

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 22

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.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: 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.-. Postabonnements: 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. A.G., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telephone (061) 348690.

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 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. 22 Basel, den 3. Juni 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 3 juin 1954

N° 22

Die Hotellerie und der Volksentscheid über den Fähigkeitsausweis

Von Nationalrat Dr. Paul Gysler, Zürich

In Fragen der Volksgesetzgebung sind wir Schweizer keine heurigen Häslein. Wir wissen seit langem: Jeder Umengang hat seine unmittelbare, konkrete Bedeutung und eine allgemeinere Tragweite. Der Bundesbeschluss über den Fähigkeitsausweis, der am 20. Juni vor die Stimmberechtigten kommt, bezieht sich einzig und allein auf die vier existenzgefährdeten Handwerke der Schuhmacher und Coiffeure, der Wagner und Sattler. Aber die Aufnahme, welche das Volk ihm bereitet, hat weittragende Folgen für die Entwicklung der mittleren und kleinen Betriebe, und die bilden den Hauptstapel der schweizerischen Wirtschaft.

Entscheidet das Volk sich zugunsten der Vorlage, dann hat es mittelbar auch gesagt, dass es die Vorbereitung der Leiter dieser Betriebe weder dem Zufall noch dem Ungefähr, weder der Lust noch der Laune des einzelnen überlassen möchte. Dann hat es indirekt erklärt, dass es als besten Bildungsgang für die Leiter der nichtindustriellen Unternehmen unseres Landes die Kurse ansieht, welche auf eine höhere Fachprüfung gemäss Berufsbildungsgesetz vorbereiten. Diese stillschweigende Erklärung wird die Unzähligen ermutigen, die sich auf freiwilliger Grundlage, mit grossem Einsatz von Energie und Zeit auf ein höheres Fachdiplom vorbereiten. Daher ist es notwendig, den Stimmberechtigten vor dem 20. Juni zu sagen: Tragt Sorge für einen fähigen Nachwuchs in allen Berufen! Sorgt für tüchtige junge Betriebsleiter in jedem Zweig unserer Wirtschaft!

An einer Tagung der bernischen Wirtschaft erklärte ein Bankfachmann kürzlich: «Wie oft wird ein Betriebsinhaber oder Chef eines Unternehmens in fortgeschrittenem Alter erst dann gewahrt, dass er nicht für eine zuverlässige Nachfolge gesorgt hat, wenn die gleichaltrigen Freunde wegsterben. Gerade überragende Persönlichkeiten, die technisch und kaufmännisch aussergewöhnlich tüchtig sind, sollten sich darüber im klaren sein, dass es schwerhalten wird, sie zu ersetzen. Gerade sie sollten sich Zeit nehmen, Nachfolger zu formen und heranzubilden. Die Vernachlässigung des Nachwuchsproblems kann für ein blühendes Unternehmen sehr schwere wirtschaftliche Folgen haben. Deshalb unsere Mahnung: Organisiert rechtzeitig die technische und kaufmännische Nachfolge in eurem Geschäft!»

Für die Hotellerie, in der alles und jedes von der Unternehmerpersönlichkeit abhängt, besitzt diese Forderung ganz besonderes Gewicht. Ein Grossunternehmen kann ihr dank seinen zahlreichen Abteilungen und Verbindungen vielleicht allein, privat gerecht werden. In den bescheideneren Verhältnissen des Handwerks und des Detailhandels ist die Zusammenarbeit der Betriebe in dieser Sache unerlässlich. Diese gemeinsame Selbsthilfe hat auch schon erfreuliche Früchte gezeitigt: Bis 1953 wurden in mehr als sechzig Berufen 22 526 Frauen und Männer als Meister diplomiert, und zwar sind unter den Diplomempfängern der letzten Jahre die Angestellten und Arbeiter in der Überzahl, weil sie zum Examen unter genau denselben Bedingungen zugelassen werden wie die Betriebsinhaber und Meistersöhne.

Dürfen wir aber darauf vertrauen, dass aus den Meisterprüfungen wirklich tüchtige Betriebsleiter hervorgehen? Die Angelsachsen ha-

ben in letzter Zeit auf dem Gebiet der *Unternehmensschulung* Grosses geleistet. Aber ihren Anstrengungen haftet bisher etwas Improvisiertes an. In der Schweiz hat sich die höhere Fachbildung für Handwerk und Detailhandel langsam entwickelt, in unmittelbarem Anschluss an die Volksschule, an die praktische Berufsschule in Betrieben, die mitten im Konkurrenzkampf stehen, und an den Fachunterricht der Berufsschulen.

Die Amerikaner und Engländer scheinen in ihre Lehrpläne auch zuviel einzubauen, was sich im Grund nicht lehren und lernen, sondern nur erleben, erfahren und zur persönlich geübten Maxime erheben lässt. Soziologie und Psychologie, die Kunst der Menschenführung, die Technik des richtigen Kontaktes zwischen Betrieb und Umwelt, Unternehmen und öffent-

licher Meinung scheinen, nach nüchterner schweizerischer Meinung, schlecht geeignet als Lehrstoff für angestrengt im Beruf tätige Schlosser oder Textildetailisten. Die Fächer, in welchen der Anwärter auf eine der vielen schweizerischen Meisterprüfungen zu Hause sein muss, sind in enger Verbindung mit Praktikern ausgewählt und abgegrenzt worden. Die berufskundlichen Fächer herrschen vor, und unter ihnen wird der praktischen Arbeit mehr Raum gewährt als dem abstrakten Wissen über Material und Hilfsmittel, Apparate und Maschinen. Die geschäftskundlichen Fächer konzentrieren sich auf Dinge, mit denen jeder Geschäftsinhaber tagtäglich zu tun bekommt, auf Korrespondenz, Buchhaltung, Kalkulation, Rechts- und Staatskunde. Auf brauchbares Wissen, auf anwendbares Können kommt es den Experten an und auf nichts sonst.

Infolgedessen darf das Schweizervolk auch auf den sachlichen Wert der Meisterprüfung vertrauen, nicht nur darauf, dass die Zulassungsbestimmungen korrekt gehandhabt und die Leistungen gerecht beurteilt werden. Die Meisterprüfungen verdienen ein Vertrauensvotum. Die Vorlage über den Fähigkeitsausweis verdient eine starke Annahme.

Les bons conseils font les bons amis

«Les dirigeants des organismes officiels de propagande touristique de sept pays européens (Autriche, Belgique, Danemark, France, Italie, Norvège et Suisse) qui font partie de la «European Travel Commission», ont siégé aux Etats-Unis. Des séances ont eu lieu à New-York et d'utiles contacts furent assurés à Washington avec de hauts fonctionnaires des Départements d'Etat et du Commerce. Les participants à ce voyage d'étude eurent le privilège d'être reçus par le Président Eisenhower, à la Maison Blanche. Ils s'entretenirent également avec des journalistes, notamment avec les correspondants de journaux suisses à New-York, convoqués dans les locaux de l'agence de l'Office central suisse du tourisme, où M. Bittel, directeur de notre organisme national de propagande touristique, qui préside le comité de publicité de la «European Travel Commission», releva que si les perspectives d'accueil de touristes américains en Europe restent favorables, pour cet été, il importe de faire face à la concurrence toujours plus active de pays d'Amérique centrale et du Proche-Orient, récemment gagnés à la cause.

M. Paul G. Hoffman, dont on n'a pas oublié le rôle de premier plan qu'il a joué au sein de l'organisation du Plan Marshall, a relevé, au cours d'une allocution diffusée par la radio, que les efforts développés par les pays européens pour engager les touristes américains à passer leurs vacances en dehors des périodes classiques - c'est-à-dire en automne et au printemps, comme en hiver - méritaient d'être soutenus par des budgets plus importants.

Ajoutons que les délégués européens ont reçu partout l'accueil le plus sympathique et souhaitent, avec les porte-parole des autorités américaines et avec les dirigeants des agences de voyages de la grande république, que le total des arrivées américaines en Suisse dépasse de beaucoup, en 1954, celui que la statistique a enregistré les années précédentes.»

Le communiqué que l'on vient de lire a été adressé aux principaux quotidiens de Suisse romande et la *Neue Zürcher Zeitung* et le *Bund* ont publié, de leur côté, des correspondances de New-York faisant état de ce voyage dont

l'Europe touristique attend des résultats favorables.

Le texte que nous reproduisons portait un titre qui en disait long, dans sa brièveté, sur l'importance de cette prise de contact:

Le Président Eisenhower reçoit les dirigeants du tourisme européen

On ne se lassera pas, certes, de constamment découvrir et redécouvrir ce vaste continent, et les voyages de prospection entrepris par les uns et par les autres doivent former, en définitive, un tout puissamment helvétique.

L'essentiel reste qu'une coordination soit assurée avec les agences de l'Office central suisse du tourisme, à New-York et à San-Francisco, et que telle station ne perde, à la fois, son temps et son argent à agir en solo.

Nous avons eu la bonne fortune de recueillir l'essentiel des commentaires - *draft of remarks* - faits à l'Hôtel Savoy-Plaza de New-York, devant les membres de la délégation européenne, par M. Paul G. Hoffman, cité plus haut, à la suite de l'allocution qu'il a prononcée au micro d'un important poste de radio des U.S.A.

On n'enregistrera pas les remarques de cet important *business man* sans faire la part européenne des choses; une propagande portant sur l'ensemble d'une cause ne saurait être assimilée à celle qui touche à un produit, et il appartient, au surplus, aux organismes des pays intéressés à développer les thèmes propres à mettre en valeur des particularités et des prérogatives nationales.

Ah! si nous avions tous et toujours les moyens!...

M. Hoffman dont l'autorité est grande et dont l'appui fut unanimement apprécié, a tout d'abord relevé que la *European Travel Commission* a consacré, en cinq ans, un million de dollars à la publicité faite aux Etats-Unis, ce qui représente deux cent mille dollars pour douze mois.

Puis, demandant à ses auditeurs la permission de leur parler en toute franchise, il a déclaré qu'il s'opposerait formellement à ce

qu'une somme aussi dérisoire fût destinée, annuellement, à faire connaître au public américain une voiture d'enfants, par exemple; et que la cause du lancement d'une brosse à dents qui ne disposerait que de cet annuel maximum se serait irrémédiablement compromise.

Et de rappeler ce vieil adage du Vieux-Continent, qui dit: *When in Rome, do as the Romans do.*

N'oublions pas, surtout, ajouta M. Hoffman, que vous avez affaire à un grand pays, qui compte plus de 162 millions d'habitants. A ce cinquième de million de dollars que vous attribuez à la cause touristique, comparons les dépenses faites par l'industrie automobile: 144 millions de dollars par an pour la vente des voitures, des accessoires et de l'équipement; citons les 110 millions que l'industrie du tabac consacre à sa propagande et ces 102 millions, également annuels, voués par d'autres branches à la cause parfumée des savons, des produits de beauté, etc.

En passant, M. Hoffman affirma qu'il se refuserait à consacrer la moitié, voire le quart du budget de publicité de la marque d'automobile qu'il patronne, à dire au public le plaisir que l'on peut éprouver à rouler en voiture, toute sa propagande devant être concentrée sur les avantages offerts par cette marque, en opposition à ceux de la concurrence.

La publicité des entreprises de transport par eau et par air n'est pas vouée aux seuls parcours reliant les Etats-Unis à l'Europe. Si la «*Cunard Line*» affirme, en parlant de l'Europe, *Getting there is half the fun*, elle n'a pas tort, mais elle n'est pas seule, non plus, à offrir ses services aux touristes américains.

Ce ne sont pas les fonds qui manquent le moins, en Amérique du Nord.

Alors que les économies des citoyens étaient évaluées à quelque cinquante milliards de dollars, avant la guerre, ce total est presque quadruplé, cette année. Selon un économiste des plus qualifiés - que l'orateur n'a point nommé - la moitié des dollars dépensés aux Etats-Unis, en cette époque, va à ce qu'il appelle «*discretionary spending*»; les produits et les activités qui en bénéficient ne sauraient être rangés dans la catégorie des besoins immédiats (alimentation, habillement, logement, déplacements exigés par la profession), mais ils satisfont en quelque sorte des goûts suggérés (*created wants*). Parce qu'ils n'étaient pas touchés par une propagande suffisante, nombre de citoyens des Etats-Unis ont versé à leur caisse d'épargne des sommes qui eussent trouvé un emploi «*séduisant*» (l'adjectif joue à saute-mouton sur le clavier de notre hermès) et cela explique l'énorme inflation des réserves enfouies dans les banques.

La preuve? Comparativement aux 303 millions de dollars dépensés en Europe, en 1929, par les compatriotes de M. Hoffman, c'est un total de 757 millions qui eût dû s'imposer en 1953.

L'effort de la «*European Travel Commission*» pour intéresser la clientèle américaine aux périodes précédant ou suivant la haute-saison sera compris par tous les vrais businessmen. En trois ans, le total des nuitées enregistrées en automne, en hiver et au printemps s'est accru de 77%. L'argument a son poids et il doit être utilisé pour accroître encore le contingent des touristes américains ayant séjourné en Europe durant ces saisons; y cent mille qu'ils furent durant la période correspondante 1950 à 1951, ce chiffre a doublé pour 1952-1953.

Il faudra varier les moyens. L'image d'une jolie fille croquée sur le pont d'un steamer entrant d'Europe, avec de belles jambes accro-

chées au bastingage, ne saurait nuire, évidemment, à la cause du tourisme européen; mais une variété de moyens s'impose et cette évocation n'est pas déterminante. Elle peut aussi bien jouer pour d'autres continents ou pour ces îles lointaines, grandes et petites, qui ont, elles aussi, besoin d'apports directs et indirects.

Comme l'a dit M. Hoffman: «... it does not sell the basic need for America to go to Europe or give them any of the tangible selling reasons to which Americans respond. Let me assure you that travel to Europe must be sold in competition with other major family expenditures. Two people cannot go to Europe and back for less than Dollars 1,000 even if they live right on the eastern seaboard, and millions of Americans don't live there but have to come

there even before they take off for Europe.»

Après avoir déclaré qu'il n'est en rien lié aux destinées de publications, de postes de radio ou de télévision où pourrait s'affirmer la propagande touristique européenne, M. Hoffman a formé ses vœux les plus cordiaux pour la réussite de la cause qui nous est chère.

On lui en sait gré et on souhaite, en même temps, que les fabricants d'automobiles américaines accordent aux conducteurs et passagers traditionnellement souriants leurs magnifiques limousines la plus éclatante des justifications à cet optimisme: en toile de fond, un paysage suisse — un lac, une vallée, une cité — et pas forcément une chapelle historique, un sonneur de cor alpestre ou un trio de jodeleurs...

Travel



Der Aufstieg des schweizerischen Luftverkehrs

Mit dem im Frühjahr 1931 erfolgten Zusammenschluss der 1919 in Zürich gegründeten «Ad Astra Aero» und der 1926 in Basel ins Leben gerufenen «Balair» zur «Swissair» wurde in unserm Land der Luftverkehr auf eine einheitliche und gesamtschweizerische Grundlage gestellt. Die Fusion der beiden regionalen Unternehmen war die logische Folge der Erkenntnis, dass in Anbetracht der raschen Entwicklung der ausländischen Luftfahrt eine Zersplitterung der eigenen Kräfte nicht von Vorteil sein konnte. Die Mittel, mit denen die neue Gesellschaft den Kampf mit der fremden und zumeist finanziell wesentlich stärkeren Konkurrenz aufnehmen musste, waren sehr bescheiden. Der Flugzeugbestand umfasste dreizehn Einheiten: acht dreimotorige Fokker, zwei Dornier Merkur, einen einmotorigen Fokker, einen Messerschmitt M-18-D und einen Comte AC-4. Diese kleine Flotte wies insgesamt 86 Passagierplätze auf. Neun Piloten, vier Bordfunken und acht Bordmechaniker bildeten das kleine Gruppchen des Flugpersonals. Im ersten Betriebsjahr wurden etwas mehr als 700 000 Kilometer zurückgelegt. Die Zahl der beförderten Etappenpassagiere betrug rund 10 000 Personen. Der Jahresumsatz stellte sich auf wenig mehr als zwei Millionen Franken.

Heute legen die vierundzwanzig im regelmässigen Liniendienst der Swissair stehenden Flugzeuge, darunter sechs modernste Douglas-DC-6B-Langstreckenmaschinen und sieben schnelle Convair-Liners, täglich rund 60 000 km zurück, was dem Anderthalbfachen des Erdumfanges am Äquator entspricht. Ein einziger DC-6B hat mit seinen 10 000 PS die grössere Motorenleistung, als sämtliche Maschinen des Anfangsbestandes von 1931 zu entwickeln vermochten. Das fliegende Personal umfasst gegenwärtig 156 Piloten, 36 Bordfunken, 14 Navigatoren, 27 Bordmechaniker und rund 100 Hostessen und Stewards. Das Leistungsangebot bezifferte sich im vergangenen Jahr auf über 55 Millionen Tonnenkilometer, die Zahl der auf allen Teilstücken des 34 000 km langen Streckennetzes beförderten Passagiere überschritt 425 000. Es wurden mehr als dreizehn Millionen Kilometer geflogen. Der Gesamtumsatz belief sich auf mehr als 86 Millionen Franken.

Diese Gegenüberstellung zeigt, wie rasch und in welcher Grössenordnung sich der schweizerische Luftverkehr in den letzten 22 Jahren entwickelt hat. Indessen vermögen die Ziffern, so eindrücklich sie auch sind, kein Bild von dem Mut, der Aufopferung und festen Zuversicht, den Erfolgen und Enttäuschungen der Pioniere zu geben, die in unserm Lande gegen oft sehr harte Widerstände dem Fluggedanken zum siegreichen Durchbruch verholfen. Ungleich der Ausgangslage in maritimen Staaten, die im Luftverkehr schon frühzeitig eine willkommene Ergänzung zur Seefahrt erblickten, stand man in der Schweiz dem Flugwesen lange Zeit eher skeptisch, wenn nicht gar ablehnend gegenüber. Nur sehr zögernd und mit vielen Wenn und Aber entstand bei uns die Bereitschaft, im Flugzeug das ideale Mittel zu erkennen, mit dem allein wir uns aus der geographischen Einengung befreien und über Grenzen hinweg den unmittelbaren Kontakt mit einem Grossteil jener Länder aufnehmen konnten, mit denen sich die Schweiz wirtschaftlich, kulturell und touristisch besonders eng verbunden fühlt. Die Swissair sieht denn auch als Hauptträgerin des schweizerischen Luftverkehrs ihre vornehmste und wichtigste Aufgabe darin, im Interesse unserer Volkswirtschaft diese Verbindung weiter auszubauen und zu fördern. Die für Ende Mai vorgesehene Aufnahme des Flugdienstes nach Südamerika stellt einen neuen Schritt auf diesem Wege dar.

Es kann sich für uns selbstverständlich nicht darum handeln, in aller Welt Prestigepolitik betreiben zu wollen. Wir müssen uns schon mit Rücksicht auf die äusserst schmale Kapitalbasis unseres Unternehmens auf eine Linienführung beschränken, die für unser Wirtschaftsleben von Interesse ist und ökonomisch verantwortet werden kann. Wenn sich unsere nationale Fluggesellschaft trotz dem scharfen Konkurrenzkampf im Weltluftverkehr eine angenehme Stellung errungen hat, so verdankt sie dies wohl in erster Linie dem schweizerischen Sinn für Qualitäts- und Präzisionsleistungen und nicht zuletzt auch der Tatsache, dass unsere Behörden gut beraten waren, als sie sich für eine aktive Luftverkehrspolitik der Schweiz entschieden.

Dr. W. BERTHOLD
Direktionspräsident der Swissair

La Swissair allonge ses lignes jusqu'en Amérique du Sud

Au moment où paraîtront ces lignes, le service régulier Genève-Lisbonne-Dakar-Récife-Rio de Janeiro, sera en fonction et notre Compagnie de navigation aérienne reliera directement la Suisse avec le Brésil. Comme témoignage de ce que nous disions récemment, et pour confirmer le soin avec lequel la Swissair traite ses hôtes, nous publions encore deux des menus qui sont servis sur cette nouvelle ligne.

Ici aussi, on a voulu que les hôtes puissent passer agréablement leur temps en dégustant des menus légers. Grâce à la Swissair, la cuisine suisse bénéficie d'un bel agent de propagande à l'étranger et nous l'en remercions.

GENEVE - LISBONNE

APERITIFS

Cocktails
Vermouth, Campari
Champagne Mumm Cordon rouge

DINER

Hors-d'œuvre variés
*
Consommé Profiteroles
*

Filet de veau aux champignons à la crème
Nouilles au beurre
Petits pois fine fleur
Salade mimosa
*

Ananas au Kirsch
*

Assortiment de fromages suisses
*

Corbeille de fruits
*

Café, Liqueurs
Pralinés
*

RECIFE - RIO DE JANEIRO

APERITIFS

*
DEJEUNER
Hors-d'œuvre variés
*

Consommé au Porto

Bundesfeiersammlung 1954

zur beruflichen Förderung
der Schweizer Jugend

Das Schweizerische Bundesfeier-Komitee schreibt:

Mit dem kommenden 1. Juni 1954 eröffnet das Schweizerische Bundesfeier-Komitee seine diesjährige Aktion. Sie kehrt zum fünfundsiebzigsten Male wieder und hat sich in diesem annähernd halben Jahrhundert als wesentlicher Bestandteil im Programm der Geburtstagsfeier unseres Vaterlandes eingelebt. Patriotische und charitative, mitunter auch kulturelle Werke sind unterstützt und geschaffen worden; über 25 Millionen hat sie in diesem Zeitraum Gesunden und Kranken bei Heimsuchungen und Nöten schwer geprüften Mitbürgern zur Verfügung gestellt. Das Publikum übersteht diese Leistungen leicht, weil das Bundesfeier-Komitee nach durchgeführter Sammlung wieder still in den Hintergrund tritt und den Verbrauch und die Verteilung der Gelder andern überlässt.

