

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 64 (1955)
Heft: 51

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.70 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnemente:** Schweiz: jährlich Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 12.—, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.—, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.—, monatlich Fr. 3.—. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstrasse 15. — **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers
Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 70. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. — **Redaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 51 Basel, den 22. Dezember 1955 Erscheint jeden Donnerstag 64. Jahrgang 64^e année Parait tous les jeudis Bâle, 22 décembre 1955 N° 51

Der Zentralvorstand behandelte wichtige Vereinsgeschäfte in Zürich

Wie üblich trat der Zentralvorstand des SHV. im Dezember zu einer letzten Sitzung zusammen. Trotz einer reich befrachteten Traktandenliste war nur eine eintägige Sitzung vorgesehen. Sie fand am 6. Dezember im Hotel Baur au Lac in Zürich unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Dr. Franz Seiler statt und in Anwesenheit sämtlicher Mitglieder, nämlich der Herren A. Krebs, Luzern, Vizepräsident, R. Ed. Bezzola, Flims, R. Crittin, Lööche les Bains, G. Guhl, Montreux, W. Keller, Baden, C. Kneschaurek, Lugano, E. Krebs, Interlaken, Ch. Leppin, Genève, E. Müller, Schaffhausen, H. R. Stettler, Grindelwald, F. Tissot, Leysin, H. Weissenberger, Zürich. Als Gäste waren anwesend die Herren E. Scherz, Gstaad, O. Schweizer, Lausanne, und O. Winzler, Zürich.

Die mutmasslichen *Rechnungsergebnisse* des Zentralvereins und der Fachschule dürften nach den vorliegenden Erhebungen günstig ausfallen. Unsere Buchhaltungs- und Treuhandstelle in Montreux befindet sich gegenwärtig in vollem Aufbau. Sie kommt zur rechten Zeit.

Der Zentralvorstand nahm mit lebhaftem Bedauern davon Kenntnis, dass Herr A. Schoenenberger, Finanz- und Steuerberater des SHV., uns auf den 1. Februar nächsthin verlässt. Für die grossen, dem Verein sowie zahlreichen Vereinsmitgliedern geleisteten Dienste verdient Herr Schoenenberger unsern besten Dank. Der Zentralvorstand wünscht ihm in seiner weiteren Laufbahn vollen Erfolg.

Hotelerneuerung

Die Verhandlungen über die Schaffung eines Zins- bzw. Annuitätenrisiko-Garantiefonds haben — wie Zentralpräsident Herr Dr. F. Seiler mitteilte — dazu geführt, dass nunmehr ein *Bürgschafts-Garantiefonds* geschaffen werden soll. Eine Bürgschaft für das Kapital erweist sich als nötig, um die Hypothekarkonten zur Gewährung von Erneuerungskrediten für die Saisonhotellerie veranlassen zu können. Über die Grundzüge eines Statutenentwurfes für die Errichtung einer Bürgschaftsgenossenschaft ist zwischen den Vertretern der interessierten Kreise bereits eine Verständigung erzielt worden. Es ist nun vorgesehen, durch ein zu gründendes Initiativkomitee die nötigen Mittel innerhalb der Privatwirtschaft bereitstellen zu lassen. Grundsätzlich soll also die Aktion auf der Basis eines *Solidaritätswerkes der Selbsthilfe* in Gang gesetzt werden. Als besonders gutes Omen darf gelten, dass der scheidende Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung, Herr Dr. h. c. O. Zipfel, das Präsidium des Initiativkomitees und damit auch der ganzen Aktion zu übernehmen sich bereit erklärt hat. Die bisherigen Verhandlungen und Beratungen berechtigen zur Hoffnung, dass es gelingen werde, das gewünschte Ziel zu erreichen.

In der Diskussion sprachen die Herren E. Scherz und F. Tissot unserem Zentralpräsidenten für seine Initiative den Dank aus und gaben ihrer Freude darüber Ausdruck, dass die Idee auf fruchtbaren Boden fällt. Der Zentralvorstand beschloss, keine Anstrengungen zu scheuen, um die Verwirklichung dieses eminent wichtigen Projektes fördern zu helfen.

Revision der Bedienungsgeldordnung

Die Fragen der Bedienungsgeldordnung gehören zu jenen, die unsere Verbandsleitung andauernd beschäftigen. Es handelt sich hier meistens um Probleme, die von grundsätzlicher Tragweite sind und reichlicher Überlegung bedürfen. So beschloss denn der Zentralvorstand, einen Antrag der Sektion Bad Ragaz der internen Kommission für Bedienungsgeldfragen zu überweisen mit dem Auftrag, die Materie gründlich zu prüfen und dem Vorstand Bericht und Antrag zu stellen.

Revision der Preisordnung

Über den Stand der Arbeiten betreffend die Revision der Preisordnung referierte der Präsident der Preisnormierungskommission, Herr

Ablösung der Neujahrsgratulationen zugunsten der Stiftung des Mitgliederunterstützungsfonds

Souscription de Nouvelle Année en faveur du Fonds de Secours pour Sociétaires

Guter Start!

Auf den ersten Anhiel hin sind im Rahmen der Neujahrsgratulationsablösungen 455 Fr. eingegangen. Dies zeugt von der unverminderten Spendefreudigkeit unserer Mitglieder. Möge sie anhalten!

Erinnern wir daran, dass der Ertrag der diesjährigen Spende wiederum dem Mitgliederunterstützungsfonds zufließt und somit für einen Zweck der berufsgemeinschaftlichen Solidarität Verwendung findet. Stützt freudigen Herzens Euer Scherlein für die Mitglieder, denen materielle Sorgen den Lebensabend verdünnern!

Einzahlungen erbitten wir auf Postcheckkonto SHV., Basel V 85, Vermerk: Neujahrsgratulation.

Sig. F. Abbà, Hotel Luzern, Lugano.
M. A. D. Alioth, Hôtel Montana, Lausanne-Ouchy.
Sig. Filippo Balzari, Hotel Excelsior Bellevue Palace, San Remo.
Hr. Dir. Geo. Bisenz, Cresta-Palace, Celerina.
Restaurant Ermitage, Bern.
Teppichhaus W. Geelhaar AG., Thunstrasse 7, Bern.
Hr. C. Glinz, Hotel Schiff, St. Gallen.
M. G. Guhl, dir., Hôtel Excelsior, Montreux.
M. P. Guhl, Hôtel Bristol, Territet.
Jean Haecy Importation SA., Basel.
Hr. M. Hagen, Parkhotel, Locarno.
Hr. E. C. Helfenberger, Dir., Hotel Storchen, Zürich.
Familie L. Hofmann, Hotel Métropole und Weisses Kreuz, Brünen.
Hr. F. Kappenberger-Fuchs, Adler Hotel, Lugano.

Hr. Francesco Kappenberger, Villa Amalia, Lugano.
Hr. Alberto Kappenberger, Hotel Vesuvio, Napoli.
Hr. Charles Kopp, Dir., Hotel Bauer Grünwald, Venezia.
Hr. E. Kühne-Trost, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden.
Hr. Conrad Manz, Stampfenbachstrasse 75, Zürich.
M. Robert Mojonnet, Hôtel Bon Accueil, Montreux.
Hr. O. Obertüfer, Dir., Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.
H. H. Pfenniger & Co., Bahnhof-Buffer, Luzern.
Hr. A. L. Thurnheer, Hotel Eden au Lac, Zürich.
M. H. Verdino, Dir., Hôtel des Bergues, Genève.
Hr. S. Weissenberger, Dir., Hotel Euler, Basel.

Nous rappelons que le produit de la souscription de Nouvelle Année sera de nouveau affecté au Fonds de secours en faveur des membres de la SSH. qui seraient dans la gêne et qui sont dignes d'aide.

Avant d'être pris dans le tourbillon des fêtes de fin d'année, songez à faire un geste de solidarité envers ceux que le sort n'a pas favorisés malgré une vie entièrement consacrée à notre profession. C'est la meilleure manière de communiquer avec tous vos collègues et avec les amis de l'hôtellerie à qui vous souhaitez ainsi facilement une bonne nouvelle année.

Comme de coutume, les noms des donateurs seront publiés dans l'Hôtel-Revue. Ne tardez donc point à verser la somme que vous jugerez convenable au compte de chèques postaux de la SSH, V 85, Bâle, avec la mention: Souscription de Nouvelle Année. Merci d'avance!

Mitteilungen des Zentralpräsidenten

Nach einem kurzen Begrüssungswort machte der Vorsitzende einige Mitteilungen. An der letzten Delegiertenversammlung war St. Gallen als Ort der Delegiertenversammlung 1956 bestimmt worden. Die Sektion St. Gallen hat nun mitgeteilt, dass sie infolge des Brandes des Hotels Walhalla und des Eingangs eines weiteren Hotels nicht in der Lage sei, die Hoteliertagung im nächsten Jahr durchzuführen. Es muss deshalb ein anderer Ort in Aussicht genommen werden. Der Zentralvorstand setzte den Termin auf den 7./8. Juni fest und beschloss, mit einigen Sektionen zwecks Übernahme der Delegiertenversammlung 1956 Fühlung zu nehmen.

Die Eingabe des Schweizer Hotelier-Vereins an das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement betreffend Abänderung des Entwurfs zur Vollziehungsverordnung des neuen Hotellschutzgesetzes, die durch den Vorort des Handels- und Industrievereins und auch von seiten der Banken unterstützt wurde, ist noch nicht beantwortet worden. Das Resultat ist ungewiss. Von der Verbandsleitung wurde jedenfalls das Bestmögliche getan, um die Ausführungsbestimmungen über die Schatzung mit unsern Auffassungen besser in Einklang zu bringen. Der Vorort des Schweizerischen Handels- und Industrievereins schloss sich unserem Standpunkt an.

Der Kongress der American Society of Travel Agents (ASTA) war propagandistisch ein grosser Erfolg. Den Hoteliers der Genferseegegend wie auch den Organisatoren, ferner den SBB und der PTT gebührt herzlicher Dank für ihren restlosen Einsatz zum guten Gelingen der Veranstaltung. Das Echo in der Weltpresse hätte nicht sympathischer sein können. Erfreulich war die Tatsache, dass sich die «Post Convention Tours» zum grössten Teil in der Schweiz abspielten. Mehrere andere Saisonplätze und Touristenzentren unseres Landes konnten dadurch ebenfalls an dieser einmaligen Werbebegelegenheit partizipieren.

Bezüglich des Bundesbeitrages an die Zentrale für Verkehrsförderung steht die Genehmigung der Vorlage des Bundesrates bevor, nachdem die beiden parlamentarischen Kommissionen einstimmig dafür eintraten. Herr Bundesrat Lepori hat sich für die Vorlage mit grosser Überzeugungskraft eingesetzt. Ihm sowie Herrn Direktor S. Bittel, der unermüdetlich für die nötige Aufklärung und für die Beseitigung von Missverständnissen sorgte, gebührt Dank. (Inzwischen ist die Vorlage einmütig gutgeheissen worden. Die Red.)

Hans Weissenberger. Die bisherigen Erfahrungen haben gezeigt, dass man mit Preisklassen allein nicht auskommen kann. Da einer Kategorisierung nach Preis- und Rangklassen aber erhebliche Schwierigkeiten entgegenstehen und eine Formulierung, die Aussicht auf Zustimmung hat, bis jetzt nicht gefunden werden konnte, ist die Sache noch nicht spruchreif, so dass Anträge erst zu einem späteren Zeitpunkt gestellt werden können.

Anträge der Sektionen betreffend Hotelführer

Von einzelnen Sektionen (Zürich, Gstaad und Rheinfelden) sind Anträge auf Änderung des Hotelführers eingereicht worden. Der Zentralvorstand erklärte sich bereit, die Frage der Aufhebung der einzelnen Hotels nach Preisklassen statt in alphabetischer Reihenfolge der Delegiertenversammlung zum Entscheid zu unterbreiten.

Vor- und Nachsaisonprobleme

In ausführlicher Weise erstattete der Vorsitzende Bericht über die Verhandlungen mit den SBB betreffend Massnahmen der Verlängerung der Vor- und Nachsaison mittels tarifischer Vergünstigungen im Wege von Pauschalarrangements. Obwohl die SBB starke Bedenken angemeldet haben, sollte es doch möglich sein, in Zusammenarbeit mit den Kur- und Verkehrsvereinen, den Transportanstalten und Reisebüros, insbesondere für Gruppenreisen günstige Lösungen zu finden. In der Diskussion, an der sich die Herren Tissot, Scherz, Ed. Krebs und Weissenberger beteiligten, wurde die Auffassung vertreten, dass unsere Minimalpreise unter keinen Umständen tangiert werden sollen, da dieselben schon heute, auch bei relativ guten Besetzungen, nicht einmal zur Deckung der reinen Betriebskosten ausreichen würden; der Zentralvorstand bekannte jedoch Verständnis für allfällige neue Lösungen, die den sozialtouristischen Bedürfnissen entsprechen und für ge-

wisse Stationen von grosser Bedeutung sein können, ohne andererseits den normalen Tourismus zu beeinträchtigen. Man denkt an Mengenerabatte bei längeren Aufenthalts, an besondere Abmachungen im Rahmen von Leistungsver-einfachungen für bestimmte Objekte u. a. m. Der Zentralvorstand beschloss, die Bemühungen zur Behebung der Vor- und Nachsaison fortzusetzen. Ist doch die Lösung dieses Problems von grösster Tragweite für die Saison- und ganz besonders für die Berghotellerie.

Erfreuliches von unserer Fachschule in Lausanne

Bevor Zentralpräsident Dr. Franz Seiler das Wort Herrn Direktor Schweizer gab, machte er die erfreuliche Mitteilung, dass der andauernd gute Gang unserer Fachschule in Lausanne und die konsolidierte Finanzlage es erlauben, demnächst bis auf weiteres die *Schulgelder für Söhne und Töchter von Mitgliedern des SHV. von 1300 auf 800 Fr. zu reduzieren*. Praktisch bedeutet das, dass die Angehörigen unserer Mitglieder kein Schulgeld, sondern nur noch Kostgeld bezahlen. Das ist ein ganz aussergewöhnlicher Vorteil. Der Zentralvorstand stimmte denn auch diesem Vorschlag der Fachkommission mit grosser Freude und Genugtuung zu.

Auf der Fachschulkommission lastet sehr viel Kleinarbeit. Es war viel Liebe, Intelligenz und kaufmännisches Organisationsvermögen vonnöten, um die Fachschule so zu gestalten, dass sie heute international als Musterbetrieb gilt. Es besteht jetzt auch die Möglichkeit, Gelder für vermehrte Freiplätze flüssig zu machen, um so auch den Angehörigen bedürftiger kinderreicher Familien, insbesondere solche aus dem Berggebieten, den Besuch der Fachschule zu ermöglichen. In diesem Semester ist die Schweiz mit nicht weniger als hundert Schülern vertreten, steht also weitaus an der Spitze. Das ist ein erfreulicher Fortschritt und zeigt, dass das Interesse für den Hotelierberuf in unserem Lande wieder ansteigt. Es besteht die Absicht, namentlich den Küchenkurs noch weiter auszubauen.

Der Bau des Direktions-Wohnhauses schreitet vorwärts. Dadurch wird demnächst im Schulgebäude eine Reihe von Zimmern für die vordringlichen Unterrichtszwecke frei, ganz abgesehen von der Erhöhung des Wertes der Liegenschaft. Die Kosten halten sich – soweit bis jetzt feststeht – im Rahmen des Voranschlags.

Der Zentralvorstand nahm Kenntnis davon, dass sich ein den heutigen Verhältnissen angepasstes Gesetzreglement der Fachschule in Ausarbeitung befindet, das der Fachschulkommission unterbreitet und gemäss Statuten der Delegiertenversammlung zur Genehmigung vorgelegt werden wird.

Herr Direktor O. Schweizer ergänzte die Ausführungen unseres Zentralpräsidenten: Der Servicekurs hatte während der ASTA ein wichtiges Pensum zu leisten; aber auch abgesehen von diesem Kongress, haben die Schüler – neben dem Schulbetrieb – in Hotels und Grossrestaurantbetrieben wertvolle Aushilfsarbeit geleistet. Es wurden im vergangenen Jahr über 15 000 Personen an Banketten durch die Schüler des Servicekurses bedient.

Was den *Neubau eines Direktionswohnhauses* betrifft, betonte Direktor Schweizer dessen dringende Notwendigkeit. Bei einer Schülerzahl von 250 bis 300 gegenüber von 50 bis 60 früher, gleicht die Schule heute einem Bienenhaus. Die bisherige Wohnung hat nicht einmal eine eigene Küche. Die leerstehenden Räume werden als Schulzimmer dringend benötigt, denn bei der wachsenden Schülerzahl besteht Mangel an Räumen auch für kleinere Klassen. Die im April beginnenden Sommerkurse sind ausverkauft, und die Kurse für das Wintersemester sind bereits zu mehr als 50 % besetzt.

