Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **62 (1953)**

Heft 42

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

A.Z. Basel 2.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 12.–, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.– halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.–, monatlich Fr. 3.–. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG. Elisabethenstrasse 15. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon (061) 348690.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690

Nr. 42 Basel, den 15. Oktober 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62e année Paraît tous les jeudis Bâle, 15 octobre 1953 **N° 42**

Situation de l'économie viticole suisse et statut du vin

Comme on s'y attendait, le statut du vin – ou plutôt l'avant-projet présenté aux intéressés par le Département fédéral de l'économie publique – fait abondamment parler de lui. Tour à tour, les vignerons, les représentants du commerce de vin et des importateurs, de même que ceux de l'industrie hôtelière, ont adressé aux autorités compétentes des requêtes où les points de vue les plus divers se font jour. Le problème passionne l'opinion publique qui réagit à son sujet avec beaucoup plus de vigueur que ce ne fut le cas pour le statut du lait qui était, semble-t-il, d'une importance beaucoup plus directe pour l'ensemble de la population suisse. Même le futur statut de la viande qui touchera encore plus fortement le porte-monnaie du consommateur ne paraît pas l'émouvoir au degré du statut du vin.

Il faut voir dans les réactions de la presse et du peuple, la valeur symbolique que le pain et le vin ont toujours eue dans les pays où l'on cultive la vigne. D'autres y voient aussi un signe de la puissance de ce que certains esprits malins appellent «le front de l'alcool», mais nous en sommes moins persuadés, mis à part un ou deux groupements qui disposent de moyens suffisants pour déclencher des campagnes de presse. Toutefois notre démocratie et les autorités qui la représentent sont généralement rebelles à ce genre d'influence.

Nous nous proposons ici de rappeler brièvement la situation de l'économie viticole, puis les intentions que les autorités ont eues en élaborant un projet de statut du vin, projet qui sera sans doute encore modifié dans bien des domaines avant d'avoir sa forme définitive. Nous réserverons à un autre article les critiques que les milieux de la production, du commerce et de l'importation font à ce projet et les solutions qu'ils préconisent.

La situation de l'économie viticole

Depuis longtemps, l'économie viticole suisse se trouve devant un grave problème à résoudre: celui de l'*écoulement des vins blancs indigènes*. Le chiffre de la consommation de cette catégorie de vin varie peu depuis quelque temps et on l'estime à environ 53 millions de litres par an. Sous l'influence des mœurs nouvelles, de l'hygiène moderne, du sport, la consommation de l'alcool est en forte régression. Celle du vin blanc a baissé de 10% depuis 1925 passant de quelque 60 millions de litres en 1925 aux 53 millions qui constituent la moyenne de ces dix dernières années. Il y a donc un excédent annuel de 10% également. La situation s'aggrave constamment puisque la production de notre pays est de 80% de raisin blanc et de 20% de raisin rouge, alors que la consommation est de 65% de vin rouge et de 35% de vin blanc. La viticulture a bénéficié depuis quelques années de fortes récoltes qui ont de plus engorgé le marché. Il existe encore des stocks de 1950 et de 1951 qui ne sont pas liquidés, alors que la récolte de 1952 généralement faible a facilement trouvé preneurs. Avant les vendanges, on estimait qu'il y avait encore au moins 55 millions de litres de vin blanc dans les caves, auxquels viendraient s'ajouter les 70 millions de litres de la récolte actuelle, soit 125 millions de litres, ou plus du double de la consommation annuelle suisse.

On se souvient qu'il a fallu récemment, à deux reprises, bloquer les vins dans l'espoir de régulariser la vente et que les mesures prises en faveur de la viticulture ont donné lieu au trop fameux scandale des vins. Le procès fait aux présumés coupables a révélé que si tous n'avaient pas la conscience pure, ils pouvaient invoquer le maquis de la procédure et l'imprécision des règlements.

On comprend, dès lors, que les autorités craignent de se retrouver devant des difficultés qui deviennent chroniques et qu'elles préconisent des *moyens radicaux* pour rétablir une situation normale. Mais nous verrons que les intérêts sont fort divergeants et que, si tout le monde est prêt à contribuer à résoudre le problème et à encourager dans des limites normales la production de vins suisses de qualité, les opinions diffèrent sur les moyens à employer. Car il faut reconnaître que les expériences faites dans ce domaine sont loin d'avoir été concluantes.

Parmi les mesures efficaces prises jusqu'à maintenant, citons l'*utilisation non alcoolique de la récolte* par des actions encourageant la *vente de raisin de table*, la *fabrication de jus de raisin blancs et la concentration des moûts*. Il convient de continuer dans cette voie jusqu'à ce que les bases de production soient plus rationnelles.

Il faut dire à la décharge des responsables que l'origine du mal est imputable d'abord à la diminution de la consommation du vin blanc de 88 litres par tête d'habitant à la fin du siècle dernier à 36 litres aujourd'hui, puis à la situation créée par la guerre. La fermeture des frontières a provoqué un véritable run sur la production suisse, faisant monter les prix à un niveau auquel certains spéculateurs n'ont su résister.

Le statut du vin

Le statut du vin, proposé par les autorités, a pour but d'*adapter la viticulture quantitativement et qualitativement*, en limitant l'aide directe de la Confédération aux vignes plantées dans des endroits convenant à tous points de vue à la production, d'encourager l'utilisation non alcoolique des raisins, même en spécialisant certains vignobles dans la production de raisins de table et de jus de raisins.

