

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 26

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 3 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. AG., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 348690.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 13 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. 26 Basel, den 1. Juli 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 1^{er} juillet 1954

N° 26

Abbau der Hotelschutzgesetzgebung

Präsidialadresse von Dr. A. Müller, anlässlich der Generalversammlung der SHTG. vom 21. Juni 1954 in Zürich

Mit Ende des Jahres 1955 treten die rechtlichen Schutzmassnahmen zugunsten der Hotelindustrie gemäss dem Bundesgesetz vom 28. September 1944, soweit sie die Stundung, die Herabsetzung des Zinsfusses auf Kapitalforderungen, die vom Betriebsergebnis abhängige Verzinsung und den Nachlass oder die Streichung von Hotelpfandzinsen betreffen, ausser Kraft. Auf den gleichen Zeitpunkt erlischt auch der Bundesbeschluss vom 19. Juni 1953, mit welchem der Hotel-Treuhand-Gesellschaft noch ein Kredit bis zum Höchstbetrag von 20 Millionen Franken für die Gewährung von Entschuldungs- und Erneuerungsdarlehen eröffnet wurde, soweit diese Beträge nicht inzwischen abgerufen sein werden. Der Verwaltungsrat der SHTG. hat vom EVD. den Auftrag erhalten, ihm Vorschläge zu unterbreiten über die rechtlichen und finanziellen Massnahmen, welche er für die Zeit nach dem 31. Dezember 1955 noch als notwendig erachtet.

Der Verwaltungsrat ist diesem Auftrag nachgekommen und hat anfangs Dezember letzten Jahres dem auftraggebenden Departement einen Gesetzesentwurf mit einem erläuternden Bericht unterbreitet. Bei der Erledigung der ihm übertragenen Aufgabe ist er davon ausgegangen, dass nicht wenige Hotelbetriebe in den Saisongebieten heute und wohl noch für längere Zeit auf gesetzliche Schutzmassnahmen und Kredithilfe angewiesen sind, dass aber die Entwicklung des Fremdenverkehrs in den letzten Jahren es gestatten sollte, einen Teil der rechtlichen Schutzbestimmungen zu lockern und mit dem Rest der im Jahre 1953 bewilligten 20 Millionen Franken für die Zukunft auszukommen, sofern nicht neue wirtschaftliche oder politische Krisen eintreten.

Schon in ihrer Vernehmlassung zum Bericht der sogenannten Luzerner Konferenz über die Lage der schweizerischen Hotellerie hat die SHTG. ausgeführt, dass sie vor allem eine Änderung der Vorschriften über die variable Verzinsung für nötig erachte. Diese Bestimmungen, in Verbindung mit denjenigen über die Abfindung von ungedeckten Pfandtiteln, haben bei all ihrer wertvollen Auswirkung für das Durchhalten in langer Krisenzeit unzulänglich dazu beigetragen, die Kreditfähigkeit der Hotelindustrie zu beeinträchtigen. Das Risiko, auf Jahre hinaus überhaupt keinen Zins für gewährte Darlehen zu erhalten oder ohne Rücksicht auf die bestehenden Pfandrechte erhebliche Abstriche auf den Kapitalguthaben machen zu müssen, legte den Hotelpfandtitel völlig lahm. Die SHTG. hat nun vorgeschlagen, in allen Fällen, in denen die Einräumung des variablen Zinsfusses in Frage kommt, dieselbe auf diejenigen Darlehen zu beschränken, welche ausserhalb der Hälfte des Schätzwertes der Hotel-Liegenschaft figurieren, während für die vorhergehenden Hypotheken der vertragliche Zins, allerdings nicht mehr als 3 1/2 %, entrichtet werden muss. Man ist dabei von der Auffassung ausgegangen, dass einem Unternehmen, welches dauernd nicht einmal das Kapital bis zur Hälfte des Schätzwertes der Liegenschaft zu verzinsen vermag, die Lebensfähigkeit nicht mehr zuerkennen dürfte. Nicht zu vergessen ist auch, dass die bisherige Ordnung, die unter Umständen einen Schuldner von jeglicher Zinszahlung befreite, zwischen den Gasthofbetrieben selber erhebliche Unterschiede in der Wettbewerbsfähigkeit herbeiführte.

Was die Entschuldung und die Erneuerung der Hotellerie anbelangt, so ging man im Jahre 1944 davon aus, dass diese innert eines Zeitraumes von 5 Jahren durchgeführt sei. Die Praxis hat dann gezeigt, dass innerhalb des genannten fünfjährigen Zeitraumes weder die erforderliche Entschuldungsaktion zu Ende geführt noch die Instandstellung der Hotelliegenschaften zum Abschluss gebracht werden konnte. Der Bundesrat und die eidgenössischen Räte haben deshalb im Rahmen ihrer Kompetenzen die Frist zur Anmeldung der Entschuldungen wiederholt erstreckt, letztmals bis Ende Dezember 1955. Direktion und Verwaltungsrat der SHTG. sind nunmehr der Meinung, dass der massive Eingriff in die Gläubigerrechte, der in der zwangsweisen Abfindung von hypothekarisch gesicherten Forderungen besteht, abgebaut werden sollte. Der Anspruch auf Durchführung der gerichtlichen Entschuldung soll letztmals bis Ende 1955 zur Anmeldung gebracht werden können. Nach diesem Zeitpunkt sollten solche Begehren nicht mehr gehört werden.

Im übrigen hat man sich nun bemüht, den Gesetzesentwurf der neuen Situation anzupassen und speziell die Gewährung der Stundung von Kapital und Zinsen nicht mehr auf ein bestimmtes Kalendertatum festzulegen, sondern auf eine bestimmte Zeitdauer zu fixieren. Der weitergehende Vorschlag, die rechtlichen und finanziellen Hilfsmassnahmen auf die Saisonhotellerie zu begrenzen und die Geltungsdauer des Gesetzes auf höchstens 10 Jahre zu terminieren, bringt das Bestreben zum Ausdruck, nach Möglichkeit die Sondergesetzgebung abzubauen und für die Hotellerie das ordentliche Zivil- und Vollstreckungsrecht wieder in Kraft zu setzen. Der Entwurf, welcher in der Folge auch von einer Expertenkommission durchberaten wurde, liegt nun bei den Wirtschaftsverbänden und bei den Kantonsregierungen, welche ihrerseits zur Vernehmlassung eingeladen worden sind. Nachher wird es Sache der Landesregierung und des Parlaments sein, abschliessend Stellung zu den Vorschlägen zu nehmen.

Im abgelaufenen Jahr hat die SHTG. zum zweitenmal seit Inkrafttreten des Bundesgesetzes vom 23. September 1944 keine Vorschläge für die Durchführung ihrer Hilfsmassnahmen vom Bund bezogen, ist also ausgekommen mit den ihr zur Verfügung stehenden Mitteln. Dies ist zum Teil eine indirekte Folge der erfreulichen Ausdehnung, welche der Fremdenverkehr genommen hat. Allerdings ist derselbe verschiedenen Landesgegenden in sehr unterschiedlichem Mass zugut gekommen. Sogar innerhalb der eigentlichen Saisongebiete bestehen auffällige Unterschiede in den Betriebsergebnissen, die sich naturgemäss wieder auswirkten auf die Zins- und Amortisationszahlungen. In einem gewissen Umfang steht der Rückgang des Bedarfs an neuen Bundesmitteln allerdings auch in direktem Zusammenhang mit der Höhe der bis anhin schon gewährten Bundesmittel, die von den Darlehensnehmern verzinst und amortisiert werden müssen. Diese Eingänge - pro 1953 betragen die seitens der Hotellerie geleisteten Kapitalamortisationen rund 3,2 Millionen und die Zinsen beziffern sich auf rund 745 000 Fr. - dienen nicht nur dazu, die Bundesmittel in einem beachtlichen Umfang zu verzinsen und die Verwaltungs-

kosten der SHTG. zu bestreiten, sondern sie wurden in wesentlichem Umfang auch wieder eingesetzt für neue Darlehensgewährungen an Hotelbetriebe.

Immerhin darf man diese Tatsache nicht so interpretieren, dass während des abgelaufenen Geschäftsjahres die Eidgenossenschaft keinerlei Leistungen für die Hotellerie gemacht habe. Diese Leistungen bestehen einmal in notwendig gewordenen Schuldnachlässen auf den Konti Darlehen und Subventionen, sodann auch in den Einbussen auf den Kapitalzinsen. Die Forderungen, welche dem Bund aus der Darlehensgewährung an die SHTG. zustehen, betragen per 31. Dezember 1954 rund 28 Millionen Fr. Da die durchschnittliche Verzinsung der Bundschuld im abgelaufenen Jahr ohne die Verpflichtungen der SBB, aber unter Einbeziehung der kurzfristigen Reskriptionen, noch 3,2% der Anleihebeträge erforderte, kam die Darlehensgewährung an die SHTG. die Eidgenossenschaft im Jahre 1953 total auf rund 900 000 Fr. an Zinsaufwendungen zu stehen. Die Zinsablieferungen der SHTG. an die eidgenössische Finanzverwaltung betragen nach der vorliegenden Gewinn- und Verlustrechnung 265 239 Fr., so dass der Netto-Zinsaufwand des Bundes zugunsten der Hotellerie auf rund 630 000 Fr. zu veranschlagen ist. Rechnet man die im Berichtsjahr seitens der SHTG. erlittenen Kapitalverluste von 229 450 Fr. hinzu, so beziffern

sich pro 1953 die Gesamtaufwendungen der öffentlichen Hand zugunsten der Hotellerie auf rund 860 000 Fr. Stellt man diesem Aufwand die hohe volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs gegenüber - dieser beeinflusst entscheidend die schweizerische Zahlungsbilanz - und berücksichtigt man ferner, dass durch die Tätigkeit des Hilfsinstituts grosse Kapitalwerte nicht nur erhalten, sondern auch erneuert werden, so wird man diese Leistungen im Rahmen der eidgenössischen Staatsrechnung als wohl verwendet ansprechen dürfen.

Die Weiterführung der Hotel-Hilfsaktion, die ja nach den gemachten Vorschlägen auf die eigentliche Saisonhotellerie beschränkt werden soll und nur noch für die Dauer von 10 Jahren vorgesehen ist, wird nicht unwesentlich dazu beitragen, die investierten Bundesmittel zum grössten Teil zu erhalten, abgesehen davon, dass die finanzielle Hilfe nicht nur der Hotellerie, sondern auch der Volkswirtschaft unserer Bergkantone zugute kommt. In ihren wohltätigen Auswirkungen auf den Fremdenverkehr wird die im angemessenen Rahmen weitergeführte Hotelhilfsaktion mit dem Ausbau unseres Strassenetzes in den Saisongebieten in eine gewisse Parallele gesetzt werden dürfen. Die Aufwendungen werden im einen wie im andern Fall ihren Ausgleich in den Aktivpositionen des Fremdenverkehrs finden.

Nachwort der Redaktion

Wir haben die Ausführungen des Präsidenten des Verwaltungsrats der SHTG., Herrn Dr. A. Müller, in extenso wiedergegeben, da die Frage des Abbaus des Hotelschutzes und der Weiterführung der Schutzgesetzgebung in Beschränkung auf jenes Mass, das sich nach Auffassung des Hilfsinstituts verantworten lässt, heute im Vordergrund des Interesses steht. Schon an unserer Delegiertenversammlung in Bern hat der scheidende Vizepräsident des SHV., Herr Lorenz Gredig, gewisse Besorgnisse über das Ausmass des Abbaues zum Ausdruck gebracht, zumal die Saisonhotellerie in den Gebirgsregionen ertragsmässig mit ihren Schwierigkeiten noch nicht über dem Berg ist und die vorgeschlagene Neuregelung der Hotelhilfsmassnahmen für die Hotelerneuerung nur einen sehr kleinen Spielraum lässt. Andererseits gibt man sich Rechenschaft darüber, dass eine Verwägung des Sonderrechts nicht im Interesse der Hotellerie liegt, die die ihr zugeordnete Rolle nur dann wird erfüllen können, wenn der Hotelpfandtitel wieder zu spielen beginnt. Der SHV. wird demnächst in einer Eingabe zu dem von einer Expertenkommission bereits durchberatenen Gesetzesentwurf zuhanden des EVD. Stellung nehmen, dessen Grundzüge und Motivierung in der Präsidialadresse von Dr. A. Müller nochmals mit aller Klarheit herausgearbeitet wurden.

Nur zu einem Punkt in den Ausführungen Dr. Müllers seien uns einige Bemerkungen gestattet, da er den Uneingeweihten leicht irreführen könnte. Es betrifft dies die Leistungen der Eidgenossenschaft für die Hotellerie im Lauf des Jahres 1953. Herr Dr. Müller kommt auf 860 000 Franken Gesamtaufwendungen der öffentlichen Hand. Diese setzen sich aus einem angebliehen Nettozinsaufwand des Bundes von 630 000 Franken und den erlittenen Kapitalverlusten von 229 450 Franken zusammen. Die Höhe der Nettozinslast könnte der Auffassung Vorschub leisten, als sei die Hotellerie, die, wie einmal mehr festgehalten sei, im Gegensatz zu andern Wirtschaftszweigen Hilfsgelder nur in Form von verzinslichen und rückzahlbaren Darlehen erhält, ihren Zinsverpflichtungen nur

in ganz ungenügendem Mass nachgekommen. Tatsächlich aber hat die Hotellerie im Jahre 1953, wie aus der Gewinn- und Verlustrechnung der SHTG. hervorgeht, der Hoteltreuhand 760 000 Fr. an Zinsen abgeliefert und, nebenbei bemerkt, dazu noch 3,2 Millionen Franken Rückzahlungen geleistet - sicher ein untrüglicher Beweis für den Leistungswillen des notleidenden Teils der Hotellerie! Wenn nun die Verzinsung der Forderungen, welche dem Bund aus der Darlehensgewährung an die SHTG. zustehen - diese Forderungen betragen per 31. Dezember 1953 28 Millionen Franken - unter der Annahme, dass dem Bund die durchschnittliche Verzinsung der Bundschuld auf 3,2% zu stehen kommt, 900 000 Fr. erforderte, so ergäbe sich also ein Nettozinsaufwand von 140 000 Fr. anstatt 630 000 Fr. Er wäre noch kleiner, wenn die gegenwärtigen Geldbeschaffungskosten des Bundes in Rechnung gestellt würden. Die Differenz rührt davon her, dass unter Berücksichtigung der von der Hotellerie bezahlten Erträge aus Pflichtrevisionen und Sanierungen sowie aus freiwilligen Aufträgen im Betrag von 166 975 Fr. auch Verwaltungskosten der SHTG. in Höhe von 498 117 Fr. zu decken wären. Wäre das Hilfsinstitut nicht eine selbständige juristische Persönlichkeit, sondern Teil der allgemeinen Bundesverwaltung, so würden die Verwaltungskosten, die die SHTG. aus den Aktivzinsen zu decken befugt ist, in der allgemeinen Staatsrechnung untergehen. So aber erscheinen sie in der Rechnung Herrn Dr. Müllers als Leistung des Bundes an die Hotellerie! Es darf in diesem Zusammenhang darauf hingewiesen werden, dass bei andern Hilfsaktionen des Bundes die Nettoverwaltungs-kosten nicht als Aufwand zugunsten des der Hilfe bedürftigen Wirtschaftszweiges gebucht werden. Um so grösseres Gewicht erhält die Feststellung von Herrn Dr. A. Müller, dass, in Anbetracht der grossen volkswirtschaftlichen Bedeutung des Fremdenverkehrs, die Leistungen der öffentlichen Hand im Rahmen der eidgenössischen Staatsrechnung als wohlverwendet angesprochen werden dürfen.

Structure et caractères particuliers de l'hôtellerie suisse

L'article de M. H. Weissenberger, Zurich, président de la commission de réglementation des prix de la S.S.H., sur la structure et les caractères particuliers de l'hôtellerie suisse a vivement retenu l'attention de nos lecteurs. De divers côtés, on nous a demandé de traduire cet excellent exposé paru en allemand dans l'Hôtel-Revue N° 21, sur l'aspect véritable de notre hôtellerie. Nous le faisons d'autant plus volontiers que, quoique l'on dise ou écrive à ce sujet, une légende persiste dans l'opinion publique; celle d'une Suisse où l'on ne rencontre que des Palaces pratiquant des prix inabordable pour la grande majorité de notre population. Comme on le verra, il s'agit d'une idée totalement erronée. Les grands hôtels sont une infime minorité; les petits établissements et les hôtels moyens, de même que ceux des catégories de prix inférieures, dominent largement. Voici les considérations de M. Weissenberger: (Réd.)

Le rôle prépondérant joué par le tourisme dans l'économie nationale de tous les pays est mis chaque jour en évidence par l'attitude de tous les gouvernements qui s'efforcent de recourir de plus en plus aux industries touristiques pour contribuer au redressement des économies nationales.

En Suisse aussi, l'importance de l'apport du tourisme qui, par les canaux les plus divers, fertilise l'économie nationale et privée, a été reconnue et estimée à sa juste valeur dès le moment où l'on a constaté l'étendue des pertes provoquées par la paralysie du trafic touristique pendant les années de guerre et de crises qui se sont succédé à un rythme accéléré depuis le début du siècle.

L'hôtellerie, dans laquelle des capitaux énormes sont investis, et qui est la principale source de travail et de gains pour de grandes régions de notre pays, n'était pas, à ses débuts, la cause, mais l'effet d'un courant touristique se dirigeant avec toujours plus d'intensité vers notre pays.

Le 1er essor du tourisme a déterminé la structure de l'hôtellerie suisse

La structure générale de notre hôtellerie a été déterminée et est encore déterminée aujourd'hui par les circonstances qui exercent sur

elle une influence capitale. Contrairement à ce que l'on observe dans plusieurs autres grands pays, l'hôtellerie saisonnière proprement dite est nettement prédominante, puisque les hôtels urbains ne représentent qu'environ le 10% de la capacité de logement de notre pays.

L'essor du tourisme et le développement de l'hôtellerie suisse furent facilités et favorisés par l'évolution des moyens de transport, ainsi que l'apparition des chemins de fer et bateaux à vapeur. C'est à cette époque que les vieilles petites pensions bourgeoises disparurent lentement pour faire place aux hôtels modernes qui devinrent d'année en année plus grands et mieux aménagés; ils atteignirent leur point culminant peu avant la première guerre mondiale.

Il fallut la catastrophe de 1914 pour calmer la fièvre de construction qui s'était manifestée et qui avait embrasé, non les seuls propriétaires d'hôtels, mais bien davantage la grande masse des spéculateurs.

S'il est facile aujourd'hui de condamner et de blâmer après coup ceux qui par leurs investissements ont dépassé les besoins réels de l'économie et du tourisme, il faut cependant admirer l'esprit d'initiative et la foi en l'avenir dont ils ont fait preuve. Car en raison de la relation de cause à effet ci-dessus mentionnée, les prestations que notre hôtellerie était à même de fournir et la qualité de son accueil agirent de plus en plus en sa faveur et firent de la Suisse un pays que l'on recherchait toujours davantage. Ce fut l'origine de l'industrie hôtelière proprement dite.

La grande exploitation est une exception

Une fois de plus, nous prendrons comme point de départ pour caractériser la structure de l'hôtellerie suisse le recensement fédéral des entreprises de 1929. On comptait dans toute la Suisse environ 7600 établissements hôteliers totalisant quelque 202 000 lits. On peut les classer par ordre de grandeur comme suit:

Nombre de lits	Annuelles		A une saison		A deux saisons		Total	
	Hôtels	Lits	Hôtels	Lits	Hôtels	Lits	Hôtels	Lits
3- 10	3 053	19 635	268	2 022	34	250	3 355	21 907
11- 20	1 323	20 179	346	5 484	55	865	1 724	26 528
21- 50	1 007	32 642	470	16 363	83	2 942	1 560	51 947
51-100	325	23 655	261	19 346	88	6 671	674	49 672
101-150	60	7 499	66	8 214	35	4 485	161	20 198
151-200	19	3 504	27	4 223	20	3 741	66	11 938
201-250	10	2 319	13	3 000	9	2 145	32	7 464
251-300	1	252	3	835	6	1 675	10	2 762
über 300	6	2 440	8	3 405	10	3 898	24	9 743
	5 804	112 125	1 462	63 392	340	26 642	7 606	202 159

6639 exploitations ayant au total plus de 100 000 lits sont donc des maisons de moins de 50 lits. Dans les établissements ayant de 51 à 100 lits, figurent encore 674 hôtels représentant 49 672 lits. Les entreprises petites et moyennes dominent donc très nettement.

