Arbeitsbedingungen. Sonntag frei. — Schriftliche Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind erbeten an die Personalabteilung der GRANDS MAGASINS JELMOLI S.A., ZÜRICH.

**Jelmoli**

## Gesucht

in erstklassiges Wintersporthotel in Arosa

**Economat-Gouvernante  
Lingerie-Gouvernante  
Journalführer-II. Kassier  
Sekretärin  
II. Oberkellner  
sprachenkundig  
Chef de rang  
Demi-chef  
Commis de rang  
Hilfzimmermädchen**

Ausführliche Offerten unter Chiffre W A 2546 an die Hotel-Revue, Basel 2. — Bei Zufriedenheit auch lange Sommersaison garantiert.

## Tüchtigem

## Vertreter

bei der Restaurant- und Hotelkundschaft gut eingeführt, wird Gelegenheit geboten, den Vertrieb einer erstklassigen Kaffeemaschine zu übernehmen. Ausführliche Offerten mit Angabe des Bearbeitungsgebietes, Provisionsansprüche, Referenzen usw. unter Chiffre S 11702 Y an Publicitas, Bern.

## Tüchtige

## Restaurationstochter

sprachenkundig, im à-la-carte-Service erfahren, in Jahresbetrieb  
gesucht.  
Offerten an Hotel Wilden Mann, Luzern.

## Hôtel moyen, région du lac Léman cherche pour la saison d'automne

## 2 filles de salle

(une aspirante lære) capable, française, allemand indispensable. Copies de certificats avec photo sous chiffre L E 2859 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

### Zirkulations-Störungen heilbar

Gegen Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Schwindel, Herzklopfen, Kopfschmerzen, Wechselfahr-Beschwerden, Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämorrhoiden, eingeschlafene Arme, Hände, Beine und Füsse

### Zirkulan

Mittlere Kur 10.75  
Fr. 4.75, Kur 19.75  
In Apotheken und Drogerien



Schuster  
ein Begriff  
im Hotel



**Schuster**  
St. Gallen - Zürich



**Champagne des Ambassadeurs**  
Ambassadeur des Champagnes  
Dépositaire pour la Suisse  
A. Fischer  
Première Distillerie par Actions Bâle  
Telephon 5 30 43 und 5 30 44

An bekanntem Ferienort im Tessin zu verkaufen: modern eingerichtetes und gut eingeführtes

**Kleinhotel**

mit Terrassenrestaurant und heimlicher Locanda, an wundervoller Aussichtslage, beliebtes Ausflugsziel, Ganzjahresbetrieb. Für strebsamen Küchenchef gute Existenz. Solvente Bewerber erhalten nähere Auskunft unter Chiffre T.E. 2822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gut frequentiertes

**HOTEL**

in gröszerer Ortschaft am Bodensee umständlicher sofort  
sehr günstig zu verkaufen.  
Offerten unter Chiffre D K 2850 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FÜR DIE GEFFLEGTE KÜCHE  
die praktische, feine  
**Portions-Forelle für Blau-Service**



lebend oder küchenfertig ca. 150/250 g, von der  
**FORELLENZUCHT BRUNNEN**  
ELSENER + RICKENBACH Telephon 80

Rationell und schonend Silber reinigen mit

**Argentyl**



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zuzugenden Form und Grösse von

**Walter Kid, SAPAG, Zürich**

Postfach Zürich 42, Telephon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden



**Lüftungen u. Luftheizungen**

Unsere Anlagen sorgen in vielen neuzeitlichen Hotels, Restaurants, Speisesälen für reine gesunde Luft. — Spezialausführungen für Küchen- und Bäderlüftung. — Modernisierung bestehender Anlagen. — Verlangen Sie unseren Besuch, wir beraten Sie gerne.

**VENTILATOR A.G. STAEFA**

Staeffa bei Zürich - Tel. 93.01.36  
Spezialisiert seit 1890

**Geflügel gefroren**

**Poulets  
Poularden  
Suppenhühner  
Enten  
Gänse**

Die Qualitätsware zum günstigen Preis von

**HANS GIGER & CO., BERN**

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



**Gladiolen**

kleine Dtz. Fr. -60  
mittlere Dtz. Fr. 1.20  
**Kummer, Blumenhalle  
Baden, Tel. (056) 27671**

**SCHOOL OF ENGLISH**

Lerne perfekt Englisch in 3 Monaten bei guter englischer Familie. Privatstunden von erfahrenem Lehrer, Universitäts-Professor. Neues Heim, gute Verpflegung und schönes Zimmer. Frohes Familienleben. — Preis £ 20,- pro Monat, alles inbegriffen. Prima Referenzen von ehemaligen Studenten zu Diensten. Roberts, 15 Wyndham Avenue, Margate on Sea, Kent, England.

