

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **66 (1957)**

Heft 8

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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

Intrate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Birkhäuser & Co., Elisabethenstrasse 19. — 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 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 19. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 8 Basel, den 21. Februar 1957

Erscheint jeden Donnerstag

66. Jahrgang 66e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 21 février 1957

N° 8

Der ERFA-Gedanke im Vormarsch

Betriebe des «Groupement des Hôtels de tout premier rang» gründen eine Erfahrungsaustauschgruppe

In Zeiten konjunktureller Hochspannung, in denen dem Unternehmer die gebratenen Tauben angeblich nur so in den Mund fliegen, der Absatz keine Sorgen bereitet und der Konkurrenzkampf weniger hart ist als in Depressionsjahren, macht sich der Zwang zu schärfster Kalkulation nicht so stark fühlbar wie in Zeiten eines wilden Kampfes um die Märkte. Das ist psychologisch gesehen sicher richtig. Indessen darf nicht übersehen werden, dass der Zustand der Vollbeschäftigung zu einem dauernden Kampf zwischen Preis und Lohn geführt hat. Dies zwingt namentlich in jenen Zweigen, die in ihrer Preisgestaltung — sei es aus Rücksichten auf den Konsumenten, sei es im Hinblick auf die Erhaltung der internationalen Konkurrenzfähigkeit — gehemmt sind, zu einer fortwährenden Überprüfung der Wirtschaftlichkeitsfaktoren des Betriebs und insbesondere der Kostenlage. Während die Industrie im allgemeinen Kostensteigerungen als Ausfluss von Lohnerhöhungen weitgehend durch Rationalisierungsmassnahmen zu kompensieren vermag, sind der Rationalisierung in der Hotellerie weit engere Grenzen gesteckt. Ein wesentlicher Teil ihrer Produktion besteht in persönlichen Dienstleistungen. Die Arbeit im Dienstleistungssektor lässt sich aber nicht rationalisieren, ohne dadurch ein Spezifikum des Gewerbes — die gepflegte Gastlichkeit — zu zerstören, ohne ihm m. a. W. das zu nehmen, was seine «raison d'être» ausmacht.

der innerbetrieblichen Leistungserstellung» (Asper) zu gelangen, nämlich auf dem Wege des Betriebsvergleichs und des Erfahrungsaustausches. Vor mehr als zehn Jahren wurde in der schweizerischen Hotellerie die erste Erfahrungsaustauschgruppe gegründet, der bald darauf die Gründung der ERFA II folgte. Am 12. Februar fand im Dolder Grand Hotel in Zürich die konstituierende Sitzung einer dritten ERFA-Gruppe statt, die sich aus Mitgliedern des Groupement des hôtels de tout premier rang zusammensetzt, und zwar ausschliesslich aus Häusern der Stadthotellerie. Mag auch bisher schon ein gewisser Erfahrungsaustausch zwischen einzelnen dieser Häuser auf Grund freundschaftlicher Beziehungen stattgefunden haben, so bedeutet doch diese Gründung einen grossen Fortschritt, indem nun der Erfahrungsaustausch innerhalb der Erstklasshotellerie dadurch auf den Boden systematischer Auswertung der Betriebszahlen gehoben wird, eine Arbeit, für die sich unsere Buchhaltungs- und Treuhandstelle in Montreux, bzw. deren Leiter, Herr Dr. A. Scheiwiler, in verdankenswerter Weise zur Verfügung gestellt hat. Der bisherige Obmann der ERFA II, Herr E. Lendi, Hôtel du Rhône in Genf, ein erfahrener Kenner der betriebswirtschaftlichen Verhältnisse der Hotellerie und ein begeisterter und überzeugter Anhänger der ERFA-Bewegung, konnte bezogen werden, als Obmann der ERFA III zu fungieren.

Hebung des Wirtschaftlichkeitsgrades der Hotelbetriebe als Ziel

Die Hotellerie, die wie alle übrigen Wirtschaftskreise von seiten des Arbeitsmarktes dem starken Druck der steigenden Lohnkosten ausgesetzt ist, hat aber auch mit andern Kostenproblemen zu kämpfen. Die Lebens- und Genussmittelpreise bewegen sich auf einer Höhe, die im internationalen Vergleich kaum erreicht, geschweige denn überboten wird; sie haben zudem steigende Tendenz. Unterhalts-, Anschaffungs- und Erneuerungskosten sind gleichfalls ausserordentlich hoch, und bei vielen Materialien, Maschinen und Apparaten sieht sich der Hotelier einer Phalanx kartellmässiger Bindungen der Lieferanten gegenüber, die zu durchbrechen praktisch unüberwindliche Schwierigkeiten bietet. Bei der geringen Anpassungsmöglichkeit der Hotelpreise bedeutet die tatsächliche Entwicklung im Aufwandssektor eine ständige Gefahr für das Betriebsergebnis. Aus dieser Situation heraus ist es zu verstehen, wenn gerade auch in der Hotellerie das Bestreben nach einer Durchleuchtung der Kostenseite zwecks Verbesserung des Verhältnisses von Aufwand und Erlös konkretere Gestalt annimmt.

Gründung einer neuen ERFA-Gruppe

Wir haben in der letzten Nummer von einer Selbsthilfeeinrichtung des SHV. — der neuen Buchhaltungs- und Treuhandstelle Montreux — berichtet, deren Hauptanliegen es ist, unseren Mitgliedern in der Verbesserung und Verfeinerung des hotelwirtschaftlichen Rechnungswesens behilflich zu sein. Daneben sind aber erfreulicherweise auch private Bestrebungen erkennbar, die darauf abzielen, auf anderem Wege zu einer Steigerung des «Wirtschaftlichkeitsgrades

Selbst Hotelbetriebe mit bestausgebautem Rechnungswesen versprechen sich greifbaren Nutzen

Die Gründung der ERFA III ist ein Ereignis besonderer Art und ein Symptom zugleich. Wir haben bereits darauf hingewiesen, dass sich die Hotellerie in bezug auf Preise und Kosten in einer Zwickmühle befindet. Wenn daher Interessenten der Stadthotellerie innerhalb des Groupement des hôtels de tout premier rang zum Zwecke des Erfahrungsaustausches sich näher zusammenschliessen wollen, so ist dieses Bedürfnis aus den geschilderten Verhältnissen heraus zu erklären. Herr A. L. Thurnheer vom Hotel Eden au Lac, Zürich, Präsident der technischen Kommission des Groupement, der die konstituierende Sitzung in überlegener Weise präsiidierte, erwähnte denn auch, dass das Verlangen nach einem geregelten Erfahrungsaustausch in Zeiten höchster Konjunktur insofern einen untrüglichen Beweis dafür bilde, dass trotz steigenden Umsätzen die erhöhten Lasten und die sich mehrenden finanziellen Verpflichtungen die Wachsamkeit des Hoteliers in bisher unbekanntem Masse beansprucht, um den Betrieben ihre Rentabilitätsbasis zu erhalten. Die schleichende Inflation vermindert in der Hotellerie die Spanne zwischen Erlös und Kosten, weil der Kostenausgleich nicht in vollem Umfang durch Überwälzung auf den Konsumenten möglich ist. Gefährlich wäre es auch, eine solche Abwälzung durch ein Abweichen vom Qualitätsgedanken zu versuchen, eine Versuchung, die in Zeiten der Verflachung da und dort vorhanden sein mag, der aber mit aller Entschiedenheit entgegengetreten werden muss. Eben darum ist es so verdienstvoll, dass unter den Häusern allerersten Ranges, die mit der Hochhaltung des Qualitätsprinzips stehen und fallen, sich eine Anzahl zusammengetan

haben, um auf dem Wege des Erfahrungsaustausches den Wirtschaftlichkeitsgrad der Leistungserstellung optimal zu gestalten. Wenn in dieser ERFA-Gruppe allein vier der führenden Häuser der grössten Stadt der Schweiz mit zusammen einem Jahresumsatz im Ausmass einer zweistelligen Millionenziffer — wovon rund ein Sechstel auf die Lohnkonti entfallen dürfte — sich zusammenfinden, um mit dem Mittel des Betriebsvergleiches die Rationalität der Betriebsführung auf breiter Grundlage zu überprüfen und Verlustquellen auszumerkeln, so spricht das für den Willen der Hotellerie, sich selbst zu helfen, aber auch für die Notwendigkeit, stets alle Möglichkeiten, das Erlös/Kosten-Verhältnis zu verbessern, zu nützen. Dabei handelt es sich bei den Mitgliedern der ERFA III um durchwegs gut organisierte Betriebe mit einem sorgfältig ausgebauten Rechnungswesen.

Anwendungsgebiete des Betriebsvergleichs und des Erfahrungsaustausches

Herr Thurnheer gab denn auch der Überzeugung Ausdruck, dass durch Vergleichszahlen für die Sektoren Küche und Keller viele Berechnungsfehler behoben und Ursachen von ungenügenden Erträgen festgestellt werden können. Wertvoll wird sich ein Austausch der Erfahrungen über Maschinen und Apparate, namentlich im Hinblick auf Neuanschaffungen, erweisen, wobei die Tatsache, dass Wirtschaftlichkeitsvergleiche auch die Lieferanten anspornen, diesem Punkt besondere Aufmerksamkeit zu schenken, nicht übersehen werden soll. Ein Vergleich der Lohnkonti dürfte ebenfalls nützliche Rückschlüsse für den einzelnen Betrieb ermöglichen. Verkürzte Arbeitszeiten können Umstellungen in der Betriebsorganisation erfordern, wofür wiederum der Erfahrungsaustausch wegweisende Bedeutung erlangen kann. Ein wichtiges Kapitel aus dem Arbeitsprogramm der neuen ERFA-Gruppe bildet die Überprüfung der Versicherungsdossiers, besonders was den vermehrten Schutz der Mitarbeiter betrifft. Auch die Beziehungen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer, alles, was sich um den Begriff «human relations» — Mensch und Betrieb — rankt, soll ebenfalls Gegenstand des Erfahrungsaustausches bilden.

Diese Hinweise mögen zeigen, dass das Arbeitsprogramm, an dessen Ausgestaltung, insbesondere auch bei der Aufstellung des Frage- und Antwortbogens, die Herren H. Schellenberg, Winterthur (Obmann der ERFA I), und H. Weissenberger, Zürich (ERFA II) in verdienstvoller Weise beratend mitgewirkt haben, sich praktisch auf das ganze Betriebsgeschehen erstreckt.

Wichtige Nebenziele

Die Verwirklichung des ERFA-Gedankens durch freiwilligen Zusammenschluss von Hoteliers setzt seitens der Mitglieder selbstverständ-

Evolution des prix et des frais généraux et politique de prix de l'hôtellerie

En rendant compte de l'assemblée extraordinaire des délégués que la SSH. a tenue à St-Moritz et au cours de laquelle il a été décidé de ne pas procéder à une hausse générale des prix d'hôtel, nous avons annoncé que nous reviendrions d'une manière détaillée sur le rapport très fouillé présenté par le Dr R. C. Streiff, chef du Bureau central, sur la récente évolution des prix et des frais généraux. Cette question conserve toute son actualité puisque l'on ne cesse de nous signaler des hausses de prix. Chacun sait en outre que la pénurie du personnel et le développement de la sécurité sociale gonflent de manière inquiétante les comptes salaires et ceux réservés aux charges sociales.

La crise de Suez fait mieux ressortir une situation inquiétante

La crise de Suez, la tension internationale qui s'est accrue au début de novembre 1956 et la fermeture du canal de Suez ont donné lieu à des hausses de prix spectaculaires sur certains produits. Ces hausses, tout en étant alarmantes en soi, ont eu le mérite d'attirer l'attention des hôteliers et de la population sur la courbe ascendante de l'indice du coût de la vie et sur ses renchérissements qui, pour être plus modestes, n'en ont pas eu, étant donné leurs fréquentes répétitions, une influence très marquée sur le rendement de l'hôtellerie.

Mais, mieux que des considérations générales, l'examen de l'évolution des frais et des prix des

différentes marchandises nous permettra de nous rendre mieux compte de la situation.

Comment ont évolué certains prix

Depuis la fermeture du canal de Suez, les prix des huiles de chauffage ont considérablement augmenté. Les importateurs espèrent, il est vrai, qu'une baisse interviendra dès la reprise de la circulation, mais on estime que les prix ne descendront jamais au niveau auquel ils étaient au moment où la crise a éclaté. Il faudra probablement tenir compte, d'une part d'une certaine adaptation des prix des produits pétroliers du Moyen-Orient à ceux qui nous viennent d'Amérique. D'autre part, sur le marché suisse, les frais sont plus élevés en raison de l'augmentation des salaires, de l'extension des marges commerciales, etc. etc.

Pour les charbons et pour les cokes, les conditions sont un peu différentes. Les dernières augmentations de prix remontent à l'été 1956. Elles ont été provoquées par une hausse des salaires. L'on peut prévoir cependant que les nouveaux prix d'été subiront encore une augmentation qui n'aura d'autre cause que la pénurie aiguë de main-d'œuvre dans les mines de charbon. Seul l'avenir nous apprendra si les grands efforts qui sont déployés pour mécaniser le travail dans les mines et remplacer la main-d'œuvre provoquera à la longue un abaissement des prix de cette sorte de combustible.

(Suite page 2)

Aus dem Inhalt:

Lire entre autre dans ce numéro:

Les taxes sur les devises françaises . . .	3
Zusätzliche Weinimporte	4
Encore l'éternel problème	4
A propos du gourmet	5
Kulinarisches aus St. Gallen	5
Markt und Situationsbericht	6
Farbe im Hotelbau	19

lich grösste Diskretion voraus. Aber gerade, weil eine fruchtbare Zusammenarbeit nur auf der Basis des gegenseitigen Vertrauens möglich ist, so führt sie auch zur Schaffung und Vertiefung der freundschaftlichen Beziehungen zwischen den Mitgliedern einer ERFA-Gruppe. Das ging auch klar aus den Diskussionsvoten der beiden anwesenden Vertreter der ERFA-Gruppen I und II hervor, und darin liegt – neben allen fachlichen Bestrebungen – ein keineswegs nebensächliches Positivum der ERFA-Bewegung.

Vom Standpunkt des Schweizer Hotelier-Verbands aus gesehen, verdient die ERFA-Bewegung volle Unterstützung schon deshalb, weil viele durch die Methode des Betriebsvergleiches gewonnenen Erkenntnisse auch für die Verbandspolitik fruchtbar gemacht werden können. Es ist denn auch die Absicht der ERFA-Gruppen, mit Anträgen an den SHV, zu gelangen, wenn immer in ihrer Arbeit Probleme auftauchen, die für die gesamte Hotellerie von Bedeutung sind. Ganz besonders erfreulich ist auch, dass gewisse Lehren aus dem Erfahrungsaustausch für die Leser der Hotel-Revue nutzbar gemacht werden sollen, indem beabsichtigt ist, betriebswirtschaftliche Fragen und Winke in einer besonderen Rubrik zu erörtern.

Die ERFA III umfasst zurzeit nur Mitglieder von Stadtbetrieben der obersten Rangstufe. Wie Herr G. H. Kraehenbuehl mitteilte, sollen ihr aber mit der Zeit Untergruppen aus der gleichrangigen Saisonhotellerie angeschlossen werden. Es ist nur zu hoffen, dass der ERFA-Gedanke auch wirklich in der Saisonhotellerie Fuss fasst, sind es doch die Saisonbetriebe, die im wirtschaftlichen Existenzkampf einen besonders schweren Stand haben.

Die Wissenschaft zum Betriebsvergleich Hinweis auf ein Buch

Es ist eine glückliche Fügung, dass vor 1½ Jahren in der Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen eine bedeutsame Arbeit über Betriebsvergleiche in der Hotellerie erschienen ist. Der Verfasser, Dr. Hans Asper, gelangt zu einer durchaus positiven Beurteilung des Betriebsvergleichs. Ein wichtiges betriebswirtschaftliches Ziel liegt in der Erkenntnis des Wirtschaftlichkeitsgrades der innerbetrieblichen Leistungserstellung mit dem weiteren Zweck, den Unternehmer zu veranlassen, Massnahmen zur Beibehaltung des erreichten Wirtschaftlichkeitsgrades oder zu dessen Erhöhung zu ergreifen. Die Güte des innerbetrieblichen Wirtschaftlichkeitsgrades kann nur durch Einzelvergleiche in befriedigender Weise festgestellt werden. Um dieses Vergleichsziel zu erreichen, bedarf es eines gut ausgebauten Rechnungswesens... Ein weiteres betriebswirtschaftliches Hauptziel der Vergleichstätigkeit besteht nach Asper darin, «den marktorientierten Wirtschaftlichkeitsgrad der unternehmerischen Tätigkeit zu erkennen. Auch hier führen reine Einzelvergleiche zu aussagekräftigeren Ergebnissen als die Messung der Kennziffer einer Unternehmung an den aus mehreren Objekten ermittelten Durchschnittswerten». Das Studium der Entwicklung der wirtschaftlichen Lage einzelner Betriebe bei starker Änderung des Beschäftigungsgrades liess Asper erkennen,

«dass der Betriebserfolg nicht allein vom Verlauf des Beschäftigungsgrades und des Preisniveaus abhängt, sondern, was sehr oft zu wenig beachtet wird, ebenfalls von der Betriebsgebarung».

Diese wenigen Zitate mögen genügen, um den Wert des Betriebsvergleichs, der das Kernstück des Erfahrungsaustausches bildet, ins Licht zu rücken. Sie untermauern das, was der Herausgeber, der Direktor des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen, Prof. Dr. W. Hunziker, im Vorwort zur Studie von Dr. Asper ausführt:

«Der Betriebsvergleich ist eines der wichtigsten Instrumente zur Beurteilung der finanziellen Struktur sowie des Erfolgs- und Wirtschaftlichkeitsgrades einzelner Unternehmungen bzw. von ganzen Unternehmungs-

gruppen oder sogar Wirtschaftszweigen... Dass ein derartiges Verfahren für die Hotellerie von ganz besonderem Nutzen sein muss, bedarf kaum der näheren Begründung. Anlagensintensität, Fixkostenstruktur und Dienstleistungscharakter des Hotelunternehmens lassen im Verein mit dessen ausgeprägter Empfindlichkeit gegenüber wirtschaftlichen Wechseln eine Aufdeckung der Faktoren, die Erfolg und Wirtschaftlichkeit des Hotelgewerbes bedingen und beeinflussen, ohnehin als geboten erscheinen, wozu der Betriebsvergleich massgeblich beitragen kann. Dieser gewinnt noch an Tragweite angesichts der Krisen, denen die Hotellerie unterworfen war, und der Bestrebungen, ihre Folgen zu überwinden und die Hotelunternehmungen einer Gesundung entgegenzuführen.»

Evolution des prix et des frais généraux et politique de prix de l'hôtellerie

(Suite de la page 1)

Si les combustibles ont accusé les hausses les plus frappantes, les denrées alimentaires importées ont également sensiblement renchéries derniers temps. Les prix du marché mondial pour le sucre, les huiles et graisses comestibles, le thé et le café, ont subi ces derniers mois de notables oscillations. Mais la tendance à la hausse a été accentuée par la demande accrue provoquée par les réserves souvent inconsiderées et abusives de certaines personnes inconscientes ou des accapareurs. Ces achats déraisonnables ont gravement perturbé le marché et provoqué les hausses de prix. Dans les frais de cuisine, l'augmentation de dépenses provoquée les majorations subies par les produits ci-dessus mentionnés est de l'ordre de 10 %.

Le 90 % des frais est représenté par les achats de viande, de lait et de produits laitiers, d'œufs, de céréales, de légumes et de fruits. Les prix de ces denrées ont une influence déterminante sur les frais de cuisine. Abstraction faite des variations saisonnières habituelles, ces prix sont certes élevés, mais ont fait preuve d'une stabilité remarquable ces derniers mois.

Dans son ensemble, l'indice général des denrées alimentaires était à fin décembre de 5,5 points plus élevé qu'une année auparavant et de 13 points plus élevé qu'il y a 5 ans.

Les froids exceptionnels de l'hiver dernier ont exercé une influence considérable sur les prix des légumes. Même en recourant aux importations, il n'a pas été possible de satisfaire à la demande et de rétablir l'équilibre des prix.

Les mêmes facteurs sont constatés sur le marché des vins. Dans presque tous les pays européens, les récoltes ont été très déficientes. La récolte des vins de la Suisse orientale n'a atteint, l'automne dernier, que le 10 % d'une récolte normale; celle des vins blancs de la Suisse romande n'a parfois pas dépassé le 40% de ce que l'on vendange d'habitude. Il était inévitable que cette diminution de la quantité ait pour

conséquence une hausse de prix, d'autant plus que les importations sont étroitement limitées par les sévères prescriptions relatives aux contingents. Il faut essayer – ne serait-ce que pour enrayer la spéculation qui se fait actuellement sur les terrains – d'obtenir de plus forts contingents d'importation de vins rouges et de vins blancs, car ce n'est que de cette manière que l'on pourra éviter que le commerce du vin ne subisse des troubles graves. Si le consommateur se voit contraignant par les circonstances de renoncer au vin et de lui préférer finalement d'autres boissons, il sera difficile par la suite de faire machine arrière. Notre production viticole risque alors de faire les frais de dispositions pourtant destinées à la protéger, mais que l'on devrait savoir, en des occasions exceptionnelles, ne pas suivre trop à la lettre.

L'évolution de quelques autres postes de frais dans l'hôtellerie témoigne également d'un renchérissement relativement élevé. C'est le cas des matières premières qui sont d'une importance vitale pour l'entretien et la rénovation des immeubles. Depuis 1 année l'indice des matériaux de construction a augmenté de 20 points, celui des métaux de 7 points et celui des textiles de 20 points également.

Les dépenses fiscales ont été en général légèrement réduites, tandis que les tarifs du courant électrique sont demeurés stationnaires. Le taux de l'intérêt des capitaux s'est aussi affermi ces derniers temps et les crédits à courts termes sont devenus plus chers.

Selon les enquêtes de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, les salaires ont augmenté dans les hôtels et restaurants par rapport à l'année précédente d'environ 4% pour le personnel masculin et de 6% pour le personnel féminin. L'on peut faire la même constatation pour les charges sociales imposées directement ou indirectement aux hôteliers par les dispositions des nouveaux contrats collectifs de travail.

La politique de prix de l'hôtellerie

Comme on vient de le voir, l'hôtellerie a assisté, non seulement ces derniers mois, mais encore ces dernières années à un renchérissement constant des marchandises essentielles à son exploitation et de ses frais généraux. C'est peut-être un signe de haute conjoncture et, du point de vue de l'entrepreneur en général, cette situation peut paraître plus favorable qu'une stagnation ou même qu'un recul des prix et des salaires, symptômes qui annoncent fatalement une crise.

Dans les autres branches d'industrie ces hausses sont en général immédiatement compensées par des majorations de prix de vente, alors que l'hôtellerie a toujours eu quelques hésitations à suivre une politique semblable. Elle craint en effet la concurrence internationale, et elle sait d'autre part que les séjours d'hôtel figurent parmi les premiers postes qui sont supprimés des budgets familiaux, s'ils en constituent un élément trop lourd.

L'on comprend donc que la hausse des prix et des salaires ait causé quelques soucis à l'hôtellerie, industrie d'exportation ne pouvant pas facilement trouver une compensation si elle entend s'affirmer sur le plan international.

Pourtant, la spirale des prix et des salaires n'est pas un mythe. Elle est en mouvement, c'est même le revers de la haute conjoncture. L'hôtellerie se doit de pratiquer une politique de prix tenant compte de la situation véritable des marchés. Alors que d'autres branches économiques bénéficient de protections efficaces et de compensations leur permettant de pratiquer des prix raisonnables sans que le producteur ne subisse de pertes, l'hôtellerie doit chercher elle-même son chemin, et louveroyer entre les obstacles que constituent pour elle des prix de revient élevés et des offres particulièrement attrayantes de la part d'hôtels de certains pays touristiques. Pour notre industrie, la situation s'est un peu améliorée de ce côté-là ces derniers temps puisque, les prix d'hôtel se sont nettement affermis dans les pays qui nous entourent.

L'hôtellerie suisse a donc toujours pratiqué une politique de prudence en matière de prix et elle entend continuer dans cette voie. Depuis 1948, la Société suisse des hôteliers n'a plus décidé de hausse générale de prix obligatoire pour tous les membres de la profession. Elle s'est simplement contentée de recommander des adaptations individuelles à tous les membres qui rénovaient, modernisaient, rationalisaient leur immeuble, l'aménagement de l'hôtel ou son équipement technique, toutes opérations qui exigent de très gros investissements, mais qui permettent d'offrir à la clientèle des prestations et un confort de qualité supérieure.

Le Comité central de la SSH, a estimé que, malgré les tendances et les hausses que nous venons d'invoquer, il ne pouvait prendre la responsabilité d'ordonner une hausse générale des prix. Chaque membre doit savoir faire varier ses prix le plus judicieusement possible dans les limites que constituent pour lui les prix minimums et maximums, qu'il a fixés d'entente avec ses collègues de la section régionale et qu'il doit strictement respecter.

Se faisant, l'on s'est souvenu de l'effet psychologique désastreux qu'avait eu, il y a 2 ans, l'annonce d'une hausse générale des prix dans

Hi, USA

Spécialbericht vom 8. Kongress der IHA in Washington *

Von Harry Schraemli (Schluss)

Cinéma Holiday

Zu meiner Freude hatte ich bemerkt, dass auch Washington ein Cinéma-Kino hat und dass man hier noch den teilweise in der Schweiz gedrehten 2. Cinéramafilm gab. Zusammen mit Alberto Kapfenberger sah ich mir diesen für die Schweiz unbezahlbare Reklame machenden Film an. Cinéma ist vollständig verschieden von jeder andern Kineteknik. Jede Aufnahme wird gleichzeitig auf 3 Filmbänder aufgenommen, und zwar aus verschiedenen Winkeln. Mit 3 ebenfalls synchron laufenden Projektoren erfolgt die Wiedergabe auf eine viertelmondförmig gebogene riesige Leinwand... aus Gips. Ein Spezialsystem (Magneton) lässt die Illusion des «plastischen» Tons aufkommen, d. h. man hört das Donnern eines vorbeifliegenden Flugzeugs auch noch hinter sich. Durch die Biegung der Projektionswand und deren Riesenfäche hat man ein Blickfeld, das dem natürlichen entspricht. Mit anderen Worten: man sieht genau soviel, wie man mit beiden Augen sehen würde, stände man nun selbst vor der Landschaft oder was immer es ist. Vom technischen Standpunkt aus betrachtet, ist die Sache grandios, wünschenswert nicht ganz perfekt. So stört es zurzeit noch, dass man die Ränder der von den einzelnen Projektoren wiedergegebenen Bilder sieht: die Mitte ist beispielsweise heller als die linke und rechte Seite.

Die Geschichte des Films selbst ist ja auch bei uns in der Presse zu lesen gewesen. Ein schweizerisches Hochzeitspaar verbringt seine Flitterwochen in den Staaten und ein amerikanisches seine in «Schweizland».

Gleich das erste Bild, nämlich eine Aufnahme der Alpen aus einem Flugzeug, wirft einen um. Es ist von einer derartigen Wucht und Eindringlichkeit, dass man den Atem anhält. Ich selbst habe mehrere Alpenflüge (als Passagier) erlebt, und muss zugeben, dass die Wirklichkeit nicht imponanter ist. Das amerikanische Pärchen wird auf dem schönsten Flugplatz der Welt – und den kann nur Zürich haben – vom grössten Charmeur der westlichen Hemisphäre – und das kann nur Florian Niederer (Hi, Florian!) sein, abgeholt, und erlebt nun eine Reihe schöner Tage. Mit dem ganzen Raffinement, wie es amerikanische Kameramänner entwickelt haben, wird hier die landschaftliche Schönheit unseres Landes auf einem Silberblett serviert. Eine Eisrevue auf dem Suretta-Rink in St. Moritz, eine nervenkitzelnde Fahrt über die St.-Moritzer Bobbahn, die man geradezu körperlich-plastisch miterlebt, eine saussende Parsennabfahrt der Davoser Ski-Instruktoren sind Höhepunkte, die man nicht so leicht vergisst. Die Amerikaner waren denn auch von diesem Film hingerissen, und er hat eine unschätzbare Propaganda für unser Land gemacht. Nicht so eindrücklich, aber auch bemerkenswert sind die Aufnahmen aus Amerika, die einem Europäer einen sympathischen Querschnitt der grossen Schwesterdemokratie zeigen. Dass ein solcher indirekter Werbefilm jahrelang vor ausverkauften Häusern läuft und von Millionen von Menschen angesehen wird, sei nur angedeutet. Gerade die Cinéma-Technik eignet sich vor allem für Landschaftsfilme, die mit der fahrenden Kamera aufgenommen werden, weil dann die Illusion des plastischen Erlebens am wirksamsten ist. Ein solcher Film,

über die sommerliche Schweiz aufgenommen, dürfte uns Millionen kosten: einbringen würde er sie bestimmt wieder.

Am nächsten Tag reiste schon eine ganze Menge Kongressisten ab, ich aber klopfte mit meiner Kamera nochmals das Gelände ab und machte Besuche. Die «Library of Congress», die grösste Bibliothek der Welt, besuchte ich, um einem mir bekannten Bibliothekar die Hand zu schütteln. (Er hatte mich vor Jahren zart darauf aufmerksam gemacht, dass man meine Sammlung ganz gerne unterbringen würde.) Hier steht sogar mein Buch «Von Lucullus zu Escoffier», ohne indessen die Frequenz gehoben zu haben.

Am Sonntagsgesamtpackete ich meine «Siebensachen» und machte dann einen letzten Rundgang durch die Stadt, die ich nun schon so lieb gewonnen hatte, dass ich gar nicht gern Abschied nahm. Als ich meine Rechnung bezahlen wollte – ich war einen Tag länger geblieben als offiziell abgemacht –, erklärte man mir, dass ich «the personal guest» von Mr. Mack gewesen sei. Hier sei auch noch gleich hinzugefügt, dass der offizielle Beitrag, den man für alle die herrlichen Tage zu leisten hatte, nur 100 Dollar betrug, eine Summe, die in Tat und Wahrheit nicht einmal für 2 Tage gereicht hätte. Unsere amerikanischen Kollegen haben sich also ihre «Hospitality» recht viel kosten lassen. Ich wage gar nicht auszurechnen, wieviele der von uns so heissgeliebten Fränkli ich hätte hinlegen müssen, wenn ich jedes und alles hätte berappen müssen. Well, thank you, you most generous colleagues from the other side of the Ocean!