Les enquêtes concernant l'année 1937, et faites à l'intention de l'Exposition nationale de 1939 par la Société suisse des hôteliers, ne révélèrent que des variations insignifiantes.

L'office fédéral de statistique comptait, à fin 1950, quelque 7000 exploitations représentant 175 000 lits. On trouvait de nouveau 4600 établissements ayant moins de 20 lits ce qui signifie que les deux tiers des entreprises sont des petites et même très petites maisons. Le total des lits mis à disposition par ces exploitations n'est toutefois que de 45 000. Il y a donc environ 2400 hôtels de tourisme proprement dits, disposant d'une capacité de logement de 135 000 lits. La majeure partie de ceux-ci — environ 100 000 lits — sont des établissements faisant partie de la Société suisse des hôteliers.

Ces 2400 hôtels se répartissent approximativement comme suit:

1600 établissements ayant de	21- 50 lits =	66 %
500 " " "	51-100 lits =	22 %
250 " " "	plus de 100 lits =	10 %
50 " " "	" " 200 lits =	2 %

La grande exploitation est donc une véritable exception dans l'hôtellerie suisse.

L'hôtel suisse préfère le confort et la qualité au genre prétentieux

Une statistique de notre bureau central sur la répartition des hôtels par catégorie de prix donne les intéressants renseignements suivants:

structure hôtelière. Relevons les chiffres suivants donnés par la statistique faite en 1929 par Gurtner.

Total de lits	Stations	Nombre de lits dans les hôtels de		
		1 ^{er} cat.	2 ^e cat.	3 ^e cat.
4629	Zurich	800	2157	1672
2175	Bâle	250	1324	601
2236	Berne	236	1102	898
4816	Genève	1167	1958	1691
3564	Arosa	825	1652	1087
6479	Davos	760	1592	4127
5028	St. Moritz	1650	2696	682
5586	Lucerne	920	2362	2304
4486	Montreux	540	1920	2026
5275	Lugano	475	1620	3180
5028	Interlaken	1435	2374	1219
3591	Lausanne	820	1810	961

Ce groupe frappe par sa disparité, mais il permet de voir quelles sont les rares localités qui peuvent être considérées comme des stations où le luxe s'est acquis des droits de cité. De ce point de vue, St-Moritz occupe la première place. En effet le nombre des lits des hôtels de 1^{re} catégorie représente de 33% du nombre total des lits de la station. A Interlaken, la proportion est de 30%. Suivent Genève, Lausanne et Arosa avec des proportions variant entre 23 et 24%, et enfin Lucerne et Zurich avec respectivement 16 et 18%.

Gurtner a constitué en outre un groupe de 75 stations de classe moyenne, pourrait-on dire, dans lequel on trouve 36 stations à une saison, 30 stations à deux saisons (été et hiver), 7 grandes stations thermales. Dans un troisième groupe figurent 68 petites stations dont la capacité d'hébergement ne dépasse pas 350 lits par station. On peut donc présenter ainsi un tableau — naturellement plus ou moins arbitraire — qui n'a d'autre but que de donner une idée de la structure de notre hôtellerie en 1937.

	Total des lits	par station	%	Logements
12 grandes stations	52 897	4 408	27,1	43,8
75 stations moyennes	68 618	915	35,1	32,5
68 petites stations	74 126	1 090	37,8	23,7
	195 641			

Depuis, l'aspect général de l'hôtellerie n'a pas dû beaucoup changer.

Des modifications commencent à intervenir

La clause du besoin, ou pour être plus précis, l'obligation d'être au bénéfice d'un permis pour la construction, l'agrandissement ou l'ouverture d'hôtel ayant été repoussée par le peuple il y a deux ans pour des raisons politiques, la spéculation se fait de nouveau jour. C'est ainsi que le nombre des lits de la ville de Zurich a passé rapidement de 4629 à 6000, dont environ 1000 dans la première catégorie de prix. La relation entre les diverses catégories de prix n'en est pas grandement modifiée, mais il y a maintenant en dehors de la haute saison une surabondance de lits. Quant au genre d'établissement, l'évolution porte sur l'accroissement des hôtels garnis, type d'hôtel qui commence aussi à se rencontrer dans les stations.

Un prochain recensement révélera sans doute que le groupe des petites stations aura été défavorablement influencé par les changements survenus dans les habitudes des touristes et des villégiaturants. Les vacances paisibles dans les vallées alpêtres reculées ou dans des endroits idylliques, loin de la grande circulation, font place aux voyages collectifs dont les itinéraires empruntent certaines grandes voies de communication, et à la concentration de la fréquentation dans quelques centres touristiques avancés.

Cette évolution du tourisme constitue un grand danger pour de multiples entreprises isolées et dispersées dont certaines d'entre elles sont condamnées à être désaffectées.

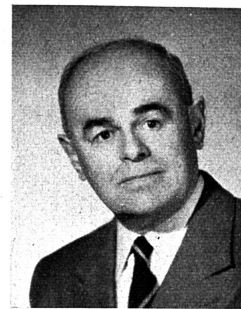
D'autre part, cette tendance nouvelle et surtout le perfectionnement et la rapidité des moyens de transport — pensons simplement à l'auto et à l'avion — accroissent le désir et le plaisir de voyager dans toutes les classes de la population.

Vacances et voyages ne sont plus aujourd'hui réservés à quelques privilégiés. Le tourisme social emporte les masses dans des pays lointains.

Tous les pays s'efforcent d'attirer chez eux cet afflux de touristes et la Suisse ne possède plus comme autrefois le monopole du tourisme.

Facteurs qui justifient la réputation de l'hôtellerie suisse

Il est donc bon de nous souvenir des éléments qui ont fait connaître et apprécier notre



Sam Blaser 60 Jahre alt

Am 4. Juli begeht er seit April 1931 unermüdet und nur durch den zweiten Weltkrieg vorübergehend aus seiner Ziviltätigkeit herausgerissener Leiter der Pariser Agentur des «Office national suisse du tourisme», Dr. Samuel Blaser, seinen 60. Geburtstag.

Nachdem er von 1922 bis 1931 als Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale Lausanne gewirkt hatte, übernahm er den damals ebenso notwendigen wie schwierigen Aufbau der Reisebeziehungen zwischen Frankreich und der Schweiz, unter dem Gesichtspunkt einer dezentralisierten Verkehrsvermittlung, die im Laufe der restlichen 9 Jahre vor und der ersten 10 Jahre nach dem zweiten Weltkrieg in jeder Hinsicht, für die SBB wie für die schweizerische Hotel- und Fremdenverkehrsindustrie, reiche Früchte trug. Der lebenswürdige Jubilar ist eine nicht nur in der grossen Schweizer Kolonie der französischen Hauptstadt, sondern auch im engeren Sektor des Reiseagenturgeschäfts unseres Nachbarlandes gern gesehene, wegen seiner Sachkenntnis und seines vorbildlichen «Dienstes am Kunden» geachtete Persönlichkeit.

Er übt neben seiner amtlichen Tätigkeit zurzeit die Funktionen eines Generalsekretärs der «Amicale des offices nationaux du tourisme et des chemins de fer» aus und amtiert zudem als Vizepräsident der «Intercontinentale de Transport», die es sich bekanntlich zur Aufgabe gemacht hat, die Interessen der Schiene, der Strasse und der Luftfahrt im internationalen Touristiksektor zu koordinieren. Unsere besten Wünsche begleiten Sam Blaser auf seinem weiteren Lebensweg zu Nutz und Frommen der schweizerischen Fremdenverkehrsindustrie im allgemeinen und der französisch-schweizerischen Reisebeziehungen im besonderen.

Dr. W. Bg.

hôtellerie, à ses débuts, et qui ont justifié la réputation internationale de notre industrie ainsi que la tradition d'hospitalité dont notre pays peut se vanter.

Le secret de la position occupée par notre tourisme sur le plan international ne réside pas seulement dans le charme incomparable de nos paysages (on découvre aujourd'hui quantité de contrées admirables et on s'efforce de les faire connaître), mais surtout dans la manière particulière dont nos hôtels sont dirigés. C'est l'enthousiasme de l'hôtelier, ses interventions personnelles, son affabilité, les services qu'il est toujours prêt à rendre, les relations confiantes qui régissent l'hôte, l'hôtelier et le personnel qui ont attiré d'innombrables amis dans notre pays et qui en ont fait de fidèles habitués.

N'oublions pas le rôle que l'hôtellerie suisse joue dans l'entreprise. Elle n'exerce pas seulement une fonction représentative, mais est la ménagère et la collaboratrice qui travaille devant et derrière les coulisses et qui veille à ce que tout aille bien. C'est elle qui, avec son mari, contribue à donner à l'hôtel suisse son caractère sympathique et à créer l'atmosphère de «chez nous» que chacun aime à trouver à l'hôtel aussi. Elle est l'âme de la maison qui, sans elle, ne serait qu'un caravansérail ou une caserne quelconque.

L'employé d'hôtel est en Suisse également un collaborateur apprécié, car, spécialement dans les régions de montagne il demeure traditionnellement fidèle à sa profession, malgré l'insécurité qu'elle comporte. C'est un élément important dans la gestion d'un hôtel et qui confère à celle-ci un caractère particulier.

Le véritable hôtelier suisse cherchera, à l'avenir comme aujourd'hui, surtout à faire aimer notre pays à ses hôtes et les traitera de manière qu'ils sentent la joie qu'il éprouve à rendre service et à se montrer hospitalier.



Mit dem Notizblock im Kochkunst-Pavillon der HOSPES

6. Spezialbericht von Harry Schraemli

Wir haben ein kleines Geständnis vorzuschicken. Als wir in der Nacht vom Montag zum Dienstag die HOSPES verliessen, um unsern brummanden Schädel auf Jack Gauers weiche Kissen zu betten, waren wir sehr unbefriedigt und froh zugleich, dass die Ausstellung zu Ende war. So gross der Erfolg der HOSPES in beruflicher, ethischer, moralischer und jedenfalls auch finanzieller Beziehung war, so unbefriedigt liessen uns die letzten Stunden, die der «Preisverteilung» vorbehalten waren. Wir hatten uns dieses Schlussbouquet würdiger und feierlicher vorgestellt, und wir bedauern jene Kollegen, die oft von weither kamen, und denen man morgens gegen 2 Uhr nur noch ein Buch in die Hand drückte. Hatte man die Goldmedaillen und Diplome im Degustationswettbewerb gleich haufenweise verteilt, so war man nun nicht einmal in der Lage, den wirklichen Trägern der Ausstellung, nämlich den Köchen, Oberkellnern, Hoteliers und Restaurateuren, diese unter grossen Mühen verdiente Auszeichnung auszuhändigen. Wer eine Flasche Mineralwasser eingeschickt hatte, der bekam prompt seine Auszeichnung, nicht aber unsere Leute; und deswegen waren wir sehr verstört. Die ganze Organisation der Preisverteilung war verfehlt und hinterliess einen denkbar schlechten Eindruck, und es war daher kein Wunder, dass wir manch bittere Bemerkung zu hören bekamen. Wir wissen, dass wir mit dieser harten Kritik nichts ungeschehen machen können, aber wir sind es der Ehre unseres Berufsstandes schuldig, dass wir doch darauf hinweisen und es nicht einfach vertuschen. Man soll ruhig zur Kenntnis nehmen, dass man sich wieder einmal «überlupft» hat. Ein sprachgewandter Mann – es hätte ja auch ausnahmsweise einmal ein Hotelier sein können – hätte die ganze Sache in einer knappen Stunde hinter sich bringen können. So sass man ab 10 Uhr in einem türkischen Schwitzbad und hörte sich viel Überflüssiges an. Gegen das Ende nahm das Aufrufen der Gewinner geradezu ärmliche Formen an. Natürlich liegt kein böser Wille vor, und der Abschluss schmälert die Verdienste des Präsidenten der IKA in keiner Weise, aber man sollte doch selbst wissen, wo dem persönlichen Können eine Grenze gesetzt ist. Eine laute Stimme macht noch keinen zum Redner.

Die Kehrseite der Medaille aber ist, dass wir, als wir am Dienstagvormittag das Areal wieder besuchten, sehr, sehr traurig waren, die zerstörenden Kräfte an der Arbeit zu sehen. Sie war doch so herrlich, unsere liebe HOSPES, und nun ist sie aufgelöst, und wir sind nicht sicher, ob wir je wieder ein solch eindrückliches fachliches Erlebnis buchen dürfen. «Si transit gloria mundi!» Hoffen wir, dass wir nicht nur aus dem Schönen, sondern auch aus den – vielleicht unvermeidlichen – Fehlern gelernt haben.

Gespannt waren wir alle auf den Ausgang im *Nationalklassement*, der sich dann auch so präsentierte, wie wir ihn mehr oder weniger unverblümt vorausgesagt hatten. Die Schweizer Equipe hatte auf eine Klavierleistung verzichtet, was sie sich ohne weiteres leisten konnte, da die Spatzen von den Dächern gepiffen hatten, dass ihre Arbeit kaum zu überbieten sein werde. Vielleicht hätten sie doch gerne den von den Amerikanern gestifteten Ehrenpreis in eine Vitrine gestellt, so aber zog er über den Rhein, und es bleibt uns nur die Hoffnung, ihn in zwei Jahren in Frankfurt zurückzubekommen. Das genaue Klassement sieht nun folgendermassen aus:

Ausser Konkurrenz: Schweiz mit 120 Punkten. (Das absolute Maximum beträgt 120,75 Punkte.)

1. Deutschland . . .	mit 115,65 Punkten
2. Österreich . . .	mit 115,39 ..
3. Amerika . . .	mit 114,15 ..
4. England . . .	mit 114,12 ..
5. Norwegen . . .	mit 113,96 ..
6. Schweden . . .	mit 113,80 ..
7. Holland . . .	mit 112,65 ..
8. Belgien . . .	mit 112,30 ..
9. Italien . . .	mit 112,18 ..
10. Kanada . . .	mit 111,75 ..
11. Jugoslawien . . .	mit 111,65 ..
12. Dänemark . . .	mit 111,30 ..
13. Finnland . . .	mit 110,85 ..
14. Spanien . . .	mit 110,75 ..

Was sofort auffällt, ist die überaus *winzige* Punktdifferenz, die an und für sich erfreulich ist, beweist sie doch, dass jedes Land über tüchtige Leute verfügt und dass es eigentlich müssig ist, die Nation zu suchen, die nun «am besten» kocht. Manche Mannschaft holte sich ihre Punkte in der warmen Küche, andere waren dort schwach, drehten aber in der dekorativen Kochkunst auf. Die Engländer holten sich die Lorbeeren teilweise im süsseren Sektor. Grösse und Schwäche scheinen gleichmässig verteilt gewesen zu sein. Nicht zu übersehen ist auch, dass das Arbeiten in den Küchen nicht ganz einfach war und dass diese Köche in ihren eigenen Küchen unbestreitbar noch Besseres geleistet hätten. Hier war die Schweiz bestimmt im Vorteil.

In der Konkurrenz der *Regionalmannschaften des Auslands* standen Württemberg, Bayern, Oberösterreich und Jugoslawien an der Spitze. Dann folgte das Elsass, die Toscana, Baden, die Provence, Berlin, die Normandie, und den Schluss bildete Quebec (Kanada).

Die *Kollektivaussteller* der Schweiz wurden auch klassiert; da aber nicht alle Regionen wirkliche Kollektivarbeit leisteten und ein verzerrtes Bild hätte entstehen können, sehen wir von einer Publikation der Punktzahlen ab. (Die Zentralschweiz ist beispielsweise nicht klassiert worden, da jeder Betrieb unter seinem eigenen Namen ausstellte; das gleiche gilt für Zürich). Erwähnen möchten wir aber, dass unter den Erstklassierten alle Landesteile figurieren, womit bewiesen ist, dass man in der Schweiz überall gut zu kochen versteht. Die höchste Punktzahl im Einzelwettbewerb erreichte *Adelrich Furrer* (Zürich). Da aber hier rund 3 Tuzend Teilnehmer mit der Punktzahl von 40 und mehr rangieren, können wir schon aus Raumgründen keine weiteren Namen zitieren. Wie hoch das Niveau in dieser Kategorie war, beweist der Umstand, dass

rund 50 Aussteller mit 38 und mehr Punkten darunter sind.

Wir gratulieren ihnen allen und danken den Angestellten, die sich für die Belange ihrer Betriebe so forsch eingesetzt haben. Wir danken aber auch den Betriebsinhabern, die keine Mittel und Mühen scheuten, um der HOSPES zu einem solch durchschlagenden Erfolg zu verhelfen. Dass dies in erster Linie Mitglieder unseres Vereins waren, erfüllt uns, die wir die Nöte und Sorgen nur zu genau kennen, mit grosser Freude und Genugnung.

Nach diesem notwendigen Exkurs wenden wir uns den Geschehnissen der letzten Ausstellungswoche zu.

Im Wettbewerb der Nationen

beherrschten die mit Spannung erwarteten Amerikaner das Feld. Ihr ganz hervorragendes Abschneiden hat uns mächtig gefreut, haben doch die meisten dieser sympathischen «boys» früher einmal Schweizer Pässe besessen. Unter der virtuoson Oberleitung von Charles



Truthahn «Golden West»

Eine Prachtsplatte der amerikanischen Mannschaft. Die Butterskulptur stellt eine Fernsehkamera dar, das Dekor auf dem Truthahn aber den Sonnenuntergang.

Finance (Sir Francis Drake Hotel, San Francisco) stellten diese routinisierten Köche sozusagen eine «All America Shows» aus, die alle Besucher tief beeindruckte. Mit 40 Punkten wurde der «Turkey Golden West» belohnt, ebenso die «Salmon Parade Louisiana». Grossartig war die mit der gleichen Punktzahl ausgezeichnete «Poularde mardi gras» und die «Mousse de homard New-England». Viel Freude machten die Spanferkelchen, und glänzend war die Idee «Early days of pioneers». Hier fesselte ein Planwagen das Auge, Tournedos und Lammkoteletten aber den Gaumen.

Jede gastronomisch interessante Landesgegend des grossen Staatenbundes war würdig vertreten, und man sah nicht eine einzige schwache Platte.

Der Kurzwellensender Schwarzenburg

gab uns am Montagabend Gelegenheit, zum zweitenmal unsere Eindrücke für die englischsprechenden Länder zu schildern, und wir taten dies unter Beizug von Mr. Finance mit dem grössten Vergnügen, haben sich doch Amerika und England ganz hervorragend plazierte. Da uns bereits nach der ersten Sendung mehrere Zuschriften von in Übersee wohnenden schweizerischen Hoteliers zuzingen, danken wir unserm Kurzwellensender, besonders aber seinem rühmigen «Speaker», Lance Tschannen, für das unserm Beruf erwiesene Interesse.

Regionalequipes

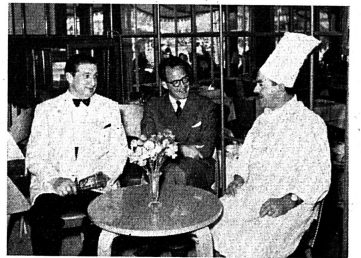
Die *Regionalequipe Bayern* schnitt ausgezeichnet ab, was aus der Rangfolge deutlich hervorgeht.

An Einzelobjekten, die einer Würdigung wert sind, herrschte auch in der letzten Woche kein Mangel. Werner von Wartburg (Du Théâtre, Bern) zeigte «12 verschiedene Zubereitungsarten für Seezungen» und erhielt 40 Punkte gutgeschrieben. Eine Demonstration von auserlesener Güte boten unsere Kollegen von *Lausanne* und Umgebung. Das «Buffet lausannois» war nach unserer Ansicht ein unüberbietbarer Höhepunkt und seine Bewertung mit 40 Punkten die wohlverdiente Ehrung. Herrlich anzusehen waren diese sauberen, oft eigene Wege gehenden Gerichte. Bestechend schön fanden wir den «Pêcheur d'écrevisses» und die «Truite du Léman vaudoise». Grossartig war die Platte «Médailles de chevreuil», die wirklich einmal «anders» präsentiert wurde. Aber nicht nur die Meister, auch die Lausanner Kochlehrlinge brillierten mit ihrer Arbeit, was wir hier gerne lobend erwähnen.