Die kommende Sammlung ist für die berufliche Förderung unserer Jugend bestimmt. Es sollen Mittel bereitgestellt werden, um auch wenig begüterten jungen Leuten durch Stipendien den Eintritt in eine Berufslehre zu ermöglichen. Schon zweimal, in den Jahren 1949 und 1943, ist für diesen Zweck gesammelt worden; über 10 000 Lehrlinge und Lehrtüchter haben davon profitiert. Was in diesen Zahlen liegt, ist für jeden, der sich darüber Rechenschaft gibt, offensichtlich; 10 000 beruflich gut ausgebildete junge Leute oder ebenso viele Ungelernte ist für die Volkswirtschaft nicht gleichgültig. Keiner, dem das Wohl des Ganzen am Herzen liegt, kann deshalb bei dieser Sammlung abseits stehen.

Poulet de grain rôti
Pommes rissolées
Haricots verts au beurre
Salade assortie
*

Macédoine de fruits au Grand Marnier
*

Assortiment de fromages suisses
*

Corbeille de fruits
*

Café, Liqueurs
Pralinés
*

VINS

Dézaley Médinette 1953
Dôle Gloire du Rhône 1952
Champagne Mumm brut Cordon rouge

Verheissungsvoller Auftakt zur Pariser Saison

Im Nachgang zu dem in Nr. 11 vom 8. März veröffentlichten ersten Ausblick auf die französische Fremdenverkehrssaison interessieren die Erklärungen, die der französische Minister für öffentliche Arbeiten, Verkehr und Touristik, Chastellain, soeben im Rahmen der Pariser Jubiläumsmesse vor dem Präsidenten des französischen «Syndicat d'Initiative» abgab. «Die Ergebnisse der ersten drei Monate des Jahres» — sagte der Minister — «berechtigen den französischen Fremdenverkehr zu ernsthaften Hoffnungen. Die Ausländerfrequenz steigt. Allein in Paris lagen die Gäste aus den USA, Grossbritannien und Westdeutschland. Doch macht sich auch eine Erholung der Zureisen aus den Beneluxländern und der Schweiz bemerkbar.»

In diesem Zusammenhang darf bemerkt werden, dass die Pariser Hotels während der Jubiläumsmesse, die auch Anlass zu mehreren grossen internationalen Kongressen gab, nicht nur in der Luxus- und Erstklasskategorie voll belegt sind, sondern dass auch die Zwei- und Dreier-Etablissements eine ungewöhnlich gute Vorsaison aufweisen. Die homogenisierten französischen Hotelpreise haben sich im Vergleich zum Vorjahr nicht geändert. (Luxus-Hotels sind in der Preisfestsetzung nach wie vor an keine behördliche Genehmigung gebunden.) Die Pariser Restaurateure berieten kürzlich die Tages- und Fachpresse zu einer Konferenz, in der, als erfreuliche Neuerung, unter aktiver Beteiligung der Journalisten, offen über Preise, Trinkgeldzuschläge, Taxen, Couvert-Extraberechnung usw. im Pariser Verpflegungsgewerbe diskutiert wurde.

Die Sorgen der Restaurateure

Julien François, Präsident der «Union Nationale des Restaurateurs», gab im Rahmen dieses amüsanten Colloquiums, an dem sich auch der Delegierte der Generaldirektion für Fremdenverkehr beteiligte, das folgende «Menu-Type» mit detaillierter Preisberechnung bekannt:

Couvert	fFr. 50.-
Terrine du Chef	200.-
Filet de Sole	325.-
Côte d'Agneau	400.-
Fromage (ou dessert)	100.-
Café	50.-
Liqueur	100.-
1 bouteille de Grand Beaujolais	325.-
Total fFr. 1550.-	

wozu noch 12 % Bedienungszuschlag kommen.

Diese 1550 fFr. ergeben zum freien Notenkurs, zu dem sich jeder Ausländer in seiner Heimat heute

noch französisches Geld beschaffen kann, rund 18.50 Schweizer Franken. Ob dasselbe Menu, bei entsprechender Qualität, in einem Schweizer Restaurant à la carte billiger, gleich teuer oder teurer zu stehen kommen würde, soll der fachkundige Leser selbst entscheiden. Wir sind der Ansicht, dass ein Preisvergleich ohne Getränke und Digestif eher zugunsten der Schweiz, mit einer Flasche Wein, einem Cognac und einem Café Crème aber wohl eher zugunsten Frankreichs ausfallen würde. Die Pariser Restaurateure sind im übrigen in ihrer überwiegenden Mehrheit für die Abschaffung der an sich in das Ermessen jedes Restaurateurs gestellten «Couvertberechnung à part»: in den zahlreichen «Restaurants à menu touristique» sind die Kosten des Gastwirts für Tischwäsche, Gedeck und Brot (à discretion) in den Fixpreis miteinberechnet. Präsident François kündigte an, dass sein Verband zurzeit über die Mittel und Wege berate, diesen etwas mittelalterlich anmutenden Zopf aus der Vorkriegszeit auch für die Bewirtung à la carte abzuschaffen.

Während der Pariser Messe führten die bekannten Restaurants wieder gastronomische Regionalmenüs, die bei den Hunderttausenden von Ausländern, welche zur Messe und den Kongressveranstaltungen nach Paris kamen, stärksten Anklang fanden.

Im Rahmen der erwähnten Preisberechnung, die in der «Ecole Hôtelière» stattfand, wurde im übrigen die mangelnde moralische und finanzielle Unterstützung der im «Pavillon français» der Berner HOSPES anberaumten kulinarischen Manifestationen durch die französischen Behörden von seitens eines namhaften, soeben aus Bern zurückgekehrten Vertreters der französischen Hotelpresse in scharfer Form gerügt. Die Entgegung des Delegierten der «Direction générale du tourisme», die spärlichen zur Verfügung stehenden Mittel seien in erster Linie für die Überseepropaganda und insbesondere für eine demnachst in Montreal stattfindende französische Ausstellung bestimmt, klang nicht sehr überzeugend. Wenn man auch zugeben wird, dass es die französische Küche kaum nötig hat, sich den Schweizern im Rahmen der Berner Schau von ihrer bestbekanntesten



HALLE 6a, STAND 626

Seite zu zeigen, hätte eine nach aussen hin in imposanter-kollektiver Form in Erscheinung tretende französische Beteiligung zweifellos auch eine international breitere Werbewirkung zeitigt. Dabei soll nicht verschwiegen werden, dass unsere französischen Restaurationskollegen an der Zusammensetzung und dem Statut der Berner gastronomischen Jury eine Kritik üben, über deren Berechtigung sich Ihr Pariser Korrespondent kein eigenes Urteil zu bilden vermag.
Dr. W. Bing

alle Teilnehmer zu den schönen Goldmedaillen (sie zu zählen traue ich mich gar nicht) von ganzem Herzen gratulieren. Mit einer originellen Tafel wartete auch der *Hotellerverein Interlaken* auf, der einem aus dem Ausland heimgelakten Landsmann «Jungfrauatmosphäre» servierte und dafür im 1. Rang prämiert wurde. Eine prachtvolle Leistung war das «Taufessen im Bauernhaus», welches die Kantonale Kochschule von Schwand-Münsingen ausstellte. Es muss eine Heidenarbeit gewesen sein, alle die vielen Dinge zusammenzubringen, denn es fehlte nicht einmal das Kindlein in der Wiege. Eine Kochschule, an welcher ein solch grosser Enthusiasmus für die Gastronomie und das Folkloristische herrscht, darf als vorbildlich gelten.

Resultat abgeschnitten hat. Belohnt wurde sie mit der *Goldmedaille und Ehrendiplom*, was als die höchste Auszeichnung überhaupt gilt. Nun ist es allerdings so, dass die genauen Klassemente der Nationalmannschaften erst am Ende des Wettbewerbes verkündigt werden, und so wollen wir hier nicht indiskret sein. Wir zeigen aber im Bilde eine Prachtplatte und hoffen, später noch einige weitere, ebenso schön bringen zu können. Wer gar zu «gundrig» ist, dem sei gesagt, dass die Schweizer bis jetzt hervorragend «im Rennen» liegen und dass wir alle mit Recht stolz auf unsere Leute sein können. Unter ihrem Mannschaftschef *A. Conrad* (Bahnhofstrasse SBB, Luzern) leisteten sie in jeder Beziehung Vorbildliches, und obwohl wir auch meisterhafte Leistungen von anderen Künstlern sahen, sind wir der Meinung, dass in der gesamten Wertung hier Einmaliges geleistet wurde. In der Disziplin «Höhere Kochkunst und Süßspeisen» wurde das Punktmaximum erreicht.

Mit dem Notizblock im Kochkunst-Pavillon der HOSPES

2. Spezialbericht von Harry Schraemli

Wer es nicht erlebt hat, wird es kaum glauben: Die HOSPES beginnt sich zu einem europäischen, wenn nicht gar zu einem Weltfest zu entwickeln. Das internationale Gepräge, das der internen Schau von der ersten Stunde an gegeben war, hat sich nun auch auf die Besucher ausgedehnt. Bildhübsche Frauen aus Indien flanieren mit ihren Kavaliern von Halle zu Halle, hypermoderne Amerikanerinnen knipsen, was die Linse hält, Gretchen in allen Schattierungen freuen sich am festlichen Gepräge dieser Ausstellung. Gutgewachsene Engländerinnen bewundern die «Wedding-Cakes» ihrer Landsmänner, und was uns besonders gefällt, ist, dass im bunten Gewimmel die schönen Trachten unseres Landes voll und ganz zur Geltung kommen. Zwischen all der Buntheit sieht man dann wieder ganze Gruppen feierlich gekleideter Männer, die wohl zu einem Kongress gekommen sind oder sonstwie ihr Land hier zu vertreten haben. Es sieht aus, als ob jeder Tag ein Sonntag wäre, und so kommen auch wir rasch in Festtagstimmung.

Der regionale Kochkunstwettbewerb

Willkommener *Kantönligeist* könnte man die regionalen Wettbewerbe nennen, die sich während der letzten Woche abgespielt haben. Es ist erfreulich festzustellen, wie sich die Teilnehmer am Wettbewerb für ihre Arbeit einsetzen, und wenn hier und da einmal einer verschmüfft ist, weil das Gold zu hoch hing, so ist das ein Beweis, dass ein gesunder Ehrgeiz da ist. Wir halten fest, dass ein grossartiger Impuls von diesem Wettbewerb ausgeht und dass wir uns für die Zukunft grossen beruflichen Gewinn davon versprechen. Allerdings möchten wir auch nicht mit unserer Kritik zurückhalten. Es haben auch Köche ausgestellt, die bestimmt während Jahren kein modernes Kochbuch, geschweige denn eine Fachzeitung konsultiert haben. Ich sah einzelne Objekte (von unseren Köchen) die mir fast den Atem verschlugen, derart grausam war die Kochkunst misshandelt worden. Da hatte einer einen Flugplatz auf Champagnergläser errichtet, ein anderer modellierte Butterfiguren, wie man sie in Kindergärten aus Kitt besser macht. Auch die Ästhetik kommt oft zu kurz. Ein Damenschuh kann an einem schönen Frauenbein bezaubernd aussehen, aber als Schaustück zum Dessert ist er kaum geeignet. Dass Fleischstücke nicht in einer Sauce schwimmen sollen, wissen auch noch nicht alle Köche, und dass eine Platte «Luft» haben muss, scheint selbst Köchen mit gutem Namen noch nicht ganz geläufig zu sein. Der Fleiss einer ganzen Regionalgruppe kann illusorisch werden, wenn sich einzelne Mitglieder auf veraltete Anrichtemethoden versteifen.

Es fehlt unbedingt an neuen Ideen innerhalb dieser Landesteilmannschaften. Allzu viele verlegen sich auf das Kopieren von Platten, die sie einmal abgebildet gesehen haben, wobei bekanntlich selten eine Kopie das Original übertrifft. Man sollte meinen, man hätte in den zwei Jahren Anlaufzeit Musse genug gefunden, um sich einmal etwas anderes ausudenken.

Viele gutgemeinte Sujets scheitern daran, dass ihr Hersteller die Sache zu wenig durchdacht hat. *Kochen* aber ist heute nicht ausschliesslich Sache der Hände und des Gaumens, sondern viel mehr noch des Verstandes. Ich habe Platten gesehen, die mit weniger Aufwand an Material, aber mit mehr Überlegung bestimmt in die ersten Ränge gekommen wären. Nirgends fehlte es am Fleiss und gutem Willen, oft aber an der Logik. Wenn z. B. jemand auf eine warme Platte Radieschen streut, so ist dies unbedingt ein Mangel an Logik. Noch geht die Ausstellung einige Wochen, und jene, die den grossen Schritt noch zu wagen haben, tun gut daran, ihren «Schlachtenplan» noch einmal zu überdenken. Nachheriges Lamentieren hört sich meist peinlich an und treibt das Resultat um keinen Zehntelpunkt hinaus.

Die *Aargauer* glänzten mit einigen sehr guten Platten. Angenehm aufgefallen ist mir das «Transportable kalte Buffet» von Eugen Pauli, (Buffet SBB, Aarau) und die «Forellen Fischerart» von Küchenchef Paul Moser aus dem gleichen Betrieb. Sauber präsentierte sich ein Rehkrücken, den Walter Götz (Hotel Schweizerhof, Olten) ausstellte, und Kinmwaser bekam ich beim Anblick des «Pot-au-feu», der samt Zutaten hübsch arrangiert worden war von Hermann Conrad-Eicher (Hotel Krone, Aarburg). Interessant war auch hier die Sonderschau des Bezirkswirtvereins Brugg. «Das Schwein und seine Verwertung», die sich auf mehrere Vitrinen verteilte.

Der *Hotellerverein von Lugano und Umgebung* hat mit rund 20 Schaustücken bewiesen, dass die Kochkunst im Südsüden unseres Landes in guten Händen ist. Schön präsentierten sich die «Tritute du Lac moderne» (Goldmedaille im 1. Rang), aber auch viele andere Platten erhielten berechtigterweise Goldmedaillen. Dass der Patisserie Günter Hahn von der «Villa Castagnola» sein Glück mit Schweizer Früchten versuchte (und auch fand), hat mich besonders gefreut. Was ich schon im ersten Bericht von den einheimischen Fischen erwähnte, kann auch auf unser Obst ausgedehnt werden. Eine Ananas hübsch herzurichten ist bestimmt weniger schwierig, als ein halbes Dutzend Schweizer Äpfel in den Brennpunkt des Interesses zu stellen.

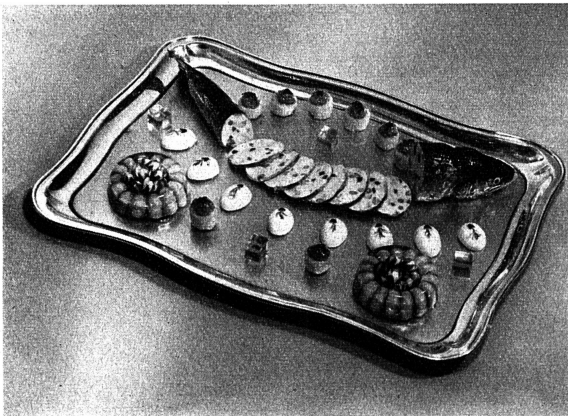
Koch ist schnell jeder, der hinter dem Herd steht; Kochkünstler aber nur jener, der auch schöpferisch tätig ist.

Auch die lieben *Fribourger Kollegen* waren nicht missig; sie zeigten eine sehr ausgeprägte Leistung, deren Krönung vielleicht die «Paté des trois filets» war. Diese Platte erhielt die Goldmedaille im 1. Rang; sie wäre aber vielleicht um einige Pünktchen

nach oben gerutscht, wenn die Darstellung glücklicher gewesen wäre. Eine grössere Platte oder dann eine kleinere Pastete scheint mir hier die Lösung gewesen zu sein.

Die Leistungen der Nationalmannschaften

Eigentlich sollten wir jetzt die grossartigen Leistungen der Schweizer Nationalmannschaft eingehend



«La reine du lac, nouvelle mode» Arbeit aus der Schweizer Equipe O. Thöni, Luzern/Taras

Ganz gross traten die *Genfer* auf, für welche die Sektion des Kochverbandes das Patronat übernommen hatte. Ich muss gestehen, dass mich ihre Schau durch ihre Vielseitigkeit beeindruckt hat, dass mich aber manches ihrer Objekte enttäuschte. Von einer ausgeprägten Leistung konnte keine Rede sein. Da aber rund 2 Dutzend Goldmedaillen nach Genf gingen, dürfte der Beweis erbracht worden sein, dass man am «Léman» wohl zu kochen versteht. Es ist hier ganz besonders schwierig, Einzelleistungen zu erwähnen, da ich den «Genevois» keinesfalls in die dünnen Häute ritzen möchte. Schön geformt war der «Jambon Cantaloup» (1. Rang); persönlich aber lehne ich solche «Umgestaltung» eines Schinkens ab, und zwar aus dem einzigen Grund, weil man die gleiche Platte schon vor 500 Jahren machte. Ausgezeichnet gefallen hat mir die «Tourte anniversaire Zodiac» (Werner Berli, Hotel Richemond) und die meisterliche «Bonbonnière», welche Marcel Chevillat ausstellte. Überhaupt haben die Genfer Zuckerbäcker – mit 2 Ausnahmen – feine Arbeit geleistet. Dass aber einer Wachblumen ausstellte, das muss wirklich ein böses Versehen gewesen sein.

Die *Basler* kamen ohne *Trommel*, aber pfeifen konnten sie trotzdem, nämlich aus Freude über ihr gutes Abschneiden. Eigentlich hätten sie eine besondere Tapferkeitsmedaille verdient, denn sie bedienten sich der kulinarischen Materie in einer Vielseitigkeit, die verblüffend war. Sie hielten sich etwa nicht nur an bekannte Basler Spezialitäten, sondern ihre Kochtöpfe waren international bedeckt. Spanische Granadina, italienischer Charme, französische Eleganz, indische Vornehmheit und selbst ein Hauch ägyptischer Kultur war hier zu verspüren und auch zu bewundern. Es war für mich ein Augenschmaus und eine grosse Freude, schon allein deswegen, weil ich feststellen konnte, dass es noch Köche gibt, die über grosse Phantasie verfügen. Wenn ich ein spezielles Kränzchen winden müsste, käme ich in die grösste Verlegenheit. Als «spiritus rector» müsste man die Herren Emil Vogt und Ernst Gass ansprechen, die in Herrn Ledermann einen meisterlichen Equipenchef hatten, der sein Metier beherrscht. Prachtvolle Unterstützung fand die Mannschaft durch Christian Hagmann, der mit seinen äusserst drehen Arbeiten dem Ganzen die Krone aufsetzte. War manches der Kochkunstgerichte vielleicht etwas zu stark beladen, so zeichnete sich hier der Meister in der Beherrschung ab. Die «Basler Freundschaftsplatte»; eine Kirschcremekomposition, war ein besonders guter Wurf. Eine bestechende Sauberkeit zeichnete alle seine Desserts aus, und das scheint mir bei einer Süßspeise von grösster Wichtigkeit zu sein.

Im Tafelservice

standen ebenfalls zwei Basler Betriebe in vorderster Front, die auch verdienstweise mit der goldenen Medaille im 1. Rang ausgezeichnet wurden. Ein «Galadiner» im Privatsalon des Hotels Euler lenkte die Aufmerksamkeit der Besucher auf sich. Hermann Zürcher hat mit diesem Arrangement wieder einmal mehr bewiesen, dass er zu den führenden Männern im Servierberuf gehört, und uns war es ein Vergnügen, zu sehen, wie selbst die kleinsten Details liebevolle Beachtung fanden. Bestehend in seinem mehr privatem Charakter war die Kojie, welche das Hotel Stadthof vorbildlich herriechte. «Freundschaftessen bei einem Jägersmann» lautete das Ausstellungsthema, und ich glaube, jeder Besucher wäre recht gerne mit dabei gewesen. War die Tafel schon an und für sich sehenswert, so liessen aber auch die ausgestellten Gerichte nichts zu wünschen übrig. Hier fiel mir übrigens die einfache, aber mustergültig angerichtete Gemüseplatte auf. Spass hatte ich aber auch am hübschen «Jägerhütchen». Der Geist, der aus der Basler Equipenarbeit wehte, war erfreulich, und wir möchten

würdigen. Wir haben in der letzten Nummer schon kurz erwähnt, dass sie mit einem hervorragenden

De l'emploi du mot «Gastronomie»

A l'occasion de l'HOSPES, le mot «gastronomie» est dans toute les bouches et se rencontre à chaque page des journaux que nous lisons. Il conviendrait de le définir et nous sommes heureux de reproduire les lignes ci-dessous qui ont paru dans le dernier numéro de la revue française «L'industrie hôtelière de France et d'outre-mer», organe officiel de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière française. Comme on le verra, l'opinion de l'auteur concorde absolument avec celle des organisateurs de l'exposition d'art culinaire international à Berne. Gastronomie est aujourd'hui synonyme de bonne cuisine et non de préparations extraordinaires et recherchées. Qualité et bon goût, voilà les caractéristiques d'un repas ou d'un mets qui peut se prétendre «gastronomique», même s'il est d'une grande simplicité. (Réd.)

Beaucoup de mots faisant partie du vocabulaire français, ayant eu au moment de leur création un sens précis, bien déterminé, furent employés ensuite par n'importe qui, souvent à tort et à travers, et ont, de ce fait, perdu leurs sens originels.

Tous les chefs et les érudits savent que maintes recettes de cuisine sont transformées au cours des ans, au point que la formule actuelle les rend méconnaissables en face de leurs ancêtres.

Il en est de même du mot Gastronomie. La signification de ce terme est simple: l'Art de s'alimenter.

Quant il n'y a pas art, recherche, ce n'est que de la nourriture qui n'est pas obligatoirement mauvaise, mais ce n'est pas la gastronomie.

Or, tout le monde peut et devrait être gastronome, dans un pays comme la France où tout nous incite à l'être.

Déformant le sens initial du mot, on en fait le synonyme de cuisine chère, de plats tarabiscotés et de réalisations réservées à un petit nombre d'initiés.

Ce faisant, on a fait le plus grand tort à la véritable gastronomie, qui doit être une œuvre de qualité confectionnée avec soin et même avec amour.

