

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 20

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Jahrsatz: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp. Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnement:** Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG, Elisabethenstrasse 15. - **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - **Rédaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690.

Nr. 20 Basel, den 20. Mai 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang, 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 20 mai 1954

N° 20

Gastgewerbliche Berufsbildung

Unternehmungsfreudige Hoteliers stehen seit Generationen im Dienste schweizerischer Gastlichkeit. Ihre Tätigkeit dient nicht nur dem Interesse von Einzelpersonen, sondern ist in seiner Gesamtheit recht bedeutsam für unsere Volkswirtschaft. Tüchtige Gastwirte waren seit jeher Menschen mit Gemüt und Gefühl für diesen schönen Beruf. So beeinflusst die Frau mit oft feiner Herzenskultur die Eigenart des Schweizer Hauses. Individuelle Dienstleistung am Gast darf nie bloss Routine, Arbeit sein. Gastgewerbliche Berufsbildung bedeutet sowohl Aneignung fachlich tüchtigen Könnens als auch Entwicklung der Persönlichkeit in kultureller und charakterlicher Hinsicht. Hier kann intensive Kopf- und Handarbeit nicht ohne weiteres durch die Maschine ergänzt oder ersetzt werden. Deshalb sind gute menschliche Beziehungen in einer Betriebsgemeinschaft äusserst wichtig. Für deren Schaffung und Erhaltung braucht es viel Verständnis und Geduld.

Ein Blick über die Grenzen unseres Landes zeigt, dass Gastlichkeit nur durch unermüdete Qualitätsleistung mit Erfolg geboten werden kann. Die Hauptfrage ist dabei: *Wie gewinnen wir in wesentlich vermehrtem Mass tüchtigen einheimischen Berufsnachwuchs?*

Soziale Entwicklung im modernen Staat und Arbeitsmarktverhältnisse haben auch die Unternehmer im Gastgewerbe zu recht bedeutenden Leistungen im Sektor Arbeitskraft gezwungen. Das Sicherheitsstreben wird noch verstärkt durch die trotz allem guten Willen kaum zu beeinflussenden charakteristischen Konjunkturschwankungen in der Hotellerie. Damit stellt sich als eines der schwersten Probleme die Beschaffung kontinuierlicher Arbeit und genügenden Einkommens. Gewisse - zwangsläufig begrenzte - Massnahmen und Anstrengungen zur Verbesserung der Lage sind zweifellos gerechtfertigt. Aber immer noch ist die seriöse berufliche Ausbildung des sich fürs Gastgewerbe Eignenden ein unennbares Kapital, das er in schwierigen Zeiten für seine Existenzhaltung einsetzen kann. Leider lähmt das Unterangebot an Mitarbeitern heute oft die Initiative zu persönlicher, fachlich notwendiger Weiterbildung im Inland. Und wie notwendig wäre die nur mit viel Mühe und Umtriebe erreichbare Auslandspraxis! Anerkennenswerterweise mahnen auch die gastgewerblichen Personalverbände zur beruflichen Ertüchtigung der Angestelltenschaft.

Ein prominenter Hotelier betonte kürzlich, dass unser Beruf noch mehr als bisher wieder ein «gelernter Beruf» werden müsse. Verglichen mit andern Erwerbsgruppen ist die *Berufslehre* zu wenig üblich. Im Jahre 1951 entfielen von sämtlichen Lehrverträgen in der Schweiz nur 0,84% auf das Gastgewerbe. Allgemein ist die Zahl der Lehrverhältnisse in den letzten Jahrzehnten andauernd gestiegen. Die qualitative Vorbereitung der Jugend durch Aus- und Weiterbildung hat gute Fortschritte erzielt, doch ist die quantitative Vermehrung ungenügend. Ende 1952 zählte man 801 gastgewerbliche Lehrlinge und Lehrtöchter gegenüber 201 Ende 1927. Der notwendige Ersatz von 3-5% durch Abgang gelernter Berufstätiger ist damit aber nicht voll gesichert.

Die Berufverbände und viele verantwortungsbewusste Hoteliers und Gastwirte schenken dem drängenden Problem der Nachwuchsausbildung volle Aufmerksamkeit. Der systematische Aufbau der Berufslehre im hierfür geeigneten Hotel oder Restaurant verlangt, vordringlich in der ersten Zeit, Opfer von seiten des Lehrmeisters. Instruktionkurse für leitendes

Personal und *Lehrmeisterkurse* bezwecken, die Bereitschaft und Befähigung zur fachlichen und menschlichen Nachwuchserziehung zu fördern. Die gebotene Wegleitung hat ermutigendes Interesse gefunden. Berufslehre ist zugleich Charakterbildung. Im guten Betriebsklima soll sich der Jugendliche - nicht in Warte eingewickelt - an disziplinierte Arbeit gewöhnen. Er muss wissen, dass nur Fleiss, Tüchtigkeit und treue Pflichterfüllung sich im Leben lohnen.

Eine wichtige Aufgabe erfüllen die vorzüglich geleiteten *Fachschulen* der Berufsverbände in Genf, Lausanne, Luzern und Zürich sowie die anerkannten Köchinnenschulen. Verstärkte Koordination beider Ausbildungsarten (Lehrbetrieb und Fachschule) dürfte von Vorteil sein zu beruflichem Aufstieg.

Im allgemeinen interessiert sich die Jugend für das Gastgewerbe. Zu deren Aufklärung durch Eltern, Lehrer, Berufsberater sind geordnete Berufsverhältnisse wesentliche Voraus-

setzung. Fachverbände können nur indirekt als Werber in Erscheinung treten durch Veranstaltungen, Wettbewerben, Betriebsbesichtigungen, berufskundlichen Vorträgen in Schulklassen, Bearbeitung der Tagespresse, Herausgabe von Berufsbildern. Eine ihrer vornehmsten Aufgaben ist der Einsatz von Kräften der Fach- und gewerblichen Berufsschulen sowie geeigneter Praktiker als Lehrer in mannigfaltigen *Weiterbildungskursen* oder als Experten für Fähigkeits- und Meisterprüfungen. Bei Befolgung bestimmter Richtlinien kann ein gesunder Wettbewerb unter den Veranstaltern nicht nachteilig sein.

Durch führende Hilfe kompetenter kantonaler Behörden und der Sektion für berufliche Ausbildung im Biga werden an der HOSPEs in einer *Spezialabteilung Berufsbildung* die Aufgaben der gastgewerblichen Lehrberufe theoretisch und praktisch zur Darstellung gebracht. Wir freuen uns, dass Herr A. Schwander, Chef des erwähnten eidg. Amtes, das Patronat übernommen hat. Unser Berufsstand ist ihm und seinen Mitarbeitern für die allzeit verständnisvolle Betreuung und tatkräftige Förderung des Nachwuchsproblems dankbar. F. E. Hirsch

Hôtellerie et art culinaire

Allocution de M. Rodolphe Rubattel, Président de la Confédération, à l'ouverture de l'HOSPEs

Comme nous le disons plus loin dans notre compte rendu de la journée d'ouverture de l'HOSPEs, il appartenait à M. Rodolphe Rubattel, président de la Confédération, d'inaugurer solennellement cette exposition de tourisme et d'art culinaire international. Dans l'allocution qu'il a prononcée à cette occasion, le chef du Département fédéral de l'économie publique a relevé avec une telle autorité les difficultés techniques auxquelles notre industrie doit faire face, notamment en ce qui concerne le recrutement du personnel, et il a su si délicatement évoquer le rôle de l'art culinaire, que nous pensons intéresser nos lecteurs en reproduisant ci-dessous les principaux passages de ce discours. *Réd.*

C'est une idée heureuse que celle des auteurs de l'exposition dont nous consacrons aujourd'hui le caractère d'intérêt public. Le Conseil fédéral se réjouit d'une réussite dont il n'a jamais douté; pas plus qu'il ne doute de l'avenir de l'hôtellerie suisse, pour autant que des complications internationales ou le retour à une conception dépassée des échanges ne viennent à la compromettre. Le Conseil fédéral tient à exprimer sa gratitude à tous ceux qui ont œuvré, pendant de longs mois, à la mise au point de l'HOSPEs, en particulier à son président, M. Krährenbühl, et à ses collaborateurs immédiats.

Quoi qu'on en dise, l'hôtellerie est une industrie, au sens plein et hautement honorable du terme; une industrie qui marche. Différente des autres en cela qu'on lui demande de satisfaire des besoins d'un ordre très personnel, liés à des préférences de lieu, de climat, d'atmosphère, parfois même de régime politique; mais analogue à toutes les industries par l'obligation où elle se trouve de travailler avec méthode, de procéder à d'incessantes adaptations, d'assurer la qualité de ses services pour tenir tête à de redoutables concurrences. On doit, notamment en ce qui concerne les prix, inscrire à l'actif des autorités fédérales une politique de prévoyance et de prudente audace à laquelle l'hôtellerie doit d'avoir regagné, depuis quelques années, sur ce que l'on doit bien appeler le marché mondial, une situation que l'on eût à peine osé espérer en 1945 ou même il y a quatre ans environ. Certes, notre pays n'est pas

mieux que d'autres à l'abri des risques incorporés aux temps troubles que nous vivons; mais l'expérience enseigne toutefois que si les risques sont partout, les certitudes réconfortantes abondent dans tous les lieux où travaillent des hommes; et que ce sont elles, en fin de compte, dont on peut et dont on doit attendre les seules solutions valables, celles qui permettent de ne pas céder aux circonstances heureuses - grosses, malgré les apparences, de périls évidents - et celles qui sont de résistance courageuse aux difficultés des périodes difficiles. L'HOSPEs fait, avec éclat, la preuve de la volonté des meilleurs hôteliers de perfectionner, de moderniser, en un mot de hausser encore le niveau du métier; et, aussi, de le maintenir en état d'alerte, de constante préparation aux exigences de clients-contradictoires, sensibles à des nuances et qui trouveraient ailleurs, si nous ne prévenions leurs vœux, les conditions dont elles font dépendre leur séjour. L'hôtellerie revêt, dans ce pays, une importance si manifeste, elle est au centre de tant d'activités - transports, commerce, agriculture, artisanat, métiers saisonniers montagnards - que rien de ce qu'elle entreprend ne saurait laisser l'Etat indifférent.

Fait inquiétant à bien des égards, la jeunesse suisse paraît s'éloigner de plus en plus des carrières que lui ouvre l'hôtellerie. Le nombre des candidats est en forte baisse, semble-t-il, dans presque tous les compartiments. Qu'il s'agisse d'administration, de service, de cuisine, on se plaint de l'insuffisance du recrutement. L'engagement de personnel qualifié notamment, constitue un problème insoluble sans l'appoint décisif de forces recrutées hors de nos frontières. Nous occupons aujourd'hui, et cela depuis des années, un nombre sans cesse grossi d'employés venus des pays voisins: près de 18 000 en février 1951 et plus de 30 000 au même moment de l'année en cours. Certes, l'hôtellerie des régions alpêtres en particulier, où les saisons sont brèves et parfois aléatoires, ne peut offrir un travail aussi régulier et aussi mesuré que celui que des lois strictes assurent aux salariés du gros des entreprises suisses; les

Bundespräsident Rubattel zur HOSPEs

Es ist hier weder der Ort noch der Zeitpunkt, um unter Hinweis auf bereits bekannte Zahlen darzutun, welchen Platz die Hotellerie in der schweizerischen Volkswirtschaft innehat. Diesem Platz kommt zweifellos grosse Bedeutung zu. All das, was geeignet ist, den Reiseverkehr nach unserem Land zu fördern und auf einem möglichst hohen Niveau zu halten, verdient Anerkennung und Aufmunterung.

Die HOSPEs, diese lebendige Schaulust der Kunst, Gäste zu empfangen, zu bedienen und in Obhut zu nehmen, eine Kunst, die verstanden sein muss und der ständigen Pflege bedarf, ist daher zu begrüssen. Wurde nicht vor wenigen Monaten daran erinnert, dass die Reisenden, welche vorzeitig das Hotel ihrer Wahl verlassen, zu jenen zählen, deren Ankunft den Hotelier gleichgültig liess?

Die Gäste sind sowohl für den Willkomm, der gleichsam für den ganzen Aufenthalt tonangebend wirkt, als auch für die Art und Weise der Zubereitung und Zusammenstellung der Mahlzeiten sehr empfänglich. Es ist deshalb keineswegs überraschend, dass die HOSPEs der Kochkunst einen breiten Platz einräumt, deren Ruhm im Laufe der Jahrhunderte durch berühmte Persönlichkeiten verbreitet worden ist. Es sei hier nur an Brillat-Savarin und Grimod de la Reynière als Vertreter früherer Epochen und an Daudet, Curmoussy und Muret, bekannte Namen aus der modernen Zeit, erinnert, alles gesellige und geistreiche Menschen. Ist es nicht ein zur Ehre gereichendes und hohes, manch' anderer ebenbürtige Befriedigung verschaffendes Unterfangen, sich vom Alltäglichen loszulösen, das Hotelier der dank der Natur und der menschlichen Arbeit zur Reife gelangenden Früchte zu singen, sie zu bereichern, ohne sie zu verfälschen, und ihnen jene Weine beizugeben, die erst den vollendeten Genuss verleihen?

So legt die HOSPEs, welche die Förderung der vornehmlichen Belange der Hotellerie zum Ziele hat, Zeugnis ab für all das, was zur Belebung des Reiseverkehrs noch getan werden kann; sie verheisst auch eine Zukunft, wo die Hoffnung über den Zweifel siegen wird.

gebz.
R. RUBATTEL
Bundespräsident

hôtés de nos stations ne savent ni ne veulent attendre.

Il y a pourtant des compensations. Une spécialisation poussée offre un choix abondant aux tempéraments et aux goûts les plus divers; des conditions de rémunération considérablement améliorées depuis la fin de la guerre, un contrat collectif interrégional entré en vigueur le 1er avril dernier, et destiné à recevoir force obligatoire générale, le bénéfice d'institutions sociales généralisées ont rapproché très fortement la condition d'employé d'hôtel de celle des travailleurs d'autres industries. Enfin, et surtout, les jeunes, les ambitieux - et nous espérons que la race ne s'en éteint pas - peuvent prétendre, dans l'hôtellerie, à l'avancement parfois rapide qui fera d'eux des responsables, dans une très large mesure des indépendants. Il serait profondément regrettable qu'à des dynasties fameuses nées et élevées dans le métier, succèdent des généralisations d'instables, de «provisaires», attachées à des intérêts personnels immédiats davantage qu'à la pérennité d'une Maison et d'une tradition. L'un des éléments essentiels du renom d'une hôtellerie nationale, cest, autant si ce n'est davantage en

Suisse qu'ailleurs, ce que l'on pourrait appeler le désintéressement des élites, c'est-à-dire en somme, la volonté des meilleurs de rester fidèles, en toutes circonstances, au métier dans lequel ils ont engagé sans esprit de retour leur personne, leur famille, leurs biens et leur honneur.

Si la jeunesse suisse ne s'écarte que provisoirement des occupations hôtelières, aussi longtemps que dure la haute conjoncture, le mal n'est pas irrémédiable; si la désertion devait se prolonger pendant les années maigres qui reviennent, pour des raisons de commodité personnelle, parce que «l'improbable labor» serait devenu insupportable à beaucoup et la recherche des responsabilités un postulat pour esprits mal faits, le signe, alors revêtirait un caractère de gravité certain. Celui de démission partielle devant la vie et ses exigences postulerait, en effet, d'autres démissions encore, aussi peu glorieuses l'une que les autres. Nous osons espérer que les populations montagnardes en particulier, dont nous savons les soucis, ne négligeront pas plus longtemps les possibilités de travail saisonnier qui s'offrent à elles; nous ne doutons pas que les hôteliers eux-mêmes ne fassent effort pour s'attacher des jeunes gens et des jeunes filles insuffisamment occupés pendant trop de mois chaque année. Les pouvoirs publics ne refuseront jamais d'examiner avec compréhension les suggestions qui pourraient leur être faites sur ce point spécial comme sur d'autres.

Mais, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs, l'HOSPES est autre chose et davantage encore qu'une sorte de revue de l'arsenal des tentations hôtelières et des ressources dont dispose le tourisme; elle est aussi une invitation délicate, pressante, à l'amitié qui naît d'un commun penchant au péché de gourmandise. Vous me permettez quelques mots sur un sujet dont la réputation de légèreté est solidement établie; bien à tort selon moi. La joie, en effet, n'est point encore un synonyme de malformation de l'esprit.

La connaissance d'un peuple reste inséparable de celle de ses *nourritures traditionnelles*. Il n'est pas de dépaysement plus complet que celui d'une cuisine étrangère, surprenante au premier abord, plaisante à la récidive et amicale à la longue; ces étapes étant celles-là même qui mènent à la compréhension et à la bienveillance entre les hommes. Je ne m'aventurerai pas dans de périlleuses controverses; celle-là notamment dont l'objet serait d'établir si la sensibilité, la tournure d'esprit et les coutumes propres à une province ou à une nation sont l'effet ou la cause de ce que l'on y mange et de ce que l'on y boit. Une chose paraît toutefois certaine: il existe des rapports manifestes entre les *comportements nationaux* et les *traditions culinaires*. Aux saveurs marquées, aux assaisonnements de haut goût et de finesse, tout à la fois, répondent les dons d'un tempérament porté à distinguer, à la controverse et à l'emportement; aux nourritures graves et substantielles, que l'imagination se garda de submerger jamais, se ravitaillent les hommes aux opinions assises, enclins aux affaires méthodiques où toute fantaisie paraît insolite. On pourrait, sans effort, découvrir des parentés du même ordre entre les buveurs d'eau, les tenants du vin et les familiers des alcools réputés forts. La paraphrase d'un mot célèbre s'impose: dis-moi de quoi est meublée ta table, à l'heure bien-faisante des repas, et je te dirai si tu viens du Septentrion ou du Midi, de l'Orient ou de l'Occident, des pays que baignent les eaux amères ou des terres grasses de l'intérieur.

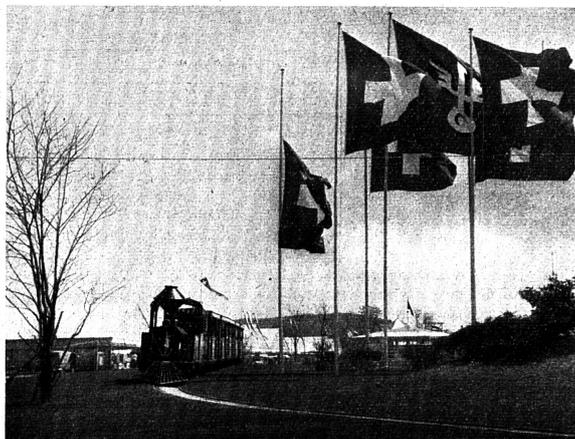
L'art culinaire international est, hélas, trop souvent le thème de redoutables hérésies où, seul, un exotisme de pacotille trouve son compte. La vérité, dans ce domaine où l'ambiance et la compagnie sont d'autant de poids que la table, ne peut se concevoir que dans l'honnêteté la plus intégrale; dans un certain désintéressement aussi, celui-là même que l'on reconnaît aux artistes, assez médiocres calculateurs. Grâce vous soient donc rendues, Messieurs les organisateurs, de présenter non pas une caricature des cuisines nationales, mais bien la *figure authentique, ouverte*, de ce qu'il y a de plus représentatif et de meilleur dans le choix que les peuples ont fait de leurs nourritures terrestres. L'éclat s'y joint à la douceur, l'esprit de finesse à celui de méditation, l'admiration bruyante aux éblouissements discrets, la retenue aux épanchements libérés. C'est un art culinaire de souriante vérité, dépouillé de ses attributs de fête foraine, reconstitué dans sa richesse et dans sa fraîcheur, image de pays aimés et présents, proches ou lointains, que vous offrez au public de partout; il n'est pas

de manière plus efficace de lui rendre le lustre que lui fit perdre un demi-siècle où la chimie ne progressa pas que par l'éprouvette et l'alambic.

L'art culinaire à ses classiques qui illustrèrent et illustrent encore la tribu des «attentifs du palais»; après une longue patience, *Brillat-Savarin, Grimod de La Reynière, Carême, Curnonsky, Léon Daudet, Escoffier*, mon compatriote *Albert Muret*, et tant d'autres, sensibles aux grâces et saveurs des biens que les saisons colorent et mûrissent, prennent aujourd'hui leur

revanche; on ose espérer qu'elle durera aussi longtemps, plus longtemps, que l'attente.

Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs! Au terme de ces quelques considérations sommaires, où, pour une fois, j'ai laissé dans l'ombre telles incidences économiques heureuses de l'œuvre que vous avez menée à bonne fin, je souhaite que le succès couronne votre effort, dans l'immédiat et dans le temps; le public vous doit cette récompense; et l'art culinaire international vous en devra une longue reconnaissance.



Glanzvoller HOSPES-Auftakt

Wie es bei Ausstellungen und Messen üblich ist, gehören die Vertreter der Presse zu den ersten geladenen Besuchern. So auch bei der HOSPES, der *schweizerischen Fremdenverkehrs- und internationalen Kochkunstausstellung*. Ja, hier ist das Organisationskomitee sogar einen Schritt weiter gegangen, indem es *schon am Vortage* der offiziellen Eröffnung dieser wahrlich imposanten Schau die Presseleute nach Bern berief, um ihnen Gelegenheit zu geben, sich aus eigener Anschauung ein Bild von dem Werk zu machen, das in monatelanger emsiger Arbeit der Organisatoren, Architekten, Bau- und Installationsfirmen und ihrer Arbeiter zum guten Ende geführt wurde. Bei den Redaktoren und Journalisten fehlte es am Interesse nicht, haben ihre Zeitungen doch, schon so viele Meldungen und Informationen für die wissbegierigen Leser veröffentlicht, dass man nun mit Spannung der Besichtigung des vollendeten Werkes entgegensehnt. Mit einem Aperitif im Hotel Schweizerhof begann am 13. Mai

der Pressetag

Auf diese erste Kontaktnahme mit Berufskollegen aus allen Teilen des Landes und mit den Komiteemitgliedern führen die Teilnehmer mit den von der PTT-Verwaltung zur Verfügung gestellten gelben Postautos zum Bärengraben, wo sich bekanntlich die Anfangsstation der *Sesselbahn* befindet, mit der man in ungemindertem Anstieg direkt in die Ausstellung gelangt. Der prachtvolle Frühlingstag gestaltete es zu einem einzigartigen Genuss, in den Sesseln zu dem in voller Blüten- und Blütenpracht prangenden Rosengarten hinauf zu schweben mit dem wundervollen Ausblick auf die von der Aare umspülte Altstadt und dann zwischen Häusern hindurch über die Pferdehinderbahn zur Ausstellung zu gelangen.

Es war die Mittagszeit bereits erheblich überschritten, als die letzten ankamen, und so waren die Pressevertreter zuerst zu einem exquisites, von der Firma «Formica», Thomas de la Rue & Co. Ltd., London, offerierten kalten Lunch ins Internationale Restaurant geladen, das den Eindruck einer gepflegten Gaststätte hinterlässt, die für solche Grossveranstaltungen wie geschaffen ist; aber auch durch entsprechende Tischanordnung für den individuellen Service so einladend hergerichtet werden kann, dass der Gast das Empfinden hat, in einem Raum zu sein, in dem er sich gleich von Anbeginn an heimisch fühlt. Reden wurden keine gehalten, und so konnte man gleich nach Beendigung der Mahlzeit sich gruppenweise auf den

Rundgang begeben. Zeitnot gestattete es allerdings nicht, sich das Ausstellungsgut im einzelnen näher anzusehen, und so müssen denn die Details späterer Betrachtung vorbehalten bleiben, während wir uns hier nur mit einigen allgemeinen Angaben und einem *Gesamteindruck* begnügen wollen.

Die Ausstellung umfasst nicht weniger als 51 Bauobjekte, wovon 20 Ausstellungshallen, 26 Restaurationsbetriebe, dazu drei Sonderbauten (SBB, PTT, Lichtkugel, 2 Administrativbauten und ferner ein mächtiger Lunapark). Alle diese Bauten verteilen sich in aufgelockelter Weise auf das durch Gartenanlagen mit grünem Rasen, flachen Seelein und Wegen dem ästhetischen Empfinden des Besuchers angepassten Ausstellungsareal, das einen Umfang von 170 000 m² aufweist und mehr als halb so gross ist wie dasjenige der seinerzeitigen Landi. Ein Dieselölbahnli führt in gemächlicher Fahrt den Betrachter durch das Ausstellungsgelände, an all den Hallen der Gastronomie, des Fremdenverkehrs und der ausstellenden Firmen vorüber. Noch hörte man aus der einen oder andern Halle Hammerschläge ertönen. Da und dort war das Ausstellungsgut noch nicht placiert. Aber es war ja erst der Vortag der Eröffnung, und man konnte sich leicht vorstellen, dass über Nacht alles geordnet sein würde und die grosszügig und konzipierte Ausstellung am 14. Mai bedenkenlos ihre Tore dem öffentlichen Besuch werde öffnen können.

Am Abend trafen sich die Presseleute wiederum im Internationalen Restaurant zu einem festlichen *Banquet*, das in kulinarischer Hinsicht alle Erwartungen übertraf, lag es doch dem Gastgeber daran, gerade auch der Presse zu zeigen, dass hinter dem Begriff *Kochkunst* auch etwas Konkretes steckt. Die Leistung wurde gebührend verdankt. Auf dem Wege zum Stratoclipper, wo ein Unterhaltungsprogramm mit Tanz den Pressetag beschloss, hatten die Teilnehmer noch Gelegenheit, dem Farbenzauber eines variationsreichen *Wasserspiels* beizuwohnen, das allerdings die Besucher die Ausstellung in seinen Bann ziehen wird.

Von der *Kochkunstausstellung*, an der sich 16 Nationen beteiligen, war am Pressetag noch nichts zu sehen. Dass hier wahre *Spitzenleistungen* der besten Kochkünstler der Welt geboten werden, wird der Ausstellung einen besonderen Reiz verleihen und dazu beitragen, dass die HOSPES, die den Charakter einer fröhlichen und unbeschwertten Ausstellung hat, ein sicherer Erfolg beschieden sein wird.

Die Eröffnungsfeier im Rathaus

Ging es beim Pressetag mehr ungezwungen formlos zu, so gestaltete sich die offizielle Eröffnung im schönen Rathaus recht feierlich. Die Artilleriemusik hatte sich auf dem Rathausplatz postiert und Berner Trachtenmeitschi standen den ankommenden Ehrengästen Spalier. Der bernische Regierungspräsident *Möckli* hiess die Gäste des Organisationskomitees sowie die zahlreich anwesenden diplomatischen Vertreter verschiedener Länder willkommen und richtete einen besonderen Gruss an Herrn Bundespräsident *Dr. Rubattel*, der in verdankenswerter Weise das Ehrenpräsidium des Tages übernahm.