Der Zentralvorstand nahm von den ausführlichen Mitteilungen des Fachschuldirektors mit Befriedigung und Dank Kenntnis.

Ein Dokumentarfilm zur Förderung des Nachwuchses

Mit grossem Interesse nahm der Zentralvorstand einen Bericht des Zentralpräsidenten über den geplanten Dokumentarfilm entgegen, der wörmöglich gemeinsam mit dem *Schweizerischen Wirteverein* und der *Union Helvetica* geschaffen werden und der Werbung für den Berufsnachwuchs dienen soll. Der Zentralvorstand besprach die Richtlinien, die bei der Schaffung dieses Filmes begleitend sein sollen, und stimmte der von Herrn Dr. Seiler entwickelten Konzeption einmütig zu.

Fachkommission für das Gastgewerbe

Zwecks Orientierung über die Probleme der Nachwuchsförderung hatte die Verbandsleitung den Vertreter des SHV, in der Schweizerischen Fachkommission, Herrn O. Winzler, eingeladen. In einem eindrücklichen Votum, ausgehend von der gegenwärtigen Situation auf dem Arbeitsmarkt, wies er auf die sich aufrückenden Massnahmen zur Behebung von Schwierigkeiten in der Rekrutierung des *Berufsnachwuchses* hin. Die Beschaffung qualifizierten Berufspersonals ist die *Schicksalsfrage* des schweizerischen Gastgewerbes. Wenn wir jetzt unseren Nachwuchs nicht selbst nacherziehen, so müsste sich dies bald bitter rächen. Darum muss ohne Aufschub für den Nachwuchs jeden Grades geborgen werden. Dies ist aber nur möglich, wenn die nötigen Mittel zur Verfügung gestellt und von den Arbeitgebern die erforderlichen Lehrstellen in unseren Betrieben reserviert werden. Zur Hebung des Vertrauens sind jegliche Mißstände in unsern Reihen zu bekämpfen, und in sozialen Fragen heisst es im Rahmen des Möglichen mit der Zeit zu gehen.

Herr Winzler sprach ferner einer tatkräftigen *Unterstützung* der Schweizerischen Fachkommission durch die *Berufsverbände* das Wort. Diese sollten die Initiative in die Fachkommission hineinbringen, damit ihre Vertreter mit der nötigen Rückendeckung die Postulate vertreten können.

Die freimütigen Ausführungen Herrn Winzlers wurden vom Vorsitzenden bestens verdankt, der es nicht unterliess, auf die *Interpendenz der Nachwuchsfrage mit allen übrigen Problemen der Hotellerie*, so z. B. mit dem Problem der Saisonverlängerung, der Rentabilität der Betriebe und der Hotelerneuerung hinzuweisen. Zwischen Ideal und Wirklichkeit bestehen oft grosse Spannungen, die kompromisslose Lösungen kaum zulassen.

Über das neue *Lehrvertragsformular* der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe entspann sich eine längere Diskussion, nachdem Herr *Budliger* über die Tragweite der

neuen Bedingungen orientiert hatte. Es beteiligten sich daran die Herren *Ed. Krebs, R. Ed. Bezola, H. R. Stettler* und *E. Scherz*. Von verschiedenen Votanten wurde auf die Schwierigkeiten der Schaffung von Lehrstellen sowie auf die grossen Belastungen hingewiesen, die den Arbeitgebern durch die neuen Vertragsbestimmungen erwachsen. Auf Antrag des Zentralpräsidenten, Herrn Dr. F. Seiler, *beschloss der Zentralvorstand*, dem neuen *Lehrvertragsformular* zuzustimmen und durch den Stiftungsrat des *Tschumi-Fonds* einen namhaften Beitrag aus diesem Fonds zur Förderung der Lehrlingsausbildung in Saisonbetrieben zur Verfügung zu stellen.

Neuherausgabe des Normal-Kontenplanes der schweizerischen Hotellerie

Der bisherige Normal-Kontenplan ist einigermaßen revisionsbedürftig. Die Bemühungen zur Ausarbeitung eines neuen Planes sind indessen noch nicht zum Abschluss gekommen. Herr *Weissenberger* (Zürich) versucht, zwischen den divergierenden Ansichten eine Einigung herbeizuführen, und es scheint, dass sich eine Verständigung anbahnt, so dass man hofft, in absehbarer Zeit einen bereinigten Entwurf vorlegen zu können.

Diverse Geschäfte

Die Vereinsexekutive befasste sich noch mit einer Reihe weiterer Fragen, insbesondere auf dem Gebiete der Sozialpolitik, der Verbandskontrollen sowie mit der Veranlagung und dem Eingang der Mitgliederbeiträge und der laufenden administrativen Angelegenheiten.

Beim Mittagessen, dem ein *Apéritif*, offeriert vom Hotel Baur au Lac, vorausging, richtete Zentralpräsident Dr. F. Seiler einige freundliche Worte des Dankes für die Gastfreundschaft an den Besitzer, Herrn *Kracht*, sowie an Herrn Direktor *Rey*, der als Nachfolger von Herrn Schaefer in die Direktion des Hauses eingetreten ist. Herr *Kracht* seinerseits dankte dem Zentralvorstand dafür, dass er Zürich als Tagungsort

gewählt und seinem Hause die Ehre erwiesen habe, die Sitzung beherbergen zu dürfen.

gewählt und seinem Hause die Ehre erwiesen habe, die Sitzung beherbergen zu dürfen.

gewählt und seinem Hause die Ehre erwiesen habe, die Sitzung beherbergen zu dürfen.

gewählt und seinem Hause die Ehre erwiesen habe, die Sitzung beherbergen zu dürfen.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuaufnahmen / Admissions	Betten/Lits
Frau H. Widmer-Wenger, Hotel Blümli (alkoholfrei), Aeschi bei Spiez	45
Fam. Campagnari-Zinsli, Hotel Waldhaus, Arosa	25
Frau Walter Greub-Trüffel, Hotel Greub, Basel	70
Frau Margrit Schöpf, Hotel Edelweiss, Beckenried	30
M. Curzio Bertozzi, dir., Hôtel Schweizerhof (Casa del Popolo), Bellinzona	45
Frau Wohlshlegel-Marti, Hotel Seehus, Berlingen	5
Hr. Hans Zaugg, Dir., Hotel de la Poste, Biel	13
M. Pierre Bonnemain, Hôtel de l'Union, Boécet, Jura bernois	5
Hr. Ernst Bolz, Park-Hotel, Bönigen	50
Hr. Xaver Kaufmann, Hotel Raben, Cham	15
Mr. Curtis B. Wilmot-Allistone, The Challet Bon Accueil, Château-d'Oex	18
Hr. August von Holzen, Hotel Touring, Engelberg	80
Hr. Ralph Olinger, Hotel Alpenklub, Engelberg	30
M. Charles Jelmini, Hôtel de Genève, Genève	80
M. H. B. Stocker, dir., Sergy Parc-Hôtel, Genève	80
Hr. Paul Nigg-Hürliemann, Hotel Schwert, Gersau	15
Frau M. Brügger, Pension Tourist, Grächen	20
Hr. Anton Walter-Williner, Hotel Walliserhof, Grächen	50
Fam. Benjamin Williner, Hotel-Pension Alpenrose, Grächen	20
MM. Zwissig, Imboden & Billieux, Hôtel des Bees de Bosson, Grimontz	70
M. Michel Murrith, Hôtel de Ville, Gruyères	12
Hotel Hirschen Gütten, Geschw. Graber & Cie. AG., Gunten	P. M.
Hr. Christlieb Kübli, Hotel-Pension Flora, Interlaken	15
Hr. José Ruch, Hotel Alpenruh, Kandergrund	12
M. Albert Mahler, adm. dir., Hôtel Carlton, Lausanne	100
Mme Lydia Remy, Hôtel-Pension Anglaise, Lausanne	40
Fam. A. Hählen, Hotel Schöneegg, Lenk i. S.	30
M. René Straumann, Hôtel des Communes, Les Geneveys s. Cofrane NE	30
Mlle R. Gianella, Hôtel Millefiore garni, Locarno	20
M. Guido Lepri-Danielli, Pension Lehmann, Lugano	22

Neuaufnahmen / Admissions	Betten/Lits
Frl. Hilda Moser, Hotel Bernerhof, Lugano	37
M. Hans Coray, Hotel Casa Coray, Lugano-Agnuzzo	60
Hr. Werner Herger, Hotel Bellerive, Lugano-Paradiso	50
Hr. Max Odermatt, Hotel Bären, Luzern	20
Hr. Fritz Seiler, Hotel Ball Garni, Luzern	36
Hr. Hans Schmid-Pichler, Hotel du Lac, Merligen	18
Me. Le Dr. R. C. Himpe, Mécécin-dir., Fondation Sanatorium Belgia, Montana	80
M. André Rochat, dir., Rest. Pavillon de Montreux, Montreux	—
Hr. Fritz Disler, Hotel Krone und Seeterrasse, Murten	24
Hr. Jakob Eggen, Hotel Rheingold, Neuhausen	15
Hr. Jakob Hengartner, Hotel Schaffli, Neu St. Johann	20
Hr. Fritz Häusser, Hotel Rössli, Oberried b. Brienz	25
Hr. Fritz Kottmann jr., Dir., Hotel Schützen, Rheinfelden	P. M.
Hr. Kasimir R. Wiki, Dir., Hotel Eden, Rheinfelden	P. M.
Hr. Max Fiechter, Hotel Schwert, Rigi-Klösterli	45
Hr. Albert Burgener, Pension Burgener, Saas-Fee	28
Hr. Heinrich Zurbruggen, Hotel Walliserhof (vorm. Bellevue), Saas-Fee	90
Hr. Eduard Probst, Hôtel du Cerf, Saiguelégier	17
Frau M. Siegrist-Müller, Hotel Schaffli, Schaffhausen	55
SA. Hôtel Ermitage Schönried, Schönried (B.O.)	27
Hr. Henry Gabriel, Dir., Hotel Sonne, Silvaplana	P. M.
Hr. Louis Van Koot-Senn, Hotel Anker, Staad bei Rorschach	13
Hr. Otto Steinger, Hotel Braueri, Sursee	10
Genossenschaft Hotel Freienhof, Thun	50
M. Antoine Cortthay, Pension du Catogne, Verbier	12
Mme M. Leuenberger, Hôtel du Parc, Vevey-Mont Pèlerin	150
M. Gabriel-Henri Baudenbacher, Chalet Les Hironnelles, Vevey-St-Légier	24
Hr. Walter Gaunter, Strandhotel Lützelau, Weggis-Lützelau	60
Hr. Otto Matter-Thummerben, Hotel Weissburg, Weissenburg-Dorf	25
Strandhotel Engelberg AG., Wingreis-Twann	18
Hr. Fritz Bader, Hotel Bürgi, Nervi bei Genua	P. M.

Un atout majeur: L'accueil

«accueil» traduit mieux que le mot «accueil» l'ensemble de ces activités.

L'accueil doit pour chaque visiteur se répéter chaque jour et doit se retrouver discrètement, mais avec persistance dans chacun de ses contacts avec la direction comme avec tout le personnel.

Un des éléments principaux qui sont à la base du succès d'un établissement est l'ambiance qui s'en dégage. Cette ambiance émane d'un grand nombre de facteurs différents, mais le plus important de tous est sans conteste la qualité de l'accueil.

Les hôteliers, et en particulier ceux qui exploitent des établissements modestes, se demandent parfois avec une certaine angoisse, ce qu'ils doivent faire pour créer une ambiance favorable, car pour eux, transformer le hall ou les salons, embellir et remeubler la maison représentent de lourdes charges. Qu'ils se disent bien que ni le luxe, ni l'originalité du décor ne suffisent à créer cette ambiance, pas plus d'ailleurs que la simplicité ou même le primitif, ou l'aspect légèrement démodé d'un ensemble, ne pourront la détruire si elle existe.

L'importance du détail

On peut se demander si certains hôteliers comprennent à quel point le visiteur est sensible à certaines choses qui peuvent, soit l'indisposer, soit au contraire l'inciter à revenir dans un établissement. Or, connaît-on les raisons qui l'engagent à agir dans un sens ou dans l'autre? Ce n'est souvent pas le cas, car la plupart des clients gardent pour eux les mauvaises impressions qu'ils ont pu avoir, ou ils ne s'en ouvrent que plus tard à leurs amis et connaissances.

On dit souvent que le client mécontent, auquel il est arrivé un incident fâcheux le raconte partout, alors que le client que l'on soigne n'en dit rien. Ce n'est pas toujours vrai. Bien des clients satisfaits feront de la propagande pour un établissement et chercheront à attirer leurs amis ou leurs relations d'affaires. Ils seront heureux de montrer qu'ils ont su découvrir le «bon coin».

Pour s'en rendre compte, observons ce qui se passe lorsqu'un restaurant change de direction ou de propriétaire. Si la qualité du service ou des

repas baisse, les clients disparaissent rapidement ou changent complètement de genre. Si au contraire il y a amélioration, ont voit mystérieusement arriver toute une nouvelle clientèle qui restera fidèle.

Or, dans tout ceci, c'est encore l'accueil qui compte le plus. En dehors de la qualité de ce vous avez à offrir à votre clientèle, vous pouvez et vous devez lui offrir la chaleur de votre accueil, la bonne humeur et la prévenance de votre personnel — or tout ceci ne s'exprime pas seulement par l'amabilité extérieure, mais encore par la recherche des petits détails auxquels la clientèle sera sensible.

Il existe des hôtels où il n'y jamais suffisamment de serviettes, pas de savon, pas de cendriers, pas de papier à lettre. Chaque fois que l'on demande quelque chose, le personnel vous regarde avec étonnement, comme si vous étiez un phénomène, en vous faisant comprendre que vous n'êtes pas un client normal.

La «Revue technique» insiste sur le fait que des qualités d'amabilité et d'accueil ne doivent pas être uniquement passives, mais être actives et se manifester sous des formes diverses partout et à chaque instant. La propreté, la surveillance des petits détails, l'inspection des chambres, avant que le client n'en prenne possession, comptent parmi les détails qui contribuent à établir ou à détruire une réputation d'accueil.

L'action

L'amabilité joue un grand rôle, mais elle ne suffit pas par elle-même. Elle reste vide de sens si elle n'est pas accompagnée de faits, de prévenances positives, qui lui donneront sa portée véritable et qui feront comprendre au client ce n'est pas une attitude, mais bien un réel désir de rechercher ses besoins et de les satisfaire par tous les moyens possibles.

Il faut tâcher de conférer au service un caractère particulier qui donne à chaque visiteur l'impression que l'on s'occupe constamment de lui et qu'il s'agit de quelque chose de plus que le banal service automatique auquel il a droit en échange du prix de sa pension, de sa chambre ou de son repas.



Le confort, nous l'avons déjà dit, dépend d'un grand nombre de facteurs, mais l'un des plus importants est, précisément, le bien-être moral que donne l'impression d'être bien soigné, d'être reçu avec plaisir, d'être le visiteur que l'on désire recevoir.

Il ne suffit pas de dire que le client a toujours raison, ou que seul le client compte, puisqu'on en vit; cette façon de penser peut conduire à un service efficace, mais il ne conduit pas nécessairement à l'état d'esprit le plus favorable vis-à-vis de la clientèle que l'on tend alors à considérer comme un mal inévitable. Il faut comprendre que « servir » est un honneur, une tradition hôtelière, encore plus qu'un devoir; c'est même une devise.

L'exemple doit être donné par la direction, mais cet état d'esprit doit se retrouver dans tout le personnel qui peut, de près ou de loin, se trouver en contact avec les visiteurs.

Il faut observer avec soin ces contacts, et porter immédiatement remède à toute défaillance à ce sujet. La bonne humeur doit accompagner partout le service. C'est parfois beaucoup demander, car les exigences du service sont déjà lourdes, mais l'hôtellerie est un service difficile dont il faut à tout prix maintenir, et même améliorer la qualité.

Le problème de l'accueil, de l'amabilité, est une question d'état d'esprit. Il faut que tous, direction, personnel et visiteurs participent et contribuent, chacun pour sa part, et à sa façon, à l'ambiance que l'on veut créer. Pour le visiteur, cette contribution sera inconsciente, induite, pour ainsi dire, alors que, pour le personnel, elle sera consciente mais discrète.