Das Mittagessen nahm ich noch gemütlich in Washington ein, ebenso einen «Five o'clock drink»: um 6 Uhr erhob sich unsere Super-Constitution, die unter der stolzen Flagge der «Air-France» segelte, und ohne dass wir nur einen Zollbeamten oder Health-Officer gesehen hätten, nahm sie Kurs gegen New York. Während wir hoch über dieser Stadt dahinfliegen, wurde uns ein ausserlesenes Diner serviert. Das Flugzeug war

vollbesetzt und nahm direkt Kurs auf Paris, und zwar ohne jede Zwischenlandung. Es herrschte eine ausgezeichnete Stimmung, und unsere französischen Kollegen zeigten sich von ihrer charmantersten Seite. In der «Air-France»-Maschine waren wir ihre Gäste, und dem Grundsatz der IHA, «Hospes, Hospiti sacer», lebten sie lobenswert nach. Über London frühstückten wir, und nach einer Gesamtflugdauer von genau 12 Stunden wurden wir hauchzart auf der Piste von Orly abgestellt. Am Tag zuvor war hier ein italienisches Flugzeug zerschellt. Die Meldung davon lasen wir noch kurz vor dem Abflug in Washington, und da noch dichter Nebel und Sturm herrschte, waren wir alle heilfroh, wieder mit der guten Mutter Erde Bekanntschaft zu machen. Und so schüttelte ich dann in frohster Laune dem Chefredakteur der «International Business Review», Jacques Gommy, die Hand, die wieweil seine bildhübsche Frau mit einem schweizerischen Handkuss belästigt wurde. Während Gräfin Walderdorff vom «Goldenen Hirschen» in Salzburg sich noch mit einem halben Dutzend Koffer und Köfferchen herumbalgte – trotzdem aber ihre stoische Ruhe nicht verlor – winkte man nach links und rechts. Mr. Orvar Janson (Park Avenue-Hotel, Göteborg) wurde von seiner reizenden Gattin erwartet, und meine teure Gattin hing auch irgendwo zwischen Zürich und Paris in



*) Siehe Nrn. 50-52, 1956, und 1-4, 6-7, 1957.

l'hôtellerie française. On se souvient que les articles de presse qui avaient paru à cette occasion, avaient fait une propagande d'autant plus désastreuse aux hôteliers d'Outre-Jura que le décret devant les autoriser à pratiquer cette hausse de prix n'avait jamais paru et que la hausse n'avait pas été appliquée pour la saison indiquée.

L'évolution en matière de prix de revient doit cependant inciter les hôteliers suisses qui ne l'auraient pas encore fait à réviser leurs prix de repas et à calculer les prix de mets à la carte. Pour les vins, les prix de vente seront naturellement immédiatement adaptés au prix d'achat, si l'on ne veut pas s'exposer à ne plus couvrir ses frais généraux.

Conclusions

Dans la situation actuelle, nos hôteliers s'efforceront de calculer leurs prix avec la plus grande exactitude et, pour freiner le renchérissement, ils rechercheront tous les moyens de faire des achats favorables.

La taxe sur les devises françaises

Faisant suite aux articles publiés dans notre dernier n° (du 14 février 1957), nous reproduisons ci-après le texte de l'ordonnance no 57-161 du 13 février 1957, instituant un droit de timbre à l'occasion de la délivrance de devises étrangères à des voyageurs français, tout en laissant de côté l'introduction qui définit le but fiscal de l'opération (fonds d'allocation familiales des agriculteurs).

Art. 1. ... un droit de timbre sera perçu à l'occasion de la délivrance de devises étrangères; en contre-partie de francs français en prévision d'un voyage à l'étranger, lorsque cette délivrance est faite au vu d'un passeport ou d'un autre titre en tenant lieu.

Art. 2. Le tarif du droit de timbre visé à l'article précédent est fixé:

A 500 fr. lorsque la contre-partie en francs français des devises étrangères allouées n'excède pas 15 000 fr.

A 1 000 fr. lorsque la contre-partie en francs français des devises étrangères allouées n'excède pas 35 000 fr.

Et à 1 000 fr. par fraction de 35 000 fr. lorsque la contre-partie excède 35 000 fr.

Les modalités de perception par les Banques de cette nouvelle taxe sont pour nos lecteurs sans intérêt. Mais les montants que le fisc impose aux touristes le sont sans aucun doute; la taxe ne varie-t-elle pas de 3,3% pour l'attribution de 15 000 fr. en devises (simple voyage d'affaire) à 2,86% pour l'allocation touristique individuelle de 35 000 fr. (440 fr. suisses). Mais comme l'esprit fiscal ingénieux qui domine cette ordonnance fixe à 1 000 fr. par fractions de 35 000 fr. les contreparties qui excèdent la ration normale, il peut en résulter une charge plus élevée pour le voyageur. Exemple: Un homme d'affaires qui reçoit la contrevalleur de 35 000 fr. pour un voyage de vacances et 15 000 fr. pour un séjour supplémentaire consacré aux affaires, risque de payer une taxe de 2 x 1 000 fr. = 2 000 fr. ou 4% pour la contrevalleur en devises de 50 000 fr. Avec la commission que les banques françaises ont, bien entendu, le droit de prélever sur l'opération de change, les devises si parcimonieusement attribuées aux Français voyageant à l'Etranger, se renchérissement donc de 5 à 6,5% selon les montants. Si les milieux touristiques suisses ont attiré l'attention des autorités fédérales sur l'injuste discrimination que ce renchérissement signifie pour la Suisse, il n'est pas certain que le Conseil fédéral puisse protester auprès du «Comité de direction des échanges de l'O.E.C.E.» contre cette nouvelle mesure, qui constitue une manipulation purement fiscal-monnaire. Il s'agit en effet d'un système de

nouveaux cours multiples de changes s'ajoutant aux nombreuses manipulations de change,

der Luft. Es war der erste benzinquelle Sonntag in Frankreich und daher merkwürdig ruhig. Mit dem Bus führen wir zum «Air-Terminal», und bald zerstreuen wir in alle Richtungen der Windrose. Alle aber tragen ein köstliches Souvenir mit sich, nämlich das der wahrhaft königlichen Gastfreundschaft eines Landes, das, genau wie wir, nie einen König als Oberhaupt hatte.

Wir sind vielen Menschen grossen Dank schuldig. Da ist einmal unser Büro in Paris, das sich zweifellos durch eine fehlerlose Organisation Lorbeeren errang. Unser Generalsekretär, M. Pierre Depret, hat eine goldene Medaille verdient. Die Reiseagentur «Wagons-Lits Cook» und die «American Express Inc.» sorgen für die reibungslosen Flüge, und viele andere hatten, dass diese «Goodwill-Tour» für alle zu einem unvergesslichen Erlebnis wurde.

Amerika, hast du es besser?

So frägt, wenn ich nicht irre, Heiner Gutschä, der Mitarbeiter Beromünsters in den USA. Die Frage müsste am Schluss meines Berichts ebenfalls von mir gestellt werden. Die Antwort lautet eindeutig: Nein! Der amerikanische Hotelier hat manche Sorge nicht, die wir haben, aber er hat dafür andere, vor denen uns das Geschick bewahren möge. Wir sind hier noch glücklich und zufrieden bei einer Bettenbesetzung von 70%, drüben müssten es schon 90% sein, sonst geht's schief. Vielleicht ist der dortige Kollege nicht so an sein Geschäft angeheftet wie wir, dafür aber hat er jedenfalls seiner «Banking-account» mehr Tage zu widmen als wir Stunden. Auch das amerikanische Hotelpersonal ist nicht nur auf Rosen gebettet: da hat es ganz nette Dörchen drunter und leider kein Dornröschen. Wohl mag das Einkommen, an Kaufkraft gemessen, seine 10-15% höher liegen als bei uns, dafür aber muss man Säckelchen in Kauf nehmen, die wir nicht kennen. Der Reiz zum Geldausgeben ist

Il serait téméraire de vouloir présumer, aujourd'hui déjà, de l'avenir et de l'évolution future du marché mondial. Il convient surtout de voir ce qu'il adviendra de notre production indigène. Demeurera-t-elle stable ou la protection qu'implique la loi fédérale sur l'agriculture ne provoquera-t-elle pas de nouvelles augmentations de prix? Nos autorités parviendront-elles à les empêcher en ouvrant plus largement les frontières, en abaissant les droits de douane et en réduisant les taxes d'importation qui jouent un si grand rôle pour les produits consommés dans l'hôtellerie? Cette attitude serait pourtant conforme aux recommandations du rapport dit de Lucerne et aiderait l'hôtellerie à soutenir la concurrence internationale.

Tels sont les facteurs qui seront déterminants pour la politique de prix de l'hôtellerie. En tout cas, celle-ci est fermement décidée à faire preuve de mesure. Mais, si de nouveaux renchérissements interviennent, elle devra naturellement se réserver d'adapter les prix d'hôtels à l'indice du coût de la vie.

déjà opérées dans le secteur des importations et exportations visibles. C'est une hausse artificielle de la parité du franc suisse et d'autres devises étrangères vis-à-vis de la monnaie française, donc une sorte de «dévaluation camouflée».

Seul le «fonds monétaire international» a la compétence de s'occuper de ces questions (et non l'O.E.C.E.), mais il serait erroné de croire que la Suisse pourrait porter un «litige» pareil devant l'organisation de Bretton Woods, dont elle ne fait d'ailleurs pas partie. Reste à savoir si les dispositions du Code de la libération et notamment ses articles 15, 19, 20 et 24 donnent à la Suisse ou à un autre pays de l'O.E.C.E. lésé par la restriction quantitative que la France veut imposer à ses «résidents»-voyageurs, le droit de protester, voire même d'envoyer des représailles.

Nous ne le croyons pas. La France, comme nous l'avons déjà dit, a invoqué l'article 20c, c'est-à-dire la crise de sa balance des paiements dont le caractère grave n'est contesté par personne.

Si M. Ramadier a demandé à ses compatriotes, non seulement, «d'acheter français», mais également de «voyager français» c'est peut-être peu élégant à une époque où son gouvernement se prépare à signer l'accord sur le «Marché commun» qui doit, tout de même, garantir la zone de libre échange, la liberté du commerce et des voyages touristiques à 250 millions d'Européens... dont 43 millions de Français. Mais la Suisse et les autres partenaires touristiques de la France, feraient bien de ne pas attacher trop d'importance à des «slogans» de ce genre.

La France est actuellement en règle avec les dispositions du Code, en ce qui concerne les invisibles, et elle a d'ailleurs toujours bénéficié d'un privilège... celui de pouvoir rester au-dessous du montant de 50 000 fr. (ou 143 \$) qu'elle avait attribué le 1er octobre 1950 aux voyageurs se rendant à l'étranger.

La «clause de Standstill» de l'article 19 ne joue donc pas dans son cas. Elle aura le droit de maintenir les dernières restrictions sur les devises pendant au moins 12 mois, à dater du 2 février 1957. Bien entendu, elle a dû notifier et motiver ces restrictions à l'O.E.C.E. et à la «Commission des invisibles» s'occupera, en temps voulu, du «cas France». Mais il vaut mieux de ne pas se faire des illusions sur les possibilités de pression matérielle, financière ou morale des autres pays sur la France...

Espérons que la situation politique et économique changera assez vite pour que nos voisins et amis de

überdies infolge der bleihammerartigen Reklame derart gross, dass man selbst mit 20% Mehrverdienst am letzten Tag des Monats drüben genau so die Taschen umkehrt, wie das unsere «Rösti-Akrobaten» hier zu weilen tun müssen.

Sind unsere Hotels veraltet?

Das ist auch eine Frage, die mir wiederholt gestellt wurde, und sie erfordert ein ebenso kategorisches Nein. Jedes unserer Erstklasshotels kann sich neben denjenigen der gleichen Klasse drüben sehen lassen. Traktmässig mögen sie moderner wirken, denn sie wurden fast alle nach den unsrigen gebaut. Die nach dem Zweiten Weltkrieg in der Schweiz gebauten Erstklasshäuser hingegen stehen die amerikanischen glatt aus. Wohl liegt drüben in jedem Badzimmer harte Seife und man verfügt über superzartes Klosettpapier. Dafür sah ich bei uns allerlei andere Dinge, die man drüben nicht bekommt und die mindestens so hoch einschätzen sind. Der Schweizer Hotelier hat keinen Grund, seinen Kopf verschrämt in den Sand zu stecken: er bietet - auch nach den Aussagen kompetenter Amerikaner, die unser Land kennen - mehr Gegenwert für das vergebte Geld, als irgendwem anderes Land auf der Welt. Aber nichtsdestotrotz: Hi, USA.

Nachwort des unbefehrbaren Verfassers:

Liebe Leser! Das Spiel ist aus! Vielleicht habt ihr euch hier und da einmal «sur mes moqueries» geärgert, vielleicht habt ihr aber einmal laut gelacht. Beides ist vorläufig bei uns noch gestattet. Mein Bericht soll als Separatdruck herauskommen, und damit endlich einmal wieder in Amerika von etwas anderem als von Schweizer Uhren und deren Zollansätzen gesprochen wird, habe ich mir folgendes ausgedacht: Das erste Exemplar soll mit der Signatur von Sir Henry und meiner Wenigkeit,

A. Villads Olsen 70jährig

Der derzeitige Präsident der International Hotel Association, A. Villads Olson - unsern Mitgliedern, die an der letzten Delegiertenversammlung in Lugano teilgenommen haben, dürften die schlichten und herzlichen Worte, die der Jubilar an die Tagung richtete, unvergesslich bleiben - feierte kürzlich seinen 70. Geburtstag.

Geboren am 28. Januar 1887 in Kopenhagen, erfuhr Villads Olson nach seinen Schuljahren eine gründliche praktische Ausbildung in führenden Hotels von Dänemark, England, Frankreich und Deutschland. 1918 wurde ihm die Leitung des «Hotel Kong Frederik» in Kopenhagen übertragen, dessen Besitzer er ist. Sein lebenswürdiges Wesen und seine beruflichen und menschlichen Qualitäten ebneten ihm den Weg zu einer national und international angesehenen Stellung. Seit vielen Jahren steht er an der Spitze des dänischen Hotelier-Verbandes. 1925 trat er der Alliance internationale de l'hôtellerie bei, zu deren Vizepräsident er 1934 erkoren wurde. Als nach Kriegsende die Fäden für die Wiedererhebung einer internationalen Organisation der Hotelier neu gesponnen wurden, arbeitete er im Komitee, das die vorbereitenden Arbeiten traf, aktiv mit, wurde Mitglied des Exekutivkomitees und dann Ehrenmitglied und Vizepräsident der Association internationale de l'hôtellerie, um schliesslich vom letzten Generalkongress des Internationalen Hotelierverbandes in Washington zu seinem Präsidenten ernannt zu werden. In Dänemark setzte er sich im Schosse des Verwaltungsrates der gastgewerblichen Fachschule zielbewusst für die Nachwuchsförderung ein und wirkte bei der Verteilung von Marshallplangeldern massgeblich mit. Auch im Bereich der skandinavischen Hotelier spielt Villads Olson eine führende Rolle.

Unser Zentralpräsident, Dr. Franz Seiler, der seit vielen Jahren Gelegenheit hatte, mit dem Jubilar im Exekutivkomitee sowie im Council der International Hotel Association



zusammenzuarbeiten und seine hervorragenden beruflichen und menschlichen Eigenschaften schätzen zu lernen, entbot ihm namens der schweizerischen Hotelier in einer besonderen Adresse die allerbesten Glückwünsche zu seinem 70. Geburtstag, worin er die grossen Verdienste, die sich Villads Olson um die dänische und gesamt-skandinavische Hotelier sowie um den Zusammenschluss der Hotelier in der International Hotel Association erworben hat, gebührend würdigte.

L'Ouest puissent revenir, au début de l'hiver, à une répartition normale, c'est-à-dire à un système qui encouragera l'émulation touristique et non... le marché noir, la fraude et la contrebande. Dr W. Bing

Premiers résultats annuels de la saison parisienne

Augmentation de la fréquentation étrangère de 7%

Voici quelques indications de la « Direction générale du tourisme » donnant les résultats provisoires de la fréquentation hôtelière parisienne par des clients étrangers:

Table with columns: Nationalités, 4e trimestre (1955, 1956), TOTAL (1955, 1956), % 56/55. Rows include U.S.A., Gde Bretagne, Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Suisse, Allemagne, Autriche, Italie, Espagne, Portugal, Danemark, Norvège, Suède, Argentine, Brésil, Divers, and Total.

Par rapport au troisième trimestre qui est, par nature, le trimestre essentiel pour la saison touristique et qui relevait une augmentation de 28 121 touristes, c.-à-d. de 4,5% par rapport au troisième trimestre 1955, les mois d'octobre, novembre et décembre ont vu s'élargir le cercle des visiteurs étrangers de 21 700 ou de 9%. Dans son ensemble l'année touristique parisienne atteint, avec une augmentation de la fréquentation étrangère d'environ 7%, représentant ainsi à peine le coefficient d'ensemble qui sera probablement de 8 à 9%. Il est probable que la récente pénurie de mazout pour le chauffage et d'essence pour automobiles, y soit pour

quelque chose. De toute façon, les chiffres d'octobre montreront que le «Salon de l'Automobile» a, comme tous les ans, assuré aux hôteliers parisiens une excellente après-saison. D' W. Bing

Nachwuchswerbung in der Zentralschweiz

Die Fachkommission für das Gastgewerbe der Zentralschweiz hat unter dem Vorsitz von Herrn A. Meier nach mühsamen Vorbereitungen die Offensive ergriffen, um auch ihren Anteil an der Nachwuchswerbung beizutragen. Am 13. Februar fand der erste ausgezeichnet organisierte Elternabend in Gerliswil (Gemeinde Emmen) statt, der zu einem sehr schönen Erfolg wurde. Über 180 Personen (Eltern, Töchter und Jünglinge) fanden sich im schönen Schulhaus ein. Nachdem Herr Meier die Anwesenden begrüsst hatte, sprachen drei Fachleute über folgende Themen: 1. Das Gastgewerbe im Wandel der Zeiten, seine verschiedenen Berufe und deren Aufstiegsmöglichkeiten. 2. Der Kochberuf und 3. Der Kellner- resp. Serverberuf. Anschliessend wurde allen Anwesenden ein vom Gasthaus «Sonne» appetitlich angerichtet Imbiss serviert. Dann wurde von Herrn V. Erb (Schweizerischer Wirtverein, Zürich) unser anmehlicher Film «Weite Welt» gezeigt, der einen sichtlich guten Eindruck hinterliess.

Am Schluss der Veranstaltung standen die Referenten für eventuelle Fragen bereit, die aber meistens an die als «lebende Schaubühne» mitgebrachten Lehrlinge und Lehrkräfte gerichtet wurden. Beachtenswerte Worte fand Berufsberater Steiger, der aus eigener Anschauung über das Ansehen berichten konnte, dessen sich Schweizer Hoteliers und Angestellte im Ausland erfreuen.

Vielbewundert wurden die von Herrn A. Meier (Restaurant Eichhof, Luzern) hergestellten Schaustücke, unter denen ganz besonders die eleganten Eisskulpturen aufblühten. Mit dem Bewusstsein, einen gelungenen Werbeabend verlebt zu haben, zogen spätere Referenten und Lehrlinge wieder der Leuchtenstadt entgegen. Einstimmig konnte konstatiert werden, dass

Advertisement for Cognac Courvoisier. Includes a silhouette of a man in a top hat, the text 'Cognac COURVOISIER', 'The Brandy of Napoleon', and an image of a bottle of Courvoisier Cognac. At the bottom, it says 'Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18'.

grosses Interesse für unsern Beruf vorhanden ist, aber doch noch einer wohlüberlegten Pflege bedarf. Hoffen wir, dass diesem erstrebten noch weitere Abende folgen können. H. Sch.

Deckung der von ausländischen Motorfahrzeugen verursachten Schäden

BRB. vom 29. Januar 1957

Die Bestimmungen über die «Ausländerversicherung» werden mit dem Bundesratsbeschluss vom 28. Januar 1957 aus Gründen der Übersichtlichkeit neu herausgegeben, obwohl die Grundsätze keine Änderung erfahren, sondern lediglich hinsichtlich der administrativen Durchführung gewisse Neuerungen eintreten. Bisher hatten die Zollorgane von den durch Versicherungsgesellschaften ausgestellten «Internationalen Versicherungskarten für Motorfahrzeuge» und «Versicherungserklärungen für die Schweiz» Doppel abzutrennen und der geschäftsführenden Gesellschaft zuzustellen, damit nach einem Unfall die Versicherungsunternehmung ermittelt werden konnte, die letztlich für den Schaden aufzukommen hat. Dieses Kontrollsystem verursachte jedoch den Zollorganen eine unverhältnismässig grosse Arbeit und gewährte angesichts der Zunahme der Einreisen ausländischer Motorfahrzeuge nicht mehr die gewünschte Übersicht. Es drängt sich daher eine Lösung auf, bei der die Ver-

sicherungsdokumente, bzw. ihre Doppel, nicht mehr vom Zoll zum voraus, sondern erst nach dem Eintritt eines Unfalls bei der Tatbestandsaufnahme von den Polizeiorganen zuhanden der geschäftsführenden Gesellschaft eingezogen werden.

Für die Deckung von Schäden, die durch ausländische Motorfahrzeuge verursacht worden sind, ist vor allem folgendes zu beachten:

Wer nach den Bestimmungen des Bundesratsbeschlusses vom 29. Januar 1957 Deckung für einen von einem ausländischen Motorfahrzeug verursachten Schaden erlangen will, hat den Schadenfall unverzüglich der zur Deckung verpflichteten Versicherungsunternehmung anzumelden.

Besitzt der Führer des schadensstiftenden Motorfahrzeugs einen von einer zum Geschäftsbetrieb in der Schweiz zugelassenen Versicherungsunternehmung ausgestellten «Versicherungsausweis» («Internationale Versicherungskarte für Motorfahrzeuge» oder «Versicherungserklärung für die Schweiz»), so ist die Meldung an die Gesellschaft zu richten, die diesen Ausweis ausfertigt hat.

In allen andern Fällen ist die Schadenmeldung an die geschäftsführende Gesellschaft zu richten gemäss Artikel 3, Absatz 1 des Bundesratsbeschlusses vom 29. Januar 1957. Es ist dies die «Zürich»-Versicherungsgesellschaft, Mythenquai 2, Zürich. Wenn diese Gesellschaft den Schadenfall nicht selber zu erledigen hat, nennt sie den Geschädigten die zuständige Versicherungsunternehmung.

Zusätzliche Weinimporte

In den Eingaben verschiedener am Weinhandel interessierter Organisationen an das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement wurde die infolge der ungenügenden letztjährigen Traubenernte entstandene Lage auf dem schweizerischen Weinmarkt geschildert.

Die Vertreter des Handels machen geltend, dass sie wegen des Mangels einheimischer Weine nicht in stande sind, die Bedürfnisse ihrer Kundschaft zu befriedigen. Zur Aufrechterhaltung der Absatzmöglichkeiten inländischer Rot- und Weissweine sei es unerlässlich, die Kundschaft auch bei ungenügenden Inländernten mit zuzugewandten Weinen beliefern zu können.

Zur Überbrückung dieser Schwierigkeiten haben daher die interessierten Kreise das *Begehren um Bewilligung zusätzlicher Importe* gestellt. Die Mehrzahl der geschäftlichen Verbände hält dafür, dass vorläufig nur die Einfuhr von *Rotweinen* angezeigt wäre. Die Interessengemeinschaft für den schweizerischen Weinimport sowie der COLGRO halten es indessen für nötig, auch die Einfuhr von ungefähr 50 000 hl kuranter *Weissweine* zuzulassen. Sodann wird es allgemein als richtig erachtet, sofort die Einfuhrkontingente für die beiden ersten Vierteljahre von 1957 freizugeben.

In der Sitzung vom 14. Dezember 1956 hat sich der «Fachausschuss Wein» mit diesen verschiedenen Begehren befasst. Nach Prüfung seiner Vorschläge teilt das EVD, in einem Kreisreiben an die interessierten Organisationen und Verbände u. a. folgendes mit:

«1. Um die Importeure in die Lage zu versetzen, rechtzeitig ihre Dispositionen für den Bezug der am dringendsten benötigten ausländischen Rotweine zu treffen, hat die Handelsabteilung Mitte Dezember 1956 die Sektion für Ein- und Ausfuhr ermächtigt, die für die ersten beiden Quartale 1957 festgesetzten *Einfuhrkontingente für Rotweine* aus Italien, Spanien, Portugal, Ungarn und Griechenland sofort und gesamtartig freizugeben. Aus handelspolitischen Gründen war es nicht möglich, diese *Ausnahmeregelung* auf die Kontingente für französische und jugoslawische Wein auszuweiten. Dennoch darf festgestellt werden, dass damit die gemachten Vorschläge weitgehend verwirklicht worden sind.

2. Den Anträgen des «Fachausschusses Wein» entsprechend, haben wir beschlossen, ein *ausserordentliches Importkontingent* für 60 000 hl Rotwein zu eröffnen. Dieses Kontingent soll zur Kompensation des inländischen Ernteausschlusses im vergangenen Jahr dienen, und zwar:

- a) 25 000 hl für den Ausfall ostschweizerischer Rotweine;
- b) 5 000 hl für den Ausfall von Rotweinen anderer Landesgegenden;

Encore l'éternel problème

Nous avions publié à la fin de l'année dernière, dans le numéro 48 de l'Hotel-Revue, un article d'un de nos correspondants soulevant, une fois de plus, «l'éternel problème» du pourboire et de sa justification. Nous avions reçu à ce moment-là une lettre que nous avons conservée jusqu'à ces jours, ne voulant pas remettre en cause — il était trop tard pour le faire — le principe même du pourboire et des taxes de service alors que notre société s'appliquait à reviser, avec les autres parties contractantes, le règlement sur les taxes de service.

Maintenant que ce règlement est sur le point d'entrer en vigueur pour quelques années, il n'est pas inutile de reprendre certains points fondamentaux qui gagnent peu à peu du terrain et qui finiront probablement un jour ou l'autre par s'imposer.

C'est ainsi que l'auteur de la lettre à laquelle nous venons de faire allusion, M. Olivier Gluck, chef de cuisine-restaurateur, à Binningen près de Bâle, estime que le touriste considère de plus en plus le pourboire et les taxes de service comme une mauvaise habitude, et quelques fois même comme un abus, quand il s'agit de pourboires versés à des employés qui font mal leur service ou qui donnent l'impression de n'avoir aucune formation ou connaissance professionnelle.

Si nous comprenons bien M. Gluck, la clientèle exigeante paie à contre-cœur un pourboire ou une taxe lorsque le service ne correspond pas à la qualité des prestations que l'on est en droit d'attendre d'un établissement de

Zusätzliche Weinimporte

c) 30 000 hl für den Ausfall von «Aktionsweinen» zum Verschnitt mit roten Kurantweinen.

Die Aufteilung dieses Kontingents soll nach zwei verschiedenen Gesichtspunkten erfolgen. Einerseits ist danach zu trachten, dass die zusätzlichen Importe denjenigen Händlern zugute kommen, deren Versorgung in inländischen Rotweinen und in «Aktionsweinen» ungenügend ist und die zur Erhaltung ihrer Kundschaft und ihrer traditionellen Absatzgebiete auf Ersatzweine angewiesen sind. Andererseits muss die Aufteilung dem Art. 18 und 19 des Weinstatus vom 18. Dezember 1953 entsprechen, wonach Importbewilligungen nur an Personen und Firmen erteilt werden, welche gewerbmässig Weine einführen und in der Weinbranche tatsächlich und in regulärer Weise tätig sind.

Die Sektion für Ein- und Ausfuhr wird die Modalitäten dieser Aufteilung nach Anhörung der interessierten Kreise festlegen.

3. Hinsichtlich der *Provenienzen* werden die auf Grund des Ausnahmekontingents einzuführenden Mengen nach Möglichkeit zwingens Italien und Frankreich (Kompensation des Ausfalls inländischer Rotweine) sowie zwischen Spanien, Portugal, Italien und Algerien (Kompensation des Ausfalls an «Aktionsweinen») aufgeteilt. Diese Aufteilung wird vor allem nach handelspolitischen Kriterien zu erfolgen haben, wobei die Importe im Rahmen des Möglichen in den Dienst unserer Exporte, namentlich landwirtschaftlicher Produkte, zu stellen sind.

4. Gegen Ende Februar wird der «Fachausschuss Wein» die Lage auf dem Weinmarkt erneut prüfen. Er wird sich insbesondere darüber schlüssig werden müssen, ob es angezeigt ist, dass der Bundesrat in Abweichung von Art. 16, Abs. 2, des Weinstatus die *Einfuhr einer gewissen Menge kuranter Weissweine billigt*, da die Lager an solchen voraussichtlich im Laufe dieses Jahres erschöpft sein werden. Bei einem allfälligen Import von kuranten Weissweinen könnte es sich jedoch nur um *bescheidene Mengen* handeln, um der dringendsten Nachfrage zu genügen.

5. Nach den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen dürfte voraussichtlich der Bedarf an inländischen Rot- und Weissweinen für die Konsumperiode vom 1. März 1957 bis 1. März 1958 nicht voll gedeckt werden können. Wir können uns des Eindrucks nicht erwehren, dass dieses Defizit besonders beim Weisswein geringer wäre, wenn die bis jetzt gekauften Weine im Verlauf dieses Jahres auf den Markt gebracht würden.

Das EVD lässt durchblicken, dass die Zurückhaltung in der Belieferung des Marktes mit konsumreifen Weinen die Behörden veranlassen könnte, «ihnen selbst wenig sympathische Massnahmen zu ergreifen».

rang élevé. Des clients, affirme-t-il, qui, par le passé, payaient royalement un personnel stylé, sont outrés de la désinvolture avec laquelle on leur impose des taxes en faveur d'un personnel négligeant ou qui n'apporte aucune attention à son service. Nous n'entrerons pas dans les détails d'une fâcheuse expérience faite par notre correspondant. Elle a révélé que dans un restaurant de haute tenue, lors de la commande des mets et lors de leur exécution, un personnel pourtant nombreux, aussi bien à la salle qu'à la cuisine a fait preuve de désintérêt à l'égard de son travail, de méconnaissance des règles fondamentales de la cuisine et du service, etc. Dans ces conditions, le client se fera facilement tirer l'oreille pour donner un pourboire convenable... et on ne saurait lui en tenir rigueur.

M. Gluck en conclut: *Dans une profession aussi délicate que la nôtre, l'hôtelier doit rétribuer son personnel de carrière, non pas selon un barème uniforme, mais selon la valeur, le rendement, la conscience professionnelle et les connaissances du travailleur.* Il cite l'exemple d'établissements qui, avant la deuxième guerre mondiale déjà, intéressaient leurs jeunes chefs de cuisine et leur personnel aux bénéfices de l'entreprise.

Nous pouvons dire que la grande majorité des hôteliers sont de l'avis de M. Gluck sur ce dernier point et c'est la raison pour laquelle les *délégués de la Société suisse des hôteliers ont approuvé*, en adoptant le nouveau règlement sur les taxes de service, un barème de répartition des taxes qui constitue une sensible amélioration sur l'ancien. Sans

Schwarz contra Weiss in Arosa



Photo Sigi Groh, Zürich (Siehe Seite 6)

être absolument satisfaisant, ce barème donne une légère possibilité aux hôteliers de rétribuer plus convenablement les employés qui le méritent.