Herr Regierungspräsident Möckli

Die Entwicklung der Verkehrsmittel und die schrittweise Beseitigung der Barrieren zwischen den Staaten machen aus dem *Tourismus* immer mehr *einen der wichtigsten Zweige der nationalen Wirtschaft* in allen Ländern. Besonders für die Schweiz darf man seinen Wert nicht unterschätzen. Wer aber vom *Tourismus* spricht, versteht darunter, abgesehen von der Anziehungskraft der Naturschönheiten eines Landes, auch die bequemen Verkehrsmöglichkeiten auf der

Schiene, der Strasse, in der Luft und auf dem Wasser, die lockenden Tafelfreuden und die angenehme Unterkunft, welche die Hotellerie bietet. Seine Verzweigungen bringen ein ganzes Netz von öffentlichen und privaten Pflichten mit sich, die aus dem *Tourismus eine unserer nationalen Industrien* machen.

Die alten Formen des *Tourismus* gehören heute allerdings der Vergangenheit an, und da die *Touristenkundschaft* sich in ihrer Struktur und in ihren Wünschen tiefgreifend verändert hat, dürfen wir nicht zögern, Schritt zu halten, immer unter Bewahrung des Charakters und der Qualität der schweizerischen Gastfreundschaft, die ihr beide den verdienten Ruf eingetragen haben.

Die Freuden der *Kochkunst* sollten noch breiteren Kreisen zugänglich sein, denn sie sind kennzeichnend für einen allgemein gehobenen Lebensstandard, eine prosperierende Wirtschaft, eine Lebensfreude ohne unmittelbare Sorgen mit einer gewissen Sicherheit für die Zukunft.

Um florieren zu können, um seiner Aufgabe der Entscheidung und des Ausruhens, der Bereicherung der Persönlichkeit, der Entdeckung neuer Horizonte und anderer Perspektiven, des Verständnisses unter

den Menschen und der Annäherung der Völker gerecht werden zu können, bedarf der *Tourismus*, dessen Ziele weit über das hinausgehen, was man als den niedrigen Appetit der Augen und des Magens qualifiziert, einer gesunden Wirtschaft, einer stabilen Politik, des sozialen und militärischen Friedens, nicht nur auf nationaler, sondern vor allem auch auf internationaler Basis.

Erst dann kann der *Tourismus* dem Menschen, dessen Aufgabe nicht nur die Erfüllung der täglichen Pflichten sein kann, sondern der auch der Atempausen bedarf, die infolge des gegenwärtigen Arbeitsrhythmus notwendige Ruhe und gesunde Entspannung bieten. Erst dann kann der *Tourismus* noch mehr beitragen zur Bildung des Geistes und des Herzens, zur Bewunderung der wundervollen Werke der Natur und des Menschen, zur Achtung der verschiedenen Kulturen und Zivilisationen und schliesslich, auf der wahrhaft gehobenen Ebene der menschlichen Werte, zur Prüfung der Fragen, die bisher die Menschheit gespalten und die einen den anderen gegenübergestellt hat.

Wahrlich eine schöne Aufgabe, deren Erfüllung zwar sicher nicht morgen schon erfolgen kann, an der aber alle Organisationen, die sich mit dem *Tourismus* befassen, beharrlich weiterarbeiten. Wir wünschen ihnen Mut und guten Erfolg!

Herr F. E. Krähenbühl, Präsident des Organisationskomitees der HOSPES

erinnerte in seinem Begrüssungswort nicht ohne innere Bewegung an den Mann, der der Hauptimpuls der Ausstellung gewesen ist: *Hotelier Hermann Schmid*, der schon im Jahre 1941 sich mit der Idee befasste, in Bern eine schweizerische Fremdenverkehrs- und internationale Kochkunstausstellung zu organisieren. Sein Dank galt aber auch dem wenige Wochen nach dem ersten Spatenstich vom 2. Oktober verstorbenen Chefarchitekten *Arnold Iten*, der die Vollendung des in genialer Weise konzipierten Werkes nicht mehr erleben sollte. Im fernern zollte er Lob und grösste Anerkennung allen seinen Mitarbeitern im Organisationskomitee und den übrigen Haupt- und Unterkomitees sowie allen, die durch ihre Mitarbeit zum guten Gelingen des grossen Werkes beigetragen haben. Mit Dankbarkeit gedachte er auch der eidgenössischen, kantonalen und kommunalen Behörden, der SBB, der PTT, der schweizerischen Transportanstalten sowie der grossen *Berufsverbände des schweizerischen Gastgewerbes* und des Fremdenverkehrs, die an der Ausstellung teilnehmen und der HOSPES jederzeit ihre materielle und moralische Unterstützung zuteil werden liessen. Einen besonderen Dankes würdigte er die gastgewerblichen *Personalverbände*, die es sich angelegen sein liessen, die Organisation der Kochkunstschau, die die Dominante der Ausstellung bildet, zu organisieren. In der freiwilligen Arbeit und loyalen Zusammenarbeit der schweizerischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände erblickte Präsident Krähenbühl ein gutes Omen für die Zukunft des gesamten gastgewerblichen Berufsstandes.

Sinn und Zweck der Ausstellung, fuhr der Sprechende fort, besteht darin, die Aufmerksamkeit des Schweizer Volkes auf die grosse wirtschaftliche, ethische und demographische Bedeutung zu lenken, die dem Fremdenverkehr in unserem rohstoffarmen Lande zukommt. In einer Zeit, da unsere Nachbarländer dem Fremdenverkehr als Devisenspendier immer grössere Unterstützung angedeihen lassen, können wir in der Tat keinen schwereren Fehler begehen, als uns auf unseren Lorbeeren aus früheren Zeiten auszuruhen.

Eng verbunden mit dem Fremdenverkehr ist die *Kochkunst*, der wir in dieser Ausstellung unser Hauptaugenmerk gewidmet haben. Zweck dieser Ausstellung soll es sein, das berufliche Niveau des Gastgewerbes zu heben und das Standesbewusstsein der Arbeitnehmer wie der Arbeitnehmer zu fördern. Aber diese Olympiade der Gastronomie, die nun während der kommenden 6 Wochen im Areal der HOSPES sich abwickeln wird, soll auch dazu beitragen, die Bande der Freundschaft und des gegenseitigen Verständnisses zu stärken, die je und je das internationale Gastgewerbe miteinander verbunden haben. Stolz und demütig zugleich klingend der Wahrspruch, den wir auf unser Banner geschrieben haben: *Hospes hospit sicut!*

Durch diese Ausstellung wird den Hoteliers und Gastwirten einmal mehr offenbar, wie sehr sie mit der grossen internationalen Familie des internationalen Gastgewerbes verbunden sind, die es sich zum Ziele setzt, ihrem Nächsten zu dienen und ihnen das Leben so angenehm wie möglich zu gestalten. Angelegentlich seiner Veranstaltung, die in so sinnfälliger Weise die soziale und wirtschaftliche Interdependenz der menschlichen Tätigkeit in all ihren Gebieten veranschaulicht, werden wir auch der grossen Verantwortung inne, gegenüber Handel, Gewerbe, Industrie und Landwirtschaft, mit denen uns so mannigfache Beziehungen verknüpfen. Mit dem Bekenntnis, dass keine menschliche Tätigkeit nur um des täglichen Broterwerbes willen ausgeübt werden darf, sondern vielmehr einem höheren moralischen Zweck geweiht sein muss, wenn der Lebenszweck vollständig erfüllt sein soll, schloss Präsident F. E. Krähenbühl seine Ausführungen, indem er betonte, mit der HOSPES möchte auch das Gastgewerbe und die am Fremdenverkehr interessierten Wirtschaftszweige das Zeugnis ablegen, dass sie trotz der «Arglist der Zeit» den Glauben an eine bessere Zukunft noch nicht verloren haben, sondern nach Massgabe ihrer bescheidenen Kräfte mitarbeiten wollen an der Idee des Friedens unter allen Völkern der Erde, eines Friedens in der Freiheit, in der die Würde der menschlichen Persönlichkeit gewährleistet ist.



Ansprache von Bundespräsident Dr. R. Rubattel

In seinem bemerkenswerten Votum, das unsere Leser in extenso in französischer Sprache veröffentlicht finden, gab Bundespräsident Rubattel seiner Freude über das gelungene Werk Ausdruck. Wie der Bundesrat nie an seinem Erfolg gezweifelt habe, so hege er auch für die Zukunft der Schweizer Hotellerie keine Bedenken, sofern sie nicht durch internationale Verwicklungen oder die Rückkehr zu überlebten Auffassungen von den wirtschaftlichen Beziehungen in Mitteleuropa gezogen werden. Die Hotellerie ist eine Industrie im wahren und ehrenwertesten Sinne des Wortes, eine Industrie, die vorwärts schreitet und die mit anderen Industrien das Gemeinsame hat, dass sie methodisch arbeiten, sich ständig anpassen und sich laufend der Güte ihrer Arbeitsleistungen gewissermassen um, der gefürchteten Konkurrenz beugen zu können. Der vorsichtigen allgemeinen Preispolitik des Bundes verdankt die Hotellerie, dass sie seit einigen Jahren auf dem Weltmarkt wiederum einen Stand erreicht hat, den man im Jahre 1945 oder noch vor 4 Jahren kaum zu erhoffen gewagt hätte.

Bundespräsident Rubattel verliert der Hoffnung Ausdruck, dass besonders unsere Bergbevölkerung, deren Sorgen dem Bundesrat durchaus gegenwärtig sind, die Möglichkeiten, welche ihr die Saisonarbeit bietet, nicht mehr länger versäume. Der Bundesrat ist überzeugt, dass sich die Hoteliers selber bemühen werden, Jünglinge und Töchter, die alljährlich während vieler Monate ungenügend beschäftigt sind, noch mehr heranzuziehen. Die Behörden sind bereit, diesbezügliche Vorschläge verständnisvoll zu prüfen.

Die HOSPEs, fuhr Bundespräsident Rubattel, zur kulinarischen Seite der Ausstellung übergehend, fort, ist mehr als eine blosser Schaustellung der Verlockungen der Hotellerie und der Mittel, über die der Fremdenverkehr verfügt. Sie stellt eine sinnvolle Einladung zu jener Art von Freundschaft dar, die aus dem gemeinsamen Hang zur Schwäche für jegliche Feinschmecker geboren wird. Zwischen den nationalen Lebensgewohnheiten und den kulinarischen Traditionen besteht eine deutliche Beziehung. Den Organisatoren gebührt Dank, dass nicht eine Karikatur der einheimischen Kochkünste geboten wird, sondern eine wahrheitsgetreue Wiedergabe der repräsentativen und vorzüglichsten Gerichte, welche die Völker aus dem Reichtum ihrer nationalen Speisen ausgewählt haben.

Bankett und Rundgang durch die Hallen

Das Festbankett

Am Eröffnungstage fand im Internationalen Restaurant statt, das sehr geschmackvoll eingerichtet ist und sich für repräsentative Anlässe vorzüglich eignet. Der Präsident des Komitees des Internationalen Restaurants, Herr Joseph Escher vom City-Hotel in Bern, Mitglied unseres Zentralvorstandes, begrüsste die Ehrengäste und stellte ihnen die grosse Equipe der Köche und des Servicepersonals vor. Dadurch wurde den Anwesenden in eindrücklicher Weise veranschaulicht, welche grosse Zahl von Mitarbeitern nötig ist, um ihnen eine gepflegte Mahlzeit servieren zu können. Ein spezielles Hoch galt dem Direktor, Emilio Casanova, seinen Mitarbeitern, Küchenchef Reist, Adelfur, dem Meister der kalten Küche, und dem Maître d'Hôtel, E. Mordasini. Aber auch allen Köchen, Kellnern und Kellnerinnen, die im Saal aufmarschiert waren, zollte er ein Wort der Anerkennung für ihre Mitarbeit. Herr Escher vergass auch nicht, die übrigen Herren des Komitees, die Herren Jean Haack, Vitus Baumgartner, I. Genelin, M. Jeanol, A. Krebs und Walter Schwarz vorzustellen, die sich um die Organisation und Ausstattung des Internationalen Restaurants verdient gemacht hatten.

Das lukulische Mittagessen war hinsichtlich Qualität des Gebotenen wie Zubereitung und Service erstklassig, und entsprach ganz der Devise, die Herr Escher in seiner Begrüssungsansprache formulierte: «Wir haben nur einen Ehrgeiz, den Gast gut zu bedienen.»

Aus dem Reigen der Tischreden erwähnen wir die Ansprache unseres Vizepräsidenten, Herrn Lorenz Gredig, Pontresina, der die Glückwünsche des Schweizer-Hotelier-Vereins entbot. Er verlas ein Telegramm unseres gesundheitlich noch nicht vollständig wiederhergestellten Zentralpräsidenten, Dr. Franz Seiler, und dankte den Organisatoren, dass sie vom Vater der HOSPEs, Herrn Hermann Schmidt, ausgegangene Initiative weitergegriffen wurde und in so grosszügiger Weise Verwirklichung gefunden hat. Er gab auch seiner Freude darüber Ausdruck, dass von unseren obersten Behörden, Hotellerie und Gastgewerbe eine so verständnisvolle Würdigung erfahren haben. Hotellerie und Fremdenverkehr sind auf die Werbung ganz besonders angewiesen und dürfen gegenüber Handel, Industrie und Gewerbe nicht zurückstehen, um zu zeigen, was auf ihrem Gebiete Qualitätsarbeit heisst. Diese Ausstellung wird einen vorzüglichen Anschauungsunterricht darüber geben, was der Fremdenverkehr für unsere ganze Volkswirtschaft bedeutet.

Eine Reihe weiterer Tischreden beschloss das Bankett im Internationalen Restaurant, von dem jedermann den Eindruck mitnahm, eine Visitenkarte schweizerischer Gastlichkeit zu sein. Dabei darf noch als besonderes Merkmal hervorgehoben werden, dass, wie aus der prächtig aufgemachten, von der Firma Vogt Schild, Solothurn gedruckten Getränke- und Speisekarte hervorgeht, die Preise weder bei den Speisen noch bei den Getränken übersetzt sind, so dass auch für relativ wenig Geld ein qualitativ erstklassiges Gericht erstanden werden kann.

Beim Rundgang

hatten die Gäste Gelegenheit, sich ein Gesamtbild von der Ausstellung zu machen, deren architektonische Gestaltung als in jeder Beziehung gelungen bezeichnet werden darf. Die Pavillons sind so angeordnet, dass für Abwechslung gesorgt ist. Rasenflächen und gepflegte Blumenbeete erfreuen immer wieder das Auge des Besuchers, Sitze laden zur beschauflichen Rast ein. Eine originelle Ausstellungsbahn ermöglicht eine Rundfahrt durch das Ausstellungsareal. Um die Eintönigkeit des Geländes zu bannen, wurden sogar einige Hügel aufgeworfen und kleine Seen angelegt.

Es gibt keine wirkungsvollere Methode, der Kochkunst den Glanz wiederzugeben, den das letzte Jahrhundert ihr entzogen hat. Mit diesem Bekenntnis zu einer Kochkunst der Echtheit und Wahrhaftigkeit verband Bundespräsident Rubattel den Wunsch, es möchten die Anstrengungen des Gastgewerbes heute und in Zukunft von Erfolg gekrönt sein. Die Öffentlichkeit schütet ihm diese Belohnung, und die internationale Kochkunst ist der HOSPEs zu grossem Dank verpflichtet.

Die HOSPEs legt auf glänzende Weise Zeugnis ab vom Willen der Fremdenverkreise, ihre Einrichtungen zu verbessern und zu modernisieren, mit einem Wort, das Niveau ihres Gewerbes noch mehr zu heben, um den Ansprüchen einer äusserst verschiedenartigen Kundschaft gerecht zu werden.

Der Hotellerie kommt in unserem Lande eine so grosse Bedeutung zu und sie steht im Mittelpunkt so vieler Tätigkeitsgebiete – Transportwesen, Handel, Landwirtschaft, Handwerk, Saisongewerbe in den Berggebieten – dass dem Staate nichts, was sie unternimmt, gleichgültig sein kann.

Eine beruhigende Tatsache liegt nach Bundesrat Rubattel darin, dass sich die Schweizer Jugend mehr und mehr den verschiedenen Beschäftigungsmöglichkeiten, welche das Gastgewerbe bietet, entfremdet. Ohne entscheidenden Beitrag seitens der im Ausland rekrutierten Kräfte wäre das Problem der Beschaffung von qualifiziertem Personal geradezu unlösbar. Wenn auch vor allem unsere Berghotellerie, wo die Saison kurz und ungewiss ist, nicht eine so dauerhafte und wohl eingetelgte Arbeit zu bieten vermag, so haben sich doch die Arbeitsbedingungen der Angestellten des Gastgewerbes infolge mehr verbreiteter sozialer Einrichtungen und besonders des am 1. April d. J. in Kraft getretenen Interregionalen Gesamtarbeitsvertrages jenen der Arbeiterschaft anderer Industrien stark genähert. Andererseits dürfen vor allem die Jungen, die Ehrgeizigen in der Hotellerie mit einem raschen Aufstieg in verantwortungsvolle und in einem weiten Masse unabhängige Stellungen rechnen. Die Unengenständigkeit der Elite bildet ein wesentliches Element des guten Rufes des nationalen Gastgewerbes.

Der offizielle Festakt im Berner Rathaus wurde durch zwei Liedervorträge des Berner Männerchors umrahmt.

So hinterlässt das ganze den Eindruck, als wäre die Ausstellung für Jahre geschaffen und nicht nur für wenige Wochen.

Übergehen wir zunächst all das Grossartige, was die SBB und PTT ausstellungstechnisch geleistet haben und wenden uns nur kurz der thematischen Ausstellung Fremdenverkehr zu, die den Besucher über alles Wissenswerte des schweizerischen Tourismus orientiert. Alle grossen Fremdenverkehrsorganisationen haben sich in dieser Halle ein Stelldchen gegeben. In der ständigen Festhalle betritt man beim Eingang eine mustergültige Hotelhalle mit Reisebüro, Geldwechselstelle und Auskunft. Auf der Galerie sind 10 moderne Hotelzimmer für Hotels aller Kategorien zur Schau gestellt, die speziell auch das Interesse der Hoteliers finden werden. Im Gang kommt graphisch zur Darstellung, was der Schweizer Hotelier-Verein als gastgewerblicher Verband leistet. Wir werden in einer späteren Betrachtung näher auf den Hoteltrakt eingehen und die Verdienste jener Herren würdigen, die sich hier besonders einsetzten.

Auf weitere Einzelheiten der Ausstellung, insbesondere auch auf die literarisch-historische Abteilung sowie auf die Abteilung Kochkunst sei hier nicht weiter eingetreten; wir werden auf all das, was für die Hotellerie von Bedeutung ist, noch in weiteren Artikeln zurückkommen und möchten für heute nur festhalten, dass die HOSPEs einen verheissungsvollen Start genommen hat.

Eine Fachpresse-Jury

Am Samstag, den 15. Mai, hatte der Präsident der IKA, Altmeyer Pauli, eine kleine Anzahl von Journalisten, vornehmlich Vertreter der gastgewerblichen Fachpresse, mit einer Sonderaufgabe beauftragt. Sie sollten, genau wie die eigentliche Jury, ihr Urteil über eine Reihe von ausgestellten Platten – es waren zufällig die Zürcher an der Reihe – abgeben. Nach einer kurzen Instruktion über die zu beachtenden Punkte in der Notengebung machten sich die Pressevertreter ans Werk. Es zeigte sich, dass wohl ihre Maßstäbe etwas weniger streng waren als diejenigen der erprobten Fachleute. Aber ihr Urteil bewegte sich auf der gleichen Linie, Eben das wollte Herr Pauli wissen und er nahm das Resultat dieses Experimentes mit Befriedigung zur Kenntnis. Bei der Kostprobe verschiedener Gerichte – jeder hatte sich über die von ihm bestellte Speisen auszusprechen, hatte die Leistungsjury nochmals ihr Urteil zu fällen. Dass die Leistungen der Schweizermannschaft oft uneingeschränkte Anerkennung fanden, braucht nicht zu verwundern. Das Urteil des grossen Publikums wird nicht anders lauten!

Jugend-Auskunftsdiens der HOSPEs

Die HOSPEs-Jugendspende ist noch in vollem Gang. Sie soll dazu beitragen, jedem Lehrling und jeder Lehrtöchter der gastgewerblichen Lernberufe den Besuch der HOSPEs zu ermöglichen. Das ist speziell dort wichtig, wo ein Lehrling oder eine Lehrtöchter im Tessin, im Wallis, im Bündnerland oder sonst auf sich allein gestellt die Mittel für die Reise nicht aufbringt. Einzahlungen von allen Freunden der gastgewerblichen Berufsbildung sind einzubezahlen auf das Postcheckkonto der Union Helvetica, Luzern, VII 314, mit dem Vermerk auf der Rückseite: HOSPEs-Jugendspende. Auskunft für Alleinreisende über Unterkennt usw. erteilt der Jugend-Auskunftsdiens der HOSPEs: von Montag bis Samstag je von 8-12 und von 14-18 Uhr Kanzlei der Gewerbeschule der Stadt Bern, Lorrainestrasse 1, Bern, Tel. (031) 2 72 35. Auskunftsstelle am Samstagnachmittag von 14-18 Uhr und am Sonntag von 10-17 Uhr in der HOSPEs, Halle Berufsschulung.

M. Robert Mojonnet a 70 ans

Le 21 mai, M. Robert Mojonnet, propriétaire de l'Hôtel Bon-Accueil à Montreux, célébrera son 70e anniversaire. On a peine à le croire, tant il est resté jeune d'allure et de sentiments.

Ceux qui ont tout récemment entendu l'allocution qu'il a prononcée lors de la cérémonie des promotions à l'Ecole hôtelière, à Lausanne, ne nous contrediront pas.

Si M. R. Mojonnet est un hôtelier modeste, il est aussi un grand hôtelier, par le rôle qu'il joue et par l'exemple qu'il donne. Il est juste qu'à l'occasion de son bel anniversaire qu'il va célébrer, un hommage particulier lui soit rendu.

C'est en 1918 que M. Robert Mojonnet s'est rendu acquéreur de l'Hôtel Bon-Accueil; depuis 36 ans, il dirige lui-même cette maison dont il a su faire l'un des établissements les plus réputés de la station. La lecture du livre d'or de l'Hôtel Bon-Accueil en donne maints témoignages; le plus chaleureux est sans doute celui qui est signé par le Président de la République Française, M. René Coty, qui y fit de nombreux séjours.

La place que M. Mojonnet a occupée, et occupe encore, au sein de la Société suisse des hôteliers est bien connue; son rôle, son influence, l'exemple qu'il donne comme président de la Commission scolaire de l'Ecole hôtelière, sont relevés et soulignés par ailleurs. Le propos de ces lignes est de rappeler son immense activité sur le plan montreuais et sur le plan vaudois.

Dire ce que M. Mojonnet a fait, c'est retracer l'histoire touristique de Montreux des trente dernières années. Il a été intensément mêlé à la vie de la station, aussi bien sur le plan du tourisme que dans le domaine de la politique.

Notre ami a toujours payé de sa personne lorsqu'il s'est agi de défendre et de promouvoir les intérêts de Montreux; toutes les tâches qui lui ont été confiées, il les a assumées avec entraînement et dévouement et n'a ménagé ni son temps ni sa peine.

Que n'a-t-il pas fait? président de la Section de Montreux de la S. S. H. de 1938 à 1947, membre fondateur de l'Association Cantonale Vaudoise des Hôteliers, membre de nombreuses commissions professionnelles, délégué de l'Etat de Vaud aux examens d'apprentissage, vice-président et président ad interim de l'Office du Tourisme, membre séde du Comité des Fêtes et du Comité de Propagande de cet Office, administrateur du Casino, M. Robert Mojonnet a toujours répondu à l'appel de ceux qui avaient recours à ses services.

Il a fait plus encore; il avait compris que l'hôtellerie devait faire entendre sa voix dans les organismes politiques; pendant des années, il a siégé au Conseil Communal de sa ville et au Grand Conseil du Canton de Vaud; il l'a su, en toutes circonstances, avec la bonhomie et le bon sens qui le caractérisaient, faire entendre la voix de l'Hôtelier et du Touriste. Il est resté l'homme de bon conseil qu'il a toujours été. La jeunesse de son carnet lui permet de continuer à porter à tous les problèmes qui concernent la profession qu'il honore l'intérêt le plus vif.

Montreux doit beaucoup à M. Robert Mojonnet; le tourisme vaudois également. L'un et l'autre, au jour du bel anniversaire qu'il célèbre, savent lui dire leur profonde reconnaissance.

Ad multos annos. A.



Un beau jubilé septantenaire?

Cette nouvelle a surpris tous les amis de M. Mojonnet et tous ceux qui connaissent sa capacité de travail, la vivacité de son esprit et de son intelligence et l'aspect très jeune qu'il a su conserver.

La Société suisse des hôteliers est particulièrement reconnaissante à M. R. Mojonnet pour ce qu'il a fait pour elle et pour l'hôtellerie de notre pays; Membre du Comité central de la S.S.H. de 1940 à 1946, ses collègues ont toujours trouvé en lui, un homme avisé dont la modération et le bon sens bien vaudois donnaient à toutes ses interventions un poids particulier. Ce fut pendant de nombreuses années le Nestor de notre comité dont les membres se sont toujours bien trouvés de suivre ses conseils désintéressés et toujours précieux. C'est par acclamations qu'il fut nommé membre d'honneur de la S.S.H. en 1952 par notre assemblée des délégués.

Remplaçant M. Buttiaz en 1938 au sein de la commission scolaire qu'il présida depuis quelques années, M. Mojonnet a consacré une grande partie de ses forces à notre établissement scolaire et c'est grâce à l'harmonie qui règne entre la présidence et la direction que notre école a pu atteindre le niveau exceptionnel qu'elle a aujourd'hui. La formation professionnelle, les questions sociales, ont toujours retenu l'attention de M. Mojonnet qui pouvait dans ce domaine faire valoir son sens profond des valeurs humaines, sa compréhension pour les jeunes gens qui voulaient se vouer à l'hôtellerie et sa bonté naturelle qui n'excluait pas une juste sévérité.

Que M. Mojonnet trouve ici nos félicitations sincères pour son bel anniversaire, l'expression de notre reconnaissance pour sa fidélité à la cause hôtelière et surtout nos vœux de santé et de bonheur. Qu'il puisse longtemps encore faire bénéficier l'hôtellerie suisse de son dévouement.