Certains pontifes officiels qui n'ont été que la caricature de l'Art du Savoir-Manger et du Savoir-Boire, ont éloigné de la bonne Table bien des profanes qui n'auraient pas demandé mieux que de s'instruire.

La gastronomie concerne tout ce qui se mange et tout ce qui se boit.

Par conséquent, elle vaut pour la bécasse autant que pour la blanquette de veau, pour le homard à l'américaine comme pour les tripes à la mode de Caen.

Ce n'est pas affaire de prix, mais de qualité. Il est puéril de vouloir classer la cuisine en diverses catégories. Il y a ce qui est bon et ce qui ne l'est pas, ce qui est soigné et ce qui ne l'est pas.

La gastronomie n'est pas une hiérarchie, un mystère dont le sens ne peut être dévoilé qu'à quelques personnages marqués d'un sceau. C'est affaire de goût. Si on ne le possède pas instinctivement, on peut l'acquérir par l'expérience, les comparaisons et l'attention.

Il est évident que la personne disant: «Je ne m'occupe jamais de ce que je mange; cela m'est égal», n'est pas dans de bonnes dispositions pour devenir gastronome. Elle découragera les meilleurs artisans de la cuisine qui aiment à juste titre que leurs réussites soient appréciées, qui ont l'orgueil de leur «Art de Gueule».

Par contre, celui dont les moyens limités ne lui accorderont qu'une omelette et une andouillette avec des pommes de terre frites, mais qui dégustera voluptueusement ces plats bien simples arrosés d'un authentique Beaufrais frais et fruité à souhait, exigeant que les produits de base soient excellents et la préparation impeccable, pourra prétendre au titre de gastronome. Ni le prix ni la qualité n'agissent en l'occurrence. Apprécier un tableau, une sonate, l'architecture d'un monument, n'est pas la part de quelques privilégiés, mais de tous ceux qui sentent vibrer en eux une émotion subtile. A une époque où bien des gens ont de la difficulté à boucler leur budget, il ne faut pas les détourner de la Gastronomie en leur laissant croire qu'hors le caviar, le foie gras et la langouste, il n'est que nourriture vulgaire ne méritant pas de s'y arrêter, sauf pour satisfaire strictement l'appétit. Nous risquons de perdre une supériorité dont nous étions dignes et que nous avions obtenue grâce à une lignée de chefs, de cordons-bleus, de restaurateurs de grande classe et de fournisseurs aimant le beau et le bon même dans les produits les plus modestes. Je voudrais attirer l'attention de certains commerçants et organisateurs de manifestations, qui emploient le mot Gastronomie pour qualifier n'importe quoi. Il suffit qu'il y ait quelque chose à manger pour que ce soit «gastronomique». Un menu banal dans un restaurant quelconque est ainsi chapeauté. Une dégustation de ceci ou de cela est appelée de même. On se croirait déshonoré de manger des sardines à l'huile et un pied de cochon grillé sans accolier l'adjectif qui couvre toutes les marchandises et le moindre vin d'honneur de comice agricole. Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc? ... Avez-vous déjà vu un pharmacien qui ne soit pas de première classe? Une huile qui ne soit pas sur-fine? Un produit qui ne soit pas extra? Nous sommes submergés à un tel point par les superlatifs que ceux-ci ne signifient plus grand'chose. Dans peu de temps, le qualificatif de gastronomique, tant il aura couvert ce qui ne l'était pas, risque de n'avoir plus de résonance et de n'attirer personne. Il y a là un danger auquel on pense peu, et l'on a tort. Pierre Andrieu

Eine angenehme Überraschung bildete übrigens die englische Nationalmannschaft. In einigen kalten Platten zeigten sie aussergewöhnliches Können, und viele ihrer Süßspeisen waren ausgesprochene Meisterwerke: Das Zuckersujet «La nouvelle Sauc» hat mich restlos begeistert, und ich kann mich nicht erinnern, je ein schöneres Kunstwerk dieser Art gesehen zu haben.

Gespannt war man auf die deutsche Nationalmannschaft. Sie hat die in sie gesetzten Erwartungen erfüllt und hat genau wie die englische Mannschaft die goldene Medaille mit Ehrendiplom erhalten. Auch diesen beiden Mannschaften gratulieren wir herzlichst.

Eine hochinteressante Abwechslung bot mir der

Mixerwettbewerb

Meister *Hans Jung* überwacht mit Argusaugen seine Domäne, und es ist kein Wunder, wenn in dieser Musterbar alles klappt und alles läuft wie am Schnürchen. Auch hier werden die Wettbewerbsurteilungen der Nationen erst später bekanntgegeben, und wir werden uns später gerne mit diesem interessanten Turnier beschäftigen. Heute können wir aber schon verraten, dass der ewig jugendliche *Hans Jung* den Ehrenpreis der Nationen gewonnen hat, und zwar für seinen «Beauty-Cocktail». Als weitere Preisgewinner begrüssen wir die Herren *Willi Lanz* (Délémont), *Leo Larini* (Zürich), *Luigi Bellmelli* (Lugano), *Franz Fischer* (Palace-Bar, Luzern) und *Mario Scandella* (St. Moritz). Weitere Resultate werden wir nach Möglichkeit publizieren.

Un menu banal dans un restaurant quelconque est ainsi chapeauté. Une dégustation de ceci ou de cela est appelée de même. On se croirait déshonoré de manger des sardines à l'huile et un pied de cochon grillé sans accolier l'adjectif qui couvre toutes les marchandises et le moindre vin d'honneur de comice agricole. Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc? ...

Avez-vous déjà vu un pharmacien qui ne soit pas de première classe? Une huile qui ne soit pas sur-fine? Un produit qui ne soit pas extra? Nous sommes submergés à un tel point par les superlatifs que ceux-ci ne signifient plus grand'chose. Dans peu de temps, le qualificatif de gastronomique, tant il aura couvert ce qui ne l'était pas, risque de n'avoir plus de résonance et de n'attirer personne. Il y a là un danger auquel on pense peu, et l'on a tort. Pierre Andrieu

Un menu banal dans un restaurant quelconque est ainsi chapeauté. Une dégustation de ceci ou de cela est appelée de même. On se croirait déshonoré de manger des sardines à l'huile et un pied de cochon grillé sans accolier l'adjectif qui couvre toutes les marchandises et le moindre vin d'honneur de comice agricole. Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc? ...

Avez-vous déjà vu un pharmacien qui ne soit pas de première classe? Une huile qui ne soit pas sur-fine? Un produit qui ne soit pas extra? Nous sommes submergés à un tel point par les superlatifs que ceux-ci ne signifient plus grand'chose. Dans peu de temps, le qualificatif de gastronomique, tant il aura couvert ce qui ne l'était pas, risque de n'avoir plus de résonance et de n'attirer personne. Il y a là un danger auquel on pense peu, et l'on a tort. Pierre Andrieu

Un menu banal dans un restaurant quelconque est ainsi chapeauté. Une dégustation de ceci ou de cela est appelée de même. On se croirait déshonoré de manger des sardines à l'huile et un pied de cochon grillé sans accolier l'adjectif qui couvre toutes les marchandises et le moindre vin d'honneur de comice agricole. Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc? ...

Avez-vous déjà vu un pharmacien qui ne soit pas de première classe? Une huile qui ne soit pas sur-fine? Un produit qui ne soit pas extra? Nous sommes submergés à un tel point par les superlatifs que ceux-ci ne signifient plus grand'chose. Dans peu de temps, le qualificatif de gastronomique, tant il aura couvert ce qui ne l'était pas, risque de n'avoir plus de résonance et de n'attirer personne. Il y a là un danger auquel on pense peu, et l'on a tort. Pierre Andrieu

Un menu banal dans un restaurant quelconque est ainsi chapeauté. Une dégustation de ceci ou de cela est appelée de même. On se croirait déshonoré de manger des sardines à l'huile et un pied de cochon grillé sans accolier l'adjectif qui couvre toutes les marchandises et le moindre vin d'honneur de comice agricole. Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc? ...

Avez-vous déjà vu un pharmacien qui ne soit pas de première classe? Une huile qui ne soit pas sur-fine? Un produit qui ne soit pas extra? Nous sommes submergés à un tel point par les superlatifs que ceux-ci ne signifient plus grand'chose. Dans peu de temps, le qualificatif de gastronomique, tant il aura couvert ce qui ne l'était pas, risque de n'avoir plus de résonance et de n'attirer personne. Il y a là un danger auquel on pense peu, et l'on a tort. Pierre Andrieu

Un menu banal dans un restaurant quelconque est ainsi chapeauté. Une dégustation de ceci ou de cela est appelée de même. On se croirait déshonoré de manger des sardines à l'huile et un pied de cochon grillé sans accolier l'adjectif qui couvre toutes les marchandises et le moindre vin d'honneur de comice agricole. Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc? ...

Avez-vous déjà vu un pharmacien qui ne soit pas de première classe? Une huile qui ne soit pas sur-fine? Un produit qui ne soit pas extra? Nous sommes submergés à un tel point par les superlatifs que ceux-ci ne signifient plus grand'chose. Dans peu de temps, le qualificatif de gastronomique, tant il aura couvert ce qui ne l'était pas, risque de n'avoir plus de résonance et de n'attirer personne. Il y a là un danger auquel on pense peu, et l'on a tort. Pierre Andrieu

Un menu banal dans un restaurant quelconque est ainsi chapeauté. Une dégustation de ceci ou de cela est appelée de même. On se croirait déshonoré de manger des sardines à l'huile et un pied de cochon grillé sans accolier l'adjectif qui couvre toutes les marchandises et le moindre vin d'honneur de comice agricole. Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc? ...

Avez-vous déjà vu un pharmacien qui ne soit pas de première classe? Une huile qui ne soit pas sur-fine? Un produit qui ne soit pas extra? Nous sommes submergés à un tel point par les superlatifs que ceux-ci ne signifient plus grand'chose. Dans peu de temps, le qualificatif de gastronomique, tant il aura couvert ce qui ne l'était pas, risque de n'avoir plus de résonance et de n'attirer personne. Il y a là un danger auquel on pense peu, et l'on a tort. Pierre Andrieu

Un menu banal dans un restaurant quelconque est ainsi chapeauté. Une dégustation de ceci ou de cela est appelée de même. On se croirait déshonoré de manger des sardines à l'huile et un pied de cochon grillé sans accolier l'adjectif qui couvre toutes les marchandises et le moindre vin d'honneur de comice agricole. Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc? ...

Avez-vous déjà vu un pharmacien qui ne soit pas de première classe? Une huile qui ne soit pas sur-fine? Un produit qui ne soit pas extra? Nous sommes submergés à un tel point par les superlatifs que ceux-ci ne signifient plus grand'chose. Dans peu de temps, le qualificatif de gastronomique, tant il aura couvert ce qui ne l'était pas, risque de n'avoir plus de résonance et de n'attirer personne. Il y a là un danger auquel on pense peu, et l'on a tort. Pierre Andrieu

Un menu banal dans un restaurant quelconque est ainsi chapeauté. Une dégustation de ceci ou de cela est appelée de même. On se croirait déshonoré de manger des sardines à l'huile et un pied de cochon grillé sans accolier l'adjectif qui couvre toutes les marchandises et le moindre vin d'honneur de comice agricole. Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc? ...

Auskunft und Platzreservierung durch Ihr Reisebüro. Wer viel fliegt — fliegt SAS SCANDINAVIAN AIRLINES SYSTEM

USA... Jetzt tägliche Touristflüge Europa-New York + 5 mal wöchentlich Royal Viking de Luxe Erstklass-Klasse Interflight-Service in New York = Direkt-Anschluss nach Chicago/Detroit und Westcoast + 1 Kleine Transformalltäten! Anschlüsse ab Zürich und Genf. Zürich/Genf Erste Klasse Touristklasse retour - New York Fr. 3439.— Fr. 2576.— - Chicago Fr. 3757.— Fr. 2863.— - Detroit Fr. 3645.— Fr. 2785.—

Imposante zentralschweizerische Verkehrstagung in Unterägeri

Freundlich und heiter lacht uns das Nidwaldner Trachtenmädchen auf der Umschlagseite des 8. Jahresberichtes des Verkehrsverbandes Zentralschweiz entgegen. Dieser Bericht enthält eine bemerkenswerte und hübsch illustrierte Abhandlung über die Inner-schweizer Trachten aus der Feder des Zuger Stadtbibliothekars Dr. Hans Koch. Ebenso heiter strahlte am 28. Mai die lang vermisste Frühlingssonne über das Zugerland, als die zentralschweizerischen Verkehrsinteressenten mit den neuen Autobussen der Zuger Verkehrsverbände, die bestimmt sind, im kommenden Jahr die Strassenbahn zu ersetzen, von Zug nach Unterägeri geführt wurden, wo im gepflegten Hotel Waldheim, bei Herrn Henggeler, dem Präsidenten der Sektion Zug und Umgebung des SZV, die Generalversammlung stattfand. Der Präsident des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, Herr alt Ständerat Dr. W. Amstalden, konnte in seiner Begrüssungsansprache über 120 Teilnehmer willkommen heissen, eine Zahl, die noch bei keiner der Generalversammlungen seit Bestehen des Verbandes, dessen Tätigkeitsgebiet sich auf die Kantone Obwalden, Nidwalden, Uri, Schwyz, Zug und Luzern erstreckt, verzeichnet werden konnte. Nach Begrüssung der Herren Regierungsvertreter der verschiedenen Kantone, der Mitglieder und Gäste, unter ihnen eine Delegation der Verkehrskommission Luzern, gedachte er der beiden verstorbenen Vorstandsmitglieder, Regierungsrat J. Indergand, Amsteg, und Stadtpräsident Dr. Wey, Luzern, sowie Hotelier Armin Siegenthaler, denen die Versammlung die übliche Ehrung erwies. Dann wandte sich Dr. W. Amstalden dem Problem der

Finanzierung der Verkehrswerbung

zu, die durch die Sparsbotschaft des Bundesrates eine brennende Aktualität erlangt hat. Scharf verurteilte er das Vorgehen der SZV., durch Agenten bei den interessierten Verbänden und Geschäftsleuten der Zentralschweiz Beiträge für die nationale Verkehrswerbungorganisation zu ergattern. Er bezeichnete es als einen Einbruch in das eigene Gebiet, hier bei Gemeinden, Verbänden und Privaten Beiträge für die gesamtschweizerische Werbung einzukassieren. Der Verkehrsverband ist gerade deshalb bisher nicht an die Gemeinden herantreten, weil man sich Rechenschaft gegeben hat, dass die Gemeinden von den örtlichen Organisationen, den lokalen Kur- und Verkehrsvereinen angegangen werden. Wenn diese Mittel haben, dann sind sie auch gute Mitglieder des Verkehrsverbandes Zentralschweiz.

Gegen die Methode des Abgrasens der für die lokale und regionale Verkehrswerbung in Frage kommenden Finanzquellen kann deshalb nicht scharf genug protestiert werden. Die SZV. weiss, dass die regionalen Verkehrswerbungorganisationen es schwer

genug haben, die nötigen bescheidenen Mittel für ihre Tätigkeit aufzubringen.

Wenn die SZV. 1939 einen Geldbedarf von 4,4 Millionen Franken gehabt hat, so entspricht diese Summe unter Berücksichtigung der seitherigen Geldentwertung einem Betrag von 7,5 Millionen Franken. Statt mehr zu erhalten, will man aber noch den bisherigen Beitrag kürzen. Das finden wir, führte alt Ständerat Dr. W. Amstalden aus, nicht gerecht. Es ist auch nicht gerecht, weil andere Wirtschaftsverbände und Gruppen finanziell wesentlich besser gestellt sind als das Gastgewerbe. Unter dem Beifall der Versammlung kündigte der Vorsitzende an, dass der Vorstand, in dem die Regierungen sämtlicher zentralschweizerischer Kantone vertreten sind, bei der Verkehrszentrale in Zürich vorstellig werden wird, damit die SZV. nicht weiter Geld in der Region Zentralschweiz einkassiert und damit die Finanzierung der Regionalorganisation erschwert. Der Verband ist auf die Beiträge der Kantone der Stadt Luzern, der Transportanstalten, des zentralschweizerischen Hotelier-Vereins sowie auch auf die namhaften Beiträge von Geschäftsleuten und Firmen, die mit dem Tourismus der Zentralschweiz verbunden sind, angewiesen.

Präsident Dr. Amstalden setzte sich sodann für eine bessere Verteilung der Sommerferien ein, dergestalt, dass die immer stärker werdende Konzentration auf die wenigen Wochen der Hochsaison im Juli und August etwas gemildert würde. Ganz besonders sollten auch die Betriebsferien der grossen Industrien nicht gerade auf diese Zeit festgesetzt werden, was das Unterkunftsproblem der Hotellerie grösste Schwierigkeiten bereitet, während vor und nachher die Häuser nur eine unbefriedigende Besetzung aufweisen. Im weiteren kam er auf das Personalproblem zu sprechen, das nur durch Rückgriff auf ausländische Arbeitskräfte zur Not gelöst werden kann, und zollt den grossen Bemühungen des Schweizer Hotelier-Vereins zur Förderung des einheimischen Berufswachstums volle Anerkennung. Einen Dank statuierte er auch den Initiatoren und Organisatoren der HOSPES ab, zu deren gutem Gelingen er gratulierte, und an die schönen Worte von Bundespräsident Rubattel anlässlich der offiziellen Eröffnung erinnernd, gab alt Ständerat Dr. Amstalden der Hoffnung Ausdruck, es möchten den klugen und verständnisvollen Worten auch die Taten folgen.

Jahresbericht und Werbung

Der Jahresbericht mit seiner hochinteressanten Trachtenstudie fand einhellige Genehmigung, nachdem der aktive Direktor, Martin Mengelt, dazu noch einige erläuternde Angaben gemacht hatte. Der Bericht enthält die treffende Feststellung, dass für den

Fremdenverkehr ein gedeihlich politisches Klima lebensnotwendig ist. Die wirtschaftlichen, demographischen und moralisch-ethischen Werte des Tourismus müssen noch auffallender sich durchsetzen können, damit dieser auch von der Politik als eine Macht erkannt wird, die das friedliche Nebeneinander der Völker begünstigt. Bezüglich der Werbung wird u. a. ausgeführt: «Man kann gar nicht deutlich genug feststellen, wie sehr wir alle unsere Werbekräfte ständig einsetzen müssen, um bei dem riesenhaft angewachsenen Angebot von Erholungsstätten und Ferienorten nicht in Vergessenheit zu geraten.»

Die Region Zentralschweiz hat bei einer leichten Abnahme der Binnenfrequenz und einer starken Steigerung der Frequenz ausländischer Gäste eine durchschnittliche Zunahme der Logiernächte von 4,8 Prozent zu verzeichnen. Vom Total der Logiernächte entfallen drei Fünftel auf Auslandsäste und zwei Fünftel auf Schweizer Gäste. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer nahm um 0,1 auf 2,8 Tage ab. Die Schweizer Gäste verweilten im Durchschnitt 3,5 Tage, die Ausländer nur 2,5 Tage. Grosse Unterschiede sind von Kanton zu Kanton festzustellen. Während in Nidwalden die durchschnittliche Aufenthaltsdauer bei 5 Tagen liegt, beträgt sie in Uri nur 1,5 Tage. Die niedrige Ziffer von Uri ist wohl dem starken Überwiegen des Passantenverkehrs der an der Gotthardroute liegenden Orte zuzuschreiben.

Einen gewaltigen Aufschwung in der Logiernächte-statistik verursachten neuerdings die deutschen Gäste mit einem Plus von 35,1 Prozent, während Grossbritannien seine Einbuße aus dem Jahre 1952 von 29,2 Prozent mit einer Zunahme von 31,4 Prozent annähernd wettgemacht hat. In zufriedenstellender Weise belebte sich auch der Verkehr aus den USA und Frankreich. Bemerkenswert ist, dass die Zentralschweiz bei den Gästen aller Nationen beliebt ist und bei den meisten Herkunftsländern an zweiter Stelle aller Regionen steht.

Über die im Gange befindliche Werbung vernahm man aus dem Munde von Herrn Direktor Mengelt, dass sie sich im wesentlichen an die Werbemassnahmen des Vorjahres hält. Der Frage der Schaffung eines wirklich repräsentativen Films über die Zentralschweiz wird grösste Aufmerksamkeit geschenkt. Sehr entschieden wandte sich Direktor Mengelt gegen die unerwünschte Verkehrsreklame, die beträchtliche Mittel absorbiert, ohne dass sich diese Werbung wirklich bezahlt macht. Er erwähnte als besonders krasses Beispiel eine ausländische Publikation, für die allein in der Zentralschweiz 25 000-27 000 Franken an Inseraten ins Ausland flossen, während der Verkehrsverband Zentralschweiz Mühe hat, für seine Imprinte und Kollektivinserate Geld zu bekommen.

Die Jahresrechnung pro 1953 schliesst mit einem Defizit von Fr. 3844.-, das durch einen voraussichtlichen Einnahmehüberschuss pro 1954 gedeckt werden soll. Rechnungsrevisor E. Henggeler unterstrich die vorzügliche Rechnungsführung und gab der Überzeugung Ausdruck, dass die Gelder sehr gut angelegt seien, indem mit relativ wenig Mitteln ein grosser Werbeerfolg erzielt wurde. Speziell die Propaganda-

reisen im Ausland haben sich als sehr nützlich und zweckmässig erwiesen. Mit einem Appell zu vermehrten Beiträgen dankte er Herrn Direktor Mengelt für die vorbildliche Geschäftsführung und alt Ständerat Dr. W. Amstalden für die weitsichtige Verbandsleitung. Diesem Dank schloss sich auch der Präsident des Hotelier-Vereins Zentralschweiz, Herr Ch. Fricker, an, der die ausgezeichnete Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverband Zentralschweiz unterstrich. Rechnung und Budget wurden einmütig gutgeheissen.

In der allgemeinen Diskussion

beantragte Dr. Odermatt, Engelberg, der Verkehrsverband Zentralschweiz möge sich für die Durchführung der Ski-Schulleiterkurse 1955 bewerben. Das Übergreifen der Motell-Bewegung auf die Schweiz gab Anlass zu einem Gedankenaustausch und veranlasste Direktor Fricker zur Erklärung, dass die Hotellerie dieses Experiment mit Aufmerksamkeit verfolge. Ein Sprecher setzte sich für eine vermehrte Propagierung der Wanderwege-Bewegung beim einheimischen Publikum ein.