La qualité du personnel

Ces qualités, telles que nous venons de les définir, nous ont entraîné beaucoup plus loin que la simple idée de souhaiter la bienvenue au visiteur qui arrive chez vous. Ce n'est là que sa toute première manifestation.

On peut d'ailleurs tracer un parallèle entre cette création d'une ambiance aimable s'étendant depuis l'arrivée jusqu'au départ, et la disposition même de l'hôtel, la progression entre l'entrée, le hall, l'escalier et les couloirs, les chambres, les salons et le restaurant.

Il faut qu'il y ait partout cette même continuité de perfection dans les moindres détails, de l'aménagement, du mobilier, de l'éclairage, comme dans tous les détails du service et les contacts avec le personnel. On a dit que la voix de la standardiste est la voix de la maison, mais il est également vrai que le comportement du personnel en est, en quelque sorte, le visage. Tous les membres du personnel doivent sentir qu'ils constituent une équipe dont le but est, précisément, de créer et de maintenir cet état d'esprit. Pour cette raison, les réunions du personnel et de la direction, pour commenter les incidents, chercher de nouveaux moyens d'améliorer l'ambiance, et étudier les aspects de cette question dans ses moindres détails, doivent-elles tenues une fois par semaine.

Conclusions

L'accueil couvre toute la durée d'un séjour; il est partout, et comporte à la fois l'amabilité de chacun et, surtout, l'effort constant et actif pour qu'aucun détail du service ne vienne démentir ce qui ne serait alors qu'une amabilité illusoire, voire insultante.

Remarquons que, puisque l'accueil et l'amabilité représentent un état d'esprit, cet état d'esprit sera d'autant plus facile à créer, et se développera d'autant plus naturellement, que l'hôtelier et son personnel auront conscience de l'excellence de leur établissement. D'autre part, la qualité du service offert dépend également et directement de cet état d'esprit. C'est ce que l'on pourrait appeler « un cercle vertueux ».

Dans un établissement bien tenu, il suffit donc d'amorcer la chose, pour que l'évolution se fasse naturellement; il suffit alors d'observer et de conseiller.

La tâche est n'est pas facile, surtout en raison de la pénurie de personnel qui règne actuellement et de la quasi impossibilité d'avoir un état-major stable d'employés qualifiés. Mais c'est le but que chaque hôtelier doit chercher à atteindre, car — on ne le répètera jamais assez — c'est dans la qualité de l'accueil que réside l'art de l'hôtelier et de ses collaborateurs, art qui implique des qualités d'administrateur, d'artiste et de psychologue.

Les vœux de la FNIH.

Rétrospective générale sur les résolutions prises par la Fédération nationale de l'hôtellerie française

En complément de nos articles antérieurs sur l'assemblée générale de la FNIH, nous publions ci-après un extrait des principaux vœux formulés par nos collègues français, vœux communs aux trois branches professionnelles (hôtellerie, restauration et débits de boissons).

Sécurité sociale des employés:

La FNIH: — regrettant que les engagements pris par le Bureau international du travail en ce qui concerne les conditions de travail (et les conséquences économiques qui en découlent) n'aient été appliqués que par la France*) — constatant que cette situation, en raison de l'importance particulière des charges qui en résulte, sur le plan intérieur compromet l'existence même de nos entreprises, et sur le plan international place la France en situation défavorable par rapport à ses concurrents.

En conséquence, émet le vœu: a) Que les bases de calcul et d'évaluation des cotisations de sécurité sociale soient modifiées pour devenir une charge nationale supportée par l'ensemble du pays; b) Que les avantages en nature, et spécialement la nourriture attribuée, selon le ministère du travail en raison de diverses suggestions professionnelles, soient considérées dans l'industrie hôtelière comme correspondant aux primes allouées en considération du travail dans certaines branches d'activité (telles que les primes de panier, de salisüre) et soient admis au regard des cotisations de sécurité sociale au même régime que ces primes.

Réforme fiscale et impôts nouveaux

La FNIH réaffirme une nouvelle fois son attachement à la doctrine qu'elle a toujours défendue, et qui prévoit en général l'institution d'un système de taxes uniques perçues à la base, en particulier dans les secteurs où l'application serait facilitée par un contrôle à la source de façon à libérer l'ensemble du circuit de distribution de la responsabilité de la perception des taxes.

— Elle proteste à nouveau contre le fait que le revenu de l'exploitant soit imposé à la taxe proportionnelle au même taux que les revenus de capitaux, et sur le fait que ces revenus sont l'objet d'un régime discriminatoire, alors qu'ils proviennent d'une même source. C'est un mauvais impôt, dont elle demande la suppression pure et simple.

L'impossibilité de tenir compte pour l'établissement de la taxe proportionnelle et de l'impôt sur les sociétés des impôts payés à ce titre l'année précédente, aboutit à une majoration considérable du taux réel de l'impôt.

*) Note de l'auteur: Ce n'est pas tout à fait exact: l'obligation de payer au personnel féminin les mêmes salaires qu'au personnel masculin (par exemple) a été adoptée et appliquée par la Belgique et l'Autriche, ainsi que par la Pologne.

En effet, celui-ci est dû pour l'intégralité des revenus en question pendant une année sans que soit prise en considération l'amputation subie par ces revenus par suite du paiement des impôts afférents à l'année précédente.

La possibilité pour les entreprises de déduire les impôts payés l'année précédente, est une mesure qui s'impose d'autant plus que le taux de l'impôt sur les sociétés vient d'être relevé de 36 à 38%. En conséquence, le taux réel dudit impôt est passé à 61%.

La Fédération pense que s'il est absolument nécessaire de procurer au Gouvernement des moyens financiers nouveaux, le recours à un vaste emprunt de défense nationale serait le moyen de permettre à l'ensemble de la Nation de participer à une œuvre de sauvegarde nationale et de le consentir librement.

Propriété commerciale et para-commercialisme

La FNIH demande la modification du décret du 30 septembre 1953, afin de permettre l'application sans réserve du principe d'une juste indemnisation du locataire évincé, et l'institution d'une législation permettant de mettre un frein aux augmentations abusives des loyers commerciaux.

La Fédération, considérant que les avantages exorbitants dont bénéficient les cantines et les coopératives de consommation d'entreprises privées et nationalisées, ainsi que les administrations publiques, ont toujours appelé de sa part les plus expressives réserves.

Considérant en effet que cette assimilation va faciliter une recrudescence de leur nombre déjà important, puisque ouvriers, employés ou fonctionnaires seront désormais fondés à en réclamer la création auprès de leurs employeurs étant donné les avantages qu'ils peuvent en obtenir du fait des privilèges qui leur sont accordés par rapport aux charges répercutées dans les prix de revient du commerce normal, rappelle en conséquence, ses précédentes observations contre les tolérances regrettables qui, tout au long des dernières années, ont permis la recrudescence des cantines et des organismes para-commerciaux, institutions constituant une atteinte aux dispositions légales et constant que, loin d'y mettre un terme, le décret du 20 mai 1953 leur donne au contraire force de loi;

Emet le vœu: — que le décret du 20 mai 1955 soit abrogé; — qu'une égalité de fait soit imposée aux cantines et coopératives comme au commerce, quant aux charges à assurer: location de locaux, patente, paiement des fournitures d'électricité, chauffage, moyens de transport, rémunération du personnel, etc...; — que la réglementation qui interdit aux personnes étrangères aux entreprises l'accès de ces cantines et coopératives, soit rigoureusement appliquée. Avec les vœux formulés à l'égard de la superfiscalité et des surcharges sociales, cette dernière résolution est sans doute la plus importante: elle montre le caractère

néfaste de l'immixtion de l'Etat et de certaines entreprises privées dans un domaine réservé, par nature, aux hôteliers et restaurateurs professionnels. Complétons ces indications en citant une autre résolution qui désire que la fameuse « patente » des petites et moyennes entreprises soit supprimée et que l'application de certaines nouvelles dispositions concernant cet impôt soit différée au 1. 1. 1957.

Ajoutons que le ministre des finances a déjà donné suite à ce dernier vœu: la mise en vigueur de la réforme de la patente décretee à l'instar de la législation régionale valable en Alsace, a été ajournée.

La proposition de voir modifier les bases de calcul des cotisations de la sécurité sociale afin que celles-ci deviennent une charge nationale supportée par le budget c. à d. par les contribuables dans leur ensemble est une initiative qui s'inspire de l'exemple anglais. Or les commerçants et industriels britanniques (y compris les hôteliers) ne paient pas que 36% sur leurs bénéfices (ou 5, 9 et 18% comme taxes proportionnelles), mais leurs bénéfices nets sont souvent grevés d'impôts atteignant 70 à 80%... ce qui procure au budget anglais les moyens de prendre la « sécurité sociale » à sa charge. — Il faudrait donc adapter le système fiscal français à celui de la Grande-Bretagne, mais nous doutons fort qu'une telle modification ne soit possible dans un pays où la majorité des recettes fiscales provient du secteur des taxes indirectes...

Dans le domaine touristique, la FNIH n'a pas pris de résolutions substantielles, mais considérant la période restreinte d'exploitation de certains établissements hôteliers, dits « saisonniers », considérant leurs difficultés d'exploitation et de trésorerie; considérant qu'en fin de saison des frais de remise en état, d'entretien, etc... interviennent, grevant les trésoreries et absorbant une partie des bénéfices, si toutefois les résultats d'exploitation permettent d'en dégager;

elle demande qu'en règle générale, il ne soit réclamé à cette catégorie d'exploitants aucun acompte provisionnel en période de fermeture et que ces acomptes ne soient réclamés qu'après les recouvrements saisonniers, dès qu'une trésorerie a été reconstituée.

S'il est permis d'ajouter, à ces vœux, quelques considérations générales d'ordre économique et financier, il est certain que tous les vœux des hôteliers français si justifiés soient-ils au point de vue purement professionnels reflètent les symptômes du malaise fiscal et social, mais n'abordent nullement les racines et les causes de cette situation.

Il est en effet indispensable que les bases économiques, financières et fiscales de la vie touristique et — par conséquent — de l'industrie hôtelière soient modifiées et réformées à fond. Si le franc devient convertible, si la monnaie française retrouve sa fermeté d'il y a 30 ans, les capitaux étrangers afflueront de nouveau en France; le courant des paiements touristiques se renforcera, les prix seront plus conformes au pouvoir d'achat et l'Etat pourra alors — mais alors seulement —

Verständigung statt Grosskampf

Auf dem Weg zu einer Zigarettten-Markordnung

In einem Teil der Presse ist kürzlich auf Spannungen zwischen den Zigaretttenfabrikanten einerseits und den Tabakwarenhandel interessierten Verbänden und Organisationen andererseits hingewiesen und der Befürchtung Ausdruck verliehen worden, es könnte zwischen den Interessengruppen wegen der von den Zigaretttenfabrikanten verfügbaren Margenreduktionen ein Grosskampf ausbrechen. Wir haben bisher über die Konferenzen und Verhandlungen, die in dieser Angelegenheit stattgefunden haben, aus Diskretionsgründen geschwiegen. Heute können wir nun die erfreuliche Mitteilung machen, dass es gelungen ist, den Ausbruch eines offenen Konfliktes zu vermeiden. Dies ist nicht zuletzt dem Umstand zu verdanken, dass die Schweizerische Oberzollredaktion in der Person ihres Abteilungschefs, Herrn H. G. Meier — und dies auf persönlichen Wunsch von Herrn Bundesrat Streuli — vermittelnd eingegriffen hat. Hüben und drüben hat sich in der Folge die Einsicht Bahn gebrochen, dass es im Interesse aller liege, es nicht bis zum Auserstehen kommen zu lassen.

So ist eine Vereinbarung zustande gekommen, gemäss welcher ab 17. Dezember 1955 die gleichen Lieferungsbedingungen der Zigaretttenfabrikanten gelten, wie sie vor dem 17. November bestanden haben. Ferner soll die Frage einer neuen Markordnung in weiteren Verhandlungen zwischen Zigaretttenfabrikanten, Handel und Gastgewerbe abgeklärt werden.

Es ist ausserordentlich erfreulich, dass der Verständigungswille auf beiden Seiten die Oberhand gewonnen hat. Dieser Sieg der Vernunft ist besser als ein Scharbadenhafer, der niemand zum Wohle gereicht. Unsere Verbandsleitung wird auch in Zukunft den Fragen des Zigaretttenhandels ihr volles Augenmerk schenken und zusammen mit den übrigen gewerblichen Organisationen für die Wahrung der Interessen des schweizerischen Gastgewerbes eintreten.

Dr. W. Bg.

Auftakt zur Skisaison

Zum 22. Mal hat im Dezember der Schweizerische Skischulleiterkurs stattgefunden, der als der eigentliche Auftakt zur Wintersaison anzusprechen ist. Es hat sich aus dieser alljährlichen Zusammenarbeit aller Skischulleiter der ganzen Schweiz eine feste Regel herausgebildet, wobei jeweils die «Ecken und Kantens» des Skischulbetriebes fein säuberlich ausgefüllt werden können, und zwar erfolgt dies alles im wohlverstandenen Interesse des Fremdenverkehrs. Die Beteiligung war besonders von Seiten des Gäste- oder Übungsstrupps aus gesehen sehr stark.

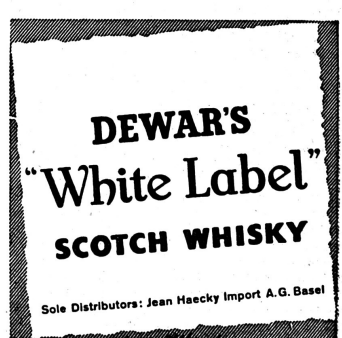
Es ist dies wohl in erster Linie der klugen Preispolitik der «Unternehmer» zuzuschreiben, wie dies aus der Gegenüberstellung der Normalpreise mit den Kurspreisen hervorgeht.

Die ersten Hotels in Arosa berechnen für Zimmer ohne Bad pauschal für 7 Tage minimal 210 Fr., maximal 326 Fr., somit als Mittelpreis ca. 270 Fr.; dazu käme die Skischultaxe für 12 Halbtagslektionen von 35 Fr. und dann noch die Benützung aller Skifidis, die wir mit 35 Fr. für die ganze Woche sicher nicht zu hoch einsetzen; es ergäbe sich somit ein «Normalpreis» von 340 Fr. Der Kurspreis von 195 Fr. für alle die obigen Leistungen ist also vom Gast aus gesehen «vorteilhaft», auch wenn Sonne und Schnee nicht immer in der Februarfülle anzutreffen sein werden. Von der Kursleistung aus betrachtet, bringt die Gasteschar einen namhaften finanziellen Beitrag an die Kosten des ohnehin notwendigen Wiederholungskurses für die Skischulleiter auf. Für den Hotellier bedeutet dieser Kurs wohl eher einen «Publizitätsgewinn», verbunden mit dem Wissen, dass sich diese Gäste in Transkame «erkenntlich» erweisen. (Die praktizierten Gästepreise sind allerdings vom Hotelierstandpunkt aus nicht unbedenklich. Die Red.)

Skischulleiter, Skilehrer und Kandidaten waren insgesamt 116, wovon 90 auf die deutsche und 26 auf die welsche Schweiz entfielen.

