

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 47

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

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 55 Cts. le numéro

*Inserate:* Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnements:* Schweiz: jährlich Fr. 22.-, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.00, 2 Monate Fr. 5.- Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.-, vierteljährlich Fr. 9.-, 2 Monate Fr. 6.75. 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 AG, Elisabethenstr. 19. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 348690.

*Annonces:* Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. 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, Elisabethenstrasse 19. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 47 Basel, den 21. November 1957 Erscheint jeden Donnerstag 66. Jahrgang 66<sup>e</sup> année Paraît tous les jeudis Bâle, 21 novembre 1957 N° 47

## Krankenkasse SHV

Die Mitglieder unseres Verbandes erhalten in diesen Tagen die Unterlagen betreffend die Krankenkasse SHV. Das bedeutet, dass nunmehr ein von langer Hand vorbereitetes Sozialwerk in das Stadium der Verwirklichung tritt.

Schon seit langem haben sich die Vereinsbehörden davon Rechenschaft gegeben, dass in der verbandlichen Sozialpolitik eine Lücke besteht. Aus Mitgliederkreisen ist in immer stärkerer Masse und mit wachsender Dringlichkeit der Ruf laut geworden, es möchte der SHV die Schaffung einer *verbandseigenen Krankenkasse* an die Hand nehmen oder doch in Erwägung ziehen. Das liess auf ein unzweifelhaftes Bedürfnis nach einer solchen Institution schliessen. Eine Prüfung der Bedürfnisfrage ergab eindeutige Bejahung. Gewisse Kantone und Gemeinden verlangen - zum Teil in willkürlicher Weise - vor Erteilung der Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung für ausländische Arbeitskräfte den Nachweis über den Abschluss einer Krankenversicherung. Infolgedessen sahen sich viele Arbeitgeber genötigt, für ihr ausländisches Personal, um überhaupt solches zu bekommen, Krankenversicherungsprämien zu bezahlen. Dadurch entstand aber eine Bevorzugung des ausländischen Hotelangestellten gegenüber dem schweizerischen - eine ungleiche Behandlung, die auf die Dauer nicht verantwortet werden kann.

Nun obliegt ja allerdings dem Arbeitgeber gemäss Art. 344 des Schweizerischen Obligationenrechtes die Pflicht, den in die Hausgemeinschaft aufgenommenen Dienstpflichtigen im Falle von Krankheit den Unterhalt mit Einschluss der Pflege und ärztlichen Behandlung für verhältnismässig kurze Zeit zu gewähren. Diese Leistungen sind aber für schwere Krankheitsfälle ungenügend. Und da immer auch mit solch schweren Fällen gerechnet werden muss, fehlt ein genügender Schutz der Angestellten. Aber selbst wenn der Arbeitgeber grosszügig eingestellt ist und seine Leistungen nicht auf das vorgeschriebene Minimum beschränkt, so bleibt doch die Lage des Angestellten ungewiss, weil der Betriebsinhaber oft gar nicht in der Lage ist, die Arzt- und Heilungskosten für erkranktes Personal zu übernehmen und auch nicht verpflichtet ist, über das gesetzliche Mindestmass hinauszugehen.

Der Abschluss einer betrieblichen Krankenversicherung ist daher das einzige Mittel, sämtliche Angestellten der Wohltat einer rechtlichen Sicherung gegen schwere Krankheitsfälle teilhaftig werden zu lassen und dem einheimischen Personal den gleichen Schutz gegen die wirtschaftlichen Folgen von Erkrankungen zu gewähren, wie dies für das ausländische gefordert wird. Für den Arbeitgeber aber bedeutet es eine grosse Erschwerung, wenn er selbst mit einer Krankenkasse einen Vertrag abschliessen muss. Bei dem häufigen Wechsel der Angestellten ergäben sich für die Betriebsinhaber, in Ermangelung einer einheitlichen Organisation, auch eine grosse Belastung mit administrativen Arbeiten, was in einer Zeit, die mit Umtrieben schon reichlich gesegnet ist, doppelt unangenehm empfunden werden müsste.

Alle diese Gründe bewogen unsere Verbandsleitung, eine Spezialkommission, bestehend aus den Herren F. Tissot, Ch. Leppin, B. Olssonner, W. Zwahlen, C. Pête und M. Budliger, zu beauftragen, die Frage zu prüfen, ob und wie das Krankenversicherungsproblem in der Hotellerie einer zweckdienlichen Lösung entgegengeführt werden könne. Die Kommission ist nach gründlichem Studium des ganzen Fragenkomplexes

zum Schluss gekommen, dass den Interessen unserer Mitglieder am besten mit der Schaffung einer verbandseigenen Krankenkasse gedient ist, weil eine solche den Mitgliedern namhafte Vorteile sowohl in administrativer wie finanzieller Hinsicht bieten kann. Dies nicht zuletzt dank der Möglichkeit einer vom Bundesamt für Sozialversicherung genehmigten engen Zusammenarbeit mit der verbandseigenen AHV-Ausgleichskasse Hotela.

Die getroffene Lösung trägt den besonderen Verhältnissen unseres Wirtschaftszweiges in hohem Masse Rechnung. Sie ist insofern bemerkenswert, als, gemäss der vertraglichen Regelung mit der *Schweizerischen Betriebskrankenkasse Winterthur, der AHV-Ausgleichskasse Hotela* die Durchführung der damit verbundenen Aufgaben übertragen wurde. Das hat den grossen Vor-

## Un bon point pour l'hôtellerie... La grande pitié de nos routes...

Résultats d'une enquête auprès de nos hôtes étrangers

En cette période d'entre-saison, où l'on tente d'établir le bilan des mois écoulés si l'on ne construit pas des plans pour l'avenir, il peut être utile de se pencher un moment sur les avis exprimés par quelques-uns de nos hôtes. Ces opinions, on les voudrait plus nombreuses; elles permettraient périodiquement de faire le point, en dehors des strictes considérations de la statistique officielle.

Mais comment les connaître? En se basant par exemple sur les quelques correspondances publiées dans la presse suisse et étrangère par des touristes mécontents...? Car comme chacun le sait, on prend la plume pour exprimer sa mauvaise humeur, rarement pour adresser des éloges. Cela ne donnerait qu'une vue vraiment trop partielle; reste l'enquête conduite dans des milieux bien choisis; ce n'est pas un petit travail.

Ce « sondage » de l'opinion de fidèles clients de notre tourisme helvétique a cependant été réalisé. L'initiative en revient à M. Jules Muggler, qui n'est pas seulement le très dynamique directeur général des Grands Magasins *Innovation* à Lausanne, mais encore le secrétaire général du *Groupe intercontinental des Grands Magasins*. A ce dernier titre, M. Muggler est en contact, tout au long de l'année, avec des voyageurs et des touristes venus des quatre coins du globe. Il a entendu leurs remarques, leurs éloges comme leurs critiques. C'est ainsi qu'il lui vint l'idée, l'hiver dernier, de consulter par écrit tous ses correspondants.

Un questionnaire comportant seize points leur fut adressé. Une cinquantaine de dossiers lui apportèrent les avis qu'il avait requis. D'Angleterre et des pays du Commonwealth, de Hollande, d'Italie, de Belgique, de France, d'Allemagne et d'Espagne, on voulut bien exprimer ce que l'on pensait du tourisme suisse, de ses hôtels, des entreprises de transports, de l'état de notre réseau routier, des problèmes de la circulation et de ceux de la propagande touristique.

M. Muggler a bien voulu nous confier ces documents et nous permettre aussi d'en tirer quelques enseignements pour l'*Hotel-Revue*. Il ne saurait être question d'en faire une synthèse; les voici tels que nous les avons relevés.

teil, dass die auf dem durchschnittlichen Einkommen der Hotelangestellten berechneten Prämien auf der AHV-Lohnsumme basieren, und somit - abgesehen von besonderen Fällen - keine zeitraubenden An- und Abmeldungen der Angestellten mehr erforderlich sind. Dadurch aber ergeben sich ins Gewicht fallende *administrative Vereinfachungen* und wesentliche *finanzielle Einsparungen*.

Der SHV freut sich, seinen Mitgliedern einen besonderen Bedürfnissen unseres Wirtschaftszweiges entsprechende Lösung präsentieren zu können - bezüglich der Details verweisen wir auf die Unterlagen, die in dieser Woche jedem Mitglied zugehen -, welche es ihnen ermöglicht, zu ausserordentlich *günstigen Bedingungen* ihre Angestellten gegen die Folgen von Krankheit zu versichern. Mit dieser fakultativen Versicherung, der beizutreten jedem unserer Mitglieder offensteht, hofft der SHV, ihnen einen Dienst zu erweisen, dem um so grössere Bedeutung zukommt, als in letzter Zeit verschiedene Kantone und Gemeinden das Obligatorium auf diesem Gebiet vorgeschrieben haben.

### Les hôtels

Peu ou pas de fausses notes dans les avis exprimés sur les hôtels, dont la liste couvre presque tous les centres de séjour importants de notre pays. 95 % des réponses sont même très enthousiastes pour le confort et le service de nos établissements. Comme il s'agit presque exclusivement d'établissements de luxe, on parle parfois des prix élevés, mais sans excès.

L'un des correspondants écrit cependant: « Je n'ai aucune critique à exprimer contre l'hôtellerie suisse dans les hôtels d'une bonne ou très bonne moyenne que j'ai habités à plusieurs reprises. Bien au contraire, j'ai apprécié leurs prix, la ponctualité de leur service et leur confort. Puis-je cependant me permettre - non pas une critique - mais une appréciation sur vos hôtels par rapport à leurs principaux concurrents: l'hôtel allemand est plus adroitement attentif aux désirs individuels de sa clientèle et l'hôtel italien comporte une ambiance plus chaleureuse que l'hôtel suisse. Je m'empresse d'ajouter que dans les trois cas il s'agit d'hôteliers qui l'emportent très largement sur ceux d'Angleterre, de Belgique, de Hollande, d'Autriche et sur nombre d'hôteliers français. » Avis exprimé par un Français.

Un Anglais remarque que les arrangements suisses sont magnifiques, comparés aux autres tandis qu'un Hollandais souhaite un accueil plus cordial de l'hôtelier. Comme M. Olivier Reverdin, un Belge estime que certains établissements vieillissent; « Qui n'avance pas, recule », écrit-il; tandis qu'un autre Français voudrait une réception moins « froide » et cite le cas de l'Allemagne où les hôtes sont l'objet de multiples attentions...

Ces quelques lignes ne sauraient cependant effacer l'excellente impression d'ensemble laissée par notre hotellerie; c'est d'ailleurs le point le plus réconfortant de cette enquête.

### Routes et trafic

Les choses se gâtent lorsque l'on aborde les réponses aux questions relatives à l'état des routes, la réglementation du trafic, la discipline routière en général et comparée aux pays voisins.

« Je suis un fervent admirateur de votre pays et je m'y rends régulièrement chaque année », écrit un correspondant. « Puisque vous voulez bien me demander mon humble avis, je vous le donne en toute franchise, et si je considère vos hôtels et vos chemins de fer comme parfaits dans leur ensemble, je trouve absolument invraisemblable qu'un pays de tourisme comme la Suisse n'ait pas fait plus d'efforts pour ses routes qui, vous le savez sans doute aussi bien que moi, sont parfois *déplorables et dangereuses*. »

Pour un autre, « autant les Suisses sont très aimables vis-à-vis des étrangers dans les hôtels et les magasins, autant ils le sont peu sur la route et surtout sur les routes de montagne. La Suisse, autrefois réputée, est aujourd'hui dépassée à cause de la qualité de ses routes... »

Ce n'est pas l'avis d'un troisième qui vante au contraire la remarquable discipline routière des automobilistes suisses et qui voudrait la retrouver chez les automobilistes français, italiens, belges, etc.

Mais où les opinions se rejoignent toujours, c'est sur l'état des routes; voici encore un avis: « Pour être franc, je suis obligé de vous exprimer quelques-unes de mes mauvaises surprises éprouvées au cours des dernières années, et relatives au mauvais état de certaines de vos routes touristiques importantes. Celles-là m'ont gâté le plaisir de conduire dans votre pays qui, pourtant, compte parmi les plus beaux que je connaisse... »

« ... Sous l'angle de l'entretien, de la largeur et du tracé, les routes de montagne de la Haute-Bavière, les routes italiennes des Alpes, du Trentin et des Dolomites, et j'ajouterais les routes françaises des Alpes et des Pyrénées sont nettement supérieures aux vôtres. Toujours selon mon appréciation, nombre de vos routes de montagne sont trop étroites pour l'intensité du trafic des dernières années et la largeur des cars de tourisme qui sont actuellement en service. »

« Le tracé centenaire de ces routes, par la brutalité des pentes et des virages, apparaît archaïque par rapport aux routes de haute montagne d'Allemagne, d'Italie et de France. Je ne parle pas des routes autrichiennes: elles sont généralement pitoyables; mais elles ont l'excuse de la pauvreté de leur pays, excuse qui, Dieu merci, n'existe pas pour la Suisse. »

Et de conclure: « Voilà mes griefs exposés tout d'un bloc, mais dont j'ajoute cependant qu'ils demeurent bénins au regard de la beauté de vos sites et de l'ambiance loyale et sereine qui baigne toute la vie de votre pays. A mes yeux, cette ambiance a une valeur irremplaçable. »

### Et les chemins de fer

Avec les chemins de fer, nous retrouvons heureusement quelques brassées d'éloges. Des regrets sont toutefois exprimés pour la suppression de la première classe traditionnelle, dont le confort était très apprécié; on estime que, sur cer-

## Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
A propos des votations fédérales du 24 novembre . . . . .	2
Unsere Schulden bei der EZU . . . . .	2
50 Jahre Hotelier-Verein Luzern und Kurkomitee . . . . .	3
Luzerner Kurse für Fremdenverkehr . . . . .	5
Die Swissair . . . . .	11
Quand la bonne volonté est là . . . . .	11
Hilfsmittel in Geschirrabwaschmaschinen . . . . .	12
Situation des marchés . . . . .	12







Die Damen Emmely Hauser-Tebbit und Emma Döpfner-Muth, die Witwen der verstorbenen HVL-Gründermittglieder Oscar Hauser und Walter Döpfner, waren am Jubiläumabend Gegenstand besonderer Ehrung durch Grossrat Arno Krebs, Präsident des Hoteliervereins Luzern (Mitte). Photo P. Weber, Luzern

den Gastgeberinnen, den Damen Hauser und Schauffberger, für die herzliche Aufnahme und das exquisite Mahl, das einmal mehr für die Leistungsfähigkeit des Hotel Schweizerhof zeugte, post festum den Dank aussprechen konnte, einen Dank, der auch der Küchen- und Servicebrigade des Hotel Schweizerhof galt, nicht zuletzt dem Organisationskomitee unter der Leitung von Direktor *Schmidler* für dessen treffliche Arbeit. Einen speziellen Dank aber entbot er ganz allgemein den Hotelangestellten für die in den verflissenen 50 Jahren geleisteten fachkundigen Dienste, um dann mit der Feststellung zu schliessen, dass die zu lösenden Probleme für die heutigen Verbandsorgane nicht geringer geworden sind, dass sich aber der Hotelierverein Luzern vom Geist der *Solidarität* jener zeitaufgeschlossenen Männer, die sich vor 50 Jahren zusammengetan haben, um die berufsgemeinschaftlichen Interessen nach dem Prinzip «Einigkeit macht stark» wahren zu können, auch in Zukunft leiten lassen werde.

Reden sind an einem Jubiläum unvermeidlich. Die ausgezeichnete Festschrift gestattete aber allen Rednern, sich kurz zu fassen, und so war es denn keine Pein, die wenigen Gratulationsansprachen über sich ergehen zu lassen. Herr Schultheiss *Kurzweyer* erinnerte an die Zeit, da er als Knabe verbotenerweise bei den von Pferden gezogenen Omnibussen hinten aufstieg und die Hotelierie ihm noch wie ein Königreich vorkam, eine Vorstellung, die dann dahinschwand, als er mit den grossen Schwierigkeiten bekannt wurde, die

die Hotelierie zu überwinden hatte. Namens des offiziellen Kurkomitees sprach Regierungsrat *Kaech* Worte des Dankes an die Adresse der Stadtbehörden für die verständnisvolle Förderung der Hotelierie und des Fremdenverkehrs, die Dienst an der Heimat ist. Eine humoristische Note brachte Stadtpräsident *P. Kopp* mit seiner Glückwunschsadresse an den HV Luzern namens des luzernischen Stadtrates und der luzernischen Handelskammer in den Redereien. Mit der Verlesung von Telegrammen aus dem Jenseits von J. W. Goethe, Richard und Cosima Wagner, Carl Spitteler, Dr. Zimmerli u. a. sowie Botschaften Lebender von Mengelt/Schütz bis zu Eisenhower erfuhr der HV Luzern eine Ehrung, wie er sie sich nicht schöner hätte wünschen können. Und Herr Werner Merki durfte aus dem Munde des Stadtpräsidenten den Nobelpreis für Literatur mit nach Hause nehmen.