Hatten wir uns zum Mittagessen die wundervoll gebackenen Hechtleiten von Jules Jaeger (Restaurant Bahnhof, Rümikon) schmecken lassen, so liessen wir uns recht gerne um 5 Uhr wieder zu einem Cocktail verführen. Die «Big four» von *St. Moritz*, unter der Ägide von Kurdirektor Kasper, hatten die Presse und «zugewandte Orte» eingeladen und bereiten uns einen überaus herzlichen Empfang. Wir freuen uns, unsere charismatische Kollegin Helene Badrutt frisch und blühend wiederzusehen, die, flankiert vom Sohn

Andrea, viele Komplimente einheimen durfte. Herr Generaldirektor Anton Badrutt scheint von Jahr zu Jahr jünger zu werden, was wir zu einem guten Teil der Sonne von *St. Moritz* zuschreiben wollen. Die vier Grossbetriebe (Palace, Carlton, Suvretta, Kulm) hatten es sich nicht nehmen lassen, ihren Meisterköchen und Oberkellnern Gelegenheit zu bieten, ihr hohes Können unter Beweis zu stellen. Dass sie 16 Goldmedaillen mit ins schöne Engadin nehmen durften – wo wir während dieser Hitzeperiode so gerne weilen möchten –, hat wohl jene nicht überrascht, die wissen, welch grossen Wert man seit jeher der Kochkunst dort oben beimisst. Der Ruf der *St. Moritzer* Hoteliers muss selbst im Urwald gross sein, denn während ich mein Glas perlenden «Krug brut» zum Munde führte, bekam ich einen leichten Schubs von «Tembob», dem jungen Elefanten des Zirkus Knie, der sich anscheinend im kosmopolitischen Grillbetrieb sehr wohl fühlte. Dass er dann zum meistgeknipsten «Jüngling» an der HOSPES wurde, war nicht erstaunlich. Lustig war es anzusehen, wie er von einem ihm dargereichten Plateau aus Äpfel «herausrüsselte», Orangen und Grapefruits aber auf den Boden warf. Eine bessere Reklame für die Walliser Reinetten könnte man selbst in Sitten nicht ausdenken. Dass der kleine Lump später ein Ruderboot auf dem Seelein zum Kernen brachte, sei ihm grossmütig verziehen, sintermalen nicht wir, sondern andere Leute drin sass.

Amerikaschweizer-Hotelfachmann an der HOSPES



Die Photo zeigt von links nach rechts: den Premier Maitre d'hôtel des Internationalen Restaurants der HOSPES, Mordasini, Direktor Wilfried J. Studer und den Meisterkoch G. Reist.

Während der letzten Ausstellungstage hatte die HOSPES den Besuch eines der prominentesten Vertreter der schweizerischen Hoteltradition in den Vereinigten Staaten, Wilfried J. Studer, Direktor in der amerikanischen Hotelgesellschaft Hilton Inc. Direktor Studer verband seinen HOSPES-Besuch mit der Aufgabe, für ein im Bau befindliches Hilton-Hotel (400 Zimmer) in Istanbul schweizerisches Personal (etwa 40 Personen) zu engagieren und bei der schweizerischen Industrie grosse Aufträge für die Ausrüstung dieser Hotels zu placieren. Dabei sei erwähnt, dass der Chef der warmen Küche des Internationalen Hotels der HOSPES, G. Reist, den ehrenvollen Auftrag erhalten hat, die Gesamtleitung des Küchendepartements dieses Istanbul Hilton-Hotels zu übernehmen.

«Hotel-Revues» für die Berichterstattung, die wir nach bestem Wissen und Gewissen erledigten. Über den Interessen des Einzelnen mussten die Belange des Ganzen stehen und wir hoffen, dass unsere Mitglieder mit uns zufrieden waren. Die HOSPES ist vorbei, ein Hoch unserem schönen Beruf!

I 444 000 personnes ont visité l'HOSPES

Jusqu'au dernier jour, l'exposition suisse du tourisme et d'art culinaire international, qui vient de fermer ses portes, a connu une affluence extraordinaire. C'est ainsi qu'à la fin de son 39^e jour, elle comptait 1.444.000 entrées. Dans l'interval, le téléséjour qui avait été construit spécialement pour conduire les visiteurs de la fosse aux ours jusque dans l'enceinte de l'exposition et qui demeurera en exploitation jusqu'au 2 août, a transporté pas moins de 200.000 personnes et le petit train qui parcourait l'exposition en tous sens a compté 185.000 voyageurs. Quant à l'hélicoptère dont la capacité de transport est de 2 personnes payantes seulement, il réussit à totaliser en ces 39 journées la chiffre respectable de 2040 personnes.

Les pavillons des postes et chemins de fer, l'exposition thématique de tourisme, le pavillon historique et littéraire, le pavillon du vin et celui de la cuisine diététique, sans oublier celui de la formation professionnelle et les pavillons étrangers (Hollande et Afrique du Nord) ont spécialement retenu l'attention au cours de ces 5 semaines. Mais celui qui a constitué le plus grand attrait de l'exposition – et c'est bien ce qu'on attendait de lui – fut le pavillon de l'art culinaire où, jour après jour, des merveilles furent exposées. Hoteliers, restaurateurs, chefs de cuisine, équipes locales et nationales de 16 pays inscrits, ont fait un effort que l'on peut sans exagération qualifier d'extraordinaire.

Les restaurants ont aussi réalisé des chiffres d'affaires qui dépassaient leurs espoirs les plus optimistes, ce qui montre qu'ils ont eu la faveur du public.

On a dit, ci ou là, que les autres stands ressemblaient terriblement à ceux que l'on pouvait voir à la Foire suisse d'échantillons, au Comptoir et dans d'autres foires, mais ceci est inévitable et les fournisseurs qui ont exposé ne peuvent pas, à quelques semaines ou quelques mois d'intervalles, faire des miracles et ne présenter que des nouveautés. Il faut au contraire leur être reconnaissant d'avoir par leur présence donné aux visiteurs de l'HOSPES un tableau de toutes les activités intéressant le tourisme.

Renommée
Hotels
verwenden seit
Jahrzehnten
Ambrosia
Speiseöl
und Kochfett
Ernst Hürlimann, Wädenswil

On a l'œil sur nous

Cette grande démonstration de l'art culinaire, helvétique et international, que l'HOSPES a permise, vient de prendre fin. Techniquement s'entend, car un effort de cette envergure laisse des traces et les témoignages enregistrés sur celui que l'hôtellerie suisse a fourni, à Berne, nous autorisent à penser que les observateurs et les convives de bonne foi qui ne voulaient pas trop s'avancer faute de temps, faute d'expérience, sont maintenant convaincus.

Il y a les autres, ceux d'une petite minorité qui, sans verser dans ce qu'il serait outré de qualifier de mauvaise foi, obéissent plutôt à une tradition faite de snobisme et d'incompétence; ceux-là sont incurables et rien ne les empêchera de proclamer que nos hôtels et nos restaurants n'y connaissent rien ou que l'approche du Tir fédéral serait leur seule excuse — *if any* — pour fusiller le client.

C'est le grand sujet de conversation, dès que l'on aborde celui des vacances. Des hommes d'affaires appelés à se rendre fréquemment à l'étranger et qui n'obéissent pas à des impulsions ou le souci de paraître l'emporte sur celui de prouver, des hommes d'expérience confirment à tous égards cet avantage que la Suisse peut offrir, pour la qualité comme pour le prix.

Nous ne cherchons nullement à diminuer les mérites culinaires de la concurrence étrangère; nous entendons affirmer que nous pouvons faire aussi bien que les cuisines les plus réputées d'ailleurs et que nos maîtres queux ne démentent pas mieux ce qu'en fournit la preuve, dès le moment où le client aligne sur le comptoir l'équivalent des milliers de francs Cotey, de lires Scelba ou de pesetas Franco, extraites d'un portefeuille qui a perdu sa ligne; ces coupures se palpent plus aisément que celles de chez nous et, avouons-le, elles ont un aspect plus avenant que nos mornes billets. A quand, Messieurs de la Banque nationale, des vignettes plus engageantes que les actuelles; de plus, cela se débite à un rythme rapide et cela se détaille moins aisément que les notes dont l'usage est quotidien et que l'on tire au compte-gouttes.

On sait gré aux gens de chez nous qui se donnent la peine de prendre le contre-pied de ces affirmations gratuites par quoi certains veulent contester ce qui nous paraît proprement incontestable.

Et nous devons savoir gré, pour prendre un exemple tout récent, à Mlle R. M. Courvoisier, experte en gastronomie autant qu'en science financière, qui a confronté dans un récent numéro de la «Gazette de Lausanne» où elle tient avec talent une rubrique touristique, les prix de restaurateurs lausannois et ceux d'un hôtelier français; la démonstration s'est faite en faveur des tarifs suisses, à qualité égale.

Et c'est justement parce que nous avons cet avantage dans le domaine des prix, que le moindre excès doit être combattu. On cherchera plus volontiers la petite bête, à une dame impeccable qui à une créature dont les défaillances sont pour ainsi dire quotidiennes (nous parlons cuisine, bien entendu).

La Suisse est belle. D'accord, dit le touriste étranger.

L'équipement est bon, pour le transport et pour l'accueil. Soit, enchaine l'interlocuteur.

Le service est soigné... ici, défaut de spontanéité, parfois, dans l'appréciation; parce que des défaillances sont possibles, plausibles, pour ne pas dire probables. Comme dans tous les métiers.

Nous n'aimons guère, pour reprendre un exemple trop répandu, que des sommeliers ou des garçons, dans un restaurant ou dans un tea-room dont la clientèle n'est pas outrageusement rébarbative dans son aspect extérieur, viennent écorner le prix de la consommation que nous instaurons après l'avoir servie (parfois, c'est même synchronisé!) sous le prétexte, qui n'intéresse pas le client, ô pas du tout! que leur service prend fin.

Cela évite au client, bien sûr, le souci de mettre la main sur cette sommelière ou ce garçon au moment où il s'approprie à partir, mais cette pratique prive fréquemment l'hôtelier ou le cafetier de consommations à suivre.

Dans les bonnes maisons, le transfert du débit d'un client se fait automatiquement, d'un garçon à l'autre, et l'on ne vient pas couper un entretien par cette formule trop entendue: *Darf ich ein-kassieren?*

Il en va autrement dans les cantines, dans les foires ou lors de banquets, lorsque les commensaux abondent et que le personnel ne sait plus où donner de la tête.

Mais, au cours d'un dîner rassemblant les membres d'une association décidée à prolonger les échanges, cette perception paraît inopportune.

L'autre soir, même, l'échansonne préposée au service des boissons, pour un repas qui rassemblait des spécialistes de la publicité — elle ne pouvait tomber mieux! — apportait les bouteilles de vin en déclarant: Cela fait tant et tant, plus le service, soit tant et tant!

Et on se servait soi-même, trop heureux de n'avoir pas à fournir le tire-bouchon, par dessus le marché.

Détails, direz-vous. Sans doute. Et l'essentiel reste que la chère soit bonne. Mais, pour en revenir à ce que nous avons relevé plus haut, c'est précisément parce que nous avons l'avantage dans le domaine des prix que le service doit être soigné, comme le veut la tradition.

On a l'œil sur nous. La moindre défaillance sera notée et celui qui s'en fera l'écho lui donnera quelque relief, sans malin et pour que cela passe plus facilement la rampe. Et puis, en relais chuchoté, on fera de l'inflation. Ces douze francs qu'un restaurant exigeait d'un client, pour une bouteille de rouge étranger digne de passer en landwehr, ces douze francs feront des petits...

La saison sera bonne, présumablement. Très bonne, très probablement.

Elle connaîtra des excès de part et d'autre; un hôtelier aura souvent tort, aux yeux de la

clientèle; un client n'aura pas raison, aux yeux de l'hôtelier, de ne pas tenir compte de réalités plus fortes et plus vraies.

Raison de plus pour ne point démentir, au lendemain de l'éclatant succès de l'HOSPES, et à l'entrée de la saison.

Travel

Berufsbildung an der HOSPES

Schlußsitzung vom 21. Juni 1954 in Bern

Auf Einladung der Abteilung Berufsbildung an der HOSPES fanden sich am Nachmittage des 21. Juni, dem letzten Tag der grossartigen Berner Ausstellung, die Leiter des Subkomitees Berufsbildung, die Mitglieder des Preisgerichtes, die Herren Fachlehrer der Gewerbeschulen und die Vorsteher der bernischen und einiger anderer Gewerbeschulen zu einer Schlußsitzung zusammen. Herr Grossenbacher konnte die Teilnehmer herzlich begrüssen und gab seiner Freude über das wohlgeleitete Werk Ausdruck, welches durch den Graphiker W. Haefeli eine eindrucksvolle Gestaltung fand. Die Schulen und ihre Lehrlingsklassen haben vorzügliche Arbeit geleistet. Einem jeden Mitwirkenden darf zu der schönen Darbietung in der Halle Berufsbildung wie im Hösral herzlich gratuliert werden.

Die Zusammenkunft bewies, dass die Abteilung Berufsbildung gut beraten war, alle Beteiligten noch vor Torschluss miteinander in Verbindung zu bringen. So waren auch die Vertreter der Schweizerischen Fachkommission durch deren Präsident, Herrn F. E. Hirsch, und P. Kaiser vertreten, nebst allen Schulen, welche am Wettbewerb teilgenommen haben.

Herr A. Müller als Vizepräsident des Preisgerichtes gab in einer kritischen Würdigung einen kurzen Abriss über die gebotenen Leistungen, wobei er feststellte, dass, da niemand der Letzte sein dürfte, manchmal der Eindruck bestand, es sei mehr der Fachlehrer an der Arbeit gewesen als der Lehrling selbst. Eine solche Demonstration muss immer davon ausgehen, den Lehrling selbst zu fördern und zur freiwilligen Leistung anzuspornen. Nur dann wird Ziel und Zweck eines Wettbewerbes erfüllt sein. Das gilt sowohl für die schriftlichen wie für die praktischen Arbeiten, welche sehr oft mit den Leistungen der höheren Kochkunst im „Pavillon“ jedem Vergleich standhielten. Das schliesst in keinem Fall aus, dass die Persönlichkeit des Fachlehrers immer wieder einer solchen Kollektivarbeit seinen Stempel aufdrückt und Herr Müller dankte im Namen der Schulleitungen allen Fachlehrern und ihren Lehrlingsklassen für die schöne und erfolgreiche Mitwirkung, wobei er die kleinen Schulen besonders würdigte, welche unter ungleich schwierigeren Verhältnissen starten mussten. Das Fernbleiben ist geringer zu achten als eine noch so bescheidene Mitarbeit.

Herr E. Jeangros als Präsident des Preisgerichtes gab in der Folge die Rangliste bekannt und handigte den Vertretern der Schulen die Medaillen aus mit dem herzlichen Glückwunsch der

Jury. Herr Hirsch dankte dem Subkomitee Berufsbildung für die Arbeit, für die Durchführung der grossen Aufgaben und allen Beteiligten für ihren guten Willen im Namen der Schweizerischen Fachkommission, welche immerfort bemüht sein wird, die Förderung des beruflichen Nachwuchses auch über den Weg solcher Darbietungen zu unterstützen. Herr R. Tröndle, Rektor der Gewerbeschule Luzern, entbot Gruss und Dank der Schulleitungen für die grosse und schöne Arbeit der Abteilung Berufsbildung, währenddem im Namen der Fachlehrer die HH. M. Ziltener, Basel, und Willy Brenneisen, Zürich, für die gastfreundliche Aufnahme in Bern durch die HH. Grossenbacher und Fritz Maeder ein wohlverdientes Wort der Anerkennung fanden. Für das Bundesamt (BIGA) sprach Herr Inspektor E. Schürch einige Worte des Dankes, währenddem die gutgeleitete Sitzung mit einem Imbiss und Präsent der Firma Maggi, mit einem wohlsmekenden Kaffee der Firma Knorr und einigen Preisen für gute Lehrlingsarbeiten von der Firma Werner Thaler beglückt wurden. Auch dafür danken wir von Herzen und vor allem für diese schöne Zusammenkunft, welche mancherlei vergessenes liess im frohen Glauben an ein gutes Werk. Willy Brenneisen

ZAHLUNGSVERKEHR

Assouplissement des prescriptions relatives aux paiements dans le trafic de voyage

Avec effet au premier juillet 1954, l'échelonnement des paiements dans le trafic de voyage avec la Belgique, le Luxembourg et l'Allemagne occidentale, ainsi que la formalité de l'inscription de ces paiements dans le passeport du bénéficiaire, ont été rapportés. A partir de la même date, les hôtels et pensions suisses sont de nouveau autorisés à payer les chèques de voyage dans le service réglementé des paiements avec les pays précités.

Ainsi une des revendications formulées depuis longtemps et à répétitions reprises par la Société suisse des hôteliers a été couronnée de succès.

Lockerungen im Reiseverkehr mit Belgien-Luxemburg und Westdeutschland

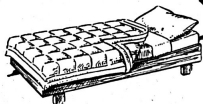
Mit Wirkung ab 1. Juli 1954 wird die Stafflung der Auszahlungen an Reisende aus Belgien-Luxemburg und Westdeutschland und damit die Vorschrift, diese Zahlungen in den Reisepass des Zahlungsempfängers einzutragen, aufgehoben. Auf den gleichen Zeitpunkt dürfen auch die schweizerischen Hotels und Pensionen wieder im gebundenen Zahlungsverkehr mit diesen beiden Ländern Reisekreditdokumente einlösen.

Damit ist einem Begehren des SHV., das dieser schon seit langem vertreten hat, Rechnung getragen worden.

Vorteilhafte Gastbetten

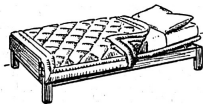
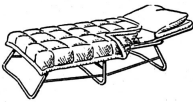
Zahlreiche Grossveranstaltungen im Sport, Vereins- und Verbandstreffen, Ausstellungen usw. finden diesen Sommer im ganzen Lande statt und bedingen eine stark vermehrte Nachfrage an Gastbetten. Sorgen Sie vor: Die Pfister-Notbetten zeigen Ihnen, wie Sie, selbst auf knappen Raum, Ihren Gästen Unterkunft bieten können.

Bitte wählen Sie:



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

Mod. PRONTO, das zusammenlegbare Stahlrohr-Notbett, 195/70 cm, inkl. grün gebäumtem Matratzteil. 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 Permantenschoner, 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 unverwülst. 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!



Zürich: Walchplatz; Basel: Greifengasse 2; Bern: Schanzenstrasse 1; St. Gallen: Blumenbergplatz; Lausanne: Montchoisi 13; Gené: Servette 44; Bellinzona: Piazza Indipendenza; Suhr B/Aarau.

EINE HERRLICH

MUNDENDE CARAMELGLACE mit FRIG neutral

und Caramelzucker DAWA



Caramelzucker DAWA verleiht der Glace ein apartes, feines Aroma. FRIG andererseits hat die Eigenschaft, die Glace zu binden und damit auf die einfachste und schnellste Art geschmeidige, zarte und nicht körnigwerdende Glace herzustellen. Ein Versuch lohnt sich. Ihre Gäste werden zufrieden sein!

Verlangen Sie uns mit Ihrer Caramelzucker DAWA-Bestellung das entsprechende Glace-Rezept.

Caramelzucker DAWA sowie FRIG neutral, Vanille, Mokka und Chocolat sind zu beziehen bei

Dr. A. Wander A.G., Bern
Telephon (031) 55021

Hotel-Sekretärkurse

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

GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32

Es ist eine Pflicht

der Solidarität, dass unsere Mitglieder in erster Linie die Inserenten der Hotel-Revue berücksichtigen.

An bester Lage beim BAHNHOF SBB in BASEL

HOTEL

(ca. 40 Betten) mit Restaurant und Bar sowie zugehörigem Renditehaus

zu verkaufen.

Beste Existenz für Fachmann, nötiges Kapital ca. Fr. 120 000.—. Offerten unter Chiffre K 7289 c an die Publicitas AG, Basel, Freiestrasse 29.

Eptinger

herrlich erfrischend gesund

Reisechecks des Verbandes schweizerischer Kantonalbanken

Im Bestreben, unsern Mitgliedern die Einlösung seiner Reisechecks zu erleichtern, hat der Verband Schweizerischer Kantonalbanken sämtlichen dem Schweizer Hotelier-Verein angeschlossenen Hotels und Pensionen kürzlich ein Zirkular zugestellt, wonach die genannten Betriebe die Checks nunmehr ihren Gästen aus folgenden Ländern selber auszahlen können:

Finland	Grossbritannien	Portugal
Frankreich	und Irland	Schweden
Griechenland	Italien	Schweiz
Holland	Norwegen	Spanien
	Österreich	

Die Möglichkeit der Einlösung von Reisechecks im Hotelbureau bedeutet für den Gast eine Annehmlichkeit und erweist sich namentlich abends oder an Samstagnachmittagen und Sonntagen, wenn die Banken geschlossen sind, als ganz besonders nützlich und ist als Dienst am Kunden zu werten.

Wir ersuchen daher um genaue Befolgung der erteilten Weisungen. Bei irgendwelchen Unklarheiten in bezug auf den Kantonalbanken-Reisecheck erteilen die Kantonalbanken oder die Geschäftsstelle in Bern (Kantonalbank von Bern) bereitwillig Auskunft.