Start der Schweizerköche an der HOSPEs

Am 14. Mai, um 13 Uhr, war die HOSPEs in Bern für das breitere Publikum offen. Der Zustrom war auffallend gross und wohl die meisten der Zuschauer steuerten unverzüglich auf den Kochausstellungszellen zu, wo die Köche von Zürich und Zug, sowie die Pâtissiers und die Vertreter der Tafelkunst für die ersten drei Ausstellungstage ihre Platten zur Schau stellten. Niemand kann ermesen, wieviel Fleiss und Hingabe hinter jeder einzelnen Platte steckt und mit welchen Mühen sich von den entfernten Ausstellungsorten ganze Kolonnen von Autos in Bewegung setzten, um die Ausstellungsplatten ganz oder halbfertig nach Bern zu bringen. In allen Küchen wurde gearbeitet, in Bierkellern und Eisenbahnwagen, in provisorischen Küchen und vor allem auch in den Räumlichkeiten der Ausstellerequipes des Internationalen Restaurants. Dem einen ging eine schöne Zuckerarbeit in die Brüche, dem andern schmolz der kostbare Gelee dahin, ein weiterer hatte Unglück mit seinem Aufsatz, dort ärgerte sich ein anderer, weil er noch zuletzt die Anschrift selbst schreiben musste, wieder andere suchten ihre «Photographie» und fanden sie nicht, und derweilen füllten sich die Schränke mit den schönen und zum Teil grossartigen Platten und Plättchen zur Freude des immer zahlreicher werdenden Publikums. Das ist gut so, denn wüsste es um den vielen Verdruß, würde es vielleicht unmutig und das wäre ein Schaden. – Die Aussteller verdienen ein gesamtthames Lob und dürfen sich weder durch Gold noch Silber beeindrucken lassen, denn selbst eine Bronzemedaille und eine Urkunde ist ein Ehrenblatt – es geht doch schliesslich darum, dabei zu sein und mitzumachen an dieser grossen Konkurrenz.

Beim grossen Bankett hat man die führenden Köpfe des Internationalen Restaurants vorgestellt. Nebst der Servicebrigade waren es auch die Köchebrigaden des Betriebes und der Schweizerköche. Erwähnen wir noch in besonderen Herrn Albert Conrad, Küchenchef im Bahnhofrestaurant, und Herrn Albert Conrad, Chef der Schweizerköche, welcher seit 1020 allen schweizerischen Equipen angehört und in den letzten Jahren als Leiter vorgestanden hat. Dazu zählen noch einige weitere Meisterköche, wie Willy Rosset, Otto Ledermann, Christen Fritz und der grosse Meister Otto Thöni sowie der Pâtissier Werner Wohler und Chef-Gardemanger Gottl. Burkhard. Sowohl die Schweizerköche als auch die Köche in allen übrigen Restaurants und dazu die Angestellten des Service und das Hilfspersonal haben eine ungeheure Aufgabe zu meistern. Ihnen allen gilt unsere Anerkennung. Die Schweizer Köche haben die ersten drei Tage in der Konkurrenz der warmen Köche die ersten Lorbeeren erungen und die beigezogenen Presseleute haben eine neue Note beigezueuert. Nun arbeiten Oberösterreich, Spanien, Portugal und Deutschland in ihren ersten Konkurrenzen, und mit zunehmendem Einsatz sind sie abgemüht, der Kochkunst und dem Tafelservice neue Freunde zu werden. Was die Doyen der zürcherischen Betriebe zeigten, fand ungeteiltes Lob und verdient ein be-

sonderes Sträusschen. Die HOSPEs hat einen prächtigen Start erlebt. Wir danken den Schweizer Köchen und allen ihren ausländischen Kollegen und den Kellnern in gleicher Weise für ihren Einsatz und ihre Leistungen.

Willy Breinissen

Berufsnachwuchs an der HOSPEs

Lehrlinge und Lehrtöchter der gastgewerblichen Lernberufe wie Köche und Kellner, Köchinnen und Servierlehrtöchter wirken an der HOSPEs aktiv mit. Im Pavillon für Berufsbildung werden in anschaulicher Weise sowohl der Lehrgang für die Berufsschüler als auch die Fortbildungsmöglichkeiten dargestellt. Im weiteren demonstrieren die bekanntesten Gewerbeschulen der Schweiz mit einigen Lehrlingsklassen im Vortragssaal und zeigen in Theorie und Praxis einschneidende Ausschnitte aus dem berufskundlichen Unterricht.

Gleichzeitig zeigt auch die Haushalthehre an der HOSPEs ihren Lehrgang, ist doch diese Lehre für unsere Töchter von grösster Bedeutung, weil sie die geeignete Grundlage bildet für eine grössere Anzahl von Stellungen, für welche ausgesprochen Frauen in Frage kommen. Zu diesen auf solider Haushalthehre gegründeten Frauenberufen gehören Haus- und Hotelangestellte, Anstaltsgehilfen, Zimmermädchen, Serviertöchter, Gouvernanten, Leiterinnen, Hausbeamtinnen usw. Man darf die Haushalthehre als einen Grundberuf für verschiedene weitere Ausbildungsmöglichkeiten bezeichnen, und die Abteilung Berufsbildung lässt daher auch diesen Beruf anschaulich zum Wort kommen.

Exotische Speisen an der HOSPEs

Neben den 16 für den Wettbewerb um den Preis der internationalen Kochkunst angemeldeten Nationalequipen werden an der HOSPEs Fachleute aller Erdteile besondere exotische Landesspezialitäten zubereiten. So wird man Speisen aus Indien, Russland, Jamaica, West-Afrika, Marokko und Japan an der HOSPEs kosten und geniessen können.

BIRDS EYE-Erbsen

schmelzend zart, wie frisch von der Staupe!

Vorläufig in allen Sortierungen lieferbar.

Preisgünstige Grosspackungen.

BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

L'HOSPES présente le tourisme, l'hôtellerie et l'art culinaire suisses et internationaux

L'HOSPES a maintenant ouvert ses portes et le miracle dont on parle depuis de longs mois est devenu réalité. Le tourisme et l'art culinaire international ont maintenant leur exposition et l'on peut dire qu'elle fait honneur aux organisateurs, comme aux industries touristiques. Une foule nombreuse s'est précipitée dans les allées de l'HOSPES, peu après que le ruban qui en fermait symboliquement l'entrée eut été coupé par M. *Rodolphe Rubattel*, président de la Confédération, qui avait tenu à honorer cette manifestation de sa présence.

La journée de presse

Cette journée d'ouverture avait été précédée d'une journée de presse qui avait permis à quelque 300 journalistes suisses et étrangers de visiter avec tous le calme nécessaire les différents stands et pavillons. Si le 13 mai, les restaurants n'étaient pas encore en exploitation, et si l'on mettait la dernière main aux stands de l'exposition industrielle et artisanale, des art ménagers, le Restaurant International était prêt et tout le personnel était à la tâche puisqu'un banquet fut servi dans toutes les règles de l'art.

La cérémonie d'inauguration

L'ouverture officielle du 14 mai fut précédée d'une cérémonie pleine de dignité qui se déroula à l'Hôtel de Ville de Berne en présence du président de la Confédération, des autorités bernoises, des présidents des Chambres fédérales, des ambassadeurs et ministres de divers pays accrédités à Berne, des représentants des organisations hôtelières et touristiques – parmi lesquels on remarquait une forte délégation de la Société suisse des hôteliers conduite par M. *L. Gredig*, vice-président – et de nombreuses personnalités suisses et étrangères.

Nous reproduisons en première page la magnifique allocution prononcée par M. *R. Rubattel*, président de la Confédération, qui sut relever les difficultés de l'hôtellerie et montrer le rôle de l'art culinaire international.

Il appartenait encore à M. *Möckli*, président du Conseil d'Etat bernois, de dire la joie de la ville de Berne devant l'esprit d'initiative des hôteliers et restaurateurs bernois qui n'ont reculé devant aucune peine pour arriver à présenter le tourisme et l'hôtellerie suisses, nous ne dirons pas sous son jour le plus avantageux, mais sous une forme qui correspond parfaitement à la réalité. Pour M. *Möckli* aussi, le but du tourisme est de provoquer le délestage, la détente, l'enrichissement de la personnalité et d'être un facteur de compréhension entre les hommes par la découverte d'autres horizons et de perspectives nouvelles.

Enfin, M. *F. E. Krähenbühl* salua ses invités et évoqua avec émotion la mémoire de celui qui fut l'initiateur principal de l'HOSPES M. *Hermann Schmid*, le regretté directeur du Bellevue-Palace à Berne, qui en 1941 déjà, conçut l'idée d'organiser une exposition de

L'HOSPES – une pleine réussite

L'événement si attendu dans les milieux touristiques et hôteliers est enfin devenu réalité. La HOSPES était terminée à la date voulue et les visiteurs sont déjà légion, ce qui ne nous étonne pas. La HOSPES est une pleine réussite, soit du point de vue construction et architecture, soit du point de vue de ce qu'elle présente. Les critiques ont été unanimes à faire l'éloge de la HOSPES. Par cette exposition, la Suisse fait honneur à son nom de pays touristique par excellence.

Tous les jours, des concours de gastronomie ont lieu au Restaurant International, centre de la HOSPES. Quelque 25 restaurants de toute classe se font un plaisir de satisfaire au goût des gourmets les plus raffinés. De grands pavillons de denrées alimentaires et de boissons donnent une impression de l'importance de cette branche économique pour l'industrie hôtelière. Il ne manque même pas une cuisine militaire où ont lieu tous les jours des concours pour des cuisiniers militaires et dont les mets sont consommés par les clients du pavillon de la bière. Un petit lac donne un cachet particulier à l'exposition. De pittoresques restaurants lacustres l'entourent. On y peut aller en barque et il est possible d'y pêcher de succulentes truites.

La visite de l'exposition

Une exposition comme l'HOSPES ne se décrit pas. Il faut la voir, car le chroniqueur pourrait écrire des livres s'il voulait entrer dans tous les détails.

La première impression d'ensemble est excellente, car les différents pavillons ne s'écrasent pas les uns les autres. Il y a de l'espace, il y a de la verdure. Le bassin où se déroulent les jeux d'eau et le lac donnent une note à la foi gaie et reposante. Il y a beaucoup d'espace aussi, et c'est bien une exposition touristique qui donne l'occasion de se reposer le yeux. Le télésiège dont les cabines arrivent presque du centre de l'exposition, de même que les petits trains qui la parcourent, et qui permettent d'avoir rapidement une vue d'ensemble, mettent à eux seuls beaucoup de mouvement et de pittoresque.

Sans nous arrêter sur l'exposition thématique du tourisme, disons que malgré ses dimensions réduites par rapport à d'autres pavillons, elle donne l'idée à la fois concentrée et réaliste de l'étendue des activités touristiques et du rôle qu'elles jouent.

A côté d'elle se trouve l'hôtel dont le vaste hall vous rappelle que vous êtes dans un grand et confortable établissement urbain, puis, à l'étage l'exposition des chambres d'hôtel nous montre d'heureuses innovations dans le choix du mobilier. La chambre de luxe, comme celle de l'hôtel moyen ou du petit hôtel de montagne, la chambre mansardée et sont représentées. Chaque professionnel y trouvera peut-être un détail, une installation, un aménagement qui auront leur place dans les chambres de son propre établissement.

tourisme et d'art culinaire international. M. *Krähenbühl* se félicita également de la collaboration franche et loyale qui n'a cessé de régner entre patrons et employés en vue de la réalisation de l'HOSPES et qui constitue un présage extrêmement heureux pour l'avenir de notre profession tout entière. Le but des organisateurs est aussi d'éveiller dans notre peuple plus de compréhension pour les activités touristiques dont le rôle est si important dans la vie économique suisse.

Le banquet au Restaurant International

Un des points culminants de cette journée d'ouverture devait être le banquet servi à plus de 500 personnes au Restaurant International. Des tables magnifiquement décorées dans un cadre vaste et élégant où les couleurs s'harmonisent parfaitement, il n'en fallait pas plus pour que les invités, qui venaient de prendre l'apéritif au bar et au grill-room du Restaurant International, ne se sentent plus dans une exposition temporaire, mais aient l'impression d'être dans un établissement de tout premier rang où le goût, qui a présidé à l'aménagement et au choix du mobilier ne le dispute qu'à la qualité du service.

Un des moments les plus impressionnants fut, certes la présentation par M. *J. Escher* et M. *R. Rubattel* et aux invités de tout son étant major et de son personnel; et tout d'abord les membres du comité du Restaurant MM. *J. P. Genelin*, Hôtel Bristol, Berne; *A. Krebs*, Bellevue-Palace, Berne; *V. Baumgartner*, Simmentalerhof, Thoune; *Jean Haecy*, Bâle/Lucerne; *Hans Jeanolz*, Hôtel de la Gare, Berne; *Bruno Berner*, Berne.

A côté des administrateurs de ce remarquable restaurant, M. *Escher* présenta le directeur, M. *Ennio Casanova*, directeur du Casino de la Ville de Bâle, les responsables de la brigade de la cuisine MM. *Gottfried Reist*, Zurich, et *Adelrich Furrer*, Zurich, le grand spécialiste suisse de la cuisine froide, le 1^{er} maître d'hôtel, M. *Ennio Mordasini*, Winter-Palace, Gstaad. Les principaux organisateurs de cette exploitation grandiose étaient entourés par toute la brigade de cuisine et par les quelque cent sommeliers et sommelières. Devant eux, M. *Escher* affirma que le but de tous, était de faire le maximum pour satisfaire les hôtes du Restaurant International. Cette déclaration rendue plus solennelle par cette imposante démonstration devait être vérifiée en tous cas les 2 premiers jours et continuera certainement à être vérifiée par les faits.

Au dessert les représentants des organisations touristiques et hôtelières prirent la parole et M. *Lorenz Gredig*, parlant du nom de la Société suisse des hôteliers, félicita les organisateurs pour leur belle réussite qui fait honneur à la Suisse et qui témoigne de ce courage, de cette vitalité, de cet esprit d'initiative et de cette persévérance, grâce auxquels l'hôtellerie suisse a pu surmonter de graves crises.

Louis P. Faivre

chaque chef s'ingénie à mettre quelque originalité dans la présentation des plats qui est toujours extrêmement soignée. Pour ne citer qu'un exemple, nous avons particulièrement remarqué un menu complet pour 6 personnes présenté par un de nos grands hôtels. Il y a là un enseignement précieux pour les hôteliers et restaurateurs qui ont ainsi devant eux, non pas un plat de fantaisie, mais un mets réellement servi, dont les portions sont rigoureusement calculées et dont les recettes sont souvent indiquées. La cuisine classique reste sévère, mais permet des originalités et des fantaisies à tous les cuisiniers de goût. Nous avons vu de nombreux visiteurs passer des heures dans cette salle d'exposition, crayon et bloc à la main, prenant des notes devant chaque vitrine. Il faut aussi admirer la patience et l'amour du métier dont font preuve les membres des jurys, car la qualité des travaux présentés met à dure épreuve leur conscience professionnelle. Souvent ce sont des nuances infimes qui départagent les concurrents.

En tout cas, on ne saurait trop recommander à tous les représentants de notre profession de consacrer quelques heures à ce pavillon qui sera pour eux un enseignement précieux et vivant.

Dans ce bref tour d'horizon, mentionnons encore le pavillon historique et littéraire où les menus et les livres anciens – dont les titres seuls évoquent toute l'histoire de la cuisine – alternent avec des curiosités bibliographiques et les livres modernes parmi lesquels on remarque ceux imprimés par l'HOSPES. La salle à manger de Napoléon, la cuisine de Brillat Savarin et une cuisine de moyen-âge sont aussi des documents qui valent la peine d'être vus.

Enfin, le pavillon de la vigne et du vin nous montre tout le processus de la production à la consommation du vin, et cela non seulement en Suisse, mais encore à l'étranger. Le côté artistique n'a pas été négligé et ce vaste pavillon est un des plus agréables qu'il soit à visiter.

Nous parlerons une autre fois des différents restaurants qui animent l'HOSPES, mais nous croyons avoir, par la description très incomplète ci-dessus, démontré qu'il valait la peine d'aller passer deux ou trois jours à Berne pour voir l'exposition en toute tranquillité. Il faut explorer soi-même ce palais de la science culinaire internationale où les pays sont représentés, comme l'a dit M. *R. Rubattel*, président de la Confédération, «non pas par une caricature de leur cuisine nationale, mais bien par la figure authentique, ouverte, de ce qu'il y a de plus représentatif et de meilleur dans le choix que les peuples ont fait de leur nourritures terrestres».

La Grande Carte du Restaurant International de l'HOSPES à Berne

Nous savons que les participants à l'exposition de l'art culinaire international font un magnifique effort pour faire ressortir la valeur de la gastronomie suisse dans le cadre de l'HOSPES. Qu'il nous soit permis de citer aujourd'hui plus spécialement une création originale du Restaurant International: «La Grande Carte officielle des Vins et des Mets». Pour la première fois, imprimé sous forme de brochure à couverture dorée, avec les armes de la ville de Berne et les couleurs

Internationaler Bäderkongress

Organisiert durch den Verband der Ärztegesellschaften Jugoslawiens hielt die Internationale Vereinigung für Balneologie und Klimatologie vom 8.-13. Mai 1954 einen wissenschaftlichen Kongress in Opatja ab. Der Präsident der Vereinigung, Nationalrat A. Schirmer (Baden), hiess in verschiedenen Sprachen die Behörden und die sehr zahlreich erschienenen Teilnehmer willkommen, dankte dem Organisationskomitee für die geleistete vorzügliche Arbeit und verwies auf das gemeinsame Ziel, das natürliche Heilgut wissenschaftlich zu erforschen, um es der leidenden Menschheit immer besser zugänglich zu machen. In seinen mit grossem Beifall aufgenommenen Ausführungen warnte der Sprecher vor dem überhandnehmenden europäischen Chauvinismus und erinnerte daran, dass es eine der vornehmsten Aufgaben der Wissenschaft sei, Brücken von Land zu Land zu schlagen.

Die Arbeit des Kongresses wurde in drei Abteilungen aufgliedert, wovon die beiden ersten über *Thalassotherapie*, das heisst das Meer als Heilfaktor, sowie über *medizinische Hydrologie und Klimatologie* den Ärzten aus ganz Europa willkommenes Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch und zur Bekanntgabe der neuesten Forschungsergebnisse boten, insbesondere im Hinblick auf die spezifischen Wirkungen der verschiedenen Kuren auf rheumatische Krankheiten, auf solche der Atmungsorgane und bei der Behand-



M. Antoine Barras, Président du Grand Conseil Valaisain

La Société Suisse des Hôteliers, l'Association Hôtelière du Valais et l'Union Valaisanne du Tourisme présentent leurs hommages au nouveau Président du Grand Conseil du canton du Valais, dont la brillante élection a causé une grande joie dans nos milieux. Appelée le 10 mai 1954 à la première magistrature du Valais, à une majorité pratiquement absolue qui marque l'entière confiance dont il jouit au parlement cantonal, M. Antoine Barras est d'ancienne et authentique souche valaisanne, de Chermignon, où il est né le 19 décembre 1901. Propriétaire-administrateur de l'Hôtel Eden à Crans, il préside depuis 1940 la Société de développement de cette station. Grand amateur du golf, dont il est l'un des maîtres suisses et même européens, il est bien connu du monde sportif. Il est au surplus officier supérieur de l'Armée, et partout sa distinction, sa courtoisie, son talent d'organisateur et de médiateur, lui confèrent un grand prestige, qui fait honneur à l'hôtellerie de notre pays.

des pays participants, le client trouvera une sélection de spécialités du monde entier, présentées sur place par des maîtres de l'art culinaire, les plats froids illustrés en couleurs nature, la riche gamme des 170 vins des pays d'Europe, sélectionnés par un comité d'experts, le service à la carte, etc., etc. La reproduction artistique du vieux Berne et d'une gravure de L. Boilly: «Les amateurs de café rehaussent encore la valeur artistique de cette magnifique brochure. La «Grande Carte officielle des Mets et des Vins» a été réalisée par MM. Emilio Casanova (Casino de la ville de Bâle), Oscar Leu (Soleure) et les Editions Vogt-Schild S.A. (Soleure), en collaboration avec une équipe internationale d'artistes. La «Grande Carte» est mise en vente par les Editions Vogt-Schild, Soleure, au prix de fr. 8.-.

lung des erhöhten Blutdrucks. Von schweizerischer Seite sprachen Dr. J. v. Deschwanden (Adelboden), Prof. Walther (Genf), Dr. Kohler (Leysin) und Dr. Jung (Zürich).

In der von Präsident A. Schirmer geleiteten Abteilung über technische, ökonomische, soziale und rechtliche Probleme der Hydroklimatologie stand vorerst die chemische Analyse der Mineralwasser zur Diskussion, an der ein schweizerischer Fachmann, Prof. O. Gäheli (Zürich), massgebend mitwirkte. Über die soziale Balneologie, die insbesondere in Deutschland und Frankreich sehr ermutigende Ergebnisse zeitigt, spann sich das Gespräch weiter zu den rechtlichen und wirtschaftlichen Anliegen. Als besonders dringend wurde die Lärmbekämpfung in den Kurorten empfunden, worüber Prof. K. Krafp (Bern) orientierte. Dem Thema Bäderwerbung war Dr. M. Senger (Zürich) ein sachkundiger Referent.

Das dreitägige Symposium fand seinen glanzvollen Abschluss in einer Seefahrt nach der Insel Roda und dem Besuch der berühmten Grotten von Postajna. Die herzliche Gastfreundschaft der jugoslawischen Behörden und Fachkreise trug wesentlich zu Erfolg des Kongresses in einem Lande bei, das sich auch auf touristischem Gebiet über eindruckliche Fortschritte ausweist.

Europa-Union für Vereinfachung der Grenzformalitäten

Anlässlich der im Rahmen der Schweizer Mustermesse durchgeführten schweizerischen Delegiertenversammlung hat die Europa-Union in einer Resolution drei Forderungen zur Liberalisierung aufgestellt:

Die Europa-Union begrüsst die neuerdings verstärkten Bemühungen um die Liberalisierung des Handels zwischen den europäischen Ländern. Sie konstatiert indessen, dass der Reiseverkehr immer noch übermässig durch Grenzformalitäten behindert wird, so dass die technische Vervollkommnung der Verkehrsmittel zum Teil illusorisch wird.

Die Europa-Union ersucht daher alle Regierungen und die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit Europas, alles zu tun,

1. die Abfertigungsformalitäten an den Landesgrenzen auf ein Minimum zu beschränken und dadurch die Reisezeiten wesentlich abzukürzen,
2. namentlich die Abfertigung des Flugverkehrs so zu beschleunigen, dass die dadurch benötigte Zeit in ein erträgliches Verhältnis zu den heutigen Flugzeiten gebracht wird,
3. für den Reiseverkehr eine Zollbefreiung für mitgeführte Waren bis zum Gegenwert von rund 500

Schweizer Franken zu erreichen, so dass jeder Reisende die Möglichkeit hat, Gegenstände bis zu diesem Wert aus dem Ausland in das Land seines Domizils heimzubringen. Der Verzicht auf gewisse Zolleinnahmen, die mit entsprechenden Verwaltungskosten und Umtrieben erkauft werden müssen, dürfte reichlich aufgewogen werden durch die allgemeinen wirtschaftlichen Vorteile des gesteigerten Warenumsatzes.

Frankreich hebt Visumszwang für deutsche Touristen auf

Wir beehren uns, Ihnen mitzuteilen, dass gemäss einem Entscheid des französischen Ausserministeriums das Einreisevisum für deutsche Staatsangehörige der Westzone, welche sich nach Frankreich begeben, ab 15. Mai 1954 aufgehoben wird.

Demzufolge können von diesem Datum an deutsche Staatsangehörige auf Vorweisung eines einfachen, nicht abgelaufenen Passes nach Frankreich einreisen, wenn der Aufenthalt auf weniger als 3 Monate beschränkt ist.

Die gleiche Erleichterung gilt für österreichische Staatsangehörige ab 12. Mai 1954.

L'Assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais à Sierre

Une conjonction exceptionnelle

On fête hier la brillante élection de M. Antoine Barras à la présidence du Grand Conseil du canton du Valais; cette année au surplus, c'est précisément M. le conseiller d'Etat Marcel Gard, dont on connaît les fortes attaches avec l'hôtellerie, qui préside le gouvernement: comment ne pas voir là une sorte de signe du destin? Rarement l'assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais se sera ouverte sous d'aussi heureux auspices, comme l'a relevé M. Emmanuel Défago en introduisant le 11 mai les délibérations dans notre charmante ville de Sierre. Il serait bien étonnant que 1954 ne nous apporte pas quelques heureuses réalisations...

La séance administrative

Nos membres ne se sont pas dérangés en foule, et c'est regrettable puisque quelques objets de grande importance seront débattus. Mais si l'assistance est restreinte, elle est choisie. Du fauteuil présidentiel, M. Défago s'empresse de souhaiter la bienvenue à M. Amez-Droz, président de l'Union valaisanne du tourisme, à M. Oscar de Chastonay, directeur de la Banque cantonale, à M. Alfred Mudry, président d'honneur de l'association, à M. Max Budliger, secrétaire de la S.S.H., qui a bien voulu se charger de présenter un rapport sur deux questions d'actualité, M. Paul Seiz, vice-président de la Société valaisanne des cafetiers et restaurateurs, M. Henri Gard et M. Willy Biéri, représentants de la Société de développement, M. Adolphe Blanc, chef du bureau cantonal des étrangers. A la fin de l'assemblée et au banquet, il aura en outre l'occasion de saluer M. le conseiller d'Etat Gard, M. le préfet de Werra et M. Zwissig, président de la Municipalité. A notre président central, M. Franz Seiler, et à M. Pierre Darbellay, directeur de l'U.V.T., tous deux malheureusement retenus par leur état de santé, l'assistance exprime sa sympathie, sa reconnaissance et ses vœux.

Ayant approuvé le rapport du comité sur sa gestion au cours de l'exercice écoulé, l'assemblée passe à l'examen des comptes. Ceux-ci bouclent à nouveau par un déficit, et c'est une des raisons pour lesquelles le taux des cotisations devra être adapté dans une modeste mesure. Au nom des vérificateurs, MM. Ruedin et Biéri, ce dernier présente le rapport de contrôle, et les comptes 1953 sont adoptés. En examinant le budget pour le nouvel exercice, l'assemblée décide de porter le taux des cotisations de Fr. 0.80 à Fr. 1.- par lit, faisant ainsi siennes les observations et propositions du comité.