Unser Zentralpräsident, Herr Dr. *Franz Seiler*, fand den Weg wieder zurück zur Wirklichkeit und entbot der Sektion Luzern den Gruss und Glückwunsch des Schweizer Hotelier-Vereins. Was Luzern für den Schweizerischen Fremdenverkehr bedeutet, das bedeutet die Sektion Luzern für den SHV, ist sie doch eine der kräftigsten und aktivsten Sektionen, die unter der zielbewussten Leitung des gegenwärtigen Präsidenten, Herrn Arno Krebs, sich zu einer Zusammenarbeit mit dem Zentralverein im Zeichen bester Harmonie bereit fand. Der Sprechende erinnerte sodann an die denkwürdige Delegiertenversammlung 1946, die in Luzern stattfand, und an der in Anwesenheit von Bundesrat Dr. Stampfli – zum erstenmal hatte ein amtierender Bundesrat einer Hotelier-Tagung beigewohnt – wichtige Beschlüsse gefasst wurden, wie die Schaffung einer neuen Hotelfachschule und der Familienausgleichskasse. Die Jubiläumsschrift, aus der hervorgeht, was alles in den letzten 50 Jahren auf die Hotelierie niedergedrückt ist, zwingt zu Respekt vor der Luzerner Hotelierie, die es dank Unternehmungsgeist, Initiative und Optimismus, verkörpert in starken Persönlichkeiten, immer wieder verstanden hat, durch solidarisches Zusammenstehen die Schwierigkeiten zu meistern. Individualismus und Solidarismus gewährleisteten eine glückliche Harmonie; in diesen beiden Komponenten liegt das Geheimnis unserer Volkswirtschaft und der Schweizer Hotelierie begründet. Der heutigen Zeit drohen ähnliche Gefahren, wie sie bei der Gründung des HVL bestanden: die Überproduktion an Hotelbetten als Folge eines Quantitätsfimmels. Mit der Ermahnung, die *Qualität* hochzuhalten, den Geist der Gastlichkeit und Freundschaft zu pflegen und die innern Werte zu erhalten, schloss Zentralpräsident Dr. Seiler seine Gratulationsansprache. Ihr folgten sympathische Worte des Präsidenten der Union Helvetica, Herrn E. *Scheuch*, die sich damit ebenfalls in die Reihe der Gratulanten einfügte.

Ein *Cabaret*, das mit köstlichem Humor die Freuden und Leiden der Hotelierie während der vergangenen 50 Jahre Revue passieren liess, schuf eine heitere Stimmung. – Und nun bewegen wir uns noch einen Schritt in die «Richtung Stratosphäre», um uns von Freund *Schraemli* seine Eindrücke über das Atmosphärische des Abends schildern zu lassen.

## Gasterea, die Göttin der Kochkunst lächelte uns zu

Man kann einem gesellschaftlichen Anlass teilnahmslos, mit gemischten Gefühlen oder auch freudig entgegensehen. Es ist auch nicht schwer, im gegebenen Moment festzustellen, wie die Mehrzahl der Festteilnehmer eingestellt war bzw. ist. Wir selbst begaben uns in allerbesten Stimmung in den Schweizerhof, und daran taten wir gut. An Stelle der üblichen Menschenmauer, die mit hängenden Mundwinkeln den letzten Rest von Humor zum Abbröckeln bringt, und deren gesammelte rechte Augen den Eingang, deren linke aber die Türe zum Speisesaal fixieren, stiessen wir hier auf hübsch dressierte Frauen (kulinarisch gemeint) und artig dressierte Männer (gasttschaftlich gemeint) von Fleisch und Blut. Dem Blut hatte man allerdings einen Schuss Champagner beigeimicht, wohl wissend, dass das kostbare Blut der Eidgenossen nur so im Kreislauf zu beschleunigen ist. Da war man also, kaum hatte man den feudalen Eingang des repräsentativen Hauses überschritten, mitten in einer Schar glänzend gestimmter Menschen. Man spürte, dass dies nicht irgendein gesellschaftlicher Anlass sei, sondern dass es sich um eine Demonstration der Freundschaft und Kollegialität handle, um das Geburtstagsfest eines Vereins, der eben mehr ist als nur Verein. Es darf hier in unserem Fachorgan einmal ganz deutlich gesagt werden, dass der Geist, der unter den einzelnen Mitgliedern herrscht, die Seele des Vereins ist. Man könnte dem Vorstand kein grösseres Kompliment machen als festzuhalten, dass nicht nur sämtliche Mitglieder, die überhaupt abkömmlich waren, sich eingefunden hatten, sondern dass sich daneben auch noch in einer Laune waren, als würde ihr eigener Geburtstag gefeiert. Selbst ein Uneingeweihter hätte mit einem Blick feststellen können, dass unter den Luzerner Hoteliers ein nicht nur kollegiales, sondern ein herzliches Einvernehmen besteht. Vielleicht klingt es banal, wenn ich feststelle, dass jeder sich freute, jeden zu sehen.

In dieser beschwingten Stimmung betreten wir den prunkvollen Festsaal, dessen adrett gedeckte Tische in ihrem dezenten, aber eindrucksvollen Blumenschmuck uns Ausruhe der Begeisterung entlockten.

Trotz seiner Grösse und seiner beachtlichen Höhe strömt dieser kunstvolle Saal eine Behaglichkeit aus, die wohlthuend wirkt. Wenn ich sage, dass er in seinem herrlichen Blumenschmuck geradezu märchenhaft aussah, glaube ich das auszudrücken, was jeder von uns empfand. Das Organisationskomitee unter dem Präsidium von Herrn Direktor *Schmidler* hatte den wohl heroischen Entschluss gefasst, keine Tischordnung aufzustellen, sondern es jedem einzelnen zu überlassen, wo und mit wem er zusammensitzen wollte. Das war ein überaus kluger Schachzug, der nicht wenig zum guten Gelingen des Festes beitrug. Es war nun aber gar nicht so leicht, die Wahl zu treffen, denn weil man sich als Freund unter Freunden befand, hätte man am liebsten mit allen am gleichen Tisch gesessen. Ein weiteres Kompliment muss ich beifügen: endlich hatte man einmal genügend gedeckte Tische bereit. Es musste weder um einen Stuhl noch um ein Gedeck gekämpft wer-

## Toujours les finances fédérales

La commission du Conseil national pour le nouveau régime des finances fédérales a terminé ses travaux la semaine dernière. Trois points restaient à traiter, dont certains ont encore été vivement débattus.

Par 17 voix contre 8, la commission a décidé de maintenir la décision du Conseil national de ne prélever l'impôt de *défense nationale* que sur la partie des ristournes et rabais excédant 6 pour cent des marchandises. C'est là une concession faite aux sociétés de consommation. Le Conseil des Etats avait adopté le taux de 5 pour cent.

En ce qui concerne la part des cantons au produit net des droits d'entrée sur les carburants pour moteurs, une proposition de minorité de la fixer à 60 pour cent, dans l'idée que les 10 pour cent supplémentaires seraient consacrés exclusivement à l'aménagement accéléré du réseau des routes nationales, a été rejeté par 16 voix contre 8, et la part des cantons fixée à 50 pour cent (décision du Conseil des Etats). Ceci pour ne pas préjuger la décision qui interviendra dans le cadre de la revision constitutionnelle amorcée par l'initiative de la Fédération routière suisse, initiative à laquelle le Conseil fédéral oppose un contreprojet dont les chambres auront à s'occuper prochainement. Le troisième point à régler était celui de la durée du nouveau régime financier. A la majorité, la commission s'est prononcée pour une durée de 12 ans. Toutefois, lors des débats au Conseil national, la minorité proposera de ne pas aller au-delà de 8 ans.

Dans l'ensemble, les décisions de la commission du Conseil national marquent une nette volonté de rapprocher les thèses opposées. Au stade actuel des délibérations, on peut dire que la réforme des finances fédérales est en bonne voie d'aboutir. Pour que puisse être respecté l'horaire établi par le Département des finances et des douanes, il sera nécessaire que le Conseil national traite les divergences durant la première semaine de la session d'hiver, de manière que l'ensemble du projet puisse être accepté encore en décembre par les deux Conseils.

den. Man sass ab, ohne sich schon sechsmal geigert zu haben, ehe einem die Suppe über den Smoking gegossen wurde.

Da es unsere Kollegen interessieren mag, was sich die Luzerner zur Geburtstagsfeier auftragen liessen, sei hier das Menu verraten:

Le foie gras de Strasbourg aux truffes de Périgord  
Le toast et la coquille de beurre des Alpes

\*  
L'essence d'oxtail au Sherry

\*  
Le caneton nantais à l'orange

\*  
Les noisettes Parmenier  
La chorizée de Bruxelles braisée au jus  
La salade doucette Mimosa

## strahlende Sauberkeit geringe Kosten

**TRITO**

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

**TRAX**

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

**ADA**

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

**Henkel**

Serviceen Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

# Weisflog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

**HOTEL-**

IMMOBILIEN-ZÜRICH  
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

*P. Karlmann*  
Seidengasse 20, Telefon (051) 23 63 64

Ältestes Treuhandbureau  
für Kauf, Verkauf, Miete von  
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,  
Pensionen.  
Erstklassige Referenzen.

Zu verkaufen

in aufblühendem Badeort mit Jahresbetrieb

## Hotel-Restaurant- Tea-Room

14 Fremdenbetten, 3 Restaurants, grosser Saal mit Bar, grosser Garten, Grotto, Finanziierung, Anzahlung nach Vereinbarung. Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre M M 1963 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!



## 'CULINAT'

Die herrliche  
Trockenwürste

zur  
Aromatisierung und Verfeinerung  
aller Speisen!

Ein Spitzenprodukt der

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach  
Telephon (051) 46 72 94

Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würste

Liegenschaft  
in Industriestadt

Nähe Zürichs, bestgeeignet als

## Hotel garni mit Restaurant evtl. Appartement-Haus

zu verkaufen, evtl. zu verpachten. Bruttoeinkang Fr. 50000.-, Nötiges Kapital Fr. 100000.- (für Pacht Fr. 30000.-), Kapitalnachweis erbeten. Vermittler ausgeschlossen. Zuschriften unter Chiffre K P 1947 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel-Sekretärkurse**

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

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

# Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL  
Gerbergasse 14  
061 22 09 85

ZÜRICH  
Bahnhofstrasse 18  
051 23 39 67

Le parfait jubilé  
Le gâteau Demi-siècle

Moka - Liqueurs

Als Trankame wurden Cure d'Attalens, Volnay 1953 (Calve) und Heidsieck-Monopole kredenziert.

Wenn ich hier ein Loblied auf dieses Essen singe, so heisst das eigentlich, dass ich eine Selbstverständlichkeit bestätige. Es spielen dabei aber Nuancen mit, die gar nicht so selbstverständlich sind. So wurde uns die reichlich bemessene Gänseleber nicht einfach hingestellt, sondern sie wurde vorerst einmal auf beleuchteten Eissockeln von einer Schar dienstbarer Geister, zwischen die sich einige hochbemittelte Kochlehrlinge geschmuggelt hatten, im verdunkelten Raum präsentiert. Hierzu sprach der jüngste Kochlehrling des Hotel Schweizerhof einen Gratulationswunsch aus, der lebhaft applaudiert wurde.

Die zweite Überraschung kam, als die Suppe aufgetragen wurde, war sie doch köchend heiss. Die dritte stellte sich mit dem Auftragen des Hauptganges ein. Die Ente war nicht nur zart wie Butter, sie war ebenfalls heiss, und - Wunder über Wunder - mit dem Fleischgang bekam man gleichzeitig auch alles, was dazu gehört. Zu Nutz und Frommen sämtlicher Hoteliers und Gastwirte sei dies ausdrücklich erwähnt. Es ist also tatsächlich möglich, dass man das Gemüse, die Kartoffeln usw. nicht nur warm, sondern sogar mit dem Fleischgang erhält, und nicht, wie es leider allzu oft vorkommt, erst dann, wenn an den anderen Tischen schon wieder abgeräumt wird. Service und Küche leisteten hier ein Team-work, das ich unbedingt lobend hervorheben muss, war es doch vorbildlich.

Wir übermitteln dieses Kompliment nicht nur der sympathischen Familie Hauser, die nicht nur in Luzern, sondern in der ganzen gastronomischen Welt einen hervorragenden Ruf geniesst, sondern auch ihren ersten Mitarbeitern, dem Küchenchef «Grandseigneur Viscardi», und dem Oberkellner Frigeri, der heute den Posten unseres lieben Freundes Carl Weyhe versieht. Selbstverständlich schliessen wir in unsere Anerkennung auch die Küchenbrigade ein, das Servierpersonal, das durch den Zuzug von Schülern der Schweizerischen Hotelfachschule verstärkt worden war, und alle anderen, die vor oder hinter den Kulissen um unser Wohl besorgt waren.

Das ganze Essen verlief in Minne, und man kam in eine Stimmung, in der man bereit ist, die ganze Welt zu umarmen. Vor die Unmöglichkeit der Erfüllung dieses Dranges gestellt, begnügte ich mich damit, wenigstens die bessere Hälfte dieser Welt zu umarmen, wobei meine eigene bessere Hälfte ausnahmsweise auch nicht zu kurz kam. Zu den Klängen des ausgezeichneten Orchesters tanzte man wie einst im Mai, und die im Alltagsleben so verschlossenen Schweizer Ehemänner entwickelten sich zu Salonlöwen von Weltformat.

Es war herrlich!

In einer späteren Stunde wurden wir mit einem weiteren kulinarischen Hochgenuss verwöhnt. Es gab Beinschinken, grosszügig unter der Ägide von Meister Viscardi abgesäbelt, der wiederum Ehre für die Hauser'sche Kochkunst einlegte. In einer noch späteren Stunde traf man sich in der heimeligen Bar zu der nicht wegzudenkenden Fachsimpel - unter Protest sämtlicher Damen - und nur sehr, sehr ungern begab man sich in frühester Stunde zur Garderobe. Eine Nacht war im Flug vergangen, eine Nacht aber, die wir nicht so

schnell vergessen werden, war sie doch von einer Herzlichkeit und einer ungetrübten Kollegialität getragen, die man in jede Sektion unseres Vereins hineinwünschen möchte.

Im Geiste drücken wir nicht nur unserem lieben Präsidenten *Arno Krebs* und den anderen Vorstandsmitgliedern die Hand, sondern auch allen anderen, die sich für den wirklich wundervollen Anlass mit Elan eingesetzt haben. Mir taucht dabei der ketzerische Gedanke auf, wie es wohl wäre, wenn wir jedes Jahr so einen Geburtstag feiern würden? *Harry Schraemli*

### Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

(Schluss aus Nrn. 45 und 46)

Der dritte Tag dieses Kurses war zum Teil dem Vergnügen gewidmet, indem der Nachmittag zu einem Ausflug per Car nach Kloten benützt wurde, zur Besichtigung der technischen Betriebe der Swissair.

Am Vormittag hatte Dr. H. Haas, Generalsekretär der Swissair, in einem sehr interessanten Vortrag bereits über die Stellung der Swissair im Weltluftverkehr gesprochen und einen Film gezeigt.

Hierauf sprachen die Verkehrsdirektoren R. A. Alblas (Lausanne) und G. A. Michel (Interlaken) über die

#### «Finanzierung der Verkehrsvereine mit besonderer Berücksichtigung der Erhebung von Kurtaxen»

welches Thema die Herren Hoteliers und auch die anwesenden Verkehrsdirektoren aus andern Ländern besonders interessierte.

Verkehrsdirektor Michel erklärte, dass die Kurtaxenerhebung ursprünglich aus den Badoorten stamme. In Baden-Baden mussten die Gäste zum Beispiel schon im Jahre 1507 Kurtaxe bezahlen. Auch in der Schweiz wurden die Kurtaxen schon frühzeitig erhoben und die Grundlagen von Gemeinden und Kantonen sanktioniert. Die Finanzierung der Verkehrsvereine hat mit der Kurtaxe begonnen. Der Verkehrsverein des Berner Oberlandes erzielt ausserdem durch die Lieferantbeiträge, die 1/2% aller Rechnungen ausmachen, ziemlich grosse Einnahmen. Diese Abgaben beruhen auf vertraglichen Abmachungen mit dem Gewerbeverband.

Beachtung fand ferner die Forderung, dass auch die Reisebureaus zur Finanzierung der Verkehrsvereine ihren Beitrag leisten sollen. Verkehrsdirektor R. A. Alblas (Lausanne) erklärte, dass der Genferseeverband Kurtaxe und Gewerbesteuer erhebt. Überdies erhält der Verband auch Subventionen vom Kanton und freiwillige Beiträge von Banken, Bahnen und Industrie.

Der Schlussatz des Kurses brachte einen Vortrag von Dr. E. Schütz, Verkehrsdirektor (Luzern), über

#### «Touristische Erfahrungen mit Amerikanern»

Dr. Schütz verstand es, in äusserst interessanter und unterhaltender Art über seine persönlichen Erfahrungen mit Amerikanern zu erzählen. So berichtete er

von einer amerikanischen Journalistin, deren einziges Interesse an Luzern darin bestand, dass sie die genaue Anzahl der auf dem See schwimmenden Schwäne wissen wollte. - «Echt amerikanisch» ist wohl auch ihr männliches Gegenstück, der Journalist, der sich hauptsächlich für den weissen Anstrich der Tramwagen begeisterte.

Dr. Schütz erklärte, dass die Amerikaner vor allem «Stories» lieben. Sie interessieren sich mehr für die Menschen und seine persönliche Geschichte als für Historik. Sie lieben Tatsachen und Sensationen. Einmaliges. Das Urteil des Amerikaners ist recht oberflächlich und seine politischen Kenntnisse ebenfalls. Im übrigen sollte nie vom «Amerikaner» als Rasse gesprochen werden, ebensowenig wie vom «Europäer». Er ist ganz unterschiedlich, je nach dem Land, aus dem er kommt.

Der Gast aus USA erwartet in der Schweiz gar nicht, so grosse Hotelpaläste zu finden wie in seiner Heimat. Er zieht es vor, in der Schweiz ein typisch schweizerisches Hotel zu bewohnen. Allerdings möchte er dabei auf keinen Fall seine Bequemlichkeit vermissen, sein Privatbad oder zum mindesten sein Zimmer mit Dusche und WC. Ihm fehlt in Europa das Stückchen Seife in seinem Zimmer, das er in USA gewohnt ist, dort vorzufinden. Er will seine Hände waschen, wenn er ankommt, ohne vorher auf sein Gepäck warten zu müssen. Und er würde sich freuen, wenn er auch in unsern Hotels sein Mundglas hygienisch verpackt in seiner Hülle haben könnte, wie er es in Amerika erhält.