Diese Weisungen sind dahin zu ergänzen, dass infolge Wegfalls der gestellten Auszahlung (Pass-entragung) die Hotels und Pensionen mit Wirkung ab 1. Juli 1954 ebenfalls befugt sind, ihren Gästen aus Belgien, Luxemburg und Westdeutschland Reisechecks auszuzahlen.

Paiement des chèques de voyage de l'UBCS par les hôtels et pensions

L'Union des banques cantonales suisses communique:

Les hôtels et pensions peuvent de nouveau effectuer directement les paiements à leurs hôtes venant de certains pays.

d'Allemagne occidentale - Belgique/Luxemburg.

Grâce aux démarches répétées de notre Service des chèques de voyage, les hôtels et pensions peuvent, en revanche, de nouveau effectuer directement les paiements à leurs hôtes venant de France.

A cette occasion, nous nous permettons de vous rappeler que vous êtes autorisés à honorer vous-mêmes les chèques de voyage de notre Union à la condition qu'ils vous soient présentés par des voyageurs de Suisse ou venant des pays suivants:

Allemagne occidentale	France	Italie
Autriche	Grande-Bretagne	Norvège
Belgique-Luxembourg	et Irlande	Portugal
Espagne	Grèce	Suède
Finlande	Hollande	

La somme mentionnée sur le chèque doit être versée en Suisse intégralement, c'est-à-dire sans déduction aucune. Il va sans dire que la contrevaletur des

chèques vous sera remboursée sans frais par le siège le plus proche d'une Banque cantonale.

Les versements touristiques aux hôtes venant du Danemark devant être effectués en Suisse seulement sous déduction des frais de transfert et de banque, la vente de nos chèques de voyage stipulé «sans frais» a été supprimée depuis quelque temps dans le dit pays. Cependant, il va de soi que les chèques se trouvant encore en circulation sont à payer sans déduction aucune.

La possibilité d'encaisser les chèques de voyage au Bureau de l'hôtel constitue une facilité pour les hôtes. Elle s'avérera spécialement utile le samedi après-midi et le dimanche, quand les banques sont fermées. C'est un nouvel effort en vue de rendre service aux hôtes qui sera sans doute très apprécié.

C'est pourquoi, nous prions les hôteliers membres de la Société suisse des hôteliers de suivre exactement les instructions qui viennent de leur être données par circulaire. Les banques cantonales sont à disposition pour donner des explications complémentaires si telle ou telle prescription n'était pas tout à fait claire pour celui qui l'appliquera.

En créant, il y a bientôt 17 ans, le premier chèque de voyage suisse négociable aussi bien auprès des banques que des hôtels, votre Association exprimaient dans la Revue suisse des hôtels du 31 mars 1938 sa conviction que cette innovation favoriserait efficacement le développement du trafic touristique en Suisse, ceci dans l'intérêt de toute l'hôtellerie. Nous constatons avec satisfaction que ces principes n'ont pas changé dans l'entretemps et que les efforts de vos membres tendent constamment à faciliter le séjour de leurs hôtes qui apprécient de plus en plus la possibilité de pouvoir encaisser nos chèques de voyage sans aucuns frais à l'hôtel même.

AUS DER HOTELLERIE

25 Jahre Hotelgesellschaft Fafleralp (Lötschental-Wallis)

In diesen Tagen rundet sich das erste Vierteljahrhundert, seitdem zuhilfenahm im alpin gelegenen Lötschental die Hotels Fafleralp und Langletscher dem Fremdenverkehr und vor allem unsern Bergfreunden eröffnet wurden. Bei dieser Gründung offenbar sich einmal mehr, was private und selbstbewusste Initiative zu leisten imstande ist, und daher gebührt den Gründern Dank und Anerkennung für ihre seitherige Arbeit im Dienste der schweizerischen Hotellerie.

Das erste Hotel Fafleralp, ein Holzchalet mit etwa 20 Betten, ist zu gleicher Zeit erbaut worden wie das Hotel Lötschberg in Kippel, nämlich in den Jahren 1906 bis 1909. Beide Hotels gehörten einer Gesellschaft von sechs wagemutigen Lötschentalern. Zwei dieser Gesellschafter waren Eduard Bellwald, Posthalter in Blatten, und Josef Ebener in Wiler. Die Gesellschaft wurde in der Folge aufgelöst, worauf

Zwischenbericht der Hotelschule SHV. Lausanne

Vom 7. Juli bis 24. August werden die sonst so belebten Schulräume verwaist sein. Ferien, welche herrliches Gefühl, einmal nach Lust und Laune leben zu können, ohne auf den schrillen Ton der Stunden-glocke achten zu müssen! Trotz diesen Aussichten auf schöne, geruhsame Tage haben es etwa 60 Schüler und Schülerinnen vorgezogen, der Hotellerie ihre jungen Berufskräfte während der Hochsaison zur Verfügung zu stellen. Den Hauptarbeit stellen die Teilnehmer am Service-Kurs, gefolgt von den Direktions-gehilfen. Aber auch Küche und Sekretariat sind vertreten, und wir freuen uns, dass durch diesen freiwilligen Einsatz viele Lücken aufgefüllt werden konnten.

Ihre Vorgänger vom Wintersemester, 120 an der Zahl, sind schon in Amt und Würden und werden des öfters Gelegenheit gehabt haben, ihr Können zu beweisen.

Geben sich Vorgesetzte und die am Nachwuchs interessierten Kreise immer Rechenschaft, dass es sich hier um eigentliche Lehrlinge handelt, deren Schul-ausbildung in der kurzen Zeit von 5 Monaten durch intensive Tätigkeit soweit gefördert wird, dass sie nach einigen Wochen als gute Helfer angesprochen werden können? Mit wenigen Ausnahmen lauten die uns bis heute zugekommenen Echos recht günstig, und wir freuen uns sehr, der Hotellerie im allgemeinen und dem SHV, im besonderen, diesen Dienst jeden Sommer und Winter, d. h. während der Hochsaison, erweisen zu können.

Ausser diesen obligatorischen praktischen Betätigungen gibt es noch ein Gebiet, auf dem unsere jun-

ge Leute sehr nützlich zu sein vermögen. Es handelt sich um die vielen grossen und kleinen Bankette in Lausanne, Vevey, Montreux, Gilon, Aigle, Villars, Monthey-Valais, Gland, Gimel, La Chaux-de-Fonds, Les Brenets, Ste-Croix-les-Rasses, Bern, Biel, Twann, Schönenwerd usw., wofür bis zu 45 Schüler und Schülerinnen auf einmal angefordert wurden.

Von Fachleuten ist unsere Ausstellung im Pavillon für Berufsbildung an der HOSPEL lobend erwähnt worden. Aus organisatorischen, zeitlichen und auch finanziellen Gründen konnten wir keine weiteren Beteiligungen ins Auge fassen.

Die Anmeldungen für das Wintersemester 1954/55 sind bereits so zahlreich eingetroffen, dass wir weitere Interessenten auf das Sommersemester 1955 verweisen müssen.

Fast täglich kommen Besuche aus fernen Ländern - Australien, Indien, Südafrika, Mexiko, Brasilien, USA, Kanada -, was zeigt, wie weit der Ruf der Schule des SHV, in die Welt gedungen ist und welchen Wert, besonders das Ausland, der hier vermittelten Ausbildung beimisst.

Anfangs September werden wir mit der Verteilung der Praktikanten für das Winterhalbjahr (1. November bis 31. März) beginnen, und wir hoffen, dass die Unterbringung ebenso leicht erfolgen wird wie in den vergangenen Jahren.

Indem wir die jungen Leute Ihrem Wohlwollen und, wenn nötig, ihrer Nachsicht empfehlen, wünschen wir der gesamten Hotellerie eine gute und erfreuliche Saison.

O. Schweizer

Eduard Bellwald das Hotel Fafleralp und Josef Ebener das Hotel Lötschberg auf eigene Rechnung übernehmen. Bellwald, der nie ein Hotel geführt hatte, suchte das Hotel Fafleralp zu verkaufen. Er fand in Dr. Adrien Lasserre in Grand-Saconnex (Genf), der wiederholt Gast der Fafleralp gewesen und in die Schönheiten derselben verliebt war, einen Käufer, der zuerst die Hälfte und kurze Zeit darauf das gesamte Hotel käuflich erwarb. Er erbaute neben dem Hotel ein Chalet als Dépendance und betrieb das Geschäft mit Hilfe von Angestellten, da er selbst nicht Hotelier, sondern Arzt war. Da der damalige Betrieb zu klein wurde, suchte Dr. Lasserre ihn zu vergrössern, und zu diesem Zweck wurde eine Aktiengesellschaft gegründet. Die erste Aktiengesellschaft wurde durch notarielle Urkunde vom 23. April 1923 mit Sitz in Grand-Saconnex und einem Aktienkapital von Fr. 54 000.- gegründet. Durch Beschlüsse der Generalversammlung vom 16. Februar 1925 und 19. Januar 1929 wurde das Aktienkapital auf 230 000 Franken erhöht. Dieses neue Kapital gestattete die Vergrösserung des ursprünglichen Chalets zum heutigen stattlichen Hotelbau mit entsprechender Innenausstattung. Die Gesellschaft musste vor allem für

elektrisches Licht und Wasser sorgen, was den Bau eines Elektrizitätswerks und einer Quellfassung mit entsprechender Zuleitung erheischte. Es brauchte dazu nicht wenig Unternehmungsgest, da das Lötschental damals erst eine Fahrstrasse von Goppenstein nach Kippel besass. Der damalige Besitzer und Arzt Dr. Lasserre hatte sich von allem Anfang an mit dem Schweizerischen Naturschutzbund in Verbindung gesetzt, um der Fafleralp ihre Schönheit und Ursprünglichkeit zu erhalten, was auch das Bestreben jeder Direktion war, die die Fafleralp-Hotels bis heute geführt haben.

Josef Ebener, der das Hotel Lötschberg in Kippel im Jahre 1920 verkaufte und wie Dr. Lasserre die Fafleralp nicht vergessen konnte, hatte dabelst im Jahre 1929 das Hotel Langletscher erbaut. Infolge

Die Walliser Aprikosen reifen heran

Erste Sendungen ab 15./20. Juli. Alle Massnahmen wurden getroffen, um eine gute Qualität zu gewährleisten. Es lohnt sich zu warten. Das Wallis dankt dafür. OPBV



Fait d'un repas rapide un repas succulent

Moutarde Colman

FLATTE LE PALAIS

Agents: JEAN HAECKY IMPORTATION SA., Basle

TAROUDANT (Maroc)

On offre majorité capital-actions

Hôtel pleine exploitation, conditions avantageuses. S'adresser Case Rive 400, Genève, qui renseignera.

HOSPEL-Occasion

Wir liquidieren unsere HospeL

Spannteppiche

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-Qualität, etwa 120 m² in 70 cm breiten Bahnen, in neuwertigem Zustand zu stark reduzierten Preisen.

Interessenten belibien sich unverzüglich, unter Angabe der Zimmergrösse, zu melden bei Fa. Möbellfabrik J. Meer & Cie., AG., Bern, Spezialhaus für Innenausstattungen.

Vorteilhafte Tafeltischtücher

weisse, Damastdessin, 140x170 cm à Fr. 8.75

Leintücher

doppelt, Baumwoll-Rohwuch, gute Gebrauchsqualität, 180x280 cm, fertig, zu Fr. 9.80

Verlangen Sie unverbindliche Spezialofferte für alle Hotelküchen u. Wolldecken.

Alb. Wieser & Co., Hotelwäschefabrik, Vadianstr. 17, St. Gallen, Tel. (071) 23 17 38

Schlüsselbirnen

mit sep. Anhäng-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen.

E. Schwäbiger, Zürich Gummiwaren - Seefeldstr. 4

Hôtel-Restaurant-Bar

A remettre ou à vendre

en pays vaudois. L'hôtel représente la vieille hôtellerie suisse avec le confort moderne. Restaurant d'étoilé en plein air, café-brasserie vieux style, chambres avec bains. 35 lits, eau courante. Chauffage central. Garage-Box. Salle pour sociétés. Ecrire sous chiffre F 38873 Lz à Publicitas Lucerne.

Châlet-Hôtel-Pension à vendre

à St-Cergues sur Nyon. Affaire très intéressante, mais urgente. 20 chambres, tout confort, mobilier. Nécessaire pour traiter Fr. 20 000.- S'adr.: Etude G. Perrier, Notariat et Gérances, Nyon.

Kaffee- u. Küchenmaschinen

blitzend sauber mit dem entfettenden Reinigungspulver

Sap

Es verhindert Kalkbildung erleichtert das Reinigen und schont die kostbaren Maschinen

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42 Tel. (051) 28 60 11 Qualität zu günstigem Preis!

Zu verkaufen PENSION-RESTAURANT

direkt am Lago Maggiore, mit 3 Dependancen, total 22-24 Betten, alles neu mobilisiert und in tadellosem Zustand. Eigenen Strand und separater Strandbadbetrieb mit Kiosk. Jahresbetrieb. Anfragen unter Chiffre L M 2327 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen Registrierkasse

elektr., Eichen, braun, 8 Zählwerke, 2 Sparten: Wirtschaft und Küche. Preis Fr. 2400.- statt Fr. 3600.- Garantie. Günstige Zahlungs-offerten. Anfragen unter Chiffre Z R 2343 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eine umwälzende Neuerung: Der elektrische Locher-Grossküchenherd

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

In- und ausländische Patente angemeldet.

Locher

Oskar Locher elektr. Heizungen Baurstrasse 14 Zürich 8

Aufschnittmaschinen 3 Occasions-Kaffeemaschinen

totalrevidiert. Anfragen unter Chiffre 22116 an Publicitas Olten

Zu verkaufen Registrierkasse

elektr., Eichen, braun, 8 Zählwerke, 2 Sparten: Wirtschaft und Küche. Preis Fr. 2400.- statt Fr. 3600.- Garantie. Günstige Zahlungs-offerten. Anfragen unter Chiffre Z R 2343 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ROLLIGER'S GINGER CAKE

pikant halbtagespreiswert

... ein echt englischer Früchte-Cake mit kandiertem Ingwer, dessen besonders wirziger Wohlgeschmack Ihren Gästen munden wird! 8-6 Wochen haltbar. Cakes von etwa 2,2 kg zu Fr. 8.80 per kg, gegen Nachnahme. Weitere englische Spezialitäten: Pineapple-Cake Fr. 8.80, Genoa-Cake Fr. 7.80 per kg. Machen Sie einen Versuch. Rücknahmegarantie, wenn die Qualität Sie nicht voll befriedigt!

Fabrikation von English-Cakes

F. BOLLIGER, WETZIKON (Zch.)

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

HEINZ TOMATO KETCHUP

HEINZ WORCESTER SAUCE

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

A VENDRE

pour cause de surcroît de travail, dans station des Alpes vaudoises, en plein développement (été-été et 2 ski-lits)

HOTEL

11ème rang, 45 lits. Mobilier et équipement complets. Nécessaire pour traiter Fr. 38 000.- à Fr. 40 000.-. S'adresser à Régie Ch. Müller-Verlhard, Montreux.

seines vorzeitigen Ablebens ist das Hotel Langgletscher dann Ende 1932 der Hotelgesellschaft Fafleralp AG. verpackt worden, die es seither mit dem Hotel Fafleralp und dem Chalet zusammen als Fafleralp-Hotels betreibt. — Nimmt man nun das Jahr 1929 als Ausgangspunkt, in welchem das Aktienkapital auf Fr. 230.000.— erhöht wurde, was erst den Ausbau des Geschäftes in seiner heutigen Form ermöglichte, so kann man sagen, dass die Fafleralp-Hotels im heutigen Sommer 1954 das 25jährige Jubiläum feiern, dies um so mehr, als Anno 1929 auch der Grundstein zum Hotel Langgletscher gelegt wurde.

Als Vierter im Bunde leitet nun Herr G. Ebener, ein Enkel von Josef Ebener, die Fafleralp-Hotels, getreu der Devise: Dienst am Kunden und im Interesse unserer schweizerischen Hotellerie. Ungezählt sind die Touristen und Ferien Gäste, die jahraus, jahrein dem herrlichen Erdenfleck «Fafleralp», diesem Eldorado am Fusse der Walliser Gletscher, ihre Visite machen, und sie haben es noch nie bereut. *vl.*

Associations touristiques

Assemblée de l'Association des Intérêts de Morgins

Récemment s'est tenue à l'Hôtel Victoria l'assemblée générale annuelle de l'Association des intérêts de Morgins, sous la présidence de M. Joseph Martenet, de Monthey, avec la participation de 26 membres parmi lesquels nous notons la présence de M. Kühni, directeur de la Compagnie A.O.M.C. et celle de M. Eugène Rossier, vice-président de la commune de Trois-torrants. Le président ouvrit la séance et salua les membres présents, puis donna lecture de son rapport sur l'activité annuelle de l'Association et souligna les réalisations obtenues durant l'exercice écoulé. Il soumit ensuite les comptes aux membres présents. On procéda à la renomination du comité et au remplacement des charges vacantes. Le poste de secrétaire fut confié à M. l'abbé Bodenmann, recteur de Morgins, celui de caissier à M. Vital Maréchal; un nouveau membre adjoint fut désigné en la personne de M. André Dubosson, propriétaire de la Pension de Morgins.

Diverses questions furent chaudement discutées; entre autres, l'amélioration de la route alpestre Monthey-Morgins, celle des surtaxes, de la publicité, de l'amélioration de l'horaire postal entre Troistorrens et Morgins, de la publication effective et régulière du bulletin d'enseignement, de l'emplacement et l'aménagement d'une place de camping pour les amateurs de ce genre de logement et quantité d'autres questions encore. Il ressort de cette assemblée que l'Association manifeste toujours sa vitalité. Puisse la nouvelle période d'activité et le regain manifeste de la vie de la station donner l'occasion au comité entrant en charge de faire aboutir à la satisfaction de tous les nombreuses préoccupations et les projets signalés grâce à la compréhension et à l'effort effectif de chacun pour le bien de la station de Morgins.

KLEINE CHRONIK

Bundesgericht schützt die Verkehrsfaxe in der Waadt
Die staatsrechtliche Abteilung des Bundesgerichts hatte sich in ihrer Sitzung vom 23. Juni mit der Beschwerde zu befassen, die von einer Anzahl Stimmberechtigter gegen das vom Grossen Rat des Kantons Waadt angenommene Gesetz betreffend Erhebung

einer kantonalen Aufenthalt- und Verkehrskarte eingereicht worden war und dessen Aufhebung verlangt hatten, wegen Verletzung der Rechtsgleichheit und dem Verbot der Doppelbesteuerung. Die Beschwerde ist vom Bundesgericht einstimmig als unbegründet abgewiesen worden.

Kostprobe deutscher Weine

Es heisst, dass Rheingau und Mittelrhein zu den gesegnetsten Landstrichen Deutschlands gehören. Überstrahlt von Poesie und alle Widersprüche reizvoll in sich vereint, breitet sich die Landschaft um Rhein und Mosel: bald sanft und lieblich, bald herb und trotzig, von grossartiger Ruhe durchdrungen oder von sanfter Heiterkeit erfüllt. Und ebenso verschiedenartig wie die Gegenden, in denen er wächst, ist hier der Wein.

Der deutsche Gesandte in der Schweiz, Minister Holzapfel, lud anlässlich der Hospes am 9. Juni eine grosse Gästegemeinschaft ins Hotel Bellevue Palace in Bern zu einer Kostprobe deutschen Weines ein.

Zahlreiche Persönlichkeiten des diplomatischen Corps und der Bundesverwaltung sowie Vertreter der Behörden von Stadt und Kanton Bern waren anwesend. Mit Behagen wurden die 8 verschiedenen Weinsorten und Jahrgänge goutiert, die teils von kräftig süsser Reife waren, wie etwa der 1952er Traberer Würzgarten Spätlese, oder von vornehmer, grosser Art und vollkommenem Bukett wie der 1949er Niersteiner Petenthal Riesling Beerenauslese. Die Mosel-, Saar- und Ruwerweine bestachen ebenso durch ihre pikante, reife Süsse und edle Fruchtigkeit. Auch der Bockbeutel, ein origineller Frankenwein, lange halb vergessenen und jetzt wieder zu Ehren gebracht, wurde kredenzt und erfreute den Gaumen der Kenner, so dass man zum Schluss herzhaft in den auf einer 300jährigen Kelter des Rheingaus angebrachten Spruch miteinstimmen konnte: „Vinum delectat et laetificat cor hominum.“ E. W.