17 nouveaux membres sont ensuite reçus, dont 4 candidats de la dernière heure présentés par M. le Dr W. Zimmermann de Zermatt, qui s'attire de chaudes félicitations pour l'activité qu'il déploie en faveur de

l'association. On enregistre au surplus un certain nombre de démissions, dont la plupart proviennent de changements de titulaires à la tête d'exploitations affiliées à nouveau. Enfin, l'assemblée prend acte avec satisfaction de l'heureuse issue d'un conflit qui divisait deux membres de St-Luc, et qui avait donné lieu à une exclusion prononcée par le comité. Cette décision, ainsi que le recours interjeté à l'assemblée générale, sont devenus sans objet ensuite du geste du plaignant, qui a retiré entre temps sa demande d'exclusion. On se bornera donc à enregistrer cet heureux dénouement, et à souhaiter le rétablissement de saines relations professionnelles entre les intéressés.

Aux «divers», M. Perrig souligne l'importance du «Guide artistique du Valais», œuvre de M. Donnet, archiviste cantonal. L'ouverture des cols au printemps donne lieu à une courte discussion, qui fait ressortir la complexité de ce problème. On rapporte notamment les déclarations du Chef du département des travaux publics, qui refuserait dorénavant, vu les dégâts occasionnés à la chaussée par la fraiseuse, d'autoriser l'ouverture avancée du Simplon. Qu'en pense le «Pro Sempione»? Pour le Grimsel et la Furka, comme le fait observer M. Amez-Droz, il ne faut pas oublier que nous ne sommes pas seuls en cause. Les cantons de Berne et d'Uri, où l'enneigement est d'ailleurs plus prononcé, ne manifestent pas le même empressement que nous à ouvrir ces routes.

En ce qui concerne la «HOSPES», la situation exposée à l'assemblée n'est pas encourageante. Malheureusement nos appels en vue d'assurer une large représentation de notre groupement à Berne ont trouvé très peu d'écho. Il a fallu renoncer à réunir les intéressés pour l'exposition collective de préparations culinaires sur les tables froides. La commission présidée par M. Robert Crittin a restreint ses efforts à l'aménagement d'une niche. Mais alors que celle-ci nous était attribuée pour la période du 16 au 21 juin, on nous avise in extremis que nous ne pourrions en disposer que pendant trois jours. Cette décision nous a grandement étonnés et déçus. Il a été décidé de combiner notre exposition avec celle de la section de Zermatt, en utilisant le matériel de celle-ci, puisqu'il ne se justifie plus d'engager des frais importants pour une si courte durée.

La conférence de M. Budliger

C'est avec maîtrise et clarté que M. Budliger fait le tour d'un double problème placé au premier rang de nos préoccupations actuelles: le contrat collectif de travail interrégional et l'assurance maladie et accident obligatoire du personnel étranger.

Nous ne pouvons retenir ici que les conclusions de ce magistral exposé. En ce qui concerne le contrat collectif, bien que cette innovation soit souhaitée par

les autorités valaisannes, puisqu'elle doit apporter une sécurité sociale dont l'intérêt n'échappe à personne, on est arrêté par certaines dispositions de la législation cantonale sur la protection ouvrière. Mais ces contradictions seront sans doute éliminées, soit que sur certains points le texte du contrat, spécialement aménagé à cet effet pour le Valais, doive comporter l'un ou l'autre additif, soit que la réglementation en vigueur, qui offre d'ailleurs déjà certaines possibilités de dérogation, soit amendée pour faire place au nouveau contrat. Il ne peut guère question, naturellement, de réviser la loi elle-même, soumise au référendum obligatoire; seules sont en cause les mesures d'exécution. Comme on le voit, il s'agit de conceptions réciproques, et une conférence qui vient d'avoir lieu avec l'Etat du Valais a démontré qu'un accord est possible si l'on y met de part et d'autre un peu de bonne volonté. Comme celle-ci ne manque certainement pas, on peut s'attendre à l'introduction prochaine du contrat collectif de travail en Valais. Reste à savoir si l'on s'en tiendra au contrat interrégional avec les quelques correctifs auxquels il a été fait allusion, ou si l'on devra élaborer une convention cantonale propre au Valais, comme l'a notamment suggéré M. Amez-Droz. Dans les milieux de la S.S.H., on penche plutôt pour la première solution, puisque les efforts entrepris tendent précisément à unifier le plus possible cette réglementation dans toute la Suisse.

Quant à l'arrêt du Conseil d'Etat du 18 septembre 1953 introduisant en Valais l'obligation de l'assurance-maladie et accidents pour le personnel étranger, une réaction très vive s'est dessinée dans l'association valaisanne, qui s'en est référée à Bâle. L'A.H.V. n'a pas été consultée, et c'est une grave erreur. Au surplus, ces dispositions n'ont pas été approuvées par la Confédération comme elles auraient dû l'être, et leur fondement juridique est incertain. Le canton a-t-il le droit d'imposer cette obligation à l'hôtellerie? Voilà déjà un problème en soi qui n'a pas été tranché, et qui sera soumis aux experts. Mais il est d'ores et déjà établi qu'en tout cas l'autorité cantonale ne pouvait prendre cet arrêté dans les formes où elle l'a fait. Sur l'intervention commune de l'A.H.V. et de la S.S.H., il a été décidé de surseoir à l'application dudit arrêté à l'hôtellerie. Il n'y a donc rien de changé pour l'instant à la situation des hôteliers valaisans, qui ne sont pas tenus d'assurer contre la maladie et les accidents les employés étrangers. La question sera réexaminée, en relation avec celle de l'introduction du contrat collectif, et nous nous achèverons sans doute vers une solution d'ensemble satisfaisante. Comme l'a d'ailleurs souligné M. Défago, les hôteliers du Valais ne sont pas opposés au principe même de l'assurance, qu'ils voudraient voir au contraire se généraliser, mais dans des conditions dûment étudiées et supportables pour nos membres.

C'est avec un vif intérêt que l'assemblée de Sierre a suivi la conférence de M. Budliger, à l'issue de laquelle elle a voté une résolution donnant mandat à son comité d'établir et de conclure un contrat collectif, et de demander le cas échéant aux autorités compétentes d'en décréter la force générale obligatoire.

Delegiertenversammlung SHV

Appell zum sofortigen Bezug der Festkarte

Wir ersuchen die Herren Delegierten und freien Teilnehmer dringend, in Anbetracht der ausserordentlich grossen Nachfrage, die Festkarten zum voraus zu beziehen und Zimmer für die Unterkunft umgehend zu bestellen.

Bestellungen der Festkarte sind zu richten an das Sekretariat des Berner Hotelier-Vereins, Münzgraben 2, Bern, gegen Vorauszahlung auf Postcheckkonto III 12893.

Der Preis der Festkarte beträgt Fr. 30.- und umfasst:

- Eintritt in die HOSPES (gültig für 4 Tage)
- Einfache Fahrt mit der Sesselbahn
- Aperitif im Hotel Bellevue-Palace am 3. Juni
- Eintritt zur Abendunterhaltung im Strato-Clipper am 3. Juni
- Aperitif und Bankett im Internationalen Restaurant am 4. Juni

Aus organisatorischen Gründen bittet der Berner Hotelier-Verein, diese Weisungen für den Bezug der Festkarten unbedingt zu beachten.

Le banquet

Après un apéritif offert par la commune de Sierre, l'assistance s'est rendue à l'Hôtel Terminus, où M. Oggier lui avait préparé un repas digne des traditions culinaires de notre hôtellerie. Sous l'inégale conduite du maître Jean Daetwyler, la Chanson du Rhône (c'était là une aimable attention de la Société de développement) donnait à ce déjeuner une très grande allure. Et c'est avec un grand plaisir que les convives ont entendu au dessert M. le Conseiller d'Etat Marcel Gard, qui leur apportait le salut du gouvernement, et qui a su définir une fois de plus avec cette compréhension qu'on lui connaît, la position de notre branche dans l'économie cantonale. Bien souvent encore l'importance de ce secteur échappe encore à l'opinion. Au rebours, n'est pas hôtelier qui veut, cette profession exigeant des qualités et des connaissances exceptionnelles qu'il faut encore développer. L'Etat a donné de nombreux exemples de la sollicitude dont il entoure l'hôtellerie. Des «critères de classification» ont été adoptés pour stimuler la bonne tenue des établissements et lutter contre l'utilisation abusive du nom d'hôtel. Parmi les autres mesures en chantier, il y a évidemment l'introduction toute prochaine du certificat de capacité obligatoire.

C'est ensuite au tour de M. Elie Zwissig, président de la ville, de s'adresser aux hôteliers du Valais. Il le fait en des termes émouvants, empreints de cordialité et d'une sympathie qu'on sent réelle, vécue.

«Le ciel est avec vous!» s'écrie là-dessus M. le préfet de Werra, qui fait allusion non seulement aux conditions météorologiques du moment, mais encore à des facteurs plus durables qui permettent d'entrevoir

TIP wurde freudig aufgenommen!

Das ist nicht verwunderlich, denn erstens sind die neuen TIP-Getränke tatsächlich etwas Besonderes und zweitens ist der fröhliche TIP, ob er nun Fussball spielt oder Tennis, ob er Rad fährt oder reitet, eine sympathische Figur, die jung und alt gefällt.

Unser TIP - für Sie!

Halten Sie bitte TIP-Getränke immer in genügendem Vorrat in Ihrem Keller. TIP-Citron und TIP-Gräpfeurit stehen an der Spitze: reiner Fruchtsaft, ausgepresst aus frischen, reifen Früchten. Wir setzen unsere grosse Publikums-Reklame fort und lassen es an nichts fehlen, um auch bei Ihnen die Nachfrage mehr und mehr zu steigern.

Natürlich soll unser beliebtes, altbekanntes ELMER-CITRO dabei nicht vergessen werden: es wird nach wie vor, in gleicher Aufmachung, weitergeführt und immer wieder und mit Recht seine Liebhaber finden.

TIP grüsst alle seine Freunde!

Mineralquellen
Elm

TIP-Citron • TIP-Gräpfeurit • TIP-Orange • TIP-Ananas
TIP-Himbeer-Aroma

in 1/4, 3/8- und 1-Liter-Flaschen

Tip

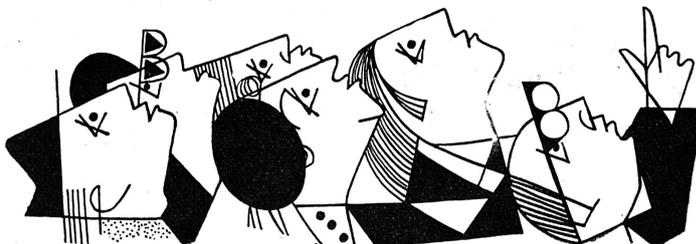


Wir sind an der HOSPES - Sie gehen an die HOSPES

Bitte kommen Sie an unseren Stand. Sie sehen dort die im Schweizer Gastgewerbe meistverbreiteten Registrierkassen. Lassen Sie sich unverbindlich die Maschine vorführen, die den Bedürfnissen Ihres Betriebes am ehesten entspricht.

HOSPES BERN Stand 2019 Halle 2a

NATIONAL REGISTRIERKASSEN AG - ZÜRICH
Stampfenbachplatz - Tel. (051) 26 46 60



avec optimisme l'avenir du tourisme et de l'hôtellerie. M. Suter, de Montreux, s'exprime enfin au nom des fournisseurs, qui, s'associant par tradition à nos assises, les agrémentent toujours de quelques preuves palpables de l'excellence de leurs produits.

Pour l'excursion de l'après-midi, qui conduit les participants à Finges, la Compagnie du Sierre-Montana-Crans a gracieusement mis des cars à disposi-

tion, et au pied du Corbetschgrad, on danse en plein air. La manifestation se termine à Sierre, où l'Hôtel Château-Belleuve accueille les participants pour le dîner et la soirée.

Un grand merci à nos amis Arnold, Crittin, Oggier, Steiger, qui ont organisé ces assises avec tant de dévouement et de talent.

B. O.

Avec l'Union fribourgeoise du tourisme

C'est à l'Hôtel de la Croix-Blanche, dans la charmante cité de Morat, que l'Union fribourgeoise du tourisme a tenu son assemblée générale, comme de coutume, fort bien fréquentée. On peut ajouter que l'attrait du lac par une journée splendide n'était peut-être pas étrangère à cette affluence, mais nous nous faisons là l'écho d'une mauvaise langue.

Dans son allocution d'ouverture, le président, M. Xavier Rémy, eut le plaisir de saluer le préfet du district, M. Maeder, les représentants de la commune, en particulier M. Herren, conseiller communal, M. P. Marinel, directeur du siège de Lausanne de l'OCST, M. A. Notz, président de la Société des hôteliers du canton de Fribourg et la presse. Il remercia la ville de Morat de l'accueil qu'elle avait réservé aux représentants du tourisme fribourgeois et félicita - à juste titre - tant la Société de développement de Morat-Châtères que les autorités pour l'excellence de la propagande qui est faite dans ce secteur.

Il mit en évidence l'esprit d'initiative des hôteliers de la région qui peuvent servir d'exemple et de modèle à d'autres parties du canton pour l'effort de rénovation et de confort qu'ils font pour rendre agréable le séjour des hôtes.

M. E. Weissenbach prit la parole pour souligner que le président M. Xavier Rémy, venait de fêter ses 70 ans et pour lui apporter le témoignage d'admiration de tous les milieux touristiques fribourgeois pour son dévouement à leur cause. M. Rémy a su rester jeune de caractère, d'esprit et de corps, et nous lui souhaitons, ici aussi, de s'occuper pendant de longues années encore de l'Union fribourgeoise du tourisme.

Les opérations statutaires furent promptement liquidées, les rapports du comité, du trésorier, des vérificateurs des comptes ainsi que le procès-verbal de l'assemblée étant approuvés à l'unanimité.

Sans lire le rapport de gestion, rédigé parfaitement par M. A. Repond, secrétaire, le président commenta certains points qui lui tenaient particulièrement à cœur. Il insista sur l'étroite collaboration qui règne entre l'Union fribourgeoise du tourisme et les organisations romandes ou nationales. Le tourisme a des intérêts communs aux diverses régions qui ne peuvent être défendus avec succès que par la concentration des efforts.

Parlant de l'hôtellerie, M. Rémy releva qu'à côté de quelques rénovations et agrandissements exécutés, le nombre des lits est plutôt en diminution dans le canton, puisque un hôtel a disparu à Gruyères et que l'on parle d'une éventuelle désaffectation de l'Hôtel de Fribourg. Celle-ci risquerait de priver Fribourg de la possibilité de recevoir des congrès, assemblées et groupes de tou-

ristes importants. L'absence de possibilités de logement contrecarre le travail des organisations touristiques qui aimeraient, elles, attirer dans le canton le plus de touristes possibles. M. Rémy se félicita de la présence à Morat de M. A. Notz, président des hôteliers fribourgeois, et il espère que les relations entre ces deux organisations, qui devraient «tirer au même char», reprendront après avoir subi une brève éclipse provoquée par la démission de M. Repond de son poste de secrétaire.

Fribourg a bénéficié en 1953, comme le reste de la Suisse, d'une arrivée accrue d'hôtes étrangers. Le nombre des nuitées a été supérieur à celui de l'année dernière, malgré le temps défavorable de la première partie de l'été.

Statistique du canton de Fribourg dont étrangers

	1952	1953	1952	1953
Arrivées ...	51 453	53 963	14 422	16 535
Nuitées ...	124 330	128 723	29 068	33 817

Il serait intéressant de connaître le pays d'origine des personnes qui ont séjourné dans le canton; selon les pointages faits, les touristes français et allemands sont les plus nombreux, puis viennent les belges et les italiens. Les anglais paraissent se diriger plutôt vers leurs stations préférées traditionnelles.

Le rapport traite encore de toute l'activité de propagande et l'on peut dire que l'Union n'a négligé ni les prospectus, ni les feuilles d'information, ni les photos agrandies, ni les vitrines ou le film pour faire connaître Fribourg. Les annonces et le service de presse ont été utilisés dans la mesure du possible.

Pour terminer, le président adresse ses plus vifs remerciements au secrétaire, M. Albert Repond, qui dirige avec une compétence remarquable l'office fribourgeois du tourisme.

Dans la discussion, des problèmes tels que ceux du réseau routier et de l'entretien des chemins de tourisme pédestre furent abordés.

Mais le point central de cette réunion fut certainement la brillante causerie de M. Paul Marinel, directeur du siège de Lausanne de l'OCST sur les apports indirects du tourisme.

Le travail de notre institution de propagande est des plus utiles, comme l'indique la progression des nuitées enregistrées, dans notre pays. Alors que l'on en comptait à peine 16 millions en 1938, ce nombre s'est immédiatement relevé après la guerre pour atteindre 23,2 millions en 1947 et pour être de 22,3 millions l'année dernière. Le chiffre des voyageurs transportés par nos chemins de fers fédéraux a doublé dans le même temps de

même que le nombre des voitures étrangères qui viennent en Suisse. Ce dernier était de 432 000 en 1938, alors que maintenant il a dépassé le million. Pour l'aviation, l'augmentation est encore plus abrutissante puisque 66 000 voyageurs transportés en 1938, le nombre était l'année dernière de 800 000.

Si l'on analyse le résultat du tourisme, on peut estimer que sur 100 francs dépensés par un touriste étranger, 30 francs reviennent aux moyens de transport, 25 francs aux hôtels et pensions, 25 francs aux magasins et 20 francs aux divers, par lesquels on entend cartes postales, souvenirs, porcelaines, etc. Il ressort de cela que le 45% des recettes touristiques sont des apports indirects.

Il faudrait donc pouvoir faire participer à la contribution de propagande les magasins d'articles d'horlogerie et de bijouterie, d'articles photographiques, de souvenirs, d'articles pour fumeurs, les garages, etc., etc. qui tous sont des bénéficiaires du tourisme.

Cette conférence, qui mettait aussi en valeur le travail effectué par l'OCST, pour notre tourisme, fut suivie d'une discussion fort intéressante. Puis les participants se retrouvèrent autour de tables magnifiquement décorées avec les célèbres *tableaux de Châtères* - puisque cette ville plus connue sous le nom de Kerzers devient un centre gastronomique réputé pour les asperges et une cité florale qui fait bientôt concurrence à certaines cités hollandaises - pour déguster des produits du lac de Morat et pour entendre quelques allocutions, en particulier du représentant de la ville de Morat, M. Herren.

La carte de fête de l'assemblée des délégués

Etant donné l'intérêt extraordinaire que nos membres semblent manifester à l'égard de l'assemblée des délégués des 3 et 4 juin à Berne dans le cadre de l'HOSPES, et vu la forte demande, il est instamment recommandé aux délégués et aux participants de commander sans tarder leurs cartes de fête, tout en réservant leurs chambres à Berne.

Les commandes doivent être adressées en payant d'avance au compte de chèques postal III 12893, au Secrétariat de la Société des hôteliers de Berne, Münzgraben 2, Berne.

Le prix de la carte de fête est de 30 fr. Il comprend:

Entrée à l'HOSPES (valable pour 4 jours)

Voyage simple course en télésiège

Apéritif à l'Hôtel Bellevue-Palace, le 3 juin.

Soirée récréative au Strato-Clipper, le 3 juin.

Apéritif et Banquet au Restaurant international, le 4 juin.

Pour faciliter l'organisation de cette importante manifestation, la Société des hôteliers de Berne prie instamment d'observer strictement les instructions ci-dessus.

Hotelier-Verein Adelboden

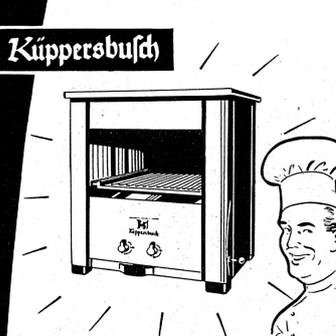
Am 10. Mai hielt der Hotelierverein beim neuen Mitglied Familie Oester-Müller zum Berghotel Engstligenalp (2000 m) bei Adelboden seine *Jahreshauptversammlung* ab. Nach halbschweizerischer Fahrt mit einigen «Jeeps», teilweise auf schmalen und noch mit Schnee und Eis bedecktem Pfad ging's in schneller Fahrt zur Talstation der Luftseilbahn, um alsdann in 10 Minuten die Bergstation auf 2000 m zu erreichen. Auf meterhohem Sulzschnee und durch einen Schneetunnel erreichten alle wohlbehalten das Berghotel, wo Präsident Oestrich fast sämtliche Mitglieder mit ihren Damen begrüssen konnte. Sehr erfreulich, dass auch Veteran und Ehrenmitglied, der unverwundliche 82jährige Jacques Richert, der vor bald 50 Jahren auch einmal das Berghotel Engstligenalp betrieb, zugegen war.

Nach kurzer Rast im schönsten Sonnenschein nahmen die Teilnehmer Platz zur Hauptversammlung im gemütlich warmen Bergstübli. Nach Erledigung der statutarischen Traktanden folgte eine rege Diskussion über viele lokale Fragen. Der Vorsitzende vermerkte im Jahresbericht die Neueröffnung und Erweiterung der Adler-Eisbahn in den dazugehörigen Tennis- und Hockeyanlagen. Leider geht dem Platz Adelboden die Nationaleisbahn zu Bauzwecken verloren. Viele Verbesserungen und Verschönerungen des Ortes wurden ebenfalls erwähnt. Grosse Sorgen bereitet immer

noch die *Personalfrage*, die man trotz allen Schwierigkeiten auch für diese Saison zu meistern hofft. Die bevorstehende Generalversammlung der Hotelgesellschaft des Berner Oberlandes vom 17. Mai in Bern mit Besuch der «Hospes» und die Delegiertenversammlung des SHV, sollen zahlreich besichtigt werden. Der neue *Kurdirektor*, Herr Dr. F. Rubi, orientierte sehr ausführlich über seine Engländerreise, die erfolgreich verlief. Der Sekretär referierte anschliessend über die neuesten Schweizer Hotel- und Kurortprospekte, die immer schöner und namentlich farbenprächtiger werden. Adelboden als «famous center for excursions» soll weiterhin ausgebaut und noch besser propagiert werden.

Der anschliessende gemütliche «Hock» beim guten z'Vieri mit «Buurehamme» und «Hobelchäs» gab Anlass zu weiterem recht regen Gedankenaustausch. Präsident Oestrich schloss die interessante Tagung, verdankte das bekundete Interesse und wünschte allseitige gute Saison. In ebenso sicherer Fahrt führte die Schwebebahn die Gesellschaft zu Tale, wo auch schon wieder die schnellen «Jeeps» bereit standen, um die Hoteliers nach Hause zu führen. Die schöne Fahrt, die erfolgreiche Versammlung, der überaus freundliche Empfang und die gute Bewirtung bei Familie Oester-Müller werden den Mitgliedern noch lange in bester Erinnerung bleiben. pp.

Küppersbusch



Viele 1000 Grill

und Grossküchen-Einrichtungen zeugen von der Überlegenheit der ältesten und grössten Herd-Fabrik Europas. Verlangen Sie bitte Prospekte. Küppersbusch ist ausserst vorteilhaft im Preis.

Generalvertretung
Ed. Hildebrand, Ing., Zürich 4
Bäckerstr. 40, Telephone (051) 254499
HOSPES - Halle 2b, Stand 241

Hôtel-Restaurant-Tea-Room

Jura vaudois, à vendre avec ou sans immeuble. Accorderait facilités. Accepterait éventuellement gérant. Ecrire sous chiffre P R 10183 L à Publicitas, Lausanne.

Wo immer TEIG
irgendwelcher verarbeitet wird - sei es in kleinsten oder grössten Mengen, dahin gehört eine

Auswallmaschine

Unentbehrlich in fortschrittlichen Betrieben • Auswallen • Ausstechen • 5 Lieferarten

Vorführung in der Musterbäckerei
HOSPES - HALLE 5b - STAND 538
G. Seewer, Konstruktionswerkstätte, Burgdorf

Bewährte Helfer für die Küche



Nebst unsern Standardprodukten wie Frig für Glacen, Crème Caramel DAWA, Carameltzucker DAWA liefern wir auch:

- Crèmepulver DAWA Vanille oder Chocolat: zur Herstellung von Crèmen und Dessert-Saucen.
- Crèmepulver DAWA neutral: an Stelle der üblichen Eier- und Rahmbindung für Saucen und Crèmesuppen.
- Fondant im Gastgewerbe selbst herzustellen ist heute unwirtschaftlich. — „Fondant Wander“ ist zart, schön weiss und schmelzend, sehr geeignet auch zur Herstellung von Buttercrèmen.
- Vanillinzucker DAWA: Frappés, Crème-glacen, Rahm- und Dessertcrèmen, Compott und Fruchtsalate werden verfeinert durch eine kleine Zugabe von Vanillinzucker DAWA.
- Farben und Essenzen sind erhältlich in den gangbarsten Sorten.
- Saucenpulver DAWA für kalte Saucen, wie Mayonnaise usw.
- Um dem geschlagenen Rahm eine möglichst lange und gute Festigkeit zu geben, genügt eine kleine Zugabe von Malko-Rahmhaltmittel.

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

Kaffee, Tee und Kakao

in bewährter Qualität. - An unserem Stand Nr. 641, Halle 6 A, in der HOSPES. Beratungsdienst und Degustation

ZÜRICH: Quellenstrasse 25, Telephone (051) 42 31 31
BASEL: Wegastrasse 4, Telephone (061) 38 64 64

Ab Lager zu verkaufen grösserer Posten

Wirtschaftsstühle

neue, schöne, starke Ausfüllung
ab Fr. 16.50.
Zimmermann, Berninastr. 117, Zürich-Oerlikon, Tel. (051) 46 86 53. Stühle u. Tische an gros.

Daunen- und Wollsteppdecken
Waschbare Überzüge
Beifüßwärte, Piquédecken
Universal-Flachdúvets
Umarbeitungen und Reparaturen jeder Art
Federn- und Flaumreinigung

UNIVERSAL STEPPDECKENFABRIK BURG DORF A.G., Tel. (034) 2 30 83

Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spitalgasse 32 - Tel. (031) 353 02

LEINENHAUS BERN
LUCHSINGER & CIE
MAISON LINIERE BERNE

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

in grosser Auswahl

Verlangen Sie gefl. Offerten oder unverbindlichen Vertreterbesuch

LUCHSINGER & CIE., BERN
LEINENHAUS
Bollwerk 31 - Telephone (031) 2 98 05
HOSPES BERN: HALLE 2a, STAND 2038

Schweizer Treibhaus-
Nelken und Rosen

zu den günstigsten Tagespreisen.
Bitte Preise telefonisch anzufordern.

Kummer, Blumenhalle, Baden
Telephone (056) 2 76 71
Versand nach der ganzen Schweiz.