Im Übungsstrupp hatten sich 430 Skibeflissene zusammengefunden, von denen etwa 20% Ausländer waren. Ein in Spanien tätiger Schweizer Skilehrer kam gleich mit einer Gruppe von 35 Spaniern angetriekt. Da aber diesem Kurs eine zweite Woche angegliedert ist, um die Kluft bis zum Weihnachtsgeschäft zu überbrücken — und diese zweite Woche ebenso ausgiebig besetzt sein dürfte —, erwächst Arosa in der Gástestatistik ein Zuwachs von rund 8000 Logiernächten; eine Feststellung, die sich auch in den Rechnungsbüchern der Hotellerie auswirken dürfte. Allerdings hat Arosa nicht seine total 5000 Gästebetten zur Verfügung gestellt. Der Verkehr beschränkte sich auf die Hotelgruppe von Inner-Arosa. Der Weinreisende, der vor Saisonbeginn noch rasch seine Schlager vom Maiefelder bis zum Schafiser anbringen wollte, war höchst überrascht, dass der Hotelier «keine Zeit hatte» und bereits mit Gästeeinteilung beschäftigt war. Die Eichhörnen zeigten sich in ihrer glänzenden Vorsaison-Zutraulichkeit. Die Hausfrauen hatten ihre Kinderwagen bereits auf Schlittenbetrieb umgestellt, denn gerade bei Kursbeginn fiel eine zarte und leise Schneedecke, über die dann in der Folge eine Woche lang blauer Himmel und glänzender Sonnenschein ausbreitet war.

penser à l'émission de ce grand emprunt de la défense (ou de la reconstruction) nationale dont il est question plus haut. Un pays comme la France, riche, intelligent et laborieux ne peut prospérer et réussir que dans une atmosphère de liberté disciplinée. Le dirigisme qu'il soit socialiste ou conservateur ne peut que réduire la productivité de l'économie en retombant dans les graves erreurs du passé. — C'est une remarque qui s'impose en général — et en particulier pour l'hôtellerie française — à la veille des élections des députés de l'Assemblée nationale.



die Serviertochter, die mit dem Mixen nichts zu tun hat, findet eine anregende Lektüre, denn Schraemli gibt nicht nur eine umfassende Warenkunde, sondern erklärt auch gleich, wie alle diese Hunderte von Spirituosen, Weinen usw. fachgerecht serviert werden. Wir können uns nicht vorstellen, dass heute noch irgendein gastronomischer Betrieb ohne dieses wirklich wertvolle Lehrbuch auskommt. Zahlreiche Tabellen helfen dem Anfänger und dem Meister. Als wertvolle Hilfe beim Einkauf mag auch der Bezugsquellenhinweis dienen, und nicht minder wichtig scheint uns das aus-

fürliche Weinregister zu sein, das angibt, wo die wichtigsten Weine der Hauptproduzentenländer wachsen. Zu diesem Meisterwerk darf man nicht nur den Autor, sondern vor allem dem Gastgewerbe gratulieren. In einer Epoche der Hast und Unrast hat dieser wichtige Zweig unserer Volkswirtschaft noch einen Mann, der seine Zeit und sein grosses Wissen in den Dienst der Allgemeinheit stellt. Das Werk ist, wie schon die früheren Auflagen, beim *Fachbuchverlag der Union Helvetia, Luzern*, erschienen und kann dort zum Preise von Fr. 21,50 (inkl. Wust) bezogen werden.

Die Bar ersetzt die Wirtshausstheke

Was sich Charles Dickens nicht träumen liess - Zur Genealogie eines unterhaltsamen Ortes

Wenn man Charles Dickens liest, etwa die «Pickwickler», dann fällt einem auf, dass der sehr ehrenwerte Samuel Pickwick und seine Clubmitglieder es liebten, bei ihren abenteuerlichen Reisen kreuz und quer durch Englands Hotels und Restaurants gewärmtes Bier mit Zimt, Zucker und Zitronenscheiben zu trinken. Wenn es hoch kam, nahmen sie alten Portwein zu gebratenen Hähnchen oder eine Flasche Mosel. In Thackerays «Jahrmärkte des Lebens», jenem Roman, in dem so viele Schulden gemacht werden, weil es sich um ausgesprochene Hochstapler handelt, gilt es als Gipfel der Veruchtheit, dass Champagner getrunken wird, der von den geprellten Wirten à fonds perdu geschrieben werden muss.

Schnaps tranken Kutscher

Sowohl in der alten englischen als auch in der französischen und deutschen Literatur ist nur selten die Rede vom Schnaps. Ihn trinken nur die Kutscher und die Lohndiener. Man kann sich nicht des Eindrucks erwehren, dass sich inzwischen einiges geändert hat. Und nicht nur in der Literatur.

Die ersten Bars wurden in England gegründet, und zwar für das «niedere Volk». Sie waren noch eine Mischung von kleinem Restaurant und Schnapsdestille und halten sich in dieser Form in manchen Stadtteilen Londons, aber auch in Manchester oder Liverpool bis heute. Es ist immer wieder überraschend, wenn man etwa in Whitechapel winzige, schmuddelige Lokale sieht, in denen es märchenhaft billige Austern und Krebse zu harten Schnäpsen gibt, während in einem ausgesprochenen «Pub» ausser Brandy die unzähligen Biersorten ausgeschenkt werden, ebenso wie in den ländlichen «Inns».

Vorläufer Wild-West-Kneipe

In Amerika ist die Bar, ebenso wie in Deutschland, verhältnismässig jung. Als der Kontinent von der

grossen Einwandererflut im 18. und 19. Jahrhundert überschwemmt wurde, entstand, nach einem Bericht des «Handelsblatts», zuerst im Westen die «Drink-Saloons», primitive Holzknipen, in denen Trapper und Cowboys den Whisky durch die rauhen Kehlen jagten. Erst viel später, als der Staat selbständig wurde, als eine ausgesprochene Prosperität begann und die Riesenstädte mit guten Hotels aus dem Boden wuchsen, entstand so etwas wie eine Barkultur, die mit dem rauchigen Boden Old-Englands nicht zu vergleichen ist.

In Deutschland hatte man nach dem Ersten Weltkrieg die sogenannte «Diele». Inflationsgrössen und seriöse Geschäftsleute trafen sich hier mit ihren Frauen oder «Damen». Es gab Dielen mit kabarettistischen Einlagen (dabei handelte es sich um Unternehmen, die sich aus dem Tingeltangel entwickelten), in anderen konnte das Publikum tanzen, wieder andere waren nur zum Trinken da.

Harte Sachen und leiser Jazz

In den zwanziger Jahren wurde der Schnaps salonfähig. Er trat, zugleich mit der Jazzmusik, seinen Siegeszug durch die ganze zivilisierte Welt an: Die Bar heutiger Prägung wurde geboren. Aus dem lärmvollen Wirtshaus mit seiner Theke, hinter der ein hemdsärmeliger Gasthalter steht, entwickelte sich jenseits intime, dezente Lokal, das aus der heutigen Grobstatistik nicht mehr wegzudenken ist. Es gab den neuen Beruf des Keepers, also des Mannes, der eingeweiht ist in die geheimen Rezepturen der Mixkunst. Die Männer mit den weissen Schiffchen auf dem Kopf haben heute wie andere Sparten Berufsorganisationen, die sich gegenseitig bekämpfen und «die Fahne hochhalten». Nicht die Kognakfahne, denn die ist für die Gäste, sondern im übertragenen Sinne die Fahne der Berufsehre.

Aus der alten Theke des Wirtshauses wurde der Bartsch. Ihn umspannt gewöhnlich eine Messingstange wie die Reling eines Schiffes. Auf den hohen Hockern

sitzen die Gäste wie Götter im Olymp. Die Cocktails erhöhen ihr Lebensgefühl, sie fühlen sich erhaben über den Kleinkram des Alltags.

Der Unterschied zwischen einem Restaurant und der Bar liegt auf der Hand. Im Restaurant wird in erster Linie gespeist und nötigenfalls Bier oder eine Flasche Wein zum Essen getrunken. In der Bar wird in erster Linie getrunken, notfalls Potato-Chips aus der Tüte geknabbert. Wenn es hoch kommt, trinkt jemand eine Tasse Hühnerbrühe zwischen den Cocktails.

Der Siegeszug der kultivierten Bar liess manche Gastronomen nicht ruhen. Sie sahen nicht ein, dass man nur hochprozentige Alkoholika ausschenken sollte. Und so gab es, ebenfalls in den zwanziger Jahren, als Gegengewicht zu den teilweise raffiniert ausgestatteten Cocktaillokalen, schlichte Milk-Bars, in denen die leberhaltende Kraft des Joghurts gepriesen wurde mit Hinweisen auf die sagenhaft hohen Lebensalter der Bulgaren. Himbeersaft, Sauerndmilch, Kakao und Sprudel waren die Ingredienzien jener Unternehmen - und sind es heute noch - die Milk-Bars gelten als Oase für Eiweissbedürftige. Daneben entstanden ausgesprochene Bierbars, die eine Nuance teurer und anspruchsvoller sind als «normale» Gasthäuser. Sie nehmen Rücksicht auf das Bedürfnis mancher Männer, einmal bei einem duftigen, würzigen Umtrunk unter sich zu sein und mit Streichhölzchen auf ernsthafte Weise auszuknobeln, wer die nächste Runde zu bezahlen hat.

Solche und solche

Auch die Bars, in denen auf intime Weise «harte» Getränke gemixt werden, unterscheiden sich wieder untereinander. In einer ausgesprochenen Tanzbar, die sich aus der oben erwähnten Diele entwickelte und in der ein vier bis fünf Mann starkes Orchester aufspielt, kredenzt gewöhnlich eine Frau die Getränke am Bartsch. Der Beruf der «Barmaid» wurde schon oft in einem allzu schiefen Licht gesehen. Es gibt unter ihnen solche und solche. Wir wollen nur von solchen sprechen: Sie beherrschen nicht selten ebenso wie die Keeper zahllose Cocktailrezepte, haben gepflegte Umgangsformen und verstehen es vor allem zu schweigen, was man erfahrungsgemäss nicht von allen Frauen sagen kann. Die Intimität einer Bar, das Abgeschirmte gegen die Umwelt verführt manchen Gast dazu, aufgelockert durch verschiedene Drinks, privateste Dinge preiszugeben. Ärger im Geschäft oder Schwierigkeiten in der Familie werden der erfahrenen Barfrau geklagt. Sie hört sich das alles an, schüttelt mitfühlend den Kopf oder nicht lächelnd Zustimmung, um in der nächsten halben Stunde alles wieder zu vergessen.

Ein anderer Typ ist die Herrenbar. Die Beziehung will nicht besagen, dass hier nur Männer zu sehen sind. Aber die Bedienung besteht nur aus Kellnern und geprüften Mixern, die meist aus dem Kellnerberuf hervorgegangen sind. Solche Bars sind meist den grossen

Buchhaltungs- und Treuhandstelle des Schweizer Hotelier-Vereins Montreux

Lieferung von Buchhaltungs- und Bureauaterial

Die Buchhaltungs- und Treuhandstelle hat kürzlich allen Mitgliedern des SHV. eine Preisliste über eine Reihe von Bureauartikeln, die in der Hotelbranche laufend benötigt werden, zugestellt. Die eingeräumten Preise dürfen als sehr günstig bezeichnet werden. Zudem können nun auch die ebenfalls auf der Preisliste vermerkten, speziell für das Hotelgewerbe zugeschnitten und den modernen Erfordernissen Rechnung tragenden Buchhaltungsformulare - wie Journale usw. - abgegeben werden.

Alle auf der Preisliste aufgeführten Artikel sind künftighin *ausschliesslich* nur durch die Buchhaltungs- und Treuhandstelle des SHV. in Montreux erhältlich.

Wir empfehlen unsern Mitgliedern im eigenen Interesse, der Preisliste die nötige Beachtung zu schenken, und zweifeln nicht daran, dass sie aus den gebotenen Vorteilen Nutzen ziehen werden.

Hotels angegliedert. Oft wird das Pokulieren in jenen Lokalen durch eine kleine Band musikalisch untermalt. Klavier, Schlagzeug und Gitarre begleiten mit dezenten Klängen das Eisglucker in den Mixbechern oder das Klirren der Gläser, das leise Lachen der Frauen und das Surren des Ventilators.

Dr. W. Sch.

Schweiz und internationaler Reiseverkehr

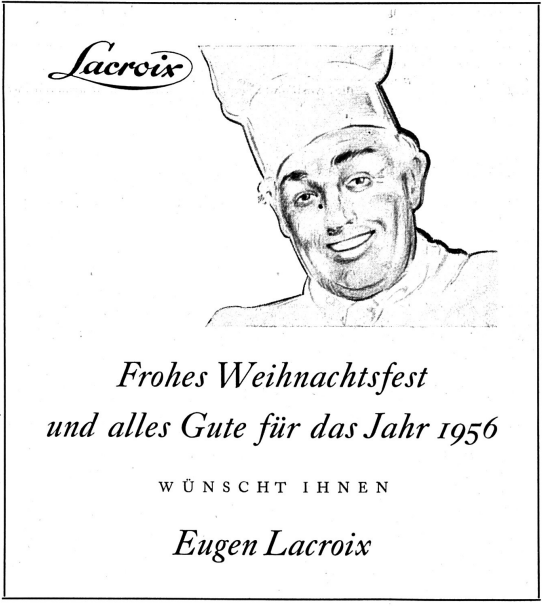
Der Vorstand der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung tagte am Montag unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Dr. h. c. Meili, in Bern. Zugegen waren auch Vertreter der Bundesbehörden, der SBB und PTT, der touristischen Regionen und wichtiger Verkehrsinteressenten unseres Landes.

Der Vorstand behandelte den Bericht über die im laufenden Jahr auf der ganzen Welt durchgeführte Werbung zum Besuch der Schweiz. Nachdem alle Länder die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs erkannt haben und ihren Werbeapparat konsequent ausbauen, hat unsere *Verkehrszentrale*, die nationale Werbestelle für den Fremdenverkehr, sehr viel Mühe, im internationalen Wettbewerb *Schritt zu halten*. Der Ruf der Schweiz als Reiseland, wie die steigenden Frequenzen zeigen, konnte erfolgreich verteidigt werden. Die Verkehrszentrale mit ihren 16 über den Erdkreis verstreuten Agenturen hat an touristischer Werbung ein beträchtliches Volumen entfaltet. Der Vorstand der SZV. behandelte in diesem Zusammenhang die Belegung der Vor- und Nachsai-

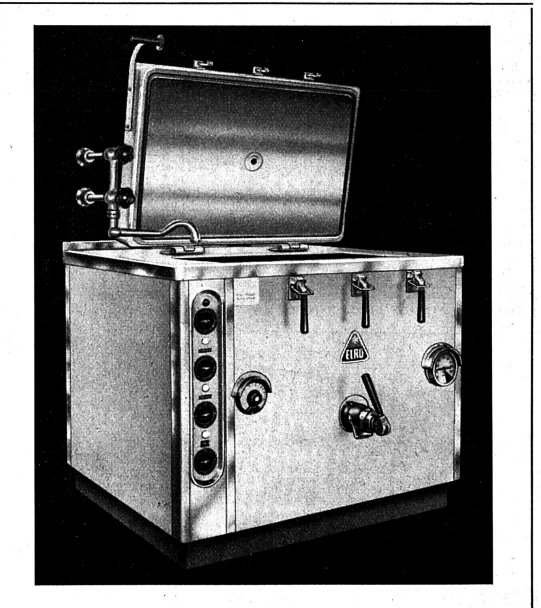


GUINNESS
IS GOOD FOR YOU
GUINNESS EXPORT STOUT
ENGLISCHES BIER
Generalvertretung für die Schweiz
A. G. ULMER & KNECHT ZÜRICH/LUZERN

Zu verpachten oder zu verkaufen zu günstigen Bedingungen ein
BERGHOTEL
als Ferienheim
in der Nähe einer Bahnstation.
Orten unter Chiffre F H 2277 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Frohes Weihnachtsfest und alles Gute für das Jahr 1956
W Ü N S C H T I H N E N
Eugen Lacroix



Universal-Kochapparate ELRO
für Elektrisch, Dampf- oder Heisswasser-Heizung

Bestgeeignet auch zum Wasserbadkochen, Dämpfen, Schwitzen, Sterilisieren, Pasteurisieren und Luftkochen.
Erhältlich in den verschiedensten Grössen und Ausführungen von 60-2500 Liter Inhalt, als Einzel-, Doppel- oder Gruppenanlage.
Im ELRO gekochtes Fleisch und Gemüse bewahrt das frische Aussehen und schonnt dessen Vitamine und Aromastoffe.
Äusserst wirtschaftlich im Betrieb.
Architektonisch formvollendet und hygienisch • Aus rostfreiem Stahl gebaut.
ELRO bezahlt sich selbst!
Fabrik-Garantie • 2 Gratis-Services.
Äusserst vorteilhafte Zahlungsbedingungen.
Verlangen Sie unverbindliche Offerte oder Vertreterbesuch direkt beim Alleinfabrikanten
Robert Mauch, ELRO-Werk, Bremgarten
Telephon (057) 71777 (Aargau)

LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE
BOLS
TRIOMPHE DEPUIS 1575
Agents généraux pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Wir liefern laufend
Wirtschaftsstühle
sehr solid und gefällig zu Fr. 17,50 und 24.- (letztere mit gebogener Zarge), sowie schöne
Stabellen
zu Fr. 42.-, Möbelfabrik Gschwend A.G., Steflaburg bei Thun, Tel. (052) 263 142

Für Rindsnierstücke la Kuhnierstücke I u. IIa Kuhfilets I u. IIa Schweinscarrees
wenden Sie sich bitte an Metzgerei Müller, Brugg
Telephon (065) 412 22

Erne Englisch in London
an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck des ganzen Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

BOLLINGER
Extra Quality
BRUT
Renaud & Bollinger & Co.
Ay Champagne
FRANCE
Agents et dépositaires pour la Suisse **RENAUD S.A., BALE**

son, ein Problem, das immer noch keine zufriedenstellende Lösung gefunden hat und neuer Anstrengungen bedarf.