Projekt für einen Strassentunnel durch den Bernharden

Das Bauamt des Kantons Graubünden hat im Auftrage des Kleinen Rates ein bereinigtes Projekt für den Bau eines Strassentunnels durch den Bernharden ausgearbeitet. Es sieht einen Durchstich von 6,5 km Länge zwischen Hinterheir und San Bernardino-Dorf vor. Die Scheitelhöhe des Tunnels liegt 1650 Meter über Meer und ist damit 420 Meter tiefer als der Kulminationspunkt des Passes. Das Trasse umfasst drei gerade Strecken von je rund 2 Kilometern Länge mit dazwischenliegenden weitestrecken Kurven. Die Fahrbahn ist doppelspurig und weist eine Breite von 7 Metern auf. Beidseitig der Fahrbahn sind einen Meter breite Fusswege angebracht. Die grösste Lichtbreite des Tunnels beträgt 9,60 Meter. Die Höhe des Verkehrsraumes erreicht in der Tunnelmitte fast 5 Meter. Im Scheitel des Durchstiches sind die Ventilationskanäle untergebracht.

Lüftungsschächte an den Tunneleingängen und in den Tunneldrühteln ermöglichen die Unterteilung des Tunnels in zwölf Lüftungsspektoren und die Wahl eines Systems der Querlüftung, die sich für derartige Werke ausgezeichnet bewährt hat. Damit kann der gesamte Luftinhalt des Tunnels innert 10 Minuten erneuert werden, was selbst bei ungünstigsten Wetter- und Verbrennungsverhältnissen die Durchfahrt von 300 schweren Lastwagen oder von 500 Motorfahrzeugen des gemischten Verkehrs pro Stunde gestattet. Mit einer Erhöhung der Ventilatorenleistung könnte die Verkehrskapazität des Tunnels beinahe verdoppelt werden.

Die Baukosten werden mit rund 30 Millionen Franken veranschlagt. Man rechnet mit einer Bauzeit von zweieinhalb bis drei Jahren.

Der **Bündner Handels- und Industrieverein** hat beschlossen, die Bestrebungen für einen Strassentunnel zu unterstützen. In einer Resolution wurde die kantonale Regierung ersucht, ohne Verzug das vom kantonalen Bauamt ausgearbeitete Projekt für einen wintersicheren Strassentunnel durch den San Bernardino zu behandeln und an die zuständigen Bundesbehörden weiterzuleiten.

La vente de la bière a porté en 1953 sur 2,36 millions d'hectolitres

L'exercice 1953 a été considéré comme satisfaisant pour la brasserie. La vente de bière a porté sur un volume d'environ 2,36 millions d'hectolitres. Comme la vente de la bière dépend étroitement des conditions atmosphériques, on a enregistré en juin et juillet un fort déchet sur les chiffres précédents, dû au temps déplorable de cette période. Les prix du malt ont été fermes jusque vers l'automne 1953. Ceux du houblon, qui étaient restés extraordinairement élevés, ont notablement fléchi depuis l'automne. Les stocks de l'industrie de la brasserie sont assez considérables.

TOTENTAFEL

† Céline Wüst-Mottiez, alt Hoteliere zum Hirschen, Sursee

(Eing.) Leise und ohne Aufsehen schloss sich eine Tür zur Aussenwelt. Stark und tapfer hat Mama Wüst gelebt, gut und ohne Klage verliess sie uns.

Am 23. August 1888 wurde sie in Paris geboren. Im Bois Noir bei St-Maurice hat sie ihre frühe Jugend verlebt. Ständig war sie in der harten Welt der Arbeit tätig. Als junge Tochter arbeitete sie im benachbarten Kuretablisement Lavey-les Bains, wo sie die bekannte Familie Benziger von Einsiedeln kennen lernte und mit ihr nach Disentis und nachher nach New York zog. 21jährig kehrte sie in ihr Wallis zurück, wo sie Herrn Leonard Wüst kennen lernte und am 30. Januar 1910 heiratete. Wo das junge Paar die «Spanische Weinhalle» (jetzt Restaurant Unterstadt) im väterlichen Haus übernahm. Der Ehe entsprossen zwei Kinder, Leonard und Céline.

Im Jahre 1915 erwarb das Ehepaar das Hotel zum Hirschen in Sursee. Mit viel Umsicht, harter Arbeit und Liebe hat hier Mama Wüst wirken können. Gäste aus aller Welt stiegen im Hirschen ab, und ihr guter Geist blieb allen unvergessen. Ihre markante Erscheinung war so recht der Spiritus rector im Hause, Autorität und Freundlichkeit. Ihr Sinn für das Schöne, ihre glückliche Hand für Blumen gab zu Fest und Trauer die rechte Stimmung, die vertraute Behaglichkeit, die den Gast zuhause fühlen liess.

Nun hat uns dieser gültige Mensch verlassen, hat uns die Leeren und die Trauer gegeben, wo sonst so viel schönes und starkes Leben war.

Auch nachdem das Geschäft im Jahre 1948 an den Sohn Leonard überging, war Mama Wüst doch immer da, und ihre Freundlichkeit und Freude waren im Hause. Ihre Liebe und die helfende Hand für Kinder und Grosskinder waren stets bereit, solange die Gesundheit es erlaubte.

Eines Tages war das Leiden da, das Licht um Licht

AUSKUNFTSDIENST

Berichtigung

In Nr. 23 vom 10. Juni warnten wir unsere Mitglieder vor Kreditgewährung an eine italienische Firma in Rom, wobei deren Name versehentlich mit Tinciana Tours angegeben wurde. Wir bitten, zur Kenntnis zu nehmen, dass es heissen soll: Pinciana Tours.

des Lebens löschte. Tapfer und gross wie im sonstigen Leben nahm Mama Wüst die Aufgabe an, bis sie am 14. Juni, mittags 12 Uhr, ihre Seele wieder an den Schöpfer zurückgab.

Nun ist die Tür geschlossen, und wir bleiben zu rück in der Kälte der lauten Welt, in der uns so viel fehlen wird, wo ein Platz nicht mehr besetzt wird, von wo aus so viel Freude und Herzlichkeit kam, dort wo Mama Wüst zu sein pflegte.

Möge Dir Friede werden! In unserer Welt ist viel Trauer um Dich.

Werner Ruegg, Hotel Sternen, Unterwasser †

Am 25. Juni 1954 wurde Herr **Werner Ruegg**, der Gatte unseres Mitglieds Frau B. Ruegg-Looser, Hotel Sternen, Unterwasser, den Seinen im Alter von 44 Jahren durch einen Herzschlag entrisen. Wir versichern Frau Ruegg und die übrigen Angehörigen unseres aufrichtigen Beileids.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Formica – ein Schutzpanzer für Küche und Labor

Arzt, Chemiker, Hoteliere und Hausfrau kennen die zahlreichen Feinde, die an der Zerstörung der Praxisräume, des Labors, der Küche und der Toiletten arbeiten. Heute brauchen sie sich um das gepflegte Aussehen der meisten zerstörenden Einflüssen ausgesetzten Räume nicht mehr zu sorgen. Die englische Firma **De La Rue** hat einen eigentlichen Schutzpanzer für diese Räume entwickelt, das **Formica**. Dieser dekorative Schichtstoff auf Kunstharzbasis ist eine der Neheiten, die den Besuchern der HOSPEG ganz besonders in Erinnerung bleiben werden. Die Widerstandsfähigkeit der 1,6 und 3,2 Millimeter dicken, in rund fünfzig gediegenen Farben und Dessins lieferbaren Platten ist wirklich erstaunlich. Eine Zigarette fällt aus dem Aschenbecher und brennt auf dem mit Formica ausgekleideten Tisch zu Ende. Ein Strich mit einem feuchten Lappen genügt, um alle Brandspuren zu beseitigen. Auch ein ausgeschüttetes Tintenfass braucht niemanden mehr zur Verzweiflung zu bringen. Es ist wiederum der feuchte Lappen, der das Unheil im Bruchteil einer Minute beseitigt. Dass dem Formica auch Wein, Blut oder Fett nichts anzuhängen vermögen, ist selbstverständlich.

Der neue Schichtstoff auf Kunstharzbasis ist in der Schweiz bereits vielfach praktisch erprobt. Grosse Spitäler und Hotels, Laboratorien und Restaurants, Küchen, Kantinen usw. sind durch Formica vor Abnutzung und Schmutz geschützt, denn sie haben Tausende von Quadratmetern mit Formica belegen lassen.

TODESANZEIGE

In tiefer Trauer setzen wir Sie in Kenntnis, dass mein lieber Gatte, unser guter und treubestorger Vater, Grossvater, Schwiegervater, Bruder, Schwager und Onkel

Herr

Adalbert Odermatt-Berchtold

Hotelier, Hotel Bellevue-Terminus, Engelberg
gestern abend nach langem, mit grosser Geduld ertragenem Leiden von uns geschieden ist.

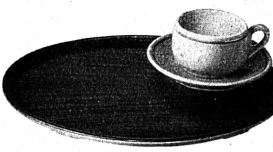
Engelberg, den 29. Juni 1954.

Frau Helene Odermatt-Berchtold
Frau Gabriele Faber-Berchtold und Kinder, Genf
Felicitas und Jürg Matti-Odermatt und Kinder, Basel
Margot und Hans Gamp-Odermatt und Kind, Zürich
Geschwister und Anverwandte.

Die Beerdigung findet statt: Freitag, 2. Juli, 8.45 Uhr, auf dem Kirchhof in Engelberg

Siebenter: Samstag, den 3. Juli, 7 Uhr
Nach auswärts werden keine Zirkulare versandt

Tabletts aus Ornamin



mit der warmen Holzmaserung

praktisch unzerbrechlich, leicht zu reinigen, quellen im Wasser nicht auf, keine Brandflecken.
Auch Untersätze erhältlich.

Tabletts rund	Tabletts oval
15,5 cm - Fr. 2,40	23,5 cm - Fr. 4,90
18,5 cm - Fr. 2,90	25,0 cm - Fr. 5,90
21,0 cm - Fr. 4,90	31,0 cm - Fr. 8,30
26,0 cm - Fr. 6,80	

30 Tage 10% Rabatt



ZÜRICH SCHIFFLÄNDE 32 RAPPERSWIL
(051) 32 08 75 Telephone (055) 2 18 55

Zu verkaufen Restaurant mit Kleinhotelbetrieb

neuzüchtlich, flott eingerichteter Jahresbetrieb mit grosser Kundschaft nächst Kantonshauptstadt. Für mannskräftige Fachleute einzigartiges Geschäft. C. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

Occasions-Säcke

Grosshandelspreise! — Sie sparen viel Geld, wenn Sie Ihre Küchenwäsche selbst anfertigen mit Baumwollsäcken, lach- und flickfrei:

Unbedruckte, stopffrei, ca. 63 - 103 cm
ca. 300 - 400 Gewebe pro Sack Fr. 2.15
Dicke Baumwoll mehlsäcke,
100 lbs, extra stark pro Sack Fr. 1.90
KUBA-BAUMWOLLSÄCKE,
ca. 50 - 90 cm pro Sack Fr. 1.70

Ex-Wüst, ab meinem Lager in Basel, rein netto, 5% EXTRA-RABATT gegen Einweisung dieses Inserates!

P. Muespach, Basel

Textilien, St. Johannvorstadt



Vergünstigungen

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

Gesucht

für sofort in Erstklasshotel nach Basel

Chef de rang Restaurant-Chasseur

Offerten mit Zeugnis kopien und Bild unter Chiffre B L 2367 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht von

Hotel Schweizerhof, Bern

per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine Chef-Gardemanger Glätterin Restaurations-tochter

Offerten mit Zeugnis kopien und Photo an die Direktion.

Zu verkaufen

Zeiss-Fernrohr

mit 20-Rp.-Automat, Vorröhrserung 33/87/103 x. Länge von Objektiv-Okular 170 cm. R. Blaetter, Rigiblick, Buochs, Nidw. Telephone (041) 84 82 81.

Zu vergeben

an junges, arbeitsfreudiges Witteehepaar

neues Café-Grossrestaurant

mit Gasthausbetrieb, in zentraler Lage eines ostschweizerischen Kantonshauptortes, Einzigartig schöne Aussicht. Notiges Kapital Fr. 50.000.—. Offerten unter Chiffre P 4153 W an Publicitas Winterthur.

A vendre

HOTEL

de 70-80 lit., 2 saisons, intéressant pour couple sérieux. Offres sous chiffre B C 2347 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

TESSIN

Krankheitshalber zu verkaufen, in der Nähe Luganios in bekannten Kurort am See,

kl. Hotel mit Restaurant und Bar

komplett möbliert, 12 Betten, gegenüber Parkplatz, grosser Garten, Wirtschaftsterrasse und Gemüsegarten. Offerten unter Chiffre M 70212 Publicitas Lugano.

Schwache Nerven brauchen

Stärkung und Behebung. Die KUR FORTUS gegen Funktionsstörungen, Gefühlskälte, Nerven- und Sexualschwäche. Fortus regt das Temperament an. Fortus-KUR für die Nerven Fr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Droglisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach Zürich 1, Telephone (051) 275067.

Stadthotel der Zentralschweiz sucht per sofort gewandte

SERVIERTOCHTER

Deutsch und Französisch. Offerten mit Zeugnis kopien und Photo unter Chiffre S 2 2364 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In England

vorzügliche Stellen in Privathaushalten als

Hausangestellte

mit und ohne Kochen, ferner

Kindermädchen

Keinerlei Gebühren. Lynton Agency, 23 Mapebury Road, London, N. W. 2.

Geiger-Saxophonist

evtl. mit kleinem Orchester sucht ruhiges Sommerengagement, vom 17. Juli bis etwa 2. August. Repertoire vorhanden. Postfach 138, Zürich 26, Tel. (081) 423815 (ab 19 Uhr).

Gesucht

ab 15. Juli oder früher

Etagenportier

Zimmermädchen

Saaltocler

Commis de rang mögl. sprachenkundig

Wäscherin-Liniere

Ausführliche Offerten an Postfach 49365, Engelberg.

Inserieren bringt Gewinn

Demi-Chef de rang

capable est demandé de suite. Français, allemand, anglais. Place à l'année. Hôtel-restaurant «Au Domino», Rolle.

Hunderte Ihrer Kollegen servieren Hofer-Produkte

seit vielen Jahren mit nachweisbarem Erfolg; warum sollten Sie auf diesen Vorsprung verzichten? Hofer-Produkte sind rentabel, weil sie ergiebig sind, ohne überflüssiges Fett und ohne Sulzbeigabe; weil sie mild gesalzen, in stets gleich guter Qualität geliefert werden – unverfälscht in der Farbe und im Naturgeschmack. An der HOSPES mit der Goldmedaille und der Maximalpunktzahl ausgezeichnet. Bitte verlangen Sie Muster oder Vertreter-Besuch.

Hofer

Hofer-Schinken, Bern
Beundenfeldstrasse 19



Hofer-Schinken 54 in neuen 6-7-kg-Dosen; Mignon 2 kg



Hofer-Modellschinken in neuer Vacuum-Packung



Hofer-Ochsensenzungen, rosa, in konischen Dosen

HOTEL

mit bedeutendem Restaurant in grosser Stadt der Westschweiz sucht für Eintritt nach Übereinkunft qualifizierten Mitarbeiter als

Personalchef-Kontrollleur

weicher in allen Arbeiten auf dem laufenden ist und ein zahlreiches Personal leiten und dem Patron beistehen kann, sowie einen

Office-Chef

Detaillierte Offerten mit Photo, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter Chiffre P K 60911 C an Publicitas Genf.

in erstklassiges, im Zentrum von Zürich gelegenes, alkoholfreies Restaurant, mit 120 Plätzen, wird energischer, zielbewusster und einsetzfreudiger

GERANT

wenn möglich mit Küchenpraxis – französische und englische Sprachkenntnisse unerlässlich – zu baldigem Eintritt gesucht. Detaillierte, handschriftliche Offerten mit allen Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre 3228 an O. Pfändler-Annoncen, Postfach, Zürich 36.

Gesucht

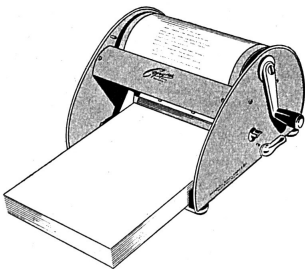
zu baldigem Eintritt

Obersaaltöchter 2 Saaltöchter, evtl. Kellner Aide de cuisine

Offerten an Posthotel Valbella, Valbella-Lenzerheide.

COPYREX

der Welt vorteilhaftester
Rotations-Menu-Umdrucker
nur Fr. 220.-



druckt ohne Farbe und Matrizen vom Original in 6 Farben in einem Arbeitsgang Formulare aller Art vom kleinsten Format bis 30x20 cm

SNHELL SAUBER SPARSAM

Prospekte oder 8 Tage Probe – Kleine Kaufraten

Generalvertretung:

Eugen Keller & Co., Bern
Monbijoustrasse 22 Telephone (031) 234 91
Büromaschinen seit 1912

Übersee

Grosshotel in Singapore

sucht für Eintritt September/Oktober 1954:

RESTAURATEUR
(chef de cuisine)
MAITRE D'HOTEL
für Restaurant und Table d'hôte
BARPIANIST
für gr. Grill-room

Reise hin und zurück bezahlt. Drei Jahre Vertrag. Gutes Gehalt, schöne Wohnung. Offerten mit kurzem Lebenslauf und Photo erbeten an H. Gfeller, Rumine 4, Lausanne.

Hotel-Journale

(Recettenbücher)

für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager
Extra-Anfertigung in kürzester Frist

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik - Buchdruckerlei

Gesucht

für sofort, evtl. nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Chef de partie und Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche gefl. an Casino Berne.

Gesucht

per sofort: tüchtige

Gouvernante

mit Sprachkenntnissen, in Hotel mit 80 Betten. Offerten unter Chiffre T G 2374 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in allen Teilen fachkundiger

Pächter

für einen Restaurant- und kleineren Hotelbetrieb für die pachtweise Übernahme eines bekannten Gasthofes in Industriestadt der Mittelschweiz. Interessenten wollen sich melden unter Chiffre OFA 9873 R an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Hotel Brasseur, Luxemburg, sucht Barman

per 10. Juli seriösen
sowie
Commis de restaurant
Offerten an Dir. J. Muspach, Gartenstr. 71, Basel.

Gesucht

jüngerer, zuverlässiger

Alleinportier

Eintritt sofort. Guter Verdienst und gute Verpflegung. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an Hotel-Pension Erika, Spiez am Thunersee.

Gesucht

zu baldigem Eintritt jüngere, erfahrene

Buffetdame Aide de cuisine

Gefl. Offerten an Hotel Aarauhof, Aarau.

Kursprogramm 1954/55 erschienen

Sie erhalten es auf Verlangen sofort. - Tel. (041) 255 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Hotel

Jahresbetrieb

Zentralschweiz

50 Betten, mod. Restaurant, zu verkaufen.
Kaufpreis 38000 Fr.
Offerten unter Chiffre D 37868 Lz an Publicitas Luzern.

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwertige, schöne und solide

Wirtschafts- stühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Mobilfabrik Gachwend AG, Stiefisburg, Tel. (033) 263 12.

Aufschnittsmaschinen Occasionen

KNEUBÜHLER
Obergrundstr. 36
LUZERN

A LOUER
dans importante ville des bords du Léman

HOTEL- RESTAURANT

avec magnifique vue sur le lac, grande terrasse ombragée, parc pour autos, 24 pièces, grandes salles de restaurant. Affaire très intéressante pour prendre sérieux. S'adresser sous chiffre PW 60853 L à Publicitas Lausanne.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt

Köchin

neben Chef. Kann auch Anfängerin sein, welche sich weiter ausbilden möchte. Off. mit Gehaltsansprüchen an Hotel Beatus, Merligen, Thunersee.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt

Koch oder Pâtissier

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Beatus, Merligen (Thunersee).

Rasch und gut

ENGLISCH

lernen Sie im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganz täglicher Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familiensachst. in franz. Küche. Kursbeginn: 27. Sept. 1954. Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gables, Ramsgate Road, Margate (England). Referenz: Frau Benz, Zürich, Hababurgstrasse 37, Auskunft und Prospekte.

Jungo, sprachkundige

Barmaid

sucht Engagement in gute Dancing- oder Hotel-Bar. Beste Referenzen zur Verfügung. Baldiger Eintritt erwünscht. Telephone Luzern 24650.

Gesucht

per 1. oder 15. Juli: tüchtige

II. SEKRETÄRIN

Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre W Z 2344 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offre gérance

Splendide hôtel Côte d'Azur française
4 étages, 100 chambres, équipement entièrement neuf ultra-moderne, situation exceptionnelle, bord de la mer, affaire grand avenir. Cautionnement demandé 15 millions, toutes garanties. Ecrire Havas No 146/598, rue Vivienne 17, Paris.