Zu mieten gesucht
Hotel- od. Hotel-Restaurant

von jungem, tüchtigem Ehepaar. Winter- und Sommeraison bevorzugt. Offerten unter Chiffre W 5 2690 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN

OPV

Für eine neue Ordnung der Sommerferien

In Interlaken fand über das Wochenende unter dem Vorsitz von Präsident M. R. Hartmann aus Beatushöhlen die Generalversammlung des Verbandes schweizerischer Verkehrsvereine statt. Nach Genehmigung des Jahresberichtes, der Jahresrechnung und des Budgets pro 1954 wurde an Stelle des nach fünfjähriger Amstättigkeit zurücktretenden Präsidenten zum neuen Verbandspräsidenten der bernische alt-Regierungsrat Arnold Seematter gewählt. Einstimmig fasste die Generalversammlung nach Behandlung der geschäftlichen Traktanden folgende Resolution:

«Der Verband schweizerischer Verkehrsvereine betrachtet es nach wie vor als eine seiner Hauptaufgaben, der Ferienverorlegung und Verlängerung insbesondere in grossen Städten zum Durchbruch zu verhelfen, um damit die auf Mitte Juli bis Mitte August zusammengedrängte Saison zu verlängern. Er gibt seiner bestimmten Hoffnung Ausdruck, dass sich auch die anderen grossen Städte der Ferienverorlegung, wie sie Bern im vergangenen Jahr eingeführt hat, anschliessen werden. Ebenso erwartet er, dass dort, wo Betriebsferien üblich sind, diese nicht wie bisher mitten in die Schullerferien gelegt werden. Die Generalversammlung des Verbandes schweizerischer Verkehrsvereine hat daher den Vorstand beauftragt, gemeinsam mit den andern Spitzenverbänden und mit der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft eine Lösung der Ferienverorlegung herbeizuführen.»

La Conférence de Genève

La Conférence de Genève (dite Conférence asiatique) aura été, jusqu'ici, l'une des plus importantes de l'après-guerre, puisqu'elle rassemble dix-neuf pays dont quinze sont représentés par leur ministre des affaires étrangères. Les délégués, leurs suppléants et les secrétaires de délégations sont au nombre de 289.

La délégation numériquement la plus forte est celle des Etats-Unis, avec 45 membres. La France et l'U.R.S.S. ont indiqué chacune 38 personnalités et la Chine 36. La Grande-Bretagne est représentée par 23 délégués, suppléants et secrétaires.

Mille cartes de journalistes distribuées. Le Centre d'information des Nations unies à Genève a distribué un peu plus de mille cartes de presse à l'occasion de la Conférence. En voici le détail: 628 correspondants de presse, 88 correspondants de la radio, 91 photographes, 59 cinéastes et opérateurs de télévision, avec 141 assistants et techniciens.

Les journalistes professionnels étrangers ont reçu, de la part de la direction des Chemins de fer fédéraux, un abonnement à demi-tarif, ce qui leur permettra de parcourir le pays et d'en parler.

Le gros effort des P.T.T. La presse genevoise souligne «l'écrasante besogne» accomplie par le bureau des télégraphes à la Maison de la presse; quelque 12 000 mots sont expédiés chaque jour aux quatre

coins du monde. A ce chiffre, il convient d'ajouter les comptes rendus et commentaires expédiés par télex et téléscripteurs des agences de presse ont fait installer dans leurs bureaux, plus la copie qui part de l'Hôtel Métropole, pour l'U.R.S.S. et, enfin, celle qui s'en va des bureaux télégraphiques de la ville.

On note que, grâce à l'augmentation des installations et avec une augmentation correspondante d'environ 50% des communications, le temps d'attente pour une communication entre Genève et Paris peut être réduit à une ou deux minutes.

Cela grâce au câble coaxial reliant Berne à Paris, qui a été prolongé à Genève par des circuits téléphoniques existants et qui permet l'échange de 960 communications simultanées, ainsi que, accessoirement, celui des programmes de télévision.

Un éloge des chemins de fer et des cars postaux

Le Centre d'information des chemins de fer européens (C.I.C.E.) publie un intéressant bulletin d'informations, édité en français et en anglais, à Rome. Nous empruntons au numéro de mars le passage suivant d'un texte intitulé: «Les Chemins de fer fédéraux suisses au service de la clientèle touristique».

«Les chemins de fer fédéraux ont mis au point un système d'organisation pour voyages de sociétés, fruit de longues expériences, qui donne à la fois au service responsable de son fonctionnement une connaissance rapide et complète du marché touristique et lui permet d'en satisfaire toutes les exigences et de répondre immédiatement à la demande. Ils l'ont fait en plein accord avec les autres entreprises publiques de transport (chemins de fer privés, lignes d'autocars de la poste, qui desservent notamment les régions et les cols alpestres).»

Plus loin, l'auteur de l'article relève que toutes les gares du réseau suisse ont été groupées en zones d'action chargées d'établir des programmes-cadre, d'organiser la propagande régionale et d'assurer la prospection locale auprès des sociétés, des écoles et des entreprises industrielles qui désirent mettre sur pied des itinéraires ou des excursions.

Ce texte se termine par la constatation suivante: «La coopération avec les services d'autocars des P.T.T. est parfaite. On veille en effet dans la organisation de voyages de société, à combiner autant que possible les divers modes de transport (chemins de fer, autocars et bateaux), de façon à en augmenter l'agrément. Pour les courses spéciales en automobiles rapides, on utilise le matériel approprié des entreprises, notamment les nouvelles automobiles des C.F.F. ainsi que les automobiles des compagnies privées. Enfin, de nombreuses voitures des C.F.F. sont munies d'installations pour agréments les voyages, notamment de haut-parleurs, de pick-up pour la transmission de musique, etc.»

Ces mesures ont eu pour effet de populariser les voyages de société par chemin de fer, dont le succès augmente d'année en année.»

AUS DEN VERBÄNDEN

Schweizerischer Gewerbeverband

Die ordentliche Frühjahrstagung der Präsidenten und Sekretäre der schweizerischen Berufsverbände und kantonalen Gewerbeverbände befasste sich unter dem Vorsitz von Präsident U. Meyer-Boller mit dem Entwurf zu einem Bundesgesetz über den Gesamtarbeitsvertrag und dessen Allgemeinverbindlicherklärung. Sie bestätigte die vom Gewerbe bisher vertretene Auffassung, dass die Bestimmungen über den Gesamtarbeitsvertrag nach wie vor im Obligationenrecht zu regeln sind, und stellte im übrigen fest, dass verschiedene Fragen noch weiter geprüft werden müssen. Namentlich betrachtete sie die Abänderung der Bestimmungen über die Friedenspflicht durch die nationalräthliche Kommission als für das Gewerbe unannehmbar. Beim Vorentwurf zu einem Bundesgesetz über die wirtschaftliche Kriegsvorsorge ergab sich grundsätzliche Übereinstimmung mit der vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement vertretenen Konzeption. Der Schweizerische Gewerbeverband wird indessen zu den einzelnen Detailfragen noch Vorschläge unterbreiten.

Union suisse des sociétés de développement

Cette Union qui groupe de nombreux membres a tenu son assemblée générale à Interlaken sous la présidence de M. Hartmann et en présence d'une nombreuse assistance. Nous reviendrons ultérieurement sur les délibérations et sur l'exposé de l'ingénieur von Arx, consacré au développement des chemins de fer dans l'Oberland bernois.

Disons simplement que M. Hartmann n'a pas accepté de réélection au poste qu'il a occupé pendant de longues années et que son successeur a été désigné en la personne de M. A. Seematter, ancien conseiller d'Etat du canton de Berne.

Malgré le temps incertain, les participants affrontèrent le Jungfraujoie où une tempête de neige et un brouillard intense les accueillirent. Pourtant, chacun gardera un bon souvenir de cette réunion sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir.

ZAHLUNGSVERKEHR

Einlösung von Reiskreditdokumenten

Die schweizerische Verrechnungstelle schreibt uns: «Gemäss unseren Weisungen an die subsidiären Einlösestellen dürfen Reiskreditdokumente unter anderem nur eingelöst werden, sofern deren Inhaber Wohnsitz in dem Lande haben, in welchem die Reiskreditdokumente ausgestellt wurden.»

Während bisher die ausländischen Devisengesetze die Einhaltung dieser Vorschrift weitgehend gewähr-

Vorträge an der HOSPES, veranstaltet vom Subkomitee Berufsbildung

im Hörsaal Halle 3e neben dem Kochkunstpavillon

Samstag, den 22. Mai, 16.45 Uhr: E. F. Hirsch, Schaffhausen, Hotelier, Präsident der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe: «Nachwuchsspross im Gastgewerbe, unter besonderer Berücksichtigung des Servicepersonals.»

Mittwoch, den 26. Mai, 15.15 Uhr: K. Duch, Wien, Direktor des Verbandes der Köche Österreichs: «Die Ausbildung des gastgewerblichen Nachwuchses in Österreich.»

Dienstag, den 1. Juni, 15.15 Uhr: A. Schwaender, Bern, Chef der Sektion für berufliche Ausbildung im Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit: «Berufsbildungsfragen im Gastgewerbe.»

Montag, den 7. Juni, 15.15 Uhr: O. Schmid, Zürich, Fachlehrer des Schweizerischen Wirtvereins: «Entwicklungsmöglichkeiten im Kellnerberuf.»

Mittwoch, den 9. Juni, 10.15 Uhr: W. Brenneisen, Zürich, Fachlehrer und Küchenchef: «Die Aufgaben des Lehrbetriebes und der Berufsschule bei der Heranbildung des Kochpersonals.»

Donnerstag, den 10. Juni, 16.45 Uhr: F. Böhny, Zürich, städtischer Berufsberater: «Nachwuchsspross im Gastgewerbe vom Berufsberater aus gesehen.»

Samstag, den 12. Juni, 15.15 Uhr: P. Kaiser, Zürich, Restaurateur «La Marmite»: «Seine Majestät der Gast.»

leisteten, besteht nunmehr auf Grund der kürzlich verfügten Änderungen der westdeutschen und englischen Devisenbestimmungen - Möglichkeit der Führung beschränkter konvertierbarer DM-Konten in Westdeutschland durch Devisenausländer, Ausdehnung der britischen «Transferable Accounts»-Regelung - die Möglichkeit, dass auch Reisende aus andern Ländern als Westdeutschland und dem Sterlinggebiet versuchen, deutsche oder englische Reiskreditdokumente zu Lasten des gebundenen Zahlungsverkehrs mit diesen Ländern in der Schweiz einzulösen. Wir gestatten uns deshalb, Sie darauf hinzuweisen, dass die schweizerischen Vorschriften keine Änderungen erfahren und

dass folglich in Westdeutschland ausgestellte Reiskreditdokumente nur für in Westdeutschland wohnhafte Reisende und im Sterlinggebiet ausgestellte Reiskreditdokumente nur für im Sterlinggebiet wohnhafte Reisende eingelöst werden dürfen. Der Prüfung des Domizils der Inhaber von Reiskreditdokumenten kommt daher in Zukunft erhöhte Bedeutung zu.

Die Einlösestellen haben die Möglichkeit, in Sonderfällen mit der Verrechnungsstelle Fühlung zu nehmen.

Die überragende Qualität für Ihre Küche



zarter Frühlings-Spinat
taufrisch konserviert

Der junge Spinat wird aus eigenen Plantagen - direkt neben der Fabrik - gewonnen und nach Spezial-Rezept zubereitet.

Deshalb die zarte Feinheit des Geschmackes!

Verlangen Sie ausdrücklich Scana-Spinat bei Ihrem Lieferanten. (Wo nicht erhältlich, Bezugsquellen nachweis durch die Fabrik.)

Spinat,
die grosse **Scana** Spezialität!

Gehackt, gegrünt,
4 Dosengrössen
1/2, 1/4, 1/1, 2/1,
1/1, Dose Fr. 1.24
2/1, Dose Fr. 2.40

SCANA-LEBENSMITTEL A.G.
ZÜRICH Tel. (051) 28 36 33

Schon Sie Ihre Wäsche!
Unsere bestbewährten Waschmittel helfen Ihnen dazu!

ENKA stabilisiert, einziges unschädliches Fleckenreinigungsmittel, gibt blendend weisse Wäsche.

Regil neuartiges unerreichtes Vorwasch- und Einweichmittel mit grösstem Schmutzlösevermögen

ESWA entkalkt graue Wäsche. Nach einigen Anwendungen wird dieselbe wieder weich, geschmeidig und reinweiss

tip Sparseifenflocken, ausgiebig und äusserst sparsam, keine Kalkseifenbildung.

Fleckenreinigungsmittel, Mangelwalzen- und Bügeltischbezüge, Waschnetze, Putzartikel etc.
Alle Bedarfsartikel für die Waschküche und die Glätterei in bester Qualität zu günstigen Preisen.

ESWA - Ernst & Co., Stansstad (Nidw.)

BOUCHONS Schlittler

Capsules pour bouteilles
Machines de cave
E. & H. Schlittler Frères
Näfels/Gl.
Téléphone (058) 44150

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

Lerne **Englisch** in London
an den London Schools of English, 2021, Prince Street, Hanover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Kein anderer **Tomaten-Ketchup** ist so gut wie **HEINZ**




Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

Vertrieb für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL

Geflügelmästerei Schönengrund (SG)
Telephon (071) 572 34 - Inh.: Dr. Walter Häusler

Unsere Spezialität:
Das ganze Jahr hindurch frische, zarte

Jung-Poulets

in jeder Gewichtslage, comestibles- oder pflanzenfettig, in ausgesuchter Qualität.

Gesucht tüchtiger **KOCH neben Chef**

Offerten erbeten an Alkoholfreies Restaurant Randenburg, Schaffhausen.

Zu verkaufen inf. Geschäftsaufgabe prima elektrischer **Konditorei-Backofen**

Stählig, mit Glaschrank, 14 Backblechen und Iteiling. Blechrechen. Preis sehr günstig. Tel. (051) 4255-59 über Mittag oder abends.

Küchenchef
FÜR GROSS-HOTEL IN SINGAPORE GESUCHT (Eintritt September-Oktober).

Verlangt wird:
Einsatzbereiter, fachtüchtiger Küchenchef, der einer Brigade von 22 chinesischen Köchen vorstehen kann und neue moderne Spezial-Platten einführt.

Geboten werden:
Gutes Einkommen, dreijähriger Vertrag mit 6 Monaten bezahlten Ferien inklusive Hin- und Rückreise.

Junge oder junggelebene Küchenchefs richten ihre Offerten handschriftlich mit kurzem Lebenslauf und Photo unter Chiffre D L 2929 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fortwährend abzugeben

Poulets
500 bis 600 g, comestible-fertig, zu Fr. 6.80 per kg.
Geflügelarm z. Hang Henselhofen (SG).
Tel. (054) 86283.

Zu verkaufen neue, solide

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

Neuwertige Bernina Spezial **Stopfmaschine**
Freiarm, rund, mit Tisch, zum halben Preis des Schatzungswertes. Strumpfalter Berni, Zähringerstr. 42, Bern, Tel. 37339.

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Inserieren bringt Gewinn!

A remette RIVIERA VAUDOISE petit Hôtel garni

Grand confort admirablement situé sur grand passage, vue unique, conviendrait pour dame, cuisinier. Peut être exploité comme pension ou avec petite restauration. A verser fr. 25 000.—. Ecrire sous chiffre R V 2889 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

TESSIN

Gesucht auf 1. Juni für kleineres Hotel in bekanntem Ferienort am Luganersee

2 Serviertöchter
für Saal und Restaurant. Deutsch und franz. sprechend, wenn etwas Englisch, bevorzugt. Guter Verdienst zugesichert. Offerten mit Bild sind erbeten unter Chiffre OFR 1912 Z an Orca Füssli, Annoncen, Zürich 22.

Encasement de documents de crédit touristiques anglais et allemands

Dans sa circulaire du 6 mai 1954, l'Office suisse de compensation communique ce qui suit aux banques agréées:

«Conformément à l'article 6, alinéa A, chiffre premier de nos instructions aux banques agréées, ne peuvent encaisser des chèques de voyage que les personnes qui sont domiciliées dans le pays qui a émis l'ordre de paiement.

Alors que précédemment le contrôle étranger des devises garantissait largement l'observation de cette prescription, l'assouplissement des dispositions allemandes et britanniques en matière de devises donne la possibilité à des voyageurs de pays tiers d'encaisser des chèques de voyage par le débit du service réglementé des paiements avec ces deux pays. Nous nous permettons de vous rappeler que les prescriptions suisses n'ont pas été modifiées dans ce sens, de sorte que des chèques de voyage allemands ne peuvent être payés qu'à des personnes domiciliées en Allemagne et des chèques de voyage émis dans la zone sterling qu'à des personnes domiciliées dans cette zone. A l'avenir, le contrôle du domicile du titulaire d'un chèque revêt de ce fait une plus grande importance. Dans des cas spéciaux, l'Office de compensation renseignera volontiers les banques agréées.»

AUSLANDSCHRONIK

Fremdenverkehr in Hessen

Im Bundesland Hessen hat sich vom 1. April 1952 bis zum 1. April 1953 die Zahl der frei verfügbaren Fremdenbetten von 33 976 auf 42 392, d. h. um 25% erhöht. Von den 42 392 frei verfügbaren Fremdenbetten des Jahres 1953 entfielen 6593 = 16% auf die drei Großstädte Darmstadt, Frankfurt a. M. und Kassel; 17 470 = 41% auf 17 Heilbäder, heilklimatische Kurorte und Kneippkurorte; 3624 = 8% auf 21 Luftkurorte und 14 705 = 35% auf 157 sonstige Berichtsgemeinden. Die stärkste Zunahme in frei verfügbaren Fremdenbetten, nämlich 32%, haben die Großstädte aufzuweisen, die schwächste, nämlich 12%, die Kurorte.

Der Fremdenverkehr im Sommerhalbjahr 1953 schloss für das Bundesland Hessen mit 1 315 841 Fremdenmeldungen und 4 498 447 Fremdenübernachtungen ab. Gegen das Sommerhalbjahr 1952, das 1 149 952 Meldungen und 3 870 295 Übernachtungen verzeichnete, haben die Meldungen um 14 und die Übernachtungen um 16% zugenommen. Den stärksten Auftrieb hat der Besuch in den Heilbädern und heilklimatischen Kurorten erfahren; in ihnen ist die Zahl der Fremdenübernachtungen um rund 20% gestiegen; ihnen folgen die sonstigen Berichtsgemeinden mit einer Zunahme der Übernachtungen um 17%, die Luftkurorte mit einer Zunahme von 13% und die Großstädte mit einer solchen von 6%. Trotz dem sehr erheblichen Aufstieg des Fremdenverkehrs im letzten Sommerhalbjahr hat er mit der Vergrößerung des Bettvolumens nicht Schritt gehalten; denn der 1953 verfügbare Bettenraum wurde im Sommerhal-

bjahr zu nur 58% ausgenutzt, während im Sommerhalbjahr 1952 der durchschnittliche Nutzungsgrad 62 Prozent betragen hat.

Der Besuch von Ausländern brachte im Sommerhalbjahr 1953 insgesamt 505 475 Übernachtungen, das sind 70 000 oder 16% mehr als im Sommerhalbjahr 1952. An der Spitze der ausländischen Besucher stehen die Gäste aus den Vereinigten Staaten von Amerika mit 137 409 Übernachtungen; es schliessen sich an die Niederländer mit 49 813, die Belgier und Luxemburger mit 44 563, die Dänen mit 41 492, die Schweden mit 37 943, die Schweizer mit 37 385, die Engländer mit 32 209 und die Franzosen mit 23 677 Übernachtungen; von Gästen aus den übrigen Ländern wurden 100 984 Übernachtungen ermittelt. Sk.

Reiseverkehr über den Nordatlantik

Den Reiseverkehr über den Nordatlantik vermittelte ehemals ausschliesslich das Passagierschiff. Neuerdings ist dem Schiff ein nicht zu unterschätzender Konkurrent im Flugzeug entstanden. Wie die Entwicklung des Passagierverkehrs im allgemeinen und in der Verteilung zwischen Schiff und Flugzeug im speziellen verlaufen ist, zeigt eine Statistik der über den Nordatlantik beförderten Passagiere. Es wurden über den Nordatlantik an Personen befördert:

im Jahre	in der Luft	zur See	insgesamt
1946	104 980	405 000	509 980
1947	209 113	465 000	674 113
1948	252 217	501 266	753 483
1949	273 025	561 640	824 665
1950	316 827	693 158	1009 985
1951	339 096	710 092	1049 188
1952	432 300	842 300	1274 600
1953	522 496	892 113	1414 609

Seit 1946 hat der Reiseverkehr über den Nordatlantik im ganzen um 177% zugenommen. Die Inanspruchnahme der Schiffe ist der Zeit von 1946 bis 1953 um 20%, die Inanspruchnahme der Flugzeuge dagegen um 398% gestiegen. Das hat dazu geführt, dass heute von 100 Reisenden über den Nordatlantik 63 das Schiff und 37 das Flugzeug benützen, während sich 1946 die Reisenden zu 79% auf das Schiff und 21 Prozent auf das Flugzeug verteilten. Sk.

Höhere Unkosten der US-Hotellerie

Eine eingehende Analyse der Abschlüsse grosser und mittlerer amerikanischer Hotels für das Geschäftsjahr 1953 hat ergeben, dass die höheren Selbstkosten das Netto-Erträgen der US-Hotellerie beschnitten haben. Auch die Zimmerbelegung ist, wie schon in den Vorjahren, weiter zurückgegangen, was allerdings durch die höheren Zimmerpreise wieder ausgeglichen werden konnte. Der Ertrag der Hotelbelegung hat sich gegenüber dem Vorjahr 1952 um 2% erhöht.

Die Zimmerbelegung der amerikanischen Hotels geht seit dem Spitzenjahr 1946 fortgesetzt zurück. 1946 errechnete sich eine Belegung von 94%, 1952 waren es nur noch 77%, und 1953 75%. Mit einem weiteren Rückgang der Belegung muss gerechnet werden, da die Zimmerkapazität der amerikanischen

Hotels noch weiter ansteigt, was aber nur eine Rückkehr zu normaleren Belegungsziffern bedeutet.

Als besonders erfreulich verdient hervorgehoben zu werden, dass sich an der Verhältnis des Speiseverkaufs zum Getränkeverkauf gegenüber dem Vorjahr praktisch nichts geändert hat. In Zeiten nachlassender Konjunktur pflegt nämlich der Getränkeverkauf der amerikanischen Hotels zuallererst zurückzugehen. Er stellt also ein besonders empfindliches Konjunkturbarometer dar. Dass der Getränkeverkauf stabil geblieben ist, beweist, dass der Rückgang der amerikanischen Wirtschaftskonjunktur noch keinen besorgniserregenden Umfang angenommen haben kann.

Die Senkung der Ausgaben für Renovierungen, Modernisierung und Reparaturarbeiten hat 1953 weitere Fortschritte gemacht. Sie hat 1949 begonnen und wurde nur im Jahre 1952 noch einmal vorübergehend unterbrochen.

Die Netto-Verzinsung der amerikanischen Hotels vor dem Steuerabzug hat sich 1953 gegen 1952 von 7,76 auf 7,16% verringert. Nach Abzug der Steuern ergibt sich eine Netto-Verzinsung von 4,58%, gegen 5,15% 1952. Dank dem Abbau der verschiedenen Kriegsteuern konnten die amerikanischen Hotels doch noch eine höhere Netto-Verzinsung als im Vorjahr ausweisen.

Die Aussichten des laufenden Geschäftsjahres werden zwar nicht sonderlich pessimistisch beurteilt, aber man ist darauf vorbereitet, dass die Zimmerbelegung noch weiter zurückgeht. Gleichwohl hofft man auf ein ähnlich gutes Ergebnis wie 1953. D.

Der Abschluss des Londoner «Ritz-Hotels»

Die «Ritz Hotel (London) Ltd.» in London weist für das Geschäftsjahr 1953 einen Reingewinn von 52 884 Pfundsterling aus (gegen 41 967 im Vorjahr). Die starke Steigerung des Reingewinns führt der Bericht ausschliesslich auf die Sondereinnahmen aus dem Krönungsgeschäft zurück. Seit dem 1. September liegen die Hotel-Einnahmen wieder ziemlich genau auf der Vorjahreshöhe. Im laufenden Jahr ist mit Sondereinnahmen, wie sie 1953 die Krönungsfeierlichkeiten mit sich brachten, nicht zu rechnen, so dass die Hotel-Leitung einen Rückgang des Nettoverdienstes erwartet.

Die Selbstkosten des Hotels steigen noch immer weiter. Ihre Verringerung durch Leistungsabbau ist nicht möglich, wenn das Hotel seine führende Stellung unter den Londoner Hotels aufrechterhalten will. Die Hotelzimmer müssen den verwöhnten Ansprüchen genügen, die Küche muss den höchstmöglichen Standard aufweisen, die Weine müssen die besten der ganzen Erde sein, und der Service darf nichts zu wünschen übrig lassen. Die Hotelleitung plant eine grosszügige Modernisierung der Gästezimmer, die Neueinrichtung des Küchenbetriebs, die Erneuerung der Aufzüge und weitere Verbesserungen. Hierfür ist eine Reserverücklage von 48 585 Pfundsterling bereitgestellt worden. Zum Schluss geht der Jahresbericht der Verwaltung noch auf die vielen Gerüchte ein, die von einem Verkauf der Aktienmehrheit wissen wollen. Die Direktion erklärt alle diese Gerüchte als gegenstandslos und geeignet, dem guten Ruf des «Ritz» zu schaden. D.



Todes-Anzeige

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

Herr

Armin Siegenthaler-Blesy
Hotellier

nach längerer Krankheit, jedoch unerwartet rasch von den Seinen geahndet ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

Neues Grosshotel in Coventry

(Von unserem Londoner Korrespondenten)

In Kürze wird in Coventry, der Stadt, die durch feindliche Luftangriffe während des letzten Krieges am schwersten in England betroffen worden ist, ein neues Hotel errichtet werden. Die Baukosten des Hotels, in dem 600—100 Zimmer vorhanden sein werden, sind auf 500 000 Pfund veranschlagt. Die Errichtung des Gebäudes soll so schnell vor sich gehen, dass bereits im Frühjahr 1955 mit der Eröffnung dieses modernen Hotelneubaus gerechnet wird. Das Hotel wird von der in England sehr bekannten Brauerei Ind, Cope and Allsopp geführt werden. In dem Hotel werden verschiedene Restaurants und Bars sowie ein grosser Ballsaal mit anschliessenden Empfangsräumen untergebracht sein. Ein grosser Parkplatz, der Raum für mehrere hundert Autos hat, wird sich auf der Rückseite des Hotels befinden. s. b.