La question des taxes de service à l'étranger

Dans son numéro de janvier, la Belgique hôtelière publie un intéressant rapport présenté à une assemblée de la libre hôtellerie des Ardennes par M. P. Jacquet sur les «*Revendications ouvrières*».

Nous constatons que la tendance aux salaires garantis se fait aussi jour en Belgique et qu'à côté de celle-ci, le personnel a demandé qu'un *taux de taxe de service uniforme de 15%* soit rendu obligatoire par la loi.

Et M. Jacquet analyse la situation comme suit: «Quelle est la situation actuelle, en matière de service? On demande *10%* dans les petites maisons, *12%* dans les bonnes maisons et *15%* dans les grands établissements et les maisons de luxe. Certaines excellentes maisons où la demande de vins chers est courante, s'en tiennent à *12%*».

C'est assez normal de donner *10%* au serveur qui apporte un verre de bière et *15%* au garçon qui prépare une omelette flambée, comme il est normal de payer *15%* dans un hôtel de première classe et *10%* dans un hôtel où vous montez vous-même vos bagages par l'escalier et où vous ne recevez guère de «service».

Le système existant a donc, pour résultat et pour mérite, de favoriser la qualification professionnelle. Mieux on connaît son métier et mieux on est payé, ce n'est que justice.

En unifiant à *15%* le pourcentage de service, on supprimerait un des principaux motifs qu'ont les employés d'apprendre leur métier et c'est une raison suffisante pour s'opposer à l'unification du pourcentage.»

En outre, passant de *10 à 15%*, le pourcentage augmentera de *50%*. Le partage du tronc vaudra donc au personnel des petits établissements une augmentation de recettes de *25%*. Lorsque le pourcentage passera de *12 à 15%*, l'augmentation pour le personnel sera de *12,5 pour cent*. Et dans les grandes maisons, c'est-à-dire pour le personnel d'élite, il n'y aura aucune augmentation de rétribution, à moins que ces établissements n'augmentent aussi leur pourcentage de service. Dès lors, le pourcentage ne serait plus uniforme et l'on aurait une nouvelle échelle de pourboires de *15, 17 et 20%*.

Nous pensons que ces intéressantes remarques faites en Belgique intéresseront également les hôteliers de notre pays, d'autant plus que M. Jacquet cite les nouvelles dispositions du règlement des taxes de service suisse en exemple.

Notons enfin, qu'en Belgique aussi, une tendance se manifeste en faveur de la *réduction des heures de travail* et que, si elle aboutissait, elle aurait des conséquences graves pour notre industrie.

Les hôteliers de Genève font le point

La Société des hôteliers de Genève a tenu son assemblée générale annuelle le 11 février 1957 à l'Hotel des Bergues, pour examiner la situation créée dans l'hôtellerie genevoise par l'évolution du tourisme moderne et pour liquider les opérations statutaires qui sont imposées à chaque société.

Le rapport présidentiel

Dans un rapport très complet, M. Charles Leppin, président, a retracé avec une belle objectivité les multiples aspects de l'activité déployée par la Société pendant l'exercice écoulé.

Nous citons ci-après les intéressantes remarques faites sur la fréquentation et le taux d'occupation des hôtels de Genève qui, s'ils sont demeurés favorables en 1956, ne doivent cependant pas faire perdre de vue que la rentabilité des établissements hôteliers est toujours problématique en raison des charges croissantes qui leur incombent. M. Leppin déclare en effet:

Malgré une excellente fréquentation en 1956...

«A fin 1956, notre ville pouvait mettre à disposition de ses hôtes *5000 lits* environ. Par rapport à l'an dernier, il n'y a pas d'augmentation notable du nombre de lits, ceci bien que la Société enregistre, elle, une augmentation de plus de *400 lits*. Cette situation se modifiera très certainement sous peu, car de nouveaux hôtels vont être construits ou sont en voie d'achèvement. D'autres encore, déjà existants, sont en transformation, ce qui explique dans une certaine mesure le maintien à un même niveau du nombre total des lits de notre Ville depuis l'année dernière. Le taux d'occupation par rapport à 1955, est le suivant, pour La Ville de Genève:

1955 = 75,6
1956 = 76,3 soit 0,7 en plus

La Société:

1955 = 77,95
1956 = 78,4 soit 0,45 en plus.

Pour la période de mai à octobre, le taux moyen d'occupation de la Ville était de *89,8%* alors qu'il était de *94,1%* pour notre Société, soit *0,6%* de plus pour cette dernière et *1,5%* de plus pour la Ville.

Par catégorie de prix le taux d'occupation des lits pour la période de mai à octobre a été le suivant:

Prix de pension minimum de:

., de fr. 10.- 99,6%
10.- à 12.50 81,9%
13.- à 15.- 88,4%
15.50 à 18.50 90,4%
19.- à 22.- 88 %
22.50 et plus 93,1%

Les taux d'occupation mensuels de Genève ont été, au cours de 1956, les suivants:

janvier 52,3

février	54,4
mars	75,1
avril	74,3
mai	80,7
juin	91,5
juillet	95,4
août	100
septembre	94,1
octobre	77,3
novembre	71

Ce qui permet à notre Ville d'être en tête de la statistique des nuitées pour l'été, soit de juin à septembre avec *95,4%*.

Le problème de la rentabilité subsiste

Ces % d'occupation élevés sont de plus en plus nécessaires à la rentabilité de nos maisons. Indépendamment des salaires en constante augmentation, du nombre de plus en plus grand d'employés occupés dans les hôtels (la quantité devant bien souvent remplacer la qualité), la hausse régulière des prix à la consommation nous oblige à veiller de plus en plus à nos frais d'exploitation. Pour un indice général de *173,6* en novembre 1955, nous notons en 1956, *177,2*, soit *2,1%* de plus, et ce chiffre est actuellement dépassé par les dernières hausses plus particulièrement dans le secteur chauffage. Le secteur alimentation enregistre une hausse sensible également, de *2,9%*.

La situation privilégiée de notre hôtellerie genevoise, si l'on tient compte strictement du taux d'occupation des hôtels, comporte un certain danger. Le risque est de plus en plus grand qu'éblouis par nos chiffres de nuitées, des spéculateurs se lancent dans des constructions d'hôtels inconsiderés, poussés encore par tous les commerçants qui ne voient dans l'augmentation des nuitées que des possibilités d'accroître leur chiffre d'affaires. Pour autant cependant que l'on veuille rester objectif, on est obligatoirement amené à admettre que quelques centaines de

Für Küchenwäsche
gibt es
nichts Besseres als
Leinen- und Halbleinen-
Gewebe

lis de plus ne saurait nuire à notre prospérité. Qui n'avance pas recule, et nous ne pouvons pas, sous prétexte de nous prémunir contre une crise que nous ne souhaitons pas, mais que nous semblons toujours craindre, vouloir que l'hôtellerie reste stationnaire, alors que l'ensemble de Genève est en plein développement.

Certes des hôtels nouveaux se créent et nous devons noter avec satisfaction que le rythme auquel ils s'ouvrent ne dépasse pas celui de l'augmentation de la demande. Il est à craindre par contre que l'équipement touristique même de Genève, ne soit plus, pendant ces prochaines années, à la hauteur des exigences d'une clientèle de plus en plus nombreuse.

Société locale

La Société des hôteliers de Genève compte actuellement 45 membres, dont 40 membres actifs exploitent 37 hôtels et 3 restaurants. Elle compte en outre 5 membres personnels.

Au 31 décembre 1956, nous totalisons 3189 lits, soit 438 de plus qu'à fin 1955. Nous avons eu en effet le plaisir d'admettre dans le courant de l'année MM. E. et J.P. Givél qui exploitent le nouvel hôtel Astoria, M. F. C. Meier qui exploite le Rive-Hotel-Fatio, lequel après avoir été membre personnel est devenu membre actif.

Nous avons salué également le retour parmi nous de Monsieur G. E. Lussy de l'hôtel de la Résidence.

Parmi les problèmes traités par la Société, signalons la refonte des prix pour le guide suisse des hôtels 1957/58 en groupant les maisons par catégories de prix, afin d'arriver, dans la mesure du possible, à une certaine unification. Il s'agit d'un premier pas vers l'établissement de prix forfaitaires que le comité central de la S.S.H. souhaite voir se réaliser. Malgré l'augmentation du coût des combustibles et des huiles de chauffage, les hôteliers de Genève n'ont

pas jugé opportun d'introduire un supplément dans leurs maisons.

Parmi les nombreux problèmes qui sont encore à l'ordre du jour et pour lesquels une solution devra être trouvée, citons les conditions plus sévères auxquelles devra être assujettie la remise de patentes en vue de l'exploitation d'hôtels, l'introduction d'une assurance-maladie en faveur du personnel, la formation des apprentis, etc.

La Société des hôteliers de Genève suit naturellement avec la plus grande attention le développement de l'équipement touristique de la ville. Les efforts des autorités pour aménager comme il convient l'aéroport de Genève-Cointrin, de même que les projets qu'ont suscité la décision du percement du tunnel du Mont-Blanc, révèlent la confiance de toute la population dans l'avenir de Genève et sont naturellement très appréciés des hôteliers.

Ces quelques extraits du rapport de M. Leppin montrent qu'il n'a laissé dans l'ombre aucune des questions qui préoccupent l'hôtellerie genevoise. Nous nous plaignons à révéler aussi l'objectivité avec laquelle il a mis en évidence les travaux de la société centrale dans l'intérêt de l'hôtellerie tout entière

Le Comité pour 1957

Au cours de l'assemblée, le comité a été élu pour l'exercice 1957 dans la composition suivante: M. Charles Leppin, président, MM. Charles Ernens, Fred Mayer, Marcel Muller et Henri Verdino. M. Fred Mayer de l'Hôtel Beau-Rivage remplacera M. Richard Lendi de l'Hôtel du Rhône qui achèvera son mandat de quatre ans.

L'assemblée, après avoir encore accepté diverses modifications des statuts nécessaires par la création d'un fonds de prévoyance sociale, se rendit à l'Hôtel du Rhône pour l'apéritif qui fut suivi d'un dîner auquel étaient conviées les épouses des membres. C'est en dansant et dans une ambiance fort agréable que s'acheva la soirée.

Les propos du gourmet

Le bifteck d'ours

Ce fut une spécialité en Suisse, au temps où les ours y existaient encore; tel n'est plus le cas, comme chacun sait, en dépit parfois de quelques apparences dououreusement illusoires. Seuls subsistent, dans leur opulente aristocratie, les pensionnaires de la fosse, qui ont quelque chose de sacré. Quel citoyen conscient oserait y piquer une fourchette impie? On l'accuserait bientôt de manger du Bernois: crime qui se paie cher...

L'ours sauvage, moins dangereux, est en outre meilleur, parce qu'il met à se nourrir une délicatesse de vieux xuy. Il aime le miel et les beaux fruits - ce qui, mieux encore que les carottes fédérales, contribue à entretenir la fraîcheur de sa chair. Le lourdaud griffu, que l'on dit rusé, a donc beaucoup de goût, mais pour flatter ensuite le vôtre, et son régime vous prépare de succulents biftecks. Nous en sommes malheureusement réduits à les imaginer dans nos rêves gastronomiques.

Alexandre Dumas eut plus de chance, lors du voyage qu'il fit chez nous en 1832, pour se remettre d'un curieux accident: il avait absorbé un flacon d'éther, croyant prendre un médicament. Son médecin, devant une guérison qui tardait, lui ordonna « ce qu'un médecin ordonne lorsqu'il ne sait plus qu'ordonner: un voyage en Suisse. » D'où les trois volumes de souvenirs que l'écrivain a intitulés *Impressions de voyage* - peu connus aujourd'hui, mais pleins de vie et de pittoresque.

L'auteur des *Trois Mousquetaires* avait réussi une pousse qu'il ne raconte pas sans gloire: celle de dîner à moitié prix, quand même les hôteliers suisses ne consentaient aucun rabais. C'était quatre francs, le client eût-il d'ailleurs un appétit d'ogre et une soif amplement proportionnée. Dumas les payait, comme tout le monde, mais il mangeait pour six francs - ce qui en effet réduisait de deux le prix effectif. Or le voilà qui arrive un après-midi à Martigny, venant de

Bex à pied; on lui a recommandé l'Hôtel de la Poste, où il est accueilli par la phrase rituelle:

- Monsieur dine-t-il?
- Ça jouit, et religieusement...
- Monsieur est bien tombé, aujourd'hui; nous avons de l'ours...

Il n'en avait jamais mangé, il demande si c'est bon, et le patron interloqué répond par un silence à vous promettre les plus inexprimables délices. Le voyageur va faire un tour en ville, puis revient quelques heures plus tard, avec l'appétit qui convenait pour la circonstance. La salle est déjà comble; chacun a voulu se régaler. Une table particulière attend *Monseigneur*, car il a trouvé moyen d'épater l'état-major de la maison par son savoir historique, et on le prend pour je ne sais quel dignitaire. Après plusieurs services nullement négligeables, vient enfin le plat de résistance: un bifteck magnifique, grillé à point, avec ces petits filets de sang qui serpentent sur la chair dorée où fond voluptueusement le beurre frais. C'était si bon, et si tendre, que Monseigneur entama l'avant-dernière bouchée lorsque le patron s'enquiert respectueusement de son avis:

- Eh bien, c'est excellent!
- Une fameuse bête: 320 kilos. Ce gaillard-là a mangé la moitié du chasseur...

La réaction eut une spontanéité qui reste intacte après passé un siècle: « Le morceau me sortit de la bouche comme repoussé par un ressort:

- Que le diable vous emporte, de faire de pareilles plaisanteries à un homme qui dine!

Ce n'était pas une plaisanterie, et le dîneur entendit, pour son dessert, le récit du drame dont parlait tout le Valais. L'ours blessé avait dévoré la tête du chasseur, mais fut abattu par un autre quelque instants plus tard - de sorte que, sa victime, il l'avait tout au plus sur l'estomac. Tout comme Dumas sentait maintenant, sur le sien, cette tranche trop généreuse dont le goût subitement lui paraissait suspect. Paul André

Minigolfspiel als verbotener Ruhestörer

Einstellung des Spiels ab 21.30 Uhr

(Von unserem Bundesgerichtskorrespondenten)

-bt- Ein zürcherischer Kaufmann A. R., der auf dem Gebiet der Gemeinde Uitikon in unmittelbarer Nähe der Station Waldegg der Uetlibergbahn eine Reihe von Tennisplätzen besitzt, erstellte dort im Juni 1955 auch eine Miniatur-Golfanlage, einen sog. Minigolf. Schon kurz nach Eröffnung dieser Anlage stellte der Gemeinderat von Uitikon fest, dass zu diesem neuen Spielplatz ein ganz unerwarteter Autoverkehr eingesetzt habe, so dass wegen des damit verbundenen Lärms und der Verstopfung der Strassen durch Motorfahrzeuge zahlreiche und erregte Klagen eingegangen seien. Allerdings habe der Eigentümer des Spielplatzes daraufhin auf eigene Kosten einen Ordnungsdienst eingerichtet und eine private Parkgelegenheit geschaffen, doch werde durch die Offenhaltung des Minigolfbetriebes die Nachtruhe im Waldeggquartier gleichwohl stark gestört, denn die Autos kämen und gingen bis um 23 Uhr 30 Minuten. Der Gemeinderat könne aber einen Betrieb, der eine solche Unruhe verursache, nicht unbeschränkt bestehen lassen, denn wenn auch diese Unruhe nicht durch den Spielbetrieb selbst erfolge, so sei dieser doch die Ursache des durch die Motorfahrzeuge erzeugten Lärms.

In Anwendung der Art. 6, 7 und 8 der kommunalen Polizeiverordnung vom 3. Mai 1948, wonach es verboten ist, die öffentliche Ruhe und Ordnung zwischen 22 und 7 Uhr durch Lärm, Geschrei usw. zu stören, beschloss der Gemeinderat von Uitikon am 1. Juli 1955:

«1. Der Spielbetrieb der Minigolfanlage auf der Waldegg ist um 21.30 Uhr einzustellen und das Licht um diese Zeit zu löschen.

2. Die Beschränkung der Spielzeit auf 21.30 Uhr ist bei der Minigolfanlage auf zweckmässige, jedermann ersichtliche Weise bekanntzugeben.»

Gegen diesen Beschluss, der vom Regierungsrat des Kantons Zürich mit Entscheid vom 12. Juli 1956 geschützt wurde, wandte sich A. R. mit einer staatsrechtlichen Beschwerde an das Bundesgericht, in der er das Begehren stellte, der angefochtene Beschluss sei als verfassungswidrig aufzuheben.

Das Bundesgericht liess sich im wesentlichen von folgenden Erwägungen leiten:

Das Gewerbe, das der Beschwerdeführer R. durch die Vermietung der Miniaturgolfanlage betreibt, steht innerhalb der Schranken des Art. 31, Abs. 2, BV, unter dem Schutz der Handels- und Gewerbefreiheit. Nach dem erwähnten Abs. 2 von Art. 31 BV, sind polizeiliche Beschränkungen der Ausübung einzelner Gewerbe und somit auch des Gewerbes des Beschwerdeführers zulässig. Zu den polizeilichen Einschränkungen gehören solche zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Ruhe und Ordnung in allererster Linie (BGE. 80 I 127). Wie aus den Akten hervorgeht und vor Bundesgericht auch gar nicht bestritten wird, sind die Beschränkungen, die der Gemeinderat von Uitikon dem Beschwerdeführer auferlegt, namentlich das Gebot der Beendigung des Spielbetriebes um 21.30 Uhr, nicht etwa aus wirtschaftspolitischen, sondern ausschliesslich aus polizeilichen Gründen angeordnet worden, nämlich zum Schutz der Nachtruhe der Ortsbewohner. Der Beschwerdeführer selbst anerkennt denn auch die Berechtigung des polizeilichen Einschreitens für den Fall, dass «der Spielbetrieb zufolge des Verhaltens der Spieler oder Zuschauer mit einem den Anwohnern nicht mehr zumutbaren Lärm verbunden wäre».

Nun hat schon der Regierungsrat des Kantons Zürich auf Grund der eingeholten Polizeiberichte festgestellt, dass das Minigolfspiel an sich keinen Lärm verursacht. Diese Feststellung deckt sich vollständig mit den Wahrnehmungen des bundesgerichtlichen Referenten, der die Anlage am 13. Oktober 1956 während des Spielbetriebes unangemeldet besucht hatte. Weiterhin hat aber der Regierungsrat auch festgestellt, dass sowohl Spieler wie Zuschauer im Verlauf des Spiels oft in anregte Stimmung kommen und dass bei grossem Publikumsandrang, besonders nachts, Zurufe und Gelächter regelmässige Begleiterscheinungen des Spiels

sind. Aus Kontrollberichten ergibt sich auch, dass der Lärm von 21 Uhr an zunimmt und dass er um diese Zeit auch stärker empfunden wird, weil in der unmittelbaren Nachbarschaft sonst vollkommene Ruhe herrscht. Auf Grund dieser tatbeständlichen Feststellungen und Erhebungen und nicht etwa nur wegen des spiel-fremden Autolärms erscheint die Annahme der Vorinstanz, d. h. des Regierungsrates, dass die Anwohner durch den Lärm der Spieler und Zuschauer in ihrer Nachtruhe gestört und am Schlafen gehindert werden, verständlich. Dies mag namentlich für Leute zutreffen, die im Sommer bei offenem Fenster zu schlafen pflegen. In einer stadtnahen und gleichwohl abgesehenen Ortschaft wie Uitikon, wo sich zahlreiche Einwohner gerade deshalb angesiedelt haben, um an einem ganz ruhigen Ort zu wohnen, mag zudem die Ruhestörung stärker empfunden werden als anderswo.

Die Frage, ob die namentlich an schönen Sommerabenden häufigen Ruhestörungen durch die Spieler und Zuschauer des Minigolfbetriebes den Einwohnern von Uitikon zumutbar seien, ist eine Rechtsfrage, bei deren Beurteilung aber den örtlichen und kantonalen Behörden ein weiter Spielraum freien Ermessens offensteht. Innerhalb dieses Ermessensbereiches dürfen sie nicht nur, sondern sollen sie auch auf die Besonderheiten des Ortes und die Bedürfnisse seiner Einwohner Rücksicht nehmen. Das Bundesgericht könnte von der Würdigung des Tatbestandes durch den Regierungsrat nur abweichen, wenn diese ganz offenkundig unrichtig oder mit keinen ernsthaften Gründen haltbar wäre (BGE.

78 I 302). Davon kann aber im vorliegenden Fall keine Rede sein. Wenn der Regierungsrat den aus häufigen Begleiterscheinungen des Minigolfspiels vorkommenden Nachtlärm für die Einwohner von Uitikon als unzumutbar betrachtet, so ist das eine Würdigung der tatsächlichen Verhältnisse, die durchaus im Rahmen des Vernünftigen und Vertretbaren bleibt.

Sowohl der Gemeinderat von Uitikon wie auch der Regierungsrat dürften daher gemäss der Polizeiverordnung der Gemeinde Uitikon den mit Nebengeräuschen verbundenen Spielbetrieb zur Schonung der Nachtruhe der Ortsbewohner beschränken.

Gewiss könnte man sich fragen, ob dem Nachtlärm nicht ein der weniger einschneidenden Massnahme, als es das Verbot des Spielbetriebes schon ab 21.30 Uhr darstellt, beizukommen wäre. Allein der Beschwerdeführer hat diese Frage weder aufgeworfen, noch hat er ausgeführt, durch was für Massnahmen die Ruhestörungen ohne solches Verbot behoben werden könnten. Findet er einen Modus, um den nächtlichen Spielbetrieb auf seiner Anlage von lärmigen Begleiterscheinungen freizuhalten, so ist es ihm freigestellt, dann und wann dem Gemeinderat die Aufhebung des Spielverbots ab 21.30 Uhr zu beantragen. So wie die Verhältnisse aber heute liegen, besteht keine Möglichkeit, von Bundesrechts wegen gegen den angefochtenen Beschluss einzuschreiten.

Die Beschwerde wurde daher abgewiesen. (Urteil vom 24. Oktober 1956.)

Kulinarisches aus St. Gallen

Von Ernst Pauli (Aarau)

Wir durften uns Mittwoch, den 6. Februar, erneut überzeugen, dass der berufstätigen Glilde aus dem Gastgewerbe in der ehrwürdigen Stadt St. Gallen allseitig viel Sympathie zuteil wird. Das bestätigte anlässlich der Kochkunstausstellung einerseits das überaus grosse Interesse aus allen Schichten des Publikums, wie andererseits die sichtbar glückliche Zusammenarbeit zwischen den Gewerbetreibenden und dem gastgeberlichen Völklein. Wohl mochte hier die althergebrachte St.-Galler Tradition vorbildlich gewirkt haben. Doch muss sich der aufbauende Geist zweifelsohne, von Epoche zu Epoche, stetsfort mit erneutem Elan allen Punkten zeitgemässer Berufsarbeit anpassen wissen.

So durften sich alle Ausstellungsbesucher an dem sehr lehrreichen, stehenden Demonstrationen aus dem ohnehin weitherum bekannten St.-Galler Metzgewerbe herzlich freuen, wie auch an den äusserst sauberen Darstellungen der Bäcker, vom Brot bis zu dem vielen Kleingebäck. Die Zufut zum Schneebesen der Zuckerbekken der Stadt Sancti Galli produzierten ihre süsse Kunst in anmachender, vorbildlicher Weise. Selbst Ungehener aus der reiflichen Tiefen des Meeres, vom enormen Aal - der vermeintlichen Schlange des Meeres - bis zum vielmängigen Tintenfisch, waren im «Wettbewerb um die Pfanne» in mannigfaltiger Auflage zur Schau gestellt.

Jedoch die freudigste und wohl eine der nettesten Abteilungen im Schützensgarten wurde durch jene Jungmannschaft geschaffen, die im Vergleich zu vergangenen Zeiten schon zu Lebzeiten sich im Stiftenhimmel befindet. Man ist allseitig besorgt um ihr Wohlergehen, um ihre berufliche Bildung, man will sie zu senkrechten Bürgern und zu berufstätigen Männern erziehen - und die Einsichtigen, die unsere Bemühungen zu schätzen wissen, werden einst in dankbarer Erinnerung an ihre Lehrzeit zurückdenken.

Allgemein fand die sorgfältige Arbeitsweise der Lehrlinge grosse Anerkennung. Zum Beispiel die Darstellung der Consommé-Einlagen, die Aufmachung der warmen Saucen mit ihren Ableitungen, die kalte Siede-

fleischplatte, das Boeuf bouilli à la flamande, das Roast-beef froid, wie auch die Gewürze- und Kräutersammlung - um nur einige der gut geratenen Platten zu nennen - durften sich sehen lassen. Selbstverständlich muss der Hebel zum Bessermachen noch hier und dort erneut ansetzen, denn platschvolle Saucieren, wie es bei den kalten Saucen demonstriert wurde, schlecht gelierte Gerichte, klöbige Garnituren, unschön gebackene Frituresachen, linienarme Beilagen usw. gehören niemals in eine gepflegte Küche. Im gesamten darf jedoch den angehenden jungen Köchen für ihre lehrreichen Demonstrationen herzlich gratuliert werden. In erster Linie gebührt aber der Dank und die Anerkennung Herrn Ernst Eichenberger, dem umsichtigen Fachlehrer von St. Gallen.

Gegenüber der St.-Galler Ausstellung vom Januar 1954 war diesmal in rein kulinarischer und dekorativer Hinsicht ein deutlicher Rutsch nach vorwärts zu verzeichnen. Bereits in anderen Zentren unseres Landes durften wir die freudige Feststellung machen, dass sich die tausend und aber tausend von Vorlagen der mächtigen Berner Demonstration in nutzbringender Weise ausgewirkt haben. Man weiss in massgebenden Kochkreisen diese glückliche, breitschichtige berufliche Auswirkung hoch zu schätzen - und wird den bereits drei Jahre zurückliegenden Marktstein der unvergleichlichen HOSPEs bis auf weiteste Sicht in bestem Gedenken behalten.

Gleich beim Eintritt in den grossen Saal des Schützensgartens war man von der geschickten Anordnung der Gesamtschau angenehm überrascht. Desgleichen überraschte die allgemein saubere, zweckmässige Aufmachung der Gerichte, obson sich beim näheren Zusehen, nach gestrongem Urteil, noch dies und jenes als nicht ganz vollkommen erwies und manchem gutgemeinten Ausstellungsgesicht der letzte Schliff fehlte. So hätten sich die zwei gefüllten Hechte auf einer Platte weit besser ausgenommen, wenn beide, nicht nur der eine, tranchiert und mit allen Zubehören kunstgerecht angerichtet worden wären. Die zur gleichen Gruppe gehörenden Hors-d'œuvre verrieten in ihrer

Linienführung eine geschickte Hand. Über rie Nach-telle der grossen, am ganzen Stück angerichteten Fische wurde schon viel gesprochen und manches gutgemeinte Wort geschrieben. Doch scheint man bestimmten Orts mit Hartnäckigkeit an der alten Schule zu kleben.

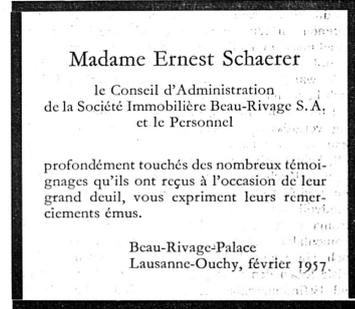
Zurzeit steht ein Teil der Köchewelt mit dem klassischen «Filet de Boeuf Wellington» auf dem Kriegsfuss, was hinsichtlich der etwas unsicheren Herrichtung des fraglichen Gerichtes, selbst in St. Gallen, bestätigt wurde. Uneingeschränktes Lob seitens der Fachleute, wie auch des Gros der Hausfrauen wurde der grossen Reistafel zuteil. Selbst der bescheidene, jedoch korrekt gedeckte Frühstückstisch fand grosses Gefallen. Wogegen der zu schiefe und etwas zu grau-zuckerige Wedding Cake weniger in die Kränze kam. Niemals hätten wir es früher über das Herz gebracht, einen urhohen Beinschinken mit Ananascheiben zu garnieren. Obschon die Veramerikanisierung allenthalben Schule macht, müssen wir dort, wo es um die Harmonie und die Reinheit des Geschmacks geht, äusserste Vorsicht walten lassen. Solch interessierten Kreisen, wie den über 700 Frauen und Schülern, die sich zum Besuche der Ausstellung gemeldet hatten, hätte man nur harmonische Zusammenstellungen vor Augen führen dürfen. Gegen eine vorzüglich aufgemachte junge Ente mit Früchten liess sich, entgegen der oben gemachten Bemerkung bezüglich der Früchte, nicht das geringste einwenden. Kochkunstfreudiges Verständnis wie auch angeborne Handfertigkeit offenbarten eine Paella Valenciana, eine gefüllte Schweinsbrust, eine Rinderbrust garniert, eine Serie Tellergerichte usw. Dass schliesslich eine fliegende Languste und eine in Schuhform dressierte Zunge als kulinarischer Seitensprung etwas ulkig wirkten, darf nicht schwer angekreidet werden.

Ohne weitere Betrachtungen über einzelne Leistungen anzustellen, darf mit Bestimmtheit gesagt werden, dass die St. Galler im allgemeinen für ihre fleissigen Arbeiten eine sehr gute Note verdient haben und dass sie mit ihrer Umsicht dem Gastgewerbe auf der ganzen Linien vorzügliche Dienste leisteten. Den Organisatoren, den Herren Marugg, Stefani, Widmer und allen unbekanntem Helfern gebührt herzlich Gratulation und bester Dank. E. P.

Der Zürcher Fremdenverkehr im Januar 1957

Das Statistische Amt der Stadt Zürich teilt mit: Der Zürcher Fremdenverkehr zeigt im ersten Monat des laufenden Jahres nicht nur höhere absolute Besucher- und Logiernächtezahlen, sondern auch eine bessere Bettenbesetzung als im Januar des Vorjahres. Aus dem Inland sind 15711 (14940) Ankünfte und 52375 (47868) Übernachtungen, aus dem Ausland 24426 (23997) Arrivés und 60128 (56207) Logiernächte registriert worden.

Von den Herkunftsländern steht, wie es in dieser Jahres-



zeit üblich ist, Deutschland weit an der Spitze. Mit Abstand folgen die USA, Grossbritannien und Irland sowie Italien.

Die durchschnittliche Bettenbesetzung ist von 48,2% im Januar 1956 auf 52,7% im Berichtsmont gestiegen. Da eine Pension endgültig aus der Statistik ausschied und zwei Gasthöfe wegen Renovationsarbeiten vorübergehend geschlossen sind, ist die Zahl der Betriebe seit dem Parallelmont des Vorjahres von 128 auf 125 gesunken, und auch

die Gastbetten haben eine Verminderung von 6972 auf 6941 erfahren. Die einzelnen Besetzungsziffern waren: Hotels I. Ranges 48,5% (47,7), Hotels II. Ranges A 49,5% (50,5), Hotels II. Ranges B und C 48,6% (41,8), Gasthöfe 62,8 (52,7) und Pensionen 75,5 (60,0)%. - Von je 100 Gastbetten waren 25 durch Inlandgäste und 28 durch Auslandgäste, zusammen also rund 53% aller verfügbaren Betten, belegt.

leitende Stellungen im Hotel «Excelsior» am Anhalter Bahnhof und im Hotel «Esplanade» in der Bellevuestrasse (auch diese Betriebe existieren heute nicht mehr; ein stehengebliebener Gebäudetrakt vom Esplanade ist in einen grossen Saal umgewandelt worden).