Herr Dr. Schütz gab einen sehr klaren Einblick in das Wesen unserer amerikanischen Gäste und betonte, dass der Amerikaner leicht und einfach zu behandeln sei und einen unkomplizierten Charakter habe.

Nach einigen Kurzreferaten der Kursteilnehmer, die ebenfalls mit grossem Interesse aufgenommen wurden, sprach zum Abschluss Dr. Ed. Schumacher (Bolligen) über den

#### Wert und Gebrauch der Zeit.

Alt-Oberstdivisionsrat Dr. Schumacher verstand es, seine Hörer vom ersten Augenblick an zu fesseln. Er

sprach «von unserer lieben Freundin, der Zeit», die für uns doch das Leben selbst bedeutet. Freude an unserer Arbeit, an den Ruhestunden und den Stunden des Vergnügens, hängt davon ab, wie wir uns die Zeit einzuteilen verstehen.

Als erste Lebensregel nennt er uns zwei Punkte:

1. Immer Zeit übrig haben für den Mitmenschen, wenn er uns braucht. Alles andere dafür zurückstellen.
2. Sich in Form halten, zur Tätigkeit bereit, immer, wenn von uns ein Einsatz verlangt wird.

Man muss versuchen, sich frei zu halten für wichtige Aufgaben und muss es wagen, einen Teil der Arbeit auch einem andern anzuvertrauen. Als eine Grundregel gilt auch die Pünktlichkeit. Sie ist die einzige Möglichkeit, eine richtige Zeiteinteilung zu erhalten. Er rät den Hörern, mit der Zeit nicht allzusehr zu geizen, sie aber auch nicht zu verschwenden, und gibt den vortrefflichen Rat, sich etwas Zeit «in Reserve» zu lassen - etwas «Kleingeld» an Zeit, das man immer, wenn es nottut, rasch zur Hand hat.

Für eine Arbeit, die man nicht gerne tut und daher immer wieder hinauschiebt, sollte man sich einen «Termin» setzen, an dem sie fertig sein muss, und sich dafür selbst eine kleine Belohnung versprechen - eine kleine Freude für die geleistete Arbeit.

Der Vortrag von Dr. Schumacher wurde von allen Hörern mit grossem Beifall aufgenommen; sie war ein reizendes Schlussbuket und eine Belohnung für die aufmerksamen Hörer.

Dr. Portmann von der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern sprach zum Abschluss einige freundliche Worte zu den in- und ausländischen Hörern und freute sich feststellen zu können, dass gutes Einvernehmen und Kameradschaft unter den Kursteilnehmern bestanden hatten.

H. M. Wilczek

### KLEINE CHRONIK

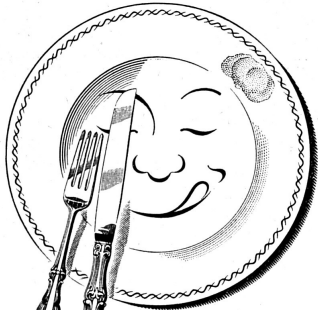
#### Ein Zürcher Regierungsrat im Verwaltungsrat der SBB

Der Bundesrat hat *Rudolf Meier*, Regierungsrat des Kantons Zürich, in Eglisau, als Mitglied des Verwaltungsrates der Schweizerischen Bundesbahnen gewählt, an Stelle des verstorbenen Dr. Max Gafner, gewesener Regierungsrat, in Bern.

#### Neuer Chef der Sektion für berufliche Ausbildung

Der Bundesrat hat als Nachfolger von Herrn P. Rufener, der auf Jahresende aus dem Bundesdienst ausscheidet, zum Sektionschef I und Chef der Sektion für berufliche Ausbildung im BIGA Herrn Fürsprecher *Hans Dellsperger* gewählt. Der Gewählte hat anlässlich

Colman's



Senf

krönt die Mahlzeit

Auf den Sommer:

ENGLISCH

lernen im

Sprachkurs: 6. Jan. bis 3. April

Englisch Hauptfach, dazu Französisch auf Mittelstufe. - Intensivster erstklassiger Unterricht. - Prospekt sofort auf Verlangen. - Telefon (041) 255 51.

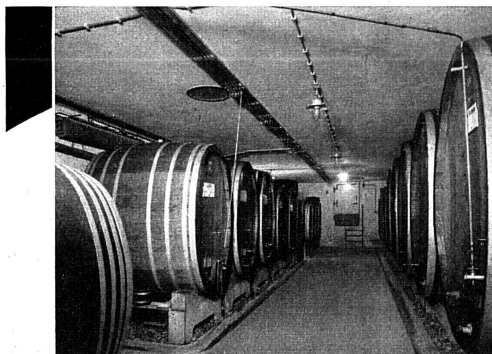
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Inserieren bringt Gewinn!

Tranchierkurs

Der zweite Herbst-Tranchierkurs, 18. bis 23. November 1957 (Leitung Ch. Foery), ist besetzt. Es wird daher vom 2. bis 7. Dezember 1957 ein dritter Kurs durchgeführt. - Prospekt «Tr» sofort auf Verlangen, Tel. (041) 255 51.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern



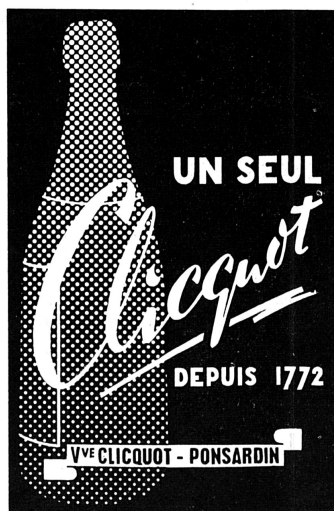
#### Weinkeller-Klimatisierung

Die Klimatisierung Ihrer Weinkeller erfordert keine baulichen Veränderungen. Unsere Weinkellerkühlung übt auf alle jene Weine, die einen Teil ihrer Jugendlichkeit nicht verlieren dürfen, einen ungeahnten Einfluss aus.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH

Schaffhauserstrasse 473 - Telefon (051) 48 15 55  
Vertretungen und Servicestellen in: Basel, Bern, Biel, Chur, Davos, Fribourg, Genève, Interlaken, Lausanne, Lugano, Luzern, Martigny und St. Gallen.

Autofrigor



VVE CLICQUOT - PONSARDIN

General-Vertretung für die Schweiz  
MAX B. JORDAN, NEUCHÂTEL 3

Barman

italien, 37 ann, français, allemand, anglais, grande expérience en Suisse et à l'étranger, actuellement en Italie, cherche place pour la saison d'hiver ou emploi régulier dans une ville. Faire offres à case ville 2010, Lausanne.

Deutsches Mädchen

aus gutem Hause, 18jährig, pflichtbewusst, Mittelschule, ital. Sprachkenntnisse, wünscht in erstem Hotel in Lausanne oder Genf

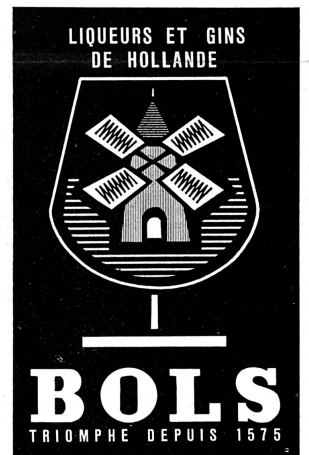
Wirkungskreis

Angebote an L. Bauer, Gr. Karolinenfeld 67b, Rosenheim (Deutschland).

Tüchtiger, sprachkundiger Hotelfachmann sucht per sofort Stelle als

Chef de service

Oberkellner oder Chef de rang. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre Z B 2028 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.



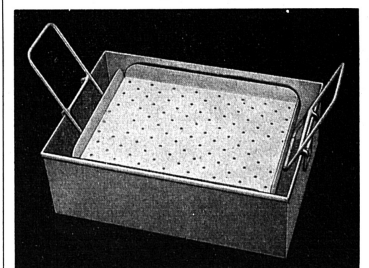
Agents généraux pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Im Anschluss an den Sekretärkurs A der Hotelfachschule Lausanne sucht 21jährige Deutsche (geb. Zürcherin) Stelle als BUREAU-PRAKTIKANTIN  
Zürich, Genf, Lausanne bevorzugt. Spricht fließend deutsch, französisch, englisch. Eintritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B P 1975 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentul



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

Walter Kid, SAPAG, Zürich

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

der Luzerner Konferenz als Sekretär des Arbeitsausschusses III, der sich mit den Fragen der Nachwuchsförderung befasste, gewirkt. Wir beglückwünschen Fürsprecher Dellsperger zu seiner ehrenvollen Wahl.

**Gegen Strompreisaufschlag**

Im Grossen Rat des Kanton Bern wandte sich unser Mitglied Hotelier *Ernst Scherz* (Gstaad) gegen einen Strompreisaufschlag. Dem Schweizervolk sei in letzter Zeit wiederholt zugemutet worden, Preisaufschläge verschiedener Art stillschweigend zu akzeptieren. Das neueste Glied in dieser Kette bilde der angekündigte Strompreisaufschlag der Bernischen Kraftwerke. Diese Strompreiserhöhung wird vorgenommen, trotzdem die BKW in den letzten Jahren unverändert 5 1/2% Dividende auf dem Aktienkapital ausschütteten, schreibt der Gstaader Hotelier. Eine solche Massnahme sei geeignet, Inflation und Kaufkraftschwund zu fördern. Ernst Scherz beauftragt den Regierungsrat, die BKW zu veranlassen, auf diese Stromtariferhöhung zurückzukommen und sie fallen zu lassen.

**Skischulleiterkurs in St. Moritz**

Das grosse Ski-Ereignis des Christmonats ist der während der Zeit vom 1. bis 15. Dezember stattfindende Skischulleiterkurs. Primär dient er der Vor- und Weiterausbildung der ca. 90 Leiter der offiziellen Schweizer Skischulen. Er ist eine Art erweiterter Wiederholungskurs, gemessen an der Bedeutung und den Anforderungen eine Hochschule des systematischen Skiuerrichters. Der Unterricht wird von den besten Spezialisten erteilt, die sich gegenseitig scharf kontrollieren und rücksichtslos kritisieren. Weil dieses Jahr *St. Moritz* mit seinen ausgezeichneten Skifeldern, leistungsfähigen Transportanlagen und berühmten Hotels Schauplatz des Kurses ist, registriert das in Wengen befindliche Büro des Schweiz. Skischul-Verbandes (Präsident Direktor Kasper, St. Moritz, Geschäftsführer Christian Rubi, Wengen) die ausserordentlich grosse Zahl von *1600 Interessenten* für den Übungstrupp, der dem Skischulleiterkurs direkt angeschlossen ist. Schon seit Monaten können keine Anmeldungen mehr berücksichtigt werden. Der zur Verfügung stehende Platz in den Hotels wird voll ausgenutzt sein. Im jährlich stattfindenden Skischulleiterkurs besitzt die Schweiz eine traditionsreiche, skisportlich höchst wertvolle Institution, die auch vom Ausland als Vorbild anerkannt wird.

**Zürcher Fremdenverkehr im September 1957**

Das Statistische Amt der Stadt Zürich teilt mit: Im September kamen die Besucher etwas weniger zahlreich nach Zürich als vor Jahresfrist, und doch war, da sie sich hier im Mittel etwas länger aufhielten, die Zahl der Logiernächte höher als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Als wichtige Tagung sei der 2. Internationale Kongress für Psychiatrie genannt, der vom

1. bis 7. September rund 2600 meist ausländische Teilnehmer, gut die Hälfte davon in Begleitung ihrer Angehörigen, in Zürich vereinigte.

Im September trafen 75 848 (76 434) Gäste in der Stadt Zürich ein. Sie verteilten sich auf 16 436 (17 087) *Ankünfte* aus dem Inland und 59 412 (59 347) *Arrivées* aus dem Ausland. Von den insgesamt gebuchten 189 198 (182 967) *Logiernächten* entfielen 48 191 (50 143) auf Gäste aus dem Inland und 141 007 (132 824) auf Besucher aus dem Ausland.

Unter den *Herkunftsländern* standen Deutschland und die USA weitaus an erster Stelle.

Länder	Ankünfte	Übernachtungen
Deutschland . . . . .	13 545	26 310
USA . . . . .	9 325	25 068
Grossbritannien und Irland . . . . .	6 260	14 925
Italien . . . . .	6 082	11 241
Frankreich . . . . .	4 258	8 756
Israel . . . . .	1 607	6 988

Während die Frequenz aus den USA das Vorjahresniveau übertraf, lag sie aus Deutschland für die *Ankünfte* um 10 Prozent und für die *Übernachtungen* um über 6 Prozent darunter.

Die durchschnittliche *Bettenbesetzung* der in die *Fremdenverkehrsstatistik* einbezogenen 129 (128) Betriebe mit 7088 (7082) *Gastbetten* belief sich im Berichtsmontat auf 89,0 gegen 86,1% im September 1956. Die einzelnen *Besetzungsziffern* waren: *Hotels I.* Ranges 95,5 (91,8)%, *Hotels II.* Ranges A 92,5 (90,6)%, *Hotels II.* Ranges B und C 87,7 (84,1), *Gasthöfe* 78,6 (75,8) und *Pensionen* 90,1 (89,8)%. - Von je 100 *Gastbetten* waren 23 durch *Inlandgäste* und 66 durch *Besucher* aus dem Ausland, insgesamt also 89% aller verfügbaren Betten, belegt.

Die Statistik über die von den *Gästen benutzten Transportmittel* zeigt für den Monat September im Vergleich zum August eine fühlbare Verschiebung auf Kosten der *motorisierten Gäste*, deren Anteil von 46 auf 40% gesunken ist. Dagegen hat die *Quote der Bahnbenützer* eine Erhöhung von 36 auf 40 und jene der *Fluggastgäste* von 18 auf 20% erfahren.

**TOTENTAFEL**

† **Rudolph auf der Maur, Luzern**

In Luzern, das ihm durch den Erwerb des Hotel *St. Gotthard-Terminus* im Jahre 1937 zur zweiten Heimat geworden ist, starb am 8. November nach längerem Leiden 66jährig *Rudolph auf der Maur*. Wir wussten um die heimtückische Krankheit, die seit Monaten an seinem Lebensmark nagte. Trotz jeder erdenklichen ärztlichen Kunst und der aufopfernden Pflege durch seine treubesorgte Gattin, musste der Verstorbene, nach menschlichem Ermessen allzu früh, den Weg aller Irdischen gehen.

Nach reichlicher Schul- und Fachausbildung führte der Weg des Verstorbenen über bekannte schweizerische Fremdenorte nach London und Rom. Während des Ersten Weltkrieges übernahm er die *Direktion* eines Sanatoriums und später des *Palace-Hotel* in Montana. Die *Leitung* des Kurhauses Schinznach-Bad war die letzte Etappe vor seiner endgültigen Niederlassung in Luzern im Hotel *St. Gotthard*, das er mit viel Geschick und Ausdauer leitete und nach Jahren der Krise zu neuer Blüte brachte. Von Natur aus ein eher zurückgezogener, aber nichtsdestoweniger an den Belangen seines Berufsstandes lebhaft Anteil nehmender Mann, wurde er 1946 in den *Vorstand* des Hotelier-Verein Luzern gewählt, dessen Mitglied er bis zu seinem Ableben war.

Als Spross eines alten Schwyzer Landammann- und Offiziersgeschlechts und Besitzer mehrerer schwyzerischer Güter blieb er mit seiner ersten Heimat treu verbunden. Droben in seinem geliebten Schwyz im Angesicht der beiden Mythen wünschte er sich auch seine letzte Heimat.

Es zeugt von seiner ausserordentlichen, seltenen und von seinen Mitmenschen bisher nicht ergründeten inneren Grösse - es ist wohl das Erbe seiner Abstammung -, dass sich *Rudolph* auf der *Maur* ganz kurz vor seinem Tode nach dem Vorbild eines Feldherrn einzeln von seinen führenden Angestellten auf immer verabschiedet und ihnen für ihre treue Mitarbeit gedankt hat!

*Rudolph* auf der *Maur* ruhe in Frieden. Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren. Seiner schmerzgeprüften Gattin und den übrigen Angehörigen entbieten wir unser herzlichste Beileid. *W. Merki*

† **Arnold Wehren-Lüthi, Hotelier, Saanenmöser**

Im Spital in Zweisimmen verschied Hotelier *Arnold Wehren-Lüthi*, Besitzer des Hotel-Restaurant «Bahnhof», Saanenmöser. Die Nachricht vom Hinschied des im besten Mannesalter stehenden Mitbürgers löste weit über die Grenzen des Saanenlandes tiefe Bestürzung aus.

*Arnold Wehren* wurde 1914 als jüngstes von drei Kindern der Hoteliersfamilie *Rudolf Wehren*, Sporthotel, Saanenmöser, geboren. Nach Schulastritt und einem Jahr Institutsaufenthalt in Neuenstadt absolvierte er in der «Schmiedstube» in Bern die *Küchenschule*. Anschliessend bildete er sich in *Beruf* und *Hotelfach* im Ausland weiter aus, so in *England*, *Italien* und *Frankreich*. Bei *Kriegsausbruch* trat er wiederum im *elterlichen Hotelbetrieb* ein, den er mit *Vater* und *Brüder* bis zur *Übernahme* des Hotel «Bahnhof» im Jahre 1950 gemeinsam führte. Eine gründliche *Hotelrenovation*, verbunden mit *wesentlicher Erweiterung*, entwickelte das *Bahnhofhotel* Saanenmöser zu einem modernen, komfortablen Etablissement, dem der *Verstorbene* mit viel *Sachkenntnis* und *Hingabe* vorstand, tüchtig unterstützt von seiner *Gattin*.