Deutsche Gaststätte

HAUPT-ORGAN des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mit der
WEITESTEN GRÖSSTEN AUFLAGE im gesamten Bundesgebiet und in West-Berlin
RECKLINGHAUSEN
Holzmarkt 5, Postfach, Ruf 4022/4023

Lacroix

Delikatessen

Auf der HOSPES, Bern, im Salon Culinaire ausgestellt und im Internationalen Restaurant serviert.

Conservenfabrik Eugen Lacroix, Frankfurt a.M.

Elektrischer
Poulet «Grill»
Original «Beer» mit Hängespiess, 2 Abteile sowie Salamander, Fr. 3000.-; kleiner Poulet-Grill mit Wärmeplatte und Rost zum Grillieren, fabrikneu, 1 Jahr Garantie, Fr. 600.-; Tausche auch Vögel, Gross-Sittiche, Geflügel usw. sowie Bratmaschine und Aufzuchtkäfige. P. Obrist, Untere Rheingasse 16, Basel, Tel. 239003.

Trancheuses
Splendides occasions avec garantie. Electriques et à main. Facilités de paiement. Pas de versement à la livraison. Hauser, av. de Chailly 24, Lausanne, Tel. (021) 233873.

Zu verkaufen
Hotel-Restaurant
mit 80 Betten, an Hauptverkehrsstrasse einer Kantonshauptstadt der Südwestschweiz. Anzahlung mindestens Fr. 300 000.-. O. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

EGLISAU UND DAS SCHWEIZER GASTGEWERBE



Wissenschaft und Getränke-Industrie

Einer der ersten Schweizerischen Mineralogen konnte von uns zur laufenden Überprüfung unserer Erzeugnisse gewonnen werden. Im Laboratorium werden täglich Experten der abgefüllten Produkte vorgekommen. So hat das Gasgewerbe Gewähr, daß die Produkte der Mineralquelle Eglishau immer absolut einwandfrei sind.

Qualität der Produkte, termingerechte Lieferung, der Mineralwassergehalt und zeitgemäße Werbung gewährleisten dem Schweizer Gastgewerbe eine kontinuierliche Umsatzbewegung und bilden die Ursache für eine über dreißigjährige ersprochliche Zusammenarbeit

AG MINERALQUELLE EGLISAU

VIVI-KOLA HENNIEZ LITHINÉE
Orangina EGLISANA ROSE GRAPE-FRUIT



Zu verkaufen
gut eingeführtes Restaurant

mit guter Rendite in sehr günstiger Lage in

Locarno

Offerten unter Chiffre AS 11228 Lo an die Schweizer-Annoncen «ASSA», Locarno.

Hôtel-Restaurant

zu bord de Léman, à vendre, à 6 km de Lausanne; bâtiment en parfait état, 30 lits, Grandes salles, terrasse. Situation unique. S'adresser Etude A. e' L. Rattaz, notaires à Morges (Vaud).

Hôtelier Suisse, de langue française, 42 ans, célibataire et sans famille, examine offres pour intéresser en participation, évent. associer, compagnie de prouvés capacités pouvant se charger de la gérance de son

HOTEL (30 lits)

dans important centre Riviera Italienne, 1er ordre, très bien situé, avec parc sur la mer, ouvert toute l'année. Adresser offres avec références à Hotel Villa Nobel, San Remo.

Zu verkaufen
100 neue Baumwoll-Leintücher

extra verstärkte Ware à Fr. 20.50

65 neue Berner Halbleinen

extra verstärkte Ware à Fr. 27.50

Singer-Nähmaschine

elektr. Schnellläufer, für Hotel, Fr. 600.-

Hotel Münchenerhof, Basel, Telefon 32 93 33

WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

Ge sucht
per sofort oder nach Übernahme
Commis de cuisine
Offerten erbeten an Bahnhofstrasse 2, St. Gallen.

Rekordziffern des holländischen Fremdenverkehrs 1953

Holland hat allen Anlass, mit seinem Fremdenverkehr 1953 zufrieden zu sein. Die Zahl der Ausländer-Übernachtungen ist gegen das Vorjahr um nicht weniger als 16% auf 1 700 000 Übernachtungen gestiegen.

Der Löwenanteil an dieser Besserung des Ausländerverkehrs wird von den Deutschen getragen. 1953 verbrachten rund 100 000 Deutsche ihren Urlaub in Holland, was gegenüber 1952 eine glatte Verdoppelung bedeutet.

Table with 2 columns: Nationality and Percentage. Includes Deutsche (16%), Amerikaner (14%), Engländer (13%), Belgier (11%), Alliierte Soldaten (8%).

Rund 22% der ausländischen Besucher konnten als «Dollartouristen» klassifiziert werden.

Die hier wiedergegebenen Ziffern beziehen sich ausschließlich auf solche ausländische Besucher, welche holländische Hotels bzw. Pensionen aufsuchten.

Sehr hoch war auch die Zahl der Ausländer, welche auf einen einzigen Tag nach Holland kamen.

Das laufende Jahr lässt sich ebenfalls günstig an. Vor allem dürften weit mehr Deutsche als 1953 nach Holland kommen, nachdem das Visum für die Reisenden aus der Bundesrepublik abgeschafft worden ist.

VERMISCHTES

Fünfzig Jahre Motorflug!

Am 17. Dezember 1903 waren es fünfzig Jahre her, seitdem den Gebrüdern Wilbur und Orville Wright in Kitty Hawk im amerikanischen Staate Nordcarolina der erste Motorflug gelang.

Mit dieser historischen Pionierleistung ging der jahrhundertalte Traum der Menschheit, einmal fliegen zu lernen, in Erfüllung. Die Gebrüder Wright hatten eine Entwicklung eingeleitet, die in den seither vergangenen fünf Jahrzehnten dem Verkehrswesen gewaltige Fortschritte brachte.

Touristenvisum für unbegrenzte Einreisen in Mexiko

Im Rahmen der mexikanischen Einwanderungsgesetzgebung dürfen ausländische Touristen und Geschäftsreisende während eines sechsmonatigen Aufenthaltes in Mexiko beliebig viele Ein- und Ausreisen vornehmen, vorausgesetzt, dass sie keine bezahlte Arbeit annehmen und sich nicht im Lande niederlassen.

Kellner, Gäste, Nervenärzte

Was ein Restaurant-Manager alles durchzumachen hat!

In eines der elegantesten Restaurants in New York kam zur Stunde des grössten Betriebes eilends ein junger Mann mit sorgengefruchter Stirn und verlange einen Tisch.

Der Oberkellner sagte, es sei kein Tisch frei. Das machte aber auf den jungen Mann keinerlei Eindruck. Er ging festen Schrittes zu einem Tisch, auf dem das Zeichen «Reserviert stand, und nahm Platz.

Da er sich ein wenig wild gebärdete, liessen ihn die Kellner gewähren, sie nahmen das Zeichen vom Tisch.

Der junge Mann liess sich die Speisekarte geben und las sie sorgfältig von oben bis unten durch. Mit einer Stimme, die laut im ganzen Lokal vernehmlich war, sagte er dann: «Ich werde nichts bestellen. Diese Speisekarte enthält nichts, was für mich in Betracht käme.»

Die eleganten Kellner in dem eleganten Restaurant waren von Entsetzen über eine so unwürdige Verhöhnung ihres Lokals ergriffen. Der Manager des Restaurants glaubte, in einen bösen Traum versunken zu sein.

Wer beschreibt aber ihren Schrecken und ihre Verwirrung, als zwei Tage später ein anderer junger Mann in das Restaurant kam, der ganz genau dieselbe Szene aufführte!

Es kam so weit, dass die Kellner zusammenzuckten und der Manager den Atem anhielt, wenn ein einzelner Herr überhaupt das Restaurant betrat.

Aber eines Tages kam jener erste junge Mann wieder ins Restaurant. Der Manager erkannte ihn sofort, und die Kellner blickten schon resigniert nach ihren reservierten Tischen.

Aber der junge Mann ging ganz normal an einen rückwärts gelegenen freien Tisch, er wählte ein

hübsches Menü aus der Speisekarte und schien es mit Behagen zu verzehren.

Es war erstaunlich, und der Manager verfolgte den Vorgang erst mit Misstrauen, dann mit zunehmender Erleichterung. Schliesslich begrüßte er den Gast persönlich.

«Wir sind glücklich», so sagte er zu dem Einsamen eleganten jungen Mann, «dass Sie Ihre frühere Ansicht über unser Restaurant geändert haben, verbessert haben.»

«Wirklich», antwortete der junge Mann freundlich, «ich muss mich bei Ihnen entschuldigen. Sehen Sie, die Szene, die ich neulich hier aufführte, machte ich auf das Geheiss meines Nervenarztes, der mich psychoanalytisch behandelte. Er schickte nicht nur mich, sondern auch andere seiner Patienten zu den zwei oder drei elegantesten Restaurants der Stadt, wo sie eine derartige unangenehme Szene machen sollen.

Er ist der Ansicht, dass sie dadurch Gelegenheit haben, ihr Selbstgefühl und ihr Selbstbewusstsein zu verstärken. Bei mir hat das jedenfalls gut getan», so sagte der junge Mann ganz glücklich, «ich war zu schüchtern, aber in der letzten Zeit fühle ich mich ganz bedeutend sicherer und selbstbewusster, Ihr Restaurant hat, ohne es zu wissen, mir bei der Kur geholfen. Besten Dank, — und verzeihen Sie!»

Les publications de l'Office central suisse du tourisme

Sous ce titre, nous avons annoncé que les éditions de langues française et anglaise de l'opuscule «Anciens Vitraux de Suisse» publié en langue allemande à la fin de 1953, sont en vente dans les magasins et dans les agences de l'Office à l'étranger, au prix de Fr. 4.50; il convient d'ajouter que l'édition en langue italienne est également sortie de presse et qu'elle sera vendue au même prix (Vetrate Antiche in Svizzera).

La saison de golf

L'Association suisse de golf, présidée par M. Hans C. Wehrli, de Zurich, qui est assisté de M. Werner A. Kaiser, de Lausanne, viceprésident et de M. Charles Falck, secrétaire et trésorier honoraire (Schwanenplatz 2, Lucerne) a groupé dans une coquette brochure de petit format une foule de renseignements sur l'activité des clubs affiliés.

- May 22-23: Seniors meeting, Ascona; 30: championnat de la Suisse centrale, Bâle;
June 22-23: Championnat international suisse four-somes, Lausanne; 25-27: championnat international suisse amateurs et dames, Lausanne;
July 4: Championnat de la Suisse romande, Genève; 8-9: championnat national mixte, Crans-sur-Sierre; 11-13: championnat national suisse amateurs et dames, Crans-sur-Sierre;
August 8: Championnat de la Suisse orientale, Samedan;
September 12: Rencontre Suisse-Belgique, Genève; 12: championnat interclubs suisse série B, à Zurich-Zumikon; 19: id. série A, à Lausanne;

Anzeige

Infolge der «Auffahrt» wird ein Teil der nächstwöchigen Ausgabe voraussichtlich erst Freitag früh zur Post gelangen. Wir bitten unsere Leserschaft um gefl. Kenntnisnahme.

Avis

En raison de la fête de l'Ascension, une partie de l'édition de la semaine prochaine ne sera probablement expédiée que le vendredi matin. Nous prions nos lecteurs et annonceurs de bien vouloir prendre note de cet éventuel retard.

Octobre 23-24: Championnat national professionnels à Niederbüren (St-Gall).

Cette brochure réserve une page à chaque club, avec le total des trous, les dimensions du terrain, l'indication du commencement et de la fin de la saison, les adresses du président et du secrétaire, téléphone compris.

Quelques commodités pour les passagers de la Swissair

Des vols de nuit en plus grand nombre: Swissair a introduit dans son horaire d'été de nombreux services de nuit. Au départ de Genève: Londres, Manchester, Paris, Nice, Milan, ainsi que Copenhague avec correspondance pour Göteborg, Helsinki, Malmö, Stockholm et Oslo.

Il est possible de louer, dans la plupart des aéroports européens et des Etats-Unis, des voitures modernes avec ou sans chauffeur.

«Der durchgebrannte Speisewagen»

So etwa möchte man in launiger Weise die originale Idee nennen, welche von der Dr. A. Wander AG. an der HOSPEL verwirklicht wurde.

In einer Symphonie von Farben hat es sich — und den HOSPEL-Besuchern — ein Speisewagen gemütlich gemacht, der trotz Dolce-far-niente-Stimmung köstliche Ovomaltine-Erfrischungen bereit hält.

In einer besonderen Abteilung kommt die Bedeutung dieses vor fünfzig Jahren auf dem Markt erschienenen Kraftnährpräparat sowie die letzte Errungenschaft auf dem Gebiete der Milchpflege, die Upe-riation, zum Ausdruck.

Spezielle Beachtung verdient ferner das von Kunstmaler Jegerlehner geschaffene Sommer- und Winterpanorama aus der Bergwelt von Grindelwald-First, wie gemacht, um der Ferienstimmung just noch das Pünktlein auf das i zu setzen.

Letzte Meldungen

Sektion Aaretal

Frühjahrsversammlung: 25. Mai, 14.30 Uhr, im Hotel Frohburg ob Otten.

Vorteilhafte

Leintücher

doppelt, Baumwoll-Rohleuch, gute Gebrauchsqualität, 180 x 280 cm, fertig, zu

Fr. 9.80

Verlangen Sie unverbindliche Spezialofferte für alle Hotelwäsche u. Wolldecken. Alb. Wieser, Hotelwäschefabrik, Vadianstr. 17, St. Gallen, Tel. (071) 26699.

EDEL-ROSEN

beste Sorten, alle Farben, Stück 1.50, Polyanthosen in Farben, Stück 1.50, Kleinterrosen in Farben, Stück 3.-, Gef. mehrj. R. Margr. «Wirral Supreme», Aufsehen erregende englische Neuschöpfung, Stück 2.50, Amerikaner Riesensphlox, Stück 1.-, rote, gelbe u. weisse R., Margrifen, Stück 1.-, 5 versch. beste Blütenstände f. den Schnitt, 8.50, Dahlien, Frachtsorten, Stück 1.50, Landnelken, gef. grossbl., Stück - 40, Goldbeerkahabarber, Stück 1.-, Gärtnerei Müller, Wuppenau (Thurgau).

Nur Perser-teppiche

bei sofortiger Wegnahme sehr vorteilhaft zu verkaufen, auch auf Teilzahlung. Unverbindl. Besichtigung. S P U F F R Teppiche, Wohnlerstr. 118, Zürich 57, 1 Minute von Tram Nr. 11.

Zürich 8, den 14. Mai 1954. Dufourstrasse 188

TODESANZEIGE

In tiefer Trauer machen wir die schmerzliche Mitteilung, dass gestern abend unser lieber Vater, Grossvater, Bruder und Onkel

Armin Siegenthaler-Blesy HOTELIER

nach längerer Krankheit, jedoch unerwartet rasch, von uns geschieden ist. Wir bitten, dem lieben Verstorbenen ein treues Andenken zu bewahren.

Die trauernden Hinterlassenen:

Martha Siegenthaler, Losone Alice und Eugen Kistler-Siegenthaler, Zug Eugen Kistler, Zug René und Emilie Kistler-Lehmann, Lausanne Armin Kistler, Zürich-Zug Peter Kistler, Zug Anna Wiedemann, Zürich und Annerwandte.

Die Kremation fand statt: Montag, den 17. Mai 1954. Man bittet, Kondolenzbesuche zu unterlassen.

Gesucht

per sofort in Jahresstelle

II. Sekretärin

(Kasse und Journal) Gefl. Offerten unter Chiffre P.S. 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Juni sprachkundige, aufmerksame

Serviertochter

in Pausantenbetrieb. Persönl. Vorstellungswunsch. Offerten an W. Herren, Hotel Mölten, Flumatt, Telefon (021) 528240.

Pflanzenkübel

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

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Zu verkaufen

Frackkittel Veston

schwarz, mit gestreifter Hose. Alle Kleidungsstücke sind in sehr gutem Zustand. Preis nach Übereinkunft. Anfragen sind zu richten unter Chiffre OFA 1998 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 52.

Hotel Silvretta, Klosters

(200 Betten) sucht für die Sommersaison

Büropraktikant(in) Zimmermädchen Economat-Gouvernante Office-Gouvernante Kaffeeköchin

Elofferanten an G. Rocco, dir., Teleph. (083) 383 83

Savoy-Hotel, Bern (Tel. 9 48 44)

sucht in Jahresstellen zum sofortigen Eintritt:

Koch als Stütze des Chefs Kaffeeköchin Office-mädchen oder Officebursche Telefonist-Chasseur

Lingère (Stopferin) Lingeriemädchen

Baldige Offerten erbeten.



Vergünstigungen

für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaf-pflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

Chef de rang

de lère force

Commis de rang

sont demandés de suite. Offres à Hôtel-Restaurant «Au Domino» à Rolle, Tel. (021) 751 51.

La plupart des cuisines de l'Hospes sont équipées d'appareils à GAZ

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
No. 20
Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen: 5.-, 6.-, 6.50
Wiederholung: 3.50, 4.50, 5.-

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.
Chef ou Demi-Chef de rang demandé pour fin du mois.

Gesucht tüchtiger, erntemotivierter Chef oder Chefköchin. Saison bis Ende Oktober. Offerten erbeten an Hotel Lindle, Heiden (Aargau), Telefon (052) 231 121.

Stellengesuche - Demandes de places
TARIF
Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen): 5.90, 6.50

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

Bureau und Reception
Sekretärin, tüchtig, mit sehr guten Referenzen, sucht Aushilfsstelle. Eintritt sofort. Offerten gefl. unter Chiffre 620

Salle und Restaurant
Anfangsvertrechter mit Vorkenntnissen sucht Saison- oder Jahresanstellung als Bedienung in Saal-Raum.

Cuisine und Office
Casserolier-Küchenbursche, absolut ruhig und seriös, Deutsch und Französisch, gute Zeugnisse, sucht auf 1. Juni Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 624

Etage und Lingerie
Stoppferin sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 630

Loge, Lift und Omnibus
Deutscher, 33jährig, sucht Stelle als Anfangsporteier-Conducteur. Offerten unter Chiffre 629

Divers
Achtzehn, 35 Jahre, cherche place pour perfectionner son français comme portier d'étage ou garçon d'office.

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

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschrieben offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Belag für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren.

Jahresstellen

4773 Allein Koch, Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
4911 Saucier, Economatgouvernante, Entremetier oder Gardemanger, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Aarau.
4916 Commis de cuisine oder Jg. Koch, sofort, Hotel 20 Betten, Berner Jura.

4900 Personalammermädchen, deutsch sprechend, Bureaupraktikantin für Journal und Kassa, sofort, Hotel 100 Betten, Hirschwilerstrasse, Luzern.
4902 Commis de cuisine, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
4905 Buffettochter, Deutsch, Französisch, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Genfersee.

4997 Köchin, Sommer, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
4998 Portier-Hausbursche, Saalochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen-Anfängerin, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5002 Saalochter, Sommer, Hotel 110 Betten, Engadin.
5003 Küchenchef, Economatgouvernante, Saucier, 2 Commis de cuisine, 15 Juni, Hotel 120 Betten, St. Moritz.

8233 Kassier, Telegraphistin, Aide-Commundant, Sommer, Erstklasshotel, St. Moritz.
8237 2 Kaffeebischmännchen, 1 Juni oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
8243 Küchenchef-Alleinkoch, Anfang/Mitte Juni, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.

4981 Stoppferin-Näherin, sofort für ca. 1 Monat, Hotel-Restaurant, Nähe Biel.
5014 Saucier, Commis de cuisine, sofort für ca. 1 Monat, grösseres Hotel, Fribourg.
8055 Kellerlehrling, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
8104 Kochlehrling, nach Übereinkunft, mittelg., Hotel, Neuenburg.
8103 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

„HOTEL-BUREAU“
Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58.
Les offres des autres journaux vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.
9754 Junne fille de salle, de suite, hôtel moyen, Vaud.
9769 Dame de buffet, aide de buffet, commis de cuisine, de suite, hôtel 40 lits, Neuchâtel.
9768 Femme de chambre, laveuse, lingère, portier, garçons de suite, filles de cuisine, de suite, hôtel 70 lits, Valais.
9776 Cuisinier seul, débutant, juin, hôtel moyen, Alpes vaudoises.

Hotels Seiler, Zermatt

suchen für kommende Sommersaison:
I. Sekretär-Journalführer
II. Sekretär-Journalführer
Telephonist
Alleinkoch
Pâtissier
Chefs de partie
Küchenguvernante
Hilfs-Officegouvernante
Anfangs-Etagengouvernante
Demi-chefs de rang
Restaurationstochter
Saaltöchter
I. Kellermeister
Kellerbursche
Wäscherin
Stopferin
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind umgehend zu richten an die Direktion der Hotels Seiler, Zermatt.

Gesucht
für Juli bis August tüchtiger
PATISSIER

Offerten unter Chiffre B R 2847 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Hilfsköchin neben Chef und Chefköchin
Küchenmädchen jüngere
Etagenportier arbeitsam und nüchtern

Offerten mit Zeugniskopien u. Gehaltsansprüchen erbeten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

Gutes, mittleres Hotel in Zürich, ohne Restaurant, sucht für 3-4 Wochen (Zeit nach Vereinbarung) für Ferienabläsung gutempfohlenen, selbständigen
Alleinkoch

Offerten sind erbeten an Hotel Splügenschloss, Zürich 2.

Gesucht
in Erstklasshotel Graubündens tüchtiger

Aide de cuisine tüchtiger
Hotel-Pâtissier tüchtige
Wäscherin

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre E G 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. Juni oder nach Übereinkunft in erstklassigen Restaurationsbetrieb nach Basel
Bureaufräulein

welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und Wert auf eine Dauerstelle legt. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo unter Chiffre B B 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu baldigem Eintritt in gutgehendes Hotel-Restaurant Graubündens sprachkundige
Serviertochter

Gefl. Offerten unter Chiffre G R 2846 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt:
Kaffeeköchin
Saaltöchter
Officemädchen
Argentier

Hotel Glockenhof, Zürich.

Wir suchen
auf 1. Juni oder früher
Commis de cuisine
Tochter
für Zimmer und Lingerie

Offerten an Hotel Rössli, Balsthal.

Bar-Personal!
INTERNATIONAL MIXING-SCHOOL MIX-KURSE für Hotel-, Restaurant-, Bar-Angestellte und Private. - Garantiert individuell mit theoretischer und praktischer Ausbildung durch international ausgebildeten Barkeeper.
L. Spinelli - Mixing-School - Beckenhofstr. 10, Zürich 6
Telephon 283768. - Zweigstelle Basel: Zürcherstr. 19, Tel. 220370.

Gesucht
Etagenportier

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht nach Zürich
Chef de rang
Zimmermädchen
Heizer

Offerten unter Chiffre D R 2903 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison nach Klosters
Koch-Saucier
4 Küchen-Officemädchen
Buffetdame oder -tochter
Etagengouvernante
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Chasseur

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S K 2801 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Hermitage, Luzern
sucht tüchtige
Hotelsekretärin
für Journal und allgemeine Büroarbeiten, versierte und sprachkundige
Restaurationstochter
Buffetöchter
Bademeister (ca. 1. Juni).

Guter Verdienst zugesichert. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an H. Gaulis, Dir., Tel. (041) 21458.

Gesucht
bestausgewiesenes Personal:
Commis de cuisine sprachkundig
Chasseur
Etagenportier
Zimmermädchen
Argentier
Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien an Direktion Hotel Suisse & Majestic, Montreux.

Gesucht
für neues Luxushotel in Jeddah (Saudi-Arabien) unter Schweizer Direktion:
Küchenchef
Chef-Pâtissier

erstes Kräfte
Jahresvertrag. Gute Bedingungen. Hin- und Rückreise bezahlt. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre D P 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Luzern sprachkundige
Serviertochter

für Saal und Restaurant, Haus von 50 Betten. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien an Postfach 684, Luzern.

Gesucht
für sofort tüchtige, sprachkundige
Barmaid

für Erstklassrestaurant, nach Zürich. Sehr guter Verdienst. Offerten unter Chiffre R Z 2934 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. Juni
Saaltöchter

für Sommersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten an Hotel Eiger, Wengen (Bern Oberland).

ON CHERCHE
chasseurs

stylés parlant les langues.
Offres et photo à l'Hôtel du Rhône, Genève.

TOCHTER
33 Jahre alt, Schweizerin, in allen Sparten des Hotelwesens versiert, deutsch, französisch, italienisch und englisch sprechend,
SUCHT VERTRAUENSPOSTEN
zu alleinstandender Wirtin oder Wirt. (Eventuell auch Services) Ostschweiz bevorzugt.
Offerten erbeten an Postfach 44483, Vaduz.

Hotel Aarauerhof, Aarau, sucht
in Jahresstellen
Saucier
Entremetier oder Gardemanger
Economat-Gouvernante

zu baldmöglichstem Eintritt oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten.

Auf den Vierwaldstättersee
Schiffsköchin gesucht

Anmeldung bei der Dampfschiff-Restauration Vierwaldstättersee, Luzern.
Dabei: gesucht

Hotel-Sekretärin

Anmeldung: Hotel Viktoria, Luzern.

Gesucht
von Grosshotel im Engadin für Sommer- und Wintersaison
Kassier
Telegraphistin
II. Angestelltenkoch

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre G E 2949 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante-Economat

à l'année, cherche place dans hôtel ou clinique. Date d'entrée le 1er juin. Ecrire sous chiffre J 51709 X à Publicitas Genève.
Tüchtiger

Küchenchef
Alleinkoch

Bevorzugt Nähe Interlaken. Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre K F 2932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

in die franz. Schweiz, möglichst nach Lausanne, Genf, Montreux oder sonstwo am Genfersee. Gute Zeugnisse von Servicefähigkeit in der Schweiz vorhanden. Engl., Deutsch perfekt, französische Sprachkenntnisse. Offerten an Alice Lansteiner, 5, Tackley Place, Oxford (Engl.).

Küchenchef

Erfahrenere
der Diät- und vegetarischen Küche sucht verantwortungsvolle Mitarbeit.
Offerten unter Chiffre K D 2896 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grösseres Bahnhofbuffet sucht
per sofort tüchtigen
Chef-Rotisseur
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre G B 2951 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. A. Müller, Hotel Krone-Unterstrass, Zürich.

Gesucht
Sekretär-Journalführer

Offerten an Grand-Hotel Beau-Rivage, Interlaken.

Gesucht
in Jahresstelle nach Basel auf den 15. Juni
Chef de réception

mit umfassenden Fach- und Sprachkenntnissen. Gefl. Offerten unter Chiffre R E 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Anfang oder Mitte Juni tüchtige
KÖCHIN

in gepflegten Gasthof mit Pension (Metzgerei). Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Hager, Sternen, Amden (SG).