Gesucht

1-2 jüngere, flinke

Buffetdöchter sowie ein tüchtiger Koch oder Köchin

neben Chef. Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit. Hotel Waldhaus, Oberutti, Horw-Luzern, Tel. (041) 731 65.

Gesucht

auf 15. Juli oder nach Übereinkunft ein tüchtiger

Aide de cuisine

Offerten an Hotel Alpenrose, Wengen, Tel. (036) 34651.

Gesucht

versierte, gewandte

Serviertöchter

Eintritt 15. Juli. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet SBB, Solothurn, Postfach 599.

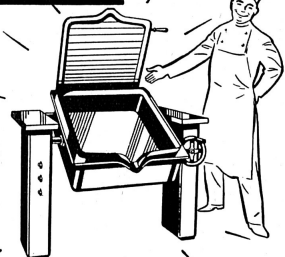
Gesucht

per sofort

BUFFETDAME SERVIERTÖCHTER

Bewerberinnen belieben sich zu melden an Hotel Royal, Basel.

Küppersbusch



Kippbratpfannen

und andere Grosskücheneinrichtungen bewahren in der ganzen Welt die Überlegenheit der grössten und ältesten Herdfabrik Europas. Verlangen Sie bitte Prospekte, wir beraten Sie gerne unverbindlich. Küppersbusch ist äusserst vorteilhaft im Preis.

Generalvertretung

Ed. Hildebrand, Ing., Zürich 4
Bäckerstr. 40, Telephone (051) 254499

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel Nr. 26

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinkoch-Chef gesucht. Eintritt 15. Juli. Landgasthof Bären, Zollikofen, Telefon (031) 860411. [346]

Commis de cuisine neben Chef gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel de la Paix in Luzern. [1382]

Gesucht: Küchenchef-Alleinkoch in Landgasthof mit Stausbetrieb. Eintritt 8. Juli oder nach Übereinkunft. Gutbezahlte Stelle. Offerten unter: [1389]

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft: Serviertochter, sprachkundige und Office-mädchen. Offerten mit Zeugniskopien an Kursaal, Interlaken. [1378]

Gesucht in erstklassiges Speiseraustragen in Zürich, mit Eintritt am 1. September: jüngerer, tüchtiger Saucier (Chef-Remplaçant), tüchtiger Patissier-Aide de cuisine (kalte Küche). Offerten mit Zeugnissen und Photo sowie Lohnansprüche sind zu richten unter: Chiffre 1383

Gesucht von erstklassigem Restaurant in Zürich per 15. September evtl. früher: Commis de cuisine (evtl. aus der Lehre) sowie gewandter, bankenkundiger, jüngerer Entremetier. Bewerber wollen ihre Unterlagen mit Photo und Lohnansprüchen senden unter: Chiffre 1385

Gesucht: Haus- oder Hilfszimmernädchen sowie Office-mädchen. Saison bis November. Bei Zufriedenheit Winterstelle. Offerten an Hotel Carina-Carlton, Mercur, Tel. (051) 54131. [1390]

Gesucht in erstklassiges Stadthotel auf Mitte, evtl. Ende Juli: Office-gouvernante, Bureau- und Commis de cuisine, Saalpraktikantin. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Krone, Solothurn. [1392]

Gesucht für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft: Buffet-tochter für die Bedienung einer grossen Kaffeemaschine. Offerten sind zu richten unter: Chiffre 1391

Kellner, versiert für Saal und Etage, sofort nach Engelberg gesucht. Offerten unter: Chiffre 1393

Wir suchen für unser Zunfthaus eine tüchtige, gewandte, englisch-sprechende Restauranttochter. Eintritt könnte 15. August dieses Jahres oder auch später erfolgen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Zunfthaus zur Saffran, Limmattalstr. 14, Zürich. (1386)

Wir suchen in Jahresstelle: gewandte, junge Tochter als Sekretärin und Stütze der Hausfrau. Arbeitsbereich: einfache Büro- und Kontrollarbeiten. Mithilfe bei Waren- und Speisenausgabe und gelegentlich am Buffet, Telefonbedienung und Empfang. Sprachkenntnisse, gute Umgangsformen und Zuverlässigkeit sind erforderlich. Anfangsgehälter können eingeführt werden. Anfragen an Hotel Krone, Winterthur. (1394)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Kassier-Chef de réception, sprachkundig, mit In- und Auslandspraxis, sucht Jahresstelle. Bevorzugt wird deutsche Muttersprache. Offerten erbeten unter Post-restante Nr. 99, Mont-Blanc, Genève. (672)

2 Serviertochter, sofort, Kurhaus 60 Betten, Kanton Luzern. Saaltochter oder Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland. [3320]

3 Sekretärin, Saaltochter oder Commis de restaurant, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden. [3322]

3 Chef de rang, sofort, Demi-chef, Badoort, Kant. Aargau. [3323]

3 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden. [3324]

3 Saaltochter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Toggenburg. [3329]

3 Alleinkoch oder Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden. [3331]

3 Kellner, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz. [3332]

3 Küchenchef, sofort, Hotel 80 Betten, Ostschweiz. [3333]

3 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 85 Betten, Berner Oberland. [3336]

3 Lingère oder Lingeriemädchen, sofort, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee. [3337]

3 Commis de cuisine, evtl. älterer Koch, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Toggenburg. [3338]

3 Anfangszimmermädchen oder Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland. [3341]

3 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Engadin. [3342]

3 Commis de rang, Buffet-tochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz. [3343]

3 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden. [3344]

3 Saalpraktikantin, Anfangszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland. [3349]

3 Saaltochter, sofort, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz. [3352]

3 Chef de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Lago Maggiore. [3351]

3 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland. [3353]

3 Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Nähe Luzern. [3358]

3 Küchenchef, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lago Maggiore. [3359]

3 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland. [3369]

3 Saaltochter, sofort, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz. [3372]

3 Küchenbursche-Casseroiler, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland. [3373]

3 Küchenmädchen oder -bursche, sofort, Hotel 80 Betten, Badoort, Kt. Aargau. [3374]

3 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland. [3375]

3 Köchin, sofort, Hotel 150 Betten, Engadin. [3376]

3 Küchen-Office-mädchen, sofort, Hotel 70 Betten, B.O. [3377]

3 Alleinpörtier, sofort, Hotel 30 Betten, Badoort, Kt. Aargau. [3380]

3 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden. [3381]

3 Koch, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis. [3382]

3 Alleinkoch, Saaltochter, sofort, Hotel 65 Betten, Vlerw. [3383]

3 Küchenbursche-Casseroiler, sofort, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee. [3388]

3 Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel 125 Betten, Lugano. [3389]

3 Chef de rang, Commis de rang, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lugano. [3396]

3 Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Vlerw. [3398]

3 Saucier, ca. 10. Juli, evtl. Aushilfe für 4-8 Wochen, Hotel 120 Betten, Engadin. [3402]

3 Heizer-Mechaniker, sofort, Erstklasshotel, Interlaken. [3403]

3 Saaltochter, Serviertochter, Hotel 35 Betten, B.O. Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Kt. Aargau. [3404]

3 Saaltochter, evtl. Praktikantin, sofort, Hotel 75 Betten, Badoort, Kt. Aargau. [3409]

3 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Graub. Zimmermädchen, Küchenchef-Alleinkoch, sofort, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee. [3410]

3 Alleinkoch oder tüchtiger Commis de cuisine, restaurationskundig, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz. [3412]

3 Kuchengestaltung, Saaltochter, evtl. Kellner für Service à part, Wascherin-Zigarettenverk. Mitte Juli, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz. [3415]

3 Journalführer(in)-Kassier(erin), Nachtpörtier, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland. [3419]

3 Officebursche, Lingère-Stopferin, Wascherin, Saaltochter oder Kellner, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland. [3424]

3 Jg. Personalzimmermädchen, deutsch sprechend, sofort, Hotel 110 Betten, Vierwaldstättersee. [3429]

3 Sekretärin oder Praktikantin, sofort, Hotel 70 Betten, Graub. [3430]

3 Allgegenwärtige, Küchenmädchen, 15. Juli, Hotel 80 Betten, Berner Oberland. [3432]

3 Commis de rang, Hilfskoch, sofort, Hotel 65 Betten, B.O. [3435]

3 Commis de cuisine, sofort, mittelg. Hotel, Luzern. [3438]

3 Commis de rang, sofort, mittelg. Hotel, St. Moritz. [3439]

3 Zimmermädchen, Saalpraktikantin, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland. [3440]

3 Alleinkoch, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten Zentralschweiz. [3442]

3 Oberkellner oder Oberaalttochter, sofort, Hotel 110 Betten, Engadin. [3443]

3 Chef de partie oder 1. Commis de cuisine, Zimmermädchen oder Küchenmädchen, Hilfs-gouvernante-Mithilfe im Bureau, sofort, Erstklasshotel, Kt. Waadt. [3448]

3 Saalpraktikantin, 2 Küchen-Office-mädchen, Hilfsköchin neben Saalpraktikantin, Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Thunsee. [3485]

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter: Chiffre 663

Kellner-Volonar, junger Deutscher, sucht Stelle. Bevorzugt Westschweiz. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter: Chiffre 671

Cuisine und Office

Küchenbursche-Casseroiler sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten Postrestante 29, Grindelwald. (673)

Mann, solid, kath., 46jährig, sucht Jahresstelle als Haus- und Officebursche. Bin in den vorkommenden Arbeiten bewandert. Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt nach Belieben. Offerten unter: Chiffre 674

Obacht! Man vergesse nicht die Beilage des Briefporto zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

Luxembourg (Austausch)

Wir suchen zu möglichst baldigem Eintritt in Jahresstelle tüchtigen Barman sowie Commis de restaurant in Erstklasshotel. Tüchtige Schweizer Bewerber wollen Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lebenslauf einreichen unter Nr. 29 LA/3463 an das Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.- in Briefmarken beilegen).

Schottland (Austausch)

Tüchtiger Küchenchef sowie Commis de cuisine, Chef de rang und Commis de rang in sehr gutem Betrieb Schottlands gesucht. Jahresstellen. Bewerber mit abgeschlossener Lehre wollen ihre Offerten einreichen unter Nr. 29/ScA/3454 an das Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.- in Briefmarken beilegen).

"HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 8865 Chef de rang, garçon d'office, de suite, grand hôtel, Jura vaudois.
- 8870 Aide-gouvernante d'économat, de suite, grand hôtel, Genève.
- 8871 Fille de salle, garçon de maison, garçon d'office, de suite, hôtel moyen, Genève.
- 8874 Commis de salle, lingère, femme de chambre, fille de lingerie de suite, hôtel 100 lits, Montreux.
- 8877 Chefs de rang, commis de rang, apprenti sommelier, de suite, grand hôtel, Genève.
- 8880 Portier d'étage, chasseur, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
- 8882 Femme de chambre, fille de lingerie, tournaute, de suite, hôtel de passage, Genève.
- 8883 Chef de rang, de suite, grand hôtel, lac Léman.
- 8884 Sommeliers commissant la restauration, de suite, restaurant, Lausanne.
- 8885 Apprenti cuisinier, commis de cuisine, de suite ou à convenance, hôtel de passage, canton de Neuchâtel.
- 8887 Chef de partie, portier d'étage, de suite, hôtel 70 lits, Valais.
- 8889 Maitresse, femme de chambre, fille de cuisine, He cuisinière, de suite, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
- 8901 Chef de cuisine, de suite, hôtel 170 lits, Valais.
- 8902 Une aide de buffet, femme de chambre pour employés, de suite, grand restaurant, Lausanne.
- 8903 Chef de partie, commis de cuisine, de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.
- 8912 Fille de lingerie, de suite, grand hôtel, Montreux.
- 8916 Filles de salle, chef de partie, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
- 8917 Fille d'office, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
- 8918 Filles de salle, femme de chambre, fille de maison, aide de buffet, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
- 8920 Filles de salle, femme de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, région Montreux.
- 8925 Commis de rang, de suite, hôtel-restaurant, Bienna.
- 8929 Secrétaire-caissier(ère), commis de cuisine, chef de partie, de suite, grand hôtel, Lausanne.
- 8938 Secrétaire, commis de cuisine, de suite, hôtel 85 lits, Valais.
- 8940 Fille de salle, de suite, hôtel 30 lits, Valais.
- 8944 Chef de réception, de suite ou à convenir, hôtel 150 lits, Vaud.
- 8951 Cuisinier seul, de suite, hôtel 50 lits, Valais.
- 8953 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
- 8954 Dame de buffet expérimentée, de suite, restaurant, Lausanne.
- 8958 Garçon de salle, tournaute-fille de maison, de suite, hôtel 30 lits, lac Léman.
- 8957 Chef-saucier, de suite, grand hôtel, Montreux.
- 8962 Fille de salle, femme de chambre, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Genève.
- 8965 Fille de salle, femme de chambre, de suite, hôtel 80 lits, Valais.
- 8969 Cuisinier seul, de suite, hôtel moyen, Valais.
- 8972 Garçon d'office, commis de rang, chef de rang, sommeliers de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
- 8974 Aide-lingère, aide femme de chambre, laveuse, de suite grand hôtel, lac Léman.
- 8977 Concierge, fille de salle, fille d'office, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
- 8980 Sommière, de suite, hôtel-restaurant, Valais.
- 8981 Maître d'hôtel, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
- 8987 Châsseurs, portier, commis de rang, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
- 8988 Portier, femme de chambre, commis de cuisine de suite, hôtel de passage, canton de Neuchâtel.
- 8991 Fille de maison, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
- 8992 Fille de cuisine, de suite, hôtel 20 lits, Alpes vaudoises.
- 8993 Fille de salle, de suite, hôtel 35 lits, Montreux.
- 8995 Jeune garçon de maison, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
- 8997 Lingère, femme de chambre débutante, de suite, hôtel 60 lits, Vaud.
- 8999 Aide de buffet, de suite, restaurant, Lausanne.
- 9001 Cuisinier seul, fille de salle, fille d'office, de suite, hôtel 30 lits, Valais.
- 9004 Chef de rang, commis de rang, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
- 9002 Secrétaire sténographe (remplacement), de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
- 9015 Saucier, de suite, hôtel 100 lits, Valais.
- 9016 Dame de buffet, aide de buffet, commis de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Bienna.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Fachabteilnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 98 97 BASEL

Vakanzentiste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

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

Stellensuchende, die beim Fachabteilnachweis des SHV. einschreibend sind, erhalten telephonisch Adressen von den «Vakanzentiste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 3171 Älterer Alleinkoch oder tüchtiger Commis de cuisine, sofort, kleines Hotel, Olten.
- 3172 Kellner oder Serviertochter, Buffet-Küchenbursche, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, mittelg. Hotel, Biel.
- 3177 Eigenportier, sprachkundig, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
- 3180 Restaurantkellner, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
- 3197 2-3 Restauranttochter, für Drittclassrestaurant, 15. Juli, Bahnhofduff, Nordwestschweiz.
- 3198 Chef de service, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel-Restaurant, Nähe St. Moritz.
- 3204 Buffettochter oder -dame, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
- 3213 Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Solothurn.
- 3224 Hausbursche, Buffettochter, deutsch sprechend, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
- 3227 Buffetdame, sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Zürichsee.
- 3231 Köchin oder Koch neben Chef, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Zug, Schweiz.
- 3237 Hilfsköchin oder Köchin neben Chef, Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.
- 3245 Casseroiler, Sekretär-Kontrollier, nach Übereinkunft, Bahnhofduff, Kanton Bern.
- 3247 Alleinkoch, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Interlaken.
- 3248 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Baselland.
- 3265 Küchen-Office-mädchen, 1. August, Restaurant, Nähe Basel.
- 3270 Kellner evtl. Restauranttochter, sofort, Restaurant, Basel.
- 3288 Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.
- 3301 Office-mädchen oder -bursche, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Basel.
- 3314 Serviertochter, nach Übereinkunft, Bahnhofduff, Kanton Bern.
- 3321 Serviertochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 3334 Serviertochter, Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.
- 3342 Alleinkoch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Aarau.
- 3343 Serviertochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
- 3346 Office-gouvernante oder Praktikantin, Sekretärin oder Praktikantin, Saalpraktikantin, Ende Juni, mittelgrosses Hotel, Solothurn.
- 3354 Buffetdame, Buffettochter, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Neuchâtel.
- 3361 Gouvernante, Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Kanton Thurgau.
- 3366 Restaurantchasseur, Chef de rang, Demi-chef, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
- 3370 Commis de cuisine, Office-Küchenmädchen, sofort, grösseres Hotel, Olten.
- 3373 Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
- 3379 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Zürich.
- 3381 Commis de cuisine, sofort, mittelg. Hotel, Basel.
- 3386 Buffettochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 3387 Hausbursche-Portier, Buffettochter, sofort, kleineres Hotel, Basel.
- 3393 2. Sekretärin, sofort, Grossrestaurant, Nähe Zürich.
- 3400 Commis de rang, Chef de rang d'étage, sofort, Erstklasshotel, Genf.
- 3413 Serviertochter, Buffettochter, evtl. Anfängerin, sofort, mittelg. Hotel, Olten.
- 3431 Alleinkoch, sofort, mittelg. Hotel, Basel.
- 3437 Restauranttochter, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
- 3444 Hausbeamtin, sprachkundig, sofort, mittelg. Hotel, Bern.
- 3446 Commis de cuisine, Buffetdame, Serviertochter, sofort, mittelg. Hotel, Aarau.

Sommersaison

- 3184 Hilfszimmernädchen, Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Luganese.
- 3167 Commis de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, 15. Juli oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 3178 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Engadin.
- 3179 Saaltochter, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3181 Zimmermädchen, Hilfsköchin neben Chef, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 3184 Saucier oder tüchtiger Koch, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 3185 Alleinkoch oder Köchin, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno.

Kassier-Chef de réception, sprachkundig, mit In- und Auslandspraxis, sucht Jahresstelle. Bevorzugt wird deutsche Muttersprache. Offerten erbeten unter Post-restante Nr. 99, Mont-Blanc, Genève. (672)

- 3176 Kellnerlehrling, sofort, Hotel 100 Betten, Bern.

Lernstellen

Ausland - Etranger

Irland (Austausch)

Gesucht zu sofortigem Eintritt für 4-5 Monate Schweizer Commis de rang. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und kurzem Lebenslauf unter Nr. 29 IA 3462 an das Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.- in Briefmarken beilegen).

Gesucht
in gepflegtes Erstklasshaus (90 Betten, wenig Restauration) erfahrener, tüchtiger

**Küchenchef
Aide de cuisine
Commis de cuisine**

Eintritt sofort. Eilofferten an die Direktion des Grand Hotel au Lac, Brissago, Tel. (093) 82214.

GESUCHT
per sofort: sauberer, restaurationskundiger

K O C H

in gutbezahlte Stelle. Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen sind zu richten an Hst. Wirtshaus zu St. Jakob, Basel, Telefon 343191.

Gesucht
per sofort oder 15. Juli für Hotel Chesa Grischuna, Klosters: tüchtiger

Entremetier
und für Hotel Weisskreuz tüchtige
Restorationtochter

Offerten erbeten an Hans Güler, Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

Fachkundige, in allen Sparten des Gastgewerbes versierte Hoteliersfamilie m. erfolgreichem Praxis, sucht auf den Herbst 1954, evtl. nach Übereinkunft,

E L E N T

eines Hotels oder renommierten Speiseraustragen. Winterkurort, Stadt oder Tessin bevorzugt. Angebote erbeten unter Chiffre H F 2377 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für 2 Monate (Hochschulen):

**Chef de rang oder Demi-chef
Commis de rang**

Offerten sind zu richten an die Direktion des Park-Hotels Giessbach.

Gesucht
per sofort

**Alleinkoch oder -köchin
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Hausmädchen-
Hilfzimmernädchen
Küchenmädchen od. -bursche**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an Frau Weidmann, Hotel Bellevue, San Bernardino (Graubünden).

Gesucht
per sofort

**Sekretärin
Koch in allen Sparten versiert
Buffetdame
Serviertochter
Saaltochter**

Offerten an Hotel Kreuz, Sachseln.

Gesucht
per sofort

**tüchtiger Alleinkoch
evtl. auch
Köchin**

Gefl. Offerten an Hotel Gotthard, Andernacht, Telefon (044) 87204.

Gesucht
für Sommersaison folgendes qualifiziertes Personal:

- Chef de partie-Entremetier**
- Saaltochter**
- Commis de rang**
- Wine-Butler-Hallenchef**
- Zimmermädchen**
- Anfangs-Zimmermädchen**
- Barlehrtochter**

Gutbezahlte Stellen, Eintritt Anfang/Mitte Juli oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzenerheide.