Auf Antrag von Herrn Fricker wurde beschlossen, unserem Zentralpräsidenten, Herrn Dr. Franz Seiler, per Telegramm die besten Wünsche für eine vollständige Genesung zu übermitteln. Der Luzerner Stadtpräsident P. Kopp betonte die Notwendigkeit, dem Problem der Gotthardroute nicht nur für die Schiene, sondern auch für die Strasse vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken, und postulierte die Schaffung einer kräftigen und schlagfertigen Dachorganisation zur Koordinierung der bereits sehr stark geförderten Strassenbaubestrebungen.

Im Anschluss an die Verhandlungen referierte Herr Ingenieur F. Hodel vom EWL Luzern anhand von Lichtbildern über die Rolle des Lichtes in der Kurorts- und Verkehrswerbung. Beim gemeinsamen Mittagessen, das der Zuger Gastronomie alle Ehre einlegte, ergriffen, als Vertreter des Kantons Zug, Herr Regierungsrat Luthiger und namens der Gemeinde Unterägeri Einwohnerrat Hugener, das Wort, während Dr. Bosshard in einem geschichtlichen Exkurs darlegte, wie in Unterägeri der Gedanke des Kinderheims zum ersten Male in der Schweiz Swiss gefasst und von hier aus auf andere Orte der Schweiz übergriffen hat. Eine Blaufahrt nach Menzingen und zurück nach Zug beendigte die gelungene Tagung.

Internationaler Hotellerie-Verband

Im Zeichen der HOSPES fand in Bern am 1. Juni eine Ausschusssitzung des Internationalen Hotelier-Verbandes unter dem Präsidium des Herrn Jacques Perceped, Paris, statt. An den Verhandlungen im Hotel Schweizerhof nahmen Vertreter verschiedenster Nationen teil. Dem Ausschuss des Internationalen Hotel-Vereins gehören für die Schweiz an, Herr Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des schweizerischen Hotelier-Vereins, der leider krankheitsbedingt verhin-

**Zart und fein mündende
Glacen und Eisspeisen
erzielen Sie stets**



mit **Frig**

Dieses hervorragende Hilfsmittel zur Glaceherstellung ist lieferbar als «FRIG» neutral für Fruchtglacen oder mit Vanille-, Mokka- und Schokolade-Aroma für Crèmeglacen.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 550 21

Willkommen an der Hospes
Halle 5a, Stand 502

LEINENHAUS BERN
LUCHSINGER & CIE
MAISON LINIERE BERNE

**Bett-, Tisch- und Küchenwäsche
Kompl. Hotel-Wäscheausstern
Bunte Tischdecken**
In grosser Auswahl

Verlangen Sie gef. Offerten oder unverbindlichen Vertreterbesuch

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

Wir suchen noch KAPITAL
für den Betrieb eines

Miniaturl-Golfs
in Fremdenzentrum

Spätere Abtretung möglich. Anfragen erbeten unter Chiffre H 10805 Z an Publicitas Zürich 1.

Pension oder Kleinhotel
Luzern oder Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre P K 2040 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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) 233673.

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Receptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesmerallee 32

MONSIEUR HENRI STIERLIN
ex-directeur de l'Hôtel Métropole à Genève et du Caux Palace s. Montreux

a la douleur d'informer ses amis et collègues du décès de sa chère femme

Madame
Henri Stierlin
née Marie-Louise Iseli

survenu le 24 mai 1954 des suites d'une maladie de cœur. Elle s'est paisiblement endormie alors que l'on ne s'y attendait le moins.

Domicile: Av. d'Evian 3, Lausanne

Lerne Englisch in London

an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Offizierte feine, gutkünstige, salzfreie

Halbteilkäse
à Fr. 3.60 sowie

Viertelkäse
à Fr. 2.70 ab 5 kg franco.

Theodor Lauber, Käserei Schaufelbühl, Marbach (LuZ). Telephon (052) 63358.

MOCAFINO
edele und rein
HACO GÜMLICHEN

Zu verkaufen
neue, solide

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

Poulets
500 bis 600 g, camestible, fertig, zu Fr. 6.80 per kg, Geflügelarm z. Hang Hemishofen (SH). Tel. (054) 56253.

Bett-couch
komplett mit Inhalt. Garantie. War nur einige Tage in Miet. Preis Fr. 265.-. Das Beste und Bequemste als Ergänzung. O. Locher, Thun, Baumgarten 10.

Hotels Restaurants
Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt

G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spitalgasse 32 - Tel. (031) 35302

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd



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

In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

SOUSSION

Magnifique occasion en Gruyère

A vendre **hôtel-café-restaurant**

sur route nationale de grand trafic. Développement illimité. Superbe situation dominant le lac. Grande place de parc pour autos. Terrain d'environ 38 000 m² avec possibilités incomparables pour créer un relais gastronomique. Table d'orientation. Lieu d'excursions idéal pour écoles et sociétés. Agences ou pas sérieux s'abstenir. Pour visiter et tracer l'adresse jusqu'au 30 juin 1954 à M. Marcel Pasquier, Hôtel des Trois Rois, Avry-devant-Pont, Tél. (028) 39807.

Wo immer TEIG
irgendweicher 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

der war, und Herr J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern, Präsident des Publikations-Komitees des Internationalen Hotel-Verbandes. Anschliessend an die Sitzungen fand ein gemeinsames Diner im Grill-Room des Internationalen Restaurants statt.

Hotelier-Verein Interlaken

Unter der umsichtigen Leitung von Präsident Peter Hofmann hielt der Hotelierverein Interlaken Dienstag, den 24. Mai, seine 49. Hauptversammlung ab. Aus dem Jahresbericht des Vorsitzenden ging deutlich hervor, welch gerütteltes Mass von Arbeit im abgelagerten Geschäftsjahr bewältigt wurde. Bemerkenswert waren u. a. die Angaben über die Fremdenverkehrsfrequenz von Interlaken der drei letzten Jahre. So erreichten die Ankünfte folgende Zahlen:

1951: 108 602 1952: 131 597 1953: 137 855

Auch die Übernachtungen waren beachtenswert:
1951: 327 243 1952: 358 322 1953: 392 460

In bezug auf die durchschnittliche Aufenthaltsdauer stehen an der Spitze: Grossbritannien, Belgien-Luxemburg, Holland, Deutschland, Italien, Schweiz, die USA und Frankreich.

Höchst interessant waren auch die Ausführungen des Vorsitzenden über das Thema «Public relations» und seine Hinweise auf unsere künftigen Zielsetzungen.

In den Verein neu aufgenommen und willkommen geheissen wurden die HH. Brändlin, Nachfolger von Familie Schenk und neuer Besitzer des Hotels Eden, sowie Ernst Hess, neuer Verkehrsdirektor von Interlaken.

Ehrend gedacht wurde der Verstorbenen Frau Beugger und Dir. Roth, dessen Verdienst besondere Erwähnung fanden.

Die Wahlen haben in der Vereinsleitung etwelche Veränderungen gebracht. Nach 7 arbeitsreichen Jahren hat Präsident Peter Hofmann wegen Überlastung seinen Rücktritt genommen. Nur ungern sah die Versammlung ihn aus dem Amte scheiden. Mit grosser Hingabe und unermüdlicher Initiative widmete er sich mit viel Geschick den Vereinsgeschäften, wofür ihm grosses Lob gezollt und auch der wirklich verdiente Dank ausgesprochen wurde. Wer Gelegenheit hatte, mit ihm zusammenzuarbeiten, lernte ihn bald als einen lieben Menschen und grossen Freund kennen. Auf allseitigen Wunsch verbleibt Herr Hofmann im Vorstand, dagegen scheidet aus diesem aus: Herr Alfred Kuchen, der zuletzt seit 1946 der Vereinsleitung angehörte und zurzeit das Amt des Sekretärs und Kassiers bekleidete. Auch ihm gebührt für seine Tätigkeit warmer Dank.

Als neuer Präsident wurde einstimmig Herr Eduard Krebs, zum Hotel Krebs, gewählt. Sicherlich hat die Versammlung in ihm nicht nur einen würdigen, sondern auch den richtigen Nachfolger von Herrn Hofmann gefunden. Ohne grosses Aufheben zu machen, hat er dem Verein schon manchen wertvollen Dienst geleistet. Der Salon Culinnaire, die Quinzaine Gastro-

Verschiedene der Delegierten mit ihren Damen tragen bereits Samstag und Sonntag in Bern ein, andere werden ihren Aufenthalt nach der Tagung ausdehnen, um der interessanten Ausstellung HOSPEs beschauliche Besuche abstaten zu können.

nomique und die Modeschau sind seine persönlichen Schöpfungen, die er mit Hilfe einiger Getreuer zu realisieren verstand. Ständig ist er mit Problemen, die dem Kurort und der Hotellerie von Nutzen sein könnten, beschäftigt und somit als Mitglied des Zentralvorstandes des SHV, und damit der Garant für eine fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Sektion und Verband.

Der übrige Vorstand wurde in globo und mit Akklamation wiedergewählt und besteht aus den HH. Dir. W. H. Stofer, Vizepräsident, H. Hassenstein, Kassier, und den Beisitzern M. Wagner, Fr. Ritter, Theo Wirth und Hs. Wyder.

An Stelle von Herrn Kuchen wurde neu hinzugewählt: Herr Willy Frey, Hotel Bären und Beau-séjour.

Als Vertreter der Hotellerie in die Propagandakommission des Verkehrsvereins Interlaken wurde nominiert: Herr Alfred Maurer, Hôtel du Nord.

Über die Traktanden der Delegiertenversammlung des SHV, in Bern vom 3./4. Juni orientierte der neue Vorsitzende. Er und die HH. Wirt, jun., Lichtenberger und Maurer wurden zu den Verhandlungen abgeordnet.

Anschliessend sprach Verkehrsdirektor Hess in einem Kurzreferat über Kollektivwerbung. In seinen instruktiven Ausführungen zog er grundlegende Vergleiche der Propaganda von Interlaken mit derjenigen anderer schweizerischer Kurorte von gleicher Bedeutung, wobei er sorgfältig Sommer- und Wintersaison in Berücksichtigung zog. Die Werbemöglichkeiten für Interlaken sind noch längst nicht ausgeschöpft, aber auch für die Bereitstellung der erforderlichen Mittel stehen noch verschiedene Wege offen, die es nur zu beschreiben gilt. Seine Anregungen für gewisse Spezialwerbungen durch eine Spezialkommission des Hoteliervereins fanden ein gutes Echo. Die Versammlung ging auch mit ihm einig, dass das planlose Inserieren einzelner Hotels in propagandistisch wertlosen Zeitschriften und Führern aufhören und von einer gut vorbereiteten Kollektivklame abgelöst werden muss. Herr Dir. Hess gab im weitem Bekanntheit, dass im Jahre 1955 vom 12. August bis 18. September in Interlaken die Berner-Oberland-Ausstellung (BOA) stattfindet. Ein Generalkomitee hat bereits die ersten Vorbereitungen an die Hand genommen und einen Finanzierungsplan aufgestellt, der den massgebenden Stellen bereits zur Kenntnisnahme unterbreitet worden ist.

Abschliessend fanden sich die Mitglieder zu einem gemüthlichen Z'Vieri-Höck zusammen, an welchem Ehrenmitglied Alfred Beugger daran erinnerte, dass vor genau 46 Jahren Interlaken den schwersten Schneefall erlebt habe. Am 24. Mai 1908 ging Herr Beugger

mit Strohhut und leichtem Sommerkleid nach Zürich und kehrte abends mit einem Filzhut und einem Wintermantel, die er unterwegs kaufte, nach Hause. Nicht nur die Feuerwehr, sondern die ganze Bevölkerung wurde aufgezogen, um die Strassen von Schnee und von den unzähligen Ästen, die heruntergerissen worden waren, zu räumen. Die Blockierungen waren derart, dass Herr Beugger bei seiner Rückkunft in Interlaken mit dem Pferdeomnibus von der Ost-Station 3/4 Stunden brauchte, um nach dem Westbahnhof zu gelangen. Es war aber ein fruchtbares Jahr mit einem grossen Obstgeiz!

DE NOS SECTIONS

Société des hôteliers de Genève

La Société des hôteliers de Genève a tenu une assemblée ordinaire le 26 mai au Restaurant du Parc des Eaux-Vives.

Le président, M. Charles Leppin, put saluer les membres qui avaient tenu à assister à cette importante réunion et souhaiter une cordiale bienvenue au milieu des hôteliers de Genève à M. M. Budliger, secrétaire de la Société suisse des hôteliers.

Dans son allocution d'ouverture, M. Leppin rappela la situation créée pour l'hôtellerie genevoise par la Conférence asiatique qui se tient actuellement à Genève. Elle pose de graves problèmes pour l'avenir, car on ne connaît ni sa durée, ni les répercussions qu'elle aura sur le trafic touristique ordinaire.

Les hôteliers genevois se sont rendus à l'HOSPES le 23 mai à l'occasion de la journée officielle genevoise et ont fait un gros effort pour permettre à tous les apprentis de l'hôtellerie genevoise d'aller le 25 mai, sous la conduite de M. Pailly, visiter la grande exposition de tourisme et d'art culinaire international.

Un échange de correspondance a eu lieu avec les autorités au sujet de l'entretien de l'aéroport de Cointrin où débarquent un nombre toujours plus grand de visiteurs étrangers.

L'assemblée a pris connaissance du premier rapport de la commission d'experts chargée d'étudier la révision des lois sur les allocations familiales, de ses conclusions et des conséquences que les modifications envisagées pourraient avoir pour l'hôtellerie. Notre industrie, tout en se rendant compte de ses devoirs sociaux, craint une surenchère dans ce domaine.

L'assemblée prit fin sur un exposé de M. Budliger, qui commenta les divers points à l'ordre du jour de l'assemblée des délégués de la S.S.H. qui aura lieu à l'HOSPES les 3 et 4 juin 1954.

Assemblea generale della Sezione Lugano

Venerdì scorso ha vuto luogo l'assemblea generale straordinaria della sezione di Lugano sotto la presidenza del Signor Alfredo Cereda, il quale dopo essersi compiaciuto del successo della gita fatta con la freccia rossa all'HOSPES ha messo in discussione le

trattando all'ordine del giorno dell'assemblea dei delegati a Berna.

La sala si soffermò specialmente sulla questione dei cambiamenti che si vogliono portare alla guida svizzera degli alberghi e sul problema delle mancie. I Signori A. Cereda, W. Fassbind, C. Kneschaurek, G. Müller e Stilling vennero designati quali delegati all'assemblea generale di Berna alla quale verranno onorate le veterane: la Signora Beckert dell'Hotel Tivoli e la Signora Daetwyler dell'Hotel Esplanade di Paradiso.

I presenti hanno preso nota con compiacimento del successo riportato dai cuochi di Lugano alla HOSPEs.

A chiusura della Riunione venne consegnato un diploma d'onore ai Signori E. Camenzind, Hotel Bristol, e W. Fassbind, Hotel Continentale, i quali per lunghi anni hanno diretto con encomiabile attività e saggezza le sorti della sezione di Lugano, ambedue durante i calamitosi periodi delle due guerre mondiali.

La consegna delle due pergamene ha dato occasione al Presidente Cereda di rianzare l'attività della sezione nel periodo di presidenza dei due festeggiati, comunicando fatti oltremodo interessanti e istruttivi. *Bi.*

AUS DER HOTELLERIE

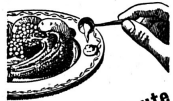
Oscar Kienberger 75jährig

Am Pfingstsonntag, 6. Juni, feiert Herr Oscar Kienberger als leitender Besitzer des bekannten Hotels Waldhaus in Sils-Maria, in geistiger und körperlicher Frische, umgeben von seiner Familie, den 75. Geburtstag.

Der beruflichen Qualifikation und der noch heute unermüdeten Tätigkeit des Jubilars, sekundiert von seiner Gattin, seinem ebenfalls im Hotelfach leitenden Sohn Rolf und den übrigen Kindern, ist es zu verdanken, dass sein Unternehmen weit über unsere Grenzen hinaus als führendes Erstklasshotel von internationalem Ruf bekannt ist. — Der stets freundliche und zuvorkommende Gefeierte stellt noch heute mit grosser Freude seine reiche Erfahrung als Hotelfachmann dem Gastgewerbe und den mit diesem verbundenen Organisationen zur Verfügung. Wie gross seine Verbundenheit mit den Gästen ist, beweist sein bewundernswürdiges Interesse an deren Wohlergehen, legt er doch heute noch besonders Wert darauf, jeden Gast persönlich bei ihm willkommen zu heissen. — Eine besondere Freude und Erholung ist es für Freund und Gast, mit Papa Kienberger zusammen ein Stündchen verbringen zu dürfen, um ihn aus seinen reichen und unterhaltsamen Memoiren der guten alten Zeit erzählen zu hören.

Die Sektion Maloja-Sils i. E.-Silvaplana-Surlej des Schweizer Hotelier-Vereins dankt seinem ehemaligen Präsidenten für die langjährige und uneigennützigste Arbeit, gratuliert dem Jubilaren herzlich und wünscht ihm noch recht viele Jahre ungetrübten Daseins und guter Gesundheit. *Kn.*

Un peu de moutarde

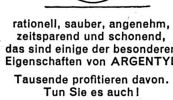


fait ressortir toute la saveur



Argentyl

l'asst Ihr Silber in neuem Lichte erstrahlen!



rational, sauber, angenehm, zeitsparend und schonend, das sind einige der besonderen Eigenschaften von ARGENTYL. Tausende profitieren davon. Tun Sie es auch!

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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

HOSPES BERN
Grand Restaurant
Hospes-Halle
(Katalog Nr. 28) - 1500 Plätze
Restauration zu jeder Tageszeit
mässige Preise
Menus à Fr. 5.— (inkl. Dessert)
Restaurateurs: Gebr. König und W. Hunziker

Une révélation!
à l'HOSPES, «Pinte valaisanne»
buvez les fameux crus du Valais
Fendant et Johannisberg
de la Combe d'Enfer
Dégustation gratuite: Halle 11
Henri Carron, propriétaire, Fully

Hotel-Restaurant
30 Betten, neuzeitlich eingerichtet, wegen Krankheit günstig zu verkaufen.
Offerten unter Chiffre B O 2080 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Günstige Occasion!
elektr. Bügelmaschine
Waisenzlänge 2 m, Durchmesser 79 cm, mit elektr. Schälblech und allem Zubehör. Bei sofortiger Wegnahme nur 500 Fr.
Tel. (041) 20960, Hotel Rütli, Luzern.

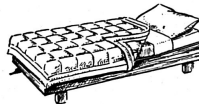
Kaffee, Tee und Kakao
in bewährter Qualität. — An unserem Stand Nr. 641, Halle 6 A, in der HOSPEs.
Beratungsdienst und Dégustation

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

Vorteilhafte Gastbetten

Gäste für die HOSPES, die Fußballweltmeisterschaften, Schützen- und Sängereisen kommen. Sorgen Sie vor: Die Pfister-Notbetten zeigen Ihnen, wie Sie, selbst auf knappem Raum, Ihren Gästen Unterkunft bieten können.

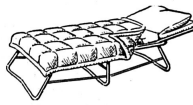
Bitte wählen Sie:



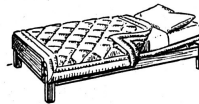
Mod. REX, die praktische Ottomane m. festem Kopfteil, 190/90 cm, mit der mollig-weichen Sanitas-Matratze mit extra-dicker Buntwollfüllung und Permannenschoner, komplett, 2-teilig nur Fr. 120.—



Mod. PRONTO, das zusammenlegbare Stahlrohr-Notbett, 195/70 cm, inkl. grün geblumtem Matratz. Auch als bequemes Liegebett für Garten, Balkon, Weekend usw., komplett, 2-teilig nur Fr. 128.—



Mod. CONFORT, die perfekte Ottomane mit verstellbarem Fuß- u. Kopfteil, mit der dauerhaften Sanitas-Matratze mit Permannenschoner, komplett, 2-teilig nur Fr. 157.— (Mehrpreis für Confort-Federkernmatratze u. passenden Schoner Fr. 68.—)



Mod. RIPOSO, die ideale 2-Bett-Ottomane a Stahlrohr, 190/90 cm, m. solidem Drahtnetz. Unt. Bett auf Rollen ausziehbar. Preis inkl. 2 unverwüsl. Confort-Federkernmatratzen u. 2 Schonertüchern, nur Fr. 414.—, mit 2 Sanitas-Matratzen und 2 Schonertüchern, sogar nur Fr. 284.—



Pfister-Notbetten sind die idealen Ergänzungsstücke für Hotels und Pensionen!

Bei grösseren Bezügen Mengen-Rabatte.

Jetzt in unserer Ausstellung zu besichtigen! Bestellen Sie rechtzeitig telefonisch oder schriftlich!



Basel: Greifengasse 2; Zürich: Walcheplatz; Bern: Schanzenstrasse 1; St. Gallen: Blumenbergplatz; Lausanne: Montchoisi 12; Suhr b/Aarau.

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

Gesucht per sofort
Saucier - Chef de partie
oder
I. Aide bei hohem Gehalt.
Ferner
Serviertochter
sprachkundig. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Zeugnisfotos und Bild unter Chiffre S S 2002 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Vereina, Klosters, unter neuer Leitung

Herr und Frau Thomas Hew-Schürch und Frau-lein Z. Hew treten nach 45jähriger Tätigkeit von der Leitung ihres Familienunternehmens Grand Hotel Vereina, Klosters, zurück.

Als neue Direktion wurden Herr und Frau R. Ehrsam, Zürich, berufen. Herr Direktor Ehrsam blickt auf eine langjährige Karriere in ersten Häusern des In- und Auslandes zurück. Herr Thomas Hew bleibt mit dem Unternehmen als Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates weiter verbunden.