40,5 Millionen passierten die Nordgrenze

fb. An der schweizerisch-deutschen Grenze nach Baden wurde im vergangenen Sommerhalbjahr ein Rekordverkehr registriert. Der Personenverkehr an den 100 badischen Grenzübergängen ist in den sechs Sommermonaten von 29,9 Millionen im Jahre 1953 über 38,9 Millionen im Jahre 1954 auf 45,4 Millionen in diesem Jahre angestiegen. Die Zunahme beträgt somit gegenüber 1953 51,7 Prozent. Die von der Finanzdirektion geführte Statistik beweist, dass die südbadischen Grenzübergänge zu den bevorzugtesten des ganzen westdeutschen Bundesgebietes im Reiseverkehr gehören. Im grossen Reiseverkehr entfielen in den sechs

Sommermonaten auf die Grenzübergänge nach der Schweiz 14 Millionen Personen, nach Frankreich 4,3 Millionen. Der kleine Grenzverkehr entlang der Schweizer Grenze zählte 26,5 Millionen Passanten, an der französischen Grenze nur 520 000 Personen. Insgesamt haben somit in den sechs Sommermonaten 40,5 Millionen Personen die Schweizer Grenze zwischen Konstanz und Basel passiert. In der gleichen Zeit haben im grossen Reiseverkehr 2,1 Millionen Motorfahrzeuge die Schweizer Grenze überquert. Die Schwerpunkte des grenzüberschreitenden Personen- und Motorfahrzeugverkehrs lagen auch in diesem Sommer eindeutig im Gebiet von Konstanz und Lörrach. An den Grenzübergängen im Gebiet von Lörrach wurden allein im Monat August im grossen und kleinen Reiseverkehr 2,9 Millionen Passanten gezählt, im Gebiet von Konstanz ebenfalls im August 3,4 Millionen Personen und 236 000 Motorfahrzeuge.

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Hoveg

Das schweizerisch-deutsche (Westdeutschland) Handelsabkommen vom Dezember 1954 ist auf die mögliche Frist von Ende September 1955 nicht gekündigt worden. Es geht deshalb automatisch bis Ende September 1956 weiter. Die wiederholte Ausweitung der Liberalisierung der Wareneinfuhr in die Bundesrepublik Deutschland hat eine starke Ausweitung des schweizerisch-deutschen Handelsverkehrs mit sich gebracht. - Bekanntlich hat Westdeutschland im Jahre 1954 eine grössere Steuererhöhung durchgeführt. An Stelle der erwarteten Mindereinnahmen stellten sich Mehreinnahmen in der Höhe von über 600 Mio DM ein. Das ist ein weiteres Zeichen der ansteigenden Konjunkturkurve. Der schweizerische Fremdenverkehr darf diesen Winter mit einer nochmaligen Zunahme an deutschen Feriengästen rechnen.

In der Tagespresse konnte man kürzlich über ein grosses französisch-kubanisches Kompensationsgeschäft - Kraftwerkeinrichtungen gegen Zucker - lesen. Es wäre nicht ganz ausgeschlossen, dass auf diesem Wege Zucker unterpreisig auf den europäischen Markt gelangt. Immerhin müssen die steigenden Seefrachten und die gegenwärtige Behinderung resp. Verteuerung der Rheintransporte als verteuender Faktor auch in Rechnung gestellt werden.

Aus den gleichen Gründen haben in den letzten Tagen die Arachidöl-Preise eine Festigung erfahren. Mit indischen Lizenzen kann vor Januar/Februar nicht gerechnet werden, und dann ginge es im besten Falle noch zwei bis drei Monate, bis Ware in der Schweiz greifbar wäre. Wir werden deshalb vor Mai 1956 mit einem eventuellen Preisrückgang nicht zu rechnen haben. Unter diesen Umständen könnte unser Abschlag vor vierzehn Tagen etwas voreilig gewesen sein. Wir beabsichtigen aber nun, auf den Beginn der Wintersaison keine Korrektur vorzunehmen.

Ein Einfluss auf die Arachidölpreise könnte auch von der kleinen Oliven-Ernte der Mittelmeerländer ausgehen. Die Schätzungen lauten auf 700 000 t, während man in der Saison 1954/55 noch 860 000 t einbrachte. Die Olivenöl-Preise haben bereits angezogen.

Salami. Die Schweizer Salami-Fabrikanten verlangen aus dem Schlachtvieh- und Fleisch-Fonds einen Verbilligungszuschuss von 40 Rappen per Kilo Salami-brät, um den derzeitigen Verkaufspreis aufrechterhalten zu können. Die Herstellungskosten für Schweizer Salami werden für das 4. Quartal 1955 auf einem um 10 Rp. per kg höheren Schweinepreis aufgebaut.

Reis. Die italienische Reisernote 1955 war nicht besonders gut. Die Preise für bessere Sorten sind gehalten, es muss aber mit grösster Vorsicht ausgesehen werden. Aus Holland wird über einen weiteren Aufschlag

von 1 Gulden per 100 kg auf Siam-Reis berichtet. Die Nachfrage nach feinen Sorten ist gross.

Versteigerung der Weine der Stadt Lausanne. Am 15. Dezember fand die übliche Versteigerung der Weine der Stadt Lausanne statt. Zu Beginn derselben herrschte eine offensichtliche Lustlosigkeit, die aber gegen das Ende hin, wo die Weine von Dézaley im Gebot standen, in einen lebhaften Auftrieb umschlug. Es wurden folgende Preise per Liter ab Keller bezahlt: Abbaye de Mont Fr. 1.31 bis 1.70, Allaman Fr. 1.12 bis 1.15, Burignon Fr. 2.01 bis 2.11, Dézaley «Clos des Moines» Fr. 2.31 bis 2.76 und Dézaley «Clos des Abbayes» Fr. 3.50 bis 4.05.

Dans la région du Léman

La propagande pour 1956

La commission de propagande de l'Office du tourisme du canton de Vaud - qui comprend des représentants des stations de l'hôtellerie, des transports par rail et par route, des organisations commerciales, etc. - a tenu le 13 décembre une importante séance sous la présidence de M. F. Tissot; elle avait à connaître du programme d'activité pendant l'année 1956 et du budget général de propagande; après une intéressante discussion, ils ont été approuvés.

M. P. Spahr, chef de section à la direction du 1er arrondissement des CCF (remplaçant M. A. Marguerat, directeur, empêché) a présenté un fort intéressant rapport sur la célébration, le printemps prochain, du 50e anniversaire de la ligne du Simplon; il a donné diverses indications sur les programmes actuellement à l'étude ainsi que sur les mesures qui seront prises pour mettre toujours plus en valeur cette importante ligne internationale.

TOTENTAFEL

Charles Fédier,

C'est avec tristesse que nous avons appris la nouvelle de la mort, à l'âge de 54 ans, après une longue maladie, de M. Charles Fédier, directeur des restaurants Métropole à Lausanne.

M. Fédier qui était très estimé de ses collègues Lausannois était d'origine uranaise. Après avoir suivi les cours de l'Ecole hôtelière de Lausanne, il fit plusieurs stages dans de grands établissements en Suisse et à l'étranger. Pendant de nombreuses années il occupa des fonctions importantes au Casino de Berne. Il a été le directeur, dès son ouverture, du Vieux-Moulin à Epesses, puis à la assumé la direction du Kursaal d'Intraken jusqu'au 1er décembre 1950, année où il fut appelé à la tête des restaurants Métropole à Lausanne. Il était membre du conseil d'administration de la Société d'exploitation des restaurants Métropole.

Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de nos très sincères condoléances.

Advertisement for Charles Fédier, a member of the Sociétaires. It includes a cross symbol and text in French: 'A nos Sociétaires', 'Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de...', 'Monsieur Charles Fédier, tenancier des restaurants Métropole à Lausanne, décédé à Lausanne dans sa 55e année, après une longue maladie.', 'Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.', 'Au nom du Comité central Le président central: D' Franz Seiler'

Vergangenen Sonntag ist unser Mitglied Charles Fédier, Direktor des Restaurants Métropole in Lausanne, nach längerer Krankheit im Alter von 55 Jahren gestorben.

Herr Charles Fédier wurde 1901 in Andermatt geboren, wo seine Eltern das Hotel Fédier betrieben. Damit war ihm zuzusagen von Geburt an die gastgewerbliche Laufbahn vorgezeichnet. Er besuchte die Hotel-Fachschule in Lausanne-Cour. In Häusern der Schweiz und des Auslandes genoss er eine gründliche Ausbildung im Beruf. Mehrere Jahre hatte er im Casino Bern leitende Funktionen inne. - Nach Kriegsende 1945 übernahm er die Leitung des Kursaals Intraken, und seit 1950 war ihm die Direktion des Restaurants Métropole in Lausanne anvertraut. - Zahlreiche Freunde betrauern den Hinschied dieses lebenswürdigen Berufsmannes. Seiner Gattin sprechen wir das herzlichste Beileid aus.

DIVERS

214 000 signatures appuient l'initiative de la FRS.

Touring, organe du Touring-club suisse, annonce que l'initiative constitutionnelle lancée en mai dernier par la FRS, à l'instigation du TCS., en faveur de l'amé-

Reklame-Schlagger. Deckbetten 120/160, la H'Flaum Nr. 68... Fr. 59.80. Federkissen, 60/90, Nr. 18... Fr. 16.90. Bettfedernfabrik Burgdorf. E. LINDT & CO., Telephone (034) 221 14.

DONVAR AUVERNIER. TEL. (038) 8 21 38. Image of a bottle of Donvar Auvernier.

Junger Koch sucht Stelle als Commis-Entremetier. in grosses Hotel für die Wintersaison, wenn möglich im Graubünden. Offerten an Robert Gascón, Bis, Restaurant «La Petite cave», Neuchâtel. Tel. (038) 517 99.

Chef de cuisine. (Italien) cherche place dans hôtel de 1er ordre pour tout de suite, à l'année ou saison, ayant déjà travaillé en Suisse. Très bons certificats. Faire offres sous chiffre C J 2289 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junger, tüchtiger Chef de service sucht Aushilfsstelle über Weihnacht/Neujahr. Offerten an H. Schmitz, Rosencranzstrasse 97, Zürich 51, Tel. (051) 4861 64.

National-Zeitung. Kommentare die Geltung haben.

Die kluge Hoteliersgattin schenkt zu Weihnachten auch ein gutes Fachbuch. In den nächsten Tagen erscheint Das grosse Lehrbuch der Bar in 5. vollständig neubearbeiteter Auflage. Harry Schraemlis Meisterwerk macht jedem Fachmann Freude. Es enthält wertvolle Tabellen über die Kalkulation, den Gläserinhalt der Flaschen, den Alkoholgehalt, das spezifische Gewicht usw. Tausend Fragen der Getränkekunde werden klipp und klar beantwortet. Zu beziehen zum Preise von Fr. 21.50 inklusive WUST durch den Fachbuchverlag der «Union Helvetia», Luzern 2.

Hotel-Direktor. Qualifizierter mit geschäftsfähiger Frau, Direktor eines Hauses mit 180 Betten, wünscht sich auf den Frühling zu verändern. Offerten unter Chiffre Q H 2247 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Directrice-Gouvernante. Leiterin (evtl. Paar) sucht auf Frühjahr Stelle als in allen Sparten der Hotellerie bewandert. 5 Sprachen. Offerten unter Chiffre V P 2296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE-INSERTATE halten Kontakt mit der Hotellerie!

Hotelier romand. Jeune Deutsche vom Bodensee sucht per Anfang Jan. 1956 Stelle als Servier-Praktikantin. Etwas Kenntnisse in der franz. Sprache vorhanden. Offerten erbeten unter Chiff. S P 2305 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Intéressé ou reprise d'une affaire en location, achat éventuel. En Suisse romande de préférence. Ecrire sous chiffre C 90794 X Publicitas Genève.

Italiener, sprachkundig, beim Fremdenverkehr beschäftigt, sucht Stelle im Hotelfach gleich welcher Art. A. C. I. Piaggio Valmara, (Novara) (Italien). Routinierter Barpianist vom 23. Dez. bis 10. Jan. frei. La Referenzen. Tel. (091) 23612.

commis de cuisine commis de salle. Cette place serait acceptée au pair. Prière de s'adresser à Bahoghiani Dirse, Buffet de gare, Château-d'Oex qui transmettra.

Matheus Müller. Der große deutsche Seht. A. RUTISHAUSER & CO. AG. Scherzingen (TG) - St. Moritz. Generalvertrieb.

Unsere Nelken schaffen eine freundlichere Atmosphäre. Wir importieren täglich frisch geschnittene Nelken aus der Riviera. Verlangen Sie telefonisch unsere Tagespreise. Unsere Spedition arbeitet prompt und zuverlässig. FRITZ & CO., CHUR. Telephone (081) 21517.

Junger Koch, 21 Jahre alt, sucht Jahresstelle als Commis de cuisine. Berner Oberland bevorzugt. Angaben mit Nettogehalt an Paul Künzi, Restaurant Bären, Steffisburg-Dorf.

Apéritif à la gentiane. SUZE. l'ami du connaisseur.

nagement de notre réseau routier a recueilli au total 214 000 signatures. Le secrétariat du comité d'initiative s'occupe actuellement de faire légaliser les listes de signatures par les autorités communales.

Parmi les six initiatives populaires lancées en 1955, celle de la FRS, a de loin, obtenu le plus grand succès; les deux initiatives concernant l'assurance-invalidité ont obtenu respectivement 101 933 et 54 073 signatures, l'initiative des cartels 60 357, celle en faveur de l'introduction de la semaine de 44 heures 60 449 et l'initiative lucernoise pour la réduction des impôts 138 957 signatures.

En tête des cantons figure Genève avec 27% de ses électeurs, suivi de Grisons avec 22%. Le Valais occupe le dernier rang avec 8,3%.

On pense que les listes de signatures dûment légalisées pourront être remises à la Chancellerie fédérale dans le courant de janvier.

Téléphériques et skilifts

Le Département fédéral des Postes et des Chemins de fer communique:

Le 7 décembre, s'est réunie à Zurich, sous la présidence du directeur des travaux publics du canton de Zurich, la conférence du Concordat intercantonal, concernant les téléphériques et skilifts sans concession fédérale.

Des délégués de la Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents et du Département fédéral des Postes et des Chemins de fer y assistaient. Fondé en 1955, ce concordat est en fait opérant depuis plus d'un an. 9 cantons y ont adhéré jusqu'ici, soit Schwyz, Obwald, Glaris, St-Gall, Grisons, Tessin, Vaud, Valais et Neuchâtel; il vise notamment à l'application uniforme des prescriptions techniques et d'exploitation applicables à ces installations et a désigné à cet effet un bureau de contrôle technique, qui agit au nom des cantons affiliés. La conférence a constaté en particulier que tous les téléphériques sans concession fédérale servant au transport des voyageurs sont soumis au concordat, tandis que les skilifts combinés à des télésièges, soumis à la surveillance de la Confédération, n'entrent pas en ligne de compte. De plus, vu la quantité de travail à assumer, la conférence a décidé de développer son bureau de contrôle et de passer un accord avec la Suva quant au contrôle des téléphériques de chantiers, qui assurent le transport de personnes.

Succès de la campagne éducative à l'intention des usagers de la route

La Conférence suisse de sécurité dans le trafic routier, qui groupe les représentants des autorités et des associations compétentes, s'est réunie le 28 novembre dernier, à Lausanne, sous la présidence de M. Charles Duboulet, conseiller d'Etat de Genève. Elle a pris connaissance avec intérêt du rapport final de la campagne éducative organisée dans toute la Suisse au mois de juin 1955, la troisième du genre, qui mettait l'accent cette fois sur la manœuvre de dépassement et l'observation de la priorité. Les résultats sont, d'une manière générale, réjouissants puisque le nombre des accidents a également subi cette année un fléchissement notable pendant le mois de juin comparativement aux autres mois. Cantons et villes qui ont participé à cette campagne, et notamment les organes de police qui en assurent l'exécution ainsi que les associations, souhaitent la répétition de ces mesures de propagande et de police.

La Conférence a décidé qu'une nouvelle campagne

serait organisée dès le milieu du mois de mai jusqu'à mi-juin 1956 pour engager les conducteurs de véhicules et les autres usagers de la route à utiliser uniquement la partie de la chaussée qui leur est réservée, en insistant en particulier sur leurs devoirs respectifs aux passages pour piétons. Les préparatifs de cette nouvelle campagne commenceront immédiatement.