- Gesucht**
- I. Kassier**
- sprachenkundig
- Warenkontrollleur**
- Chef-Tournant**
- Chef de nuit**
- Commis-Pâtissier**
- Garderobière**

Offerten mit Zeugniskopien und Photos sind erbeten an Palace-Hotel, St. Moritz.

Gesucht
tüchtige, sprachenkundige

Serviertochter

Guter Verdienst. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild gefl. an Fritz Kaufmann-Jost, Restaurant-Tea-Room Au Rendez-vous, Grindelwald.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Aide de cuisine

Jahresstelle. Hotel Greub, Basel, Tel. (061) 231840

On cherche
pour saison d'été et d'hiver un très bon

cuisinier

Faire offres sous chiffre V S 2340 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Grossrestaurant in Zürich

sucht auf den 1. August oder nach Übereinkunft tüchtige, sprachenkundige

Bureaukraft

womöglich mit Kenntnissen in der Lebensmittelbranche und im Lehnwesen. Jahresstelle. Geregelt- Arbeitszeit. Interessenten wollen ihren handschriftlichen Lebenslauf mit Photo sowie unter Angabe der Saisransprache einreichen unter Chiffre B K 2319 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cherchons
de suite ou date à convenir:

- dame de buffet**
- filie de buffet**
- stagiaire de buffet**
- sommelières**

en saison ou à l'année. Adresser offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à l'Hôtel City, Neuchâtel.

Gesucht
per sofort nach Basel

- Commis de cuisine**
- Buffettochter**
- Hausbursche**
- sowie in Gartenrestaurant:
- Serviertöchter und**
- Kellner**

Offerten unter Chiffre B A 2328 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Speisemeister

per sofort, evtl. später. Verlangt wird abgeschlossene Kaufm. Berufsausbildung in Lebensmittelbranche oder in Küchenbetrieb mit längerer Praxis. Anstellungsbedingungen nach Lohnklasse 12. Bruttolohn 7240 bis 10450 Fr. Für Verheiratete Wohnzulage. Handgeschriebene Offerten sind zu richten an Verwaltung der Heil- und Fliegeranstalt Rheinau (Zürich).

Gesucht
für sofort

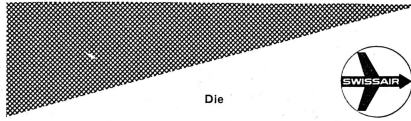
COMMIS DE CUISINE

Hotel Schützen, Steffensburg-Station bei Thun.

JÜNGERER SCHWEIZER HOTELIER
VERHEIRATET, SEIT 1950 IN LEITENDEN STELLUNGEN
IN ERSTKLASSHOTELS DER USA., SUCHT PASSENDE

DIREKTION

IN DER SCHWEIZ. SPRACHENKUNDIG UND IN ALLEN
FACHGEBIETEN DURCHAUS PRAKTISCH ERFAHREN.
BESTE AUSWEISE UND REFERENZEN. - OFFERTEN ERB.
UNTER CHIFFRE P S 2316 AN HOTEL-REVUE, BASEL 2.



SWISSAIR

sucht

HOSTESSEN UND STEWARDS

Allgemeine Bedingungen: Schweizerische Nationalität, gute Gesundheit, sympathische Erscheinung, gute Schul- und Allgemeinbildung, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache. Bedingungen für Hostessen: Jahrgang 1925 bis 1933, ledig, 157-175 cm gross. Bedingungen für Stewards: Jahrgang 1924-1932, praktische Berufserfahrung im Hotelfach unerlässlich. Die Ausbildungskurse beginnen Ende 1954 und anfangs 1955. Anmeldefrist bis 20. Juli 1954. Auskunftsblatt und Bewerberformular sind bei der

SWISSAIR, Personalabteilung, Hirschengraben 84, Zürich 1, zu beziehen, Persönliche Vorstellung nur auf Einladung.



Mittleres Hotel in Zürich (Garni)

sucht bestausgewiesenen

Direktor

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsansprüchen und Angabe des Eintrittsdatums gefl. unter Chiffre D.R. 2330 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort für Sommersaison tüchtige Restaurationsstochter

deutsch, französisch sprechend. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Waldheim, Untergerli.

Gesucht

Chefkoch

für Ferienabteilung ab 10. August für 4-6 Wochen Offerten mit Zeugniskopien an die Verwaltung der Zürcher Heilstätte, Davos-Clavadel.

Gesucht

für Sommersaison (evtl. auch für Winter) Etagen-Gouvernante Entremetier Gardemanger

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S W 2338 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offene Jahresstellen

- Chef de service**
- Buffetdame**
- Hilfsgouvernante**
- Commis de cuisine**
- Serviertöchter**

Schriftliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Ch. Müller-Soutter, Bahnhof-Buffer SBB., Basel.

Gesucht

in Jahresstelle: flinker und zuverlässiger

KELLNER

für Dancing-Bar, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführende Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre D B 2332 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Saal und Restaurant

Servier- tochter

mit Kenntnissen der franz. Sprache. Etwas Englisch. Eintritt sofort. Geregelt- Freizeit zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Gebüder Schürz, Strandbad Hotel du Lac, Dählgraben am Thunersee.

Office-, Küchen- und Abwaschburschen suchen Saisonstellen. Vertrag nötig. Haben noch keine Referenzen. Offerten erbeten an Fr. Carmela Avicelli, bei Herrn Hürlimann, Zahnarzt, Schwyz.

Gentille allemande

cherche place agréable pour s'occuper des enfants

où elle aurait l'occasion d'apprendre le français. Offres (en allemand) sous chiffre O 4536 T à Publicitas Thome.

Privat- gärtner

39jährig, verheiratet, sucht Vertrauensstelle. Ich werde Anlagen und Kulturen gut pflegen. Eintritt sofort oder auf Herbst. Adr.: Fritz Beck, Gärtner Vorderer Gasse 8, Rüschlikon.

Erne

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.

Junger

Engländer

sucht Stellung in der Schweiz. Etwas Hotelkenntnis, bereitwillig zu lernen. Spricht etwas Deutsch. Mr. Dennis Robley, Lyndene, Broughton-in-Furness, Lancs. England.

Gerantini

oder Aide du patron

mit Zürcher Fähigkeitsausweis, sprachengewandt, mit prima Referenzen, sucht passenden Posten. Evtl. Aushilfe (Hotel-Restaurant, Tea-room). Offerten unter Chiffre C P 2360 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Chef de réception

Zufolge Berufung des langjährigen Inhabers als Direktor freiwerdende Stelle. Neubesetzung Mitte/Ende August, evtl. Frühjahr 1955. Haus mit 180 Betten. Lange Sommersaison. Sprachenkundige, versierte Bewerber belieben Offerte einzureichen unter Chiffre C H 2381 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrene Gouvernante

sucht Wirkungskreis mit

aktiver Beteiligung

Offerten unter Chiffre Y 39064 Lz an Publicitas Luzern.

Gesucht
per sofort

Hilfsköchin neben Chef Zimmermädchen

Hotel Bündnerhof, Klosters.

Gesucht

für Restaurant Schützenhaus, Basel: Kellnerlehrling Kochlehrling

Eintritt 1. Oktober 1954. Schriftliche Offerten mit Beilage der Schulzeugnisse an Vitus Baumgartner, Simmenthalerhof, Thun.

Gesucht

in Jahresstelle, zuverlässiger, an exaktes Arbeiten gewöhntes

Bureaufräulein

für Fakturwesen, statistische und Kontrollarbeiten. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Bahnhofbuffet Olten.

Gesucht

von privat. Nervensanatorium in Münchenbuchsee

Koch oder Köchin

als Ferienvertretung

für die Zeit vom 15. August bis 15. September 1954. Günstige Bedingungen. Telefon (031) 679418.

SEKRETÄRIN

sprachenkundig und berufserfahren, per sofort oder nach Übereinkunft in Erstklass-Restaurantbetrieb

gesucht
Bewerbungen von gutausgewiesenen Kräften mit handgeschriebener Offerte, Zeugniskopien, Bild und Angabe der Saisransprache erbeten unter Chiffre E R 2331 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort in mittleres Hotel nach Zürich

Saaltochter

Offerten an Hotel Neptun, Zürich.

Erstklasshotel im Engadin sucht

für sofort jüngere

Gouvernante

(Anfangs-Gouvernante) für Etage. Bei Zufriedenheit kann Stelle für Winterzeitung zugesichert werden. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E.G. 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grösseres Bahnhofbuffet sucht

per sofort

Sekretär-Kontrollleur Buffetdame Casserolier

Gutbezahlte Jahresstellen. Geregelt- Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre G R 2339 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresgeschäft:

Serviertochter sowie Köchin oder Koch

neben Chef, mit der Möglichkeit, in der Zwischenzeit die Küche allein zu führen. Offerten mit Lohnansprüchen an Posthotel Rössli, Gstaad.

Gesucht

tüchtiger, jüngerer OBERKELLNER sowie 3 SAALTÖCHTER

die ausführenden auch in der Gartenwirtschaft mithelfen müssen. Hotel «Drei Tannen», Interlaken, C. L. Bovin, Tel. (036) 22641.

Wir suchen

Buffetfräulein

evtl. auch Praktikantin

Saal-Restauranttochter Hausmädchen

Hotel Krone, Murten.

Infolge Abreise nach Übersee ist die Stelle eines

Betriebs- kontrolleurs

neu zu besetzen.

Es werden nur Interessenten berücksichtigt, die sich in der Restauration ausweisen können und in Küche und Service gründlich Bescheid wissen. Sprachkenntnis erwünscht. Schriftliche Offerten mit Lebenslauf sind erbeten an Primus Bon, Bahnhofbuffet Zürich HB.

Gesucht

in Jahresstelle per 1., evtl. 15. Sept.

Patissier

Tüchtige, absolut selbständige Bewerber belieben Offerte einzureichen unter Beilage von Photo und Zeugniskopien an Direktion Hotel Hechi, St. Gallen.

Erhebungen über Fleischpreise in der Hotellerie im Mai 1954

	West-schweiz	Tessin	Wallis	Zentral-schweiz	Graubünden ohne Engadin	Engadin	Mittelland	Ost-schweiz	Berner Oberland	Basel	Bern	Genf	Lausanne	Zürich
Bauf														
Aloyau entier 1 ^{re} qualité avec filet, faux filet (roastbeef) et culotte Roastbeef (faux-filet)	7.80/ 8.20	7.40/ 7.80	7.50	5.50/ 8.40	7.40/ 8.—	7.20/ 7.60	7.20/12.—	7.—/ 9.—	7.40/ 7.60	7.40/ 8.20	6.70/ 7.60	8.—/11.50	7.80	7.—/10.—
1 ^{re} qualité avec charge	11.—/12.—	7.—/ 7.60	—	8.—/ 8.50	8.20	—	8.50	6.40/ 8.—	7.60	7.40	6.—/10.—	9.20	11.40/11.50	8.—/ 9.—
Filet 1 ^{re} qualité	13.—/14.—	10.—/13.—	13.50	9.50/14.—	13.—/14.—	13.—	11.—/15.—	12.—/16.—	12.—/13.—	13.50/16.—	14.—/15.—	12.50/13.—	13.—/14.—	10.—/16.—
Beauf à bouillir 1 ^{re} qualité	4.50/ 5.50	5.40/ 8.50	5.20	4.80/ 5.80	5.40/ 5.60	—	4.60/ 7.50	5.60/ 6.—	5.—/ 5.40	4.60/ 5.—	4.—/ 6.—	4.—/ 4.60	4.40/ 6.—	4.40/ 6.—
Cuisse 1 ^{re} qualité ou bouef à rôti	5.50/ 6.80	6.50/ 8.50	—	5.90/ 6.40	6.20/ 6.40	—	5.90	6.20/ 6.40	6.—	—	4.50/ 6.20	5.80	5.40	7.80/12.—
Langue de bouef salée	6.—/ 7.80	6.70/ 8.—	7.50	6.60/ 7.20	6.70/ 6.80	6.80	7.—/ 8.—	6.—/ 8.—	7.20	6.80/ 7.—	6.50/ 7.40	7.50	6.50/ 6.80	7.—/ 8.—
Veau														
Le veau entier ou en moitié avec charge	5.80/ 7.40	7.—/ 7.20	—	6.80/ 7.40	5.80/ 7.—	—	7.—	7.80	6.70/ 6.80	7.20	6.60/ 7.—	6.80	6.60/ 8.—	12.—
Carré 1 ^{re} qualité sans charge	8.—/11.—	7.70/ 8.50	—	7.60/ 8.60	7.—/ 7.20	7.40/ 7.80	7.50	11.—/12.40	7.60	7.40/ 8.—	7.—/ 8.50	8.—/ 8.80	7.40/ 8.20	7.20/ 9.—
Cuisseau 1 ^{re} qualité sans charge	8.—/11.—	7.10/12.—	7.20	7.20/ 8.20	7.20/ 7.60	7.60/ 8.—	7.20/13.—	8.60/10.40	8.—	8.20	6.80/ 8.50	8.—/ 8.80	8.20	6.50
Côtelette de veau 1 ^{re} qualité	8.—/ 9.—	7.—/ 9.—	—	8.—/ 8.60	7.80/ 8.80	—	7.20/ 8.—	8.—/ 9.—	7.60	7.40	7.50	8.—/ 8.80	—	—
Poitrine de veau 1 ^{re} qualité	6.20/ 6.80	5.—/ 6.50	5.—	5.80/ 7.20	5.—/ 5.60	6.20	6.50/ 6.80	6.80/ 7.20	6.80	5.60/ 6.50	5.80/ 6.50	5.50	5.—/5.20	5.50/12.—
Porc														
Carré 1 ^{re} qualité	7.20/ 8.—	7.—/ 7.80	7.80	6.60/ 7.80	6.80/ 7.20	7.20/ 7.40	6.70/ 8.40	7.50/ 9.—	7.—/ 7.20	6.70/ 8.—	6.60/ 7.20	7.20/ 7.50	6.50/ 6.60	7.—/ 7.70
Poitrine 1 ^{re} qualité	6.—/ 6.80	—	—	7.—	—	—	—	—	—	—	5.—	6.50	—	10.—
Lard maigre 1 ^{re} qualité fumé	7.—/ 7.80	5.50/ 8.—	7.20	7.20/ 7.50	7.40/ 7.50	7.40	6.80/ 8.—	7.50/ 8.—	7.40/ 7.80	6.80	6.50/ 7.20	7.—/ 7.30	6.60/ 6.70	7.—/ 7.70
Jambon cuit, sans os	9.—/11.—	9.30/10.30	10.—	9.—/ 9.40	9.20/ 9.60	—	8.50/ 9.60	9.—/10.80	8.40/ 9.—	8.50/ 9.—	8.—/ 8.40	9.—/ 9.30	8.70/ 9.—	8.—/10.—
Mouton														
Carré 1 ^{re} qualité	8.—/ 9.—	7.50/11.—	—	7.80/ 8.—	6.80/ 7.60	8.—/ 8.40	8.—/ 8.80	7.—/ 9.60	7.80/ 8.—	8.50	7.50/ 7.60	6.—/11.—	8.60/ 9.50	7.80/ 8.—
Gigot 1 ^{re} qualité	7.80/ 8.—	7.—/ 8.—	8.50	7.70/ 7.60	6.80/ 7.20	7.80/ 8.—	7.—/ 8.50	7.—/ 8.—	7.40/ 7.60	7.50	6.80/ 7.50	8.—/ 8.80	6.60/ 7.20	6.—
Poitrine de mouton 1 ^{re} qualité	4.—/ 5.—	3.50/ 6.—	—	4.60/ 5.—	5.—/ 5.20	—	7.20	4.—/ 6.—	5.—	7.40	5.—/ 5.60	4.—	6.—	—
Le mouton entier	5.40/ 6.70	6.50/ 7.—	—	5.—/ 6.80	5.60/ 5.80	—	6.80	6.—/ 6.80	5.70	6.80	7.—	5.50	5.80	5.80/ 6.—

Beunruhigung hinsichtlich der Entwicklung auf dem Fleischmarkt

In letzter Zeit gehen uns aus Mitgliederkreisen fortgesetzt Meldungen über zum Teil recht erhebliche Preissteigerungen, und zwar sowohl für Rind- als für Kalb- und Schweinefleisch zu. Da die Preissteigerungen alle drei wichtigen Fleischkategorien betreffen, ist ein Ausweichen auf andere Positionen nicht mehr möglich. Die Beunruhigung in unseren Kreisen ist daher durchaus verständlich.

Aber auch über die Fleischqualität wird erneut Klage geführt. Die Bezeichnung und die Klassierung der einzelnen Fleischstücke sei recht uneinheitlich und willkürlich; bestimmte Fleischstücke, die gestern noch als II. Qualität angeboten und verkauft wurden, müs-

sen heute zum Preis der I. Qualität übernommen werden. Daraus ergibt sich zwangsläufig eine schwere Herabminderung der Qualitätsleistung und erheblich ins Gewicht fallende Verteuerung.

Der Schweizer Hotelier-Verein ist unter Bezugnahme auf Artikel 29, Al. 2, des Landwirtschaftsgesetzes, wonach bei den Massnahmen zur Förderung der Landwirtschaft und Erhaltung des Bauernstandes auf die andern Wirtschaftszweige und auf die ökonomische Lage der übrigen Bevölkerungsschichten Rücksicht zu nehmen ist, bei den zuständigen Behörden vorstellig geworden.

Vorfüllen mit Sirup den erforderlichen Mineralwasserzusatz mit konstantem Kohlensäuregehalt erhalten. Das Verkorken übernimmt eine spezielle Maschine, sofern hierfür nicht, wie bei den sog. Bügelverschlussflaschen, die menschliche Hand benötigt wird. Eine ingeniöse Vorrichtung wendet die verschlossene Flasche, um den Sirup mit dem Mineralwasser gleichmässig zu mischen. Sind die Flaschen maschinell etikettiert, so werden sie verpackt und gelangen mit dem elektrischen Transportband zum Stapellager. Von hier aus werden die Harasse direkt auf den Lastwagen oder aber ins Lagerhaus spedit. Da der Konsum an Süssgetränken starken saisonalen Schwankungen unterliegt, ist die Vorratshaltung ein Erfordernis, um in den Zeiten des Grossbedarfs allen Lieferanforderungen genügen zu können. Eine gut organisierte Spedition gewährleistet den raschen Versand. Nicht nur steht ein grosser Lastwagenpark zur Verfügung, sondern das Hauptlager hat auch Bahnanschluss. Via Depositiäre gelangen die Getränke der Eglistauer Mineralquelle an die Ladengeschäfte und an die Gaststätten.

Man hört bei den Konsumenten oft, die Wasser, namentlich das reine Mineralwasser, seien in der Schweiz teuer. Das mag im Vergleich zu gewissen andern Ländern stimmen. Aber der Vergleich hinkt insofern, als immer auch die Qualität des Produktes mitberücksichtigt werden muss. Wenn man den Wertdegang jedes der früher erwähnten Getränke verfolgt und sich Rechenschaft gibt, was für Verrichtungen notwendig, welche komplizierte mechanische und maschinelle Anlagen erforderlich sind, dann versteht man, dass genau wie bei den Leistungen des Gastgewerbes nicht der Preis der Rohstoffe – in der Hotelküche ist dieser freilich ein wesentlicher Bestandteil – allein als Kostenfaktor zählt, sondern dass hier eine Unmenge anderer Kostenelemente mitbestimmend sind. Bei der grossen Kapitalintensität der Mineralwasserunternehmen ist es verständlich, dass hier

Des präcautions ont de nouveau été prises cette année, pour prévenir tout encombrement du marché. Le 10 juin la seconde phase a débuté; c'est la période au cours de laquelle les importations sont restreintes progressivement, et le 30 juin commencent la troisième phase, durant laquelle elles sont complètement suspendues. D'ailleurs, la récolte a eu aussi un fort retard en Italie, d'où vient la plus grande partie des cerises importées. D'autre part, depuis qu'il n'est plus possible de fabriquer chez nous du kirsch façon, le marché du kirsch s'est sensiblement assaini.

Néanmoins, le Conseil fédéral a autorisé, par arrêté du 1^{er} juin, la Régie des alcools à prendre des mesures permettant d'écouler autant que possible la récolte de 1954 sans distillation (campagne de vente en petites corbeilles dans tout le pays à un prix uniforme, vente aux populations montagnardes à un prix fortement réduit, vente de cerises dénoyautées pour confitures).

Pourquoi ces précautions? C'est que la récolte de cerises, comme celle des fraises est extrêmement dépendante du temps qu'il fait. Des actions telles que celles prévues par l'arrêté du 1^{er} juin peuvent éviter de lourdes pertes, tant pour le consommateur que pour le producteur.