Erstklasshotel Graubündens sucht
für Sommersaison tüchtigen, jungen
II. Sekretär für Büro und Betrieb
Chef-Saucier
Chef-Entremetier
Communard
Nachtportier
Commis de rang
Glätlerin
Barlehntochter

Eintritt ca. 20. Juni/Anfang Juli oder nach Übereinkunft. Gühonoriente Stellen. Offerten von qualifizierten Bewerbern mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen erbeten an die Direktion des Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht
tüchtiger, leistungsfähiger, restaurationskundiger
Alleinkoch
(Hilfsköchin vorhanden)

in Hotel am Vierwaldstättersee. Offerten mit Photo, Referenzen und Lohnansprüchen an Postfach 3, Stansstad.

Gesucht
von Passanten-Hotel-Restaurant in Basel:
Aide de cuisine
Buffetöchter
Officemädchen
Etagenportier

Erlauben erbeten unter Chiffre P H 2915 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommer- und Wintersaison in mittelgrosses, erstklassiges Hotel im Engadin:
Chef de partie
Commis de cuisine
Communard

Offerten erbeten unter Chiffre H E 2902 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Graubünden
mit Sommer- und Wintersaison sucht erfahrenen, bestausgewiesenen
Küchenchef

Offerten erbeten unter Chiffre G R 2901 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommer-, evtl. Wintersaison: !
Sekretär
Oberkellner (Anfänger)
Saaltöchter oder Kellner
Zimmermädchen
2 Officeburschen
Casserolier
Concierge mit Fahrbewilligung

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Victoria, Montana.

Gutes, mittleres Hotel in Zürich sucht allein- stehende, sprachengewandte
Gouvernante / Sekretärin

als zuverlässige Mitarbeiterin für Kontroll-, Büro- und allgemeine Aushilfsarbeiten in angenehme Dauerstelle. Handschriftliche Offerten mit Photo und Lebenslauf sind erbeten unter Chiffre Z H 2849 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 18. Juni in Jahresstelle
Conducteur

mit Führerausweis. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Engemathof, Zürich.

Gesucht
für Sommersaison am Vierwaldstättersee:
Küchenchef restaurations- und entremetskundig, guter Lohn.
Ferner folgendes, möglichst sprachkundiges Personal:
Saaltöchter, Saalpraktikantin
Zimmermädchen, Bürotöchter
Portier-Hausbursche fachkundig
Hallentochter mit Barkenntnissen

Eintritt nach Übereinkunft. Guter Lohn. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schützenhaus, Stansstad

Zur Belebung
Die KUR mit FORTUS gegen Gefühlskäfte, bei Nerven- und Funktionsstörungen sowie Sexualschwäche. Fortus regt das Temperament an. Fortus-KUR für die Nerven Fr. 26.-, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

CASINO Kursaal LOCARNO

Wir suchen
Chef de service

Bestausgewiesene Bewerber beliebigen Offerten einzureichen an die Direktion.

Gesucht in Erstklasshotel nach Genf tüchtiger Kaffeekoch oder -köchin

mit guten Französischkenntnissen. Eintritt sofort oder 1. Juni. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre K K 2916 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel Waldhaus, St. Moritz Sekretärin-Praktikantin

sprachkundig
I. Saaltöchter

Offerten an Frau Munding-Bächi, Embrach (Zch.).

Gesucht auf 1. Juni in Jahresstelle Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Schützen, Steffisburg b. Thun.

Gesucht für Sommersaison in Hotel Schweizerhof, Vulpera Barman-Hallenchef

Offerten mit Zeugniskopien an Dir. E. Tagmann, zur Zeit Hotel Bellevue, Arosa.

Gesucht per sofort Telephonistin-Journalführerin

Touring-Hotel, Zürich, Tel. (051) 238788.

Gesucht in mittleres Hotel der Stadt Bern jüngere, reformierte Allein-Gouvernante-Hausbeamtin

fähig, dem Personal vorzusehen, sprach- und wenn möglich servicekundig. Jahresstelle mit geregelter Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre A G 2912 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Reisebüro in Interlaken sucht per sofort junge, sprachkundige Angestellte

Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre R J 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche serveuses qualifiées, 3 langues, entrée à convenir, et filles d'office et de cuisine

Faire offres Taverne de Chillon, Vevytau.

Gesucht tüchtige Köchin oder Anfangskoch sowie fleissige Serviertöchter

für Speise und Trank (gute Stelle). Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Posthotel Lenzersriede, Graubünden.

Gesucht in Jahresstelle BARMAN

Nur gewandte, zuverlässige und freundliche Bewerberinnen beliebigen Offerten einzureichen unter Chiffre G B 2904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt tüchtige Buffetdame Oberkellner Saaltöchter Commis de cuisine

in bestfrequentiertes Hotel. Offerten an R. Achermann, Hotel Goldener Adler, Brunnen.

Gesucht jüngere, tüchtige Restaurationstochter

mit guten Umgangsformen, in Jahresstelle in erstklassiges Spezialitätenrestaurant. Eintritt auf 1. Juni. Ausführliche Offerten mit Bild an Restaurant Locanda Singerhaus, Basel.

Saaltöchter und Restaurantablösung gesucht

von Passantenhotel in Zürich, Jahresstelle. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre S T 2918 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PARK-HOTEL, WEGGIS sucht mit Eintritt auf 1. Juni Chef de partie

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien erbeten.

Gesucht 2 tüchtige Saaltöchter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Hotel Verena Hof, Baden.

Gesucht in Luxushotel am Vierwaldstättersee für die Sommersaison 1954 Chef de réception Assistant-Manager

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben unter Chiffre L H 2937 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Junges, fachkundiges Ehepaar mit guten Zeugnissen und Referenzen sucht Stelle als Gerant, Aide du patron oder Chef de réception-Sekretär evtl. Oberkellner und Obersaaltöchter oder sonst passende Beschäftigung.

Frei ab 1. Juni, evtl. früher. — Offerten erbeten unter Chiffre G O 2893 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 15. Juni junger KOCH

in Jahres- oder Saisonstelle. Kochpraktikant nicht ausgeschlossen. Offerten mit Lohnanspruch und Zeugniskopien erbeten an Robert Achermann, Hotel Baer, Arbon.

Important établissement de tout 1er rang, bord lac Léman, cherche pour une cuisine française très soignée Chef de cuisine

poste intéressant à l'année, bien rétribué. Meilleures références exigées. Entrée immédiate. Faire offres avec copies de certificats et curriculum vitae sous chiffre J E 2875 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht per sofort seriöse und tüchtige Serviertöchter

in gutgehendes Speiserestaurant. Schöner Verdienst. Geringer Freizeit. Offerten an Speisehalle B.B.C., Baden.

Gesucht tüchtiger, arbeitsamer, vertrauenswürdigere Küchenchef

in mittelgroßes Hotel der Zentralschweiz. Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Postfach 22137, Luzern.

Grand-Hotel Berner Oberland sucht per sofort: Office-Gouvernante-Buffetdame Caissier-Aide-réception Zimmermädchen Portier Lingère. Glätterin

Offerten unter Chiffre D R 2933 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison, in Hotel 40 Betten, in Arosa gutbezahlter Allein Koch

Evtl. kann Winterstelle reserviert werden. Fachkundige Interessenten melden sich unter Chiffre J 8947 Ch an Publicitas, Chur.

Tüchtiger Portier und tüchtiges Zimmermädchen

suchen zusammen Jahresstelle in mittelgr. Betrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Schmid, c/o Graber, Hirzbodenweg 3, Basel.

Vorzügliches Musik-Duo

(2 Damen), für Konzert und Tan z sucht Engagement. Offerten unter Chiffre A Z 2891 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Etudiant suisse diplôme commercial, présentement en Angleterre, possédant à fond le français, allemand, anglais et italien cherche emploi

à partir du 15 juillet au 15 septembre. S'adresser par écrit sous chiffre P 3836 N à Publicitas Neuchâtel.

Couple marié, Français, trentaine, recherche emploi saison

dans même hôtel ou restaurant, préférence région lac. Lui (parlant couramment français, anglais, allemand) comme garçon, évent. portier. Elle (parlant couramment français, allemand) comme aide-dame de buffet, serveuse, évent. femme de chambre. Offres à André Fournier, 6 Rue des Chaudronniers, Mulhouse (France).

Junges, gebildetes Fräulein, sehr gut präsentierend, Schweizerin, Büropraxis, 3 Landessprachen in Wort und Schrift, etwas Englisch, sucht Vertretungsstellen als Hotelsekretärin Stütze des Hausbesitzers

evtl. Verkäuferin Luxuswaren. Bruni, Argegno, Como (Italien).

Junge italienische Kellner

mit Diplom suchen möglichen Dauerstelle. Offerten erbeten an Rossi Barolo, Castel di Sangro, L'Aquila (Italien).

Restaurant in Neuchâtel sucht jungen Küchenchef

Offerten mit Ansprüchen und Zeugnissen unter Chiffre P 3897 N an Publicitas, Neuchâtel.

Tüchtige Restaurations-tochter

gesetzten Alters, im Speiservice bewandert, sucht per sofort Jahresstelle. Offerten mit Verdienstangaben unter Chiffre T R 2939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zwei Saaltöchter

Eintritt auf 1. Juni. Gute Verdienstmöglichkeit. Hotel Bellevue, Lugano.

Gesucht Sekretärin

für englische und deutsche Korrespondenz. Zuschriften mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre Q 78348 G an Publicitas, St. Gallen.

Gesucht jüngere, tüchtige, gutpräsentierende General-Gouvernante-Aide du patron

Erfordernisse: Gute Allgemeinbildung, gute Kenntnisse des Services, des Verkaufs sowie der allgemeinen Büroarbeiten. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch (Italienisch). Geboten wird: Dauerstelle, kurze Arbeitszeit. Sonntag frei. Gutes Salär. Eintritt spätestens 1. August. Zuschriften erbeten an O. Lehmann, Restaurant Mövenpick, Sihlportplatz, Zürich.

Gesucht Chef de rang Demi-chef

Eintritt baldmöglichst. Grand Hôtel, Vevey.

Tüchtige, gutpräsentierende Barmaid

3 Sprachen, mit besten Referenzen, sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle in Hotel-Bar. Gefl. Offerten unter Chiffre T B 2938 an die Hotel-Revue, Basel 2.

KOCH

27 Jahre, noch in ungekündigter Stellung, mit besten Referenzen und Praxis in der Schweiz, sucht für Mitte Juni entz. Wirkungskreis in erstem Hause, franz. Schweiz bevorzugt. Zuschriften mit Gehaltsangebot an Leimbach, Martinswinkelstrasse 16, Garmisch-P. (Deutschland).

Tüchtiger, erfahrener Koch (Schweizer), sucht Jahres- oder Saisonstelle als Chef de partie oder Alleinkoch

Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre K P 2940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine français

avec aides ferait Saison d'été. Ecrire: Bettant Marcel, 42, Avenue de Saxe, Lyon (Rhône) - France.

Routinierter Barpianist

frei vom 3. Juli bis 15. August. (Barpianist, sonst an einem Konservatorium tätig). Offerten unter Chiffre OFA 1189 B an Orell Füssli-Annoucen AG, Bern.

Gesucht Serviertöchter

deutsch und französisch sprechend. Eintritt sofort. Hotel Glockenhof, Olten.

Wiener Studentin 22jähr., aus gutem Hause, sucht für Juli und August in gutrenommiertem Restaurants- und Hotelbetrieb als Servier- und Küchenhilfe

unterzukommen. Jurina, Wien IV, Johann-Strauss-Gasse 38/110 (Österreich).

Gesucht für sofort verstärkter Alleinkoch

in mittleren Betrieb, Lohn nach Übereinkunft. Gefl. Offerten an Hotel Sonnenberg, Seewen (Schwyz).

Erstklass-Hotel in England sucht für Juli bis September Tournant

Offerten unter Chiffre T N 2943 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen neben unserm Chef Köchin oder Koch

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Post-Hotel Rössli, Gstaad.

Gesucht für Sommersaison: Chef de rang Commis de rang Nachtportier Lingère

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Bürgenstock.

Gesucht in Kurhaus nach Lugano zuverlässiger, junger Chauffeur

der auch einfache Reparaturen ausführen kann. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre G K 2920 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Bahnhofbuffet junger, initiativer Chef de service

Jahresstelle. Ausführliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre J B 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lugano in bestbekanntes Hotel 2. Ranges (100 Betten) Kochlehrling

Offerten erbeten an Hotel Weisses Kreuz, Lugano.

Gesucht in Jahresstelle oder für Sommersaison nach Basel zu sofortigem Eintritt tüchtigen Chef de Partie und Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre B A 2924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Speer, Rapperswil sucht tüchtige, sprachkundige Restaurationstochter

Sehr guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Bild. Tel. (085) 21720.

Gesucht nach Basel tüchtiger Sekretär-Caissier

zur Erledigung der Korrespondenz und Führung der Main-courante. Gefl. Offerten unter Chiffre K M 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, gut präsentierende BARMAN

für sofort oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst. Zimmer im Haus. Offerten an Hotel Freihof, Rapperswil, Tel. (085) 21279, Fam. J. Meister-Michel.

Cherchons pour la saison d'été 1954. Entrée 20 juin: MAIN-COURANTIER CONTROLEUR de marchandises.

Faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction du Villars Palace Hôtel, Villars-sur-Ollon (Vaud).

LUGANO

Erstklasshotel sucht

**Journalführer(in)
Sekretärin
Nachtssekretär
Kaffeeköchin
Heizer-Installateur**

Jahresstellen, Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe des Lohnanspruches pro Monat bei Kost und Logis im Hause sind erbeten an Postfach 1077, Lugano.

Gesucht

Zu sofortigem Eintritt für die Sommersaison

I. Glätterin

Tüchtige Person findet gutbezahlten Posten. Geff. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben richen man an das Personalbureau der Bregenstock-Hotels, Bregenstock.

Gesucht per 1. Juni

Küchenchef-Alleinkoch
(Restaurateur) oder tüchtige
Restaurationsköchin
Patissier-Aide de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

Gesucht

**Alleinkoch oder Köchin
Zimmermädchen
Buffetochter
Wäscherin**

Hotel Raben, Luzern.

**Gesucht für Grand Hôtel Brasseur
Luxembourg**

Hotel-Direktor

Offerten mit Referenzen und Ansprüchen an Dr. C. Wolf, 14, Allée Marconi, Luxembourg.

ZÜRICH

Grossrestaurant mit Bar-Dancing sucht in Jahresstelle

Chef de service

als Stütze des Direktors

Offerten mit Photo, Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und des frühesten Eintrittstermins unter Chiffre D R 2878 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grossrestaurant in Zürich
sucht in Jahresstelle erstklassige

**Buffeldame oder
General-Gouvernante**

Offerten von gut ausgewiesenen Bewerberinnen mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien, Photo und des frühesten Eintrittstermins unter Chiffre G R 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Genf von erstangigem Hotel in Jahresstelle erfahrene

Direktions-Sekretärin

mit Sprachen- und Berufskennntnissen (Kassa, Buchhaltung, Korrespondenz), Vertrauensposten. Eintritt 1. Juni oder nach Übereinkunft. Offerten unt. Chiffre V P 2830 an die Hotel-Revue, Basel 2.



e gsprützte
Wyssse!

hilft Ihnen einheimische Weissweine auch im Sommer mit Erfolg auszuschenken

Wer es schon ausprobiert hat, weiss, dass « e gsprützte Wyssse » ein köstlicher, ja ein hervorragender Durstlöcher ist.

Unsere letztjährige Kampagne war in den Konsumzentren der deutschen Schweiz ein grosser Erfolg; denn der gesprützte Weisswein ist tatsächlich ausgezeichnet gegen den Durst, dazu vorteilhaft für den Gast und doch interessant für den Wirt.

Man kann ihn, weil wenig alkoholhaltig, auch jüngeren Leuten und sogar den Automobilisten empfehlen, und nicht zuletzt wird er, weil erfrischend, lebendig und nicht so « schwer », ebenfalls von den Frauen geschätzt. Wir empfehlen Ihnen:

★ « e gsprützte Wyssse » im 2-dl-Römer oder im 2-dl-Ballonglas zu servieren;

- ★ das Getränk immer im Verhältnis 1 : 1 zuzubereiten, und zwar besser am Buffet, nicht am Tisch der Gäste;
- ★ einen leichten, nicht zu teuren Weisswein zu verwenden, um den « Gsprützten » preislich vorteilhaft ausschenken zu können;
- ★ den Ausschank auch vom Servierpersonal empfehlen zu lassen und besonders durch die speziellen Tischreiter (Grösse 8x11,5 cm) mit dem Aufdruck « Bei dieser Hitze empfehlen wir Ihnen 'e gsprützte Wyssse' » zu fördern; diese können bei der Schweizerischen Propagandazentrale in Zürich (Bleicherweg 7) gratis bezogen werden;
- ★ für Gäste, die es wünschen, für Sportler und Kinder « e Trubesaft gesprützt » zu offerieren (im 2-dl-Römer oder Ballonglas den Traubensaft mit wenig Siphon aufspritzen).

e gsprützte Wyssse

GESCHÄFTSBÜCHER

sowie

FACHLITERATUR

für Hotels

liefert prompt und billig

**ZENTRALBUREAU SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN,
BASEL 2**

Bitte Preisliste verlangen

Demandé:

**chef de cuisine
et
chef de service**

à l'année, par un des premiers établissements de Genève. Offres sous chiffre G E 2811 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Fräulein, mit Zürcher Fähigkeitsausweis, sucht leitenden Posten oder als

Gerantin

Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre G F 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
per sofort tüchtiger, junger

KOCH

Elofferen mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten an Hotel Royal, Basel.

Gesucht
auf 1. Juni 1954 in Jahresbetrieb in Zürich gut aussehende, tüchtige

BARMAID

Englisch Bedingung. Offerten unter Chiffre B M 2877 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch **GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32**

ASTRA macht ein gutes Essen besser!

Nachwuchsförderung im Gastgewerbe

Die Tatsache, dass ausgerechnet das Gewerbe, das vor allem auf den Einsatz und die Persönlichkeit des durch seine Maschine ersetzbar Menschen angewiesen ist, seit Jahren unter erheblichem Mangel an fachlich ausgewiesenen Personal leidet, veranlasste die Kreis-Kommission Zentralschweiz der Fachkommission für das Gastgewerbe in Verbindung mit dem Hotelierverein Zentralschweiz zur Durchführung eines weiteren Lehrlingskurses in Luzern. Die Veranstaltung fand am 28. April im Hotel Palace unter der Leitung von A. Meier, Restaurant zum Eichhof, und in Anwesenheit von über 50 Hoteliers, Küchenchefs und mit der Lehrlingsausbildung betrauten Personen statt. In mehreren Referaten setzten sich berufene Kenner der Materie mit dem Problem der Nachwuchsbildung auseinander, wobei vor allem das Thema, wie der unbefriedigenden Situation abgeholfen werden könnte, mit erfreulicher Offenheit zur Sprache kam. In verschiedenen Varianten kam der Gedanke zum Ausdruck, dass in der Lehrlingsausbildung auf menschliche Beziehungen Bedacht genommen und dass neben der fachlichen Ausbildung auch die charakterliche Seite nicht zu kurz kommen soll. Die Verwirklichung dieses Anliegens setzt bei allen mit der Lehrlingsausbildung betrauten Chefs Bereitschaft und Aufgeschlossenheit den Jugendlichen gegenüber voraus.

Als erster Referent sprach der Zentralpräsident des Schweizerischen Wirtvereins, P. Derron, über «Das Personalproblem im Gastgewerbe». Von den 120 000 im schweizerischen Gastgewerbe beschäftigten Personen sind ungefähr ein Viertel Ausländer. Obwohl dies auch Vorteile in sich schliesst, sollte doch darauf tendiert werden, dass das schweizerische Personal durch vermehrte menschliche Beziehungen, gemeinsamen Tisch, gute Zimmer und Erhaltung der beruflichen Belange dem Gastgewerbe erhalten bleibt. Dr. Chr. Burkhalter, Rechtsberater der Union Helvetica, widmete sich der Nachwuchsfrage als soziales Problem. Der Abwanderung der Bergbevölkerung aus dem Gastwirtschaftsgewerbe liegen wirtschaftliche Erwägungen zugrunde, teilweise sind auch ungünstige Arbeitsbedingungen daran schuld. So wird über Mangel an Freizeit, unbefriedigende Verpflegung und Unterkunft geklagt. Der Redner gab der Überzeugung Ausdruck, dass das soziale Problem durch bessere Entlohnung, Gesamtarbeitsverträge und Förderung der menschlichen Beziehungen gelöst werden könne. Grossrat F. Frei, Vorsteher des kantonalen Lehrlingsamtes, sprach über die gesetzlichen Grundlagen des Lehrverhältnisses und betonte, dass bei der Ausbildung Verantwortung und Vertragsrecht wichtiger seien als das rechtliche Moment.

Während des vorzüglich servierten Mittagessens hiess der Herr des Hauses, Direktor Ch. Fricker, die

Kursteilnehmer im Namen des Hoteliers-Vereins willkommen, worauf Ch. Schaffer, Sous-Chef im SBB-Buffer Luzern, über seine langjährigen Erfahrungen als Experte bei den Lehrabschlussprüfungen der Köche berichtete, wobei er die Bedeutung der richtigen Berufswahl im Gastgewerbe hervorhob. Der Chef de service im gleichen Betrieb, J. Bussmann, schilderte begeistert die Ausbildung im Servierberuf und hob die Unersättlichkeit von Fremdsprachenkenntnissen hervor. Nachdem in der Diskussion die gründliche Berufsbildung in der gesetzlichen Lehrzeit der Schnellbleiche in Kursen gegenübergestellt worden war, setzte sich der Generalsekretär der Union Helvetica, Dr. F. Portmann, nachdrücklich für die Lösung des Nachwuchsproblems durch Vermehrung der Lehrstellen, vor allem im Servierberuf, ein, haben doch 1953 im ganzen Lande 46 Keller und 13 Serviertöchter ihre Lehrzeit beendet. Rektor M. Tröndle von der Gewerbeschule der Stadt Luzern erläuterte die Aufgabe der Berufsschule als Ergänzung zum Lehrbetrieb und wies vor allem auf die Schwierigkeiten hin, die sich aus der sehr unterschiedlichen Vorbildung der Lehrlinge ergeben. Er benützte die Gelegenheit, um Herrn M. Neyer, Chef de cuisine, Hotel Montana, der sich als Fachlehrer in den Dienst der Ausbildung des beruflichen Nachwuchses stellt, den Dank der Schule auszusprechen.

Das letzte Referat war der «wirtschaftlichen Bedeutung des Gastgewerbes in der Zentralschweiz» gewidmet. Direktor A. Ernst hatte sich dafür mit eindrücklichem Zahlenmaterial versehen. Nach einem geschichtlichen Rückblick auf die Anfänge des Tourismus in der Innerschweiz, erwähnte er, dass diese Verkehrsregion mit ihren 8,8 Prozent der Gesamtbevölkerung 14,7 Prozent aller Hotels der Schweiz besitze und z. B. 1952 12,6 Prozent aller Übernachtungen registrierte. Besonders auffällig ist der Anteil an ausländischen Gästen, die in der Stadt Luzern 76 Prozent aller Besucher stellen. Die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr in der Zentralschweiz werden auf 150 Millionen Franken geschätzt, was pro Kopf der Bevölkerung 360 Franken, in der Stadt Luzern sogar 1500 Franken ausmacht. Diese Zahlen dokumentieren augenfällig die Bedeutung des Fremdenverkehrs unserer Region.

Der von der Fachkommission Zentralschweiz für das Gastgewerbe in Verbindung mit Hotelier-Verein, Union Helvetica und der Sektion Luzern des Wirtvereins durchgeführte 2. Lehrmeister-Kurs — ein Gemeinschaftswerk der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände, Behörden und Berufsschulen — war ein voller Erfolg. Allen Beteiligten, vorab dem Präsidenten der Kreis-Kommission Zentralschweiz, A. Meier (Luzern), sei dafür der beste Dank ausgesprochen. W. B.

Croquis espagnol: Les Fallas

Chaque année à la même époque, à la mi-mars, toutes les rues et les établissements publics de Valence connaissent une animation extraordinaire tandis que dans toute l'Espagne on parle des «fallas» valenciennes et que, jusque dans les plus petits villages de la péninsule, d'innombrables commentaires se font sur les «festivités fallières». C'est que les réjouissances traditionnelles organisées dans la capitale de l'orange quelques jours à peine avant la fin de l'hiver ont largement dépassé le plan régional pour devenir, au fil des années, un authentique événement national, un fleuron de plus à la couronne que se tresse elle-même l'Espagne, jalouse de ses particularités multiples, de son folklore et de ses fêtes typiques. Les fallas ne sont plus de simples fêtes de quartier, comme elles l'étaient il y a encore une cinquantaine d'années, ni un événement purement régional, valencien ou levantin, elles comptent aujourd'hui (avec la semaine sainte de Séville et l'«encierno» de Pampelune entre autres), parmi les plus grandes réjouissances de l'année touristique et folklorique espagnole mentionnées dans les grands guides du tourisme international.

À la fin du quizième siècle déjà, il existait à Valence une corporation de charpentiers, qui chaque année, vers la fin de l'hiver, choisissait une date pour fêter le retour des longues journées permettant, jusqu'à l'automne, de travailler dans les ateliers sans lumière artificielle au début et à la fin de la journée. Ces charpentiers éclairaient leur établi avec un «estay», une sorte de long bâton en bois supporté par un pied auquel était accroché pendant les heures de travail nocturne les lampes à huile. À la date fixée, les compagnons faisaient un tas de ces «estay», y ajoutaient toutes sortes d'ustensiles et de vêtements rendus superflus par le retour des beaux jours... et y mettaient le feu. Un jour, un apprenti espiègle suspendit à son «estay» quelques frusques de son patron. Il ne se contenta plus de joie lorsque les pétards qu'il avait dissimulés dans ces vêtements partirent, une fois le feu mis à la falla comme de coutume. L'année suivante d'autres compagnons répétèrent la geste de l'apprenti et bientôt dans toutes les «fallas» (vieux mot valencien synonyme de feu, brasier public), on plaça des sortes d'épouvantails pétaradants. Dès l'année 1535, la corporation des charpentiers du quartier du Carmen adopta la coutume de brûler les «estay» toutes les années la vieille de la Saint Joseph, fête du Charpentier de Nazareth.