AVIS

Panonneaux inutiles

Nous avons publié maintes fois ici-même l'opinion de nos organes directeurs sur l'affichage de panonneaux contre les façades des hôtels. Si nous revenons sur la question, c'est que l'on offre toujours de nouveaux panonneaux à nos hôteliers. Il ne se passe pas de mois, sans qu'une nouvelle organisation ne mette en affaire sur pied dans ce domaine, la plupart du temps en publiant parallèlement de soi-disant guides, en demandant des rabais, etc. Nous avons écrit le mot «affaire», mais pour qui? L'hôtelier doit savoir que ce n'est pas une «affaire» pour lui que de louer un panonneau qui ne lui attirera que des clients aléatoires. S'il y a «affaire», elle est de l'autre côté, mais personne n'en fait mention. Une fois la taxe de location du panonneau payée, l'on n'entend plus parler du succès de cette réclame et l'on n'a pas l'occasion non plus d'en constater les effets.

Nous recommandons instamment à nos membres de refuser catégoriquement toutes nouvelles offres de panonneaux et de ne pas renouveler les contrats passés avec les organisations privées de ce genre. Nos hôteliers n'ont pas besoin de faire une réclame aussi primitive.

Spécialkurs für Tranchieren und Fertigmachen vor dem Gast

Dieses Jahr führte die Schweizerische Hotelfachschule in Luzern einen Spezialkurs für Tranchieren und Fertigmachen vor dem Gast durch. Wie schon im Frühjahr, musste der Kurs auch im Herbst wiederholt werden, und alle vier Male er voll besetzt. Mit der Organisation wurde Herr A. Zellweger, Sekretär der Hotelfachschule Luzern, betraut. Er hat seine Aufgabe auf vorbildliche Art gelöst. Herr Ch. Foery-Spichtig, Hotel Ticino, Lugano, ein bekannter Fachmann und guter Kenner der alten französischen Küche (Escoffier), übernahm die theoretische und praktische Leitung des Kurses. Mit seinen ausserordentlich lehrreichen Darbietungen hat er Fachleute aus fast allen europäischen Staaten in der hohen Kunst der Zubereitung, des Fertigmachens und des Tranchierens weiterzubilden können. Er hat sich alle nur denkbare Mühe gegeben, um uns Schülern ein Maximum an beruflichen Kenntnissen mitzugeben. Den beiden Herren sei an dieser Stelle noch einmal herzlich gedankt.

In erster Linie wurden theoretisch und praktisch die allgemeinen Regeln des Tranchierens erörtert, die Bedeutung des Tranchierwagens erklärt und auf dessen vielseitige Verwendbarkeit hingewiesen.

Ausserdem wurde im Laufe des sechstätigen Kurses vorgezeigt, wie man feine Hors-d'œuvre, Kaviar, Austern, Foie gras und andere Leckerbissen vor dem Gast serviert, wie die verschiedenen Cocktails gemischt und Seeforellen, Lachs, Seezunge, Languste, Hummer und dergleichen zubereitet und dem Feinschmecker gefällig serviert werden. Auch alle Fleischteile wurden

te, qui n'attire personne et qui ne fait qu'enlaidir les façades de leurs établissements.

AUSKUNFTSDIENST

A propos Schilderwesens

Über das, was unsere leitenden Organe vom Schilder-aushang an Hotelfassaden halten, haben wir uns an dieser Stelle schon öfters vernehmen lassen. Dass wiederum etwas darüber gesagt werden muss, hat seine Ursache in den vielen Schildern, die auf diesem «Markt» der Hotellerie immer wieder angeboten werden. Es vergeht kaum ein Monat, ohne dass irgendeine neue Organisation auf diesem Gebiet ein Geschäft wittert, meist in Verbindung mit der Herausgabe von sogenannten «Führern», Rabattbettel usw. Das Stichwort nennen wir eben: «Geschäfts». Aber für wen? Dem Hoteller möchte man weismachen, dass es für ihn ein Geschäft bedeute, wenn er mit dem Schild dieser oder jener Organisation Kunden erhalten könne. Vom Geschäft, das der andere Teil damit zu machen beabsichtigt, spricht jedoch niemand. Ist die Schildergebühr bezahlt, hört und sieht man auch meistens nichts mehr vom «Erfolg» dieser «Reklame».

Unsere Mitglieder sei nochmals dringend nahegelegt, neue Schilderangebote abzulehnen und bestehende Verträge mit privaten Organisationen dieser Art nicht zu erneuern. Eine Verminderung seines Hauses hat der Hoteller dadurch nicht zu befürchten, im Gegenteil. Eine konsequente Haltung aller Hoteliers dient nur der Verschönerung und Reinhaltung seiner Fassade. Unsere Hoteliers haben es wohl nicht nötig, auf diese primitive Art Reklame zu machen, um so weniger, als sie beim Gast nicht verfangt.

dabei eingehend erklärt und die Aufmerksamkeit immer wieder auf deren ungerechte Behandlung gelenkt. Aber auch das Tranchieren der Grossespiesses von Schlachtfleisch und Haarwild wurde mit grosser Sorgfalt demonstriert. Bevor das Geflügel und Federwild wie Huhn, Gans, Ente, Fasan, Rebhuhn und Schnepfe zerlegt wurden, wurden die Teilnehmer richtigerweise über deren Herkunft und fachgerechte Behandlung orientiert. Besonderes Interesse brachte man dem Tranchieren und Servieren der verschiedenen Grilladen: Entrecôte, Chateaubriand, Poulet grillé usw. und der Zubereitung von Bécasses flambées, Rogons flambés und den vielen anderen Flambés entgegen.

Der Kursleiter zeigte aber auch, dass sowohl das Zubereiten und Servieren von Grapefruit, Melone, Ananas und anderen Früchten, als auch das Zubereiten und Zurechtmachen von Salaten und Spezialsaucen eine hohe Kunst erfordern und nicht vernachlässigt werden sollten.

Der letzte Kurstag war vor allem dem Fertigmachen und Flambieren von Süßspeisen wie Crêpes, Fruits flambés und der Zubereitung von kombinierten Entremets gewidmet.

Durch die freundliche Vermittlung von Herrn Foery konnten die Kursteilnehmer ausserdem die Kücheneinrichtungen vom Hotel de la Paix in Luzern besichtigen. Unter der charmannten wie fachmännischen Führung von Herrn und Frau Zehnder-Real, Geranten des genannten Hotels, bot sich Gelegenheit, neben der Hauptküche auch das Garde à Manger, die Pâtisserie, sämt-

Das revidierte Hotellschutzgesetz tritt am 1. Januar 1956 in Kraft

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom Freitag das Bundesgesetz vom 24. Juni 1955 über rechtliche und finanzielle Massnahmen für das Hotelgewerbe auf den 1. Januar 1956 in Kraft gesetzt und gleichzeitig die erforderlichen Ausführungsvorschriften erlassen. Dieses Gesetz tritt an Stelle der bisher geltenden Erlasse; doch wurde im neuen Gesetz angesichts der Besserung der Lage der Hotellerie das bisherige Sonderrecht so weit als möglich abgebaut. Insbesondere kommt die gesetzliche Entschuldung in Wegfall. Die Hilfsmassnahmen gelten zur Hauptsache nur noch für die Fremdenverkehrsgebiete, d. h. für Gegenden, in welchen das Hotelgewerbe einen wesentlichen Teil der Existenzgrundlage der Bevölkerung bildet und der Fremdenverkehr einen typischen Saisoncharakter aufweist.

liche Kühlanlagen sowie die Buffetanlage im Restaurant in Augenschein zu nehmen, was deshalb von besonderem Interesse war, als diese Betriebsanlagen als vorbildlich angesprochen werden dürfen. Es sei auch an dieser Stelle Herrn und Frau Zehnder-Real für ihre Freundlichkeit herzlich gedankt.

Nach der erfolgreichen Beendigung des Kurses richtete Dr. F. Portmann, Präsident der Schweizerischen Hotelfachschule, noch einige sympathische Worte des Dankes und der Anerkennung an die beiden Kursleiter und die Schüler.

Wir danken den Leitern der Hotelfachschule für ihre Initiative und die Mühe, die sie sich im Interesse des schweizerischen Hotel- und Gastgewerbes Jahr für Jahr nehmen, und wir möchten diese anregenden und lehrreichen Spezialkurse, die alljährlich im Frühling und Herbst in Luzern durchgeführt werden, allen fehlenden Angestellten und Betriebsinhabern angelegentlich empfehlen. Ein Kursteilnehmer

BÜCHERTISCH

Ernst Eberhard: Der Sohn des Venners. Eine geschichtliche Erzählung aus harter Zeit, für die Jugend, illustriert vom Verfasser (Hans-Feuz-Verlag, Bern), 192 Seiten, gebunden Fr. 8.50.

Diese geschichtliche Erzählung will unsern Buben und Mädchen einen Auschnitt aus der ruhmvollen Vergangenheit unseres Vaterlandes vor Augen führen. Die junge Generation soll nacherleben, wie unsere Vorfahren ihr Gut und Leben einsetzten für das Land, das heute noch dem Heldentum jener Männer die Freiheit zu verdanken hat. In kräftigen Bildern rollt die Zeit der Burgundkriege an uns vorbei. Die grossen Gestalten dieses Zeitalters steigen im Hintergrunde vor uns auf. Ein Knabe erlebt in kindlicher Ergriffenheit die gewaltige körperliche und seelische Kraftentfaltung seiner Vaterstadt Bern. Der Verfasser, der bereits in



Agent général: P. F. Navazza, Genève

Candidat
apprenti cuisinier
16 ans, désire faire au printemps 1956 en Suisse romande
stage
de 1 année dans bon hôtel ou restaurant. Désire surtout apprendre la langue française et bons soins. Offres à R. Galner, Wintermattweg 6, Bern 18.

Chef-Köchin
sucht Wintersaisonstelle oder Stelle bis 1. Mai, evtl. Aushilfe für kürzere Zeit. Kann sofort eintreten. Spricht auch französisch. Tel. (037) 281 68.

Kellner
(Chef de rang)
Schweizer, 4 Sprachen, sucht Engagement ab 3. Januar 1956 oder evtl. früher. Off. unter Chiffre K R 3309 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de partie
Es kommt nur gutes Haus in der französischen Schweiz in Frage. Eintritt nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiff. R F 2284 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hilfsköchin
und junge
Tournerie
suchen Saison- oder Jahrestelle in Hotel der französischen Schweiz. Franz. Sprachkenntnisse vorhanden. Eintritt ab Januar 1956 sofort möglich. Offerten unter Chiffre H T 2318 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Madame Charles Fédiér, à Lausanne
Les familles parentes et alliées
ont la profonde douleur de faire part du décès de
Monsieur Charles Fédiér
Hôtelier-Restaurateur à Lausanne
L'ensevelissement a eu lieu à Andermatt,
le mercredi 21 décembre.
Domicile: Métropole 5, Lausanne.

Direktions-Ehepaar
Wir suchen
auf kommendes Frühjahr in die Zentralschweiz
für die selbständige Leitung eines Mittelklass-Hotels mit 80 Betten. Vorwiegend ausländische Kundschaft. Handgeschriebene Offerten erbeten unter Chiffre D E 2884 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GROSSHOTEL
allerersten Ranges im Engadin sucht für Sommersaison 1956
I. Oberkellner
Es wollen sich nur Bewerber melden, die sich über langjährige Erfahrung und beste Referenzen ausweisen können. - Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre O K 2308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eierkognac
Eierkirsch
in bester Qualität. Verlangen Sie Gratinmaster, Werner Landwinger, Bernerstr., Schwyz.
Jeune homme, parlant français et allemand, cherche place comme
portier
ou
chauffeur
Possède le permis rouge, livre de suite. Aristide Caroz, Arbraz (VS).

Hilfskoch
sucht auf Januar 1956 Stelle im Oberstoggengberg. Offerten unter Chiffre O T 2283 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Pianist evtl. Bar-Duo
frei für Weihnacht-Neujahr (etwa 10-14 Tage). Prima Hotelreferenzen. Rob.Thiële, Prof. de piano, Lausanne, Bourg 25, tél. (021) 228614

Barman
eben vom Ausland zurückgekehrt,
sucht Stelle
in Zürich-Stadt. Sprachkenntnisse. Eintritt sofort möglich. - Offerten unter Chiffre B N 2318 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kurhausbetrieb (80 Betten) im Tessin
verbunden mit eigener Landwirtschaft und Gärtnerie, sucht gut ausgewiesenen, sprachgewandten, verheirateten und katholischen
DIREKTOR
Antritt 1. März 1956. Anfragen sind zu richten unter Chiffre K. T. 2321 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef-Alleinkoch
sucht Stelle, durchaus bewandert in allen Sparten der Küche. Offerten unter Chiffre K N 2313 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge Portier de nuit
très capables ayant travaillé dans des grands hôtels, sont cherchés par hôtel de premier ordre à Lugano, pour le 1er mars 1956. Place à l'année. Faire offre avec certificats et photo sous chiffre P O 3350 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Chef de service
sucht per sofort Saison- oder Jahrestelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch. Offerten erbeten an René Bugnard, Couchirard 16, Lausanne, Tel. (021) 242112.

Commis-Pâtissier
Offerten an Stadt-Casino Basel.

Grosshotel am Genfersee
sucht in Jahresstelle mit Eintritt auf 1. März 1956 in allen Sparten der Hotellerie bestens versierte, sprachkundige
GENERAL-GOUVERNANTE
Tüchtige, energische Damen, die befähigt sind, einem grösseren Personalstab vorzustehen und ihre mit Talent zu leiten, wollen ihre Offerte einreichen mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsangaben unter Chiffre G E 2276 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ablösung des Patrons
Bei Krankheit, Ferien, Erholung wenden Sie sich vertrauensvoll an langjährigen Gastwirt und Hotelier (Koch, geschult, sprachkundig). Ich führe Ihren Betrieb, ob klein oder gross, in zuverlässiger, seriöser, ehrlicher Art weiter. Auskunft durch Chiffre K F 2319 an die Hotel-Revue, Basel 2. Im Notfall Tel. (051) 284816

Seriöse BARMAID
sucht Stelle in Winterkurort der Westschweiz, bevorzugt als **ASSISTANTIN** der Barmaid (or men) zur Vervollkommnung der Kenntnisse. Lohn Nebensache. Englisch, französisch und deutsch sprechend. Tel. (021) 84751.

Insrieren bringt Gewinn

Obst und Gemüse der Woche

Karotten, Weisskabis, Lauch
Menznauer Jäger, Jonathan, Berlepsch, Boskoop

seinen früheren Jugendbüchern die jungen Leser vom
Erlebniskreis des Kindes aus zu tapferen Lebens-

„Nordostschweiz“. Die heutige Winternummer bringt
eine ganze Reihe von Beiträgen, die auf die kalte
Jahreszeit abgestimmt sind, sei es, dass sie auf Kunst-

WERK – Dezemberheft 1955. Die wohl interessan-
teste und meistdiskutierte jüngste Schöpfung der mo-

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 51

Offene Stellen - Emplois vacants

Commis de cuisine von Erstklasshotel im Berner Oberland
gesucht. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 1090

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

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdiensten

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

Jahresstellen

Gesucht
zu baldigem Eintritt
Aide de cuisine
Köchin
jüngere, neben Chef
Offerten an Hotel Post, Valbella-Lenzenheide,
Tel. (081) 42212.

-plastiken zu schaffen, die in Murano ausgeführt wer-

Französisch-deutsche Sprach- und Unterhaltungszeit-
schrift «Conversation et Traduction». Verlag der
Emmenthaler-Blatt-AG, Langnau BE.

Eine weihnachtliche Kurzgeschichte «Le facteur et
saint Nicolas» und ein Gedicht «Les cheurs angé-

« Ein Unfall – was tun ? »

Bern (ACS). Wenn sich auch Verkehrsunfälle trotz
aller Bemühungen nicht vermeiden lassen, so lässt sich

Ein erfahrener Automobilist und Rechtsanwalt, Dr.
Edmond Gay, hat deshalb alle Ratschläge zur Vermeid-

Der Broschüre, die im Handschuhfach des Wagens als
Lektüre für «stille Viertelstunden» liegen sollte, ist

VIENT DE PARAITRE

« Michel of Switzerland »
(OCS.T.) Il y a deux ans, Peter Buckley, un écrivain
des Etats-Unis, n'en n'était pas à son premier contact

Stellengesuche - Demandes de places

Salles und Restaurant

Barmaid, tüchtig, gewandt, gut präsentierend, deutsch, fran-
zösisch, englisch, etwas italienisch verstehend, sucht per sofort

Cuisine und Office

Garçon d'hôtel, excellentes références, cherche place pour
saison ou à l'année. Offres sous Chiffre 541

Etage und Lingerie

Österreicherin, Hotelierstochter, sucht Stelle als Zimmer-
mädchen, Conf. Lausanne oder Neuenburg bevorzugt.