Die *Ortsvereine* sowohl wie mehrere öffentliche



**Todesanzeige**

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

**Frau**

**Ida Marbach-Studer**  
Hotel Marbach, Hilterfingen

am 11. November in ihrem 82. Altersjahr nach schwerem Leiden friedlich entschlafen ist.

Am 17. November verschied völlig unerwartet

**Herr**

**Ernest Richard**  
Restaurant Käfigturm, Bern

in seinem 64. Altersjahr.

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

*Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident*  
**Dr. Franz Seiler**

Kommissionen riefen den fähigen Mitbürger in verschiedene Ämter, die er gemäss seiner zurückgezogenen Lebensart nicht gesucht hatte. So war er auch *Feuerwehrkommandant* für Saanenmöser-Schönried, *Rechnungsrevisor* der *Gemeinde Saanen*, *Präsident* der *Flurgenossenschaft* u. a. m. Im *Militärdienst* bekleidete der *Verbliebene* den *Grad* eines *Oberleutnants*.


*M. W. im «Bund»*



**CHARTREUSE**  
LIQUEURS FABRIQUÉS PAR LES  
PÈRES CHARTREUX

Agent général: P. F. Navazza, Genève

**Ask the man who owns them**



Kristallgläser mit und ohne Dekor  
Bitte verlangen Sie Preise und Referenzen

**Hans Fähr**  
GLASHALLE GEGR. 1875

Rapperswil, Bahnhofstrasse, Tel. 055/21855

Ehapaar aus dem Fach, aus dem Ausland zurück, sucht

**Hotel garni**

in Pacht zu übernehmen. Offerten unter Chiffre T 52284 G an Publicitas, St. Gallen.

**Erstklass-Kleinhotel**

in schön gelegenen Heilkurort im Tessin, günstiges Jahresklima, altbewogen

zu verkaufen an kapitalkräftigen Interessenten

Geb. Eilofferten unter Chiffre R 11844 an Publicitas, Lugano.

Ja Existenz!

**kleine Pension, Nähe Locarno**

zu verkaufen

Sofort bezugsbereit, nötiges Kapital einschliesslich Inventar.

Eilofferten an Postfach 47863, Locarno 5.

**Chef de service**

mit langjähriger Erfahrung, Schweizer, sucht *Vertrauensposten*. Sprachenkundig. Beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Könnte sofort eintreten. - Offerten unter Chiffre C S 2016 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**HACO**

Seit 1922

**QUALITÉ**

**Haco-Qualität bewährt sich täglich im Haushalt und im Grossbetrieb!**

HACO GESELLSCHAFT AG - GÜMLIGEN/BE

**Hôteliers-Restaurateurs!**

Romand, langue française, âge mur, allemand, anglais parfaits, capable, expérimenté et toute moralité, cherche pour de suite ou à convenir poste de confiance

**direction, réception, remplacement. — Organisation, comptabilité, contrôle**

Certificat de capacité genevois. Adresse: C. K., c/o Hôtel Bristol, Genève.

Initiativer, tüchtiger und erfahrener Hotelier-Restaurateur sucht

**Direktion oder Gerance**

Würde auch Ablösungen übernehmen. Offerten unter Chiffre D R 1802 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Schlüssel-Anhänger**

elegant, solid, lackbeendet, unverwundlich, voluminös, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 238 61

**Aebegglen-Pfister AG Luzern**

Umständehalber günstig zu verkaufen

fabrikneue

2stämmiger

**Philodendron**

4 m hoch, sehr schön im Blatt. Dr. H. Krähenbühl, Lerchenweg 16, Münsingen.

**Wäschetrocknungs-maschinen**

mit 8 und 15 kg Fassungsvermögen. Diese Wäschetrockner sind automatisch gesteuert und mit allen sicherheitstechnischen Einrichtungen, wie Zeitschalter, Thermostat, Thermometer, Türkontakt, thermischer Auslösung zum Schutze der Motoren sowie den nötigen Kontroll-Lampen ausgerüstet. Detaillierte Angebote erhalten Sie durch Chiffre B 3107 Mosse-Annoncen AG., Basel 1.

23jährige Tochter, englisch und franz. sprechend, mit Servicekenntnissen, sucht Stelle als

**Zimmermädchen Barhilfe**

evtl. Lehrtochter od.

**Tea-Room-Service**

für die Winteraison. Offerten sind erbeten unter Chiffre Z M 2010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Koch**

26jährig, Italiener, sucht Jahresstelle. Graubünden bevorzugt. Offerten an Alfredo Amarelli, Hotel Aurora, Ardez (Engadina), Tel. (084) 92103.

Wir suchen für unsere

**KÖCHIN**

Wintersaisonstelle

neben Chef. Eintritt ca. 20. Dez. bis 1. März. Offerten an Dir. W. Pavan, Hotel Paladina, Pura (Tessin).

Hotelfachschul-Absolventin, 21jährig, Abitur. Deutsche, gute englische, einige französische und geringe spanische Sprachkenntnisse, gutes Aussehen, sucht ab 1. Januar 1958 Arbeit in der

**Reception**

in bestem Hotel. Möglichst französische Schweiz. Offerten unter Chiffre H R 2001 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!





Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 47

Offene Stellen — Emplois vacants

Alleinlocher, guter, mit etwas Patisseriekenntnissen, in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Publicitas Sitten unter Chiffre P 13099 S.
Bühnenbuffet Biel sucht per 15. Dezember tüchtigen Chef-saucier (Sous-Chef), Gubezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sowie Lohnansprüchen sind zu richten an F. Marcus.

Gesucht: selbständige, zuverlässige Köchin, Schweizerin oder mit Arbeitserlaubnis für die Schweiz, in gubezahlte Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 1956
Telephonist, junger, gewissenhafter und sprachkundiger, nach Zürich gesucht. Eintritt 15. oder 20. Dezember. Offerten unter Chiffre 1953
Wir suchen in erstklassiges Stadtristorant (Spezialitäten, Bakkerie und Hauslieferungen) einen tüchtigen Commis de cuisine. Anfragen mit Zeugnisabschriften und Angaben der Gehaltsansprüche an Hotel Kronen, Winterthur. (1954)
Wir suchen freundliche, sprachkundige Serviertochter für ein renoviertes Restaurant mit Grill-room (Montag Ruhetag). Offerten an P. Slaidler, Restaurant Wardeck, Burgdorf, Telefon (034) 23421.

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau und Reception
Sekretärin, sprachkundige, sucht Stelle in gutgeführten Haus im Engadin oder sonst im Kanton Graubünden. Offerten unter Chiffre 206 (1954)
Salle und Restaurant
Bedientafel, gesetzter Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 189

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

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unten «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 6437 Etagegouvernante, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Lugano.
6448 Saaltochter, Saalpraktikantin, junges Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, sofort, Bureaupraktikantin, 1. Fabr., mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
6455 Sekretärin-Aide pianista, Sekretärin, Stütze der Hausfrau, Saalpraktikantin, Officebursche, Casseroli, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
6464 Sekretärin-Journalführer, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
6472 Allgemeinvergnägnante, Personalköchin, Telephonistin, sprachkundig, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
6479 Etageportier, 1.15. Dezember, Passantenhotel 100 Betten, Basel.
6493 Sekretärin, Restauranttochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Graubünden.
6518 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Kanton Aargau.
6520 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
6523 Etageportier, sprachkundig, Nachtportier, 1. Dezember, Telephonist-Chasseur, 15. Dezember, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
6527 Alleinlocher, Hilfsköchin, Buffetpraktikantin, 3 Serviertochter, Anfang Januar, Hotel-Restaurant, Ostschweiz.
6537 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
6541 Sekretär für Waren- und Bonkontrulle, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
6546 Buffettochter, sofort, Schenk-Kellerbursche, 1. Dezember, Flietkorn-Näherin, 1.15. Dezember, Hotel 70 Betten, Bielersee.
6554 Hilfszimmermädchen, 1. Dezember, mittelgrosses Hotel, Rheinfelden.
6558 Patisser, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Baselland.
6559 Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.

Wintersaison

- 6429 Barpraktikantin, II. Barmaid, beide sprachkundig, Stopen-Lingère, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
6433 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Innerschweiz.
6434 Office-Küchenmädchen, Barmaid, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Davos.
6435 Büglerin-Lingère, Economatgouvernante oder Hausbeamtin, such jünger, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Engadin.
6438 Zimmermädchen, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 125 Betten, Berner Oberland.
6439 I. Zimmermädchen, Lingieremädchen-Tournee, sofort, mittelgrosses Hotel, Gstaad.
6453 Zimmermädchen, sprachkundig, Economatgouvernante, Wintersaison, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.

Oberkellner, Schweizer, 47jährig, mit erstklassigen Referenzen, sprachkundig, sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre 210

Cuisine und Office

Chef-Alleinlocher sucht Stelle für Wintersaison in mittleren Betrieb, exakt. Küche, entremetarkundig. Frei nur bis Ostern. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 202
Chef de cuisine, tüchtig, mit guten Referenzen, entremetars restaurationskundig, sucht Stelle für Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten an P. Lauer, Chef de cuisine, Chur, Loerstrasse 37, Telefon (081) 23516. (205)
Kochpraktikant, Commis in vielen Erstklasshäusern tätig gewesen, sucht Stelle als Commis de cuisine. Offerten unter Chiffre 203
Küchenchef, tüchtiger, solcher, sucht Stelle mit kleiner Brigade für Saison oder in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 209
Zwei Köche (Brüder), 31 und 25 Jahre alt, suchen Stellen: ersterer als Küchenchef oder Chef Saucier, zweiter als Entremetier oder Partie-Koch in Saison- od. Jahresstellen. Sehr gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre 198

Etage und Lingerie

Femme de chambre, cherche place pour saison d'hiver, dès le 1er ou 15 décembre. Très bonnes références. Ecrire sous P. 4810 V. Publicitas Vevey. (743)
Österreicherin, jung, mit Englischkenntnissen, sucht Stelle als Zimmermädchen, Saison- od. Jahresstelle. Berner Oberland. Offerten unter Chiffre SA 9152 B an Schweizer-Annoncen A.G. ASSA, Bern. (729)

Österreicherin, tüchtige, arbeitsame, junge, sucht Stelle als Zimmermädchen, auf 1. Januar 1958. Offerten unter Chiffre 23557 an Publicitas Otten. (745)

Loge, Lift und Omnibus

Etagenportier, Schweizer, wünscht Engagement. Sauber, ehrlich, arbeitsam, zuverlässig, solid. Deutsch, Französisch, wenige Englischkenntnisse. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 201
Engländer, ziemlich deutsch sprechend, sucht Stelle als Portier in Bern. Offerten unter Chiffre 207
Nachtportier-Etagenportier sucht Stelle in Wintersaison. Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiffre 204

Divers

Reparatur, deutsches, 27- und 26jähr., sucht Wintersaison oder Jahresstelle als Chef de partie bzw. Zimmermädchen oder ähnl. Offerten unter Chiffre 208
Hotel-Tapezierer, in allen vornehmten Arbeiten selbständig, sucht Stelle in Hotel. Offerten unter Chiffre 199

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

- 6619 Etagenportier, Commis de cuisine, 12. Dezember, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
6632 Saal-Restauranttochter, Hilfsköchin oder Anfängerin, Zimmermädchen, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
6649 Allein-Lingère-Wäscherin, Saaltochter oder Anfangsaaltochter, evtl. Praktikantin, Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6659 Weinbutter-Chef de rang, Wintersaison, Erstklasshotel, Graubünden.

Lernstellen

6527 Kochlehrling, Anfang Januar, Hotel-Restaurant, St. Gallen.

Aushilfen

6461 Commis de cuisine oder Chef de partie, 2 Saaltochter oder Saalkellner, vom 26. Dezember bis 6. Januar, Berghotel 130 Betten, Innerschweiz.

Austausch Schweiz-England

Wir suchen für 2 junge Engländerinnen, fließend deutsch und französisch sprechend, zur Zeit in Deutschland tätig, Wintersaisonstelle als Officegouvernante, Saaltochter, Hilfs-gouvernante, Bureauhelfe. Da wir im Austausch jung Schweizer nach England zur sprachlichen Ausbildung senden können, bitten wir Betriebe, die von dieser Offerte Gebrauch machen können, um gefl. Mitteilung. Hotel-Bureau, Basel 2.

„HOTEL-BUREAU“

Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 2392 58. Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus
9223 Chef de partie, saison d'hiver, hôtel 60 lits, Valais.
9224 Sommeliers connaissant la restauration, de suite ou à convenir, grand restaurant, Fribourg.
9231 Un secrétaire expérimenté, entrée immédiate ou à convenir, grand hôtel, Genève.
9235 Cuisinier pour la cafétéria, aide-économe, de suite, hôtel moyen, Genève.
9240 Filles ou garçons de cuisine et de maison, entrée immédiate, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
9248 Chef de partie, commis de cuisine, hôtel-restaurant, Neuchâtel.
9250 Sommeliers, connaissant la restauration, entrée immédiate ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
9256 Fille de salle, tournaute, de suite ou à convenir, hôtel 30 lits, Genève.
9265 Commis de rang, suisses, début décembre, grand hôtel, Lausanne.
9275 Une secrétaire débutante, Suisse, entrée à convenir, hôtel-restaurant, lac Léman.
9278 Fille de salle, femme de chambre, portier-conducteur, cuisinier, décembre, hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.
9284 Ire fille de salle, pâtissier-aide de cuisine, entrée à convenir clinique, lac Léman.

Gesucht in Jahresstellen nach Bern

Etage-Gouvernante
Zimmermädchen
Buffet-Bursche

Gute Verdienstmöglichkeiten. — Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. — Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre J 5 1884 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de premier ordre à Genève
cherche pour entrée à convenir

secrétaire-
réceptionnaire

possédant formation commerciale et excellentes connaissances de l'anglais, allemand, et si possible de l'italien ou d'espagnol. Adresser offres détaillées sous chiffre P O 1914 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina
sucht per sofort tüchtige, erfahrene

Lingerie-Gouvernante

evtl. Jahresstelle. Offerten an L. Gredig, Grand Hotel Kronenhof, Pontresina.

Gesucht

nach Bern für Restaurationsbetrieb in Stadthotel 1. Rangos tüchtiger, jüngerer

Chef de service

Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B E 1945 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in grösseres Erstklasshotel an führendem Winter- und Sommersportplatz Graubündens jüngerer, gutausgewiesene und sprachkundige

I. Barmaid

Sehr guter Verdienst. Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Bild unter Chiffre B D 1944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zum sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft

Buffettochter
Buffet-
Leartochter

Offerten an Bahnhofbuffet, La Chaux-de-Fonds.

GENÈVE
Hôtel 1er ordre cherche

chasseur

Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffre G C 1994 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht in Jahresstelle freundliche, zuverlässige

Serviertochter

per 1. Dez. oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild an «3 Königen», Schwyz.

Gesucht

I. Buffetdame

Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugnisabschriften an Bahnhofbuffet Solothurn-HB, Postfach 899.

Bahnhofbuffet Biel

sucht per 15. Dezember tüchtigen

Chef-
Saucier

Sous-Chef
Gubezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sowie Lohnansprüchen sind zu richten an P. Marcus.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Hilfsköchin
Zimmermädchen

gute Entlohnung, sowie tüchtiges
für Wintersaison. Offerten sind zu richten an Hotel Bahnhof, Saanenmättli.

Gesucht erfahrene, sprachkundige

Etage-Gouvernante

die ebenfalls die Lingerie versteht.
Offerten an Hotel Eicher, Zürich Claridenstrasse 30.

On demande pour restaurant au bord du Léman pour tout de suite ou date à convenir:

cuisinier(ère)
gouvernante
jeune fille de buffet
fille de salle restauration
apprentie-Barmaid
commis de bar
jeune fille aide de maison
pas de cuisine

Places à l'année. Prière de faire des offres avec copies de certificat, photo, salaire demandé sous chiffre L E 1983 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht für lange Sommer-saison 1958 in umfangreichem Restaurants- und Dancinbetrieb, führender Fremdenplatz

Küchenchef
versiert, möglichst auch mit Kenntnissen in der Patisserie usw.

Pâtissier
fachkundig, möglichst mit Küchenkenntnissen

Maitre d'hôtel-Oberkellner
sprachgewandt

II. Buffet-Fräulein
mit ausgewiesener Tätigkeit am Buffet

Economat-Gouvernante
Angebote mit Zeugnisabschriften, Referenzen, Lohnansprüche, Bild unter Chiffre S O 1996 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht sprachkundige

Saaltochter
Zimmermädchen

sprachkundig
für lange Wintersaison. Sport-Hotel Edelweiss, Mürren.

MEIKO
Geschirrwaschmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing., ZÜRICH
Neue Adresse
Seefeldstrasse 45 Tel. (051) 34 88 66

Infolge plötzlicher Erkrankung unseres

# Journalführers

ist dieser Posten für kommenden Winter frei geworden

Offerten mit Zeugnisausschnitten sind zu richten an **Grandhotel Belvédère, Davos-Platz.**

**Gesucht nach St. Moritz**  
in erstklassiges Familienhotel für Wintersaison 1957/58 erstklassiger, junger

**Saucier**  
mit Kenntnissen der italienischen Küche,

**Patissier** junger

**Zimmermädchen**  
prima und sprachkundig, Erstklassige Stelle. In Frage kommt nur Schweizerin.

Offerten unter Chiffre N M 1958 an die Hotel-Revue, Basel 2

**Gesucht in Erstklasshotel nach Zermatt**  
tüchtige und sprachkundige

# Etagen-Gouvernante

Interessanter und selbständiger, gutbezahlter Posten.