Nach Unterbrechung durch den Ersten Weltkrieg war er wiederum in führender Position im Hotel «Bristol» tätig. Er leitete ausserdem mehrere Jahre das «Park-Hotel» in Königsberg (Ostpreussen), bei dessen Bau er beratend mitgewirkt hatte. 1934 übernahm er die Leitung des «Savoy-Hotels» in der Fasanenstrasse sowie des historischen Hotels «König von Portugal» in der Berliner Innenstadt; ausserdem wirkte er noch als Direktor des Hotels «Kaiserhof» in dem bekannten Ostseebad Heringsdorf.

Nach 1945 widmete er seine ganze Arbeitskraft dem «Savoy-Hotel», das zunächst von den britischen Besatzungsbehörden beschlagnahmt war. Er leitete auch noch im vergangenen Jahr die Erweiterung des Unternehmens um 31 Zimmer mit Bädern in die Wege, die ind diesem Frühlommer abgeschlossen sein soll. A. Kn.

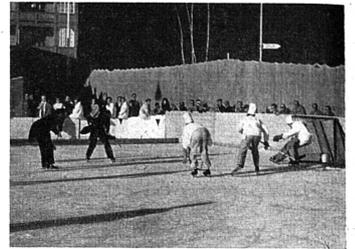


Photo Sigi Groh, Zürich

Schwarz contra Weiss auf dem Eisstadion Obersee, Arosa

Anlässlich des zur Tradition gewordenen Eishockeyspiels «Schwarz contra Weiss», begeisterten die beiden Mannschaften der hiesigen Kellner und Köche am 9. Februar ein zahlreiches, internationales Publikum. Resultat: 5:2 für die Kellner.

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Howeg

Wein

Am schweizerischen Rotweinmarkt verschärft sich die Mangellage zusehends. Der inländische Fehlernte und einer starken Einfuhrkontingierung steht der steigende Weinkonsum, hervorgerufen durch die allgemein gute Wirtschaftslage, die von Jahr zu Jahr steigende Quote der Ausland-Ferriengäste und das grosse, meist aus dem weinfröhlichen Süden stammende Fremdarbeiterkontingent gegenüber. Bereits hat diese Mangellage ihren Einfluss auf die Preise in recht unangenehmer Art ausgeübt. Wer Einfuhrkontingente besitzt, geht äusserst «vorsichtig» um mit ihnen. Es ist im Weinhandel bereits soweit, dass bei einigen Provenienzen, insbesondere bei den französischen Rotweinen, mit appellation contrôle, die Lieferungen an das Gastgewerbe im Rahmen früherer Bezüge kontingiert werden und dass neue Interessenten nicht beliefert werden können. Dieser Zustand hebt natürlich die Freizügigkeit und den Leistungswettbewerb weitgehend auf und treibt die Preise kräftig an. Es kann ungesagt festgestellt werden, dass nicht allein die bei der Produktion verlangten Aufschläge überwälzt werden, sondern, dass auch die Handelsmargen von dieser Situation profitieren. Es wäre bedauerlich, wenn die inländische Produktion die Gefahr übersehen würde, welche in dieser Preisentwicklung auch für sie mit Bezug auf spätere Zeiten liegt.

Zucker

Am 15. Januar hat der Weltlokokpreis mit 6,37 amerikanischen Cents per lb den Höchstpreis seit 1951 erreicht. Inzwischen ist bei unklarer Situation ein allgemeiner Rückgang eingetreten. Dass man in allen Kreisen über die zukünftige Entwicklung nicht einig ist, beweist die Preisspanne zwischen Käufer- und Verkäuferpreisen, welche am Londoner Zuckermarkt 10 Prozent beträgt statt 2 bis 3 Prozent, wie dies in Normalzeiten der Fall ist.

Olivenöl

Trotzdem in Tunis die Fabrikation schon seit 2 Monaten auf vollen Touren läuft, halten sich die Preise

stabil. Die Nachfrage ist besonders gross aus Italien, welches sonst selbst etwas Olivenöl exportiert, nun aber wegen der Frostschäden den eigenen Bedarf nicht decken kann. Man rechnet mit weiteren Preissteigen. Spanien hat sein Exportverbot noch nicht aufgehoben, um vorerst den Inlandbedarf zu befriedigen. Fachkreise erwarten die Bewilligung der Exporte ab 1. März, rechnen aber, dass die Preise dem allgemeinen Weltmarkt entsprechend nach oben korrigiert werden.

Inlandeier

Die Nachfrage hat in letzter Zeit das durch ungeohnt mildes Winterwetter hervorgerufene Angebot nicht zu absorbieren vermocht. Die Preisdifferenz zwischen Inland- und Import-Eiern wird von den Konsumenten als zu hoch empfunden. Gemäss Mitteilung der EPK, sollte der Konsumentenpreis für Inlandeier 26 bis 28 Rappen nicht überschreiten.

Ceylon-Tee soll verstaatlicht werden

Aus London wird die Nachricht verbreitet, dass ein Gesetz zur Nationalisierung der Tee-Plantagen in Ceylon in Vorbereitung sei. England ist der grösste Teekonsument der Welt. Ein grosser Teil der Ceylonischen Tee-Plantagen befinden sich in englischem Besitz oder werden wenigstens von englischen Gesellschaften kontrolliert. Die vom Ceylonesischen Landwirtschaftsminister ausgearbeitete Gesetzesvorlage sieht die Überführung aller in ausländischem Besitz befindlichen Teeplantagen innert vier Jahren vor. Das hätte, so glaubt man in englischen Fachkreisen, eine starke Verteuerung des Ceylontees zur Folge.

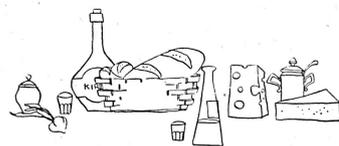
Streiks in den amerikanischen Atlantikhäfen

Der am 1. Februar in New York ausgebrochene Streik der Bedienungsmannschaften der Hafenschlepper, Leichter, Tankboote, Fährschiffe usw. geht weiter. Auch die Dockarbeiter haben das Angebot der Schiffahrtsgesellschaften zurückgewiesen und sind in den Streik getreten. Dagegen haben sich in den US-Golfhäfen Arbeitgeber und Arbeitnehmer einigen können, so dass ein Übergreifen des Streiks auf dieses Gebiet nicht zu befürchten ist.

Fondue-Land Schweiz

SK-Gs. Kommt ein Fremder in die Schweiz - mag er seines Zeichens Geschäftsmann, Tourist, Diplomat oder Feriengast sein - so erkundigt er sich bereits am ersten Tag, wo er am besten ist und wo er bestellen soll. Kenner und Amerikaner, die durch den Film «Cinéma Holiday» mehr wissen als gewöhnliche Sterbliche, werden ihre Frage präzisieren: «Wo gibt es hier Fondue, das berühmte Schweizer Nationalgericht?»

Dass die Wiege dieser Spezialität gerade in der Schweiz steht, ist kein Zufall, denn wo sonst auf der Welt wären die Voraussetzungen dazu besser gegeben als bei uns? Im Fondue nämlich verschmelzen die beiden Grundbegriffe schweizerischer Tradition zu einer Bedeutung: die Demokratie und der Käse! Vor dem Fondue sind alle gleich, wie es einst die alten Eidgenossen waren, als sie die Kappeler Milchsuppe aus der gemeinsamen Schüssel löffelten und allen Zwißt begruben.



So wird denn auch die Entstehung des Fondue oft auf die Milchsuppe von anno 1529 zurückgeführt - wer indes das erste Fondue-ess, bleibt ein Geheimnis; auch wurde in früheren Zeiten das wahre Fondue-Rezept nirgends aufgeschrieben. Der berühmteste Gourmet Frankreichs, Monsieur Brillat-Savarin, nennt ein Originalrezept für Fondue - nach den Aufzeichnungen des Landvogts von Moudon, eines Monsieur Trollet -, mit dem wir bestenfalls eine Art Käse-Rührer zustande bringen. Allerdings empfiehlt er, zum Fondue den besten Wein zu geniessen, «auf dass der Gaumen ein Wunder erlebe», und diese Beschreibung bringt uns zum heutigen Fondue bereits näher.

Gibt es überhaupt ein «echtes» Fondue? Einstmals war sein Genuss westschweizerisches Privileg, doch heute hat das Fondue die ganze Schweiz erobert, und die Wirt sind es, die seinen Ruhm von Tag zu Tag vergrössern helfen. Längst haben sie aus dem Grundrezept tausend und eine Abwandlung entwickelt, kein Koch, der nicht «sein» Fondue nach seiner eigenen Kochkunst braute. Heute würtzen Perlwiebeln und Cornichons den Käse, morgen ist es gar eine Handvoll Moreheln, die dem Fondue ein spezielles Aroma verleihen. Der klassischen Käse-Mischung aus Emmentaler und Greyzerer zu gleichen Teilen darf auch ein wenig Tilsiter beigefügt werden, und die Gäste loben den würzigen Geschmack. Der Phantasie und Erfindungsgabe des Kochs sind keine Grenzen gesetzt.

Begeisterte Aufnahme findet bei den Hotelgästen im allgemeinen auch die Möglichkeit, das Tagesmenu für ein Fondue einzutauschen, wenn die Lust sie ankommt. Meist gibt ein Extrastübli den gemühtlichen Rahmen ab, den man sich zum Fondue-Schmaus wünscht. Und bald sitzen sie beieinander, die sich gestern noch nicht kannten, tauchen die Gabeln mit den Brotbrocken in den duftenden Käse und lassen Leckerbissen um Leckerbissen genüsslich im Munde zergehen. Bereits nach wenigen Minuten ist auch der ausländische Laie zum Fondue-Fachmann avanciert, denn das Fondue spricht alle Sprachen und kennt keine Unterschiede, Neuenburger oder Waadtländer, Fendant oder ein Tröpfchen von den schönen Rebhängen am Genfersee tun das Übrige, damit der Griesgrämige seinen Gram vergisst, der Rechthaberische seinen Streit und der Trübsinnige seine Sorgen. Wenn dann der «coup du milieu» steigt, die obligatorische Runde Kirsch in der Mitte des Fonduemahles (übrigens beliebig oft zu wiederholen) - so herrscht gute Laune und Fröhlichkeit, und alle, die um den Caquelon sitzen, fühlen sich in Freundschaft verbunden.

Kommt ein Fremder in die Schweiz und fragt, was er essen soll, so können wir ihm ein Restaurant zum Fondue-Mahl, denn hier lernt er an einem Abend die Schweiz mit ihrer berühmten Demokratie und ihrem berühmten Käse besser kennen als bei mancher langen Studienreise.

Internationaler Hotelfachmann verstorben

Direktor Albert Frömming von «Savoy-Hotels», Berlin-Charlottenburg, verschied an einem Herzschlag

Einer der führenden Repräsentanten der Berliner Hotellerie und erstklassiger Fachmann mit grossen internationalen Erfahrungen, Direktor Albert Frömming von «Savoy-Hotels», Berlin, Fasanenstrasse, verstarb am 31. Januar 1957 unerwartet an einem Herzschlag. Mit ihm hat das Berliner und darüber hinaus das deutsche Beherbergungsgewerbe einen erstklassigen und sehr angesehenen Experten verloren, der alle Sparten des Hotelwesens auf beste beherrschte und sich seinen Fachkollegen gegenüber stets hilfsbereit gezeigt hat.

Der Verstorbene war in den massgebenden internationalen Hotels der ehemaligen deutschen Reichshauptstadt in führender Position tätig und hatte sich ausserdem durch seine jahrelange Tätigkeit im Ausland zusätzlich reiche Erfahrungen und Kenntnisse erworben. Seine Ausbildung genoss er im «Zentralhotel» am Bahnhof Friedrichstrasse und im Hotel «Bristol», Unter den Linden (beide Häuser wurden im Zweiten Weltkrieg zerstört). Dann ging er ins Ausland und hielt sich mehrere Jahre in England, Frankreich und Belgien auf. Nach Berlin zurückgekehrt, übernahm er

PETITE CHRONIQUE

Le Conseil fédéral et l'initiative sur les cartels

(PAM) Lors de leur dernière session, les Chambres ont désigné la commission qui sera chargée d'examiner le rapport du Conseil fédéral sur l'initiative populaire contre l'abus de la puissance économique (initiative sur les cartels). Cette initiative lancée par l'Annuaire des indépendants (Duttweiler) a été déposée à la Chancellerie fédérale le 3 février 1955; elle a recueilli 60357 signatures valables. Elle vise l'interdiction des cartels, une solution qui ne tient pas compte de la structure économique de notre pays et qui, de ce fait, a suscité des oppositions parfaitement justifiées.

Le rapport détaillé du Conseil fédéral ayant été publié au début de février, la commission du Conseil des Etats qui a la priorité pour cet objet se réunira à fin février. On n'a pas été surpris que le Conseil fédéral recommande le rejet de cette initiative et par conséquent de l'interdiction des cartels. Toutefois, il semble que le Conseil fédéral a profité de l'occasion pour examiner l'ensemble de la question et cela d'autant plus que le rapport sur les cartels élaboré par la commission qui s'occupe de la formation des prix sera publié dans quelques mois. Il apparaît donc que c'est en se basant sur les dispositions constitutionnelles existantes que le Conseil fédéral cherchera à élaborer une législation qui empêche des abus en la matière. Pour cela, il n'est pas nécessaire d'introduire un nouvel article constitutionnel 33bis, comme le demandent les auteurs de l'initiative.

Notre revenu national...

Le revenu national a continué à augmenter en Suisse durant l'année 1955, comme on pouvait d'ailleurs s'y attendre. Il a atteint la somme énorme de 23,29 milliards de plus de francs, soit un milliard de plus que l'année précédente ou trois fois plus qu'avant la guerre. Depuis 1939, l'accroissement annuel moyen du revenu du travail dépasse 6% pour les salariés; il est à peu près de 6% pour ceux qui ont une situation indépendante et ne dépasse pas 4% pour le revenu du capital. L'augmentation de l'activité économique et des taux de salaires et traitements a donc entraîné une modification notable dans la répartition des revenus.

Le revenu du travail, qui totalise à peu près les trois cinquièmes du revenu national global, a augmenté de 5% l'année dernière pour atteindre 13,65 milliards de francs. Les salaires et traitements ont augmenté de 610 millions de francs pour atteindre 12,47 milliards, et les contributions sociales des employeurs ont augmenté de 80 millions de francs et s'élevaient à 1180 millions. Le revenu des personnes exerçant une activité indépendante a passé de 4500 millions à 4610 millions de frs. Les bénéfices d'entreprises ont augmenté de 100 millions pour atteindre 2670 millions de francs, mais le montant des dividendes est resté le même.

... et notre approvisionnement

G.V.P. - Les statistiques douanières révèlent l'existence de notre approvisionnement en 1956, et notamment durant la crise internationale de novembre et décembre. Voici le nombre de tonnes de quelques marchandises importées au cours des 12 mois de 1956:

	1955	1956
Coton brut	34 779	42 549
Fer et aciers bruts	158 740	189 297
Fer pour la construction	295 695	343 686
Cuire brut	26 715	34 860
Fruits oléagineux	80 789	100 597
Charbons	2 789 530	3 323 271
Huile de chauffage et gaz	1 159 259	1 647 321
Benzine	540 979	625 977
Froment	313 426	464 513
Avoine	119 667	136 162
Sucre cristallisé	131 799	174 431
Vins en fûts	104 057	111 555

Il est particulièrement intéressant de relever l'augmentation des entrées de certaines marchandises en décembre. Au cours de ce mois, les importations de benzine s'élevèrent à 52 108 tonnes (36 141 t en décembre 1956); quant au sucre, 29 307 tonnes (14 309 t) passèrent la frontière. Ces chiffres montrent à quel point l'affolement des consommateurs était injustifié.

Vers une statistique des occupants des logements privés dans les stations de tourisme?

L'ordonnance sur la statistique du tourisme de la République fédérale d'Allemagne prescrit que, dans tout le pays, les occupants des logements de vacances doivent être annoncés.

Le Conseil fédéral n'estime-t-il pas que, pour une juste appréciation de l'ampleur du tourisme en Suisse, il faudrait, avec le concours des cantons et des com-

BIRDS EYE *Empfohlen*

BOHNEN

zart und fadenlos - das ganze Jahr wie frisch von der Ernte!

Sortierung: fein, mittelfein.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Depots.

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

DIVERS

Des voyages d'études qui en valent la peine

La plupart des journaux importants des Etats-Unis ne tarderont pas à publier les impressions que leurs rédacteurs ont emportées d'une récente tournée dans notre pays. En effet, seize journalistes américains, flanqués d'un reporter de l'« American Broadcasting Company », ont pris part à un voyage d'études organisé par l'Office national suisse du tourisme en collaboration de diverses entreprises et associations à l'occasion du premier vol New York-Suisse par Swissair DC-7C.

Il fallait faire bien en peu de temps et le programme était soigneusement minuté. De Zurich, les participants se sont rendus à St-Moritz, d'où ils ont gagné Locarno pour visiter les Chantiers de la Maggia. Un wagon-salon des Chemins de fer fédéraux leur fit franchir le Gothard.

A Berne, Miss Willis, ambassadeur des Etats-Unis, et Monsieur le conseiller fédéral Petitpierre, chef du Département politique fédéral, répondirent à de multiples questions portant sur des sujets d'actualité. A Genève, ce fut le tour de M. Adrien Pelt, directeur de l'Office européen des Nations Unies, qui se prêta de bonne grâce aux exigences de la presse américaine, cela avant la visite du siège du Comité international de la Croix-Rouge. Il importait à Lausanne de présenter aux journalistes américains quelques spécialités culinaires de la Suisse et cette démonstration fut très goûtée de tous les commensaux. Les aéroports internationaux de Genève et de Zurich, ainsi que quelques hôtels du pays parmi les plus connus, étaient également inscrits au programme de ces cinq journées admirablement remplies.

Les plus grands journaux des Etats Unis étaient représentés; le « New York Daily News » (tirage 4 millions), « Chicago Daily News » (600 000), « New York Herald Tribune » (530 000), « Los Angeles Examiner » (675 000) et le « Toronto Star » (450 000), ainsi que plusieurs « syndicats », comme on les nomme là-bas, des agences de presse qui alimentent la presse quotidienne: « United Press », « International News Service » et la « North American Newspaper Alliance ».

L'année a bien débuté. Pour notre organisme de propagande touristique le programme d'activité ne s'en tiendra pas à sa première réussite. D'autres contributions sont prévues qui intéresseront des journalistes de divers pays: britanniques, allemands et français, sans oublier les correspondants des journaux américains qui s'intéressent aux sports d'hiver.

Verbier, troisième station hivernale valaisanne

Le nombre des nuitées a passé l'hiver dernier de 55 000 à 85 000, plaçant ainsi la jeune station de Verbier au troisième rang quant à l'occupation durant la saison d'hiver, alors qu'elle n'était que de 32 500 l'hiver 52/53.

L'occupation durant l'été a également augmenté de 10 000 nuitées.

Ce sont les chiffres que nous tirons du rapport de gestion 1956 de la Société de développement, qui déclare en outre:

«...L'année 1957 s'ouvre sur de brillantes perspectives. Jamais nous n'avons reçu autant de demandes, la correspondance est impressionnante. L'équipement sportif continue à s'étendre. Aux nombreuses installations déjà existantes, plusieurs autres sont venues se joindre. La Société des skilifts a mis en service un nouveau téléski à grand débit. La Société du télésiège de Médran a complété les installations de la région de Savoyères par un nouveau téléski, d'une longueur de 1300 mètres et d'une différence de niveau de 450 m.

La nouvelle Société téléferique des Attelas, qui s'est constituée en 1956, a entrepris la construction d'un grand téléferique, partant des Ruinettes pour aboutir d'une seule portée sur la crête des Attelas à 2750 m. Cette installation, dès qu'elle sera en exploitation attirera sur notre région l'attention du monde sportif, car la saison d'hiver pourra s'étendre du début décembre à la fin avril.

Vers la construction d'un golf

Mais ce n'est pas seulement en hiver que Verbier est une des stations les plus attractives du canton du Valais. Les milieux touristiques mettent en effet tout en œuvre pour qu'en été aussi elle devienne un centre touristique de premier ordre. Après l'avoir dotée d'un minigolf et de courts de tennis, on envisage la construction d'un golf alpin.

Une étude préliminaire a permis de constater que l'on pourrait facilement édifier au-dessus de la station, à plus de 1800 mètres, un parcours de 9 trous. En effet, au lieu dit « Les Planards » les terrains qui appartiennent à la commune et à quelques propriétaires individuels constituent un vaste balcon naturel exposé au sud. Il suffirait de relier la station au terrain de golf par un service automobile sur une route encore inexistante.

Il est évident que si cette initiative peut se réaliser la station de Verbier aura toujours d'avantage de clients en été aussi.

L'hydravion Southampton-Montreux

Voici quelques précisions sur la liaison par hydravion prévue entre Southampton et Montreux pour l'été prochain. C'est la compagnie anglaise « Aquil Airways », spécialiste de ce genre d'exploitation, qui doit assurer ce voyage hebdomadaire, dont le tourisme lémanique ne peut que profiter. L'appareil partira très tôt le matin d'Angleterre pour, trois heures plus tard, amerrir devant les quais montreuxiens.

A leur arrivée à Montreux, les passagers seront conduits à terre en canot, puis des cars les transporteront dans leurs hôtels, après la visite douanière.

Si l'exploitation de la ligne donne satisfaction, les autorités montreusiennes envisagent la construction d'un ponton qui facilitera l'amérissage.

KLEINE CHRONIK

Holländische Reisebeamte in der Schweiz

In der Zeit vom 4. bis 17. Februar 1957 befanden sich niederländische Reisebüros auf einer Studienreise durch schweizerische Wintersportplätze. Sie kamen mit dem Flugzeug der Swissair von Amsterdam am Montag, den 4. Februar, in Zürich an. Besuchten anschliessend die Wintersportorte Unterwasser, Klosters, Davos, St. Moritz, Flims-Waldhaus, Engelberg, Grindelwald, Wengen, Adelboden und verliessen unser Land wieder am 17. Februar ab Zürich mit dem Kursflugzeug der Swissair zurück nach Amsterdam.

Diese Reise diente hauptsächlich zur Vertiefung der Kenntnisse über unsere Wintersportplätze, ferner zur Sammlung von Erfahrungen an Ort und Stelle und zur Besichtigung der Einrichtungen dieser Kurorte. Da in Holland noch allgemein geglaubt wird, dass die Schweiz ein teures Reiseland sei, war man erstaunt, aus dem Munde dieser Beamten zu vernehmen, dass dies auf Grund der anlässlich ihrer Studienfahrt gemachten Erfahrungen nicht stimmt. Die Organisation dieser Reise lag in den Händen der Agentur Amsterdam der Schweizerischen Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, der verschiedenen Verkehrsvereine und der Swissair. Die Direktion der Schweizerischen Verkehrszentrale empfing die Damen und Herren bei einem Mittagessen in Lenzerheide.



Unser Bild zeigt die Gruppe der holländischen Reisebeamten in Engelberg

Um das im Aufbau befindliche Strassenverkehrsgesetz

Die nationalrätliche Kommission für das Strassenverkehrsgesetz tagte am 13. und 14. Februar 1957 in St. Moritz unter dem Vorsitz von Nationalrat M. Eggenberger, St. Gallen, und in Anwesenheit des Vorstehers des Eid. Justiz- und Polizeidepartements, Bundesrat Feldmann, sowie des Chefes der Eid. Polizeibehörde, Dr. O. Schürch.

Die Kommission bezog Stellung zu einer Anzahl von aus der Mitte des Nationalrats gestellten Änderungs-

Fredy Elwert, Zürich, 60jährig

Am kommenden 25. Februar kann Herr Alfred R. Elwert, Mitinhaber des Hotel Central in Zürich, seinen 60. Geburtstag feiern. Wer je Gelegenheit hatte, mit diesem tüchtigen und liebenswürdigen Hotelier nähere Kontakt zu pflegen, wird ihm zu seinem Jubiläum von Herzen noch viele Jahre guter Gesundheit und innerer Befriedigung wünschen.

Aufgewachsen in Chur, Mailand und Zürich, wo er die Schulen besuchte und im elterlichen Hotelbetrieb eine ausgezeichnete Berufsausbildung genoss, besass Fredy Elwert von Jugend an einen weltoffenen Sinn, der ihn wohl dazu bestimmte, seinen Beruf als Hotelier während vieler Jahre im Ausland auszuüben. Schon nach dreijähriger Tätigkeit in der Réception der Hotels Carlton und Berkeley in London und des Cataract Hotels in Assuan erfolgte im Jahre 1922 die Berufung Fredy Elwert zum Assistant Manager des Berkeley Hotels in London. Von 1923 bis 1926 folgte die Tätigkeit als Assistant General-Manager des Savoy-Hotels in London und von 1926 bis 1928 als Assistant Manager des Shepherd's Hotels in Kairo. Auf allen diesen Posten bewährte sich Fredy Elwert als initiativ und ausserordentlich tüchtiger Fachmann. Diese Bewährung führte schliesslich im Jahre 1928 zur wohlverdienten Ernennung des Jubilars zum Manager des Shepherd's Hotel, das er bis zum Ausbruch des letzten Weltkrieges mustergetreu leitete und damit in verdienstvoller Weise zum weltumspannenden Ruhm dieses Hauses beitrug. Mit dieser vorbildlichen Tätigkeit legte Fredy Elwert für seine Heimat grosse Ehre ein und verstand es überdies, durch seine Tüchtigkeit als Hotelier und vor allem auch durch seine stete Liebenswürdigkeit viele Freunde für unser Land und seine Hotellerie zu gewinnen. Auch heute noch besitzt der Jubilär in der ganzen Welt einen grossen Freundeskreis, den er in treuer Freundschaft, aber nicht zuletzt auch im Interesse der gesamten schweizerischen Hotellerie, ständig weiter pflegt und, last but not least, durch seine jährlichen, künstlerisch gestalteten und ansprechenden Neujahrsgrüsse wachhält. Wir haben allen Grund, dankbar zu sein, dass sich aus dem Kreis unserer Hotellerie immer wieder tüchtige Berufsmänner finden, die durch ihre beispielgebende Tätigkeit im Ausland für unser eigenes Fremdenverkehrsland erfolgreich zu werben vermögen. In diesem Sinn schuldete die Schweizer Hotellerie auch Herrn Fredy Elwert, der sein grosses Wissen und Können selbstverständlich seiner Heimkehr ebenfalls zugunsten des seiner Familie gehörenden und vorbildlich geführten Hotel Central in Zürich erfolgreich einsetzt, Anerkennung und aufrichtigen Dank.

und Ergänzungsanträgen. Sie befürwortete eine ergänzende Strafbestimmung, die für rücksichtslose Verletzung der Verkehrsregeln Gefängnis bis zu 3 Jahren androht und auf Strassenbenützer an Stelle des Artikels 237 des Strafgesetzbuches (Störung des öffentlichen Verkehrs) zur Anwendung kommen soll.

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

In- und ausländische Patente.

strahlende Sauberkeit
geringe Kosten

Zum Geschirrwaschen, Gläserspülen, Entfetten und Reinigen von Küchen- und Metzgerei-Einrichtungen usw.

für Geschirrwashmaschinen, beseitigt und verhindert Kalkniederschläge, macht alles Geschirr völlig fettfrei, strahlend sauber.

das besonders feine Pulver zum Putzen mit starker Schaum-Reinigungswirkung, ausgezeichnet zum Händewaschen.

Henkel eine Garantie für Qualitätserzeugnisse

Henkel & Cie. A.G., Pratteln/BL
Abteilung Grosskonsumenten

zufriedene Gäste
und ein Drittel mehr Reingewinn
dank Buisman's Kaffeesatz

Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda AG., Postfach Basel 10, Tel. (061) 23 18 36/37

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8

Die **Spezialkurse**
im Frühjahr 1957

TRANCHIEREN
25.-30. März

BAR
1.-13. April

ENTREMETS
23.-30. März (8 Kurstage)

ZUCKER
1.-6. April

DIÄT
6.-13. April (8 Kurstage)

Betr. Spezialprospekt sofort auf Verlangen, Telephon (041) 2 55 51. Zahl der Plätze in allen Kursen beschränkt. Frühzeitig anmelden!

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

THE ENGLISH LANGUAGE INSTITUTE
Coombe-Lawns, Herne-Bay, Kent
Prospekte verlangen!

Warum Qualitätsporzellan?

Den Verlust eines zerbrochenen Tellers oder einer Tasse verschmerzt man bald. Weitläufiger ärgerlicher ist es, wenn die Gegenstände nur leicht angeschlagen sind, die Glasur dunkel durchschimmert oder fleckig wird, der leuchtende Glanz verloren geht. Unser Porzellan ist von erster Qualität und zeichnet sich besonders durch harten Scherben und unverwundliche Glasur aus. Diese Eigenschaften und der Umstand, daß die Teller, Krüge und Tassen an den exponierten Stellen zum größten Teil verstärkt sind, ergeben eine Qualität, die für einen strengen strapazierenden Gebrauch besonders geeignet sind.

Lassen Sie sich unsere große Auswahl durch unsere regionalen Vertreter vorführen.

Matheus Müller

Der große deutsche Sekt

Generalvertrieb:
A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzingen (TG) - St. Moritz

REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

GUINNESS

IS GOOD FOR YOU

GUINNESS EXPORT STOUT

ENGLISCHES BIER

Generalvertretung für die Schweiz
A.G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH
X.S.Sw.I.A.

Die Kommission befasste sich überdies mit mehreren privaten Eingaben zum neuen Gesetz. Sie pflog im weitern eine Aussprache über die vom Eidg. Justiz- und Polizeidepartement vorgelegten Skizzen für Ausführungsvorschriften zum Strassenverkehrsrecht und äusserte eine Reihe von Empfehlungen für die künftige Ausführung des Gesetzes.

Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

Die Geschäftsleitung der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes trat dieser Tage unter dem Vorsitz des Kammerpräsidenten, Staatsanwalt Hans Bühler, zur Behandlung überländischer Wirtschaftsfragen zusammen. Zur Sprache gelangte u. a. die *Subventionierungspraxis bei Weganlagen und Algebäuden*, worüber die Geschäftsführerin, Margrit Zwahlen, näher orientierte.

Über die *Anwendung des Telephontarifes im Diemital* lag erneut ein Gesuch vor, da Gespräche innerhalb des Gemeindebezirks nicht durchwegs zur Orts-taxe bewertet werden. Die Angelegenheit soll der Telephondirektion Thun unterbreitet werden.