- 6938 Junger Koch, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
6938 II. Buffetdame, Buffettochter oder -praktikantin, Servier-
tochter, Grill-Room-Kellner, Casseroier, sofort, Restaurant,
Basel.
6943 Serviertochter, nach Weihnachten, Restaurant, Basel.
6944 Buffettochter oder -bursche, Küchenbursche, sofort, mittel-
grosses Hotel, Biel.
6956 Sekretistin, sprachkundige Praktikantin für Economat und
Bureau, sofort, mittelgrosses Hotel, Bern.
6976 Buffettochter, Restauranttochter, sof., grösseres Hotel, Olten.
6980 Buffettochter, sofort, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
6981 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 60 Betten/
Badort, Kanton Aargau.
6987 Junger Kellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6988 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, mittleres Hotel,
Basel.
6993 Kaffeeköchin-Officegouvernante, sofort, grosses Hotel,
Lausanne.
6993 Oberkellner, evtl. II. Oberkellner, sofort, Kursaal, Nord-
westschweiz.
6997 Allein- oder tüchtiger Commis de cuisine, Serviertochter,
Hotel-Restaurant, Nähe Luzern.
6999 Junge Serviertochter, Deutsch, Französisch, sofort, grösseres
Hotel, Aarau.
6999 Buffetpraktikantin, 2. Januar, Hilfsköchin, nach Übereinkunft,
Restaurant, Basel.
6999 Junge Buffettochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet,
Kanton Bern.
6999 Zimmermädchen-Mithilfe in Lingerie, Küchenmädchen oder
-bursche, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
6999 Zimmermädchen, älteres, sofort, Hotel 45 Betten, Murtensee.
6999 Sekretärin-Mithilfe im Service, sofort, kleineres Hotel, Conf.
6999 Küchenmädchen, evtl. -bursche, Buffettochter, Casseroier,
Schenkensbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6999 Entremetier, nach Weihnachten, Hotel 100 Betten, Zürich.

avec l'Europe lorsqu'il s'est installé en Suisse, et il
n'avait pas, comme tant d'autres hommes de lettres
étrangers, à «découvrir» notre pays. Une maison d'édition

Il le suit à l'alpe de Bréona, puis au chalet, pour la
traite du troupeau; il partage avec lui la tranche de
pain noir et le fromage du pays et recueille les confi-

Le style de Peter Buckley est plaisant. Le ton est
agréable et le tout est agréablement illustré. De magni-

Ajoutons que la presse américaine, notamment le
«New York Times», a consacré à cet ouvrage des ap-
préciations flatteuses.

«L'Electricité pour tous», revue trimestrielle éditée par
«Electrodifussion», Zurich, conjointement avec
«Ofel», Lausanne, no 4/1955, 33e année, 24 pages,

Parmi les articles que renferme ce numéro de fin
d'année, citons celui de M. Aeschmann, président de
l'Union des centrales suisses d'électricité, qui montre

SAISONNOTIZEN

Bauliches und Erbauliches aus Mürren

EAS. Die Brand- und Abbruchstätten müssen vor
Saisonbeginn gesäubert werden; so geht man mit ver-
einigten Kräften an die Arbeit, um bauliche Wunden zu

- 6640 Chef de service, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Basel.
6641 Commis de cuisine, Serviertochter, 4./5. Januar, Restaurant,
bei Basel.
6647 Buffettochter oder Angängerin, nach Übereinkunft, mittel-
grosses Hotel, Olten.
6651 Etagegouvernante, 28-35jährig, nach Übereinkunft, Erst-
klasshotel, Conf.
6653 Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Berner Jura
6654 Küchenmädchen, Köchin, sofort, grösseres Hotel, Vierwä-
ldtsee.
6657 Tochter für Bureau und Buffet, Januar, Hotel-Restaurant, Nähe
Basel.
6660 Serviertochter, sofort, Hotel 38 Betten, Badoort, Kanton
Aargau.
6663 Officeämdechen, sofort, Restaurant, Basel.
6665 Hausbursche-Portier, Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel,
Basel.
6667 Engenportier, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6668 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
6672 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel,
Bern.
6678 Chasseur, 1. Januar, Erstklasshotel, Bern.
6679 Commis Patisserie, 10. Januar, Erstklasshotel, Bern.
6681 Commis Patisserie, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.

Wintersaison

- 6932 Allein- oder entremetier- und restaurationskundig, sofort,
kleineres Hotel, Arosa.
6942 Wascherin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Engel-
berg.
6944 Maschinenwäscherin, Küchenmädchen, nach Übereinkunft,
Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
6947 Entremetier, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
6951 Wascher(in), Officeämdechen, Küchenmädchen, Küchen-
bursche, Hotel 100 Betten, Wengen.
6956 Wascher(in), Junge Köchin, sofort, mittelgrosses Hotel,
Arosa.
6962 2 Küchen-Officeämdechen, nach Übereinkunft, grösseres
Hotel, Gstaad.
6963 Hilfsportier-Hausbursche, sofort, kleineres Hotel, Gstaad.
6965 Keller- oder Obersaaltochter, sofort, Hotel 25 Betten, Berner
Oberland.
6968 Lingeriemädchen oder Hilliszimmermädchen, sofort, Hotel 100
Betten, Berner Oberland.
6970 Engenportier, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
6971 Küchenmädchen, sofort, kleineres Hotel, Davos.
6989 Buffettochter, sofort, Erstklasshotel, Davos.
6994 Küchenmädchen, sofort, kleineres Hotel, Gstaad.
6994 Jüngeres Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
6994 Liefer. Deutsch, Französisch, Englisch, Officeämdechen,
Küchenbursche, sofort, Hotel 140 Betten, Wengen.
6998 Kaffeeköchin, Hillisgouvernante, Hilliszimmermädchen oder
Personenzimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Berner
Oberland.
6999 Commis de garde, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
6949 Gästeterin, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6946 Portier-Conducteur, sofort, Hotel 75 Betten, Berner Oberland-
6946 Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, Wengen.
6949 Journalführer-Aide de réception, sofort, Erstklasshotel,
St. Moritz.
6992 Zimmermädchen oder Hilliszimmermädchen, sofort, Hotel
100 Betten, Berner Oberland.
6998 Angestelltezimmermädchen, sofort, Kursaal, Graubünden.
6998 Saalpraktikantin, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.
6999 Hilfsköchin, Hausbursche, Hausmädchen, sofort, evtl. Jahres-
stelle, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6973 Maschinenwäscherin, Lingerie, Küchen-Officeämdechen, Se-
kretär(in), sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

Erscheinungsweise
der nächsten Nummer

Da der Stephanstag (26. Dezember) ein Basel gesetz-
licher Feiertag ist, erscheint die nächste Ausgabe der
Hotel-Revue mit einem Tag Verspätung. Wir bitten

Le prochain numéro
de l'Hôtel-Revue

Le lendemain de Noël (26 décembre) étant jour fé-
rié légal à Bâle, le prochain numéro de l'Hôtel-Revue

planmässigen Betrieb aufnimmt – erlebte innen und
ausser Auffrischungen mit Pinsel und Farbe.

La prochaine saison d'hiver à Zermatt

Durant toute l'arrière-saison, une activité fébrile a
régné à Zermatt. Les habitués de la station établie au
pied du Cervin éprouveront quelque surprise en décou-

Les champions de bob s'entraînent au sec

Un nouveau système permet à l'équipe suisse qui a
gagné les championnats du monde de bob à quatre,

SAISONERÖFFNUNGEN

Andermatt: Hotel Schweizerhof, 21. Dezember.

- 6680 Allein- oder Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Berner
Oberland.
6682 Saucier oder Junger Koch, sofort, mittelgrosses Hotel, Davos.
6683 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6684 Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6685 Junge Buffettochter, sofort, Hotel 25 Betten, Zentralschweiz.
6686 Patisserie, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
6691 Küchenmädchen evtl. -bursche, sofort, Hotel 60 Betten,
Berner Oberland.

Aushilfen

- 6934 Commis de cuisine, 23. Dezember bis 8. Januar, Hotel 30
Betten, Berner Oberland.
6926 2 Kellner, Festtage, mittelgrosser Betrieb, Bielertsee.

Lehrstellen

- 6606 Kochlehrling, sofort, Sanatorium, Graubünden.

„HOTEL-BUREAU“
Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2. Téléphone (021) 23 92 55.
Les offres concernant les places vacantes ci-après
doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 8291 Portier de nuit, portier-tourant, Suisses, entrée à convenir,
grand hôtel, Lausanne.
8295 Une secrétaire téléphoniste, une fille de salle, de suite ou à
convenir, langue française indispensable, hôtel de passage,
lac Léman.
8312 Chasseur (Suisse), de suite, langues indispensables, grand
hôtel, lac Léman.
8313 Lingère-laveuse, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8323 Dame de buffet, cafetière, de suite, hôtel restaurant, Vand.
8333 Sommelier de bar, Suisse, de suite ou à convenir, dancing,
Lausanne.
8338 Commis-pâtisserie, de suite, saison d'hiver, hôtel moyen,
Oberland bernois.
8340 Sommelière connaissant la restauration (brasserie), de suite,
hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.
8353 Dame ou fille de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Bienne.

Wir bitten, das Briefporto für die
Weiterleitung der Offerten beizulegen

GESUCHT
Chef de cuisine
für lange Sommeraison. Offerten mit Zeugniss-
kopien von bestausgewiesenen Bewerbern an
Grand Hotel Beau Rivage, Interlaken.

Stadt-Hotel ersten Ranges sucht
per sofort oder nach Übereinkunft, erstklassigen
Commis-
Patisserie
Geft. Offerten unter Chiffre C O 2307 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft
Serviertochter
Buffetlehrtöchter
Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an
Hotel Royal, Basel.

Gesucht

DIREKTOR

für neues Erstklass-Hotel im Tessin. Ausführliche Offerte mit Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre E. T. 2295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Passantenhotel im Toggenburg sucht
auf Mitte Januar

Serviertochter

Jahresstelle. Guter Verdienst. Geregelter Freizeit. Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre P. T. 2292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für unser neues Wohlfahrts-Haus in Oberwinterthur mit Stellenantritt nach Übereinkunft, voraussichtlich im Juni 1956.

**Küchenchef
Koch
Patissier
Magaziner** (Warenkontrollleur)

ferner

Buffettöchter für Saal- und Selbstbedienung
Servierpersonal
Küchenhilfpersonal
zum Teil mit Kochkenntnissen
Rüst- und Hilfpersonal
Aushilfpersonal

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch, sowie Bild und Angabe der bisherigen Tätigkeit, sind an unsere Verpflegungsabteilung erbeten.

Gebrüder Sulzer, Aktiengesellschaft
Winterthur

Lernen Sie Englisch in England

sachschwächer, intensiver Studienkurs mit Beginn am 8. Februar und 8. April 1956 in Cliftonville (Kent). Totale Kosten Fr. 500.- (einschliesslich Unterricht und volle Pension in Hotel). Nähere Auskünfte und Reiseangebots durch Hotelplan, Talsacker 30 und Limmatplatz 1/6, Zürich.

Wanted
for Summer-Season 1956 First Class English Tourist Hotel

Head Waiter
Waiters
Waitresses
Chef de cuisine
2nd Chef-Patissier
Chambermaids
Cocktail-Barman

Send full details, experience etc. under cipher R R 2280 Swiss Hotel-Review, Basel 2.

Hotelsekretärin

an die italienische Riviera gesucht.
Evtl. Jahresstelle. Englisch, Deutsch und Französisch erwünscht. Gute Gelegenheit, die italienische Sprache zu erlernen. Anmeldungen mit Photo und Zeugnisschriften an Hotel Cosmopolite, San Remo.

Jeune cuisinière

ou
filie de cuisine

sachant cuire, serait engagée de suite pour petit hôtel neuf. Bons gages, vie famille. Faire offres avec références, âge, prétentions à H. Cordey, Auberge Fleur de Lys, Prilly s. Lausanne.

Gérant (Paar)

für gutgehendes Hotel-Restaurant (Nähe SB-Bahnhof, Basel) nach Übereinkunft gesucht. Handschriftl. Offerten mit Lebenslauf (Bel. Ref. usw.) unter Chiffre H 13758 O an Publicitas Basel.

Gesucht
Hausbursche
Hilfsköchin
Küchenmädchen

Offerten erbeten an Alkohol-freies Restaurant Randen-burg, Schaffhausen.

Aber gewiss

... nur bei In-serenten kaufen!

Gesucht auf 15. März, evtl. 1. April 1956 Serviertochter

für Saal und Restaurant in guten Betrieb am Thunersee. Französisch und Englisch Bedienung. Jahresstelle bei besten Arbeitsverhältnissen. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an E. Aeberhard, Ländtstrasse, Hünibach-Thun.

Gesucht in Hotel garni nach Zürich (Jahresstelle) tüchtige Lingère-Glätterin

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre L G 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy cherche Maincourantier- Aide de réception

Place à l'année. Prière faire offre à la direction.

GESUCHT in Jahresstellen Oberkellner Etagengouvernante

Eintritt Frühjahr. Offerten zu richten unter Chiffre O E 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL I. KLASSE IN ROM

Gouvernante

deutsch, französisch und englisch sprechend. Italienische Vorkenntnisse müssen vorhanden sein. Offerten mit Lichtbild und Lebenslauf unter Chiffre G R 2267 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison (1. April bis 31. Oktober 1956) in Luxushotel auf der Insel Ischia (Italien): CHEF DE CUISINE MAITRE D'HOTEL

Bevorzugt Italiener. Offerten mit Lebenslauf, Photo und Lohnansprüchen an Dr. G. Fiorentino, Grande Albergo Vesuvio, Napoli.

Gesucht ausgewiesene Kraft GERANTIN oder GERANT als Hotel-Leitung

für ein Familienhotel mit 80 Betten (Saisonebetrieb) in der Genferseeregion (St. Waast). Einofferten unter Chiffre H L 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

auf Neujahr einen tüchtigen, deutsch und franz. sprechenden

Koch-Aufseher

Der Stellenbewerber hat in der Anstaltküche abrechnungsweise mit dem Chef als Koch zu arbeiten und die Küchenmannschaft zu betreuen und anzuleiten. Kenntnisse im Metzgen oder Backen erwünscht. Besoldung, Freizeit und Ferien (nach dem staatlichen Dekret. Schriftliche Anmeldungen erbeten an die Direktion der Anstalten in Witzwil, Witzwil (Bern).

Gesucht

per 1. Februar 1956

Kiosk- Leiter

für Proviant-Kiosk. Tüchtige, zuverlässige und kautionsfähige Ehepaare wollen ihre Offerten mit Zeugnissen schriftlich einreichen unter Chiffre C 19502 Z an Publicitas AG., Zürich.

Gesucht auf Frühjahr 1956 für lange Sommersaison in grossen Restaurantbetrieb mit Dancing (Stadt):

**I. Buffetdame, Buffetfräulein
Kellner und Serviertöchter**
sprachgewandt
Chasseur
möglichst ebenfalls mit Sprachkenntnissen
Commis de cuisine
Patissier
mit Küchenkenntnissen
Casserolier, Hausbursche
Officepersonal

Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre G R 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestbekanntes Hotel in Luzern (70 Betten) sucht
in Jahresstelle, jüngere

Obersaaltöchter- Chef de service

Eintritt 15. Januar 1956 oder nach Übereinkunft. Angemessene Minimallohngarantie. Offerten unter Chiffre B O 2269 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT auf 1. Januar 1956 oder nach Übereinkunft jung, fleissige Büro-Praktikantin

Verlangt wird: Kenntnisse im Maschinenschreiben und der franz. Sprache. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo erbeten an Hans Mühlethaler, Hotel Volkshaus, Winterthur.

GESUCHT per sofort, evtl. nach Übereinkunft, gutpräsen- tierende, fachtüchtige Restaurationstochter (mit Barablösung)

in Spezialitäten-Restaurant. - Auskunft erteilt: Telephone (071) 4 24 83.

Gesucht

für lange Sommersaison 1956

Direktionssekretärin
sprachkundig (evtl. Jahresstelle)
Economatgouvernante
Officegouvernante
2 Buffetdamen (-töchter)
für Brasserie (Jahresstelle)
Saucier, Entremetier, Patissier
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Stagiaire de cuisine
Küchenbursche
Casserolier, Argentier
Küchenmädchen
Hilfskontrollleur
2 Chefs de rang, 5 Commis de rang
Saalpraktikant
3 Chasseur (sprachkundig)
2 Etagenportiers, 3 Zimmermädchen
2 Hotelpraktikantinnen
Tellerwäscher (Maschine)
2 Officeburschen
3 Lingerie-mädchen
Personalzimmermädchen
evtl. Jahresstelle

Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsangaben sind zu richten an die Direktion des Grand Hotel Suisse & Majestic, Montreux.