Offerten mit Lichtbild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E G 1962 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht in Jahresstelle**

# Chef de réception

der befähigt ist, auch die entsprechende Korrespondenz zu erledigen. Es wollen sich nur Bewerber melden, die schon in ähnlicher Stellung tätig waren und auf ein Dauerengagement reflektieren. Stellenantritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugniskopien an Hotel Bristol, Bern.

**Gesucht sprachkundiger**

# Sekretär-Aide réception sowie Hallen-Tourant

Offerten an **Hotel Eicher, Zürich** Claridenstrasse 30.

**Gesucht auf 15. Dezember für Winter- und Sommer-saison tüchtige**

# Saal- und Rest.-Tochter Zimmermädchen selbständig Hilfsköchin

kann auch Anfängerin sein

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an **Hotel Edelweiss, Beatenberg.**

**Gesucht in neu renovierten, erstklassigen Jahresbetrieb (Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs)**

**Rotisseur**  
jüngere, an sehr sauberes Arbeiten gewöhnt, zur Bedienung der Grill-Anlage im Restaurant;

ferner

**Service-Lehrtochter Zimmermädchen** (wenn möglich mit Servicekenntnissen)

**Officemädchen Kinder mädchen**

Alles sehr gut bezahlte Jahresstellen. Geregelter Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre R O 1982 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Erstklass-Hotel**  
sucht für Sommersaison 1958 (April bis Oktober):

**Küchenchef** gut qualifiziert

**Saucier**

**Commis de cuisine**

**I. Oberkellner** Schweizer

**II. Oberkellner**

**Demi-Chefs de rang**

**Commis de rang**

**Chasseurs** mit Englischkenntnissen

**Economat-Gouvernante**

**Anfangs-Gouvernante**

**Lingerie-Gouvernante**

**Büglerrinnen** mit Erfahrung

**Lingeriemädchen** mit Erfahrung

**Etagen-Gouvernante**

**Zimmermädchen** mit Englischkenntnissen

**Etagen-Portiers** mit Englischkenntnissen

**Personal-Zimmermädchen**

**Personal-Serviermädchen**

**Office- und Küchenmädchen**

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre S O 1955 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Die Bad- u. Kuranstalten Bad Ragaz**  
suchen für die Saison 1958 (Mai bis September einschliesslich) gewandte Persönlichkeit aus dem Restaurations- und Veranstaltungsfach als

# Leiter des Kursaals mit Spielbank u. Bar

Der Bewerber braucht das Patent für Restauration und soll praktische Erfahrungen mit gesellschaftlichen und kulturellen Veranstaltungen haben. Bewerbungen mit Unterlagen an die Zentraldirektion der Bad- und Kuranstalten, Bad Ragaz.

**Wir suchen**  
per 1. Januar 1958, eventuell früher, für Hotel und Restaurant in Basel

**2 Sekretärinnen**

**2 Portiers**

**Nachtportier**

**Chef de rang**

**2 Köche (davon 1 Chefkoch)**

**3 Küchenmädchen**

**2 Officemädchen**

**2 Buffetdamen**

**3 Serviertöchter**

**3 Zimmermädchen**

**2 Lingeriemädchen**

**Wäscherin**

**Büglerin**

**Hausbursche**

**Ang. Economat-Keller**

Offerten mit Photo, Zeugnisausschnitten, Saläransprüchen und Eintrittstermin sind zu richten unter Chiffre OFA 8768 Zs an Orell Füssli-Annoncen AG., Zürich 22.

**Die Walliserkanne Zürich**  
sucht per 1. Jan. 1958 einen

# Chef de service

(Oberkellner)

Sehr gute Bezahlung plus freie Kost. Offerten mit Photo und Zeugnisausschnitten an Postfach 3175 Zürich 23 erbeten. Absolute Diskretion zugesichert.

**Gesucht für Hotel Fürigen, Fürigen NW u. Grand Hotel Belvédère, Wengen**

**Concierge**  
Eintritt Mai 1958 in Fürigen

**Saal-Lehrtochter**  
Eintritt Dezember 1957 in Wengen, 11 Monate Praktikum

**Lingeriemädchen**  
Eintritt Dezember 1957 in Wengen, Jahresstelle.

**Gesucht tüchtige, sprachkundige**

# Sekretärin

Saison- oder Jahresstelle

**Rest.-Tochter**

Offerten mit Bild und Zeugnisausschnitten an Hotel Alpina, Klosters.

**Hôtel 100 lits**  
dans station importante des Alpes vaudoises demande

# chef de cuisine

qualifié

pour saison d'hiver et d'été. Offres avec références, photo et prétentions sous chiffre A V 1959 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

**Hôtel Victoria, Villars sur Ollon**  
cherche pour entrée 17 décembre

# entremetier

Bon salaire pour jeune cuisinier qualifié. Offres à la direction.

**Gesucht in mittleren Restaurationsbetrieb nach Bern**

# Küchenchef

Jahresstelle. Für tüchtigen Restaurateur interessanter Posten. Offerten erbeten unter Chiffre K U 1967 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft**

# Patissier

Offerten von tüchtigen Bewerbern mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisausschnitten erbeten an **Bahnhofbuffet Bern, F. E. Krähnbühl.**

**Sanatorium der Ottschweiz**  
sucht mit Eintritt Mitte bis Ende Dezember sprachgewandten, zuverlässigen, im Portierdienst gewandten

# Concierge

Vertrauensposten, bei Bewahrung Lebensstellung. Anmeldung mit Nennung des Verdienstanspruchs, bei freier Verpflegung eventuell Wohnung, und Beilage von Zeugnissen mit Photo unter Chiffre S A 1757 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht in Jahresstelle nach Bern sprachkundige**

# Barmaid

die ein selbständiges und seriöses Arbeiten gewohnt ist. Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre B M 1966 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

# Anfangs-Sekretärin

mit guten Sprachkenntnissen, in Hotel im Tessin. Jahresstelle. Eintritt sofort. Offerten erbeten unter Chiffre S E 1966 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht in Jahresstellen**

# Sekretärin

Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, per 10. Dezember

# Sekretärin

Deutsch, Französisch, Englisch, für Reception und Kasse, per 10. Januar.

Ausführliche Offerten an C. Meier, Hotel Steinbock, Chur, Tel. (081) 23623.

**Gesucht jüngere**

# Köchin

Offerten mit Zeugniskopien an **Bahnhof-Buffer Solothurn-HB, Postfach 899.**

**Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft**

# Tochter

mit guten Kochkenntnissen und zur Mithilfe im Haushalt. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an **Tea-Room-Restaurant Schneider, Davos-Platz.**

**Gesucht für die Wintersaison ab 15. Dezember sprachkundige**

# Saaltöchter

sowie

# Zimmermädchen

Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre OFA 4360 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

**Wer Chiffre-Insertate aufgibt,**  
mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.



Bon dessert —

clients contents...

Oui, la Crème Caramel Dawa du Dr Wander est vraiment quelque chose de particulièrement fin, mais coûte quand même peu et se prépare en un tournemain.

Pour changer, avec de la crème fraîche, des fruits ou des biscuits... la Crème Caramel Dawa est toujours fine et avantageuse — Mais c'est le nom Dawa qui importe.

La qualité **Wander** est de tradition

**Soignierter Landgasthof**  
Nähe Zürich sucht

# Restaurationskoch Patissier

Tüchtigen, zuverlässigen Mitarbeitern wird gut-bezahlte Jahresstelle geboten. Offerten unter Chiffre S L 1981 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht fach- und sprachkundige**

# Rest.-Tochter

Hotel-Restaurant Wilden Mann, Luzern.

**Gesucht für kommende Wintersaison, 20. Dezember bis Ostern 1958,**

# Serviertochter

für Restaurant und Dancing. Es wollen sich nur sprachkundige Schweizerinnen melden. Schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Kurt E. Schweizer, Hotel Alpenblick, Braunwald.

**Gesucht für sofort in Jahresstelle**

# Küchenchef

guter Restaurateur

Handschriftliche Offerten mit Kopien, Bild und Referenzen an Hotel-Restaurant Wilden Mann, Bern.

**Gesucht per 1. Dezember**

# Etagen-Portier Chasseur

sprachkundig

in Erstklasshotel, Jahresstelle. Offerten an G. Sommer, Gartenhotel, Winterthur.

**Gesucht**

für lange Wintersaison im Hotel mit 70 Betten

**Saaltöchter**  
**Saalpraktikantin**  
**Zimmermädchen**  
**Buffettochter**  
 oder Praktikantin

Offerten mit Zeugnissen und Photo an Hotel Niederschlacht, Braunwald.

**Hôtel Touring au Lac à Neuchâtel**  
 cherche pour de suite ou date à convenir:

**femme de chambre**  
**chasseur-chasseuse**

pour la vente de la pâtisserie et des cigarettes

Places stables à l'année. Faire offres avec photo et copies de certificats à la Direction.

**GESUCHT**

zum frühesten Eintritt für das  
**SHARON HOTEL**  
 IN HERZLIA

und/oder für das

**LYDDA AIRPORT HOTEL**  
 beide in Israel

**a) Chef-Koch**

Gehalt \$ 180.-, zahlbar im Heimatland, und IL 100.- bis IL 150.- (\$ 55.- bis \$ 83.-) nur in Israel verwendbar.

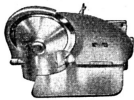
**b) Rotisseur**

Gehalt \$ 120.-, zahlbar im Heimatland, und IL 100.- bis IL 125.- (\$ 55.- bis \$ 70.-), nur in Israel verwendbar.

**JAHRESKONTRAKT - FREIE REISE**  
**14 TAGE BEZAHLTER JAHRESURLAUB**

Direktor der Unternehmen ist Ende November in der Schweiz.

Schriftliche Offerten mit Lichtbild und Zeugnisabschriften an Harry Levy, Managing Director Israel Hotel Management Ltd., c/o «EL AL», Israel Airlines, Fraumünsterstr. 2, Zürich.

**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

**Plastic-stoffe**

für Tischdecken, schwere Ware, beidseitig verwendbar, in vielen Farben, ebenfalls für Vorhänge, 130 cm breit, Fr. 4.20-4.90 per Meter. Nur vom Spezialgeschäft H. Beigel, Plastic, Baarerstrasse 71, Zug, Telefon (042) 43477.

**Hotels, Pensionen**  
**Restaurants**  
**Tea-rooms**

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.

G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spielgasse 32, Bern, Telefon (031) 353 02.

**GESUCHT** in Wintersaison:**II. Barmaid**

jüngere, sprachenkundig, in Dancing-Bar

**Saaltöchter**

tüchtige, evtl. Saalkellner, franz. Sprachkenntnisse,

**jüngeres Mädchen** in Jahresstelle

für Office und Hilfe am Buffet, wird auch angelernt. Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

**Gesucht**

mit Eintritt 1. Januar 1958

**Bureau-Praktikantin**  
**oder Sekretärin**

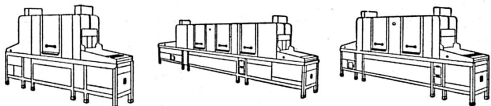
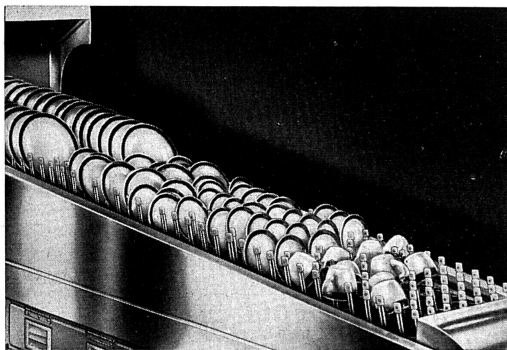
für Journal, Kasse, Telefon. Sprachen: Französisch, Deutsch, Englisch. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an das Hôtel des Palmiers, Montreux.

**Erstklasshotel in Lugano**

sucht für die Sommersaison 1958 (Ostern bis Ende Okt.):

**Saucier**  
**Entremetier**  
**Commis de cuisine**  
**Demi-Chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Zimmermädchen**  
**Etagenportier**  
**Chasseur**

Offerten von nur gutausgewiesenen Personal sind zu richten unter Chiffre L U 1859 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**HOBART Fliessband-GESCHIRRWASCHMASCHINE**

Diese modernste Geschirrwashanlage mit

**E. L. - GLANZTROCKNUNG**

wird demnachst nebst

**HOBART Gläserwaschmaschinen**  
**HOBART Universalküchenmaschinen**  
**HOBART Blitz**  
**HOBART Fleischschneidemaschinen**

in das neue

**MÖVENPICK** Beethovenstrasse in **ZÜRICH** geliefert.**HOBART-MASCHINEN****J. BORNSTEIN AG., ZÜRICH**

Stockerstrasse 45 Telefon (051) 27 80 99 und 27 88 48

Filialen in:

**St. Gallen** Rorschacherstr. 48 Tel. (071) 22 70 75  
**Lausanne** Avenue Vinet 33 Tel. (021) 24 49 49  
**Locarno** Piazza Grande 11 Tel. (093) 7 43 79

**Gesucht**

für junge Tochter, Deutsche, Stelle als

**Bureau-Praktikantin**

in der franz. Schweiz. Praxis in Hotelbureau in der Schweiz. Offerten an Th. Kind, Dir. Kurhaus Val Sinesse, zur Zeit Hotel Bâle, Davos-Platz.

**Gesucht**

in Restaurant nach Sankt Gallen auf Anfang Januar tüchtiger

**Alleinkoch**  
**Hilfsköchin**  
**Kochlehrling**  
**Buffellehrtochter**  
**3 Serviertöchter**

Offerten unter Chiffre S G 1953 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**WER**

nicht inseriert  
 wird vergessen

**Hôtel 1er rang de Suisse romande cherche****1ère DAME DE BUFFET**

ayant l'habitude du contrôle et parlant allemand et français

**COMMIS DE CUISINE**

propre et rapide. Entrée; date à convenir. Faire offres avec prétentions de salaire et certificats sous chiffre P 7407 N à Publicitas, Neuchâtel.

1958

**Strand-Hotel Belvédère, Spiez**

sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober):

**Chef de cuisine**  
**Entremetier**  
**Pâtissier**  
**Chef de service**

(Fräulein)

Nur tüchtige, organisatorisch talentierte Tochter.

Ferner

**Buffetdame**

Offerten an die Direktion.

**Bedeutender Betrieb in Biel**  
sucht für sofort

**Buffetdame**  
**Buffettochter**  
**Officemädchen**  
**Haussmädchen**

Bewerberinnen belieben Elofferten zu richten an G. Schlucher, Restaurants Sporting, Biel., Tel. (032)39244.

**Gesucht**

für grossen Hotel- und Stadt-Restaurantbetrieb:

**Rotisseurs**  
**Sauciers**  
**Entremetiers**

Exclusives à-la-carte-Service. Angenehme Arbeitsbedingungen: 44-Stunden-Woche, Kost, Uniformen, Lebens- und Krankenversicherung, Anfangslohn \$ 50.00 pro Woche, regelmäßige Erhöhungen. Dies ist eine Jahresstelle und nur sehr interessierte Bewerber sollen Offerten senden an Catering Manager, 1240 Drummond Street, Montreal (Canada).

bringt Schönheit  
 in Ihr Heim

**ASCO**

ASCO-Couch- und Bettüberwürfe schmücken Ihr Hotelzimmer. Unsere Spezialfabrik bietet Ihnen Gewähr für beste Qualität und eine gediegene Auswahl. Ein Beispiel:

Couch-Überwürfe, automatgesteppt, in verschiedenen Farben erhältlich, vorzügliche Ausführung und beste ASCO-Qualität.

Bezugsquellennachweis:

Steppdeckenfabrik A. Staub & Co.  
 Seewen/Schwyz



## Die Swissair, der Stolz der Heimat und der Auslandschweizer

Die Sehnsucht nach dem Fliegen verkörpert einen alten Traum der Menschheit, der ungezählte Opfer forderte. Lang war der Weg vom unglücklichen Schneider in Ulm bis zur modernen Fliegerei, der beziehungsweise die beiden Weltkriege einen gewaltigen Auftrieb gegeben haben. Geradezu überstürzend war aber deren Entwicklung nach dem letzten Krieg, deren weitere Perspektiven im *Düsenzeitalter* kaum abzusehen sind. Der alte Wahlspruch *«per aspera ad astra»* (durch Kampf zum Sieg) ist dabei auf dem besten Wege der Verwirklichung.

Letztes Jahr konnte die Swissair bereits das *Jubiläum ihres 25jährigen Bestehens* feiern, welcher Zeitraum ihre *eigentliche Pionierzeit* darstellt. Ihre Geburtsstunde schlug also bereits 1931 mit der Verschmelzung der von Walter Mittelholzer und Balz Zimmermann geleiteten *«Ad-Astra-Aero-AG.»* und der *«Balair-AG.»*. Unser heutiges dynamisches, grosszügiges und bereits die halbe Welt umspannendes Flugverkehrsunternehmen stellt nicht nur national, sondern auch international längst einen *vollgültigen Begriff* dar.