Un nouvel hôtel à La Chaux-de-Fonds

Au début de mai La Chaux-de-Fonds a pu inaugurer le nouvel hôtel que la métropole horlogère attendait depuis longtemps. Il s'agit de l'Hôtel Moreau qui avait fait beaucoup parler de lui déjà lorsque les plans avaient été mis à l'enquête publique. On sait en effet que cet établissement a pu être réalisé grâce à l'appui des milieux horlogers qui désiraient disposer d'une sorte de gentilhomme montagnard où le visiteur suisse et l'étranger trouve une atmosphère élégante et de bon goût.

On remarque surtout dans le nouvel hôtel un hall spacieux enrichi d'œuvres d'art, le café glacier et la pâtisserie ainsi que les quatre salons du premier étage qui sont des modèles dont l'architecte et l'ensemblier peuvent être fiers. L'hôtel dispose de 45 chambres (avec 65 lits) extrêmement confortables et coosses.

L'Hôtel Moreau vient heureusement compléter l'équipement touristique de La Chaux-de-Fonds et du canton de Neuchâtel en général.

SAISONNOTIZEN

Grindelwald

hvb. Mit dem Fahrplanwechsel hat die Wengeralpabahn den Betrieb auf der Strecke Grindelwald-Kleine Scheidegg aufgenommen. Die neuerschlossene, über 700 m lange Gletscherschlucht ist wieder eröffnet und wird als Ziel für Schulklassen immer beliebter. Im Dorfteil «Spielstatt» entsteht ein neuer Parkplatz. Die erste Etappe der Strassenkorrektur im Dorf ist unterhalb des Belvédère nahezu beendet. Mit dem Aushubmaterial wurde die Eisbahn ausplanert.

ZAHLUNGSVERKEHR

Westdeutschland

Die Schweizerische Verrechnungsstelle teilt mit: Die deutsche Jahreskopfgrenze für Privatreisen ist sowohl für Erwachsene als auch für Kinder einheitlich auf DM 1500.- erhöht worden.

Um den deutschen Touristen zu ermöglichen, die volle Quote einzulösen, wird die bisherige Kinderquote von Fr. 800.- aufgehoben, bzw. auf Fr. 1500.- erhöht, so dass nunmehr für Erwachsene und Kinder die gleiche Kopfgrenze gilt. Zudem kann mit der dritten Rate ein allenfalls auf einem Reisekreditdokument verbrieblender Restbetrag von höchstens Fr. 70.- ausbezahlt werden.

Belgien/Luxemburg

Die Kinderkopfgrenze von Fr. 800.- wird ebenfalls aufgehoben, bzw. auf Fr. 1500.- erhöht.

Plus de différences entre les allocations pour adultes et pour enfants

L'Office suisse de compensation vient de communiquer que dès maintenant les allocations pour enfants dans le trafic des paiements avec l'Allemagne occidentale, la Belgique et le Luxembourg ont été augmentées et portées au niveau de celles des adultes. Ainsi les touristes allemands, adultes et enfants, ont droit d'emporter la contre-valeur de 1500 DM par personne et par an pour les voyages privés.

De même, le contingent de 800 fr. par enfant est également supprimé pour les touristes belges et luxembourgeois et remplacé par une nouvelle attribution de 1500 fr.

NÉCROLOGIE

Madame H. Stierlin-Iseli †

Nous avons la douleur d'apprendre que M^{me} Marie-Louise Stierlin, épouse de notre membre M. H. Stierlin, directeur de l'Hôtel Bellevue, à Gryon, vient d'être subitement enlevée à la tendre affection de sa famille dans sa 77^e année.

M^{me} H. Stierlin a toujours admirablement secondé son mari dans sa longue carrière d'hôtelier et elle restera un bel exemple du dévouement et de l'inlassable activité dont font preuve les hôtelières de bonne souche.

Nous prions M. H. Stierlin et sa famille de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie.

BÜCHERTISCH

Die Reise der Königin

Elizabeths denkwürdige Reise durch ihre Länder ist ein neuer Beweis dafür, wie sehr das Herz der Menschen an einem königlichen Symbol hängt, schreibt die Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest» in der Juni-Nummer und berichtet von der grossen Leistung der jungen Herrscherin viel Wissenswertes.

Ein Ausflug mit so umfassenden Zielen ist wohl kaum je geplant worden. Das Paar legte 80 000 km zurück und besuchte vierzehn Länder. Es reiste mit Eisenbahn, Flugzeug, Schiff, Hubschrauber, Jeep, Auto und Kutsche. Im weiteren schüttelte es 50 000 Hände, wechselte im Durchschnitt viermal täglich die Kleidung und besichtigte ungezählte Truppen und Polizeieinheiten, nahm an 185 Staatsempfangen, Bällen, Frühstück und Dinners teil. Nicht eine einzige wichtige Veranstaltung wurde abgepasst.

Die Reise hat bewiesen, dass die Menschen überall auf der Erde auch heute noch darnach verlangen, ein Symbol zu verehren, und mag das Unternehmen auch als ein sorgfältig durchdachter Public-relations-Feldzug anmuten, so drücken doch die Begrüssungsworte, welche der Ministerpräsident Menzies aus Melbourne an die junge Königin richtete: «Sie sind hier in Ihrem eigenen Land, inmitten Ihres Volkes; wir alle gehören Ihnen - ohne Unterschied der Partei - ohne Unterschied des Glaubens», die tiefe Verbundenheit aus, deren ein Königreich bedarf und die auch die erste Repräsentantin mit grosser Rührung entgegennahm.

Rekord im Dienste der Menschlichkeit

Wir leben in einem Zeitalter, in welchem die Rekordsuche ihre schönsten Blüten in allen Sportzweigen treibt. Rekorde im Dienste der Menschlichkeit werden nicht mit lauten Stimmen gefeiert, und dies versichert uns Herrmann Geiger aus Sitten, Chefpiot der schweizerischen Rettungsflugwacht, wenn er sagt: «Im Dienste notleidender Mitmenschen gibt es keine Rekorde. Helfen ist Pflicht, solange es Nächstenliebe und Menschlichkeit gibt.» Wer so von seinem Pflichtgefühl durchdrungen ist und seine Lebensretterstätigkeit als Berufung ausübt, kann stets wieder von

An unsere Mitglieder und Leser

AVIS

Infolge der Pfingstfeiertage gelangt die Berichterstattungsnummer der Hotel-Revue einen Tag später zum Postversand.

En raison des fêtes de Pentecôte, le numéro de l'Hôtel-Revue contenant le compte rendu de l'Assemblée des délégués sera expédié un jour plus tard.

neuem an gefährliche Aktionen herantreten, ohne mit Auszeichnungen und Publizität gefeiert werden zu müssen.

Die Zeitschrift «Sie und Er», Nr. 22, bringt einen kleinen Auszug aus dem Photoalbum Hermann Geigers, der immer zur Stelle ist, wo die Not es verlangt, und wo jedes Gelingen gleichviel bedeutet wie Sieg über den Tod. Der Pilot Geiger ist trotz der grossen Erfolge der einfache, bescheidene Mensch geblieben, der über der Pflicht, zu retten und zu helfen, der Gefahren, die seiner stets harren, wenig achtet.

Schweizer Journal Nr. 6, Juni 1954

Die leuchtenden Enzianen und Schlüsselblumen auf dem Titelbild verraten die Grundmelodie des Juniheftes, das den Bergfrühlings einziehen lässt. Prof. W. Rytz spricht über das «Reich der Alpenblumen», zu dem Jürg Klages die schönsten Aufnahmen beisteuerte. Willy Zeller durchbricht die hellen Seiten und beleuchtet die schweren und dringenden Bergbauernprobleme. Werner Haller «besingt» die Alpenvögel, und Hans Schumacher schildert in seinem Aufsatz «Der Weg über die Alpen» eine ereignisreiche Matterhornbesteigung.

Wie sich der Frühling im Sommer aufgibt und weitet, trägt der zweite Teil des Juniheftes zur Vielseitigkeit dieses reich illustrierten Heftes mit folgenden Beiträgen bei:

Prof. Max Waldmeier spricht über die Sonnenfinsternis, und ein «Vierteljahrhundert mit Bundesräten» führt uns in ein gänzlich verschiedenes Gebiet. Die Volkskunde kommt mit einem Beitrag von Dr. Walter Betulius über altertümliche Kerbhölzer zur Sprache. Zwei Novellen und einige kürzere Erzählungen schliessen dieses reichhaltige Heft, aus dessen Fülle besonders der grosse Kreis der Freunde der Bergwelt viel Wertvolles schöpfen wird.

Advertisement for Thomys Senf, featuring a tube of mustard and a plate with a fork and knife. Text includes 'Thomys Senf', 'Zum Couvert comme il faut', and 'TUBE THOMYS SENF IN TUBEN'.

Advertisement for Lampen, featuring a lamp and the text 'Lampen', 'geeignet für Tea-Room, aus dem Nestlé-Pavillon an der Hospes, werden nach der Ausstellung günstig liquidiert.', and 'A remettre en Suisse romande'.

Advertisement for hôtel-pension, featuring a house and the text 'hôtel-pension', 'de 20 chambres, confort moderne, conditions avantageuses.', and 'Occasion'.

Advertisement for Orient-Teppich, featuring a rug and the text 'Orient-Teppich', '«Kirman», von blauer Farbe, Gr. 371x277 cm zu 3000 Fr. zu verkaufen.', and 'Einmalige Occasion!'.

Advertisement for Glace-anlage, featuring an ice cream machine and the text 'Glace-anlage', '60 l., 4 Sorb., 9-l-Rührwerk zu verkaufen.', and 'Gerantin'.

Advertisement for Gerantin, featuring a woman and the text 'Gerantin', 'Fräulein mit Zürcher Fähigkeitsausweis und 1a Referenzen sucht leitenden Posten als', and 'Gerantin'.

Advertisement for Gerantin, featuring a woman and the text 'Gerantin', 'Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre G N 2093 an die Hotel-Revue, Basel 2.', and 'Gerantin'.

Advertisement for Gerantin, featuring a woman and the text 'Gerantin', 'Gesucht per 1. oder 15. Jun', and 'Serviertochter'.

Advertisement for Wasch- und Universal-Reinigungsmittel, featuring a bottle and the text 'Für den Hotelbedarf!', 'Bewährte Produkte', and 'Wasch- und Universal-Reinigungsmittel'.

Advertisement for Wirtschaftsstühle, featuring a chair and the text 'Wirtschaftsstühle', 'fest und flüssig; Vertretung: F. Friedli, Faltachen, Reichenbach (Bernser Oberland)', and 'Gelegenheit'.

Advertisement for Erstklassiger Pianist, featuring a piano and the text 'Erstklassiger Pianist', '(Konzert, Tanz) in Hotel od. Tea-room für Sommersaison', and 'noch frei'.

Advertisement for Chef de service, featuring a chef and the text 'Chef de service', 'Junger, tüchtiger', and 'auch in Bureauarbeiten bewandert, mit Zürcher Fähigkeitsausweis, sucht leitenden Posten oder als'.

Advertisement for Kaffee-Bar, featuring a coffee bar and the text 'Kaffee-Bar', 'Gerant', and 'Offerten erbeten unter Chiffre C G 2097 an die Hotel-Revue, Basel 2.'

Advertisement for Bar-Kellner, featuring a bar and the text 'Bar-Kellner', '(evtl. Anfänger) mit Italienischkenntnissen. Eintritt auf 10. Juni. Guter Verdienst. Familiäre Behandlung. Offerten mit Photo und Zeugnissen unter Chiffre AS 11244 Lo an die Schweizer-Annoncen «ASSA», Locarno.', and 'Bar-Kellner'.

Advertisement for Gerantin, featuring a woman and the text 'Gerantin', 'Gesucht per 1. oder 15. Jun', and 'Serviertochter'.

Advertisement for Buffettochter-Buffetdame, featuring a buffet and the text 'Gesucht in Jahresstelle', 'Buffettochter-Buffetdame', and 'Eintritt nach Vereinbarung. Geregeltete Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet, Solothurn HB., Postfach 699.'

Advertisement for Alleinkoch, featuring a chef and the text 'Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft', 'Alleinkoch', and 'Hausbursche-Portier'.

Advertisement for Restaurationstochter, featuring a restaurant and the text 'Gesucht', 'Restaurationstochter', and 'für gepflegten Speiseservice. Sehr guter Verdienst. Eintritt sofort. Offerten an Hotel Rössli, Meiringen, Telefon (036) 51621.'

Advertisement for Portier, featuring a porter and the text 'Gesucht per sofort für die Sommersaison', 'Portier sprachkundig', and 'Zimmermädchen'.

Advertisement for Sekretär, featuring a secretary and the text 'Gesucht per 1. Juli (evtl. früher)', 'Sekretär', and '(Journalführer-Kassier) in Stadthotel. Interessante Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P G 2084 an die Hotel-Revue, Basel 2.'

Advertisement for Buffetdame, featuring a buffet and the text 'Gesucht per sofort: tüchtige', 'Buffetdame', and 'Zimmermädchen'.

Advertisement for Portier-Hausdiener, featuring a porter and the text 'Gesucht zu baldigem Eintritt', 'Portier-Hausdiener', and 'Zimmermädchen'.

Advertisement for Buffet- und Kellerbursche, featuring a buffet and the text 'Gesucht per sofort fachkundiger', 'Buffet- und Kellerbursche', and 'Jahresstelle und gute Bezahlung. Nur versierte Kräfte wollen sich melden mit Zeugniskopien und Referenzen beim Histor. Wirtshaus zu St. Jakob, Basel, Telefon (061) 345191.'

Advertisement for Barmaid, featuring a barmaid and the text 'Gesucht', 'Barmaid', and 'für Speise- und Getränke-service. Nur bestausgewiesene Person'.

Advertisement for Kaffeeköchin, featuring a coffee shop and the text 'Gesucht zu sofortigem Eintritt', 'Kaffeeköchin', and 'Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Mönchplatz III, Paradeplatz 4, Zürich 1.'

Advertisement for 1-2 Chefs de rang, featuring a chef and the text 'Gesucht zu sofortigem Eintritt', '1-2 Chefs de rang', and 'Saison bis Oktober. Offerten mit Zeugnissen und Bild an Dir. C. Schaerer, Parkhotel-Kurhaus Bad Schinznach.'

Advertisement for Chef de rang, featuring a chef and the text 'Gesucht per sofort', 'Chef de rang', and 'Demi-Chef'.

Advertisement for Serviertochter, featuring a waitress and the text 'Gesucht zu sofortigem Eintritt', 'Serviertochter', and 'für unser Café-Restaurant'.

Advertisement for Hallen-Chef, featuring a chef and the text 'Gesucht zu baldmöglichstem Eintritt tüchtiger, sprachkundiger', 'Hallen-Chef', and 'Saison bis Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre B H 2083 an die Hotel-Revue, Basel 2.'

Advertisement for Hotel-Restaurant, featuring a restaurant and the text 'Zu kaufen gesucht', 'Hotel-Restaurant', and 'an guter Verkehrslage. Wir sind fachtüchtig, sprachkundig und uns gewöhnt, eine sorgfältige Küche zu führen. Rechte Anzahlung kann geleistet werden. Geil Offerten unter Chiffre Z X 2090 an die Hotel-Revue, Basel 2.'

Advertisement for HOTEL, featuring a hotel and the text 'Zu verkaufen in Luxeuil-les-Bains (France), aus ca. 40jährigem Familienbesitz', 'HOTEL', and 'sehr gut bekannt und eingeführt. Direkt gegenüber dem Kurabstammung. Kompl. Inventar. Kleinere Anzahlung nötig. Nähere Auskunft unter Chiffre Z L 2096 an die Hotel-Revue, Basel 2.'

Advertisement for Köchin gesucht, featuring a chef and the text 'Für das Restaurant des Kurhauses Davos-Clavadel wird', 'Köchin gesucht.', and 'Gutgeleitete Arbeitsbedingungen. Anmeldungen an die Leitung.'

Advertisement for PLANTEURS RÉUNIS, featuring a plant and the text 'PLANTEURS RÉUNIS LAUSANNE'.

Gesucht in Passantenhotel am Vierwaldstättersee, 60 Betten, neu renoviert

Portier sehr guter Verdienst
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Restaurations-tochter
tüchtige, englisch sprechend
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Junge Tochter als
Stütze der Hausfrau leichtere Büroarbeiten

Junger Hilfsportier Eintritt Mitte Juni

Anfangs-Zimmermädchen
Eintritt Mitte Juni oder nach Übereinkunft

Office-mädchen
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Junger Aide oder der Lehre entlassener **Koch**
neben erstklassigen Chef
Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft

Küchenbursche Eintritt Mitte Juni

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Weisses Kreuz & Schweizerhof, Flüelen, Telephon 984.

Gesucht
in modern eingerichteten Hotel garni in Zürich (Jahresbetrieb) mit Tea- und Lunch-room, gut ausgewiesene, erfahrene

Köchin

für die selbständige Zubereitung von einfachen Menüs sowie kalten und warmen Plättli.
Offerten mit Zeugnisschriften sind zu richten unter Chiffre P 44008 Z an Publicitas, Zürich 1.

Gesucht
für Sommersaison (Juli, August):

Hotel-Pâtissier
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Chasseur-Bahnportier

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Seehof, Arosa.

Hotel-Sekretärin

gesucht.

Hotel Concordia-Bernerhof, Luzern.

Jeune fille danoise, intelligente, parlant parfaitement, outre les langues scandinaves, l'allemand, l'anglais et assez bien le français

cherche occupation pour mois d'été
dans hôtel ou pension Suisse française. Ecrire à: Charlotte Christensen, rue du Laos 23, Paris 15e (France).

Führendes Schweizer Unternehmen sucht

Vertreter

Erfordernisse: Guter Charakter, gewinnendes Aussehen, Fleiss und Ausdauer, Freude am Verkauf. Alter 27-40 Jahre.

Geboten wird: Gründliche Ausbildung zum Vertreter. Ausserordentliche Verkaufschancen mit überdurchschnittlichem Einkommen und Dauerstellung.

Geeigneten Bewerbern bietet sich bei Bewährung die Möglichkeit einer Versetzung in eine unserer Niederlassungen in Belgien, Frankreich, Italien, Spanien oder USA.

Anstellung auf Erfolgsbasis, Garantie-Einkommen, Spesen, Provision usw. - Handgeschriebene Offerten mit kurzem Lebenslauf, Eintrittsdatum und Bild unter Chiffre OFA 3472 B an Orell Füssli-Annoncen AG., Bern.



e gsprützte
Wysse!

hilft Ihnen, einheimische Weissweine auch im Sommer mit Erfolg auszuschenken

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

Unsere letztjährige Kampagne war in den Konsumzentren der deutschen Schweiz ein grosser Erfolg; denn der geprüfte 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 Wysse» 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 8 x 11,5 cm) mit dem Aufdruck «Bei dieser Hitze empfehlen wir Ihnen „e gsprützte Wysse“ 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 gsprützt» zu offerieren (im 2-dl-Römer oder Ballonglas den Traubensaft mit wenig Siphon aufspritzen).

e gsprützte Wysse

HOSPES - HALLE 2 a - STAND 2083

Le Poliban

DOUCHE

BACA LAVAR LAVABO

BAIN

encastrement (80/90) moins d'un m

le "tout-en-un" de la salle de bain moderne.

Remplace le lavabo, le bidet, le lave-pieds, etc.

Distributeur pour la Suisse: **Leopoldo GENÈVE**

Installations à partir de Fr. 370.- (pose comprise)

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft: 2 tüchtige, gut ausgewiesene

Chefs de partie

in Grossrestaurant in Bern. Jahresstellen. Offerten erbeten unter Chiffre G R 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT NACH ZERMATT

Hotel-Sekretärin-Korrespondentin

Dauerstelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten unter Chiffre S E 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. Juli, evtl. früher, selbständige

Köchin

 in Hotelküche, ferner

Serviertochter

in neu umgebautes Hotel-Restaurant. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K O 3000 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft, für lange Saison, in Hotel mit 80 Betten, im Tessin

Küchenchef

 (Alleinkoch)

Hoher Lohn. Angenehmer Betrieb. Ausführliche Offerten unter Chiffre T E 2044 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 15. Juni, tüchtiger

Saucier

entremetskundig. Offerten erbeten an Hotel St. Gotthard, Lugano.

Gesucht
in mittleres Hotel am Thunersee tüchtiger

Alleinportier

Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Strandhotel Seeblick, Faulensee b. Spiez

Suisse romand, marié, avec longue activité dans hôtels de ler ordre à l'étranger et en Suisse, cherche

association, gérance

direction ou adjoint, poste de confiance

de préférence en Suisse française ou Tessin, dans hôtel ou entreprise analogue. 5 langues, connaissances approfondies du métier. Excellents certificats et références. Ecrire sous chiffre E. 53888 X. Publicitas Genève.

Gesucht
auf 1. August in modern eingerichteten Hotel garni in Zürich (Jahresbetrieb) mit Tea- und Lunch-room, gut ausgewiesenes, sauberes und ehliches

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisschriften sind zu richten unter Chiffre P 44007 Z an Publicitas Zürich 1.

Commis de rang ou demi-chef
demandé de suite

Hôtel-restaurant "Au Domino, Rolle, T61. 751 81.

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

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 22

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinportier, sprachkundiger, per sofort gesucht. Offerten an Kocher's Hotel Washington, Lugano. (1359)

Alleinportier auf Mitte Juni gesucht. Offerten unter Chiffre 1356

Eigenkellner gesucht. Flink, sprachkundig, Offerten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich. (1359)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
 Facharbeitsnachweis | Gartenstrasse 112 | Tel. (061) 34 89 97
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
 des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)
 zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telefonisch Adresse von Vakanzenlisten ausgeschriebene Stellen.