... et celle des fraises au Valais

Avec quelque retard à cause du mauvais temps, le Valais, depuis quelques jours, est tout à la cueillette de ses fraises, et celle-ci battra son plein jusque vers le 15 juillet. La récolte de 1954 s'annonce sensiblement supérieure à celle de 1953, qui avait souffert du gel et de la sécheresse.

Et point n'est besoin de rappeler les multiples soucis que procure, dans le Vieux-Pays plus que partout ailleurs, l'écoulement de fortes récoltes. Le problème de l'écoulement des fraises réside plutôt dans la rapidité déconcertante avec laquelle les circonstances atmosphériques peuvent dérouter les prévisions de récoltes. Le temps est-il trop sec? Les baies ne se développent plus; elles se ratatinent même et ne peuvent donner qu'un second choix impropre à la table et d'intéressant guère davantage les fabriques de conserves (les petites fraises laissent trop de déchets, demandant un trop gros travail de triage et d'équeutage). Y'a-t-il trop d'humidité? la pourriture et la moisissure sévissent alors avec intensité. Pour la compote, il faut des fruits moyens et réguliers, bien colorés; ceux qui sont trop gros et moins riches en couleurs ne conviennent guère mieux que ceux qui sont trop petits.

Ce qui cependant est par dessus tout à craindre pour la fraise, c'est un temps trop chaud durant l'époque de la cueillette. Car alors toute la récolte mûrit à la fois. Les livraisons ne peuvent être convenablement échelonnées. Elles s'accablent dans les gares d'expéditions. Et il n'y a pas de marchandise qui se détériore plus rapidement que la fraise en période chaude, quand elle ne peut être expédiée au fur et à mesure. On imagine sans peine à quelles pertes peuvent être exposés de ce fait, tant les producteurs que les commerces. Souhaitons donc que tout aille bien jusqu'au bout pour la récolte de fraises de 1954, tant au Valais que dans le reste du pays.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermond
Insertenteil: E. Kuhn

Obst und Gemüse der Woche

Kabis und Kohl, Kopfsalat, Erbsen
Erdbeeren und Kirschen

Neu eingetroffen
der herrliche, tiefgekühlte
ORANGENJUS
im Aroma wie frisch gepresst!
● GROSSER PREISABSCHLAG
Prompte Belieferung durch unsere Depositiäre.
BIRDS EYE AG., Zürich 22 Tel. (051) 23 97 45

Von der Quelle zum Gasthaus

Unser Land ist reich an eweisser Kohlen, einer der wenigen landeseigenen Rohstoffe, dessen Ausbeute sich lohnt und in grossem Massstab betrieben wird. Leicht vergisst man darob, dass neben Wasser unserer Seen und Flüsse auch noch jenes Wasser eine grosse volkswirtschaftliche Bedeutung besitzt, das aus dem Erdinnern kommt und, sei es wegen seiner Heilkraft, sei es wegen seiner Bekömmlichkeit, von den Menschen geschätzt ist. Vielfach bildete die Entdeckung solcher Quellen Ausgangspunkte für die Entstehung unserer Heilbäder. Oft aber ging die Entwicklung in einer andern Richtung, indem sie zum Aufbau einer modernen Getränkeindustrie führte. Von einem solchen besonders instruktiven Beispiel sei im folgenden die Rede.

Eine grössere Gruppe von Vertretern der Tages- und der Fachpresse hatte kürzlich Gelegenheit, mit einer unserer bekanntesten Mineralquellen bekannt zu werden, mit der *Mineralquelle Eglistau*. Die Entdeckung dieser Quelle geht auf das Jahr 1821 zurück. Damals wurden am Rheinufer in Eglistau Bohrvorhaben unternommen, in der Hoffnung, auf Salzvorkommen zu stossen. Die Bohrungen, die eine Tiefe von 800 Fuss erreichten, förderten aber kein Salz in ausbeutefähigen Mengen zutage. Das emporsprudelnde Wasser wies indes einen eigenartigen salzigen Geschmack auf. Vertreter der Wissenschaft analysierten das Wasser, und es stellte sich heraus, dass man auf eine der mineralreichsten Quellen gestossen war. Das Wasser enthielt neben Kochsalz auch Glaubersalz, Schwefel und Jodverbindungen sowie weitere bevorzugte Mineralien. Die Quelle ist die reinste in Europa. In einer Tiefe von 240 Meter gefasst, ist sie ein typisches Beispiel eines artesischen Brunnens. Die Wasseradern sind in felsigem Gestein vollständig eingeschlossen und gegen fremde Schädlinge geschützt. Die Quelle ist in der Schüttung konstant, weist eine gleichbleibende Temperatur auf und ist infolge ihrer tiefen Fassung vollkommen bakterienfrei.

diese Gesellschaft auch noch ein fremdes Mineralwasser, das *Henniez-Lithinée*, von dem sie kurz vor der Aufnahme der Produktion von Orangina die Generalvertretung für die deutsche Schweiz übernahm. Das *Henniez-Lithinée*, *Vivi-Kola*, *Orangina*, *Eglistau* und *Roxy-Grapefruit* sind heute die hauptsächlichsten Umsatsträger. Der Aufschwung, den diese Getränke genommen haben, beruht auf zwei Faktoren: Einmal auf der Gunst der Zeit. Die Sportfreudigkeit und die zunehmende Modernisierung haben den reinen Mineralwässern und mit Mineralwasser abgefüllten Süssgetränken auf dem heimischen Markt zum Durchbruch verholfen. Daneben aber müssen als weiterer Faktor auch die hervorragenden *geschmacklichen* und



Gang durch die Betriebsräume

qualitativen Eigenschaften genannt werden, die diese Markenartikel auszeichnen. — Beim

konnte man sich davon überzeugen, dass die Herstellung unter Verwendung nur erstklassiger Rohstoffe unter fortlaufender Qualitätskontrolle und nach den modernsten Prinzipien der Hygiene vor sich geht. Die Eglistauer Tafelgetränke werden durchgehend nur mit Naturzucker gesüsst. In der Sirupkocherei wird er dem Sirup beigegeben, wo dieser in blitzblanken Kesseln mit automatischem Rührwerk unter der Kontrolle des Betriebsleiters zubereitet wird. Eine Filtrieranlage bietet Gewähr für eine einwandfreie Zubereitung der Rohstoffe. Der filtrierte Sirup wird in modernen Tanks konserviert und gelangt von hier, je nach Bedarf, in den Abfüllraum. Jeder Bestandteil des fertigen Getränks, das Mineralwasser, der Zucker, die Essenzen unterliegen laufend fachgerechten Analysen. Kohlensäuremischapparate mit automatischer Regulierung sorgen dafür, dass die durch modernste Waschmaschinen gereinigten Flaschen, die noch einer menschlichen Nachkontrolle unterliegen, nach dem

grosse Interessen auf dem Spiele stehen und dass fremde Konkurrenz mit scheelen Augen betrachtet wird. Aber auch hier dürfen wir die Überzeugung haben, dass Unternehmen, die dem Qualitätsprinzip ihr unvermindertes Augenmerk schenken und sich stets dem Wandel der Konsumbedürfnisse anzupassen suchen, oder Neues zu bieten trachten, von keiner noch so marktschreierisch aufgezogenen Propaganda für Konkurrenzprodukte etwas zu fürchten haben. Der wachsende Konsum an Süssgetränken sichert vielen ein Platzheq an der Sonne.

La récolte des cerises en Suisse . . .

Comme la plupart des autres récoltes, celle de cerises nous arrive avec près d'une quinzaine de jours de retard. Elle apparaît néanmoins quantitativement et qualitativement satisfaisante. L'Office de renseignements sur les prix de l'Union suisse des paysans l'estime à 2536 wagons de 10 tonnes. Elle serait donc nettement plus élevée que celle de l'an passé, qui atteignait 1427 wagons, et se situerait entre celles de 1951 et 1952.

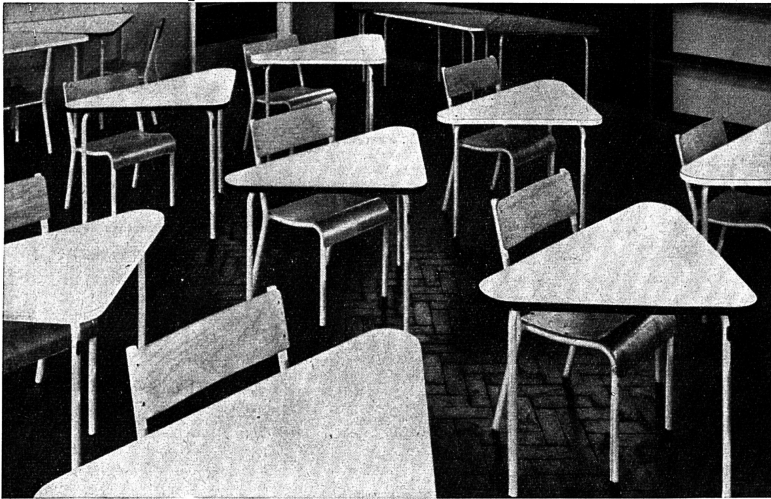
Die kommerzielle Verwertung des Wassers

begann im Jahre 1880. Damals wurde in Eglistau am Ufer des Rheins ein Kurhaus für Trink- und Bädokuren gebaut. Am Ende des ersten Weltkrieges musste es infolge der Rheinstauung abgebrochen werden. 1924 wurde die Mineralquelle Eglistau gegründet, die also in diesem Jahre ihr 30jähriges Jubiläum feiern konnte.

Der seitherige Aufschwung des Unternehmens beruht aber nicht auf dem Vertrieb des reinen Eglistauer Mineralwassers. Entscheidend war, dass kurz nach der Gründung der erste Besitzer des privaten Betriebes, Notar Haller, auf die wertvolle Idee kam, dem Eglistauer Mineralwasser natürliche Fruchtessenzen und -sirupe beizumischen und so *Süssgetränke* herzustellen. *Damals schlug die Geburtsstunde des Tafelgetränkens mit Mineralwasser in der Schweiz*. Sie bedeutete, wie die Zukunft es zeigen sollte, das Ende vieler Limonade-Betriebe in unserem Lande.

Als erstes Süssgetränk trat die Mineralquelle Eglistau mit dem *Eglistau* auf den Markt, später kam das *Orangina* dazu, und geraume Zeit vor dem zweiten Weltkrieg nahm die Mineralquelle Eglistau die Herstellung von *Vivi-Kola* und später von *Roxy-Grapefruit* und *A 2 Ananas* auf. Während diese Getränke Eglistauer Mineralwasser enthalten, vertreibt aber

Restaurants • Hotels • Pensionen • Tea Rooms • Bars



FORMICA gewinnt Ihnen neue Gäste

Kunstharz-Platte



farbecht
unempfindlich gegen
Flüssigkeiten
müheles blitzsauber
zu halten
bleibt ein Leben lang
schön

Ihr Etablissement gewinnt gemein, es wird freundlicher und attraktiver, wenn Sie die abgenutzten, unhygienischen Tisch-, Bar- und Buffetplatten mit den eleganten FORMICA-Kunstharz-Platten belegen lassen.

FORMICA ist unempfindlich gegen aufschlagende Gegenstände, kratzende Schlüssel, verschüttete Flüssigkeiten, und sogar gegen Cigarettenglut.

Und, wie mühelos ist das Reinigen: Mit einem feuchten Lappen entfernt man im Handumdrehen alle Fett-, Kaffee-, Saucen-, Weinflecken usw. und zaubert wieder die adrette, makellose FORMICA-Oberfläche hervor.

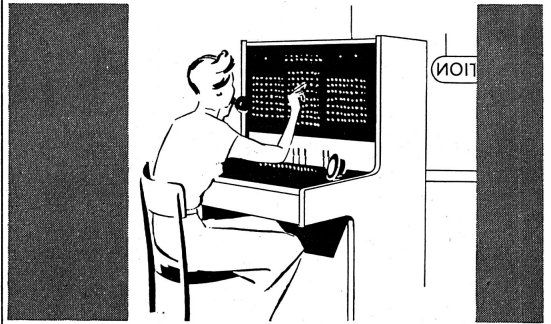
FORMICA ist in vielen ansprechenden Dessins und Farben erhältlich. Wo immer verlegt: FORMICA wird die Lebensdauer jedes Möbels überdauern. FORMICA muss nie ersetzt werden – **die ersten Kosten sind die letzten**



Verlangen Sie telefonisch oder schriftlich Muster und Prospekt bei einem der offiziellen Vertreter:
Basel 1: P. Matsinger, Stänsberg 5, Tel. (061) 227845 • BERN 1: Joh. Steimle, Rosenweg 37, Tel. (031) 56466 • GENÈVE 1: A. Dumont, 19, bd. Helvétique, Tel. (022) 69033 • LAUSANNE 1 / VEVEY 1 und Fil.: Gétaz-Romang-Ecoffey S.A. • LUGANO 1: S.A.C.I.L., Segherie di Viganello, Tel. (091) 22545 • LUZERN 1: F. J. Obrist Söhne AG., Reussinsel, Tel. (041) 21102 • ZÜRICH 1: Ostag Sperrholz, Zimmerlistrasse 6, Tel. (051) 526152.

FORMICA ist die eingetragene Schutzmarke und Thos. De la Rue & Co. Ltd. allein zur Benützung berechtigt. Handelsbevollmächtigter für die Schweiz: F. Paux, Lausanne.

Das Telefon im Hotel



Eine gute Telefonbedienung wird vom Gast geschätzt, aber sie hängt von der Einrichtung ab.

Autophon verfügt über 30 Jahre Erfahrung in der Planung und Ausführung von Hotel-Telephonanlagen jeder Grösse. Eine Rücksprache mit unseren Fachleuten wird sich immer lohnen.

AUTOPHON

Fabrik in Solothurn

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/274455
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/348585
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 26166

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

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

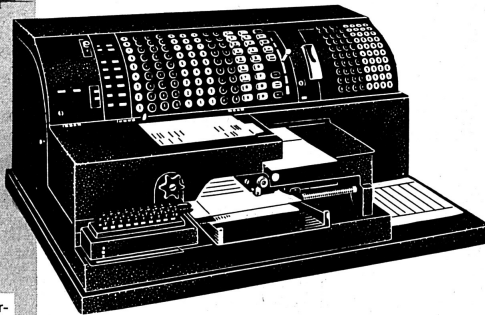
HOTEL

à vendre dans station touristique très en vogue de la Suisse romande. Affaire de tout premier ordre. Comprend 70 lits. Tout confort. Prix demandé: Fr. 1000000.-.
S'adresser: Agence Marc Chapuis, Grand-Chêne 2, Lausanne.

K



National für Hotel



Verlangen Sie unverbindlich unsere detaillierten Vorschläge.

Die National- Hotelbuchungsmaschinen schützen Ihre Einnahmen, beschleunigen die Bedienung am Schalter, sparen Zeit bei der Abrechnung und verschaffen eine bessere Übersicht. Wir führen Modelle für Betriebe jeder Grösse.

National Registrierkassen AG. Stampfenbachplatz ZÜRICH Tel. (051) 26 46 60

GEFRIER-TRUHEN

von 90 Liter (auf Rollen) bis 510 Liter Inhalt mit dem millionenfach bewährten SPARWATT-Rotationskompressor (Exklusivität) ausgerüstet

5 JAHRE GARANTIE



Vertretungen in Basel, Bellinzona, Bern, Colombar/Ne, Genf, Kesswil, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Sitten und Zürich (siehe Telefon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE)

ASTRA macht ein gutes Essen besser!

«Il Conte» hat in den
bekanntesten internationalen
Hotels «Schusters» Qualitäts-
Teppiche angetroffen.

An der Hospes
zeigte Schuster am
Stand 2030, Halle IIa
eine prächtige
Kollektion.

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!



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



Wie den Kaffeepreis- Aufschlag kompensieren?

Dieses heute so akute Problem lösen Sie am einfachsten mit dem Melitta-Schnellfilter. Sie können dann den Kaffee fast mehlfrein ausmahlen lassen und erzielen mit 20-30 % weniger Kaffeepulver einen kräftigen, hochfeinen und erst noch bis zum letzten Schluck satz- und faserfreien Kaffee. Der Melitta-Schnellfilter hilft Ihnen aber noch weit mehr: Er macht Sie unabhängiger von der Maschine, wenn sie einmal spuken sollte, wenn sich ihre Inbetriebnahme in toten Zeiten nicht lohnt oder zum schnelleren Service in Stoßzeiten.

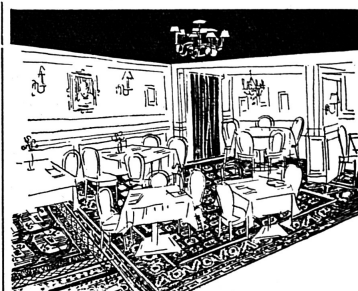


Mit dem Melitta-Schnell-
filter in Reserve —
nie in Verlegenheit!

Lieferung durch Fachgeschäfte.
Prospekte und Auskünfte auch
über den immer mehr aufkom-
menden Melitta-Tassenfilter durch
die



Melitta A.G. Zürich 1/24 Tel. 051 344777



Geelhaar-Bern interessant für das Restaurant

Was ist für Ihr Restaurant das Richtige? Ein Tournai-Läufer, Perser-Milieux oder «Galerien», ein rassisger Uni-Spannteppich? Ein gemusterter Restaurant-Teppich ist vielleicht weniger elegant, dafür im Gebrauch um so praktischer.

Sind Sie nächstens einmal in Bern, sehen Sie sich all die wundervollen Teppiche an und erst noch die rund 1000 Muster zählende Kollektion. Wir finden zusammen bestimmt die für Sie richtige Lösung.

Auf Wunsch besucht Sie aber auch einer unserer Mitarbeiter. Auch das ist ein Weg, zu zeigen wie vorteilhaft Geelhaar ist!

Seit 50 Jahren Hotellieferant!



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



EGLISAU UND DAS SCHWEIZER GASTGEWERBE



Hygiene über alles

Der gute Ruf der Eglisauer Quellenprodukte begründet sich nicht zuletzt auf die absolute einwandfreie Betriebs-Hygiene. Im erneuerten Maschinenaal befindet sich eine der modernsten Waschanlagen zur Flaschenreinigung. Darüber hinaus wird jede einzelne Flasche vor der Abfüllung auf ihre absolute Sauberkeit durch routinierte Spezialisten geprüft.

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

MINERALQUELLE EGLISAU

VIVI-KOLA HENNIEZ LITHINÉE
Orangina EGLISANA ROSE GRAPE-FRUIT



Der beliebten GIGER-MISCHUNG

wurde von der Jury der HOSPEs die höchste Auszeichnung Goldmedaille mit «Félicitations» verliehen.

Ein neuer Beweis überlegener Qualität! Verlangen Sie bitte bemusterte Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephone (031) 2 27 35



Die Kühl- vitrinen

von der Kochkunstschau an der Hospes
sind verkaufsbereit

in der Festhalle, Papiermühlstrasse, zu besch-
tigen. Sie können an jede bestehende Kühlanlage
angeschlossen werden. Sehr vorteilhaft im Preis.
Weitere Auskunft erteilt Frigo S.A.G., Bümp-
platz, Tel. 661758, oder P. Geiser, Hotel Alpenblick,
Bern, Telephone 86285.

Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und
Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spital-
gasse 32 - Tel. (031) 33302

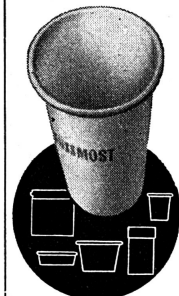
Fortwährend abzugeben Poulets

800 bis 600 g, comestible-
fertig, zu Fr. 6.50 per kg.
Geflügelarm z. Hans
Hemlihofen (SH),
Tel. (084) 86283.

Zu verkaufen Spiegel

Hohe 185 cm, Breite 80 cm,
Rahmenbreite 10 cm; eine
Kupferplatte, Höhe 88 cm,
Durchmesser 80 cm, antk.
Tel. (052) 29275,
Winterthur-Töss

TRINK- BECHER



HERMETIC Packungen

MAX SANDHERR A.-G.
Diepoldsau / Kl. St. Gallen
Telephone (071) 7 09 95 / 96

Zu verkaufen Hotel in Zürich

Neubau in hervorragender Lage mit letztem Kom-
fort: Zimmer mit fl. Wasser, Telefon, Radio, zum
Teil mit Bad und WC.
Anfragen nur von Selbstkäufern erbeten unter
Chiffre OFA 7672 Z an Orell Füssli-Annoncen,
Zürich 22.



PLANTEURS RÉUNIS LAUSANNE