Trotz einer fast erdrückenden Konkurrenz hat sich die Swissair bis jetzt nicht nur ehrenvoll zu behaupten vermocht, sondern ist in weiterer, kraftvoller Entfaltung begriffen. Gewiss hat ihr die Nachkriegszeit nach der schon vor dem Kriege verheissungsvollen Entwicklung eine *einmalige Chance* gegeben, für die die 1948 erfolgte Umstellung vom angestammten Dübendorfer Flugplatz auf den imposanten *interkontinentalen Flughafen Kloten* bezeichnend ist. Neben dieser *Drehscheibe des Weltverkehrs* sehen wir sie aber auch in *Coltrin und Blotzheim* in vorderster Linie vertreten. Seitdem die Swissair, die die durch die Abwertung des englischen Pfund im Jahre 1949 ausgelöste schwere Krise dank der kräftigen und weitsichtigen Bundeshilfe und den bald wieder erfreulichen internationalen Ausblicken im Zeichen des *Langstreckenverkehrs* erfolgreich zu meistern wusste, steht sie in *kühner weiterer Expansion*. Kennzeichnend dafür ist die kürzliche Verlängerung ihrer Route über den Südatlantik nach *Buenos Aires*, vor allem aber die neuliche Ausdehnung ihres Netzes nach dem *Fernen Osten* mit dem lockenden Endziel Tokio. Die Frage einer Wiederaufnahme der bereits früher ausprobierten Verbindung nach Südafrika scheint noch offen zu bleiben, während Australien als *fünfter Kontinent* einstweilen wohl Zukunftsmusik bleibt.

Dank der breiten Kapitalbasis, an der nicht nur die Privatwirtschaft, sondern in grundlegender Weise auch Bund, Kantone und Gemeinden beteiligt sind, stellt die Swissair als gewichtige Devisenbringerin aus ihrem Auslandsgeschäft *volkswirtschaftlich bereits einen bedeutenden Faktor* dar. Mit ihrem im Inland und Ausland tätigen über 4000 Angestellten darf sie aber auch als *eine der grössten Arbeitgeberinnen unseres Landes* bezeichnet werden, für die sich die Auslandschweizer,

dank ihrer reichen beruflichen Erfahrung, ihrer ausgedehnten Sprachkenntnisse und nicht zuletzt ihrer Weltgewandtheit wegen, lebhaft interessieren,

Welches sind nun die typischen Voraussetzungen für den *Weltwurf*, den die Swissair bereits erworben hat?

Sicherheit (safety first!), Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit, Schnelligkeit, moderner Komfort, kultivierte Gastlichkeit, aufmerksamer Kundendienst und eine weitblickende schweizerische Luftverkehrs-politik.

Diese Grunderfordernisse können in Anlehnung an unsere bewährten Exportgrundsätze wohl am eindringlichsten unter dem Begriff *«höchste Qualität»* zusammengefasst werden.

Als ebenso umfassend und vielseitig dürfen die *Dienstleistungen der Swissair* angesehen werden. In persönlicher Hinsicht kommen sie zunächst unserem *allgemeinen und geschäftlichen Reiseverkehr*, den Auslandsreisen unserer Armeevertreter, schweizerischer Delegationen und Kommissionen, den Dienstreisen unserer Diplomaten und Konsularbeamten, den Reisen von Mitarbeitern von Schweizer Firmen im Ausland, den Vertretern der Sport- und Kongressleute usw. zugeht. Eine bedeutende Rolle spielen sodann der *Postflug- und Frachtverkehr* beim Export und Import hochwertiger Güter und nicht zuletzt unsere *Touristik*, deren Einzugsgebiet sich immer weiter auf die Welt ausdehnt, wobei nur an die besonders im Vordergrund stehenden USA erinnert wird.

Wenn der einmaligen Entwicklung der Swissair auf nationaler Ebene eine ähnliche rühmliche Pionierleistung gegenübergestellt werden kann, so ist es die ebenfalls hochehrwürdige *Schaffung einer Schweizer Flotte*. Diese umfasst heute beinahe ca. 40 Einheiten, mit denen sie seit dem Zweiten Weltkrieg im Zeichen des weissen Kreuzes im roten Feld die Weltmeere durchfurcht und so lebendiges Zeugnis von der Vitalität und Weltverbundenheit unseres Landes ablegt. Schon die bemerkenswerte erfolgreiche Lösung der *Rheinschiffahrtsfrage* war ein eindrucksvoller Beweis des Leistungsvermögens der Schweiz. *Swissair wie Rhein- und Schweizer Flotte* stehen im Zeichen der *internationalen Präsenz Helvetiens* und damit auch im Dienste der *Public Relations* unseres Landes in der weiten Welt und können sich nur förderlich auf unsere weltbürgerlichen Möglichkeiten und Verpflichtungen auswirken.

Nach dem Erscheinen der Schweizer Flagge auf See ist das Auftauchen unseres Hoheitszeichens als *lebendige Visitenkarte* unseres Landes im Weltluftraum aber auch von unseren *Schweizer Kolonien* mit lebhafter Sympathie und gespanntem Interesse begrüsst worden. Unser nationales Flugverkehrsunternehmen bildet für sie geradezu eine *goldene Brücke zur Heimat*, die in hohem Masse der Stärkung ihres nationalen Bewusst-

seins und ihrer Heimatverbundenheit gilt und unsere Landsleute emmet der Meere mit ganz besonderem Stolz erfüllt. Höchst wünschenswert und mit der Zeit wohl auch gewinnbringend wäre es wohl, wenn es der Swissair möglich sein sollte, durch *Gewährung von Vergünstigungen bei einem kollektiven Heimatbesuch* unserer Kolonien besonders entgegenzukommen.

Neben den einlässlich dargelegten positiven Seiten

der Swissair in nationaler Hinsicht ist diese auch in hervorragender Weise dazu berufen, durch die Pflege der rasch zunehmenden persönlichen, geschäftlichen und touristischen Bedürfnisse auf *internationaler Gebiete* ehrenvolle Aufgaben zu lösen. *Die traditionelle Neutralität unseres Landes* dürfte ihr dabei sogar zunehmende Möglichkeiten bieten, wobei nur an den kürzlichen Transport der für Ägypten bestimmten *UNO-Truppen* und an die *Hilfsaktion des IKRK in Ungarn* erinnert sei. *A. W. H.*

### Quand la bonne volonté est là!

La commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants s'efforce inlassablement de résoudre le problème toujours plus délicat de la relève du personnel d'hôtel. Elle bénéficie pour cela de la collaboration dévouée et bienveillante d'un cercle restreint de spécialistes de différentes régions de notre pays. Ce sont les dévoués et actifs membres des sous-commissions d'arrondissement de la commission professionnelle qui organisent des conférences, des expositions, cherchent à attirer la jeunesse aux carrières hôtelières et à susciter de l'enthousiasme pour notre profession.

La fructueuse activité déployée ces derniers temps a fait l'objet de rapports présentés au comité directeur de la commission professionnelle réunie récemment à Aarau. Un échange de vues a eu lieu sur les expériences faites lors des soirées de propagande et des cours de maîtres d'apprentissage, expériences dont il convient de tirer profit. Cet échange de vues fut facilité par le fait que les rapports étaient clairs et brefs. Citons en particulier celui de M. Ernest Pauli sur l'organisation des cours pour maîtres d'apprentissage et la démonstration de M. S. Weissenberger, Bâle, relative au côté psychologique des conférences de propagande.

Toutefois, la question du recrutement demeure au premier plan, et une discussion nourrie s'engagea sur ce point entre les dirigeants des sous-commissions d'arrondissement de la commission professionnelle. Elle permit de constater que de nombreuses personnes désintéressées et animées de beaucoup de bonne volonté sacrifient leur temps pour faire connaître les divers aspects des professions hôtelières. Les brèves conférences faites aux élèves qui vont quitter l'école, la distribution de milliers de brochures de propagande à ces mêmes écoliers, des présentations publiques de films, les expositions de travaux d'apprentis qui rencontrent chaque fois le plus grand succès, toute cette activité ne reste pas sans résultat. Ces campagnes directes sont appuyées par des cours publics d'introduction à la profession et par la collaboration étroite que les membres de ces sous-commissions et de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants entretiennent avec les orienteurs professionnels, les offices d'apprentissage et la direction des écoles.

Parmi les critiques émises, citons parfois un certain manque de compréhension de la part des établissements et des chefs d'apprentissage quant à leurs obligations et à leurs responsabilités vis-à-vis des apprentis. Il devrait être quasi naturel de la part des établissements de *renoncer au denier d'apprentissage* et de verser aux apprentis le salaire recommandé par la com-

mission professionnelle. On ne saurait en outre trop insister sur l'attention qu'il convient d'apporter au logement, à la nourriture et au traitement des apprentis.

Les rares litiges qui surviennent parfois entre les signataires des contrats d'apprentissage sont le plus souvent réglés par les sous-commissions d'arrondissement, et seuls quelques cas difficiles doivent être soumis aux autorités. Il convient également de préparer à leurs délicates fonctions les maîtres des écoles professionnelles et les experts aux examens de fin d'apprentissage, s'ils n'ont pas déjà été instruits par l'autorité fédérale de surveillance. L'indemnité à laquelle ils ont droit devrait être également adaptée aux conditions actuelles et fixée uniformément pour toute la Suisse.

Si l'on tient compte des moyens financiers réduits dont dispose la commission professionnelle et ses organes, les résultats obtenus peuvent être qualifiés d'excellents. Pour les dix dernières années, le nombre des apprentis cuisiniers a presque doublé dans toute la Suisse. Pour ne citer qu'un exemple, et grâce aux efforts de la commission professionnelle du canton de Vaud, le nombre des apprentis cuisiniers a passé au cours de l'année dernière de 95 à 143 et celui des apprentis sommeliers de 24 à 34.

Mais pour pouvoir atteindre son but et poursuivre ses efforts, les commissions d'arrondissements doivent pouvoir compter sur la compréhension, ainsi que sur le soutien moral et financier des organisations patronales. Le succès du recrutement et de la formation du personnel dépend largement de l'initiative et du travail personnel effectué dans les différents cantons et régions.

Dem Grossteil der dieswöchigen Ausgabe liegt ein Prospekt der Möbelfabrik Gschwend, Steffisburg bei Thun, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.



**EMMANUEL WALKER AG.**  
BIEL  
Gegründet 1856  
Bekannt für  
**QUALITÄTS-WEINE**  
offen und in Flaschen

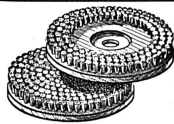
Tel. (032) 241 22

Keine Verluste mehr...



Selbstgemachte Mayonnaise verdirbt rasch. Viel moderner: fixfertige, «stabilisierte» Thomy's Mayonnaise! Keine Verluste - Ihre Mayonnaise ist «frischer» und schöner. Sehr vorteilhafte Riesentuben.

Thomy's  
Mayonnaise  
in Tuben



Alte, gebrauchte elektr.

#### Blochbürsten

aller Systeme werden bei billigster Berechnung mit bestem Material neu beborstet. Stahlspäne- und Stahlwolle-Rondellen.

A. Bader, Bürstenfabrik, Burgdorf Telefon (034) 2 22 30

Auf Frühjahr 1958

ist in grosser Bodenseegeemeinde

#### TEA-ROOM

(70 Plätze) mit gut eingerichteter Küche zu verpachten.

Offizien unter Chiffre B O 1924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Das ist PREGO!

Ein hervorragendes alkoholfreies Tafelgetränk mit Milchserum



- ▶ bei Männern ebenso beliebt wie bei Frauen und Kindern!
- ▶ prickelnd und schäumend wie ein „Helles“!
- ▶ süss und doch nicht zu süss!
- ▶ ein Labsal für den Organismus!
- ▶ reich an biologisch gewonnenem Milchserum!



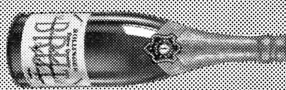
In Literflaschen  
In 3-Dezifläschchen

wird in steigendem Masse verlangt. Verlangen Sie es durch Ihren Mineralwasser-Lieferanten

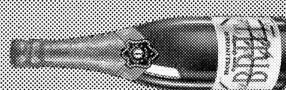
Bezugsquellennachweis durch:

**OBI Bischofszell + Lausanne**

Le  
Champagne  
préféré



Champagne  
**BOLLINGER**



Agence  
générale  
RENAUD SA  
BALE

## DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

**Hilfsmittel in Geschirrabwaschmaschinen**

Das Problem des maschinellen Geschirrabwaschens wurde schon mehrfach behandelt. Viele Artikel bringen die grosse Bedeutung der chemischen Hilfsmittel, also des Geschirrpulvermittels für Maschinen, nicht in dem Masse zum Ausdruck, wie es der Praxis tatsächlich zukommt. So sollen die folgenden Ausführungen dazu beitragen, diese Seite der zahlreichen Probleme näher zu beleuchten.

**Was geschieht beim Abwaschen?**

Die Reinigung des Geschirrs, gleichgültig welches System man anwendet, beruht auf der Entfernung von Speiseresten, die im allgemeinen durch Benetzung, evtl. Quellung, Ablösen und Fortspülen gekennzeichnet ist. Das Wasser ist in allen Fällen die Grundlage und Trägersubstanz. Überwiegend ist die mechanische Wirkung, die sich aus Temperatur, Dauer, Menge und Intensität der Spülung ergibt.

Als klassischen Fall darf man den bezeichnen, bei welchem das Geschirr nach seinen Grössenverhältnissen und seinem Material (z. B.: Glas, Porzellan, Ornam., Metall, Silber) getrennt behandelt wird. Es gibt Beschmutzungen, die hartnäckig mit dem Geschirr verbunden sind, und bei welchen ein kurzes Vorweichen im Trop zu empfehlen ist. Auch sind grössere Speisereste vor dem Abwaschvorgang mechanisch zu entfernen, um die Maschine, das Wasser und nicht zuletzt das Abwaschmittel zu entlasten.

Ferner ist darauf zu achten, um welche Art von Beschmutzung es sich handelt. Manche Speisereste, wie z. B. von Käse, neigen bei Behandeln mit heissem Wasser zum sogenannten «Einbrennen». Sie sind nachher schwer entfernbare. Wenn wir alle diese Aufgaben nur der Maschine und dem Wasser überlassen, wird kaum der gewünschte Erfolg erzielt. Darum ist ein geeignetes Hilfsmittel für das gute Funktionieren der Abwaschmaschine von ausschlaggebender Bedeutung.

**Das Wasser und der Kalk**

Das Abwaschwasser ist normalerweise hart; es enthält Erdalkalisalze von durchschnittlich 12° dH. (deutscher Härte). Diese Härtebildner haben die Eigenschaft, sich bei höheren Temperaturen abzusetzen, meist schon beim Waschgang von 50-60° C, sicher aber beim Heisspülen mit Wasser von 80-90° C. Da eine gewisse Wasserverdampfung eintritt, bedeckt der Kalk die Maschinenwandung mit dünnen, später dicken und harten Kalkkrusten, verstopft die Düsen und behindert die Ventile der automatischen Schallanlagen. Am gespülten Geschirr werden Kalkflecken oder -schleier sichtbar.

Die Verwendung von Weichwasser durch Ionenaustauscher in Permutitanlagen ist meistens unrentabel, da die aufgewandte Wassermenge im Verhältnis zum Abwasch zu gross ist.

So wird neben dem Reinigen der Maschine mit nicht immer gefahrlosen Chemikalien, den Betriebsunterbrüchen und den damit zusammenhängenden Unterbrüchen das «Nachreiben» des Geschirrs zum vorordnlichen Problem für hohe Ansprüche. Das Wasser, als der eigentliche Träger des Abwaschvorganges, hat geringe Netzfähigkeit und dringt dadurch langsam in die Schmutzteile ein. Enthalten diese, und das ist meistens der Fall, auch Fett, so findet überhaupt keine Benetzung statt. Ferner fehlt dem reinen Wasser jedes Emulgiervermögen; das äussert sich darin, dass Fetttropfen, ja oft ganze Schichten, auf der Wasseroberfläche schwimmen und sich auf dem neuen zum Geschirr eingeführten Geschirr absetzen. Die gelösten Schmutzteile müssen vollkommen zerteilt werden, damit kein erneutes Absetzen auf dem Geschirr erfolgt. Für alle diese physikalisch-chemischen Vorgänge ist reines Wasser äusserst ungeeignet. Diese Überlegungen und die Erfahrungen der Waschmittelchemie in den Haushaltgeschirrpulvermitteln brachte die Lösung des Geschirrabwaschproblems für die maschinelle Einrichtung.

**Was soll das Abwaschmittel leisten?**

Es soll benetzen. Die bekannten Netzmittel neigen aber zum Schäumen, da sie die Grenzflächenpannung zwischen Luft und Flotte herabsetzen. Schaum muss aber vermieden werden, soll nicht die mechanische Einrichtung darunter leiden oder Schaumreste auf dem Geschirr zurückbleiben. Somit ist die Herabsetzung der Grenzflächenpannung, der Benetzung, ohne starke Schaumentwicklung - eine der wichtigsten Anforderungen an diese Abwaschmittel. Es soll gut emulgieren und dispergieren, damit das Fett und der Schmutz abgelöst und in der Flotte verteilt werden.

Alkalien fördern die Schmutzablösung. Soda ist das bestbekannte und auch billigste Produkt. Der Nachteil ist die Förderung der Bildung von Kalk in Form von Calciumcarbonat, der hartnäckig an Einrichtung und Geschirr haftet. Leider zeigen sich diese Nachteile von Soda beim Abwaschen erst ziemlich spät, aber dafür um so deutlicher und führen zu den eingangs beschriebenen Schwierigkeiten; und doch muss der Hersteller von Spülprodukten für Abwaschmaschinen oft von Kunden hören: «Ich brauche Ihr Abwaschmittel nicht mehr, Soda allein genügt.» Oder: «Ich strecke das Abwaschmittel mit Soda, um billiger davonzukommen.»

Andere Alkalien, wie z. B. Silikate, fördern den Abwascheffekt. Für sie gilt ähnliches wie für Soda. Wenn sich einmal durch falschen Gebrauch von Wasser-

glas ein Silikatniederschlag in den Düsen oder andern mechanischen Bestandteilen der Maschine gebildet hat, dann kann er nur noch durch mühsames Abkratzen entfernt werden.