Jahresstellen

- 5734 Entremetier, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
- 5749 Economatgouvernante, KafEEKochin, Caisier de restaurant, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Genéve.
- 5748 Saalochter, Küchenmädchen, 1. Juli, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 5782 Alleinkoch, 15. Juni, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
- 5783 Sekretärin/Praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 28 Betten, Kanton Bern.
- 5792 Sekretärin oder Sekretär für Journal und Kasse, 1. Juli, Hotel 100 Betten, Basel.
- 5793 Restaurationschef, Saalochter, Saalpraktikantin, sofort, mittelgroßes Hotel, Bern.
- 5819 Buffetpraktikantin, Office-mädchen, sofort, Restaurant, Basel.
- 5836 Chef de rang, Commis de rang, sofort, Restaurantchasseur, Erstklasshotel, Basel.
- 5847 Economatgouvernante, sofort, größeres Hotel, Aarau.
- 5851 2 Lingeriemädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 5852 Küchenmädchen, sofort, Restaurant, Basel.
- 5853 Etagenportier, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 5864 Köchin oder tüchtiges Küchenmädchen mit Kochkenntnissen, sofort, Restaurant, Basel.
- 5914 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
- 5926 Commis de cuisine, Office-mädchen, Sekretärin/Praktikantin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, St. Gallen.
- 5933 Commis de cuisine, Buffetochter, Buffeddame, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 5942 Kellner oder Restaurantochter, sofort, Restaurant, Basel.
- 5979 Buffeddame, Chef de service, 15. Juni/1. Juli, Restaurant, Basel.
- 5982 Oberkellner, sofort, Hotel 70 Betten, Zürich.
- 5983 Saucier oder Chef de partie, evtl. tüchtiger Commis de cuisine, Chef de rang, Demi-Chef, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 5992 Office-mädchen, 15. Juni, Hotel 100 Betten, Basel.
- 6003 Commis de cuisine, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6004 Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.
- 6013 Hausbursche, Küchenmädchen, sofort, kleineres Hotel, Basel.
- 6018 Zimmermädchen-Tournaute, 15. Juni, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 6020 Officebursche, 15. Juni, Hotel 100 Betten, Basel.
- 6021 Saalochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 6022 Commis de rang, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 6028 Economat-Küchengouvernante, evtl. Hausbeamtin, sofort oder 1. Juli, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 6029 Economatgouvernante, 1. Juli, mittelgroßes Hotel, Biel.
- 6041 Junger Officebursche, 15. Juni, Erstklasshotel, Basel.
- 6044 Alleinkoch, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6054 Zimmermädchen, sofort, 1. Sekretär, 1. Juli, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6066 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Basel.
- 6070 Restaurantochter, sofort, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Aarau.
- 6071 Serviertochter, auch Anfängerin, 15. Juni, kleines Hotel, Graubünden.
- 6072 Journalführer-Sekretär, 15. Juni, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 6081 Buffetochter oder -dame, sofort, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
- 6092 Chef de rang, Barmaid, nach Übereinkunft, Hausbursche-Portier, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.

Sommersaison

- 5728 Patisserie, Commis de cuisine, Sommer, Hotel 110 Betten, Wallis.
- 5730 Lingeriemädchen, zum Nähen und Stopfen, nach Übereinkunft, großes Hotel, Luzern.
- 5731 2 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
- 5733 Chef de partie-Saucier, Anfang Juni, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 5734 Saalochter, Zimmermädchen, Patisserie, Chasseur-Bahnportier, Sommer, Hotel 110 Betten, Graubünden.
- 5739 Barmaid-Hallenotter, 4. Juni oder nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
- 5740 Jg. selbständige Saalochter, Sommer, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 5743 Küchen-Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Interlaken.
- 5745 Office-Lingeriemädchen, Sütze der Hausfrau, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 5744 Restaurantochter, Serviertochter, Etagen-Bahnportier, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Graubünden.
- 5742 Saalochter, Alleinkoch oder Köchin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Interlaken.
- 5743 Hilfsköchin, Saalochter, Restaurantochter, Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 5756 Portier-Conducteur, Commis de rang, sofort, Hotel 90 Betten, Zentralschweiz.
- 5761 Demi-chef, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
- 5762 1. Glätzerin, Oberkellner, Sekretär(in) auch Anfänger(in), Sommer, Erstklasshotel, Berner Oberland.

Palace-Hotel, St. Moritz
 sucht für Sommer- und Wintersaison:

I. Kassier, sprachkundig
Journalführer
 jüngere Kräfte für **Restaurant-Kasse-Bonkontrolle**
Warenkontrolle
Chef-Tourant
Chef de nuit
Commis de cuisine
Commis Patisserie
Küchengouvernante
Chef d'étage
Garderobière, sprachkundig

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an die Direktion.

Bar-Personal!
 INTERNATIONAL MIXING-SCHOOL MIX-KURSE für Hotel-, Restaurant-, Bar-Angehörige und Private... Garantiert individuell mit theoretischer und praktischer Ausbildung durch international ausgebildeten Barkeeper.
 L. Spinnli - Mixing-School - Beckenhofstr. 10, Zürich 6
 Telefon 20 87 08. Zweigstelle Basel: Zürcherstr. 19, Tel. 20 30 70.

Gesucht tüchtiger, entremetierkundiger Chef oder Chefköchin, Saison bis Ende Oktober. Offerten erbeten an Hotel Linde, Aarau. (1298)

Gesucht von erstklassigem Stadthotel: Chef de reception-Kassier sowie Journal-Sekretär, Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 1339

Gesucht ab 15. Juni: Alleinkoch, jüngere Serviertochter, Junger Bewerber möge Zeugnisse und Referenzen ein-senden unter Chiffre 1357

Stellengesuche - Demandes de places

Buffeddame, gesetztes Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 638

- 5764 Commis de cuisine, Lingeriemädchen, Office-mädchen, Sommer, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 5767 Küchenchef, Juni, mittelgroßes Hotel, Interlaken.
- 5768 Office-mädchen, Sekretär(in), nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Thunsee.
- 5769 Alleinkoch oder Chefköchin, 2 Saalochter, Zimmermädchen, Sekretärin für Journal und Kasse, Sommer, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 5774 Bureaufürsüßlein, Köchin neben Chef, Oberaalochter, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
- 5777 Erstklassiger Küchenchef, Sommer, Erstklasshotel, Wallis.
- 5778 Portier, Sommer, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 5779 Köchin neben Chef, Ende Juni, kleines Hotel, Kanton Freiburg.
- 5780 Barmaid, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 5783 Commis de cuisine, Juli, Hotel 20 Betten, Wallis.
- 5784 Zimmermädchen, Sekretärin, Commis de cuisine, Juni, Hotel 90 Betten, Thunsee.
- 5786 Commis de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, Basel.
- 5788 Alleinkoch, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Badort, Tessin.
- 5791 Restaurantochter, englisch sprechend, sofort, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5794 Sekretärin, sofort, Hotel 65 Betten, Graubünden.
- 5795 Alleinkoch, Anfang Juli, mittelgroßes Hotel, Nähe Locarno.
- 5799 Chef-Entremetier oder Chef de partie, Wäscherin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
- 5803 Köchin neben Chef, sofort, Office-mädchen, Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Brienzsee.
- 5807 Zimmermädchen, Lingerie, Restaurantochter, Juni, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 5811 Sekretär(in), Portier, Chasseur-Garderobière, Wäscherin, Chef oder Commis de rang evtl. Saal- oder Restaurantochter, Sommer, mittelgroßes Hotel, St. Moritz.
- 5816 Köchin oder Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Badort, Kanton Aargau.
- 5817 Buffetochter oder -praktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Thunsee.
- 5818 Zimmermädchen-Mithilfe im Service, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5821 Saalochter, sofort, Hotel 30 Betten, Engadin.
- 5822 Saalochter, Masseuse-Bademeisterin, Zimmermädchen, Etagenportier, sofort, Hotel 120 Betten, Badort, Ki. Waadt.
- 5825 Alleinkoch, Alleinportier-Hausbursche, Deutsch, Französisch, Saal-Restaurantochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 5828 Kellner, sprachkundiger, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5829 Zimmermädchen, Economat-Mithilfe, Sommer, Erstklasshotel, Engadin.
- 5831 Chef de réception-Sekretär, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
- 5832 Economatgouvernante evtl. Anfängerin, Sommer, mittelgroßes Hotel, St. Moritz.
- 5833 Commis de cuisine, Deutsch, Sommer, Erstklasshotel, Graub. Patisserie, Barmaid, Oberkellner, Juni, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
- 5836 Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Jura.
- 5838 Patisserie, sofort, Hotel 80 Betten, Engadin.
- 5840 Saalochter, Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Interlaken.
- 5842 Etagenportier, Küchenchef oder tüchtiger Chef de partie, Lingeriemädchen, Buffetochter oder -dame oder Schenkbursche, sofort, Kurhaus 80 Betten, Oberaalochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5843 Köchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 5856 Chef de réception, Saucier oder Kellner, Glätzerin, sofort, Hotel 110 Betten, B. O.
- 5860 Commis de rang oder Saalochter, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5863 Köchin, Ende Juni/Anfang Juli, Hotel 25 Betten, Berner Oberl.
- 5868 Küchenmädchen, Köchin oder Küchenmädchen, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
- 5868 Chasseur, Zimmermädchen, 15. Juni, Erstklasshotel, St. Moritz.
- 5870 Office-mädchen, Saalochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Locarno.
- 5872 Commis, Mitte Juni, Erstklasshotel, Graubünden.
- 5878 Saalochter, Zimmermädchen, Alleinkoch, Sommer, Hotel 40 Betten, Kanton Waadt.
- 5879 Serviertochter, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 5879 Commis de cuisine, 1. Juli, Hotel 40 Betten, Lugano.
- 5881 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 5882 Köchin oder Commis de cuisine oder Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5883 Patisserie, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 5884 Commis de cuisine, Office-mädchen, Zimmermädchen, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 5887 Oberkellner, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Sommer, Hotel 150 Betten, Engadin.
- 5893 Alleinkoch, Saalochter oder Commis de rang, englisch sprechend, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 5894 Köchin oder Commis de cuisine, sofort, Hotel 45 Betten, Thunsee.
- 5896 Sütze der Hausfrau-Tournaute, Anfangszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 5901 Commis de cuisine, Sommer, Hotel 150 Betten, Berner Oberl.
- 5903 Köchin, Ende Juni, Koch, 15. Juni, Hotel 65 Betten, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 5908 KafEEKochin, Chef-Entremetier, 2 Serviertochter, Chasseur, Sekretärin, Hausbursche, 1. Juni, Hotel 55 Betten, Bodensee.
- 5909 Barmaid, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 5911 Köchin, Ende Juni, Koch, 15. Juni, Hotel 65 Betten, Wallis.
- 5915 Jg. Entremetier oder tüchtiger älterer Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.
- 5916 Portier-Conducteur, englisch sprechend, Küchen-Officebursche, Sommer, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 5918 Serviertochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Restaurant, Nähe Zürich.
- 5920 Küchenmädchen, Anfangserviertochter, Jg. Bureaupraktikantin, Sommer, Hotel 80 Betten, Graubünden.
- 5924 Küchenmädchen, Saalpraktikantin, Sommer, Hotel 25 Betten, Graubünden.
- 5928 Hausbursche-Portier, Deutsch, Französisch, Sommer, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

Cuisine und Office

Chefkoch sucht Stelle für nach Pfingsten. Guter Restaurateur, in allen Teilen bewandert. Referenzen zu Diensten. Alter 40 Jahre. Offerten mit Lohn an Karl von Allmen, Kurhaus Sörenberg, Luzern. (426)

Koch, älterer, gut versierter, beste Referenzen, sucht Aushilfsstelle. Offerten mit Lohn an Karl von Allmen, Kurhaus Sörenberg, Luzern. (426)

Küchenchef, evtl. Alleinkoch, 65 Jahre alt, nimmt Saisonstelle. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre G B 15, postlagernd Hauptbahnhof, Zürich. (646)

- 5929 Koch, Hausbursche, Saalochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Luzern.
- 5932 Sekretärin/Praktikantin, sofort, mittelgroßes Hotel, St. Moritz.
- 5934 Portier, Saalochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lugano.
- 5936 Casseroier, Küchenmädchen, sofort, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
- 5938 Köchin, 1. Juli, kleineres Hotel, Wallis.
- 5939 Sprachkundiges Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Genfersee.
- 5940 Entremetier, Personaloch, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Hotel 100 Betten, Interlaken.
- 5943 Serviertochter, Sommer, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
- 5944 Nachtportier, sprachkundiger, Journalführer-Kassier, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Interlaken.
- 5946 Oberkellner, 15. Juni, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
- 5947 Nachtportier, Demi-chef, Commis de rang, Saalochter, Angestelltenküchin oder Koch, Etagenportier, Office-mädchen, Lingeriemädchen, Patisserie, Sommer, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
- 5956 Barmaid, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 5957 Barmaid, Restaurantochter, sofort, Hotel 65 Betten, Vierwaldstättersee.
- 5962 Restaurantochter, mikundig, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zugersse.
- 5964 Saalpraktikantin, Sommer, Erstklasshotel, Wallis.
- 5965 Barmaid, Sekretärin oder Commis de rang, Köchin, Sommer, Erstklasshotel, St. Moritz.
- 5970 Alleinkoch, Serviertochter, Sommer, Hotel 40 Betten, Interlaken.
- 5972 Commis de cuisine, Commis de rang, Chef de rang, Sommer, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 5975 Registre-Steuererin, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Interlaken.
- 5976 Alleinportier, 15. Juni, Hotel 90 Betten, Badort, Ki. Aargau.
- 5977 Praktikantin, Saalochter, Hotel 80 Betten, Berner Oberl.
- 5986 Sekretärin, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
- 5987 Gartengehilfe, Küchenbursche, Office-Küchenmädchen, Lingeriemädchen, Sommer, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
- 5991 Oberkellner oder Oberaalochter, 1. Juli, Hotel 70 Betten, Thunsee.
- 5994 Küchenchef, sofort, mittelgroßes Hotel, St. Moritz.
- 5995 Oberkellner, Sommer, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6002 Saalochter, Sommer, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 6003 Chasseur-Hilfsportier, Casseroier, sofort, mittelgroßes Hotel, Saalochter, sofort, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
- 6010 2 Restaurantochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, St. Moritz.
- 6012 Portier, sofort, Hotel 30 Betten, Thunsee.
- 6016 Jg. Bureaufürsüßlein, Deutsch, Franz. Englisch, Saalochter oder Demi-Chef oder 1. Saalochter, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 6023 Saalochter, sprachkundiger, Bureaufürsüßlein, auch Anfängerin, Badort, Deutsch, Franz. Englisch, korrespondierend, sofort, mittelgroßes Hotel, Zermatt.
- 6026 Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Brienzsee, Zentralschweiz.
- 6027 Commis de cuisine, 20. Juni, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 6028 Saalochter, Deutsch, Französisch, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Interlaken.
- 6030 Gouvernante, 2 Saalochter, Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 135 Betten, Engadin.
- 6033 Saalochter, sofort, Hotel 100 Betten, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.
- 6036 Chasseur-Telephonist, Saalochter, 15. Juni, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
- 6038 Gardemanger, Entremetier, Commis de cuisine, Sommer, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
- 6042 Oberkellner, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 6043 Küferranger, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Badort, Ki. Aargau.
- 6045 Buffeddame, Commis de cuisine, Sommer, Hotel 180 Betten, Engadin.
- 6047 Zimmermädchen, Saalochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Lago Maggiore.
- 6049 Gardemanger, Commis de cuisine, 2 Etagenportier, Zimmermädchen, Barserviertochter, Sommer, Erstklasshotel, Berner Oberland.
- 6055 Anfangsaalochter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
- 6056 Sekretär(in)-Journalführer(in), Kondukteur-Chauffeur, ca. 10. Juni, Hotel 100 Betten, Engadin.
- 6058 Office-mädchen oder -bursche, Sommer, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
- 6059 Saalochter, evtl. Praktikantin, Office-mädchen oder -bursche, Sommer, Hotel 55 Betten, Berner Oberland.
- 6061 Oberkellner, Sekretär, Chef de réception, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
- 6062 Selbständige Serviertochter, Anfangs-Hilfszimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
- 6066 Portier-Hausbursche, 2 Zimmermädchen, Sommer, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 6073 Sekretärin oder Sekretär, Chef de réception, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
- 6074 Hausbursche-Gärtner oder Küchenbursche, Kellner, Restaurantochter, Sommer, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
- 6079 Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Interlaken.
- 6080 Zimmermädchen, sofort, Hotel 120 Betten, Engadin.
- 6082 Küchenmädchen oder -bursche, sofort, Zimmermädchen, Saalochter, Restaurantochter, Ende Juni, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
- 6088 Küchenchef, sofort, Hotel 45 Betten, Ostschweiz.
- 6087 Commis de rang, Küchenbursche, tüchtiger Koch oder Küchenchef, sofort, mittelgroßes Hotel, Interlaken.
- 6090 Küchenbursche oder -mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Toggenburg.
- 6091 Chef de partie, Sommer, Erstklasshotel, Graubünden.
- 6095 Koch oder tüchtiger Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 6096 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Locarno.
- 6097 Serviertochter, Commis de cuisine, sofort, Hotel 130 Betten, Engadin.
- 6099 Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 7001 Oberkellner, Etagenportier, Chasseur-Lifflifer, Officebursche, Commis de salle, Buffetpraktikantin, sofort, Erstklasshotel, Genfersee.

Aushilfen

5784 Barmaid, sofort bis Ende Hopes, Hotel 90 Betten, Thunsee.

Etage und Lingerie

Portier, sprachkundig, tüchtig und zuverlässig, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 536

Portier, 4 Sprachen perfekt, sucht sofort Stelle. Offerten an Lurati Vittorio, bei Corsi, Haldenstrasse 39, Luzern. Tel. (041) 231 81. (649)

Loge, Lift und Omnibus

Deutscher, junger, intern. Hotelconcierger und Empfangschef, mit allen Arbeiten vertraut, fließend Englisch und Franz., möchte sich in der Schweiz verändern. Angebote unter Chiff. 645

Divers

5847 Serviertochter, sofort für ca. 2 Monate, größeres Hotel, Aarau.

5918 Koch, sofort, mittelgroßes Hotel, Luzern.

5992 Portier oder Jg. Bursche, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.

6019 Koch, für den 4. Juni, Restaurant, Basel.

Lehrstellen

6037 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Neuenburg.

England (Austausch)

Gesucht in gutes Hotel nach London tüchtiger Commis de cuisine (Schweizer) zu sofortiger Eintritt. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sowie Angabe der Personaltellen unter Nr. 22/E/7010 an das Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2. - in Briefmarken beilegen).

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

- Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 65.**
 Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.
- 8102 Lingère, fille de lingerie, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
 - 8103 Saucier, journalier, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
 - 8109 Sommelier, commis de rang, de suite, hôtel-restaurant, Bienne.
 - 8115 Cuisinière, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Valais.
 - 8117 Portier d'étage, de suite ou 15. Juni, grand hôtel, chasseur, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
 - 8122 Demi-chef de rang, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
 - 8126 Barmaid, de suite ou à convenir, grand hôtel, Alpes vaudoises.
 - 8128 Cuisinier seul, fin. Juni, hôtel 50 lits, Valais.
 - 8134 Cuisinière-dame de buffet, commis de cuisine, chef de partie, de suite, restaurant, Bienne.
 - 8132 Serveuse, fille de maison, de suite, restaurant, Lausanne.
 - 8134 Demi-chef de rang, de suite, restaurant, Lausanne.
 - 8136 Sommelier, de suite, restaurant, Montreux.
 - 8138 Chef de partie, de suite, hôtel 70 lits, Alpes vaudoises.
 - 8140 Apprenti sommelier, chef de rang, de suite, grand restaurant, Lausanne.
 - 8143 Jeune fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 - 8146 Secrétaire, fille de salle, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
 - 8159 Cuisinière à café, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 - 8160 Laveur-repairseuse, garçon de maison-office, de suite, hôtel moyen, Vevey.
 - 8162 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
 - 8163 Sommelier, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
 - 8164 Fille d'office, garçon de cuisine, de suite, grand hôtel, Vaud.
 - 8167 Apprenti sommelier, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Lausanne.
 - 8189 Femme de chambre, tournaute de salle-étage, garçon d'office, fille de salle, hôtel 45 lits, Genève.
 - 8182 Fille de salle, maître d'hôtel, de suite, hôtel-restaurant, Montreux.
 - 8176 Fille de salle, de suite, hôtel 30 lits, Zermatt.
 - 8177 Cuisinier seul, garçon de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
 - 8180 Commis de rang, chef de rang, fin. Juni, hôtel 80 lits, Valais.
 - 8181 Une secrétaire, fille d'office-café-terrace, portier, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 - 8183 Commis de cuisine, de suite, hôtel de passage, Neuchâtel.
 - 8185 Sommelier, de suite, restaurant, lac Léman.
 - 8186 Sommelier, de suite, restaurant, Vaud.
 - 8187 Demi-chef de rang, de suite, restaurant, Lausanne.
 - 8188 Portier, de suite, grand hôtel, Montreux.
 - 8189 Femme de chambre, de suite, à convenir, hôtel 75 lits, lac Léman.
 - 8191 Fille d'office-café-terrace, fille ou garçon de salle, hôtel 90 lits, Alpes vaudoises.
 - 8193 Chef de cuisine (remplacement), de suite, hôtel 60 lits, Vaud.
 - 8196 Casseroier, fille de lingerie (couple accepté), demi-chef de rang, commis de cuisine, de suite, restaurant, Vaud.
 - 8201 Laveur(euse), femme de chambre, chefs de rang, 15. Juni, hôtel 180 lits, Alpes vaudoises.
 - 8206 Fille de restaurant-Portier, femme de chambre, fille ou garçon de cuisine, cuisinier seul, pâtissier-aide de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.
 - 8215 Dame de buffet, gouvernante de cuisine, fille de salle, débattente, fille de cuisine, de suite, hôtel 180 lits, Valais.
 - 8214 Chef de cuisine, 15. Juni, hôtel 80 lits, Valais.
 - 8215 Portier d'étage, de suite, grand hôtel, Valais.
 - 8216 Cuisinier seul, aide de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Jura.
 - 8220 Repasseuse, lingère, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 - 8223 Commis de restaurant, de suite, grand hôtel, Genève.
 - 8224 Fille de salle, débattente, chef de cuisine, femme de chambre, fille de salle, de suite, hôtel 40 lits, Montreux.
 - 8228 Commis de rang, femmes de chambre, de suite, clinique, Leydeg.
 - 8233 Fille de cafetierie, femme de chambre employées, français indigènes, hôtel 60 lits, lac Léman.
 - 8234 Jeune garçon de maison, de suite, hôtel moyen, Vaud.
 - 8235 Fille de salle, fille de lingerie, un secrétaire, de suite ou à convenir, hôtel de passage, Lausanne.
 - 8238 Aide courtoisier, chef de partie, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 - 8240 Demi-chef de partie, commis de cuisine, dame de buffet, 1er juillet, hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.
 - 8243 Fille de salle débattente, de suite, hôtel 25 lits, Vaud.
 - 8244 Lingères, commis de cuisine, 15. Juni, hôtel 80 lits, lac Léman.
 - 8250 Commis de restaurant, de suite, grand hôtel, Genève.
 - 8251 Une sommelier (remplacement 1 mois), dancing, lac Léman.
 - 8255 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Lausanne.