Einer Aussprache unterzogen wurden ferner *gewerbliche, industrielle und verkehrswirtschaftliche Belange*. In diesem Zusammenhang äusserten sich alt Nationalrat Hans Roth zur Vorlage über den Umbau des Bahnhofes Bern und Nationalrat Emil Baumgartner über die Ansiedlung von Industrien.

Über die *Fragen der Zolltarifrevision* orientierte das Geschäftsleitungsmitglied Dr. Gerhard Winterberger, wobei er auch den Beitritt der Schweiz zum GATT (Allgemeines Abkommen über Zölle und Handel) sowie die Probleme eines gemeinsamen Europäischen Marktes und der Freihandelszone berührte.

Die Geschäftsleitung konnte im weitern 60 neue Mitglieder aufnehmen, was als ein erfreuliches Zeichen der Sympathie gewertet werden darf.

Über den *Stand des Strassenprojektes Isenfluh* und die von der Kammer in Zusammenarbeit mit dem Kanton geleisteten umfangreichen Vorarbeiten erstattete Staatsanwalt Bühler Bericht.

Gutes Betriebsergebnis der Luftseilbahn Wengen-Männlichen für das Jahr 1956

Nach zweieinhalb Jahren seit der Betriebsaufnahme der Luftseilbahn von Wengen auf das Plateau des Männlichen überstieg die Jahreseinnahmen 1956 die im Gründungsprospekt dafür vorgesehene Summe von Fr. 280 000.— um nahezu Fr. 31 000.—, 1955 betrug die Betriebseinnahmen Fr. 236 384.— und während des Jahres 1956 Fr. 310 945.—. Die Zahl der beförderten Personen stieg von 78 190 im Vorjahr auf 109 476. Davon fallen auf den Sommer 35 050 und auf die Wintermonate 74 426 Passagiere. Die durchschnittliche Tagesfrequenz der Bahn beträgt während des Sommerbetriebes 235 und im Winter 682. zd.

Wer war der Künstler?

Wir sind darauf aufmerksam gemacht worden, dass die süsse Tischdekoration in Form des Abzeichens des

Kulinarisch-Gastronomischen Kollegiums anlässlich der Feier des Saint-Vincent-Festes in der Mustermesse Basel nicht von Chefpatissier Ch. Hagman, Hotel Euler, stammt, sondern von Herrn *Willi Pfund*, Konditorer Stürm in Basel, verfertigt worden ist. Wir bitten unsere Leser, von dieser Berichtigung Kenntnis nehmen zu wollen.

Aus der Gästeliste Engelbergs

Folgende wichtige Gäste sind bei uns in Engelberg abgeblieben:

Hotel Bellevue-Terminus: Baronin von Alderhann, Badenweiler; Herr Labhardt, Bankier, Basel; Direktor J. van Herwaarden, Aerdenhont (Holland).

Hotel Terrace Palace: Dr. med. Hans Bock, Universitätsprofessor, Marburg (Deutschland).

Hotel Engel: Professor Dr. Hugo Stursberg, Oberwinter am Rhein.

Europäischer Hof: Bürgermeister Franz Amrehn, Berlin; Regierungspräsident Wilhelm Arnold, Neuzenburg bei Frankfurt a. M.

Hotel Hess: Professor Dr. Max Frei, Zürich; Herr B. J. Rankin, Diplomat, Can. Gesandtschaft, Bern.

Après l'émission T.V. à Montana

L'émission «SOS, altitude 2263», diffusée en Eurovision était prévue depuis des mois et sa date fixée longtemps à l'avance selon les impératifs des programmes européens.

L'opération elle-même se déroulait simultanément à près de trois kilomètres de distance à Crans et à Cry

Die Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung sucht die Adressen der nachfolgend aufgeführten Angestellten

Zugunsten der nachfolgend aufgeführten Bedienungsgeldordnungen, deren Aufenthaltsort nicht ausfindig gemacht werden konnte, sind auf Grund ausgefallener Entscheide durch die *Aufsichtskommission* für die *Bedienungsgeldordnung* bei der *Kontrollstelle* in Basel entsprechende Beträge hinterlegt worden. Die Anspruchsberechtigten werden daher ersucht, sich unter Beibringung von Originalausweisen über ihre in den Jahren 1954/56 innegehabten Arbeitsstellen mit der *Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung*, Gartenstrasse 112, Basel, in Verbindung zu setzen.

L'Office de contrôle pour la réglementation des taxes de service recherche les adresses des employés suivants

En vertu de décisions rendues par la Commission de Surveillance pour la réglementation des taxes de service, diverses sommes ont été consignées à l'Office de contrôle en faveur des employés cités ci-après dont il a été impossible de découvrir le lieu de résidence. Les ayants droit sont priés de s'annoncer auprès de l'Office de contrôle pour la réglementation des taxes de service, Gartenstrasse 112, Bâle, en indiquant les

d'Err au flanc de la Bellalui. Avec les techniciens, les participants et des auxiliaires plus de 100 personnes prenaient part à l'émission. Chacun connaissait par cœur le déroulement du scénario. Un jeu de drapeaux, des panneaux posés sur la neige et des fusées permettaient le déclenchement de toutes les phases de l'opération. Quittant, par exemple, Crans à bord de son appareil, H. Geiger devait à la seconde précise quelques minutes plus tard pénétrer dans le champ visuel de la caméra placée à Cry d'Err. Plusieurs microphones camouflés avec soin dans la neige captaient les sons des voix, des aboiements du chien d'avalanche et des bruits du moteur. Six commentateurs assuraient la diffusion du reportage en français, allemands, italien, hollandais et danois.

Quelques opinions de la presse française

L'émission «SOS, altitude 2263» a été l'objet de commentaires flatteurs dans la presse française. Voici ce qu'ont écrit les chroniqueurs de *Télé-Magazine*: «Le reportage de J. Donot (commentateur pour la France) sur l'opération de sauvetage en montagne était passionnant et émouvant». De *Paris-Press*: «Félicitons aussi l'Eurovision de nous avoir permis en direct d'assister à cette démonstration. Le vrai miracle de la télévision et sa première raison d'être, c'est cela». *Du Figaro*: «Excellente Eurovision venant de Suisse. Nous avons pu suivre toutes les phases de cet impressionnant secours en montagne. La netteté des images dans ces montagnes ensoleillées et la conduite même du reportage nous ont permis de ne rien perdre d'un exceptionnel document». *De Radio-télévision 57*: «... la réalisation fut en tout point remarquable».

emplois occupés durant les années 1954-56, pièces de légitimation à l'appui.

L'Ufficio di controllo per il regolamento sulle tasse di servizio ricerca gli indirizzi degli impiegati seguenti

Basandosi sulle decisioni pronunciate dalla Commissione di sorveglianza per il regolamento sulle tasse di servizio, diverse somme sono state consegnate all'Ufficio di controllo in favore degli impiegati seguenti, dei quali il luogo di residenza è sconosciuto. Gli aventi diritto sono pregati di mettersi relazione con l'Ufficio di controllo per il regolamento sulle tasse di servizio, Gartenstrasse 112, Basilea, indicando gli impieghi occupati durante gli anni 1954-56 e inviando i documenti originali legittimati quale prova.

Name und Beruf:

Agnoli Emil, Portier
Amport A., Zimmermädchen
Angelini Ruggero, Commis de rang
Antonolli E., Zimmermädchen

Freie Lehrstellen gesucht

Die vielseitigen Bemühungen der gastgewerblichen Verbände und Organisationen um die Gewinnung einheimischen Nachwuchses beginnen sich günstig auszuwirken.

Bei den Berufsberatungsstellen, den Facharbeitsnachweisen und bei der Geschäftsstelle der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe gehen fortlaufend Anfragen für die Vermittlung von Lehrstellen ein. Zurzeit sind mehr Bewerber als freie Lehrstellen gemeldet. Auf Frühjahr ist mit einer Zunahme der Zahl der Anwärter zu rechnen.

Der beängstigend steigende Mangel an fachlich gebildetem Schweizerpersonal kann durch Aufnahme und Ausbildung von Lehrlingen und Lehrkräften wenigstens teilweise behoben werden. Den heutigen Verhältnissen angepasste gesetzliche Vorschriften gestatten den Lehrbetrieben unter gewissen Bedingungen die Aufnahme von weiteren Lehrlingen und Lehrkräften für Küche und Service.

Wir appellieren deshalb an geeignete Betriebe und Lehrcheis, unsere Bestrebungen zu unterstützen und bei der Ausbildung qualifizierten Nachwuchses nach Kräften mitzuhelfen.

Die baldige Meldung freier Lehrstellen ist erbeten an die Stellenvermittlung des Schweiz. Hotelier-Vereins oder an die Geschäftsstelle der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe.

Armbruster J., Saaltochter
Auer A., Hausbursche
Baeriswyl Otto, Portier
Bähler Margrit, Saal/Zimmermädchen
Baruffi Emma, Zimmermädchen
Bernhard Martha, Zimmermädchen
Bianchi Angelo, Portier
Bisztrian Sonja, Saaltochter
Bogner E., Saaltochter
Burger Germaine, Zimmermädchen
Caduff Annemarie, Saal/Zimmermädchen
Canton Carla, Saal/Zimmermädchen
Carducci Maria, Saaltochter
Cioffi Carlo, Commis de rang
Cugini Clara, Zimmermädchen
Davi Johanna, Saal/Zimmermädchen
Delaloye ?, Portier
Dressano Vittorio, Portier
Duriaux A., Portier
Faini Franco, Portier
Fasioli Silvana, Hausmädchen



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL

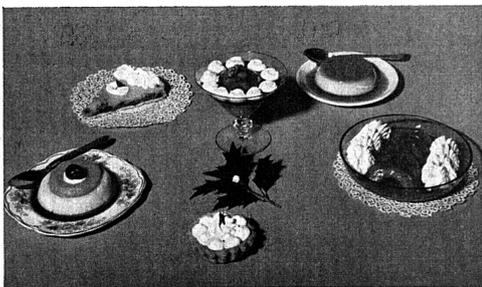
Gegründet 1866

Bekannt für

QUALITÄTS-WEINE

offen und in Flaschen

Tel. (052) 241 22



Ces desserts appétissants

sont apprêtés avec des fruits et de la Crème Caramel DAWA. Veuillez nous demander nos recettes.

La Crème Caramel DAWA, disponible en emballages de 50 et de 100 sachets, est un produit de qualité de la

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

Hôtel meublé à louer

évent. demi-pension. Tout confort. Ascenseur: toutes chambres avec salle de bain ou douche et W. C. Station de montagne du Valais cotée, hiver et été. Ouverture été 1957.

Pour renseignements et trait: Case postale No 29293, Sion.
Seules offres très sérieuses avec apport prouvé seront prises en considération.

Zu verpachten

auf Frühjahr 1957 in bekanntem, kleinem Kurort Graubündens an Durchgangsstrasse, Sommer- und Winterstation, gut eingerichtete

Hotel

mit ca. 80 Betten. Fachkundige Bewerber sind gebeten, Offerten einzusenden unter Chiffre C 8476 an Publicitas, Chur.



TEKO

Elektrische
Aufschnittmaschine
Ganz rostfrei, robust und form-
schön. Geringster Platzbedarf
(20 x 40 cm)

Konkurrenzloser Preis!

Prospekte u. Vorführung durch:

Theo Kneubühler & Co.

Luzern, Obergrundstrasse 65

Können Sie nicht Porzellan!

Mit Regia-Extra werden dunkel und wolfsgeordnete Teller wieder wie neu. Pro Paket Fr. 2,45 in 12 Pakete portofrei.

Regia-Extra
Zürich 23 Fach 3253



Kaffee und Tee

Ihre Gäste

schätzen es sehr, wenn Ihr Kaffee besonders fein und aromatisch ist!

in ausgesuchten aromatischen Mischungen.

Unsere langjährige Erfahrung im Verkehr mit zahlreichen erstklassigen Gaststätten gewährleistet jederzeit rasche, einwandfreie und zuverlässige Bedienung.

Kennen Sie unseren grossen Erfolg?

«Zürifäscht-Kafi»

ausgezeichnet mit dem «Grossen Preis der HOSPELS» mit Goldmedaille?

Mit Hemmi-Kaffee mehr und zufriedene Gäste!



KAFFEE HEMMI & BAUR

GROSSRÖSTEREI

ZÜRICH 2, Freigutstr. 8, Tel. (051) 27 20 33

VERMIPRESS Neu!

Die neue Vermicelle-Pressen mit folgenden Vorteilen:

1. genaue halbe und ganze Portionen durch einfachen Handgriff einstellbar
2. keine Kraftanstrengung mehr beim Pressen
3. einfache und äusserst sinnreiche Konstruktion
4. ansprechende Form und leicht zu reinigen
5. unverwundliches Material
6. 100%iges Schweizer Fabrikat mit Garantie

und der vorteilhafte Preis: **FR. 157.—**

Bezugsquellen-Nachweis nur durch:

PAVERO,
Horisberger & Däster, Bern, Feldegweg 1
Telephon (031) 2 65 01

Hier ausschneiden und in offenem Couvert, mit Ser-Märke frankiert, einsenden an: **PAVERO, Horisberger & Däster, Bern, Feldegweg 1**

Ich wünsche ganz unverbindlich für mich, Ihren Gratisprospekt über Ihre VERMIPRESS

Meine Adresse:

Telephon _____ in _____

33% billiger

d. h. zum Fabrikpreis von Fr. 410.— (statt Fr. 615.—) können wir Ihnen einen

UKW-Grosssuper-Radio 3 D

anbieten. (4 Wellenbereiche, 10 Röhren, 6 Drucktasten etc.) Anschlussmöglichkeit für weitere Lautsprecher. Wir geben gern jede gewünschte Auskunft.

Radio **ä s s e r**

Luzern

Grabenstr. 4, Tel. 041/3 47 44

Umstande daher ist an grosser Durchgangsstrasse, nächst Interlaken, ein

Hotel-Restaurant

mit 80-80 Betten, aus Jahrzehntelangem Besitz preiswert zu verkaufen

Liebhaber kann ein grosses Stück Umgeldung miterwerben. Kostenlose Auskunft erteilt G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern.

Günstig zu verkaufen

aus Hinterlassenschaft

Hotel-Pension Sonnenberg, Davos-Doz

Haus mit 34 Fremdenbetten, fliessend Kalk- und Warmwasser in allen Zimmern. Sehr ruhige und sonnige Lage. Nahe Parsennbahn. Das Haus ist bestens eingeführt. Andr. Rudolfs Erben, Davos-Doz.

Wasche schonen mit **KOLB'S**
Seifenflocken Weisse Taubé
J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH

Obst und Gemüse der Woche

Weisskabis Karotten Sellerie
Kanada-Reinetten Boskopo Ontario

Ferruccio Zuglian, Portier
Fiorese Delphine, Zimmermädchen
Friedel Margrit, Zimmermädchen
Fruga Franco, Demi-Chef
Gall Rösi, Saaltochter
Gerber Gertrud, Saalpraktikantin
Gosatti G., Portier
Grabmeier E., Zimmermädchen
Grabner Ferdinand, Portier
Grazioli Olga, Zimmermädchen
Hackel Alfred, Portier
Hagedorn Gertrud, Saaltochter
Hilber Paula, Zimmermädchen
Hith Hans, Portier
Holy W., Portier/Hausbursche
Karlen J., Zimmermädchen
Karlen ?, Portier
Kastelitz H., Portier/Hausbursche
Keller Frieda, Zimmer/Hausmädchen
Kornhuber H., Portier
Kraus A., Saaltochter
Léchat Yvonne, Saaltochter
Leoni Lucia, Zimmermädchen
Loosli ?, Gouvernante
Luder Liliane, Saaltochter
Matthey Rachel, Zimmermädchen
Mazza Armand, Portier
Menis Livelli, Hausmädchen
Moras Renata, Zimmermädchen
Moser Irma, Zimmermädchen
Müller Ch., Saaltochter
Nadig A., Portier/Hausbursche
Neff Fredy, Portier
Oberson Monique, Saaltochter
Pagmenta Elvira, Saaltochter
Passini Sandra, Zimmermädchen

Perrathon Elisabeth, Zimmermädchen
Perren Anemarie, Saaltochter
Pillmick E., Portier/Hausbursche
Pitschi Joel, Hausbursche
Prassi Maria, Saaltochter
Puttini Teresa, Zimmer/Saaltochter
Richard Roger, Portier
Rinaldi Laura, Zimmermädchen
Roggenmoser Hugo, Portier/Hausbursche
Rossini Dolores, Saalpraktikantin
Rudnick Christl, Zimmermädchen
Ruilo Bruno, Portier
Schauppe F., Zimmermädchen
Signoraldi Teresa, Zimmer/Saaltochter
Steinemann H., Zimmermädchen
Stritzl W., Saaltochter
Stüdeli Susi, Saaltochter
Tauss Yvonne, I. Saaltochter
Tettamenti Angelo, Commis de rang
Tognella Del., Zimmermädchen
Troxler J., Portier/Hausbursche
Viviane Franco, Portier
Wenzi Pierre, Demi-Chef
Wilhelm E., Saaltochter
Zybach Dora, Saaltochter
Zybach Hedy, Saaltochter

véhicules industriels au nombre de 80. C'est dire que l'on aura un panorama complet de la production automobile mondiale.

Les tout nouveaux bâtiments se trouvent situés sur le Boulevard Carl-Vogni et la rue de l'Ecole de médecine. A l'angle de ces deux artères sera ouvert un restaurant ultra-moderne auquel donnera accès une nouvelle entrée publique. Celle-ci ouvrira également de plein pied sur la halle réservée aux poids lourds et aux véhicules de transport en commun. Il y aura donc possibilité de visiter le Salon dans un autre sens que ce fut le cas jusqu'à présent.

Gesucht Lehrstellen

für
Kochlehrlinge (Lehrzeitdauer 2 1/2 Jahre)
Küchenmalerlehrtöchter
(Lehrzeitdauer 1 1/2 Jahre)
Kellnerlehrlinge (Lehrzeitdauer 2 Jahre)
Servierlehrtöchter
(Lehrzeitdauer 1 1/2 Jahre)

Meldungen sind erbeten an die Facharbeitsnachweise der Berufsverbände oder an die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, Postfach 103, Zürich 39 (Tel. 051/25 90 55).

TOTENTAFEL

Arnold P. Boss, Spiez

Wie wir nach Redaktionsschluss vernehmen, verstarb am 19. Februar in seinem 73. Altersjahr unser früheres Zentralvorstandsmittglied Hotelier **Arnold P. Boss**, Hotel Spiezerhof, Spiez. Wir werden des Verstorbenen noch ausführlich gedenken und sprechen für heute den Trauerfamilien unser herzlichste Beileid aus.

VIENT DE PARAÎTRE

Revue économique franco-suisse

En ce début d'année 1957, la *Revue économique franco-suisse*, éditée par la Chambre de commerce suisse en France, vient de faire peau neuve. Cette excellente revue qui est très appréciée en France et dans notre pays a rajouté sa présentation. Son format s'est agrandi, ce qui permet une disposition plus judicieuse et plus aérée des remarquables articles qu'elle contient.

Manifestations

Bonnes nouvelles du Salon

Pour le 27^e Salon international de l'automobile, qui aura lieu à Genève du 14 au 24 mars prochain, le record est à nouveau battu! Les exposants auront besoin de 26 000 m² que le Comité espère pouvoir mettre à leur disposition grâce aux agrandissements et aux nombreuses améliorations qui caractériseront la manifestation de 1957.

On peut déjà indiquer que les marques de voitures particulières seront au nombre de 70 et celles des

Au sommaire de ce numéro de janvier 1957, nous trouvons en effet les articles suivants: *Charles de Guardia*: La valeur en douane; faisons le point; *Paul Gottré*: L'assistance technique en France; *L. Anselme-Rabonvitch*: L'évolution de la jurisprudence monétaire française; *Bernard Béguin*: L'adhésion de la Suisse au GATT.; *Hermann J. Abs*: L'Allemagne et l'Europe.

Elle contient ses actuelles chroniques toujours riches en enseignement, ainsi que son supplément bleu qui résume admirablement la vie économique en France et en Suisse.

Sous cette forme, la revue économique franco-suisse pourra mieux encore remplir sa mission de lieu entre nos deux pays et nous lui souhaitons tout le succès qu'elle mérite et qu'elle s'est acquis au cours de ses 31 ans d'existence.

Redaktion - Rédaction:
Ad. Pfister - P. Nantermod
Insertenteil: **E. Kuhn**

Heute entschlief nach langem, mit grosser Geduld ertragenem Leiden unser unvergesslicher Vater, GROSSVATER, Schwiegervater, Bruder, Onkel und Schwager in seinem 73. Altersjahr

Arnold P. Boss

Hotelier

Spiez, Hotel Spiezerhof, den 19. Februar 1957.

In tiefer Trauer:

Eri und Ruedi Riggenbach-Boss und Kinder, Basel
Vreni und Dr. Hans Brodhage-Boss und Kinder, Luzern und Spiez
Hans-Rudolf und Hedi Boss-Hostettler und Kinder, Zürich
Otto und Mimi Boss-Diday und Kinder, Bern
Frau Ida Schmidiger-Boss und Familien, La Chaux-de-Fonds
Cläry und Ernst Kormann-Boss und Familie, Lengenthal und Anverwandte.

Die Beerdigung findet Freitag, den 22. Februar 1957, 15.00 Uhr, auf dem Friedhof in Spiez statt. Abgang beim Trauerhaus 14.30 Uhr. Wir bitten, Kondolenzbesuche zu unterlassen und dem Asyl Gottesgnad in Spiez zu gedenken.

Zu verkaufen

in der Nähe von Luzern, mittelgrosses

Ferien- und Passanten-Hotel

Freie, aussichtsreiche Lage. Grosser Umschwung. Ernsthafte Interessenten wollen sich melden unter Chiffre P 2130 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer

26jähr., mit kaufm. Grundlage, ausgebildet in allen Sparten der Hotellerie, Auslandspraxis, 4 Sprachen, sucht

geeignete Position

in Hotel oder ähnlichem Betrieb des In- oder Auslands. Offerten an Chiffre R 6887 Z an Publicitas Zürich 1.

Zu kaufen gesucht

HOTEL

50-60 Betten.

Verfügbares Kapital ca. Fr. 100 000.—. Detaillierte Offerten unter Chiffre P. W. 5329 L. an Publicitas, Lausanne.

Seegrundstück mit Bootshafen

an Simplonstrasse bei Vevey. Kapitalkräftige Hoteliers erhalten Auskunft durch Chiffre OFA 5526 L. an Orell Füssli-Annoncen, Lausanne.

BENEX

MIT NACHGLANZ

- das beste Mittel für die Abwaschmaschine
- reinigt glanzklar
- verhindert Kalkflecken am Geschirr
- schäumt nicht
- ist wirtschaftlich in der Anwendung

Super-ORLON

zur Reinigung von Plastikgeschirr (Ornamin etc.)

SEIFENFABRIK HOCHDORF AG.

SINTRA-PORTUGAL

Hostellerie

ler ordre à vendre

Excellente clientèle, passage et séjours. 48 pièces dont 20 chambres. Bernard Naef & Cie., 18, Corrairie, Genève, tél. (022) 248377.

Umständehalber ist das schön gelegene Kurhaus-Restaurant „Häregzhöhe“ bei Langnau zu verkaufen

eventuell zu verpachten. Lokalitäten: Restaurant, Speisesaal, Aussichtsterrasse Platz für 50 Personen, 12 Doppelzimmer und 2 Einzelm., alles sehr gut erhalten. Verkaufspreis nur Fr. 83000.—. Zur Besichtigung sich melden bei G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern.

Nach der Saison, auf den Sommer:

ENGLISCH

lernen im **GANZTAGSKURS**
24. April bis 15. Juni
intensivster, erstklassiger Unterricht.
Prospekt verlangen! Tel. (041) 25551
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

MÖBELFABRIK Gschwend & Co. Steffisburg

zeigt:

für Ihr Gästezimmer:
Farbenfrohe-moderne, sehr preisgünstige Möbel

Jetzt

in der Ausstellung von Mustermodellen
Leonhardstrasse 10, Zürich Tel. 34 94 99

Verlangen Sie Offerte oder den Besuch unseres Innenarchitekten.

Schlüsselbirnen

mit sep. Anhängel-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen. E. Schwägler, Zürich Gummiwaren - Seefeldstr. 4

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern, Telephone (031) 3 53 02.

Lerne Englisch in England

8wöchige intensive Kurse beginnen in Cliftonville (Kent) am 3. März und 27. April 1957. Kosten ab £ 54 inbegriffen Unterricht, Schulbücher, volle Pension in komfortablem Hotel. Diese konzentrierten Kurse sind speziell für Leute bestimmt, die eine gute Grundlage der englischen Sprache, insbesondere auch der Konversation wünschen.
12wöchige Kurse mit Beginn am 3. März 1957. Kosten ab £ 100.
Prospekte, Auskunft und Reiseangelegenheiten durch: Hotelplan, Talacker 30, Zürich, sowie Basel, Bern, Luzern, Genf, Lugano, Interlaken.
Insrieren bringt Gewinn

Milchmixer(innen)-Kurse

Deutschlands älteste und bewährteste Lehrstätte für Milchmixer in **RÜHPOLDING** führt in der Zeit vom 29. März bis 29. April 1957 wieder seine bekannten Milchmixerkurse durch. Milchbar K. Oetreicher, Rühpolding (Obb.). Prospekte anfordern!

SIEMENS HEIMBÜGLER

Schnell, mühelos schrankfertige Wäsche, dank dem SIEMENS-Heimbügler. Er nimmt Ihnen die körperliche Anstrengung des Bügelns ab, denn man bügelt im Sitzen und braucht dem Heimbügler die Wäsche nur zuzuführen.

Es gibt kein leichteres und bequemer Bügeln!

Beratung und Verkauf durch Elektrofachgeschäfte und Elektrizitätswerke

COUPON

Gegen Einsendung dieses Bons an die SIEMENS ELEKTRIZITÄTWERKE AG, ZÜRICH, Löwenstr. 35 erhalten Sie kostenlos unseren Prospekt sowie unsere Referenzliste. P 71

Name:.....
Adresse:.....

A vendre

hôtel garni à Montreux-centre

37 lits d'hôtes, entièrement modernisé fin 1956, ensemble plaisant et harmonieux, patente pour hôtel garni à disposition. Nécessaire pour traiter environ Fr. 150 000.-. S'adresser à: Régie Charles Müller-Veillard, Montreux. Tél. (021) 6 31 73.

Dipl. Krankenschwester sucht

Pension

ohne Restaurant, mit 25-40 Betten, evtl. passendes Haus, zur Umwandlung in Familienheim. (Kochen und Besorgung der Zimmer durch den Gast selbst.) Angebote unter Chiffre J 2676 T an Publicitas, Thun.

VINS

Pour cause départ à l'étranger, à vendre important stock de vins et liqueurs. S'adresser Agence Immobilière Claude Furer, Rue J.-J. Rousseau 4, Vevey.

Südtiroler, gesetsten Alters, perfekt Deutsch und Italienisch, gute Kenntnisse im Englischen und Französischen, suchen passende Stelle, eventuell als

Anfangs-Nachportier

oder Ähnliches. Frei ab 15. März. Offerten unter Chiff. A 32479 Lz an Publicitas, Luzern.

Jeune Suisseuse allemande, secrétaire d'hôtel, sachant le Français, retournant de l'Angleterre en Mai, cherche poste intéressant au lac de Genève comme

AIDE DU PATRON

(Sténo dans les 3 langues). Entrée à convenir. Faire offres sous chiffres A P 2359 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

THE BAMBINO BROTHERS TRIO

sucht langes Sommerarrangement. Bietet gute Unterhaltung, Liedertexte in 8 Sprachen, Interlaken oder nähere Umgebung bevorzugt. Offerten an Guido Longo, Hotel Skeikampen, Treten St., (Norve).

Versierte

Barmaid

4 Sprachen, zur Zeit in Erstklassbetrieb in Winterkurort, sucht per April/Mai Ferienablösung, da sehr kurze Sommeraison. Nur gehendener Suchbetrieb kommt in Frage. Offerten unter Chiffre V B 2393 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gerant oder Stütze des Patrons

für In- oder Ausland. Erstklassige Referenzen stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre Z A 320 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Junge Holländerin, die schon in der Schweiz ist, sucht auf 1. Juni in Hotel

Praktikantenstelle in Réception od. Bureau für Sommeraison. Spricht englisch, französisch und deutsch. Gute Kenntnisse im Maschinenschriften. Offerten an G. Dekker, Wüllingerstrasse 166, Winterthur.

Mann, tüchtig, zuverlässig, gesetsten Alters, sucht Stelle in Hotel zur

Mithilfe in Küche

bzw. als Küchenbursche gegen Kost, Logis und bescheidenen Lohn. Eintritt ca. 1. März oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten unter Chiffre M K 2304 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Française

ayant autorisation de travail, 33 ans, distinguée, grande activité, très capable, ayant eu Direction dans hôtel-restaurant 4 étoiles, cherche

collaboration ou direction

Accepte de faire les saisons. Offres à Jacques Vernes, Case postale Malgoune, Genève 17.

Küchenchef

tüchtig und solid, sucht passenden Posten zu kleiner Brigade für lange Saison. Offerten unter Chiffre OFA 5027 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

Zur Belebung

Die Volt-KUR mit Fortus gegen Gefühlskille, bei Nerven- und Funktions-Störungen sowie Sexual-Schwäche. Fortus regt das Temperament an. Volt-KUR Fr. 26.-, Mittelkur Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 und Fr. 2.10. Erhältlich bei ihrem Apotheker und Drogisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Telefon (051) 27 50 07.

A vendre dans le Valais

à 1500 m d'altitude



magnifique établissement avec dépendances, grande villa et 2 ha de terrain. Prix et conditions: L. M., 9a, rue des Petits Carnes, Bruxelles (Belgique).

Direktions-Ehepaar

mit lückenloser Ausbildung, perfekten Sprachenkenntnissen, seit 15 Jahren in leitender Stellung, mit grossen Bekanntheit und erstklassigen Beziehungen zu europäischen und überseeischen Reiseagenturen, sucht sich zu verändern. In Frage kommt

DIREKTION

eines erstklassigen, gutgerichteten Grossbetriebes oder

PACHT

eines mittleren Hotels. Eintritt nach Übereinkunft. Anfragen erbeten unter Chiffre DP 2271 an die Hotel-Revue, Basel 2.

27jähriger

Etagenportier

Italiener, mit langer Erfahrung in der Schweiz, sucht Jahres- oder Saisonstelle Deutsch, Englisch, etwas Französisch. Gute Zeugnisse vorhanden. Pass in Ordnung. Migliorini Fabio, Hotel Ampezzo, Cortina (Italien).

Junger, gut ausgewiesener Schweizer

KÜCHENCHEF

sucht Aushilfe, Militärablösung, Mustermesse vom 20. März bis 10. Mai, dem gleichen deutscher

COMMISS

mit guten Referenzen für 15. März bis 28. Mai. Off. unter Chiffre K F 2157 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wirtschaftsleiterin,

Examen in deutscher Fachsprache, englische Sprachenkenntnisse, sucht Anfangsstelle, evtl. als

Praktikantin

auf 1. oder 15. Mai. Angebote an JU 3087, Annoncen Julius, Mönckebergstrasse 13 Hamburg 1.