Das Abwaschmittel soll Wasser rasch enthärten, wo für sich die polymeren Phosphate als Kalkbinder und -auflöser bereits gebildeter Kalkniederschläge bestens bewähren. Von diesen Polyphosphaten sind mehrere chemische Typen bekannt. Das Tetranatriumpyrophosphat bindet gut Magnesium-Härtebildner, aber viel weniger Calcium als z. B. Tripolyphosphat. Letzteres ist in alkalischen Medium nicht lange temperaturbeständig, es zerfällt in Orthophosphate, die selber wieder Kalkphosphatniederschläge bilden. Die unter Metaphosphat bekannten Typen sind von wesentlich anderer Art. Es gibt solche, die sich schon nach kurzer Zeit in warmem Wasser zersetzen und unwirksam werden. Die Polyphosphate sind gute Wasserenthärter. Ihre alleinige Verwendung aber muss zum Miserfolg führen, da sie keine oder nur sehr geringe Netz- und Emulgierfähigkeit haben. Nicht zuletzt sei darauf hingewiesen, dass viele Maschinen ausser dem rostfreien Stahl andere Metallarten, wie Messing- und Bronzebestandteile, enthalten, die gegen Polyphosphate nicht absolut widerstandsfähig sind.

Ein gutes und leistungsfähiges Abwaschmittel muss somit alle Eigenschaften eines oberflächenaktiven Mediums aufweisen. Es muss netzen, emulgierend, dispergierend und entkalkend wirken.

Es darf aber nicht oder kaum schäumen. Es soll alkalisch reagieren, das Wasser enthärten, ohne sich selbst zu zersetzen, darf zudem nicht scharf sein für die Hände des Arbeitspersonals und die Maschine.

**Decors**

Ein spezielles Kapitel sind die Decors. Viele «wild» zusammengestellte Aufwärtstoffe greifen Decors nach einiger Zeit an. Besonders gefährdet sind die Goldränder. Dabei ist zu unterscheiden, ob die Abnutzung durch den mechanischen Gebrauch oder durch die Abwaschmittel entstanden ist. Entsprechende Gutachten oder die Bestätigung der Porzellanindustrie geben dem verantwortungsbewussten Verwender eines Abwaschmittels über dessen Gebrauchssicherheit Aufschluss.

**Das Nachspülen**

Da der Spülgang mit 80-90° C heissem Wasser erfolgt, wird aus ökonomischen Gründen meist wenig Spülwasser verwendet. Diesem Umstand wird dadurch Rechnung getragen, dass der Spülprozess sehr kurz ist und das Spülwasser mit Druck auf das Geschirr gesprüht wird. Wie verhält sich nun das harte Wasser beim Spülen? Die Abwaschflotte ist durch ein gutes Abwaschmittel so enthärtet, dass sich weder an der Maschine noch am Geschirr ein Kalkniederschlag bildet. Der Spülgang erfolgt mit heissem, kalkhaltigem Wasser und das Geschirr verlässt die Maschine, bedeckt von leichten Kalkschleimern oder -flecken. Je nach Wasserhärte und raschem Verdunsten des Wassers treten diese mehr oder weniger stark auf. Der Endeffekt ist wohl ein reines, sauberes Geschirr, aber matt von Kalkschleimern. Auf undurchsichtigen Porzellan oder Plastik tritt diese Erscheinung weniger zutage als auf Glas und Silber. Wer demnach auf einwandfreies Geschirr Wert legt, muss es nachspülen. Dies erfordert zusätzliche Arbeit und mindert den Wert der Abwaschmaschine. - Trägt nun der Fabrikant der Maschine oder des Abwaschmittels Schuld daran? Keiner von beiden, denn hartes Wasser hinterlässt beim Eintrocknen Kalkflecken.

**Spül- oder Nachglanzmittel**

Deswegen bemüht man sich in letzter Zeit, dem Spülwasser ein Enthärtungsmittel zuzusetzen, das die Kalkbildung verhindert. Da aber beim Spülen immer neues Wasser zur Verwendung gelangt, muss diesem durch eine mechanische Dosiereinrichtung ständig ein Enthärtungs- oder Entspannungsmittel in der richtigen Konzentration zugeführt werden. Feste wie auch schäumende Mittel eignen sich hierfür nicht. Sie lassen sich nicht gleichmässig dosieren. Nonionics als schwach schäumende Netzmittel haben die unangenehme Eigenschaft, in wässriger Lösung und bei höheren Temperaturen ölige, wasserunlösliche Ausscheidungen zu bilden. Störungen am Dosierapparat und auch klebrige Schleier auf dem Geschirr sind die Folgen davon. Darüber können auch Anpreisungen gewisser ausländischer Produkte nicht hinwegtäuschen, und sie zeigen nur, dass die Anforderungen an die Pflege des Geschirrs im Ausland teilweise nicht so hoch sind als bei uns in der Schweiz.

Das Problem «glanzklares Geschirr» ohne nachzureiben für höchste Ansprüche direkt aus der Maschine, hart noch - wollen wir ehrlich sein - der Lösung. Wir sind aber überzeugt, dass in Zusammenarbeit mit den Abwaschmaschinenfabrikanten die Chemie auch noch diesen kleinen Schönheitsfehler im Abwaschvorgang beheben wird.

Aus dem Laboratorium der Seifenfabrik Hochdorf

**Situation des marchés****Une cause d'élevation du coût de la vie que l'on voudrait accidentelle**

La hausse du prix du lait a eu des répercussions sur l'indice du coût de la vie qui dépassera certainement au cours de ce mois le niveau de 180 points. On comprend que cette augmentation constante provoque de l'inquiétude chez les consommateurs, car ce sont les denrées alimentaires qui sont le plus lourdement touchées. Est-ce une augmentation saisonnière et due véritablement au gel et aux récoltes déficientes de cette année? On voudrait l'espérer, mais à notre époque, les prix ont trop tendance à s'aligner vers le haut, pour que l'on puisse croire à une hausse accidentelle.

Le dernier numéro de la vie économique relevait les prix de certains fruits et légumes en septembre 1956 et en septembre 1957, ce qui donnait le tableau suivant:

1 kg	Sept. 1956	Sept. 1957
Pois jaunes, entiers	1,25	1,33
Quartiers de pommes acides séchées	3,51	3,70
Poires séchées	3,04	3,26
Pruneaux séchés	2,96	3,12
Choux blancs	0,51	0,59
Pommes de terre, nouvelles	0,35	0,36
Carottes	0,55	0,86
Pommes, classe II, qualité courante	0,88	1,40
Pommes douces	0,62	0,88
Poires de table	1,07	1,49
Poires à cuire	0,60	0,83
Choucroute	0,77	0,79

Les hausses sont flagrantes, d'autant plus que les légumes avaient déjà renchéri en 1956 à cause du gel.

Come les milieux agricoles - qui publient cette information en insistant sur le côté accidentel de cette majoration de prix - nous voudrions souhaiter que l'abondance reviendra l'année prochaine et, avec elle, des prix plus normaux.

**Les agriculteurs luttent contre l'alternance des récoltes en arboriculture**

Alors que les consommateurs, parmi lesquels on compte également un bon nombre de paysans, se demandent comment ils parviendront à satisfaire ces hiver leurs besoins en fruits, les propriétaires de vergers se préoccupent déjà des mesures à prendre pour assurer l'approvisionnement futur. Après la récolte déficiente de cette année, on doit s'attendre, le printemps prochain, à une importante récolte en 1958. Cette perspective semble réjouissante au premier abord; elle n'en pose pas moins des problèmes sérieux, car l'expérience prouve que, si la récolte est forte l'automne prochain, elle sera de nouveau faible en 1959. Pour éviter les inconvénients de cette évolution que l'on nomme l'alternance, l'arboriculteur est dans l'obligation de procéder cet hiver déjà à des soins particuliers dans le domaine de la taille et de la fumure, afin de tendre à équilibrer ainsi la capacité de rendement de son verger.

**Abondance de choux à des prix favorables**

Sur le marché des légumes, on voit peu à peu dis-

paraître les produits saisonniers tels que laitues pomées et choux-fleurs du pays. Les salades sont remplacées par des quantités toujours plus importantes de chichorées scaroles, et l'on trouve en abondance différents variétés de choux telles que choux blancs, choux de Milan et choux rouges, ainsi que poireaux, et ceci à des prix favorables.

**Les œufs du pays sont rares**

A cette époque de l'année, la production d'œufs du pays atteint son niveau le plus bas et les prix sont à leur maximum. Si le temps reste normal, la production d'œufs augmentera progressivement à partir de la mi-décembre et atteindra comme de coutume au printemps son point culminant. Il en résultera, à partir du début de 1958, les adaptations de prix habituelles.

**Situation satisfaisante sur le marché du bétail de boucherie**

Pour le gros bétail de boucherie, l'offre de génisses et de boeufs de Ire qualité doit être encore complétée par des importations. En revanche, comme de coutume avant le début de l'affouragement, on conduit à la boucherie un nombre accru d'animaux à éliminer. C'est pourquoi les prix de reprise des bêtes à saucisse ont été réduits de 10 ct. par kg. vif dès le début de novembre. Pour les vœux de boucherie, les livraisons d'animaux de Ire qualité sont toujours restreintes et les prix restent fermes. Sur le marché des porcs, les cours des bêtes légères à viande sont de nouveau un peu plus élevés, ce qui provient du fait que les bouchers satisfont actuellement leurs besoins supplémentaires pour les fêtes de fin d'année.

**Production et exportation de fromages**

La production fromagère du semestre d'été n'a pas tout à fait atteint le volume prévu. Elle a néanmoins été sensiblement plus forte que celle de l'an dernier, ce qui s'est traduit par une augmentation des stocks. A fin octobre, les réserves de l'Union suisse du commerce du fromage étaient de 10 750 tonnes d'Emmental, 2500 tonnes de gruyère et 2550 tonnes de brinz.

L'exportation, en butte aux fluctuations usuelles du marché, s'est élevée en octobre à 1340 tonnes, ce qui représente une diminution d'environ 350 tonnes sur celle de l'année précédente. Il a été livré 260 tonnes aux USA. L'exportation en France est demeurée bien au-dessous de la moyenne mensuelle normale, qui est de l'ordre de 400 à 500 tonnes. Elle n'a atteint en octobre que 230 tonnes, soit à peine la moitié de ce chiffre. Ce recul provient de la dévaluation de 20% de la monnaie française, qui a provoqué un renchérissement correspondant du prix de vente de nos fromages, et en partie aussi du blocage des importations en juillet, qui a incité nombre d'acheteurs à se tourner dès lors vers les produits concurrents.

La vente au pays a légèrement rétrogradé en octobre. Celle de fromage à pâte dure s'est chiffrée à 1260 tonnes, non compris la marchandise débitée directement dans les fromageries. Ce recul est dû en partie à la concurrence croissante des fromages étrangers dont l'importation augmente continuellement.

**Ein gastronomisches Experiment**

Abwechslung ist für die Kochkunst ebenso wichtig, wie die Zündkerze für den Benzinmotor. Dass das schweizerische Gastgewerbe ein in der Welt einzig dastehendes Niveau erreichte, verdankt es nicht zuletzt der Aufgeschlossenheit, mit der seit jeher massgebliche Hoteliers, Gastwirte und Köche ihren Beruf anpackten. Würde man sich mit dem Zubereiten der bei uns als hoffällig anerkannten typisch schweizerischen Spezialitäten begnügen, so wären wir und unsere Gäste zu einer recht monotonen Lebensweise verurteilt. Dass wir aber ganz und gar nicht monoton essen müssen, sondern ganz im Gegenteil «am Tisch der Welt» sitzen, ist das Verdienst der schon erwähnten Fachleute. Tatsächlich kann man in der Schweiz die Spezialitäten vieler Länder kosten. Werden diese auch in der Regel von unseren eigenen Köchen zubereitet, so stehen sie selten dem nach, was man in dem betreffenden Land unter dem gleichen Namen erhält. Und doch ist es so, dass gewisse Spezialitäten ein gewisses Etwas verlangen, das eigentlich nur der Koch geben kann, der damit aufgewachsen ist.

Diese in Fachkreisen unbestrittene Tatsache haben zwei bekannte Hoteliers sich zu Herzen genommen und führen ein stark beachtetes kulinarisches Experiment durch. Es sind dies die Herren Hans Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur, und Fritz Furler, Hotel Wildenmann, Luzern.

Herr Furler wurde auf einer Reise durch die Provence, jene französische Landesgegend, die über die verwöhnten Zungen verfügt, auf eine Köchin aufmerksam, die es versteht, jedem Gericht ihren eigenen Stempel aufzudrücken. Madame Louise - wie sie sich nennt - hat die Begabung, unter Zuhilfenahme von allerlei delikaten Kräutern und sonstigen Gaben der Natur, Gerichte herorzubereiten, die jeden Feinschmecker begeistern. Man spürt zuzusagen den genialen Impuls, man merkt aber auch, dass hier eine Könerin am Herd steht, die ihrem Beruf mit Leib und Seele verbunden ist.

Sei es nun eine «Bouillabaisse à la manière des pêcheurs d'Antibes», sei es das geradezu lukullische Gericht «Lapin en sauce aux aromates», oder ein anderes der gut drei Dutzend Spezialitäten: Madame Louise gibt jedem Gericht den «finishing touch», den der Feinschmecker so zu schätzen weiss.

Dies lobenswerte Experiment, auf das sich nicht nur die Stammgäste der beiden renommierten Häuser freuen, sondern ebensohser deren Personal, nahm am 1. November in Winterthur seinen Anfang, um ab 18. November in Luzern im Hotel Wildenmann fortgeführt zu werden. Madame Louise wird bis in die erste Hälfte des Monat Dezember in Luzern bleiben und alle Register ihrer Kunst ziehen. Wir hatten das Vergnügen, quasi im Vorprogramm, einige der bestechenden Spezialitäten zu kosten, und geben gerne zu, dass wir uns vorkamen wie Gott in Frankreich. Die Kocheisse dieser, nebenbei bemerkt, recht charmanter Dame, enthält einen guten Schuss Romantik der Zunge; anders ausgedrückt: Madame Louise kocht nicht nach Schema F, sondern mit Intuition und Phantasie. Das schmeckt man heraus, und gerade das ist es, was jeder, der Wert auf eine abwechslungsreiche und doch zutragliche Kost legt, wohlwollend zur Kenntnis nimmt.

Harry Schraemli

**ASCO**

Le comité de l'association suisse des tenanciers de cafés-concerts (ASCO) a génué le 5 novembre 1957 pour prendre quelques décisions importantes.

Il a d'abord soumis à un dernier examen les nouveaux statuts de la S.F.M. et s'est longuement occupé de la revision des propres statuts de l'ASCO. Ceux-ci datent de 1934 et, comme ils n'ont pas subi de modifications appréciables depuis lors, ils doivent être adaptés à la situation actuelle. L'on mit les bouchées doubles car le comité avait l'intention de terminer ce travail avant la prochaine assemblée générale qui devait se tenir au mois de novembre. Cependant, devant l'impossibilité de venir à bout de cette tâche dans un délai si court, il fut décidé de le rallier à une proposition faite en son temps, à savoir de renvoyer l'assemblée générale au mois de janvier 1958. Les membres à qui la date du mois de novembre avait déjà été communiquée sont priés de prendre bonne note de cet ajournement.

Le comité prit connaissance d'un arrêté du Tribunal fédéral au sujet d'un litige opposant un tenancier de café-concert et des musiciens concernant la compensation de jours de vacances. L'on put constater que le Tribunal fédéral a admis la thèse du tenancier de café-concert, déboutant les musiciens de leur plainte et les condamnant aux frais de la procédure.

Les membres de l'ASCO sont priés de soumettre des questions de ce genre au Comité ou de lui faire part de leurs expériences à ce sujet, afin que l'on puisse procéder à des échanges de vue utiles à chacun.

Des débats sur les questions internes mirent un terme à cette séance sur laquelle les membres seront renvoyés par voie de circulaire.

**BIRDS EYE** empfehlen

**Rosenkohl**

zart, mild und ohne Abfall - sorgfältig sortiert in drei Grössen!

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Deposittäre.

Abundance de choux à des prix favorables

Sur le marché des légumes, on voit peu à peu dis-

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



**Ein volles Haus**

ist das, was sich der Hotelier wünscht. Natürlich müssen aber alle Gäste zufrieden sein. So es einmal beim Kaffee happen, so kann ihnen gaholten werden. HENAUER-Kaffee hat noch nie enttäuscht. Verlangen Sie bitte bemusterete Offerte.

**HENAUER ZÜRICH 1, Ankengasse 7**  
Telephon (051) 32 07 46 und 24 32 63

**Une choucroute monstre a mis fin aux fêtes de Genève 1957**

Nées de l'après-guerre, les Fêtes de Genève déroulent leurs fastes chaque été, à la mi-août, cinq jours durant. Organisées par un comité qui est une émanation de l'Association des Intérêts de Genève, ces fêtes ne pourraient exister sans la participation d'innombrables concourants bénévoles, car elles seraient beaucoup trop onéreuses si tous les services devaient être rétribués.

Et elles le sont déjà pas mal puisque le feu d'artifice, le corso fleuri et le cortège folklorique, pour la réussite desquels on avait fait venir un corps de musique écossais, la *Stadtmusik de Zurich* et des groupes costumés de France, d'Espagne, du Danemark, d'Autriche, de Roumanie, de Yougoslavie, d'Italie et de Suisse, ont exigé un budget de 480 000 frs.

Fort heureusement, et malgré la suppression de l'un des deux défilés du cortège folklorique et de l'une des batailles de confetti, ainsi que le transfert, en salle, du concert de la *Stadtmusik de Zurich* et de la soirée de danses populaires étrangères, tout cela pour cause de mauvais temps, il n'y a pas de déficit, mais de justesse.