Wir suchen noch immer Stellen für

holländische Studenten und Studentinnen

Die Bewerber(innen) sind frei ab Juni bis September. Anfragen sind zu richten an Hotel-Bureau, Basel 2.

Tour de France - Restaurateur

gesucht

per Ende Juni, Jahresstelle, in Erstklasshotel Zürichs. Bewerber mit erstklassigen Referenzen belieben sich zu melden unter Chiffre 2 H 2968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Four compléter nos effectifs nous cherchons encore

dame de bureau
femme de chambre-tournaute
chef de réception
portiers
chasseur
commis de salle
garçon d'office pour plage
sommelière pour plage
aide-barmaid (débutante)

Faire offres avec prétentions de salaires, références et photo à la Direction du Grand Hôtel, Montreux-Terrefort.

Hotel Aarauerhof, Aarau, sucht
 in Jahresstellen

Economat-Küchen-Gouvernante
Aide de cuisine

Ferner für Aushilfe:

Serviertochter
Buffeddame (3 Monate)

zu baldmöglichstem Eintritt oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten.

Gesucht
 per 1. Juli von Erstklasshotel der Ostschweiz

Etagen- Lingerie-Gouvernante

Dasselbe

Bartochter

Interessentinnen (evtl. Anfängerinnen), welche sich die Kenntnisse aneignen möchten, belieben Offerte mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre E O 2101 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 15. Juni
tüchtiger KOCH
neben Chef.
Offerten an Hotel Alpenrose, Wengen, Tel. 34681.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle sowie zur Aushilfe:
Commis de cuisine
Restaurationstochter
für Buffets I./II. und III. Klasse
Bonkontrollleur
Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Angabe des möglichen Eintritts an Bahnhof-Buffer SBB, Basel.

CARLTON ELITE HOTEL, ZÜRICH
Wir suchen zum baldigen Eintritt:
Commis de salle et restaurant
Feinglästerin
Chef-Saucier
Chef-Restaurateur
Restaurationstochter
Buffetdame
Buffetlehtochter
Etagenportier
Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion.

PALACE HOTEL, WENGEN
sucht für Sommersaison:
Oberkellner
Chef d'étage
Commundard

Gesucht
in Jahresgeschäft der Zentralschweiz tüchtiger
Patissier
Stellenantritt: 15. Juni. Offerten mit Referenzen und Zeugniskopien unter Chiffre B E 2028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle
CHEF DE SERVICE
Bewerber belibien Offerten einzureichen unter Chiffre J C 2007 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort
Saaltochter
Guter Verdienst zugesichert. Eventl. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (036) 34138.

Gesucht
von mittelgrossem Erstklasshotel mit langer Sommersaison jüngerer
Chef de réception
(evtl. Anfangs-Chef de réception)
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Eilofferten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre M R 2049 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune dame, esprit d'initiative, présentation, culture générale approfondie, langue maternelle française, parle, écrit: anglais, allemand, italien. Steno-dactylographe, cherche emploi
réception-sécrétariat
de préférence en Suisse romande.
Ecrire sous chiffre P.B. 11310 I., à Publicitas, Lausanne.

Das vollständigste **(Herren)-Duo** der Schweiz (besteht unverändert seit 1946): Eracht. Konzert-, Bar-, moderne Tanz- und Ländlermusik mit Piano, Violine, Akkordeon, Sax., Klarinette, Schlagzeug und Duett-Gesang (zweistimmig) an 2 Mikros. Per Zufall noch frei vom 1. Juli bis 31. August. Offerten unter Chiffre V 5372 Ch an Publicitas Chur.

Belebt die Nerven
Hilfe bei Nervenschwäche und Funktions-Störungen durch FORTUS Es belebt die Nerven bei Gefühlskälte, Nerven- und Sexualschwäche und regt das Temperament an. Fortus-KUR für die Nerven Fr. 25.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogerien, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067

Possédant à 50 km de Genève, à 500 m du golf de Talloires, Haute Savoie (la première station du Lac d'Annecy) une propriété de 80000 m² et grande maison Savoyarde du 18^e, tout confort, vue panoramique et sensationnelle sur lac et montagnes, je cherche
groupe hôtelier
disposant fr. 300 000.— pour créer en association,
MOTEL genre AMERICAIN
Bungalows à édifier, bénéficiant des prix de préfabrication française. Offres sous chiffre M. A. 2060 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
auf 1. Juli, fachtechnische
Allgemein-Gouvernante
für grösseren Saison-Restaurationsbetrieb. Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien und Bild unter Chiffre A G 2070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort: sprachkundige
Sekretärin
evtl. auch
Praktikantin
bei gutem Gehalt. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S P 2001 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle tüchtiger, absolut selbständiger
Patissier
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Bahnhofbuffer Olten.

Gesucht
für die kommende Sommersaison
Köchin
(neben Chef).
Hotel Bristol und Beausite, Grindelwald.

Gesucht
in Jahresstelle
Buffettochter
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Bahnhofbuffer Olten.

Gesucht
in kleinerem Hotel mit grossem Tea-room im Berner Oberland
Serviertochter
(Schweizerin). Eintritt nach Übereinkunft. Geff. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre H T 2035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chauffeur
mit eigenem Geländewagen (Unimog) sucht
Saison-Stelle
Zubringerdienst für Hotels angenehm.
Offerten unter Chiffre OFA 8730 Lz an Orell Füssli-Annoncen AG., Luzern.

On demande 2 jeunes
filles de cuisine
consciencieuses, 20 à 25 ans, pour tous les travaux de maison. Bon gage, voyage payé. Faire offres au buffet de la gare à St-Imier.

Gesucht
in Erstklasshotel
Chef de rang
tüchtig und sprachkundig
Commis de rang
Eintritt nach Übereinkunft (evtl. nach der Hospes). Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Spiezhotel, Spiez.

Gesucht
für Haus ersten Ranges nach Graubünden, Eintritt auf Mitte Juni/1. Juli:
Chef de rang -
Chef de service
Serviertochter für Dancing
Kindermädchen
Officemädchen
Offerten mit prima Referenzen, Photo und Zeugniskopien unter Chiffre G R 2077 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Gerant(in)
kultiviert, Fachsamen, für distinguiertes Hotel mit Restaurant sowie tüchtige

Köchin
(auch Diät)
Zimmermädchen
(Service)
Postfach 990, Lugano.

Gesucht
für Sommersaison
Saaltochter
mit baldigem Eintritt. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre H 37818 Lz an Publicitas Luzern.

Gesucht
für Sommersaison

Koch
zu baldigem Eintritt. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre H 37818 Lz an Publicitas Luzern.
Der Sekundarschule entlassener Hängling sucht

Kochlehrstelle
in Erstklasshotel. Offerten unter Chiffre P 11877 W an Publicitas Zürich 1.

Pour la saison d'été hôtel à Villars demande:

secrétaire
femmes de chambre
lessiveuse (machine)
repasseuse
S'adr. R. Cortésy, Marterey 19, Lausanne.

Gesucht
für sofort evtl. nach Übereinkunft in Jahresstellen
Chef de partie
Commis de cuisine

Demi-chef de rang
Serviertochter
Kellner
Servier-
Praktikant(in)
Buffettochter
Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Angabe des Alters und des frühesten Eintrittstermins gefl. an
Casino Berne

Gesucht
zur Führung eines bekannten Seerestaurant-Hotels am Untersee
Gerantin
Eintritt nach Übereinkunft. Stellung einer Kaution erwünscht. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Bild usw. unter Chiffre OFA 3669 H.S. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht
nach Hotel Splendide, Bellagio:
Chef de rang sprachkundig
Wine Butler
oder tüchtige
Saaltochter
Offerten an Mrs. T. Brebner, Hotel Splendide, Bellagio (Como).

GESUCHT
zu sofortigem Eintritt:
Saaltochter
Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Geff. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Grindelwald.

Gesucht
Eintritt baldmöglichst. Offerten an Bahnhofbuffer Locarno.

Gesucht
BUFFETDAME
Eintritt baldmöglichst. Offerten an Bahnhofbuffer Locarno.

Per sofort gesucht in alkoholfreies Hotel-Restaurant
Tochter
für den Servicedienst
Tochter
für Office und Küche
Angenehme Arbeitszeit, fester Lohn, Zimmer im Hause. Offerten an Familie Hasler-Roth, Hotel-Restaurant Blaukreuzhaus, Petersgraben 23, Basel.

On demande
cuisinier
pour aider au patron. Entrée de suite. Hotel du Lac, Coppet (Vaud).

Jeune cuisinier
cherche une place dans la Suisse romande comme
cuisinier seul
pour le 1er juillet.
H. Forestier, Cully, route de Vevey.

Restaurantochter
gesetzten Alters, selbständig, sprachkundig, versiert im Speisenservice, sucht Saisonengagement in gutem Patisseriebetrieb. Offerten unter Chiffre R E 2062 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch sucht auf Anfang Juni eine Stelle als

Commis de cuisine
in grösseres Hotel der Westschweiz. Genf und Lausanne bevorzugt. Offerten unter Chiffre C C 2081 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier, Suisse française, 80 ans, excellentes références, cherche place saison d'été

bureau,
main-courante
etc. Ecrire sous chiffre B M 2069 à l'Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
jüngere, nette
Barmaid
evtl.
Serviertochter
mit guten Barkenntnissen, in neuem, modernen Bar (mit Pianist). Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Sierren, Schaffhausen, Tel. (053) 84583.

JUNGE TOCHTER
aus gutem Hause, mit drei Jahren Sekundarschulbildung und Erfahrung im Haushalt (mit Haushaltslehre), zwei-jähriger Anlehre und Praxis als Stenodactylographin, ein-jährigem Aufenthalt in England, sucht auf 15. Juni 1954 passende Stelle als
Praktikantin
in Hotelbetrieb der Westschweiz, zur Vervollkommnung der franz. Sprache. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Alter: 29 Jahre, reformiert. Offerten unter Chiffre W B 2970 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn



Portier-Uniformen
liefert stets zu vorteilhaften Preisen, Occasionsstücke schon ab Fr. 160.—.

Helbling & Co., Rapperswil (SG)
Uniformenfabrik Telefon (051) 221 21

Genève
hôtel 1er ordre cherche
cuisinier
ayant quelques années de pratique. Place à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Offres avec copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre P. A. 2074 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht nach Genf
per sofort, in Jahresstelle
Koch
in kleinerer Kochbrigade. Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K G 2075 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft:
Chasseur-Telephonist
Saaltochter
Saisondauer bis Oktober. Offerten an Vitnauerhof, Vitnau, Tel. (041) 831315.

Maison 1er ordre à St. Moritz
80 lits, ouvert été et hiver, cherche:
chef de cuisine
avec bonnes connaissances de la cuisine italienne. Entrée fin juin. Offres sous chiffre S M 2073 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht von Erstklasshotel im Engadin
Kassier sprachkundig
Telegraphistin sprachkundig
Glätterin
II. Angestellten-Koch
oder -Köchin
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E E 2048 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Zürich in Jahresstelle:
Oberkellner
Chef de rang
Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Offerten unter Chiffre D R 2053 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für grösseren Betrieb:
Sekretärin-Journalführerin
selbständig, bei Eignung Jahresstelle
II. Sekretärin
Zimmermädchen (Juni bis Sept.)
Commis de cuisine (Juni bis Okt.)
Eilofferten unter Beilage von Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G B 2067 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Das Schweizer Hotel an der HOSPES

Es ist vielleicht zu viel, vom Schweizer Hotel an der schweizerischen Fremdenverkehrs- und internationalen Kochkunstausstellung zu sprechen. Was die Kochkunst anbelangt, so dürfte das kulinarische Schaffen in den Gaststätten der HOSPES für das Niveau der schweizerischen Gastronomie repräsentativ sein. Für das Hotel und das Hotelzimmer gilt das gleiche nur mit Einschränkungen. Die Organisatoren haben sich zum vornehmsten Rechenschaft gegeben, dass infolge der relativ kurzen Dauer der Ausstellung der Bau eines eigentlichen Musterhotels mit dem verbundenen Kosten kaum gerechtfertigt hätten. So beschränkt man sich darauf, auf dem verfügbaren, leider viel zu kleinen Ausstellungsplatz, 10 Hotelzimmer aller Kategorien mit Bädern, Vorräumen und Duschen zu zeigen. Die diagonale Raumaufteilung drängte sich aus platzökonomischen Gründen auf. Es zeigt sich aber, dass diese Anordnung der Ausstellungsobjekte trotzdem abwechslungsreich wirkt und dem Besucher neuartige Aspekte bietet. Im Eingang der Festhalle befindet sich die Hotelhalle, die mit einem Hotelbüro und einer Telefonzentrale ausgestattet ist. Was hier also vom Hotel gezeigt wird, ist notgedrungen ein Torso, und was die Hotelzimmer anbelangt, so ging das Bestreben lediglich dahin, in bescheidenem Ausmass eine Anregung darüber zu vermitteln, was neuzeitliche Raumgestaltung zu verwirklichen vermag. Dies zu zeigen war der vom Unterkomitee Hotel angestrebte Zweck; dass er erreicht wurde, darf dem rührenden Präsidenten des erwähnten Komitees, Herrn G. Salis, sowie den leitenden Innenarchitekten, Herrn F. Bussinger, SWB., mit Genugtuung erfüllen.

Bevor wir unseren Sonderberichterstatter über den Hoteltrakt, an dem bewährte Firmen der Innenaussstattung und -installation mitwirkten, über einige Details zu Worte kommen lassen, möchten wir unsere Leser auf die sehr schöne Publikation, die «Das ideale Heim» dem Hotelzimmer gewidmet hat (Preis Fr. 1.50), aufmerksam machen. (Die Red.)

Die technische Überholung unserer Hotels ist zu einem brennenden Problem geworden. Wir müssen aber feststellen, dass in unserem Land der Hotelrenewierung durchaus die nötige Aufmerksamkeit geschenkt wird. Seit Ende des letzten Krieges ist sehr viel geschehen. Dies ist aber kein Luxus, will unser Land als Fremdenverkehrsland par excellence auf dem Weltmarkt der Hotelierien bestehen. In diesem Sinne wurde an der HOSPES das Musterhotel geschaffen. Innenarchitekt Bussinger hat hier auf knappem Raum etwas geschaffen, das der Sache sehr dienlich sein wird.

Der Präsident des Unterkomitees «Hotel», Hotelier Salis von Bern, empfängt uns in der geräumigen Halle. Diese entspricht den Anforderungen eines Grand Hotels. Einige aufgelockerte Sitzgruppen füllen den Raum, der von gedämpftem Licht beleuchtet wird, aus. Die Sitzgruppen finden durch Teppiche der Firmen Geelhaar A.G., Bern, und Schuster & Co., St. Gallen und Zürich, ihre flächenmässige Begrenzung. Es ist jeder Typ der Sitzbequemlichkeit vertreten, also auch der leicht bewegliche Sessel. In die Anordnung der mittleren und grössten Sitzpartie wurde ein Fernseh-Empfänger einbezogen. Eine kleine Rollbar mit eiskühlten Getränken steht den Gästen zur Verfügung. Einige Zimmerpflanzen unterstreichen die heimelige Atmosphäre des Raumes.

Der Halle ist eine Reception mit Telefonzentrale und Direktionszimmer angeschlossen. Das letztere ist auf Grund des gewöhnlich herrschenden Raummanagements sehr rationell eingerichtet. Die Firma Kaiser & Co. hat hier etwas Gediegen-Vornehmes geschaffen. Grossen Anklang findet der «Provaria»-Aktenschrank, ein Mehrzweckmöbel, der dem Hotelier beste Dienste leisten dürfte.

Die Musterzimmer sind zur Raumnutzung diagonal abgeschnitten, eine neue Art der Ausstellungstechnik. Die hier gezeigten Zimmer dürfen auch dem Privaten zur Ausstattung seines Heimes eigene Ideen vermitteln. Ein Hotelschlafzimmer von Traugott Simmen & Co. zeigt uns die übliche Form des normalen, klassischen Hotelzimmers. Die durch einen Vorhang verdeckte Lavabonische ermöglicht die Vermietung des Zimmers auch ohne Bad. Anliker hat in der Kreation eines luxuriösen Zimmers mit abschliessendem Salon den Prototyp des modernen Erstklasszimmers geschaffen. Inmitten moderner Möbel ist ein Louis-XV-Fauteuil durchaus am Platze, ein Wagnis, das gelungen ist. Oft werden Mansarden als Gerümpelkammern benutzt. Die Firma Meer & Cie., Bern, zeigt uns schlagend, dass auch eine Mansarde in ein sympathisches und wohlliches Zimmer verwandelt werden kann. Mit dem transportablen Wand-Klappbett kann das Zimmer ebenfalls an zwei Gäste abgegeben werden. Im Berghotelzimmer zeigt uns Anliker, wie bei kleinstem Raum in alpinen Verhältnissen etwas Nettos entstehen kann. Dies wurde durch die übereinander geordneten Bettknoten mit der lustigen Leiter und die zahlreichen an der Wand angebrachten Ablegegestellen ermöglicht. Die Dame dürfte sich besonders für das Hotelzimmer von Gschwend interessieren. Der «Make-up-Raum» ist im Badezimmer eingerichtet. Zusätzliche Kleiderschränke befinden sich im Vorraum. Hier wie in andern Zimmern besitzt der Kleiderraum eine Öffnung nach dem Korridor. Damit findet die leidige Schuhausstellung im Hotelkorridor ein Ende, da der Portier die Schuhe aus diesem Schrank herausnehmen kann. Wohntuend wirkt das Ferienhotel-Zimmer von Gschwend. Die originale Disposition der Möbel verleiht diesem Raum ein eigenes Cachet, der wirklich zum Verweilen und Ausruhen einlädt. Eine grosse Fensterfront mit Balkon lässt genügend Luft und Licht hereinströmen. Das Studio für 2 oder 3 Hotelgäste von Traugott Simmen wird besonders von unseren belgischen Gästen bevorzugt, welche Sohn oder Tochter mit Vorliebe in ihrem Zimmer einquartieren. Das Hotel-Einerschlafzimmer, von dem jeder Backfisch träumt, ist Anliker aufs beste gelungen.

Verantwortlich für die sanitären Anlagen ist Paul Meier, Bern. Hervorheben möchten wir hier besonders die Sitzbadewanne, die auch in einem sehr kleinen Raum gut installiert werden kann. In der Farbgebung für die Wandbekleidung der Badezimmer

wurde etwas gewagt, aber mit Erfolg vorgegangen, indem das langweilige Weiss diskreten Pastellfarben gewichen ist. Ständig wachsender Beliebtheit erfreuen sich die Duschen. Neu ist die Doppeldusche (eine weiche Brause auf Knöchelhöhe) und der bewegliche Brausearm. Hier bleibt zu wünschen, dass die Meinung, ein Badezimmer sei in einem Hotel ein Luxus, langsam verschwindet; wenigstens sollte mit der Zeit jedes Hotelzimmer eine Dusche besitzen.

Das «Hotel» verdient einen recht zahlreichen Besuch, besonders von seiten der Hotelierie.

Louis P. Favre

Erste Halbzeit der HOSPES – ein Erfolg

Am letzten Samstag konnte die halbe Million Besucher der HOSPES registriert werden. Wir freuen uns mit den Organisatoren über diesen Erfolg und hoffen, dass die folgenden drei Wochen ebenso erfolgreich sein werden. Dabei ist zu bedenken, dass an den Schlechtwettertagen der Besucherstrom nur unmerklich zurückging. Der eingetretene Erfolg zeigt, dass die HOSPES einem Bedürfnis entsprach. Wir hatten Gelegenheit, mit verschiedenen Hoteliers zu sprechen, welche sich sehr lobend über das gelungene Werk aussprachen und wertvolle Anregungen mit nach Hause nahmen. Auch der Nichtfachmann kann an der HOSPES allherd Neues entdecken. Des weiteren besucht er eine Schau, die einzigartig ist und nicht mehr so schnell wiederholt werden wird. F.

Der Verkehr, Lebensnerv der Hotelierie

Den Verkehrspavillons wurde an der HOSPES die gebührende Aufmerksamkeit geschenkt, in der richtigen Erkenntnis, dass ohne Verkehr der Tourismus ein Ding der Unmöglichkeit ist. Einer Einladung des Eidgenössischen Post- und Eisenbahndepartements folgte eine stattliche Zahl von Journalisten zum *Presse-Tag für den Verkehr*. In Abwesenheit des Departementschefs, Bundesrat Dr. Josef Escher, begrüßte Dr. Haenni, Vizedirektor des Amtes für Verkehr, die interessierten Anwesenden. Dr. Born, Generalsekretär des Verbandes schweizerischer Transportanstalten, geleitete die Geladenen zur

thematischen Fremdenverkehrsausstellung

Was in dieser Halle die Besucher besonders anzieht, ist das grosse Leuchttabelleau; Bundesbahnen, Privatbahnen, Postkurse und andere Verkehrsmittel leuchten verschiedenfarbig auf. Dieses Werk gibt uns ohne ermüdende Zahlen Aufschluss über die Verkehrsdichte in der Schweiz. Das Bäderwesen nimmt im schweizerischen Tourismus eine bedeutende Stellung ein, was uns in diesem Pavillon deutlich vor Augen geführt wird. Ein alter Gemmivagn aus der romantischen Zeit des Fremdenverkehrs, als es noch keine Autosarerei gab und man Zeit und Musse hatte. Tempora mutantur...