Hotel-hausdiener

Deutscher, 44jährig, gelernter Schreiner, sucht Stelle für lange Sommeraison in erstrangigem Haus. Werner Ruge, zur Zeit Hotel Adler, Hinterzarten, Schwarzwald (Deutschland).

Gut präsentierende, verkaufstüchtige

Barmaid

Wienerin, 30jährig, sucht Stelle in gute Hotelbar. Frei ab 1. März. Offerten an Lucia Bartis, Hotel Beau-Rivage, Thun.

Konditor-Pâtissier

und junger

Koch

suchen Stelle in gutem Hause. Angebote mit Verdienstmöglichkeiten an Alexander Holmeyer, bei Krings, Hoidemannstrasse 21, Köln.

Serviertochter

mit guten Barmkenntnissen sucht geeignete Stelle. Würde auch Stelle in Dancing oder gutem Tea-Room annehmen. Tessin bevorzugt. Offerten unter Chiffre S V 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

26jährig, sprachkundige

Barmaid-Restaurations-tochter

sucht Stelle für Sommeraison. Eintritt ab 1. Mai. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre B R 2369 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, ausgebildeter Konditor sucht

Kochlehrstelle

in erstklassiges Hotel. Eintritt auf Ende November 1957. Offerten erbeten an Max Soller, Café Schnell, Bahnhofplatz 1, Rorschach.

Englisches Knabeninstitut, Nähe London, sucht

Köchin

Geregelte Freizeit, bezahlte Ferien. Hilfspersonal vorhanden. Englischkenntnisse nicht verlangt. Eintritt nach Vereinbarung. Nähere Auskunft erteilt: Jacques Wirz, Margnanstrasse 29, Basel.

Tüchtiger, selbständiger 36-jähriger

Koch-Pâtissier

mit soliden Grundlagen und guter Praxis, sucht

Chefposten

in Hotel-Restaurant oder Tea-Room. Offerten an M. Wick, Café Stenz, Muri (Aargau).

secrétaire débutante

Jeune Suisseuse allemande ayant fréquenté l'école de commerce de Neuchâtel durant 1 an, cherche place de

en Suisse romande. Faire offres sous chiffre M R 2375 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in kleines, erstklassiges Hotel-Restaurant am Murtensee per 1. April bis 31. Oktober 1957

Küchenmädchen oder -bursche

sowie

Zimmermädchen

Anlernen im Servieren möglich. Französisch erwünscht aber nicht Bedingung. Für eine Angestellte Jahresstelle. Nette Stelle für Freundinnen. Geff. Offerten mit Lohnansprüchen und Referenzen an Frau E. Bigler, Hotel-Restaurant Les Rochettes, Faoug (Waad).



PARKHOTEL GEMMI

Kandersteg

sucht für lange Sommersaison:

- I. Saaltochter mit Sprachkenntnissen
- Saaltöchter
- Saal-Praktikantin
- Restaurationstochter selbständige, für Gemmi-Stube
- Tochter mit Servicekenntnissen für Snack-Bar/Tea-Room bei Luftseilbahn
- Zimmermädchen

Eintritt ab 1. April nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an R. H. Dettelbach, Parkhotel Gemmi, Kandersteg.

Hotel Excelsior, Lugano sucht für kommende Saison Junger

Praktikant

(Büro und Loge) Offerten mit Bild und Zeugniskopien an die Direktion.

Gesucht tüchtige

Saaltochter

Englisch und Französisch Bedingung. Eintritt 15. April, eventuell früher. Hotel Kraft, Basel.

Hoteliers-Familie in St. Moritz sucht für sofort Junge, saubere

TOCHTER

zur Besorgung des Privat-Haushaltes mit Kindern (ohne Küche). Familie Handschin, Hotel Monopol, St. Moritz, Tel. (082) 344 33.

Gesucht per sofort tüchtiger

Alleinkoch

(Jahresstelle) Offerten an Fam. Balsiger, Hotel Simmenthal, Zweisimmen, Tel. (030) 91040.

Gesucht per 1. März junger

KOCH

neben Chef. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Lohnangaben an W. Messerli, Parkhotel, Grenschen, Tel. (065) 87471.

Gesucht per 1. März

Anfangs-Serviertochter

Gute Gelegenheit, Französisch zu lernen. Offerten an Hotel de Londres, Yverdon.

Für unsern Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir auf den 1. April jüngere, tüchtige und initiative

Lingerie-Gouvernante

die ihren Beruf beherrscht. Weiter suchen wir auf 15. März jüngere, saubere und flinke

Commis de cuisine

Geregelte Arbeits-, Frei- und Ferienzeit zugesichert. Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Referenzen erbeten an H. Mühlethaler, Hotel Volkshaus, Winterthur.

Gesucht auf Mitte April bis Ende Oktober tüchtiger, solider

Kellermeister

Offerten mit Zeugniskopien an Dir. C. Schaerer, Bad Schinznach (Aargau).

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Gesucht
in grösseren Restaurationsbetrieb der Zentralschweiz in Jahresstelle, tüchtige

Vertrauensperson
(Gouvernante oder Buffetdame)

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre V P 2311 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman
gesucht

(Saison April-Oktober) für Hotel Splendide, Bellagio (Comerse/Italien).

Gesucht
per sofort in signiert geführtes Spezialitäten-Restaurant, in Nähe Zürichs: 2 junge

KÖCHE

Gutbezahlte Jahresstellen. Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos.

PARK HOTEL VITZNAU
sucht für lange Sommersaison

Conducteur-Chauffeur

Nur tüchtige Fahrer mit Sprachenkenntnissen begeben sich zu melden an die Direktion.

Gesucht
in Jahresstelle verzierte

Buffetdame
sowie freundliche, fachkundige

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Eintrittsmöglichkeit an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.

On demande
pour entrée de suite ou à convenir:

filles de buffet
apprentie de buffet
sommelière

connaissant les 2 services

Faire offres avec copies de certificats et photo au Buffet de la gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht
in Jahresstelle per 1. April a. c.:

Journalführerin-Sekretärin
Economat-Küchen-
gouvernante

Nachtconcierge
Serviertochter
service- und sprachgewandt (Deutsch, Franz.)

Offerten gefälligst an Hotel Aarauhof, Aarau.

Suche für Berghaus im Berner Oberland, Saisondauer Mai bis Oktober:

Hilfsköchin
Casserolier-Küchenbursche
Küchenmädchen
Hausmädchen
Mädchen
zum Geschirrwaschen
Buffet-Anfängerin

Bitte Offerten mit Lohnansprüchen und wenn möglich mit Zeugnisschriften an Postfach 118, Spiez.

KANADA
Bekanntes Hotel und Restaurant, Betrieb in Montreal, sucht einige

KÖCHE

für baldmöglichsten Antritt. Junge, ledige, gut erfahrene Köche mit englischen oder französischen Sprachenkenntnissen mögen sich um Stellen bewerben. Guter Anfangslohn, 8-Stunden-Tag, bezahlte Ferien, Versicherung usw. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind zu richten an: Catering Manager, Hotel de La Salle, Montreal (Canada).

HOTEL ENGADINERHOF
in Bad Scuol-Tarasp-Vulpera
sucht auf kommende Sommersaison:

Pâtissier
Commis de cuisine
Kaffee-Personalköchin
Etagenportier

Offerten mit Gehaltsansprüchen zu richten an Familie Frei, Scuol.

Strandhotel Belvédère, Spiez
sucht für April bis Ende Oktober:

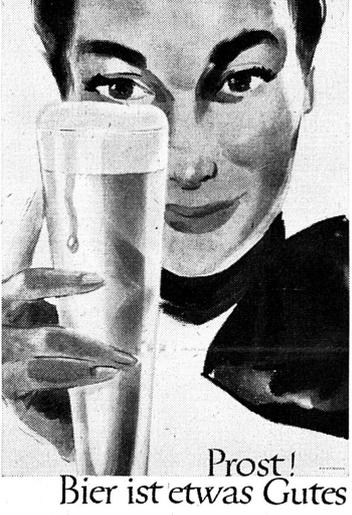
Saucier
Entremetier
Saalpraktikantinnen
Saaltöchter
Restaurationsstöchter
Chef de service (Fräulein)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind an die Direktion zu richten.

Gesucht in gute Jahresstellen:

Saaltöchter jüngere, Eintritt bald
Saalpraktikantin (Lehrtochter) Eintritt bald oder nach Übereinkunft
Zimmermädchen bald, eventuell April

Sprachenkundige Bewerberinnen schreiben an Bad-Hotel Bären, Baden.



Gesucht
in Bade-Kurort des Engadins (Saison Ende Mai-Sept.):

Sekretärin
für Kasse, Journal, Korrespondenz
Obersaaltöchter
Saaltöchter
Saaltöchter-Praktikantin
Zimmermädchen
Alleinportier
Lingère-Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen, Photo sind zu richten unter Chiffre B K 2314 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in sehr gut bezahlte Jahresstellen:

Chef de partie (Tournant)
Commis de cuisine
Pâtissier
Buffetdame
I. Lingère
Officemädchen

sowie für Sommersaison (Eintritt Ende Mai):
Zimmermädchen
Saaltöchter
Lingère

Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre OS 2348 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für 1. März oder nach Übereinkunft

Küchenchef
oder Chef de partie

versiert im à-la-carte-Service und an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Offerten sind zu richten unter Chiffre K P 2341 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neuzüchtlich eingerichtete
Hollstätte sucht tüchtige

I. Köchin

Eintritt nach Übereinkunft. Schöner Posten, gute Arbeitsverhältnisse, geregelte Freizeit, Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnanspruch sind erbeten unter Chiffre OFA 1303 R an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in modern eingerichteten Sanatorium im Jura tüchtiger, lediger

Alleinkoch
mit Diktatkenntnissen. Interessanter Posten, geregelte Dienstverhältnisse, Pensionskasse usw. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnanspruch bei freier Station sind erbeten unter Chiffre OFA 1304 R an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Wurli-Zer
MUSIK-AUTOMATEN
KAUF - DEPOT - MIETE

Wanted a middle aged, experienced and efficient

Manager

for a first class Hotel for East Africa. Must have good testimonials and preferably bachelor. Overseas experience essential. Apply in own handwriting by airmail to P. O. Box 255, Kampala (Uganda), East Africa.

Manager

for a first class Hotel for East Africa. Must have good testimonials and preferably bachelor. Overseas experience essential. Apply in own handwriting by airmail to P. O. Box 255, Kampala (Uganda), East Africa.

Le restaurant du Palais de l'ONU, Genève
cherche pour le 1er mars:

2 COMMIS DE RESTAURANT

Faire offres avec copies de certificats et photo.

Stadrestaurant sucht in Jahres- und Saisonstellen (lange Saison), Eintritte ab 1. März bis Juni möglich:

Chef de garde
nicht unter 24 Jahren, gut ausgebildeter, erfahrener Fachmann erhält besten Lohn

Commis-Saucier
Commis-Gardemanger
Commis-Entremetier
2 Commis-Pâtissier
Restaurationsstöchter und -kellner service- und sprachkundig

II. Buffetdame
Buffetstöchter
Officemädchen

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Angabe der Lohnansprüche und des möglichen Eintrittes an Restaurant Schwanen, Luzern.

Cherchée
pour le 1er mars ou pour date à convenir

dame ou demoiselle de buffet

Place à l'année. Restaurant Métropole, Montreux, tél. (021) 62907.

Hotel 100 Betten am Thunersee sucht:

Etagenportier Eintritt 1. April
Kaffeeköchin Eintritt 15. April
Saaltöchter Eintritt 15. Mai
Saallehrtochter Eintritt 15. Mai
Barmaid eventuell Anfängerin, Eintritt 1. Juni
Lingermädchen Eintritt 1. Juni

Offerten mit Bild erbeten an Hotel du Lac, Gunten.

Wir suchen
für disting. Hotel mit Restaurant im Tessin fachlich-geb.

Aide de patron
Bureaupraktikantin
I. Restaurationsstöchter
Küchenhilfe neben Chefköchin
Hausmädchen- und -Bursche
Zimmermädchen

das auch serviert. Offerten unter Chiffre W S 2268 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. März in Jahresstelle junge

Barmaid

in kleine Bar mit Pianist. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Beau-Rivage, Thun.

Gesucht
tüchtiger

Alleinkoch
oder
Chefköchin

in gut eingerichtete elektrische Küche. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe erbeten unter Chiffre 20541 an Publicitas, Olten.

Gesucht
auf 15. März 1957 für unsere
Snack-Bar tüchtige

Barmaid

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hirschen-Betriebe, Luzern.

LUGANO! **Gesucht**
auf 1. April in modernes Hotel 2 tüchtige, sprachkundige

Restaurationsstöchter
bambler- und trancheirkundige bevorzugt

Buffetstöchter
15. April evtl. mit Barkenntnissen. Offerten unter Chiffre L U 2394 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Mitte März bis November für Kurhotel Habsburg

Alleinsaaltöchter

Guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. C. Schärer Bad Schinznach (Aargau).

Gesucht
in Erstklasshotel in Zürich (Jahresstelle) tüchtigen

Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Dir. E. C. Helfenberger, Hotel zum Storch, Zürich 1.

Gesucht
in mit-eigrosses Hotel nach Zürich:

Sekretär(in)
tüchtiger, für Reception
Bureaupraktikantin
jüngerer, Eintritt Ende März
Chef-Pâtissier
eventuell in Jahresstelle
Commis-Pâtissier
Tournant
eventuell auch jüngerer
Commundar, Commis-Tournant
Eintritt April
Serviertochter

Offerten unter Chiffre Z H 2347 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bellevue, Engelberg
sucht für Sommersaison 1957 (Mai bis September):

Chef de cuisine
Saucier
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine
Chef de service
Commis de rang
Commis de salle
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Etagenportiers
Nachtportier
Chasseur
Lingère und Gehilfin
Wäscherin
Journalführerin

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an Direktion Hotel Bellevue, Engelberg.

Gesucht
in Jahresstelle per 10./15. März tüchtiger, solider

Küchenchef

in Berghotel mit Stossbetrieb. Offerten unter Chiffre K U 2366 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in neuem, alkoholfreies Hotel-Restaurant, intelligente, saubere

Tochter mit Servicekenntnissen
sowie
Tochter für Küche und Haus

Wenn möglich mit einigen Kochkenntnissen. Geregelte Freizeit. Gute Unterkunft und Verpflegung. Gemeindestube zur Post, Steffisburg.

Gesucht
per 1. April bis Ende November

Gouvernante- Buffetdame
(Stütze der Hausfrau)

Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

Gesucht
in Hotel Ticino, Lugano, ca. 15. März:

Küchenchef
jung, tüchtig (Restaurationsbetrieb)
Aide de cuisine
3 Küchenburschen
3 Restaurationsstöchter
sprachkundig, Italienisch erforderlich
Restaurationspraktikantin
Portier sprachkundig
Zimmermädchen
Wäscherin-Lingère

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an J. Büchler, Bettwil (Aargau).

Gesucht
für Sommersaison nach Schula:

Obersaaltöchter
Alleinportier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel Quellenhof, Schula.

Gesucht
auf Mitte März bis November für Kurhotel Habsburg

Alleinsaaltöchter

Guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. C. Schärer Bad Schinznach (Aargau).

Gesucht
in Erstklasshotel in Zürich (Jahresstelle) tüchtigen

Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Dir. E. C. Helfenberger, Hotel zum Storch, Zürich 1.

Gesucht
in mit-eigrosses Hotel nach Zürich:

Sekretär(in)
tüchtiger, für Reception
Bureaupraktikantin
jüngerer, Eintritt Ende März
Chef-Pâtissier
eventuell in Jahresstelle
Commis-Pâtissier
Tournant
eventuell auch jüngerer
Commundar, Commis-Tournant
Eintritt April
Serviertochter

Offerten unter Chiffre Z H 2347 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bellevue, Engelberg
sucht für Sommersaison 1957 (Mai bis September):

Chef de cuisine
Saucier
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine
Chef de service
Commis de rang
Commis de salle
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Etagenportiers
Nachtportier
Chasseur
Lingère und Gehilfin
Wäscherin
Journalführerin

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an Direktion Hotel Bellevue, Engelberg.

Nous cherchons pour hôtels de 250 lits et 200 lits dans les Alpes vaudoises

directeurs

jeunes et capables, éventuellement Assistant managers, avec possibilités d'avancement. Situations à l'année. Adresser offres manuscrites avec photo et curriculum vitae à Laysintours S.A., Laysin.

Hôtel Beau-Rivage-Palace Ouchy-Lausanne cherche de suite ou à convenir

une téléphoniste un maincourantier

Offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

Parkhotel Kurhaus Bad Schinznach AG. sucht auf April/Mai:

Sekretärin-Journalführerin
Kassierin für Bäderabteilung und Mithilfe
Chef de rang
Demi-Chef
Commis de rang
Saaltöchter
Warenkontrolleur-Magaziner
Gärtner

Offerten mit Zeugnissen und Photo an Dir. C. Schaefer, Bad Schinznach (Aargau).

Gesucht per sofort junge, sprachkundige

Tochter für Büro und Saal

evtl. auch Anfängerin
Hotel Greub, am Bahnhof, Basel, Tel. (061) 231840

Gesucht in Jahresstelle

Kaffeeköchin

evtl. Anfängerin, die angelehrt würde. Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Kost und Logis im Hause. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, Bern.

GESUCHT

Zimmermädchen Buffetöchter Commis de rang

Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Schweizerhof, Bern.

Casino-Kursaal Interlaken

sucht auf Mitte/Ende April bis Anfang Oktober:

Chef de service 30-45jährig
Barkellner
Serviertöchter (nur Getränke-service)
Buffetöchter
Buffetöchter für Kaffeemaschine, eventuell Anfängerin
Sekretärin-Stenodactylo sprachkundig
Portal-Billetkontrolleur sprachkundig

Ausführliche Offerten sind zu richten an Dir. W. Obrist.

Gesucht

in Jahresstellen mit Eintritt per 1. April 1957

Saaltöchter wenn möglich englisch sprechend Zimmermädchen I. Glätterin

Offerten mit Bild und Lohnansprüchen erbeten an Direktion, Hotel Engemattthof, Zürich 2.

Hotel Balances, Luzern

sucht für die Sommersaison:

Chefs de rang sprachkundig
Demi-Chefs sprachkundig
Chasseur
Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion, Hotel des Balances, Luzern.

Je früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

Park-Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus

sucht auf Mai/Juni

Chef de réception Aide de réception I. Gouvernante

Bald gefl. Offerten erbeten.

GESUCHT in Jahresstelle

SAUCIER

Eintritt 1. oder 15. März. Sehr angenehme Arbeitszeiten. Keine Freinächte. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an H. A. Schaer-Rudolf, Rest. Baslerhof, Basel.

Gesucht

auf 15. April in Jahresstelle

Chef de garde Demi-Chef

Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel

Grand Hôtel, Lavey-les-Bains, Vaud

cherche pour la saison d'été (début mai-septembre)

Chef de cuisine

Saucier
Entremétier
Pâtissier-aide de cuisine

Faires offres avec copies de certificats, photos et prétentions de salaire à la direction

Gesucht

in Jahresstellen in Passantenhotel Basel:

II. Sekretär (evtl. Praktikant) Eintritt 1. März
Nacht-Portier versiert und mit Sprachenkenntn. Eintritt 15. März
Anfangs-Zimmermädchen Eintritt 1. April
Koch (neben Chef) Eintritt 15. Mai
Stopferin (Mithilfe in Lingerie) Eintritt nach Übereinkunft.

Es handelt sich um interessante und gutbezahlte, sehr angenehme Jahresstellen. - Offerten mit Referenzen und Photo sind erbeten unter Chiffre P H 2317 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

nach Basel in gutbezahlte Jahresstelle

Etagen-Gouvernante

Eintritt sofort. - Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E G 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park-Hotel Sommer- und Wintersaison

Hotel Weisses Kreuz, Pontresina (Engadin) suchen für Sommersaison:

Sekretärin selbständig, sprachkundig
Kontrollleur, Sekretär-Praktikant
Saucier, Entremétier, Gardemanger
Pâtissier, Commis de cuisine, Personal-köchin, Kaffeeköchin
Chefs, Demi-Chefs und Commis de rang
Saaltöchter, Saallehrtöchter
Telephonist-Chasseur sprachkundig
Chasseur (Anfänger)
Etagengouvernante sprachkundig
Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen
Personalzimmermädchen
Officepersonal Burschen oder Mädchen
Küchenpersonal Burschen oder Mädchen

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an die Direktion.

GESUCHT in Jahresstelle

Küchenchef

Eintritt April. Offerten an Hotels Verena Hof & Ochsen, Baden

Salinenhotel Rheinfelden sucht

für 15. April bis Oktober bestausgewiesenen

Chef de cuisine

sowie

Saucier

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten.

Wir suchen eine

Etagen-Gouvernante

Grand-Hotel Regina, Grindelwald

Gesucht von Restaurations-Grossbetrieb in Basel, gutausgewiesener

Chef de service

in Jahresstelle. Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Photo, Zeugnisabschriften, Angabe des Lohnanspruchs und des möglichen Eintritts unter Chiffre G. R. 2352 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schweizerhof, Vulpera

sucht für die Sommersaison

Küchenchef

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Direktor E. Tagmann, jun. z. Zt. Hotel Belvédère, Arosa.

Salinenhotel Rheinfelden

sucht für Saison anfangs April-Oktober

Journalführer-Sekretär

sprachkundig

Commis de rang

Etagenportiers

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten.

Haus allerersten Ranges im Unterengadin sucht

Küchenchef

für lange Sommersaison

Vollständige Offerten unter Chiffre E. R. 2361 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand-Hôtel, Lavey-les-Bains, Vaud

cherche pour la saison d'été (début mai-septembre)

Chef de rang (remplaçant maître-d'hôtel), suisse

Commis de salle

Première lingère

Faire offres avec copies de certificats, photos, à la direction.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern

sucht für die Sommersaison 1957:

**Saucier
Entremetier
Koch-Tourant
Demi-Chef
Commis de rang
Buffetochter
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tourante
Sekretär(in)-Journal-
führer(in)**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Direktion Hotel St. Gotthard, Luzern.

Important hôtel de 1er ordre (400 chambres)
avec grand restaurant, à Bruxelles, cherche

**directeur-
adjoint**

d'environ 35 à 40 ans, ayant déjà une bonne
expérience hôtelière et de direction. Bonne situa-
tion d'avenir. Offres sous chiffre D A 2129 à
l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

GESUCHT

in Badekurort des Unterengadins, bei langer Saisondauer:

**Sekretär-Kassier
Oberkellner
Demi-Chefs
Commis de rang
Restaurationstochter
Saaltochter
Officegouvernante
Chef-Gardemanger
Commis de cuisine
Chasseur
Office-Küchenmädchen
Angestellten-Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Lohnansprüchen und Photo erbeten an Dir. Hugo Ferr, AG., Hotels Belvédère und Post, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera.

GESUCHT

für Sommersaison

Küchenchef erstklassig
**Saucier, Pâtissier
Commis de cuisine
Köchin**

**Oberkellner
Chef de rang** sprachenkundig
**Saal-Praktikantinnen
Officegouvernante
Office-Küchenmädchen**

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Spiezertalhof au Lac, Spiez.

HOTEL**Bernerhof****INTERLAKEN**

sucht für Sommersaison:

**Sekretärin oder Sekretär
Saaltochter (od. Saalkellner)
Rest.-Kellner
Commis de cuisine
Buffetochter
Zimmermädchen
Portier**

Offerten erbeten an Hotel Bernerhof, Interlaken.

Hotel Belvédère in St. Moritz

sucht für Sommersaison (Mitte Juni-Mitte September) (mit gutem Gehalt)

**Bureau-Praktikant(in)
Chef-Entremetier
Commis-Saucier-Gardemanger
Commis-Entremetier
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Bar-Hallentochter evtl. Barman
Etagenportier evtl. auch Anfänger
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Glätterin perfekte
Maschinenwäscherin**

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

Gesucht per März oder später

Gouvernante

zur Stütze des Patrons, in Hotel der Innerschweiz. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre C V 2988 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in erstklassiges Stadthotel

Barmaid

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B D 2227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Sekretärin-
Stütze der Hausfrau**

für das Golf-Hotel Villa Magliana in Magliaso. Saisondauer: April bis Anfang November. Anfängerin kann nicht berücksichtigt werden. Offerten erbeten an F. Bortler, Palace-Hotel, Wengen.

**Hotel Bellevue au Lac,
Hilterfingen (Thunersee)**

sucht noch für die Sommersaison:

**I. Commis-Entremetier
I. Commis-Rôtisseur
Commis-Tourant
Buffetdame
Kaffeeköchin
Etagenportier
Serviertochter
Lingère
Lingeriemädchen**

Offerten mit Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Kursaal Thun

vollständig renoviert, Saison Ende Mai bis Ende September, sucht:

**Buffetdame
Buffetochter
Serviertochter
Kellner
Chasseurs
Kontrollleur-Portier
Officemädchen
Officebursche**

Guter Lohn, geregelte Freizeit, moderner Betrieb. Offerten an: G. Loosli, zur Zeit Nevada Palace, Adelsboden.

Gesucht

für Sommersaison 1957:

**Barpianist
Chef de partie
2 Commis de cuisine
Chef de rang
Küchen- und Officemädchen
Küchenbursche
Glätterin**

Offerten unter Angabe von Lohnansprüchen und Ein-sendung von Zeugniskopien erbeten an Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

Park-Hotel, Vitznau

sucht für lange Sommersaison (April-September):

**Economatgouvernante
Kaffeeköchin
Etagenportier
Wäscher
Casserolier
2 Chasseurs**

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an die Direktion.

Bekanntes Erstklasshotel

am Vierwaldstättersee sucht für Saison April-Oktober

**Oberkellner
Commis de rang
Entremetier
Economat-Gouvernante
Saal-Praktikant**

Ferner:

Unterportier
ab Mitte Mai, und ausserhalbweise:
Chasseur-Telephonist
Anfangs April bis Pfingsten

Offerten an Postfach 8, Rigi-Kaltbad.

GESUCHT

für kommende Sommersaison:

**Office-Economatgouvernante
Officemädchen
Etagenportier sprachenkundig
Saal-Restaurationstochter
Saalpraktikantin
Buffetochter**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Hotel du Lac, Interlaken.

Gesucht

in Jahresstelle

**Lingerie-Gouvernante
Stopferin**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Ver-nahof, Baden.

Hôtel Excelsior, Montreux

cherche pour date à convenir

**CHEF
DE CUISINE**

Place à l'année, stable, conviendrait à jeune force capable et bon organisateur. Faire offres à la direction.

Schönes Arbeitenin neueröffnetem Hotel-Garni in Basel, Beginn 12. April 1957
Folgende Posten sind noch zu besetzen:

**Kaffee- und Personalköchin
Tourante
Zimmer, Lingerie, Kaffeeküche
Zimmermädchen
Lingère
Gästewäsche, Reparaturen
Lingeriegehilfin
Mangen
Hausmädchen
Sekretär-Concierge**
mit ca. 6 Jahren Praxis

Es handelt sich um Jahresstellen. Offerten sind erbeten mit Photo, Zeugniskopien und Angabe der Saläransprüche unter Chiffre S A 2283 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef-Hors d'œuvrier

qualifizierter Fachmann mit überdurchschnittlichen Kenntnissen in Dauerstelle

gesucht

Nur erste Kräfte, die perfekt sind in der Herstellung von Vorspeisen, kalten Buffets, Galantinen, Pasteten usw. wollen sich bewerben. Nationalist Nebensache. Gehalt kann in voller Höhe transferiert werden. Offerten erbeten an Excelsior-Hotel Ernst, Kôla am Rhein.

Gesucht

Sekretär
tüchtig, sprachenkundig, für Korrespondenz und Reception
Kaffeeköchin
tüchtig, neben Chef
Saalpraktikantin
sprachenkundig
Lingère
tüchtig

Offerten gefälligst an Hotel Béha, Lugano.

Hotel Bären, Bern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Saaltochter evtl. Kellner

sowie

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hans Mairbach, Hotel Bären, Schauplatzstrasse 4, Bern, Tel. (031) 23367.

Wir suchen

per 1. März:

Zimmermädchen-Tourante
sprachenkundig
Restaurantkassier
per 20. Februar

Ferner:

Chasseur
(Vestibul) per 15. Februar

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild erbeten an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht

für Ende Mai bis Ende September:

**Obersaaltochter
Saaltochter**

sowie per Anfang Mai bis Ende September:

2 Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Geschw. Gassner, Hotel Sonnwendhof, Engel-berg.

Gesucht

per 15. März oder nach Übereinkunft, tüchtige

Buffetdame

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten an Bahnhofbuffet Aarau, Tel. (064) 28621.

Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

(Wiederoeffnung: Pfingsten 1957), sucht für lange Sommersaison:

**Tourant
Kaffeeköchin
Küchen- u. Officemädchen
Warenkontrollleur-
Kellermeister
Chasseur
Hilfszimmermädchen
Personal-Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Lohnansprüchen beliebe man zu richten an Dir. O. Sutter, zurzeit Hotel Excelsior, Arosa.

Gesucht

per 1. März oder nach Übereinkunft, tüchtige

Chefköchin oder Koch

mit guten Kenntnissen der neuzeitlichen Ernäh-rung. Offerten erbeten an Café Sesta, Merkur-strasse 4, St. Gallen, Tel. (071) 232823.

Erstklassiges Spezialitäten-Restaurant

sucht per 1. April 1957

Koch-Lehrling

Gelegenheit, den Beruf gründlich zu erlernen. Intelligente, arbeitsfreudige Interessenten belie-ben ausführliche Offerten mit Bild und Schul-zeugnissen einzureichen an Restaurant Sigerhaus, Basel.

Gesucht in Erstklasshaus**Bar-Lehrtochter**

Gute Gelegenheit, den Barservice à fond zu er-lernen. Eintritt nach Übereinkunft. Jüngere, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre E H 2123 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. März oder nach Übereinkunft

Buffetdame**II. Sekretärin**

(Journal und Korrespondenz)

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind erbeten an Hotel Royal, Basel.

Gesucht

per sofort bis ca. Mitte April

Sekretärin

mit Buchhaltungskennntnissen. Offerten an Grand Hotel Tschuggen, Arosa.

Gesucht

für lange Sommersaison

Chef de cuisine

nur erste Kraft. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre O B 2332 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort, in modern eingerichtete Hotelküche am Sempachersee, selbständige

Köchin oder Alleinkoch

sowie sprachenkundige

Restaurationstochter

Offerten an See-Hotel Bellevue, Sursee.

Gesucht**Köchin**

neben Chef

Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft. Hotel Central am See, Weggis, Tel. (041) 821317.