Aussi, désireux de témoigner sa reconnaissance à tous ceux qui l'ont aidé dans sa tâche, le comité d'organisation des Fêtes de Genève, que préside M. Jérôme-Jean Gini, vient d'organiser une choucroute monstre, à la dégustation de laquelle plus de six cents personnes avaient été conviées. Pour la servir, il fallut louer la salle communale de l'arrondissement de Plainpalais et engager une trentaine de sommeliers et sommelières.

Et, pour la préparer, M. Michel Barambon, qui est le compétent commissaire aux vivres et liquides de l'Association des Intérêts de Genève, avait fait emplette de cent quatre-vingt-cinq kilos de choucroute, cent vingt-cinq kilos de pommes de terre, soixante-cinq kilos de côtelette de porc, cinquante kilos de lard, trente kilos de saucisson, six cent vingt paquets de saucisses de Vienne et autant de petits pains ballons, le tout arrosé de quelque deux cents litres de vin rouge ou blanc.

Ce « repas de remerciement » fut suivi d'une soirée de variétés, au cours de laquelle se produisirent plusieurs artistes d'un cabaret-dancing genevois. Ce fut également l'occasion pour le président du comité d'organisation des Fêtes de Genève d'annoncer que celles-ci seront à nouveau organisées en 1958 et qu'il mobilisait, d'ores et déjà, toutes les bonnes volontés.

Ajoutons que les hôteliers genevois participent régulièrement à ces fêtes en présentant, chaque fois, un char magnifique au corso fleuri. Lors des dernières Fêtes de Genève, « Comité 1957 » leur a du reste valu de triompher de tous les autres chars en obtenant, tout

à la fois, le Grand Prix du Corso et celui de l'Office du tourisme vaudois, réservés à la plus belle réalisation.

**ZEITSCHRIFTEN**

**Zeitschrift für Fremdenverkehr**

Das neue Heft der Zeitschrift (Nr. 3/1957) geht vorerst auf das Finanzierungsprogramm im Fremdenverkehr ein, das von Prof. K. Krapf in grundsätzlicher Sicht beleuchtet und im Zusammenwirken von privater Initiative und staatlicher Unterstützung als lösbar bezeichnet wird. Das erhöhte Risiko, welches ein Teil der Hotellerie bietet, erschwert ihre Kreditversorgung, so dass sich eine Finanzhilfe der öffentlichen Hand rechtfertigt. Die besonderen Aufgaben der Finanzierung im Sozialtourismus, die auch die Aufbringung der Mittel durch den Touristen selbst umfasst, etwa auf dem Wege des Reisesparens, schildert Prof. W. Hunziker (Bern), während Prof. A. Mariotti (Rom) über die Investitionstätigkeit im italienischen Fremdenverkehr Auskunft erteilt und Dr. G. Mortier (Megève) über die Lage in Frankreich Bericht erstattet. Die besonderen Kennzeichen des Fremdenverkehrs in Rom, der auch von Saisonschwankungen beeinflusst wird, hebt Dr. L. Merio (Rom) hervor. In das Gebiet der Betriebswirtschaft führt Prof. W. Hunziker (Bern), der höchst aktuelle Betrachtungen zur Organisation des Rechnungswesens von Fremdenverkehrsbetrieben anstellt. Ein reichhaltiger Chronikteil sowie die auf den neuesten Stand gebrachte Bibliographie beschliessen das Heft.

**Revue de tourisme**

Le nouveau numéro de la Revue (N° 3/1957) est consacré au problème du financement dans l'industrie touristique dont la solution demande, comme le préconise le prof. K. Krapf (Berne), que l'initiative privée soit accompagnée du concours subsidiaire des pouvoirs publics. C'est notamment le cas de l'hôtellerie saisonnière qui, à défaut d'autofinancement et en vue de la carence des bailleurs de fonds privés, devra souvent faire appel à l'octroi de fonds publics. Les besoins financiers du tourisme social en particulier sont mis en relief par le prof. W. Hunziker (Berne) qui inclut dans les moyens de les satisfaire, l'épargne pour les voyages et vacances. Le financement des investissements dans l'industrie hôtelière en France forme l'objet d'une communication du Dr G. Mortier (Megève), tandis que le prof. A. Mariotti (Rome) rapporte sur la

situation en Italie. Au Dr L. Merlo (Rome) d'exposer les principales caractéristiques du tourisme romain qui n'échappe non plus aux fluctuations saisonnières. Se basant sur les principes de l'économie commerciale, le prof. W. Hunziker analyse l'organisation de la comptabilité et du calcul des prix de revient dans les entreprises touristiques. Une chronique et la partie bibliographique fournissent une ample documentation sur les récents développements du tourisme.

**Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik** - 12. Jahrgang, Heft 3/1957. Art. Institut Orell Füssli AG, Zürich 3.

Nr. 3/1957 des Archivs enthält 5 Abhandlungen, die sämtlich Interesse beanspruchen dürfen. Die erste Abhandlung aus der Feder von P. Le Vert ist einer der wichtigsten grundsätzlichen Fragen der Verkehrspolitik gewidmet. Der Titel lautet « Obligations de service public et libre concurrence des divers modes de transports ». P. Le Vert ist Direktor der Transportabteilung der CEE in Genf und besitzt als solcher einen einzigartigen Überblick über das Verkehrswesen der verschiedenen Länder und seiner Probleme.

Die zweite Studie bezieht sich « Public utility - eine zukünftige Organisationsform des Verkehrswesens ». Verfasser ist Dr. Claude Kaspar, ein junger Verkehrswirtschaftler, dessen Gedanken zweifellos zum Nachdenken und Weiterdenken anregen.

Es folgen weitere gründliche Aufsätze aus dem Gebiet des Verkehrs.

Unter den ständigen Beiträgen sind zu erwähnen die Schilderung der neuesten internationalen Geschehnisse im Bereiche des Verkehrs (verfasst von Dr. Benjamin Tapernaux), die stets einen wertvollen Überblick bietende *Chronik des Verkehrs* (verfasst von Dipl.-Ing. Theo Martignoni) sowie die statistische Übersicht des Verkehrs, die manchen Fachleuten für das Nachschlagen von Zahlen unentbehrlich geworden ist (verfasst von Dr. Hans Staffelbach).

**«Der öffentliche Verkehr», Heft 11, November 1957**

Im Leitartikel des Novemberheftes sind die Verhandlungen über das neue Eisenbahngesetz innerhalb des Nationalrates zusammengefasst. Ein Kurzbericht orientiert über das Verkehrshaus der Schweiz in Luzern, eine vielversprechende Schau, die voraussichtlich im Herbst 1958 ihre Pforten öffnen wird. Dass man mittels der Bergbahnen auch im November in sonnige Höhen gelangen kann, beweist eine reich illustrierte Bildreportage. Ein Rückblick auf den 32. Kongress des Internationalen Vereins für öffentliches Verkehrswesen in Hamburg und Berlin, zahlreiche Kursmitteilungen

technischer und administrativer Natur vervollständigen die ansprechend und gediegen gestaltete Zeitschrift. - An allen Kiosken 70 Rp.

**WERK - Novemberheft 1957**

Der Maler Ernst Morgenthaler feiert am 11. Dezember dieses Jahres seinen 70. Geburtstag. Im Novemberheft der schweizerischen Architektur- und Kunstzeitschrift WERK widmet ihm der Konservator der Berner Kunsthalle, Dr. Franz Meyer, eine grosse, gehaltvolle Studie, die mit Werken des Künstlers von 1920 bis 1957 illustriert ist. Daneben erscheinen zwei weitere bedeutende Berner Maler mit Wandbildern, Fritz Pauli mit seinen Fresken im Berner Rathaus und Max von Mühlen mit abstrakten Paneaux in einem Tee-Room. Der Architekturteil des Heftes bringt eine Reihe moderner Geschäftshäuser: Büro- und Ladenbauten in Genf, Zürich und Paris, Warenhäuser in La Chaux-de-Fonds und Rotterdam, einen interessanten Geschäftshausumbau in Bern und eine Uhrenfabrik in Biel.

**Winter im Schweizer Journal**

Schweizerisches Wesen und schweizerische Landschaft in Wort und Bild zur Darstellung zu bringen, gehört zu den bevorzugten Anliegen des Schweizer Journal. Wort und Bild? Bild und Wort dürfte diesmal beinahe richtiger sein, denn den ins Bild gefassten Schönheiten der winterlichen Schweiz wurde im Novemberheft ein breites Feld eingeräumt.

Aber auch das Wort ist nicht zu kurz gekommen. Walter Betsch hat einen reizvollen Beitrag über den Bergwinter im Spiegel der Volkskunde beigeuert, Kaspar Freuler weiss in amüsanter Art über den Wintersport in der Schweiz zu plaudern, Seminarlehrer August Graf gibt praktische Winke für die Vorbereitung auf die weisse Kunst, und Hans R. Gfeller umreist in einem fundierten und wohlillustrierten Beitrag die Möglichkeiten und Probleme des Photographierens im Winter.

Auch der Fortsetzungsbericht von Dr. Fritz Schwarzenbach über seine grönländischen Forschungen und Ergebnisse, der in den folgenden Nummern noch einen breiteren Raum einnehmen wird, verdient spezielle Erwähnung. Das Novemberheft ist beim Verlag: Schweizer Journal, Dr. Hans Frey, Affoltern a. A., oder an den Kiosken erhältlich.

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

Die Papierfabrik Balsthal ist die einzige schweizerische Papierindustrie, die sich auf die Herstellung von Zellstoffwatte-Erzeugnissen spezialisiert hat. TELA-Faschentücher sind daher ein erstklassiges Schweizerprodukt, in der neuen Brechpackung zu je 10 + 10 Stück separiert, also besonders hygienisch verpackt.

**TELA**



**FACELINE**

Gesichtstücher aus feinsten, hygienischer Zellstoffwatte. Alle fabrikatorischen Vorzüge der Papierfabrik Balsthal auf dem Gebiete der Zellstoffwatte-Erzeugung gelten auch für Faceline, das schweizerische Gesichtstuch, das sich neben allen ausländischen Produkten qualitativ einen ersten Platz errungen hat.



**PAPIERFABRIK BALSTHAL**

Telephone 062 / 2 72 55

**Schock-**

**Behandlung sichert Vollsaftigkeit**

Mit dem Fleisch rasch in sehr heisses Fett ergibt das beste Resultat!

Je heisser das Fett, desto stärker die sogenannte Schockwirkung. Der Hitzeschock, der beim Einlegen in sehr heisses Fett entsteht, lässt das Eiweiss am Rande des Fleischstückes sofort gerinnen. Dadurch bildet sich eine „Schutzzone“, die das Fleisch im Innern vollsaftig und zart erhält.

Je höher der Rauchpunkt eines Fettes, umso stärker kann es erhitzt werden, ohne dass es verbrennt und unbrauchbar wird.

LE CHEF hat den unübertroffenen Rauchpunkt von 245°C! Kein anderes Fett oder Öl besitzt diesen ausschlaggebenden Vorteil: LE CHEF gewährleistet maximale Brathitze!



**Le Chef**

das Spitzenprodukt für die anspruchsvolle Gaststätte!  
ASTRA Fett- & Oelwerke AG, Steffisburg

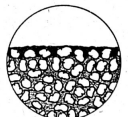
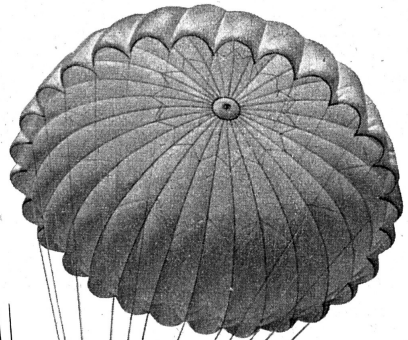


Abb. 1 Ungenügende Fetthitze hemmt die Eiweissgerinnung in den Muskelfasern: Der Saft fließt aus und das Fett dringt ein, weil die Schutzzone zu wenig abdichtet.

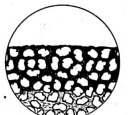
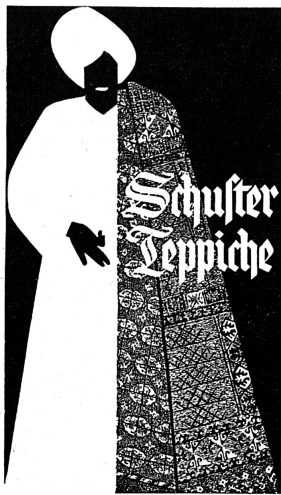


Abb. 2 In dieser Fleischfaser ist die durch Schockwirkung entstandene „Sperrzone“ maximal wirksam: Das Fleisch bleibt herrlich vollsaftig und zart.

**Weitere Vorteile:**

- LE CHEF ist
- rein vegetabil
- absolut neutral im Geschmack
- universell verwendbar
- sehr ausgiebig

**Astra-Garantie:** Machen Sie eine riskolose Probe mit LE CHEF: Sollten Sie nicht zufrieden sein, so nehmen wir die angebrochene Packung gegen volle Vergütung des Kaufpreises zurück.



**Schuster  
Leppiche**

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) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 237603

Verbinden Sie das  
**Englischlernen**

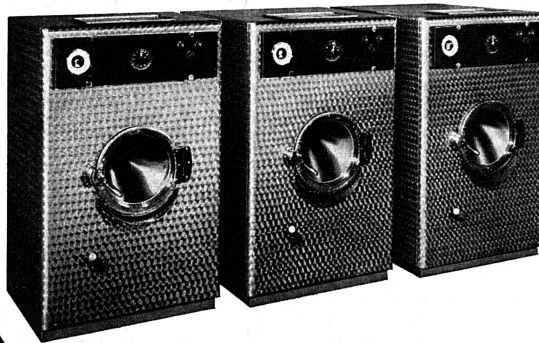
mit Ferien am Meer in der hotelmässig ausgestatteten STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL Cliftonville/Margate, Kent. Im Jahre 1955 begannen folgende Kurse: 4. Januar, 29. März, 27. Oktober und Spezial-Sommerkurs am 21. Juni. Ausführliche Prospekte werden bereitwillig zugewandt.

**A vendre**  
pour création d'un tea-room, éven. restaurant, sur hauteurs de Montreux au printemps 1958

**belle maison  
de campagne**

avec patente. Locaux spacieux appropriés. Tout confort. Situation sur route fréquentée. Grandes terrasses. Facilités de paiement. Ecrire avec références sous chiffre M O 1964 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

**POENSGEN**



Klarstrom-Frontal-Waschautomaten, 10 bis 58 kg Fassung, benötigen weniger Wärme, Waschmittel und Installationsaufwand.

Poensgen Wäschereimaschinen haben Weltruf!

Waschmaschinen  
Zentrifugen  
Tumbler (Trockner)  
Muldenmengen  
Bügelmaschinen  
Dampfkessel

Wir projektieren für jede Betriebsgrösse individuell angepasste vollautomatisch arbeitende Wäschereianlagen nach den neuesten technischen Erfahrungen mit dem mindesten Personalbedarf. Wir garantieren für einen zuverlässigen Monteur-Service. Erstklassige Referenzen.

rationeller durch **Wamag**

Wäschereimaschinen AG Zürich 3 Zweierstr. 146 Tel. 352155



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7  
Telephon (091) 22144

**Steppdecken-  
anzüge**

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



**& CIE.  
PEIFFER  
MOLLIS**

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

Zu verkaufen  
neue solide  
**Stühle**

schon ab Fr. 12.50.  
O. Locher, Baumgarten, Thun



mit sep. Anhangs-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen.  
E. Schwabler, Zürich  
Gummiwaren - Seefeldstr. 4

Zu kaufen gesucht

**Hotel-Restaurant**  
evtl. Pension I. Klasse

nicht zu gross, am Genfersee bevorzugt. - Offerten unter Chiffre H R 1968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sämtliche

- Hotel-Bücher
- Hotel-Drucksachen
- Papierservietten
- Napperons
- Plattenpapiere
- Klosettpapiere

beziehen Sie vorteilhaft von

**U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR**  
vorm. Koch & Utinger

Schreibbücherfabrik Buchdruckerei Hotelartikel



das beste Mittel für die

**Geschirrwaschmaschine**

- reingt glasklar
- verhindert Kalkflecken am Geschirr
- schäumt nicht
- ist wirtschaftlich in der Anwendung

Zum Abwaschen von Hand **PHN** mit Hautschutz  
**SEIFENFABRIK HOCHDORF AG**  
für beste und schonendste Waschmittel

**Aber gewiss**  
... nur bei Inserenten kaufen!



**Libby's**

**FROZEN FOODS**

Jetzt auch in der Schweiz erhältlich. Bitte verlangen Sie unser Angebot!

**HANS GIGER & CO., BERN**  
Gutenbergstrasse 3  
Telefon (031) 2 27 35



**3**

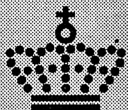
PERSTORP-PLATTEN sind weitgehend beständig gegen Säuren und Chemikalien; sie sind hitzebeständig bis zu 130° C, schlag- und bruchsicher, und lassen sich kaum zerkratzen oder sonstwie beschädigen. Und PERSTORP-PLATTEN sind so leicht zu reinigen! Ein feuchter Lappen genügt, um PERSTORP immer frisch und sauber zu halten.

Generalvertreter für die Schweiz:  
Jos. Jaecker & Co., Rümlang ZH, Tel. 938 222

PERSTORP - eine einmalige Anschaffung  
PERSTORP - in der halben Zeit gereinigt!

**perstorp**

**BUISMAN'S**



**AROMA**



**KAFFEE-ZUSATZ AUS GEBRANNTEM ZUCKER**

Sparsam im Gebrauch, kräftig in der Wirkung!

Gratismuster durch Kolanda AG.,  
Postfach Allschwil/Basel