Der gleiche Gedanke befällt uns bei den *Ausstellungsobjekten der Schweizerischen Bundesbahnen*. Die gewaltige Entwicklung im Eisenbahnenwesen wird uns hier bestens veranschaulicht. Die muntere Spanisch-Brotli-Bahn, auf der die Buben mit Vorliebe herunklettern, steht neben einem ultramodernen Triebwagen der SBB., den Generalsekretär Dr. Britz von den SBB. mit berechtigtem Stolz präsentiert. Bequeme Flugzeug-Polstersitze, deren Lage beliebig verstellbar werden kann, machen das Reisen zum ungetriebenen Genuss. Eine geräumige Bar, in welcher getanzt werden kann, mutet nicht mehr als Bestandteil eines Eisenbahnwagens an. – Der Bahnhof beherbergt des weiteren einige neue Personenwagen, einen Speisewagen neue-

L'exposition thématique de tourisme à l'HOSPES

La halle du tourisme porte à l'HOSPES le numéro 1. C'est peut-être un symbole. Qui dit hôtes dit touristes, et vice-versa.

Les dix régions touristiques de la Suisse offrent au voyageur venu des pays lointains comme au Suisse qui «découvre son pays» des possibilités extrêmement variées, nées de conditions géographiques et climatiques. C'est ce que montre l'exposition thématique de la halle 1. Les stations balnéaires et climatiques furent à l'origine du tourisme. Les stations suisses ont pour ancêtres les stations thermales. Mais une évolution sociale s'est faite. Le droit aux vacances a multiplié le goût des vacances. «La Suisse, le pays de vacances des peuples», ce n'est pas une formule banale, mais l'expression d'une vérité qui n'a pas de saison. Elle vaut toute l'année. L'écllosion du printemps, les heures chaudes de l'été, le charme des automnes tièdes et vaporeux, l'ivresse blanche, voilà ce qu'évoquent, avec bonheur, des photos artistiques, des œuvres colorées.

Toute exposition thématique suppose des tableaux, chiffres et graphiques. Les chiffres cités à l'HOSPES, les formules lapidaires portées, en plusieurs langues, sur des tableaux suggestifs illustrent des faits, des données qu'il est utile de connaître: «Le tourisme aide le montagnard et le retient à sa terre.» Savez-vous que les soixante-dix funiculaires de la Suisse transportent 18 millions de personnes par année? Que des milliards sont investis dans le tourisme?

La Suisse, terre de beauté! C'est le rôle de l'Office central suisse du tourisme de mettre ces attraits en valeur, par le moyen d'une publicité bien faite. Susciter, parmi les Suisses, le désir de connaître mieux leur pays, attirer l'étranger, ce sont là des tâches bien déterminées. La halle 1 de l'HOSPES le démontre de façon remarquable.

Le tourisme touche à des domaines multiples: Hôtellerie, transports public, commerce. Voilà pour ce qui est immédiatement visible. Mais il n'est pas besoin d'être grand clerc pour discerner les points d'attache du tourisme avec l'agriculture, l'industrie, l'artisanat local, voire les petits métiers. La ville, les sta-

Die internationale Kochkunstausstellung

wird täglich von Tausenden besucht und begegnet einhelligen Lob. Die ausgestellten, von Meisterköchen der ganzen Welt hergestellten Platten begeistern ebenso den Gourmand wie den «Essbanusen». Manche Hausfrau wird – wie der Hotelier – durch den muster-gültigen Tafelservice zur Ausgestaltung der Tafelkultur beeinflusst. Denn zu einer gepflegten Mahlzeit gehört ein entsprechender Rahmen. Ein mehrmaliger Besuch des internationalen Kochkunstpavillons lohnt sich, da alle drei Tage andere Gerichte und ein anderer Service gezeigt werden. F.

Das Internationale Restaurant

erreife sich vom ersten Tage an eines regen Zulaufes. Dies ist wohl verständlich, da wir uns hier Gerichte zu Gemüte führen können, zu deren Genuss sonst weite Reisen erforderlich wären. So wird es uns vergönnt sein, über die Pfingsttage chinesische Spezialitäten kosten zu können. Die Organisation eines solchen Restaurants ist nicht gerade ein Kinderspiel und bereitet den Leitern einiges Kopfzerbrechen. Wie wir bisher aber feststellen konnten, klappt alles trotz grossem Andrang vorzüglich. Der Service lässt nichts zu wünschen übrig. Oberkellner Mordasini ist ein Meister in seinem Fach. Ihm unterstehen 2 maîtres d'hôtel, 5 chefs de rang, 45 Töchter und 35 Keller, als eine Brigade von 87 Mitarbeitern, die trotz der kurzen Anlaufzeit sehr gut zusammenarbeiten. – Dass ein internationales Restaurant einen reichdotierten Keller besitzen muss, liegt auf der Hand. Der Keller unserer Internationalen Restaurants birgt 200 Sorten Wein. Der weisse wird in einem gekühlten Raum frisch gehalten, der Rotwein behält seine Temperatur in einem leicht geheizten Keller.

L'art culinaire exotique

Certes, ceci ne doit pas manquer à une exposition d'art culinaire internationale. Dans un cadre purement nord-africain, il nous est possible de manger le véritable cous-cous, plat arabe qui fait également les délices des Européens. Une musique typiquement arabe crée parfaitement l'atmosphère rêvée du nord de l'Afrique.

De l'Afrique quelques pas seulement – en tous cas à l'HOSPES – nous mènent en Asie. Le curry indien vous sera servi selon les coutumes de ce pays pendant que vous entendrez des chansons folkloriques. Le cuisinier indien à l'HOSPES, M. Musale, a écrit un livre de cuisine indoue qui peut être acheté à l'HOSPES.

La Belgique à l'HOSPES

L'équipe nationale belge qui prendra part au concours international de l'art culinaire de l'HOSPES réunit les plus fameux chefs de Belgique. Placée sous la direction de M. André Béghin, président du Vatel-Club de Belgique et chef du Grill Métropole à Bruxelles, cette équipe est formée des maîtres-queux Marcel Espagne, président de l'Association belge des maîtres-pâtisseries, Jean Lanckpaep, chef de la cuisine froide, René Minet, de l'Hôtel Métropole à Bruxelles, Fernand Waigmont, du Restaurant Savoy à Bruxelles, et de Léon Flagothier, du Grill Room Métropole à Bruxelles. Cette équipe fonctionnera à l'HOSPES dix des plus grandes spécialités belges, dont les plus connues sont la tourte ardennaise, les filets de sole d'Ostende, les volailles de Waterzoïc à la mode de Gand, le mignon de beuf en papillottes Château Bel-Occil, l'anguille verte, le turbot à la mode de Coxyde, les tourtes du Limbourg, sans oublier les asperges de Malines à la flamande, les œufs pochés aux jaunes poussés de houblon et les croquettes aux crevettes. Les poissons de mer tout frais seront transportés chaque jour de la côte belge à l'HOSPES par les moyens les plus rapides.

FACHLITERATUR

Berufe des Gastgewerbes – Herausgegeben von der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, Freigutstrasse 10, Zürich.

Wer es noch nicht wusste, wie viele schöne Berufszweige das Gastgewerbe umfasst, wird dies erfahren, wenn er die kleine hübsche Broschüre, die von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe herausgegeben wurde, durchblättert. Sie bringt es an den Tag, indem sie jeden vorkommenden Beruf im Gastgewerbe beleuchtet, seine Ausbildungsziele und Aufstiegsmöglichkeiten erwähnt, und in der Tat gibt es keine einzige Tätigkeit, die nicht verantwortungsvolles Arbeiten und somit den Einsatz der ganzen Persönlichkeit verlangt, aber auch ein abwechslungsreiches und ein Erlebnisses reiches Leben bietet.

Der Koch, der Küchenchef, die Köchin, der Kellerer, die Serviertochter, der Oberkellner, der Chef de cuisine, die Buffettochter und Buffetdame, der Portier, der Concierge, das Zimmermädchen, die Gouvernante, der Sekretär, die Sekretärin und der Chef de réception, sie alle können in ihrem Wirkungsfeld herrschen wie Könige in ihrem Reich, die ihre Pflichten und Rechte kennen.

Die drei Verbände, der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweizerische Wirtverein und der Schweizerische Zentralverband der Hotel- und Restaurantangestellten, die Union Helvetica, bieten an ihren Fachschulen auch Weiterbildungsmöglichkeiten, die den Weg in leitende Stellungen bahnen, und es sind auch diese Berufsverbände, die sich in den letzten Jahren mit Erfolg bemüht haben, die soziale und arbeitsrechtliche Lage des gastgewerblichen Personals zu verbessern.

SAISONERÖFFNUNGEN

Campfer: Hotel Julierhof, 1. Juni.

Engelberg: Terrace-Palace-Hotel, 6. Juni.

Kandersteg: Grand Hotel Victoria und Hotel Ritter, 5. Juni.

Leukerbad: Hotels Bellevue-de France Union, 29. Mai, Hotel des Alpes, 19. Juni.

Wengen: Park-Hotel Beau-Site, 5. Juni.

Redaktion – Rédaction:
Ad. Pfister – P. Nantermod
Insertenteil: E. Kuhn

tions ne sont pas seules en cause. La montagne, le lac, l'humble village très loin dans la vallée, sont des buts touristiques.

Technique et poésie. Le tourisme suisse se situe entre ces deux pôles.

Sensible aux arguments touristiques qu'il aura découverts au hasard de sa promenade à travers la halle 1 de l'HOSPES, le visiteur appréciera à leur valeur, quand il s'y arrêtera, au gré d'un circuit de l'exposition, les pavillons des chemins de fer et des P.T.T. ou encore l'hôtel modèle.

Le tourisme se nourrit à de nombreuses sources et il en alimente plusieurs!

J.-A. H.

La France concourt

Ces derniers temps, nous avons eu l'occasion de voir travailler des maîtres-cuisiniers français à l'HOSPES. Leur travail furent tous couronnés de succès, comme on s'y attendait d'ailleurs. Grâce à l'intervention de M. Bourvel, secrétaire général de la S.N.C.F., les buffets de gare français furent représentés par M. Lavriat du Buffet de la gare de l'Est à Paris. Ces plats qui furent exposés au Pavillon de l'art culinaire firent l'admiration de tous les visiteurs. Nous noterons spécialement le magnifique plat «Homard en famille», en témoin de l'art culinaire français, ainsi que «Jambon de volaille» et Oeufs glacés à l'écarlate», des poèmes de l'art culinaire. Cinq médailles d'or (1 pour les plats chauds et 4 pour les mets froids) furent attribuées à juste titre à cette excellente équipe, à la quelle nous présentons nos meilleurs compliments.

Les Marseillais succédèrent aux Parisiens, et nous eûmes l'occasion de voir le célèbre Gardanne (chef provençal de l'Elysée) à l'œuvre. La typique «Bouillabaisse», pour laquelle M. Gardanne emploie 40 sortes de poisson, fit le régal des clients du Restaurant International, de même que la «Bourride». Le Maître-Rôtisseur Gaston Landry-Panuel servit d'une manière magistrale le «Grill à la provençale», en entrant dans le Restaurant avec deux épées enflammées. Aux vaillants maîtres de la Provence nos compliments amicaux.

Renommée
Hotels
verwenden seit
Jahrzehnten
Ambrosia
Speiseöl
und Kochfett

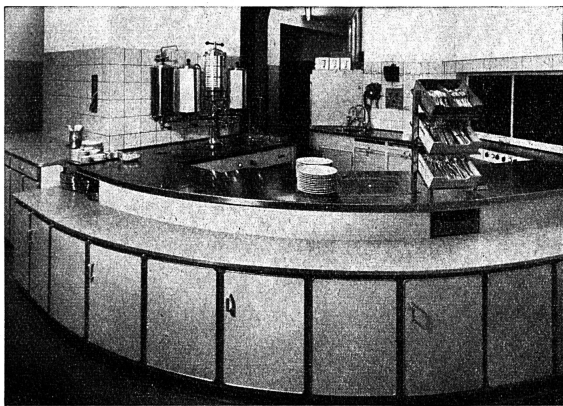
Ernst Hürlimann, Wädenswil

- Hôtels
- Restaurants
- Pensions
- Tea-Rooms
- Bars



panneau de résine synthétique

Couleur inaltérable
résistant à tous liquides
nettoyé en un tournemain
reste toute une vie
attrayant d'aspect



FORMICA vous gagne de nouveaux clients

Votre établissement gagnera du tout au tout, il deviendra plus plaisant, plus attrayant, si vous remplacez les panneaux usés et démodés de vos tables, de votre bar et de votre buffet par un revêtement FORMICA, en résine synthétique, élégant et hygiénique.

FORMICA est insensible aux chocs, au frottement des ustensiles de cuisine, aux liquides renversés et même à la braise des cigarettes.

Et combien facile en est le nettoyage: un chiffon humide et, en un tournemain, toute trace de graisse, café, sauce, vin, disparaît pour laisser réapparaître une surface FORMICA, parfaitement propre.

FORMICA peut être obtenu dans toute une gamme de dessins et couleurs attrayants. Où que vous l'utilisiez, FORMICA prolongera l'existence de votre mobilier.

FORMICA ne doit jamais être remplacé -

Les premiers frais sont les derniers



Demandez - par téléphone ou par écrit - échantillons et prospectus auprès d'un distributeur officiel:
BALE 1: Paul Matzinger, Steinberg 5, Tél. (061) 227845 • **BERNE 1:** Joh. Steimle, Rosenweg 37, Tél. (031) 56466 • **GENÈVE 1:** Albert Dumont, 19, bd Helvétique, Tél. (022) 69033 • **LAUSANNE 1/ VEVEY 1** et succ.: Gétaf-Romang-Ecoffey S.A. • **LUGANO 1:** S.A.C.I.L., Segherie di Viganello, Tél. (091) 22545 • **LUCERNE 1:** F. J. Obrist Söhne A.G., Reussinsel, Tél. (041) 21102 • **ZÜRICH 1:** Ostag Sperrholz, Zimmerlistrasse 6, Tél. (051) 526152.

FORMICA est la marque déposée et Thos. De La Rue & Co. Ltd. seul est autorisé à l'utiliser. Délégué commercial pour la Suisse: F. Paux, Lausanne.

VIVAVOX - pourquoi?



... pour passer directement toutes les commandes, même lors du coup de feu et faciliter ainsi le service. Grâce à l'installation Vivavox, le bureau et l'office sont en communication directe avec tous les locaux de l'hôtel. La personne appelée peut répondre de sa place, sans être dérangée dans son travail.

TELEPHONIE SA

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

Représentation générale d'Autophon SA Soleure en Suisse romande

HOSPES Halle 2a stand 2108

Vite prête

exquise et pas chère — voilà les avantages de la

Crème Caramel

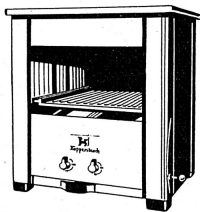
DAWA

le dessert attendu des connaisseurs. - Demandez aujourd'hui-même une offre et des échantillons à la maison

Dr. A. WANDER S. A., BERNE
 Téléphone (031) 550 21

Bienvenue à l'HOSPES — Halle 5a, Stand 502

Küppersbusch



Viele 1000 Grill

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

Generalvertretung

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

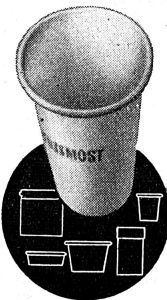


Besichtigen Sie an der
HOSPES
 Halle 2 a Stand 2052

die modernste
Luftheizung mit Lüftung
 im Gastwirtschaftsgewerbe mit dem neuen
BOSS-Oel-Kohlen-Heizofen
 für alle Brennstoffe, ohne Umstellung

W. BOSS, INTERLAKEN
 Luftheizungen Telephone (036) 23416

TRINK-BECHER



HERMETIC Packungen

MAX SANDHERR A.-G.
 Diepoldsau / Kl. St. Gallen
 Telephone (071) 70995/96

Ab Lager zu verkaufen grösserer Posten

Wirtschaftsstühle
 neue, schöne, starke Ausführung
 ab Fr. 16.50.
 Zimmermann, Bernstr. 117, Zürich-Oerlikon, Tel. (051) 46 26 33. Stühle u. Tische en gros.

Empfehle mich für
Stopfarbeiten
 jeglicher Wäsche.
 Frau Meier-Felber, Lenzhard 1497, Lenzburg.

Hotel-Bestecke

extraschwere Ausführung, in der bekannten Ausführung «Hotel mit Rippe», direkt ab Fabrik Solingen, zu besonders günstigen Preisen. Verlangen Sie kostenloses Angebot. A. Pasch & Co., Besteckfabrik, Solingen 206.

Verkauf oder Tausch Hotel mit allem Komfort

68 Betten. An bestgelegenen Kurort der Westschweiz, eingeführtes gutes Geschäft zu verkaufen oder gegen Liegenschaften, Schuldbriefe oder Bauland zu tauschen gesucht. Offerten unter Chiffre B 10739 Z an Publicitas Zürich 1.

EDEL-ROSEN

beste Sorten, alle Farben, Stück 1.50, Polyantharosen in Farben, Stück 1.50, Kletterrosen in Farben, Stück 3.-, Gef. mehrl. R. Margrith «Witzal Sagenme», Aufsehen erregende englische Neuzüchtung, Stück 2.50, Amerikaner Riesensphlox, Stück 1.-, rote, gelbe u. weisse R. Margrithen, Stück 1.- 5, versch. beste Blütenstauden f. den Schnitt, 8.50, Dahlien, Frachtsorten, Stück 1.50, Landnelken, gef. grossbl., Stück -40, Erdbeer-Rhabarber, Stück 1.-, Gärtnerel Müller, Wappenan (Thurgau).

In einer Handels- und Industriestadt des Kantons Bern wird ein neues

Hotel-Restaurant

erstellt. Da diese Stadt Bezirkshauptort und Marktort ist und ein grosses Einzugsgebiet hat, sind Hotelzimmer dringend notwendig. Kapitalkräftige Interessenten erhalten detaillierte Auskunft durch Eingabe ihrer Adresse unter Chiffre A 4284 Y an Publicitas, Bern.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Eptinger



herrlich erfrischend gesund

In den Küchen der Hospes herrscht GAS vor!



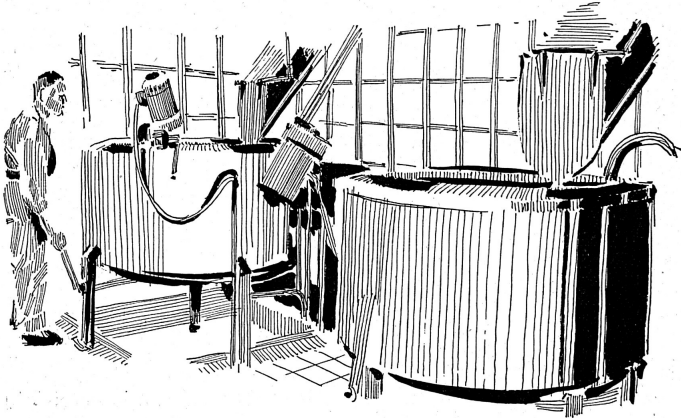
Schuster & Co., Teppichhaus, St. Gallen und Zürich

Mister X
schätzt vor allem die
Atmosphäre weicher,
echter Teppiche.
An der Hospes,
Stand 2030, Halle IIa,
zeigt Schuster
einige prachtvolle
Exemplare.

An der Hospes wurden
das Internationale
Restaurant mit Bar
und Grill-Room
sowie die Hotel-
Musterzimmer und
die Hotelhalle von
Geelhaar und
Schuster gemeinsam
ausgerüstet!



EGLISAU UND DAS SCHWEIZER GASTGEWERBE



Natürliche Rohstoffe werden verarbeitet

Für die Fabrikation der Eglisauer Quellenprodukte wird nur bester Naturzucker verwendet. Die Sirupe setzen sich aus natürlichen Grundstoffen zusammen und bestehen jede Prüfung der Lebensmittelgesetzgebung mit Erfolg. Eglisauer Getränke sind hervorragende, natürliche Produkte.

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

AG MINERALQUELLE

EGLISAU

VIVI-KOLA HENNIEZ LITHINÉE

Orangina EGLISANA ROXY GRAPE-FRUIT



**Sie kommen doch auch
an die HOSPES?**

Etwas vom Interessantesten ist die Haupthalle, vis-à-vis vom Haupteingang, mit den Hotel-Musterzimmern und der Hotelhalle. Die müssen Sie sich unbedingt ansehen.

Am gleichen Ort, Stand 2014, werden Sie auch Geelhaar finden: Wir zeigen Ihnen dort neben den vielen gutbewährten 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 interessantesten Sonder-
rabatte für das Gastgewerbe.

An der HOSPES wurden das Internationale Restaurant mit Bar und Grill-Room sowie die Hotel-Musterzimmer 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 · Telefon (031) 2 21 44



Die beliebte

GIGER-MISCHUNG

von der Jury der HOSPES mit

GOLDMEDAILLE UND «FÉLICITATIONS DU JURY»

ausgezeichnet, ein neuer Beweis für die Qualität.

In der Café-GIGER-Bar an der HOSPES (bei der Lichtkugel) können Sie sich von der Güte der GIGER-MISCHUNG überzeugen.

Ihr Besuch würde uns freuen!

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros - Kaffee - Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 2 27 35

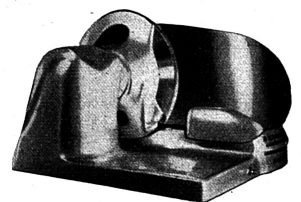


Im Internationalen Restaurant an der HOSPES
schneidet diese

HOBART-MASCHINE

täglich

Hunderte von Broten



Auch in anderen Restaurants an der Hospes sind solche Maschinen im Betrieb. Wir verkaufen sämtliche Hobart-Maschinen, welche an der Hospes in den verschiedenen Betrieben arbeiten, zu reduzierten Preisen.

Wenden Sie sich an

J. BORNSTEIN AG., ZÜRICH, Talacker 41, Tel. (051) 27 80 99

Hospes - Stand 207, Halle 2b, Stand-Tel. (031) 8 15 22