Par la suite, et au cours des siècles, la coutume se généralisa à tous les quartiers et à toutes les professions de la capitale du «Levante». De simples tas d'«estay» et de vieux chiffons qu'elles étaient au début, les «fallas» devinrent peu à peu de véritables monuments touristiques réalisés en matières inflammables, qui devenaient la proie des flammes. L'évolution suivante fut plus longue: les statues du début firent place peu à peu à des compositions représentatives d'une scène pittoresque de la vie quotidienne. Enfin, ces dernières années, la falla est devenue une construction complexe où tous les artisans valenciens rivalisent d'art, d'imagination, d'humour et de technique. Aujourd'hui les grandes fallas sont des compositions allégoriques, représentant plusieurs scènes à la fois de grands événements nationaux traités sous l'angle

humoristique, des tableaux surréalistes (la plus fameuse de cette année a été construite sous les ordres de Salvador Dali, ce peintre espagnol internationalement connu pour son excentricité; elle représente — ou plutôt elle représentait jusqu'aujourd'hui il n'en reste que des centres — l'enlèvement du tableau de l'arène par un hélicoptère à ailes de rapaces sous le regard d'un immense buste souriant dont une moitié du visage appartenait à Picasso et l'autre moitié à Dali lui-même).

Enfin, aujourd'hui, chaque quartier, de nombreuses rues et quelques places importantes ont «leur falla». On compte chaque année environ 150. Tous les habitants qui vivent dans ces zones fallières apportent leur contribution artistique ou financière à la réalisation du monument de durée éphémère qui fera peut-être la gloire du quartier pendant tout le reste de l'année. Chaque falla a sa «commission d'exécution» disposant d'un budget souvent énorme. Des règles essentielles ont été admises par tous et les festivités fallières sont de véritables orgies de lumières, de feu et de détonations bien orchestrées et synchronisées.

On appelle à Valence «planta» l'art de «planter», d'ériger les divers monuments. Cette «planta» se fait pendant la nuit et en silence, la vieille coutume de l'ouverture des festivités (il va sans dire que la falla a été préparée pendant de nombreux mois à l'avance et que lorsque vient le moment de la «planta» il suffit de la monter sur l'emplacement choisi). Chacun de ces monuments est érigé à l'endroit le plus «stratégique» du quartier. Le premier jour de fête, Valence s'éveille avec quelque douze douzaines de monuments nouveaux (cette année 141 très exactement) construits pendant la nuit. Alors toute la ville en fête donne libre cours à sa joie, à son «alégria». Pendant trois jours et deux nuits personne ne se couche à Valence et spectacles, divertissements ne se succèdent sans discontinuer. Chaque falla engage son ou ses orchestres comprenant un nombre plus ou moins grand de musiciens suivant l'importance du quartier qui l'a construite et la grandeur du budget mis à la disposition de la commission d'érection (l'année passée on estimait que chaque falla disposait en moyenne de trente musiciens et qu'il s'en trouvait dans les murs de Valence quelque 4500!). Mais la capitale valencienne, non contente de se convertir pour trois jours en véritable «foire de la musique», fut aussi être le royaume du bruit sous toutes ses formes.

Il y a à Valence à l'époque des Fallas une rivalité de quartiers comme on n'en trouve peu dans d'autres villes. Les «supporters» de chaque falla, les habitants de chaque quartier qui à son «monument» veulent faire mieux, plus grand, plus beau, plus riche, plus brillant. On en arrive à une véritable orgie de sons, de couleurs et même d'odeurs. Dans les quartiers les plus riches des détonations, couvrant presque constamment les harmonies des orchestres de quelque cent musiciens, sont si grandes et si nombreuses que rapidement toutes les rues sont envahies par une épaisse fumée qui sent la poudre brûlée.

Cette année les 141 fallas construites se répartissent en cinq groupes et ont coûté respectivement

au minimum 100 000 pesetas, 70 000 pesetas, 40 000 pesetas, 20 000 et 12 000 pesetas. Faites vous mêmes un simple calcul: Combien a coûté l'érection de ces monuments éphémères qui, après 3 jours de fêtes sont réduits en cendres: Quelque trois millions et demi de pesetas! ou quelque 350 000 francs suisses!

Mais ces derniers chiffres sont peu de chose si on les compare au prix de tous les «à côté» de la fête. Deux seuls exemples parmi cent autres: Chaque membre du comité d'une falla (en moyenne une trentaine de personnes par monument) a l'obligation d'utiliser chaque jour trois boîtes de pétards divers... ou comme chaque boîte coûte six pesetas, ce sont environ 250 000 pesetas qui s'en vont ainsi en fumée. D'autre part chaque falla allume deux fois par jour, le matin et le soir, de compliquées constructions pyrotechniques à base d'explosions en chaîne. Comme chacun de ces «tracés» mesure réglementairement deux kilomètres, ce sont 1764 kilomètres de dispositifs explosifs qui sont utilisés. Le mètre valant en moyenne 70 centimes espagnols, quelque 1,2 million de pesetas sont ainsi dépensées.

Le monument culminant des fallas est la «crema», c'est-à-dire le monument où, à la Saint Joseph, l'on jette le feu à toutes ces constructions: 10 heures du soir pour les fallas enfantines ou de peu d'importance, minuit pour les autres. Chaque année la dernière à être brûlée est la plus belle, la plus grande, la plus riche, celle du centre de la ville, de la Plaza del Caudillo (cette année celle érigée par Dali, cet étrange ensemble qui certainement n'aurait pas obtenu grâce devant le comité chargé de remettre des prix aux meilleures exécutions... si les organisations n'avaient eu la prudence de le placer hors concours!) En peu d'instants, dans la sérénité de la nuit levantine, tout se consume. De gigantesques flammes enveloppent les fallas, d'immenses colonnes de fumée noire voilent un instant l'éclat des feux d'artifice à leur apogée dans ce festival du feu. Bientôt tout n'est que cendre et débris calcinés. Cette année pourtant une des Fallas a été gracieuse: Celle représentant un enfant donnant à manger à une colombe. Les flammes ne l'ont pas dévorée. Les Valenciens savent aussi être poètes.

Georges E. Riedo

Das Fernsehen im Dienste des Fremdenverkehrs

Das Bedürfnis zu einer Behandlung von Fremdenverkehrsfragen im Rahmen von besonderen Kursen unverkennbar ist, ja mehr denn je die Notwendigkeit besteht, die Orientierung und Weiterbildung noch intensiver und systematischer zu betreiben als bisher, fühlen das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen, die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung, der Schweizerische Fremdenverkehrsverband und der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren sich verpflichtet, ihre Bestrebungen zu vereinigen in der regelmässigen Veranstaltung von Fachkursen über Fremdenverkehrsprobleme. Der 1. Fachkurs dieser Art war dem Fernsehen im Dienste des Fremdenverkehrs gewidmet. Er fand in Zürich unter der Leitung des Direktors des Seminars für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen, Prof. Dr. W. Hunziker, am 3. und 4. Mai in Zürich, statt. Stadtmann Dr. E. Anderegg, Präsident des Hochschulrates der Handels-Hochschule St. Gallen, wies in seiner markanten Eröffnungssprache auf die Beziehungen des Menschen zur modernen Technik hin.

Die Reihe der Referate eröffnete Prof. Dr. E. Baumann vom Institut für technische Physik an der Eidgenössischen Hochschule Zürich. Er sprach über das Fernsehen im Rahmen des technischen Fortschrittes, über die Funktionserklärung des Fernsehens und über die Leistungsfähigkeit des Fernsehens. Dr. Ing. W. Gerber, Fachexperte für Fernsehfragen der PTT Bern, führte die Teilnehmer in seinem Referat «Fernsehen in der Schweiz» in die Organisation und Technik, in die Netzplanung und in die Finanzierung des schweizerischen Fernsehens ein. Aus seinen Ausführungen, die auch die Verhältnisse des Fernsehens in anderen Ländern umschrieben, entnahm man, dass Ende April von den 2083 Konzessionären 41% der Konzessionen auf Gaststätten entfallen. Ing. P. Bellac von der Schweizerischen Rundpruchgesellschaft in Bern orientierte über «Vorbereitung und Durchführung von Fernsehsendungen». Er umschrieb die Psychologie des Fernsehens, die Grundsätze der Programmgestaltung, also deren Gattung, Inhalt und Formung und die Durchführung von Fernsehsendungen. Als beliebteste Sendungen erwähnte er Direktübertragungen von Aktualität, Filme mit Aktualität, das Fernseh-Theater, Wettbewerbe, wie sie z. B. zur Zeit im Fernsehen durch die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung betreut werden, und kurze Dokumentarfilme. Eine wesentliche Verbesserung des Programms sei durch den internationalen Programmataustausch zu erwarten, der nun im Juni und Juli zum ersten Mal in grossangelegtem Rahmen der europäischen Fernsehwoche zwischen 8 Ländern über ein Netz von 6000 km spielen soll.

Der Nachmittag des 1. Kurstages war der Besichtigung der Fernsehstationen auf dem Uetliberg unter Führung von Dr. Ing. W. Gerber reserviert. Dr. Max Senger, von der Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung, war es vorbehalten, auf das Grundthema des Kurses einzutreten mit seinem Referat «Was erwartet die Fremdenverkehrswerbung vom Fernsehen?» Vom gegenwärtigen Stand der Fremdenverkehrswerbung ausgehend, ging er über zur Television als neues Werbe-Element. Er sprach sich gegen eine bezahlte touristische Fernseh-Propaganda aus, da ja den Fremdenverkehrskreisen die Mittel, eine solche zu finanzieren, fehlen. Die indirekte Werbung durch Aufnahmen von landschaftlichen oder folkloristischen Sujets in das Fernsehprogramm übe eine zusätzliche willkommene Werbewirkung aus. Die landschaftlichen Schönheiten und die folkloristische und kulturelle Vielseitigkeit unseres Landes können sich fernsichtsmässig als ausserordentlich wirksame Objekte für die schweizerische Fremdenverkehrspropaganda auswirken. Bedingung für eine neue volle Auswertung dieser neuen Werbeart sei eine verständnisvolle Zusammenarbeit zwischen den Fachleuten der Fremdenverkehrswerbung und den Fachleuten der Fernseh-Programmgestaltung. Er wies im besonderen auf die Filmwerbung hin. Die wenigsten Filme eignen sich für ein Fernsehprogramm, da sich durch das Fernsehen ein völlig neuer Filmtyp entwickelt hat. Die Vertretung der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung im Auktionation bestätigten auf Grund einer Rundfrage, dass in den Anfangs- und Versuchszeiten ausländischer Fernsehbetriebe alles Filmmaterial untergebracht werden konnte. Heute werden kurzgefasste Aktualitäten und Dokumentarfilme verlangt. Die Life-Programme, d. h. die lebensnahen Aktualitäten, stehen im Vordergrund.

Der Präsident des Verbandes der Schweizerischen Fernsehindustrie in Zürich, Herr P. Dewald, sprach über «Der Fernsehempfang in Hotels und Gaststätten». Dieses vor allem auf die Restaurateure und Hoteliers abgestimmte Referat umschrieb die Empfangsmöglichkeiten, die Installation, den Unterhalt, die Reparatur und die Kosten für Fernseh-Empfangsgeräte für das Gastgewerbe. Diese Ausführungen wurden ergänzt durch die Vorführung des Fernsehprogrammes vom Montagabend im Kongresshaus, wo für diesen Zweck von verschiedenen Firmen 12 Fernsehapparate aufgestellt wurden. Herr Dewald entwickelte

die Gesichtspunkte, die bei der Installation und beim Gebrauch der Empfangsgeräte in Gaststätten aus der Tatsache heraus zu beachten sind, dass das Fernsehen kein Kino sei, auch nicht eine Angelegenheit theatermässigen Gesellschafts- oder Kollektivgenusses, sondern eine den bescheideneren, häuslichen Charakter tragende Beschäftigung darstelle.

Grosse Beachtung fand naturgemäss die Besichtigung des Fernseh-Studios Bellevue unter der Führung von E. Haas, Programmleiter des Schweizerischen Fernsehendienstes, und seiner Mitarbeiter. Es ist erstaunlich, was aus dieser an und für sich primitiven «Fernsehküche» von den verantwortungsvollen Mitarbeitern des Fernsehstudios herausgeholt wird. Überzeugend wirkten die technischen Einrichtungen des Studios.

In der gerade benützten Diskussion wurden Probleme verschiedenster Art aufgeworfen. Hervorgehoben wurde auch die mangelhafte Beteiligung am Fachkurs aus dem Gastwirtschaftsgewerbe. Sie betrafen vor allem die Programmgestaltung, die Zusammenarbeit zwischen den touristischen Kreisen und dem Fernsehen. Der 1. Fachkurs, dem ein voller Erfolg beschieden war, zeigte mit aller Deutlichkeit, dass ebenso wie das Radio und der Film ja noch in aussergewöhnlicher Masse auch das Fernsehen Gelegenheit vermittelt, dem Fremdenverkehr zu dienen und auf den Reiseinteressierten in der einen oder andern Form einzuwirken.

A. M.

500 000 Français habitent en permanence à l'hôtel

La guerre a détruit en France 1 100 000 logements. En 1953, l'Allemagne a bâti 89 logements par 10 000 habitants, l'Amérique 70, l'Angleterre 48, cependant que la France en a terminé 28.

Pour se faire une idée du surpeuplement d'une ville comme Paris, il ne faut pas ignorer qu'elle compte 34 000 habitants par km², contre 15 000 à Londres et 6500 à New-York. La situation n'est pas plus favorable en province où des villes comme Lille, Rouen et Marseille s'associent à Paris pour battre les records de l'entassement. Quant aux campagnes, sur 100 fermes, 65 ne disposent que d'une pièce habitable, 30 ont deux pièces, 5 seulement ont 3 pièces ou plus. Trente pour cent des fermes ruraux se contentent, au XX^e siècle, de l'âtre rustique pour la cuisson des aliments et moins de vingt pour cent bénéficient d'un service de distribution d'eau.

La grande objection est que le coût de la construction décourage les meilleures volontés. Mais, à ceux qui se plaignent de l'élevation du prix des loyers, M. Halle, administrateur de la Caisse des allocations familiales de la région parisienne, faisait dernièrement remarquer que les Français consomment 675 milliards de boissons alcooliques, soit 10% de leurs revenus, que 119 milliards sont dépensés chaque année pour le tabac, que 45 milliards sont dispersés sur les champs de course, alors que les locataires ne consacrent qu'environ 3 à 4% de leurs revenus pour se loger. Cependant, tout le monde ne raisonne pas de la sorte et l'on constate assez souvent que le Parisien, lancé à tête baissée dans le marché des appartements à vendre, engloutit dans un mauvais trois pièces plus d'argent qu'il ne lui en faudrait pour construire la maison de ses rêves. Quant à ceux qui ne peuvent pas réunir d'un coup les 4 ou 5 millions nécessaires au rachat d'un logement, ils se contentent de l'hôtel et c'est ainsi que cinq cent mille personnes doivent habiter deux cent vingt-cinq mille chambres d'hôtel dont les prix s'établissent de 4000 à 20 000 francs par mois.

Même la situation des bénéficiaires d'un local n'est pas toujours enviable puisque, à Paris, quatre mille immeubles comprenant 15 000 logements déclarés en état de péril sont encore habités, de même que 400 000 logements insalubres.

(Construire, Revue officielle de la Fédération romande de la métallurgie et du bâtiment — Mars 1954.)

Redaktion — Redaktion:
Ad. Pfister — P. Nantermond
Insertentel.: E. Kuhn



Zur Reinigung
und Aufklärung von polierten, mattenen u. geblitzten Möbeln können Sie nichts Besseres verwenden als die allerwährte **WÖHNLICH'S RADIKAL** MOBELPOLITUR.
Erhältlich in Drogerien u. Farbwarenhandlungen

RUF = eine Methode, ein Begriff

Auf dem Gebiete der Buchhaltung ist RUF so stark verbreitet und derart vorherrschend, dass RUF und moderne Durchschreibemethode vielfach für identische Begriffe gehalten werden. RUF bietet Ihnen daher einerseits vollkommene, in der Erfahrung von Jahrzehnten entwickelte und gereifte Arbeitsmittel, und andererseits die überragende, zum Begriff gewordene RUF-Methode.

Nur RUF ist RUF!

Verlangen Sie unsere Spezialprospekte, oder besser den unverbindlichen Besuch unseres Fachberaters, der Ihnen individuell angepasste Vorschläge machen wird.

RUF-ORGANISATION
Zürich, Löwenstrasse 19, Tel. (051) 25 76 80

Der Schrecken und die Plage des Patrons und Bedienungspersonales ist zweifellos der Aschenbecher!

Welcher Gastwirt oder Hotelier könnte nicht Ungefreutes erzählen von verbrannten Tischdecken, ständigem Ersatz von zerbrochenen Aschenbechern, schmutzigen Tischen und Möbelstücken, usw. usw.?

Das war einmal, als noch der ständig zerbrochene Aschenbecher aus Tonerde oder Porzellan Verwendung fand, oder der viel zu niedere Metall-Aschenbecher aus dem beim kleinsten Windzug Asche, glimmende Tabakstängel über die Tische fegten und Schäden verursachten und der Aschenbecher so zum fortwährenden Ärgernis und kostspieligen, aber doch, ach so notwendigen Übel im Gastgewerbe wurde!

Das alles bringt unser neuer, wirklich patentierter

GALO-ASCHENTOPF
auf Füssen

zum Verschwinden. Er ist unzerbrechlich, also dauerhaft und wirkt mit seinem neuartigen Natursteinbelag in seinen gediegenen Farbönen und Dekors wirklich als genial schmeckes Stück auf dem Tisch der Gaststube, im Speisesaal oder im Gastzimmer. Lieferbar ist er in Tonerdebelag, olivgrünem Jurasit, rostrotem Rötstein oder schwarz und gold-patiniertem Basaltsteinbelag. Alles schlagfester Belag und lichteht. Auswahlmuster auf Wunsch.

Profitieren Sie unsere gegenwärtige Reklame-Aktion mit dem Vorzugspreis von Fr. 3.85 per Stück (bei grösserem Quantum Rabatt).

Bestellungen bitte richten an die Versand-Abteilung der Firma **E. GAUTSCHI** - Holzindustrie - **TEUFENTHAL/AG** - Tel. (064) 3 82 89.

Le service rationnel



Les hôtels de toutes catégories devraient disposer d'une installation d'appels lumineux. Les clients ne sont plus importunés par des sonneries bruyantes et le personnel voit immédiatement d'où provient l'appel.

Autophon livre depuis plus de 30 ans des installations de ce genre en Suisse et à l'étranger. Elles se distinguent par leur fonctionnement impeccable et leur élégance. Nos spécialistes vous conseilleront toujours avec plaisir.

TELEPHONIE SA

Lausanne, Av. de la Gare, 50 Tél. 021 - 23 86 86
Genève, rue de la Corraterie, 12 Tél. 022 - 4 42 46

Représentation générale d'Autophon SA Soleure en Suisse romande

Kaffeemaschinen

GAGGIA

Besuchen Sie unsern Stand Nr. 654, Halle 6b an der Hospes

Es ist dies die beste Gelegenheit für Sie, Vergleiche anzustellen. - Lassen Sie sich auf der GAGGIA einen Kaffee zubereiten. - Kosten Sie unseren cremartigen, natürlichen Kaffee. - Vertiefen Sie sich in die technischen Vorteile dieser Kaffeemaschine. Das ist die beste Garantie für Sie.

KAFFEE MASCHINEN
LAUSANNE
Vinel 17
(021) 24 49 91
Zürich (051) 56 83 88
Bern (031) 5 30 60
Basel (Riehen) 9 71 77
REALCO S.A.

Argentul

Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad

Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.

ARGENTYL bietet Ihnen beides

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

Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle
zum Preise von Fr. 17.50 per Stück, Möbelabrik Gschwend AG., Stoffsburg, Tel. (033) 283 12

HOSPES Halle 2a Stand 2108

POULETS USA ARMOUR

pfannenfertig ausgenommen
ohne Kopf und ohne Füsse
Stücke von 800 bis 1200 g

Fr. 7.40 per kg franko

Cartons zu zirka 13 Kilo

Telephon (041) 201 26

Was für eine Waschmaschine braucht Ihr Betrieb?

Wie gross ist Ihr Wäsche-Anfall? Mit wieviel Personal und in wieviel Zeit ist er zu verarbeiten? Was für ein Heizsystem kommt für die Maschine in Frage? Diese grundlegenden Fragen müssen abgeklärt sein, bevor wir die für Ihren Betrieb zweckmässige Waschmaschine vorschlagen können.

Ob Sie eine neue Wäscherei einrichten oder ob Sie Ihre Wäscherei-Anlage reorganisieren wollen - lassen Sie sich von uns unverbindlich beraten. Seit 25 Jahren bauen wir als Spezialität Wäscherei-Maschinen und sind bis heute dasjenige Schweizer Unternehmen, das sämtliche für die Grosswäscherei notwendigen Maschinen und Anlagen im eigenen Werk baut.

Mit 21 verschiedenen Modellen modernster automatischer und nicht-selbsttätiger Waschmaschinen können wir Ihnen dienen. Als Beispiel zeigen wir Ihnen hier Modell Ferrumatic, die vollautomatische Schweizer Waschmaschine für Grossbetriebe mit 25kg Trockenwäsche-Inhalt.



HOSPES, Halle 2a, Stand 2072

ESI das neue, sparsame und schonende **VOLLWASCHMITTEL**, auf Fettbasis, wirkt vierfach als: Einweich-, Wasch-, Spül- und Bleichmittel

ESI garantiert

- keine Inkrustierungen
- keinen Faserangriff
- keine Fettläuse

ESI ist praktisch erprobt

- denkbar einfach in der Anwendung
- wirklich vorteilhaft im Preis

Benützen auch Sie die neuzeitlichen Produkte **ESI** Vollwaschmittel und **PON** Abwasch- und Feinwaschmittel Beide mit dem Gütezeichen Q ausgezeichnet

SEIFENFABRIK HOCHDORF
für beste und schonendste Waschmittel

Hospes Halle 2a, Stand 2080

In den Küchen der Hospes herrscht GAS vor!

Ich, der Concierge
vom «Palace» lade Sie zur
Schuster-Teppich-Schau
an der «Hospes» ein.
Stand 2030
Halle II a.
Das Int. Restaurant mit
Bar und Grill-Room,
die Halle sowie
die Hotel-Muster-
zimmer wurden
von Geelhaar und
Schuster gemein-
sam ausgerüstet.





Schuster & Co., Teppichhaus, St. Gallen und Zürich

Sie kommen doch auch
an die HOSPES?

Erwas vom Interessantesten ist die
Haupthalle, vis-à-vis vom Haupt-
eingang, mit den Hotel-Musterzim-
mern und der Hotelhalle. Die müs-
sen Sie sich unbedingt ansehen.

Am gleichen Ort, Stand 2014, wer-
den Sie auch Geelhaar finden: Wir
zeigen Ihnen dort neben den vie-
len gutbewahrten Teppichqualitäten
eine ganze Anzahl Nouveautés.
Auch laden wir Sie herzlich ein, bei
dieser Gelegenheit unsere grossen
Lager am Domizil zu besichtigen.

Wie Sie wissen, gewährt Ihnen
Geelhaar die interessanten Sonder-
rabatte für das Gastgewerbe.

An der HOSPES wurden das Inter-
nationale Restaurant mit Bar und
Grill-Room sowie die Hotel-Mu-
sterzimmer und die Hotelhalle von
Schuster und Geelhaar gemeinsam
ausgerüstet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ein Gang
zu Geelhaar lohnt sich!*

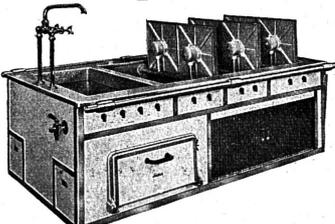
Teppichhaus
Geelhaar
BERN

W. Geelhaar AG., Bern, Thunstrasse 7
Gegründet 1869 Telephone (031) 2 21 44



Eine
umwälzende
Neuerung:
Der elektrische
Locher-
Grossküchenherd

Mit aufklappbaren
Platten und darunter-
liegender Spülmulde
mit Ablauf.
Das Reinigungspro-
blem auf idealste
Weise gelöst!
Das Aufklappen kann
in einfachster Weise
vom Personal selbst
besorgt werden. Ein
kostspieliges Reini-
gen durch Spezialli-
sten nicht mehr not-
wendig.



In- und ausländische
Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

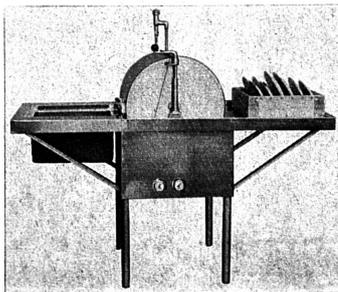


Per Zufall sofort zu verkaufen

grösseres **Hotel**

mit Strandbad und Gartenwirtschaft direkt am
Vierwaldstättersee. Raschentschlossene Küfer
mit Fr. 60000.- melden sich unter Chiffre Z. K.
6207 an die Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Besuchen Sie uns an der
Hospes in Bern
(14. Mai bis 21. Juni 1954)
in der
Café-Giger-Bar
Halle 10

**HOBART-MASCHINEN****HOSPES, Stand 207, Halle 2b**

Die
«Hobart»
Gläserwaschmaschinen

im Internationalen Restaurant
an der HOSPES IN BERN
waschen täglich viele Tau-
send Gläser ohne Bruch.

J. BORNSTEIN AG.
ZÜRICH
TALACKER 41
TELEPHON (051) 27 80 99



Silberwarenfabrik Schaffhausen



Verkaufsbureau und Musterzimmer in Zürich:
EDUARD WIDMER, ZÜRICH 8
Malinaustrasse 31 Telephone (051) 34 72 36
oder im Werk Schaffhausen, Telephone (053) 5 12 91

ZU VERKAUFEN

Hudson

Commode-Eight, 6/7-Plätzer, schwarz, fabri-
neu, zu sehr reduziertem Preis.
Sehr geeignet als Hotel-Wagen.
J. und E. Waeny, Grand-Garage Wabern, Wabern-
Bern, Telephone (031) 526 22.

Doppelschlafzimmer

6 Stück, kompl. mit Federkernmattressen, mit
10jähriger Garantie, sehr passend für Hotel und
Pension. Bei baldiger Wagnahme sehr billig ab-
zugeben. Evtl. auch Teilzahlung möglich. Offerten
unter Chiffre B 36457 Le an Publicitas Luzern.

Zu verkaufen

aus langjährigem Besitz allbekanntes

Hotel-Restaurant

mit 50 Betten, an bester Verkehrslage der Ost-
schweiz. Das Haus ist führend am Platze, gutes
Jahresgeschäft, modern eingerichtet. Für tüch-
tige, solide Fachleute gute Existenz. Bei grösserer
Anzahlung (Fr. 60000.-) Preis äusserst günstig.
Antritt sofort möglich. - Offerten unter Chiffre
H O 2890 an die Hotel-Revue, Basel 2.