Informationen und alle Einzelheiten erfahren Sie durch Mr. O. Maire, Gartenstrasse 73, Basel



Vorteilhafte

**Piquédecken!**

Die bewährten englischen und schweizerischen Qualitäten in verschiedenen Preislagen.

Welche Grösse interessiert Sie?

150 x 200 cm

oder

175 x 225 cm

Gerne unterbreiten wir Ihnen bemusterte Offerte.

Sieht bald 50 Jahren Hotelstoffant!



W. Geelhaar A.G., Thunstr. 7 (Helvetiapl.)  
Gegründet 1869 Telephon 2 21 44

**Der grosse Nahrungsmittel-erfolg 1950 die herrlichen**

**GOLDEN CHIPS**

immer frisch und knusperig. Verkauf an die Gäste in Bars, Cafés, Restaurants, in Säcken zu 30 Cts. Verlangen Sie Gratismuster von

**CHIPS, PRÊTRE & CIE**  
Nahrungsmittelfabrik - Bureau in Lausanne  
Tel. (021) 225307

Jeder Wirt-Restaurateur, welcher sich bei unserem Stand Nr. 149, Halle I, Galerie, am Comptoir Suisse in Lausanne einschreibt, erhält gratis 5 Beutel von unseren herrlichen Golden Chips.

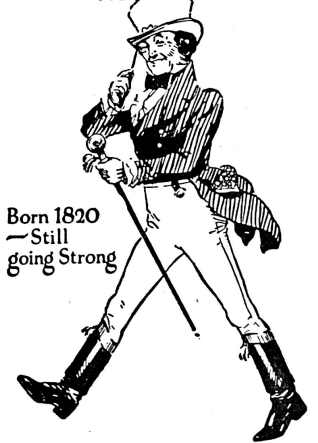
**LUGANO**

A louer de suite ou à convenir magnifique  
**HOTEL**

25 lits, tout confort, inventaire 50 000 fr. comptant. Curieux et non solvables priés de s'abstenir. Offres sous chiffre A L 2495 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

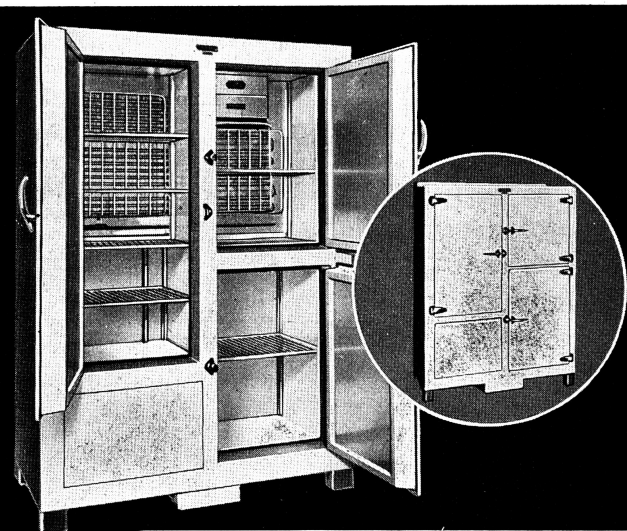
**DON'T SAY WHISKY - SAY**

**JOHNNIE WALKER**



Born 1820  
— Still going Strong

General Agents:  
**F. SIEGENTHALER LTD.**  
LAUSANNE  
Téléphone (021) 23 74 33



Unsere FRIGOMATIC-Kühlschränke erfordern keine Installation. Die Schränke werden betriebsbereit, komplett mit Kabel und Stecker, zum Anschluss an die nächste Steckdose, geliefert. Die beiden geruchsicher getrennten Kühlteile entsprechen den gesetzlichen Vorschriften, und gestatten z. B. Milchprodukte und Fleisch vollständig getrennt aufzubewahren. Die ganze äussere und innere Ausführung dieser ges. gesch. Kühlschränke ist gründlich durchdacht, elegant und solid. Die Innenauskleidung und die Tablare sind ganz aus Leichtmetall. Der abgebildete Kühlschrank wird in verschiedenen Grössen hergestellt und ist im Preise äusserst vorteilhaft. Jetzt können wir noch kurzfristig liefern. Verlangen Sie daher sofort unsern neuesten Prospekt, der Sie über alles weitere Wünschenswerte orientiert, oder besuchen Sie uns am

**Comptoir Suisse Lausanne, Halle I, Stand 48**

**AUTOFRIGOR A.G. ZÜRICH** Hardturmstrasse 20  
Tel. 051 / 25 86 60/63

VERTRETUNGEN UND SERVICE-STELLEN in Basel, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Genf, Interlaken, Lausanne, Lugano, Martigny, St. Gallen