Gesucht

auf 1. April gute, selbständige

KÖCHIN

in Landgasthof. Guter Lohn, grosse, helle Küche, elektrischer Herd. Familie Hofer, Hotel «Krone», Erlenbach im Simmental.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School (Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. - Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 266766.

Hotel Waldhaus, Vulpera

sucht für lange Sommersaison:

- Etagen-Gouvernante
- II. Economatgouvernante
- II. Officegouvernante
- Chef d'étage
- Chefs de rang
- diätabwandert
- Demi-Chefs de rang
- Commis de restaurant
- Couriertochter
- Angestellten-Serviermädchen
- Chef-Gardemanger
- Commis de cuisine
- II. Personalkoch (Köchin)
- Casserollers und Argentiers
- Küchen- und Officeburschen
- Küchen- und Officemädchen
- Chasseure
- Portiers und Zimmermädchen
- Angestelltenzimmermädchen
- Glätterinnen und
- Hilfsglätterinnen
- Lingeriemädchen
- Wäscherin
- Strandbadabwart
- Strandbadhilfe
- Fango-Frau

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man zu richten an die Direktion Hotel Waldhaus, Vulpera, zurzeit Pontresina.

Schloss-Hotel Locarno

sucht für lange Saison (März bis November):

- Köchin
- Bei- oder Hilfsköchin
- Kochpraktikantin
- Zimmermädchen
- Lingeriemädchen
- Saalpraktikantin
- Haus-Officebursche

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo an Familie Hebling-Zwaid, Schlosshotel, Locarno.

Hotel ASCOT, Zürich

sucht auf 15. März (oder nach Übereinkunft)

Chef de partie (Entremetier)

Offerten mit Photos und Zeugnisabschriften sind erbeten an die Direktion des Hotels Ascot, Zürich.

Gesucht englisch sprechende

Serviertochter

für guten Restaurationsbetrieb, Jahresstelle. Alter 25-30 Jahre. Guter Verdienst plus Kost. Geregelter Freizeit. Eintritt auf 1. April 1957. Offerten unter Chiffre O S 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 1. März evtl. nach Übereinkunft: tüchtige

Alleinkoch

Jahresstelle. Geregelter Arbeitsverhältnisse. Offerten mit Lohnansprüchen an Hs. Siegrist-Keller, Sport-Hotel Krone, Zweisimmen.

Gesucht

in Hotel am Zürichsee für lange Sommersaison (März bis Oktober)

Commis de cuisine

neben Chef. Eintritt baldmöglichst. Offerten an E. Guggenbühl-Heer, Hotel Sonne, Küsnacht ZH.

Gesucht für Sommersaison

Küchenchef

ganz erstklassig
Offerten an Hotel Spiezterhof auf Lac, Spiez.

Hôtel des Familles, Genève

cherche pour le 1er mars un

premier commis de cuisine

Gesucht

von März bis November

Alleinkoch oder Köchin

evtl. auch

Hilfskoch oder -köchin

Hotel Monte-Carmen, Lugano.

Bürgenstock-Hotels

Wir suchen für Sommersaison 1957

Chef de rang
Demi-Chef
Commis de rang

Chef-Gardemanger
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Kochtourant

Commundard
Chasseur

Barmaid
Rest.-Töchter
Saaltöchter

Etagengouvernante
Lingère

Lange Saison, guter Verdienst, gute Verpflegung und Unterkunft. Geht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsangaben richten man an das Personalbüro der Bürgenstock-Hotels, Hirschenmattstrasse 32, Luzern.

Grand hôtel de la Suisse romande cherche pour la saison d'été (Räques à octobre):

- maincourantier homme
- saucier
- entremetier
- garde-manger
- pâtissier
- tourant
- commis de cuisine
- femmes de chambre
- portiers d'étage
- femme de chambre employés
- chasseurs
- gouvernante d'office-cafétière
- 2e cafétière
- gouvernante d'économat
- aide économe
- repasseuse
- lingère-repasseuse
- filles de lingerie
- dame de buffet-caissière
- serveuses

Faire offres avec copies de certificats et photos sous chiffre G H 2955 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

tüchtige

Restaurationstochter

(Schweizerin), gewandt im gepflegten Speiseservice. Sprachenkundig. Offerten erbeten an R. Achermann, Hotel Baer, Arbon am See, Thurg.

Hotel Sonnenhof, Ascona

sucht

Saaltöchter Locandatochter

Saison April bis November.

HOTEL BELVÉDÈRE, HERGISWIL

bei Luzern sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober):

- Bureaufräulein englisch sprechend
- Pâtissier-Aide de cuisine
- Aide de cuisine
- Kochlehrtöchter
- Portier deutsch, französisch und englisch sprechend
- Restaurationstochter deutsch, französisch, englisch sprechend
- Saaltöchter wenn mögl. engl. sprechend
- Buffetöchter wenn möglich englisch sprechend
- Zimmermädchen wenn möglich englisch sprechend

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Hotel Belvédère am See, Hergiswil, Nidwalden.

Grösseres Bezirkskspital

(220 Betten) sucht

Hausbeamtin

(Gouvernante)

Geregelter Arbeitszeit. Lohn und Eintritt nach Übereinkunft. Möglichkeit, in die Sparenleiger- bzw. Pensionskasse einzutreten. Offerten unter Chiffre H O 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Hotel-Restaurant im Berner Oberland mit neuseinrichteter, moderner, elektrischer Küche, tüchtiger, solider

Küchenchef à-la-carte- und entremetskündig, Anstellung ca. 10 Monate. Eintritt Mitte evtl. anfangs Mai. Ferner per 1. Mai:

- Hilfsköchin tüchtige, in Jahresstelle
- Kochlehrling
- Lingeriemädchen
- Küchenmädchen

per 15. Mai: Saalpraktikantin
Hilfszimmermädchen
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre M X 2270 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die kommende Saison:

- Küchenchef solider, tüchtiger
- Pâtissier, Köchin
- Aide de cuisine
- 4 Restaurationstöchter
- 2 Serviertöchter für Tea-Room
- 2 Zimmermädchen
- Buffetdame

Lange Saison, gute Verdienstmöglichkeit, Freizeit geregelt. Offerten an Hotel Kreuz, Brienz.

Gesucht in Jahresstelle

Buffetöchter Restaurationstochter

Offerten an Restaurant Aarhof, Olten.

Gesucht

auf 1. April oder später für lange Sommersaison:

- Alleinkoch tüchtiger
- Restaurationstochter sprachenkundig
- Zimmermädchen
- Lingeriemädchen
- Küchenbursche

Offerten mit Bild sind zu richten an Hotel Beau-Site, Interlaken.

Gesucht

in mittleres Hotel am Thunersee für Sommersaison jüngere

- Köchin neben Chef
- Küchenmädchen (-burschen)
- Alleinportier
- Zimmermädchen
- Restaurationstochter (Gartenservice)
- Saaltöchter (auch Anfängerin)

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo an R. Aeschlimann, Strandhotel Seeblick, Faulensee/Spiez

Wir suchen

auf den 15. März oder nach Übereinkunft

tüchtige

Saal- und Restaurationstochter

mit Sprachkenntnissen. Offerten mit Bild und Unterlagen unter Chiffre S R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort

Anfangs-Sekretär(in)

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Restaurant Hochhaus, Steinenvorstadt 79, Basel.

Gesucht

auf 1. März oder nach Übereinkunft in gedegtes Hotel-Restaurant

Restaurationstochter

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel-Restaurant Schützen, Steffisburg-Station.

Hotel-Restaurant Baden sucht

freundliche, flinke, absolut fach- und sprachenkundige

Serviertochter

in Jahresstelle. Alter nicht unter 25 Jahren. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre S T 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

von mittlerem Hotel im Engadin auf Ende April

- Saaltöchter
- Restaurationstochter (sprachenkundig)

auf Ende Mai

Küchenchef (Alleinkoch)

Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre H E 2277 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison, eventuell auch für Winter:

- Zimmermädchen sprachenkundig
- Saalkellner sprachenkundig
- Etagenportier sprachenkundig
- Chasseur (neben Concierge)
- Küchenbursche und Casserolier
- Officemädchen
- Gärtnergehilfe

Offerten und Zeugnisabschriften mit Photo an Hotel Hess, Engelberg.

Gesucht

für Sommersaison, Eintritt Anfang Juni:

Küchenchef Aide de cuisine Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sowie Saläransprüche sind erbeten unter Chiffre H E 2237 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in führendes Stadthotel:

- Commis-Saucier
- Commis-Entremetier
- Restaurationstochter
- Buffetöchter
- Bureaupraktikantin

Eintritt Mitte März. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Stadthaus, Burgdorf.

Hotel-Restaurant Patio, Lugano

sucht für die Saison vom 15. April bis Ende Oktober:

- Portier-Hausbursche
- 2 Zimmermädchen
- 2 Saaltöchter

hoher Verdienst
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Patio, Lugano.

Gesucht

per April tüchtiger und selbständiger

Alleinkoch

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre A K 2232 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison (Juni bis Ende September):

- I. Saaltöchter
- Etagenportier
- Commis de cuisine

Offerten mit Referenzen unter Chiffre C B 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht junger

Koch oder Aide de cuisine

neben Chef, für lange Saison, 1. Mai bis Ende September. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Hotel Baer, Arbon am See (Thurgau).

Erstklasshaus im Engadin

Sommer- und Wintersaison, sucht

Sekretär-Chef de réception

sprachenkundig

Oberkellner

tüchtig und sprachenkundig

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre E H 2295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelangestellte für England!

Wir suchen für Saisonstellen (April-September) fachkundiges

PERSONAL

Offerten an Frau von Ballmoos, 125, Freidorf, Muttens, Tel. (061) 352125.

Gesucht
**Restaurations-
tochter**
Gefl. Offerten an F. Ritter, Buffet SBB, Locarno.

Gesucht
auf Mitte Mai jüngere, freundliche und sprachen-
kundige
Barmaid
Hotel am Vierwaldstättersee. Offerten unter
Chiffre B M 2094 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
jüngere, tüchtige, selbständige
Köchin
Offerten mit Referenzen an F. Bula, Militärkantine,
Bulach.

Wir suchen
für unser neugebautes Hotel-Restaurant per
1. März selbständige
Saal- und Restaurationstochter
in Jahresstelle. Deutsch und Französisch Be-
dingung. Gleichzeitig engagieren wir mit Antritt nach Über-
einkunft
Saalpraktikantin
Offerten mit Zeugniskopien gefl. an Walther
Hegglin, City-Hotel Ochsén, Zug.

GESUCHT
für Sommersaison:
Commis de cuisine
Sekretär(in)
Lingère-Glätterin
Portier-Hausbursche
Saaltöchter
Restaurationstochter
Buffetochter
Officemädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an
Hotel Schiff, Murten.

Gesucht
für lange Sommer-/Wintersaison, ab ca. 10. Mai:
Sekretärin-Korrespondent
(Deutsch, Französisch, Englisch)
Patissier
I. Kraft
Saal-Restaurationstochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Etagenportier
Lingeriemädchen
Office-Küchenmädchen
Gartengehilfe
Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Angabe der
Lohnansprüche erbeten an J. Früh, Hotel Adler, Grindel-
wald.

Gesucht
Restaurationsstochter
in gutfrequentierte Passantenhotel, Oetschweiz,
franz. Sprache Bedingung. Guter Verdienst. Ein-
tritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo sind
zu richten unter Chiffre B E 2149 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Chef de service
Maître d'hôtel
bon restaurateur, excellent organisateur, pouvant
diriger nombreux personnel,
trouverait place
dans important restaurant de Suisse française.
Faire offre détaillée en indiquant références et
date d'entrée possible sous chiffres P. 11183 A
à Publicitas, Lausanne.

Gesucht
auf den 15. eventuell Ende März:
Commis de cuisine
Grillkellner oder Grilltochter
Restauranttochter
Buffetochter
Bureau-Praktikantin
in erstklassiges Stadthotel. Zeugniskopien und Photo an
Hotel Krone, Solothurn.

Hotel Felsberg am See, Weggis
sucht für Saison April bis Oktober:
Koch
junger, oder
Kochpraktikant
neben Chef (Patron)
Saal-Restaurationstochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
**Officemädchen-
Hausmädchen**
Offerten mit Zeugniskopien, Photo erbeten an Hotel Fels-
berg, Weggis.

Hotel Urnerhof, Flüelen
Vierwaldstättersee, sucht für Sommersaison (April bis
Oktober):
Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Buffetochter
Lingère
Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo
an Hotel Urnerhof, Flüelen.

Gesucht
für Hotel am Zürichsee, Saison März bis Oktober:
Entremetier
jüngere, Eintritt 1. März
2 Commis de cuisine
Eintritt Ende März
Buffetochter
Eintritt sofort
Zimmermädchen
Eintritt 10. April
Chasseuse
Offerten sind zu richten an W. Elsener, Hotel Belvoir,
Rüschlikon.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft
**Sekretär-
Aide-réception**
Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel
Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich.

Grand Restaurant Suisse romande
cherche:
1er Commis-Gardemanger
1er mars
Chef de partie
si possible saucier, remplaçant du chef, 1er avril
1er Commis-Entremetier
1er avril
Toutes places stables à l'année. Candidats sérieux et ca-
pables sont priés adresser offre, copies, photo et préten-
tions sous chiffre G R 2229 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel St. Gotthard, Weggis
sucht für lange Sommersaison:
Allein-Sekretärin Deutsch, Franz. Engl.
Saaltöchter
Zimmermädchen
Alleinportier
etwas Französisch und Englisch erwünscht
Lingeriemädchen
Offerten mit Zeugnisschriften, Photos und Gehalts-
ansprüchen erbeten an Hotel St. Gotthard, Weggis.

Zentralschweiz. Gesucht
für lange Sommersaison, Eintritt nach Übereinkunft,
zwischen April und Juni:
Rest.- und Saaltöchter
evtl. Anfängerinnen
Anfangszimmermädchen
Zimmermädchen
Hilfsköchin
Officemädchen
Koch oder Commis
Patissier selbständig
Sekretärin od. Praktikantin
Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel-Restaurant Wilerbad,
Wilen am Saanensee.

In sehr gepflegtes Restaurant
werden für den Platz Basel per 1. Juli oder nach Übereinkunft
gesucht:
I. Oberkellner
Barman oder
Barmaid
Kellner
Serviertochter
Es werden feste Anstellung, gute
Salarierung und gute Arbeits-
bedingungen geboten.
Nur erstklassige Kräfte
senden ihre Offerte mit hand-
geschriebenen Lebenslauf, Zeugn-
iskopien, Foto und Angabe der
Gehaltsansprüche unter Chiffre
OFA 31171 Zs an Orell Füssli-
Annoncen, Zürich 22.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige
Hausangestellte
in guteingerichtete Fabrikantinn. Guter Lohn,
geregelt Freizeit, jeden Sonntag frei. Offerten
mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an
Kantine der Firostone AG., Pratteln, Tel. (061)
818589.

Ersstklasshotel im Engadin
sucht für die Sommersaison:
Sekretär für Réception und Journal
Sekretär-Praktikant
Chefs de rang, Commis de rang
Etagenportiers
Saucier
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen
Offerten erbeten unter Chiffre E E 2068 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Hôtel 1ère classe en Suisse romande
cherche pour juin 1957 (réouverture après transforma-
tion générale):
une secrétaire de direction
une secrétaire-caissière
une secrétaire-débutante
lingère-repasseuse
aide-lingère
laveur ou laveuse
femme de chambre
dame de buffet expérimentée
débutante pour le buffet
2 sommelières de restaurant
2 filles de salle dont une débutante
garçon de salle
tournante et tournant
2 commis de cuisine
casserolier, garçon de cuisine
2 garçons d'office
fille d'office
Offres à case postale 27091, Neuchâtel 2.

Gesucht
in Grossrestaurant Zürichs tüchtiger, selbständiger
Chef de service
Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten unter
Chiffre L 6886 Z an Publicitas, Zürich 1.

Gesucht
in Grossrestaurant Zürichs sprachenkundiger,
flämischer- und tranchierkundiger
Grill-Kellner
Offerten unter Chiffre M 6887 Z an Publicitas,
Zürich 1

Gesucht
Commis de cuisine
Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Speise-
restaurant Helm, Basel, Telefon (061) 221890.
Eintritt nach Übereinkunft.

TURKEY
Istanbul Hilton Hotel
sucht für sofort einen gut ausgewiesenen
Hotel-Metzger
Offerten umgehend mit Photo und Zeugniskopien,
Bildungsgang u. Lebenslauf an Personnel Office.

Gesucht auf Mitte Mai tüchtiger
Saucier
sowie selbständiger
Patissier
für Hotel-Entremets und Patisserie. Hotel am Vier-
waldstättersee. Offerten unter Chiffre V W 2093
an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für Sommersaison (Juni bis September) in bekanntes
Hotel mit 70 Betten in Graubünden:
Sekretärin
für Journal und Kasse
Commis de cuisine
neben Chef
Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. Hotel Bella-
vista, Films-Waldhaus.

Gesucht ehrliche, flinke
Saal- und
Restaurationstochter
Eintritt nach Übereinkunft. Guter Verdienst.
Geregelt Freizeit. Familiäre Behandlung. Offen-
ten unter Chiffre R F 2199 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Schloss-Hotel, Locarno
sucht für lange Saison:
Office-Hausbursche
Lingeriemädchen-Mithilfe
für Zimmer
**Anfangssaaltöchter-Saal-
praktikantin**
Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen an Familie
Helbling-Zwald, Schlosshotel, Locarno.

Wegen besonderer Umstände
suchen
wir für unser neues Alters- und Pflegeheim
(136 Betten)
Küchenchef
oder **Chef-Köchin**
aushilfsweise für die Zeit vom 15. März bis anfangs
Juli 1957. Einofferten sind zu senden an die Kom-
mission der ADULLAM-STIFTUNG, Missions-
strasse 20, Basel oder persönliche Vorstellung
nach telefonischer Vereinbarung.
Telephon (061) 228873.

Gesucht nach Luzern
„HOTEL SCHILLER“
in Saison- oder Jahresstellen, per sofort oder nach
Übereinkunft:
Sekretärin
Büro-Praktikantin
Lingère
Kaffeeköchin-Buffetochter
jung (zum Anlernen)
Etagenportier, Saaltöchter
Obersaaltöchter
Saallehrtochter (Lehrzeit 1 1/2 Jahre)
Commis de cuisine
Koch-Patissier
Küchenmädchen
Officemädchen
Schriftliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohn-
ansprüchen sind zu richten an Ed. Leimgruber's Erben,
Hotel Schiller, Luzern.

Hôtel de 1er ordre, Riviera vaudoise
cherche pour le 1er avril ou à convenir
débutante-barmaid
avec connaissance d'anglais. Faire offre avec
photo et copie de certificats sous chiffre D B 2285
à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
für die Sommersaison evtl. Jahresstelle, Eintritt
im März, gutes
Küchenmädchen, Küchen- und
Hausbursche
Offerten erbeten an Hotel Monte Rosa, Saas-
Grund.

Gesucht
in Jahresstelle (Eintritt ca. 1. März) jüngerer, tüch-
tiger
CHEF DE PARTIE
(Entremetier)
Offerten an H. Reiss, Restaurant «Du Théâtre»,
Bern.

Gesucht per 1. evtl. 15. März
Tournante
möglichst sprachenkundig. Offerten mit Zeugn-
iskopien und Photo an Hotel Neues Schloss,
Zürich.

Gesucht
in mittleres Hotel nach Baden
Sekretärin-Praktikantin
Zimmermädchen
Eintritt 1. April. Offerten unter Chiffre M H 2257
an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
in erstklassigen, neu renovierten Passantenbetrieb:
Restaurationstochter
sprachenkundig, versiert (sehr hoher Verdienst)
Hotelsekretärin
I. Buffetdame
selbständiger Vertrauensposten
Commis de cuisine
Kindermädchen
mit guten Umgangsformen, zu 3 Kindern von 5, 7
und 9 Jahren.
Alles gutbezahlte Jahresstellen.
Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter
Chiffre P B 2263 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort nach Luzern
in Hotel-Restaurant
Büro-Praktikant(in)
Bewerber(innen) mit Erfahrung im Hotelfach
werden bevorzugt. Offerten mit Photo, Zeugn-
iskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre B P 2241
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune cuisinier
sachant travailler seul est demandé dans hôtel de
passage pour le 15 mars. Offres sous chiffre J C
2286 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hotel Bellevue, Magglingen
sucht für lange Sommersaison:
Buffetdame
Buffetochter
Servierpersonal
Portier
Hausbursche-Gärtner
Zimmermädchen
Wäscherin
Officemädchen
Offerten sind erbeten an die Direktion.

GESUCHT

für Sommersaison, Eintritt ca. 1. Mai:

- II. Sekretärin**
englisch sprechend
- Pâtissier-Aide de cuisine**
- Küchenbursche**
- Officebursche**
- Obersaaltöchter**
englisch sprechend
- Barmaid-Saaltöchter**
englisch sprechend
- Saaltöchter**
- Lingère-Gehilfin**
- Waschfrau**
- Gärtner-Hausbursche**

Offerten sind zu richten an die Manageress Hotels Bristol und Beau-Site, Grindelwald.

Hotel in Lausanne-Ouchy

sucht für Sommersaison (April bis Anfang November):

Sekretärin-Stütze

absolut selbständig, erfahren und sprachkundig (nicht unter 25 Jahren)

- Saaltöchter**
- Saal-Praktikantin**
- Tournante**

Offerten sind zu richten an Hotel Lutétia Ouchy-Lausanne.

Hôtel à Crans sur Siere

cherche

- entremetier ou commis de cuisine**
- 2 femmes de chambre**
- chef de rang**
- maitre d'hôtel**
- lingère**

Offres sous chiffre H S 2231 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht nach Zürich

nach Oberenkunt

Restaurations-tochter

in Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst, in erstkl. Restaurant à la carte. Nur bestqualifizier- te Bewerberinnen mit Sprachkenntnissen (Engl. erforderlich), tadellosen Umgangsformen und gepflegten Service beherrschend, beliebigen Bil- dungen einzureichen unter Chiffre OFA 31176 Zx an Orell Füssl-Annancen, Zürich 22.

Ashoka Hotel, Neu Delhi

Für das neu eröffnete Hotel Ashoka in Neu Delhi suche ich folgende Mit- arbeiter:

- Buchhalter (Ruf)**
- General-Housekeeper**
- Food and Beverage Manager**
- Restaurant-Manager**
- Maitres d'hôtel de rang**
- Chefs de partie**
- Chef-Pâtissier**

Staatsunternehmen mit 450 Betten. - Eintritt baldmöglichst, - Einjähriger Vertrag. - Hin- und Rückreise bezahlt. - Detaillierte Luftpostofferten sind zu richten an: H. Tuor, Manager, Ashoka Hotel, New Delhi, India.

Gesucht
auf Anfang März oder später jüngere, tüchtige
Wäscherin-Glätterin

in guteingerichtete Krankenhauswäscherei. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit sind zu richten an die Verwaltung des privaten Nervensanatoriums in Münchenbuchsee.

Grand Hotel Saas-Fee

(100 Betten) sucht für die Sommersaison: gut ausge- wiesenen

- Küchenchef**
gepflegte Küche, dessertkundig; tüchtigen flinken
- Commis de cuisine**
(neben Chef); angehenden
- Oberkellner**
- 2-3 Saaltöchter**
gepflegten Service
- Saalpraktikantin**
- Saal-Commis**

Offerten, Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Ed. de Werra, Allmendstrasse 134, Basel.

Turkey - Hotel Istanbul Hilton

sucht für seine Brigaden gut qualifizierte

- Chefs de partie**
insbesondere auch
- Chef garde manger**

Offerten umgehend mit Photographie, Lebenslauf, Bildungsgang, Zeugniskopien an Personell Office.

Gesucht
nach England, selbständi- ger

junger Koch

in kleineres, gutes Hotel (Markt- und Ausflugsort), Schweizer Besitzer. Für mög- liche Auskunft wende man sich an A. Güller, Hotel Al- pina, Flims-Berg.

Gesucht

per sofort oder nach Über- einkunft eine sprachkundi- ge, gut präsentierende

Tea-Room- tochter

in einen gutlaufenden Be- trieb im Berier Oberland. Offerten mit Photo sind zu richten unter Chiffre T R 2249 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

- Anfangsköchin**
zur Ausbildung oder
- Kochlehrtöchter**
und ein
- Zimmermädchen**

Günstige Arbeits- und Lohnbedingungen. Offen- ten unter Chiffre H 3674 Q an Publicitas, Basel.

Man versichert sich nie zu früh - aber oft zu spät!



Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotellier-Vereins

GESUCHT für grösseres Familienhotel

Chef de réception-Sous-Directeur

Sprachenkundige, in sämtlichen Hotelsparten versierte Bewerber wollen sich baldmöglichst melden unter Zustellung der notwendigen Beilagen, wie curriculum vitae, Gehaltsansprüche, Zeugnisabschriften, Lichtbild und Referenzen. - Offerten erbeten an Familie Frei, Engadinerhof, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera.

HOTEL HIRSCHEN, BADEN sucht:

- Bureau-Praktikantin** (Eintritt März/April)
- Saal-Anfängerin** (April, evtl. 1. Mai)
- Restaurant-Buffer-Praktikantin** (April, evtl. 1. Mai)
- Zimmermädchen** (tüchtiges, Jahresstelle)
- Wäscher** (tüchtiger, evtl. Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an A. Friz-Wüger, zurzeit Hotel Winkelried, Luzern.

Gesucht

in führendes Hotel in St. Gallen per 1. Mai evtl. etwas früher
Chef de service als

Aide du patron

Nur berufsgewandte, sprachenkundige, seriöse Bewerber rei- chen Offerte ein an K. Delvey, Direktor, Hotel Metropol, St. Gallen, Bahnhofplatz.

Internationale Ausstellung von Brüssel 1958
sucht

2 Restaurant-Brigaden

(zusammengesetzt aus je 30 Kellnern und Oberkellnern) Art der Arbeit ähnlich wie in einem schweizerischen Bahn- hofbuffet 1. und 2. Klasse. - Ebenso gesucht:

- Köche sowie Personal für Office, Kaffeeküche und Geschirrabwaschen.**

Anstellungen mit Vertrag. - Offerten u. Chiffre P 39-507 DE an Publicitas Lausanne.

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

GESUCHT

GERANT

für modernes, landschaftlich ideal und romantisch gelegenes **Seehotel - Tea Room** mit prächtigem Garten und Strand- bad an stark frequentierter Hauptverkehrsstrasse. (Grosser Parkplatz vorhanden.)

Das Hotel ist neuzeitlich eingerichtet und umfasst 30 Betten, Restaurant mit Nebenräumen: 100 Plätze, Garten: 250 Plätze.

Für Passanten und Feriengäste eine Oase der Lebensfreude und Entspannung!

Bestausgewiesene Bewerber mit guten Beziehungen zu in- und ausländischen Reisebüreaux, die gewillt und befähigt sind, ideenreiche und initiativ die entzückende Anlage einem breiteren Publikum bekannt zu machen und den Ruf des Unternehmens durch tadellose Führung zu internationaler Geltung zu bringen, wollen ausführliche Offerten einreichen unter Chiffre S H 2866 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison in Mittelkasshotel (100 Betten) im Berner Oberland, Saison ca. 10. Mai bis 25. September:

- Sekretär oder Sekretärin**
Stütze der Direktion
- Tournante, Büro, Buffet**
- Buffetdame**
- Buffetöchter, evtl. -praktikantin**
- Obersaaltöchter**
- Saaltöchter**
- Barmaid**
fachkundig, ab 1. Juni
- Bartöchter**
ab 1. Juni
- Küchenchef**
- Köche, Köchin**
- Nachtconciere**
(nur Schweizer)
- Nachtportier**
- Portier**
- Zimmermädchen**
- Casserolier, Argentier**
- Küchenbursche und -mädchen**
- Officemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie mit Gehalts- ansprüchen sind erbeten unter Chiffre G F 2729 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison (Juni bis Ende September), Hotel mit 120 Betten:

- Sekretärin-Journalführerin**
- Etagenportier**
- Chauffeur-Conducteur**
- Pâtissier**
- 2 Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- Küchenbursche**

Offerten mit Zeugniskopien an Parkhotel Eintracht, Wolfenschiessen (Nidwalden).

Chef de froid

required for first class hotel, North-West City, near Liverpool, England. Apply with certificates to Manager, Grosvenor Hotel, Chester, England.

Gesucht

für lange Sommersaison (Anfang April bis Ende Okt.):

- Chef-Gardemanger**
- Chef de garde**
- Commis de cuisine**
- Wäscherin**
- Officemädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüche sind zu richten an Schlosshotel Breitenberg am Hallwilsee.

Für die wiederaufgebaute

Fischstube Zürichhorn

Zürich 8, suchen wir:

- Commis de cuisine**
- Pâtissier**
jüngerer, entremeteskundiger
- Chef de service**
Organisator, guter Verkäufer
- Buffetdame**
- Buffetöchter**
- Serviertöchter**
französische und englische Sprachkenntnisse
- tranchierkundig**
- Caviste**
- Hausbursche**
- Casserolier**

Eintritt ca. Mitte April. Offerten an C. Hohl-Rast, Seestrasse 441, Zürich 2/38.

Gesucht
in naturonviertes Gasthaus
sauberes, exaktes

Zimmer- mädchen

welches auch im Haushalt mithilft. Frau Baumann, Gas- haus - Metzgerei Ochsen, Stein AR, Tel. (071) 59186.

Gesucht

Mädchen

zur Mithilfe in Lingerie, Wäscherei (vollautomatisch) und Haus. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten mit Bild und Lohnansprüchen an HotelBären, Langenbruck

Gesucht

nach Zürich in Hotel garni tüchtiges, ehrliches

Zimmer- mädchen

sprachkundig, Gutbezahlte Jahresstelle, geregelte Frei- zeit. Offerten unter Chiffre Z M 2788 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Veilleur de nuit

demandé par hôtel à Genève. Ecrire référence et photo sous chiffre C 32901 X Publicitas, Genève.

Leiterin für Berghaus Hammetschwand gesucht

Gefl. Offerten von tüchtigen und selbst- ständigen Bewerberinnen mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschmatstrasse 32, Luzern.

Gesucht in Jahresstelle

Entremetier

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an H. A. Schaar-Rudolf, Restaurant Baslerhof, Basel.

Bei Galle-Störungen

geht es darum, die ungenügende **GALLENSEKRETION** und den trägen **Gallenfluss anzuregen.** Ausserdem sind deren Folgen auf den Stoffwechsel, z. B. FETT-Unverträglichkeit, chronische Verstopfung und Völlegefühl zu beseitigen, und es ist der **STEIN-BILDUNG** und Entzündungen vorzubeugen.