GESUCHT in Stadthotel

Maschinenwäscherin Näherin Kaffeeköchin

Offerten unter Chiffre Z H 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Januar oder früher, tüchtiger

Hotel-Konditor

Hotel Stoller, Zürich, Tel. (051) 82 69 00.

Wer Chiffre-Inserate 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.

Gesucht

zur Aushilfe und in Jahresstelle

Serviertochter

gewandt, deutsch und französisch sprechend. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten geht an Hotel Aarauerhof, Aarau.

Gesucht

zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Commis de cuisine Restaurationstöchter und -Kellner für Buffet I./II. Klasse Kellerbursche

Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Angabe des möglichen Eintritts an Bahnhofstrasse 28B., Basel.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft

Etagen-Gouvernante und Mithilfe im Bureau

Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel St. Gotthard, Bern.

Chef de rang

de lère force

demandé

par important restaurant à Genève. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre C. R. 2302 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School
(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, deutsch, französisch und italienisch. - Referenzen aus dem In- und Ausland. I. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 2887 68.

GLÄTTEMASCHINEN

FERRUM A.G.
RUPPERSWIL (Aargau)

Le départ du train direct de nuit GR sera retardé de 71 minutes et circulera selon l'horaire suivant: Genève dép. 21 h. 50; Marseille arr. 6 h 26; Nice arr. 10 h. 20. C'est ce train qui, en lieu et place du train direct no 18, relèvera désormais à Genève la correspondance du train direct no 120 (arr. à 21 h. 35) venant de Zurich-Bienne-Lausanne.

Point de transit Vallorbe-Simplon. La rame Belgrade-Sofia-Istanbul du «Simplon-Orient-Express» sera accélérée dans les deux sens par la réduction des arrêts de quelque trois heures à Sofia. Pour le transport des voyageurs arrivant ou partant avec le «Simplon-Orient-Express», il est en outre créé une nouvelle relation pour et de Bucarest par Stamora-Moravita. Il conduira pendant toute l'année des wagons-lits et des couchettes de la nouvelle deuxième classe entre Paris et Milan. En fin de semaine, pendant la forte saison d'été, le «Simplon-Orient-Express» avait toujours à transporter de très nombreux voyageurs, ce qui a causé des retards et d'autres inconvénients. Aussi une nouvelle paire de trains directs est-elle prévue avec départ de Paris et Venise le vendredi et le samedi du 20 juillet au 8 septembre.

Point de transit Les Verrières. Par suite de l'électrification de la ligne Pontarlier-Les Verrières, il n'y aura plus désormais à changer de locomotive aux Verrières. De ce fait certains trains bénéficieront d'un gain de temps appréciable.

Point de transit Domodossola. Indépendamment des changements mentionnés sous Vallorbe-Simplon, une relation intervalles rapide Genève-Lausanne-Milan sera créée: dép. Genève 12 h. 37; arr. Milan 17 h. 58; dép. Milan 14 h. 40; arr. Genève 20 h. 07. Sur le parcours Lausanne-Brigue, ces trains ne desserviront que les gares de Vevey, Montreux et Sion.

La nouvelle correspondance rapide, qui répond aux vœux exprimés à maintes reprises par les intéressés au trafic, peut être considérée comme un cadeau à l'occasion du 50^e anniversaire de l'ouverture du tunnel du Simplon, qui aura lieu l'année prochaine.

Point de transit Bâle-Letschberg-Simplon. Il est prévu un nouveau train direct annuel no 304 Bâle-Berne avec arrêt à Olten seulement pour donner correspondance à l'actuel train direct no 136 du Letschberg: Bâle dép. 6 h. 15; Milan arr. 13 h 30. Le train no 304 prendra à Bâle les voitures directes Ostende-Interlaken du train no 39, le wagon-lits Calais-Interlaken du train CB, ainsi que la voiture directe Hambourg-Milan du train D 86. Le train arrive à Interlaken quelque 40 minutes et à Milan quelque 50 minutes plus tôt qu'aujourd'hui. En direction inverse, il sera introduit un train (no 317) Berne-Bâle avec arrêt à Olten seulement. A Bâle, ce train assurera la correspondance à l'autorail FT 45 à destination de Francfort s. Main.

La Chambre suisse des arts et métiers et les problèmes actuels

La Chambre suisse des arts et métiers a tenu sa séance d'automne à Neuchâtel sous la présidence de M. U. Meyer-Boller. Elle a procédé à un examen approfondi des modifications apportées par le Conseil des Etats au projet de loi fédérale sur la convention collective de travail et l'extension de son champ d'application. Etant donné que ces modifications allègent et améliorent sensiblement le projet gouvernemental, la Chambre a estimé à la majorité de ses membres que le Conseil national devrait maintenant entrer en matière sur ce projet. Bien entendu l'attitude définitive des arts et métiers à l'égard de ce projet de loi demeure expressément réservée.

La Chambre suisse des arts et métiers a pris acte ensuite d'un premier rapport documenté sur les travaux préparatoires en cours au sujet de l'introduction sur le plan fédéral d'une assurance-invalidité. Toute solution précipitée doit être évitée. La Chambre suisse des arts et métiers a chargé une commission spéciale de l'étude approfondie de ces problèmes.

En ce qui concerne la réduction des impôts fédéraux

sur laquelle les Chambres seront appelées à se prononcer à la session de décembre, la Chambre suisse des arts et métiers est d'avis qu'en matière d'impôt pour la défense nationale, tout doit être mis en œuvre pour éviter un nouveau nivellement des revenus. Quant à l'allègement envisagé pour l'impôt sur le chiffre d'affaires, la Chambre appuie la proposition concordante du Conseil fédéral et de la commission du Conseil des Etats qui est de nature à empêcher de porter atteinte à la future réforme des finances fédérales. D'autre part, les arts et métiers demandent avec force que l'impôt sur le luxe, lui aussi, soit allégé en même temps que les impôts fédéraux précités. Pareil allègement pourrait intervenir sans soulever de difficultés techniques par l'uniformisation des différents taux actuels à 5%.

Les arts et métiers ne s'opposent pas à la prorogation de l'additif constitutionnel sur le maintien temporaire d'un contrôle des prix réduit. En revanche, ils comptent que la législation d'exécution tiendra compte de la nécessité d'abolir successivement les derniers restes du contrôle des prix de l'économie de guerre.

Nouvelles des Chemins de fer fédéraux suisses

En 1954, les CFF ont commandé 191 voitures légères en acier, dont une centaine sont déjà livrées. D'ici la fin de cette année, le rythme des livraisons s'est effectué à raison d'une nouvelle voiture tous les deux jours, en moyenne. A titre d'essai, un des wagons-restaurants légers en acier de type moderne a été peint en rouge. Ainsi, un coup d'œil souffrir aux voyageurs pour voir à quel endroit du train se trouve le wagon-restaurant.

Pour augmenter l'accumulation d'eau de l'usine de Barberine, en Valais, les Chemins de fer fédéraux ont construit, à l'endroit où le Nant de Drance sort du plateau du Vieux-Emosson, un nouveau barrage de 45 mètres de hauteur, de 70 000 m³ de barrage-poids et de 11,5 millions de m³ d'eau utilisable.

70. Geburtstag von Herrn Eugen Lacroix

Am 26. Januar 1956 feiert Eugen Lacroix, dessen Name seit Jahrzehnten auf das engste mit dem Kochberuf und dessen Organisation verbunden ist, seinen 70. Geburtstag.

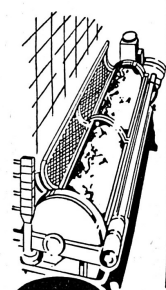
Schon als der Knabe in der Küche des elterlichen Gasthauses aufwuchs, wurde sein Interesse für den späteren Beruf als Koch geweckt. Nach einer Lehre beim berühmten Küchenchef Louis Nassoy und nach den Wanderjahren durch Europas führende Hotels und Restaurants, die ihn auch für mehrere Jahre nach Strassburg führten, reifte in ihm der Gedanke, in der Lebensmittelindustrie Spezialprodukte herzustellen, die in der Küche im allgemeinen einer längeren und umständlicheren Zubereitungszeit bedürften.

Im Jahre 1921 begann Herr Lacroix mit der Zubereitung von Gänseleber-Pasteten nach Strassburger Art. Dazu kamen dann in den folgenden Jahren weitere Feinkostherzeugnisse wie Suppen, Saucen, tafelfertige Fleischgerichte und vieles andere mehr, so dass sich heute das Fertigungsprogramm auf über 120 Artikel erstreckt. Ein ganz besonderes Verdienst erwarb er sich durch die Herstellung der echten Schildkrötensuppe «Lacroix», die heute in allen europäischen Hotels und Restaurants eingeführt ist.

Kaum eine fachliche oder persönliche Ehrung, die Herrn Lacroix nicht zuteil geworden wäre, nicht zu zählen die Goldmedaillen und Ehrendiplome von internationalen Ausstellungen und die Urkunden von zahlreichen Ehrenmitgliedschaften fast aller führenden Köchevereinigungen der Welt. Im Jahre 1953 wurde Herr Lacroix in Anerkennung seiner Verdienste um die deutsche Wirtschaft und die Neugestaltung des Verbandes der Köche Deutschlands das Bundesverdienstkreuz verliehen.

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

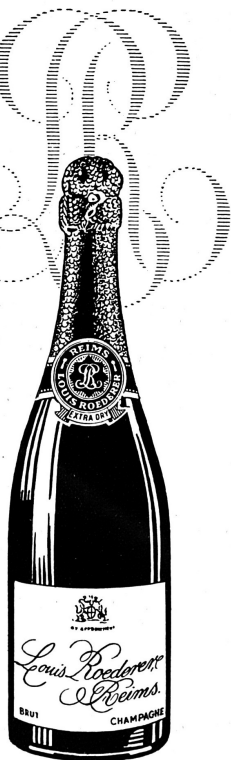
Soins parfaits du linge



Pré lavage
DIXIN · TRITO · SILOVO
DILO · MEP
Lavage
PENTI · NATRIL OMAG
FRIMA-PRIMA · DILO
Blanchiment
OXYL

Créés à l'intention des gros consommateurs

Henkel HENKEL & CIE S.A., BÂLE



CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER
MAISON CENTENAIRE

Agence générale pour la Suisse:
PIERRE FRED NAVAZZA - GENÈVE
Case Rive 120

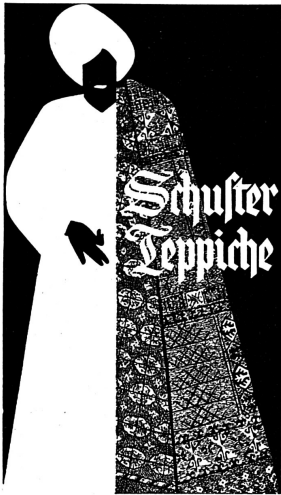


Reklamabbildung KNORR / Trümpfler

Die ideale
Hilfe für die
Großküche

Knorr





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

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer

In der hotelmässig ausgestatteten, bestens empfohlenen
STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent

Neue Kurse beginnen: 7. Jan., 31. März u. 22. September 1956 & 8. 72 alles inkl.
Ausführliche Prospekt durch Generalkonzeptionsreferent Niederhofmann St. Zürich 8.



LUGANO

Zu verkaufen, evtl. zu vermieten herrschaftliche

Villa

modern, aller Komfort, mit grossem Garten und Garage, 12/13 Räume plus Services und Möglichkeit für weitere Räume. Liegenschaft von 10700 Quadratmetern (evtl. nur 4000-8000 Quadratmeter). Herrliche Aussicht auf Stadt, See, Berge und Umgebung, 2 km vom Stadtzentrum. Sehr geeignet für Pension oder Luxushotel. Zuschriften unter Chiffre M 13396 an Publicitas Lugano.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

in Einsiedeln

neuezeitliche Lokale, 50 Betten und flussend Wasser. - Für Koch oder Köchin ausgezeichnete Existenz. Grössere Anzahlung erwünscht. - Anfragen unter Chiffre J 3 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Officemädchen frei..

Meiko

die vollautomatische Geschirrwash- und -Spülmaschine

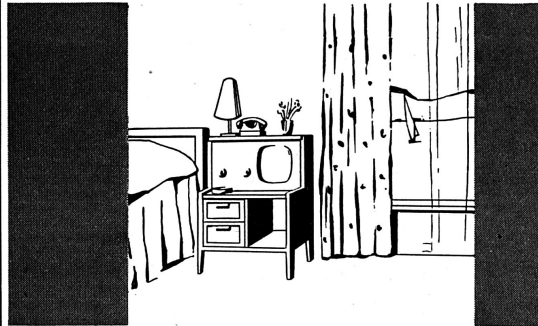
löst Ihr Personalproblem!

Für jeden Betrieb die geeignete Maschine
26 verschiedene Modelle, auch an kaltes Wasser anschliessbar.

Alleinimporteur und Generalvertreter:

ED. HILDEBRAND, ING.
ZÜRICH 1 TALACKER 41
TELEPHON (051) 25 44 99 / 27 70 30

Musik im Hotelzimmer



Am Kleinempfänger Autophon E 60 wählt der Gast nach Belieben eines der fünf störfreien Rundspruchprogramme. Dank beschränkter Lautstärke wird kein Zimmernachbar gestört. HF-TR Kleingeräte haben sich in Dutzenden von Hotels glänzend bewährt und werden immer mehr verlangt. Telefonieren Sie für Referenzlisten und Prospekte.

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/274455

Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/348585

Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/26166

Geflügel für die Festtage

- ★ Poularden
- ★ Poulets gefroren, aus frischen
- ★ Hühner Schlachtungen
- ★ Gänse

Wir liefern rasch und sorgfältig in die ganze Schweiz!

HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittel-Import
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735



10 Doppelschlafzimmer

ganz modern, mit neuen Matratzen à Fr. 1150.- per sofort abzugeben.

Passend auch für Hotel und Pensionen. - Auch Teilzahlung möglich. - Offerten unter Chiffre D 2 2294 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

neue solide

Stühle

schon ab Fr. 16.-
O. Locher, Baumgarten, Thun



Grosser Preis

der
HOSPEL



Die

LUCUL - BOUILLONS

finden Anerkennung!

Auch Sie werden begeistert sein.
Gratis-Muster durch

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52

LUNELLA gearbeitet aus bestem Material

10 Jahre Garantie 10 ans de garantie

Polstermöbel & Matratzen Uster GmbH, Uster
Telephon (051) 96 94 74

Zu beziehen durch die Fachgeschäfte
En vente chez tous les marchands de meubles



Tagespreise für Nelken

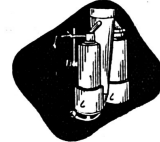
per Dutzend . . . Fr. 3.60
per Hundert . . . Fr. 25.-

Sendungen ab Fr. 15.- Porto und Verpackung frei

Blumen-Kummer, Baden

Weite Gasse 7
Tel. (056) 2 76 71

Kaffee- u. Küchenmaschinen



blitzend sauber mit dem entfeuchtenden Reinigungspulver



Es verhindert Kalkbildung erleichtert das Reinigen und schont die kostbaren Maschinen

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Qualität zu günstigem Preis!



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (051) 2 21 44

Kapitalkräftige Interessenten gesucht für projektiertes

Hotel Garni

120 Betten, in Schweizer Stadt mit regem internationalem Verkehr, 200 Meter vom Bahnhof. - Offerten unter Chiffre H G 2283 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Sensationelle Gelegenheit!

Infolge Krankheit zu verkaufen: einmaliges Geschäft in Afrika

Hotel-Restaurant

«Swiss-Grill-Carnotzet», typisch schweizerisch.

Auskünfte: Swiss Grill, P. O. Box 1312, Nairobi/Kenya.

LIPS.

Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Auf den Sommer:

Englisch lernen!

im Sprachkurs, 10. Jan. bis 12. April (Englisch Hauptfach, dazu Französisch auf Mittelstufe) oder im Frühjahrs-Englischkurs, 17. April bis 15. Juni 1956.

Ferner: Kurse für Küche und Service (je ab 4. Jan., 23. Febr., 19. April; je 7½ Wochen. Prospekt sofort auf Verlangen. Telephon (041) 2 55 51.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern im Hotel «Montana»