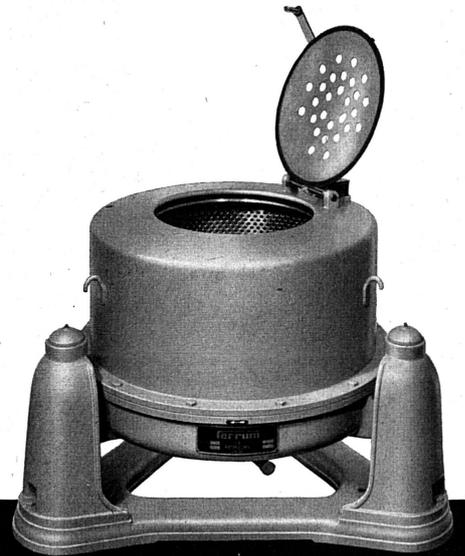
Durch Frischkräuter-Tonikum **LEBRITON** wird dem Leber-Galle-Leidenden **wirksame Hilfe** unschädlicher Art geboten. Lebriton ist geschmacklich ausgezeichnet, und eine heilende und vorbeugende KUR wird bestens empfohlen. KUR Fr. 20.55, halbe KUR Fr. 11.20, Original- flasche Fr. 4.95 in Apotheken und Drogerien. Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1, Telephone (051) 27 50 77 - Versand.



ferrum



Unsere Firma besitzt auf dem Gebiete der
Grosswäschereimaschinen das bedeutendste
und umfassendste Fabrikationsprogramm
sämtlicher Schweizer Firmen dieser Branche.
Verlangen Sie bitte unverbindlich Offerte
über Waschautomaten, Zentrifugen,
Glättemaschinen,
Trockenmaschinen usw.

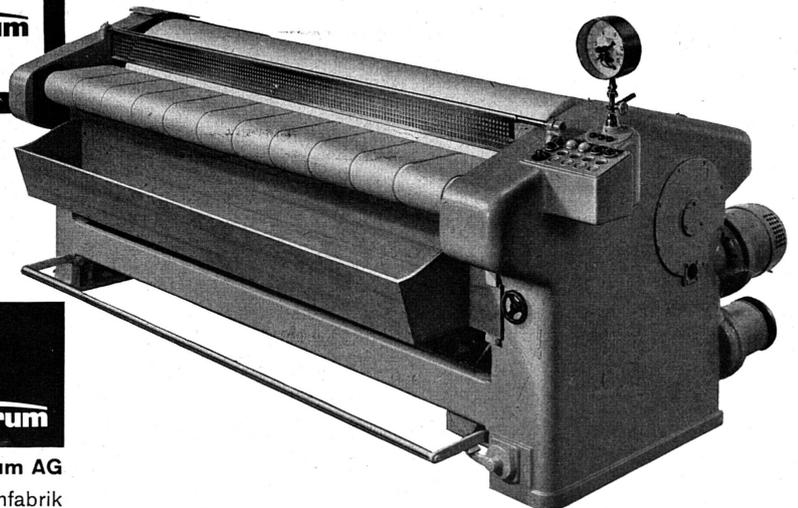


ferrum

ferrum

ferrum

ferrum



Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
Rapperswil b. Aarau

Farbe im Hotelbau

Dieser Artikel, der das Problem *Farbe als Gestaltungselement im Hotel* behandelt, ist erstmals in englischer Übersetzung in der «International Hotel-Review», November 1956, erschienen. Wir sind überzeugt, dass diese hervorragende Abhandlung von Architekt *Alfred Roth*, Chefredaktor des «WERK», über ein Thema, dem mit Rücksicht auf die Intensivierung der Hotelerneuerung besondere Aktualität zukommt, in unserem Leserkreis lebendigem Interesse begegnen wird. (Die Red.)

Bei der farbigen Gestaltung von Hotels stellen sich im Prinzip die gleichen Probleme wie bei irgendeinem Bau, einem Privathaus, einem Schulhaus, einem Verwaltungsbau. Dem heutigen Architekten bedeutet Farbe ein sehr wichtiges Gestaltungsmittel, im Gegensatz zu früheren Jahrhunderten wird heute Farbe nicht mehr als rein dekoratives Element, sondern als ein mit dem Wesen der heutigen Architektur eng verhaftetes Ausdrucksmittel aufgefasst. So verstanden, führt die sinngemässe Verwendung von Farbe zu einer Steigerung und zu einer Vollendung des architektonischen Ausdruckes. Durch Farbe kann der besondere Charakter eines Gebäudes gleichzeitig auch wesentlich vermenschlicht, d. h. froher und heiterer, einladender und feierlicher gestaltet werden, denn Farbe bedeutet ja dem Menschen seit alters gestiegenes Lebensgefühl. Damit ist aber auch schon angedeutet, wie schwierig die praktische Lösung des Problems ist, gilt es doch, auf die von Mensch zu Mensch wechselnde Grundeinstellung zum Leben und zur Umwelt Rücksicht zu nehmen. Keinesfalls darf die Farbe bei der Gestaltung von Räumen und ganzen Bauten zu einer Vergewaltigung ihrer Bewohner führen. Das wäre das Gegenteil von Vermenschlichung der Architektur und stände in schroffem Gegensatz zu der modernen, auf den Menschen bezogenen und vom Menschen ausgehenden Architekturauffassung.

Farbe ein eminent wichtiges Gestaltungsmoment

Vorerst kann man mit gutem Recht behaupten, dass die Architektur auch ohne Farben bestehen kann, d. h. Abwechslung und bewusste Akzentuierung, Intimität, Festlichkeit können bis zu einem sehr hohen Grad durch die blosse Sichtbarmachung der verwendeten Baustoffe erzielt werden. Naturbelassenes Holz, Backstein, Stoffe schaffen bekanntlich Intimität auf sehr unmittelbare Weise, während beispielsweise Marmor, Aluminium, Glas Festlichkeit erzeugen. In solchen Fällen wird man die farbige Akzentuierung den verschiedenen Elementen überlassen, die der Mensch selbst hineinträgt, wie Blumen, Pflanzen, Bilder, Möbel und andere Einrichtungsgegenstände, ganz abgesehen von den Farben der in den Raum hereinleuchtenden Natur. Dieses Vorgehen der «farbigen Akzentuierung» der Architektur kann man infolgedessen als den nächstliegenden und natürlichen Weg bezeichnen; jedenfalls werden dadurch grosse Fehllösungen von Anfang an ausgeschaltet. Es gibt einen Grundsatz, der heisst: Besser keine Farben als Farben falsch angewendet.

Tatsächlich bedeutet jedoch, wie schon erwähnt, dem heutigen Architekten Farbe ein sehr wichtiges und wertvolles Gestaltungselement. Über dessen sinngemässe Verwendung sollen in einem speziellen Abschnitt einige praktische Ratschläge gegeben werden. Dabei handelt es sich jetzt nicht mehr um eine blosse Veranheimlichung, sondern um eine betont künstlerische Steigerung des architektonischen Ausdrucks, und zwar in einer festgefühten, bleibenden Form. In jedem Fall – ob es sich um ein Wohnhaus oder einen Hotelbau handelt, ist einerlei – muss der Architekt genau Bescheid wissen über das Wesen und die psychologische Wirkung von Farbe an sich und ebenso über ihre die architektonischen Gegebenheiten verändernde Wirkung. Die sinngemässe Einfügung von Farbe in einen Raum oder in ein baukörperliches Ganzes ist somit eine eminent gestalterische, ordnende, und eben daher künstlerische Angelegenheit. Oft fehlen jedoch die richtige Einstellung zum Problem und das notwendige künstlerische Können, und daher kommt es auch, dass die farbige Gestaltung von Bauten in so vielen Fällen zu höchst unbefriedigenden, ja abstoßenden Resultaten führt. Es gab, etwa vor dreissig Jahren, in Deutschland eine eigentliche Bewegung zugunsten vermehrter Verwendung starker Farben sowohl im einzelnen Bau als auch an ganzen Gebäudegruppen an Plätzen und Strassen. Die Ergebnisse waren derart verheerend, dass der ganze Farbenzauber nach kurzer Zeit wieder übertüncht und zum Verschwinden gebracht wurde, eben, weil diese exaltierte Buntheit auf die Dauer einfach nicht zu ertragen war.

Wie stellen sich nun

die speziellen Probleme der farbigen Gestaltung im Hotelbau

Zunächst ist zu sagen, dass keine allgemein gültige Regel gegeben werden kann, schon allein aus dem einfachen Grund nicht, weil das praktische Vorgehen Rücksicht auf die klimatische und landschaftliche Lage zu nehmen hat und daher verschieden sein wird, je nachdem es sich um ein Hotel in der Schweizer Alpen, am Mittelmeer, am Wüstenrand Ägyptens oder in der

überschwänglichen Natur Brasiliens handelt. So scheint es zum Beispiel auf den ersten Blick durchaus richtig, Hotels in der Winterlandschaft farbig zu akzentuieren, um sie aus der weissen Landschaft herausleuchten zu lassen. Aber im Frühjahr schmilzt der Schnee, und diese farbigen Kuben sehen auf einmal in der grünen Berglandschaft lächerlich aus. Die in diesem Sinn begangenen Fehler in unsern schweizerischen Bergkurorten hat man glücklicherweise eingesehen und beschränkt sich heute bei Neubauten oder Hotelrenovierungen auf einige sparsame Akzentuierungen, die für das Auge zu jeder Jahreszeit angenehm sind. Anders stellt sich das Problem bei einem Hotel in einer einformigen Wüstenlandschaft, ich denke zum Beispiel an das amerikanische Arizona. Hier fällt der äusseren Farbgestaltung die besondere Aufgabe zu, einen unmittelbaren Zusammenhang der Architektur mit einer grosszügigen Landschaft zu erzielen, was die Verwendung einiger starker Akzente nicht nur rechtfertigt, sondern geradezu notwendig macht. Auf jeden Fall dürfte hier, bei der starken Lichtintensität, das ungeborene Weiss nicht am Platze sein, denn es würde dadurch die schon vorhandenen Blendungsquellen nur noch vermehren.

Ich habe absichtlich diese beiden extremen Beispiele gewählt, weil sie deutlich zeigen, wie reichlich die äussere farbige Gestaltung von Hotelbauten bezüglich des Standortortes überlegt werden muss. Der Durchschnittsarchitekt und vor allem der Laie stellen sich allerdings die Sache gerade umgekehrt vor: das Hotel in den Bergen sehen sie bunt und dasjenige in der Wüste weiss. In Wirklichkeit gibt es zwischen diesen beiden extremen Fällen eine Unzahl von Variationen, die jeweils unter Berücksichtigung aller wesentlichen Faktoren zu lösen sind.

Innenräume...

Wesentlich grössere Möglichkeiten bietet die farbige Gestaltung in den verschiedenen Innenräumen von Hotels. Selbstverständlich spielen Standort und Art des Hotels auch hier eine entscheidende Rolle. So dürfte es naheliegend sein, dass man im Innern eines in der kühlen bis kalten Bergwelt gelegenen Hotels durch entsprechende Farbgebung den Eindruck vermehrter Wärme erzeugen wird, während das Problem bei einem Hotel in einer heissen Zone darin besteht, die wühlende Kühle der Räume durch analoge farbige Gestaltung zu steigern.

Auf die einzelnen Räume und Raumgruppen bezogen, lassen sich etwa die folgenden Überlegungen anstellen. Ohne Zweifel bieten die allgemeinen oder kollektiven Räume eines Hotels der farbigen Gestaltung wesentlich grössere Freiheiten als diejenige des privaten Gästezimmers. Die Hotelhalle, die Bar, das Restaurant, der Speisesaal, der Ballsaal können durch entsprechende farbige Gestaltung an Wand- oder Deckenelementen froh und heiter, intim oder betont festlich gemacht werden, und zwar durch eine vom leichten Ton bis zur starken Farbe gehende Akzentuierung. Selbstverständlich ist dabei immer die Gesamtwirkung eines Raumes und auch die logische Abfolge der verschiedenen ineinandergelagerten Räume im Auge zu behalten, besonders auch im Hinblick auf die hinzukommenden Farbelelemente von Vorhängen, Möbelstoffen, Teppichen, Pflanzen, Bildern. Auch muss die Wirkung der farbigen Gestaltung nicht etwa nur für Tageslicht, sondern gleichzeitig auch für Kunstlicht konzipiert werden, ein bekanntlich nicht leichtes und oft vernachlässigtes Problem.

... und Gästezimmer

Sind die Freiheiten der farbigen Gestaltung der allgemeinen Hotelräume, aber auch die Ansprüche an künstlerisches Können und guten Geschmack recht gross, so muss bei der Gestaltung von Gästezimmern bezüglich der Freiheiten aus naheliegenden Gründen eine Einschränkung gemacht werden. Hier gilt es, auf die wechselnden psychologischen und geschmacklichen Anforderungen der Gäste Rücksicht zu nehmen, insbesondere bei Hotels für ausgesprochen längeren Ferientaufenthalt. Richtig ist hier eine möglichst neutrale und ruhig wirkende Raumgestaltung, die von derjenigen im Privathaus oder der Mietwohnung kaum verschieden ist. Zur Belebung des mit neutralen Wandtönen, wärmeren oder kälteren, versehenen Raumes benütze man die Vorhänge, Teppiche und Möbelstoffe, gute Bilder und die immer wühlenden Blumen.

Zusammenfassend bietet der Hotelbau dem Architekten und dem mit Vorteil zu Rate gezogenen Kunstmalere vielfältige und interessante Möglichkeiten. Es wäre jedoch falsch, den Hotelbau, wie es in Wirklichkeit leider oft vorkommt, zum Tummelplatz überbordender modischer Farbspielerei, oder, wie die Amerikaner sagen, zur «colour-craziness» werden zu lassen. Guter Geschmack und Takt fordern wir auch hier wie bei irgend einer andern Architekturaufgabe. Gerade im Hotel, wo der Mensch Erholung sucht und das aufreibende Leben in der mit so viel Hässlichkeit und Geschmacklosigkeit behafteten Stadt vergessen will, ist die Schaffung einer einladenden, ausruhenden, ja einer edlen Atmosphäre oberstes Ziel.

Wandschmuck schafft Atmosphäre

In diesem Zusammenhang nicht unerwähnt bleiben darf auch der *Wandschmuck* im Hotel, denn er trägt zur Schaffung der Erholungsatmosphäre ganz wesentlich bei. Gute Originalgemälde, Wandbilder, Mosaiken können einer Halle, einem Speiseraum eine ganz besonders attraktive und edle Note verleihen. Wo die notwendigen Geldmittel fehlen, begnüge man sich mit guten Reproduktionen, schön gerahmt und am richtigen Orte aufgehängt. Es erübrigt sich, auf alle die künstlerisch minderwertigen Bilder hinzuweisen, welche die Mehrzahl der Hotels in allen Ländern zu Hochburgen der Geschmacklosigkeit machen. Deshalb ist es an der Zeit, unsere Hotels nicht nur zu Orten der Bequemlichkeit, sondern auch zu Stätten guten Geschmackes und lebendiger Schönheit werden zu lassen. Die künstlerischen Voraussetzungen dazu sind heute in reichem Masse vorhanden.

Generelle Hinweise

Zur praktischen Verwirklichung des Gesagten, d. h. zur Erleichterung der farbigen Gestaltung im Hotelbau, mögen die folgenden generellen Hinweise dienen:

1. Helle Farben unterstreichen die Körperlichkeit (Weiss maximal, vergleiche Gipsabgüsse in der Plastik). Dunkle Farben heben die Körperlichkeit auf (Schwarz restlos, dunkle Säulen wirken dünner als hell).
 2. Farbe verlangt zur maximalen Entfaltung ihrer Strahlungskraft die ebene Fläche als Grundlage, und zwar je reiner die Farbe, um so kategorischer ist diese Forderung. Die gebrochene oder gekurvte Fläche stört zufolge der Schattenbildungen die volle Wirkung der Farbe.
 3. Jede Farbe, unabhängig von ihrer Intensität, erreicht maximale Strahlungskraft, wenn sie nicht unmittelbar an andere Farben, sondern an Weiss (auch Grau und Schwarz), d. h. an Nichtfarbe, anstösst. Das Nebeneinander der Farben führt zu Farbenskitsch.
 4. Die Farbe ist ein edles Element und gehört daher an die wichtigen Stellen im Raum und am Baukörper. Farbe an architektonisch untergeordneten Stellen (Konstruktionsteile, Leitungen, Radiatoren usw.) kommt einer Entwürdigung ihres Sinnes gleich und führt zu vulgärer Buntheit. Konstruktionsteile und technische Installationen sind mit passiven Tönen zu streichen (Grau, Weiss, Beige), sofern nicht die Materialoberfläche beibehalten werden kann (Beton, Metalle, Holz, synthetische Überzüge usw.).
 5. Die Verteilung von Farben oder Farbakzenten hat stets nach funktionellen und nicht nach dekorativen, oder architektonischen Wesen losgelösten Gesichtspunkten zu geschehen. Denn es geht darum, die räumlichen und die baukörperlichen Verhältnisse klarer zu machen und endgültig zu ordnen.
 6. Jeder Farbe und ihrem Intensitätsgrad entspricht eine bestimmte räumlich-plastische Wirkung: Kalte Farben weichen vom Beschauer weg, warme treten näher an ihn heran.
 7. Die praktische Handhabung der farbigen Gestaltung wird durch folgende Dreiteilung des Wirkungsgrades von Farbe erleichtert:
 - a) der Ton (neutral);
 - b) der Farbton (beschränkt aktiv);
 - c) der Farbe (maximal aktiv).
- a) der Ton: Wärmer oder kälter leicht schattierte Töne (Beige bis Grau) verhalten sich dem menschlichen Auge gegenüber mehr oder weniger neutral und können daher ohne besondere Kontrolle im Raum verteilt werden. Die Raumwirkung wird dadurch nur unwesentlich beeinflusst. Neutrale Töne dienen dazu, den Raum im Gegensatz zum rein weissen angenehmer, intimer zu machen. Diese unpersönliche und unakzentuierte Lösung ist angezeigt in Räumen für anonyme Benützung (Mietwohnung, Hotelzimmer, einfache Wohnräume, aber auch Räume mit wechselnder Bestimmung, wie z. B. Ausstellungsräume, Kunstmuseen usw.).
- b) der Farbton: Er hat bereits eine ganz bestimmte Intensität und daher nie bestimmte psychologische

Wirkung. Die Behandlung eines Raumes in einem und demselben Farbton dürfte in den meisten Fällen auf die Dauer bereits unerträglich sein. Daher sollen Farböne nur auf einzelne Wände oder Flächenelemente, die an neutral oder passiv gestrichene anstossen, verteilt werden. Diese alternierende Verteilung von Farbönen kann dazu benützt werden, den Raum optisch aufzulösen und neu zu gliedern. Typische Beispiele für die Verwendung von Farbönen in diesem Sinne sind die Bauten Le Corbusiers. Seine bevorzugten Farböne sind Hellblau, Hellgrün, Rosa, Hellocker, Terra di Siena, Umbra und dazu Weiss und Grau. Diese Art der Raummalerei bietet sehr mannigfaltige praktische Lösungen.

c) Die *Farbe*: Im Vordergrund stehen die drei Primärfarben Rot, Gelb, Blau, wobei auch starke Mischfarben (Orange, Grün, Violett) in Frage kommen können. Im Gegensatz zum beschränkt aktiven Farbton, der noch ganze Wände beanspruchen kann, darf die reine maximale aktive Farbe nur in wesentlich geringeren Quantitäten verwendet werden. Da sie schon in der sog. neoplastischen Malerei ausschliesslich in Form von mit Weiss umgebenen *Akzenten* auftritt, muss dies in der Architektur erst recht der Fall sein. Bezüglich der Raumauflösung führt die Verwendung von reiner Farbe einen Schritt weiter, als wir dies beim Farbton festgestellt haben, und zwar insofern, als nun selbst die einzelne Fläche aufgelöst und in sich neugierigend werden kann (Wände, Decken, Fussböden). Ein hervorragendes Beispiel dieser extremen und anspruchsvollsten Art von Raummalerei, für die das absolut ebene Flächenelement Voraussetzung ist, war das leider nicht mehr existierende Pariser Atelier des grossen holländischen Malers Piet Mondrian. Wer diesen Raum erleben durfte, wird seine aus Absolute grenzende, klingende Musikalität nie vergessen und träumt von den in diesem ergreifenden Versuch noch schlummernden Möglichkeiten.

Die hier kurz skizzierten Gedanken und Ratschläge sind lediglich als ein Gerüst für die farbige Gestaltung von Räumen und Baukörpern aufzufassen. Das Problem ist in Wirklichkeit bisweilen sehr kompliziert und schwierig und wird nur dann auf befriedigende Weise gelöst, wenn alle wesentlichen Faktoren, die architektonischen, die fachtechnischen, die ästhetischen, vor allem aber die menschlich-psychologischen sinngemässe Berücksichtigung finden. A. Roth

BÜCHERTISCH

Gertrud Lendorff: Vor hundert Jahren. Remigius und Konstantine. Eine Familiengeschichte aus dem alten Basel. Verlag *Friedrich Reinhardt AG.*, Basel. Kartoniert Fr. 5.70.

Zu den in der ganzen Schweiz besonders beliebten Radio-Zyklen zählen Gertrud Lendorffs Erzählungen aus dem alten Basel. Die Verfasserin ist nicht nur eine der besten Kennerinnen des alten Basel, sondern auch eine ausgezeichnete Schriftstellerin. Basel vor hundert Jahren mit seinen Häusern und Gestalten, seinem Leben und Treiben erstdt lebhaft vor uns. Aus warmem Herzen heraus sind die Menschen geschildert. Die Handlung ist knapp, prägnant, oft dramatisch. Humor und Ernst sind aufs schönste gepaart.

Quand la gastronomie est à l'honneur

Aigle a sa Confrérie du bien boire et du bien manger

Les confréries de gastronomes sortent de terre comme des champignons et cette prolifération est parfois jugée excessive par les véritables connaissances qui craignent que la résurrection de rites anciens et le caractère spectaculaire de certaines manifestations ne nuisent à une gastronomie authentique au lieu de la servir. Cependant, il est incontestable que les grandes confréries qui ont vu le jour ces dernières années ont mis la gastronomie à l'honneur. N'ont-elles pas attiré l'attention du grand public sur l'ordonnance des menus et en faisant revivre certaines recettes de la grande cuisine française? Ces traditions étaient d'ailleurs tombées dans l'oubli en raison de la simplification de notre alimentation, et probablement aussi des longues périodes de restrictions que la plupart des pays d'Europe ont traversées.

Les vrais gastronomes savent se réunir en petits groupes d'amis qui aiment bien boire et bien manger

Ecritéau du septième festin

Elixir Madère origine, 40 ans d'âge

Vodka Relski
Yvorne commune 1949
Château de Surronde 1945
« Quart de charme » Anjou

Château Pouilly 1953

Château la Mission-Haut Brion 1917

Pommard Richaumont 1919

Beaune Clos du Roi 1953

Johannisberg Ravaney 1952
du colonel Gtroud

Cognac 1920

sans attacher trop d'importance aux signes extérieurs de leur confrérie. C'est pour cela que nous tenons à signaler la récente manifestation organisée à l'*Hôtel du Nord à Aigle*, par les *gais compagnons de la confrérie du bien-boire et du bien-manger*. C'est un cercle fermé comprenant une vingtaine de personnalités de la ville d'Aigle qui se réunissent chaque année pour un festin qui mérite entièrement ce nom.

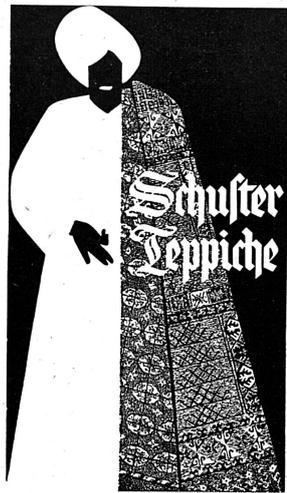
Preuve en soit le menu du « festin servi à l'Hôtel du Nord à Aigle par Maître *Fernand Henry* et *Jean*, son fils, accompagnés des trésors vintoux du *Pélerin Bacchus Henri Badoux* » en décembre 1956. Il montre que les traditions gastronomiques ne sont pas près de se perdre dans le grand district et nous félicitons sincèrement tous ceux qui travaillent à les maintenir, donnant ainsi un démenti aux snobs qui prétendent qu'il faut passer la frontière pour vraiment bien manger.

- Caviar Malosso
- ◊
- Foie gras de Strasbourg
- ◊
- Huîtres de Marennes
- ◊
- Queue de langouste à l'armoricaine
- Riz créole
- ◊
- Caille à la vigneronne
- ◊
- Endives au beurre noisette
- ◊
- Cœur et contre-cœur de Charolais
- Beurre et mille et une herbes
- Pommes parisiennes
- ◊
- Salade Lorette
- ◊
- Fromages variés
- ◊
- Mousse aux mandarines

ZEBRA-TEE Zebra-Kaffee

Zebra-Kaffee – er hat das letzte Wort im gepflegten Menu.

Ka Tee Ka, ZÜRICH 5
Tel. (051) 42 31 31



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01

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

... die „gommapiuma“-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

Die «gommapiuma»-Matratze muss nie gewendet, nie geklopft und nie aufgeschüttelt werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form gewissermassen unbegrenzt erhalten bleibt.

„gommapiuma“-Matratzen

sind Produkte der **TIRELLI sapsa**

Die «gommapiuma»-Matratzen werden mit beige oder blauem Sanitätsdrich-Überzug geliefert, für Spezialfälle auch mit urinbeständigem Kautschuk-Überzug

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Vorführung damit Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können.

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



EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1869

LOHNT SICH!

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN
THUNSTR. 7 TEL. (031) 2 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

MEIKO
Geschirrwashmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog

ED. HILDEBRAND, Ing.
ZÜRICH 1
Talacker 41 Telephon (051) 25 44 99

Poulets u. Poularden
gefroren, comestibles- und pflanzenfertig

Wir liefern Ihnen rasch und sorgfältig in der ganzen Schweiz erstklassige Ware zu günstigen Preisen.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 227 35

Kristall und Glas



wunderbar klar mit dem enttendenden Reinigungspulver

Sap

Auch Ihr Personal schätzt SAP arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr!

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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Kundendienst.

ENGLAND
Verbinden Sie das Englischen mit Ferien am Meer
in der hotelmäßig ausgestatteten, bestens empfohlenen
STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Cliftonville/Margate, Kent

Neue Kurse beginnen: 30. März 1957, 28. Sept. 1957 und 4. Jan. 1958 nur zu € 83 inkl. Ausfuhr. Prospekte werden bereitwilligst zugesandt.

Gartenmöbel

Bequeme Modelle, stapelbar mit neuzeitlicher Plastic-Bespannung

in vielen Farben. Auch mit Armlehnen lieferbar. Tische, Hocker usw.

Die praktische **Koffer-Etagère**
mit und ohne Schuhtablar. Anfertigung nach Angaben.

Verlangen Sie unverbindlich bemusterte Offerte

R. Schwörer, Zürich 6
Schürbungert 4

Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!

- mit Wibis spänen Sie auch das schmutzigste Parkett fein und sauber
- mit Wibis reinigen Sie sämtliche alten und neuen Bodenbeläge spielend
- mit Wibis fegen Sie unansehnliche Böden gründlich und ohne zu spritzen
- mit Wibis wachsen Sie ohne besondere Einrichtung festes Hartwachs ein
- mit Wibis blochen Sie die Oberfläche hart, ohne „Wolken“ zu hinterlassen
- mit Wibis polieren Sie bequem die auserlesenen Böden auf Hochglanz

Deshalb ist WIBIS die Bodenreinigungsmaschine für Sie!

Auch verblüffende Resultate auf Kegelbahnen
Kleines und grosses Modell
Leicht zu transportieren

Schweizerpatent! Schweizerfabrik!
Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!

Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten

Emil Bisang, Affoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

Vor Anschaffung von **DECKBETTEN** und **KISSEN**
immer zuerst Grossabnehmer - OFFERTE mit Fertigmustern verlangen!

ZAUGG Bettwaren-Fabrikation Arch BE
Tel. (065) 93256

Zu verkaufen neue solide **Stühle**
schon ab Fr. 16.-
O. Locher, Baumgarten, Thun

Universal-Küchenmaschinen

Tausendfach bewährt

zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtpressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1250.-

HOBERT MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stöckstr. 45
Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48

Hirschen Trogen
St. Galler Schilling u. Brauwasser
Metzgerei A. Holderegger

Zu kaufen gesucht heizbare **Voiture für Restaurant**
Kühlschrank ca. 200 Liter,
Eisenrost
zum Aufhängen über Herd, Grösse ca. 100 x 200 cm
Offerten bitte an Carlton-Hotel Tivoli, Luzern.

Zu verkaufen in der Zentralschweiz **Hotel**

mit 50 Betten. Sehr schönes, arrondiertes Grundstück von über 5000 m². Ruhige, voralpine Lage. Eignet sich vorzüglich als Ferienheim oder für ähnliche Zwecke. Offerten unter Chiffre Z H 2131 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen in Baden (AG) im Stadtzentrum, gut frequentierter, renovierter **GASTHOF**

mit ehehalten Tavernenrecht. 28 Fremdenzimmer mit 46 Betten, einem Saal und 2 Restaurationsräumen. Geeignetes Objekt für guten Koch. - Offerten unter Chiffre P 5774 ZB an Publicitas, Baden.

Ernen **Englisch in London**

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

Hôtel garni
dans vallée du Rhône
à louer ou à vendre
Ecrire sous chiffre P W 80209 L à Publicitas, Lausanne.

Restaurant du Télésiège
Les Diablerets-Isenau

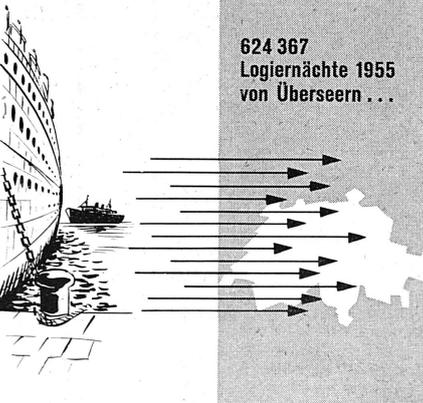
à louer pour date à convenir (évent. à vendre). Les intéressés voudront bien adresser leurs offres pour le 28 février 1957 à la Direction du chemin de fer ASD, Beau-Site, à Aigle (Val de Saix), 161. (028) 22115, qui se tient à leur disposition pour tous renseignements utiles.

Steppdeckenanzüge
weiss oder farbig, machen Ihre Decken wieder wie neu.
Verlangen Sie bitte Muster.

PFEIFFER MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Inserieren bringt Gewinn

624 367
Logiernächte 1955
von Überseern ...



624367 Gäste, die Betriebsamkeit lieben; Gäste übrigens, deren Hobby es ist, gute Adressen weiterzugeben - schlechte Erfahrungen auch ...

- Finden diese Gäste in Ihren Zimmern jenen Knopf, den sie so gerne drehen, um etwas Musik zu hören?
- Der Kleinpfeifer E 60 bringt sechs Rundspruchprogramme
- Und kein Zimmernachbar denn die Maximallautstärke E 60 lässt sich zum voraus störungsfrei, wird gestört, des Autophon begrenzen.



AUTOPHON

Zürich Tel. 051/27 44 55
Basel Tel. 061/34 85 85
Bern Tel. 031/ 2 61 66