Le but que l'on cherche à atteindre implique naturellement une *réglementation des importations* et la collaboration des intéressés.

La *revision* de l'ordonnance sur les denrées alimentaires doit également permettre d'influencer favorablement pour le producteur le commerce du vin. L'Etat n'entend pas se mêler de la question des prix qui restent du domaine de l'économie privée.

En d'autres termes, on peut dire que l'idée dominante est de *prévenir les crises* au lieu de les corriger, d'*adapter la production aux besoins de la consommation* à la fois par l'arrachage d'une surface déterminée de blanc et par la transformation de blanc en rouge.

L'idée est certainement juste et elle a pour elle une logique implacable. Il faut arracher 1800 ha de vigne si l'on veut ramener la production dans des limites écoulables. Mais les intéressés ont immédiatement relevé la contradiction qui existait entre le désir des autorités de maintenir une population vigneronne active et économiquement saine avec la suppression de la vigne sur une superficie considérable. D'autre part, les critères servant à déterminer les vignes sacrifiées paraissent fort arbitraires. En effet, les experts ont *divisé le vignoble en trois zones* A, B et C, dont seule la première bénéficie de toutes les mesures prises par la Confédération. La zone B sera protégée dans une mesure réduite et la zone C complètement laissée à elle-même. Ceci implique le principe du *cadastre viticole* qui est en général admis par les producteurs. Mais il ne faut pas se leurrer, c'est au moment de l'application des mesures prévues que les critiques les plus violentes risquent de s'élever.

Le statut du vin prévoit l'octroi de *subsides fédéraux* pour la constitution de cépages rouges et pour l'arrachage des vignes des zones B et C.

Le deuxième partie du statut du vin prévoit des *mesures économiques* qui ont pour but d'assainir le marché. Pour cela il convient de stabiliser les prix en recourant à des prix indicatifs par région.

On prévoit également de réglementer les importations de moûts et de vins, mesure qui semble naturelle et facile, mais que l'interdépendance de l'économie européenne et mondiale rend particulièrement ardue. Pour le vigneron, il est évident que l'ennemi est le *vin importé*, mais pour ceux qui considèrent l'ensemble de l'économie, il est aussi évident que certains produits agricoles, dont le vin, sont les seules marchandises contre lesquelles nous pouvons, nous serions tentés de dire «échanger», les produits que nous fabriquons et exportons dans l'intérêt général. L'article 14 du projet autorise le Conseil fédéral de limiter l'importation de moûts et de vins en tenant compte des nécessités des autres branches économiques. On admettra cependant l'*importation des vins blancs des qualités reconnues comme spécialités*, pour autant que la production suisse ne puisse les fournir.

On estime qu'il faudra une quinzaine d'années pour que la viticulture s'adapte totalement aux besoins du marché. Entre temps, l'Etat devra s'occuper de l'écoulement de la production excédentaire des vins du pays. La *prise en charge* pourra être imposée lorsque la production dépassera 100 millions de litres, mais le maximum obligatoire pour l'importateur est fixé à 25% de son importation moyenne des deux années antérieures. Les importations étant en moyenne de 90 millions de litres, la prise en charge est ainsi limitée à 22,5 millions de litres par an. Cette prise en charge s'effectuera à des prix qui seront de 3 à 15% inférieurs aux prix indicatifs, la différence de qualité entrant en ligne de compte.

Telles sont, dans l'esprit des autorités, les mesures qu'il convient de prendre pour assainir le marché viti-vinicole. Nous avons intentionnellement laissé de côté tous les détails afin que nos lecteurs n'aient pas leur attention détournée par des dispositions de peu d'importance qui nuiraient à la vue d'ensemble. Si l'on fait abstraction de l'application des mesures en question et de tous les cas limites qui se poseront, le statut du vin semble bien capable de rétablir l'équilibre sur le marché, mais si on les examine à fond, les dispositions que nous venons d'esquisser sont susceptibles d'avoir de graves inconvénients pour les producteurs, les commerçants et finalement les consommateurs, comme pour l'hôtellerie elle-même. Plusieurs groupements ont fait part de leur doléance, de leurs craintes et de leurs contrepropositions. Nous les examinerons ultérieurement.

Visumdämmerung in Sicht

Unser Artikel «Visumzwang – wie lange noch?» scheint nicht überall eitel Freude hervorgerufen zu haben. So soll sich ein hoher Bundesbeamter anlässlich der letzten Vorstandssitzung der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung ausserordentlich heftig gegen unseren letzten Vorstoss in dieser Frage ausgesprochen haben, und zwar nicht nur wegen einer persönlichen Apostrophierung, die keineswegs bösartig gemeint und – nach unserem Gefühl – auch nicht verletzend war, sondern auch wegen unserer angeblich von keiner Sachkenntnis getrübten Argumentation.

«...fortiter in re»

Wir im Journalistenberuf, die dazu verdammt sind, häufig auch an unseren Behörden Kritik zu üben, müssen selbstverständlich darauf gefasst sein, dass unsere Kritik im Gegenschlag bisweilen auf uns zurückfällt. Das ist ganz in Ordnung, besonders in einem demokratischen Staate, wo eben das *geistige Klingenkreuzen* noch zu den Rechten oder sagen wir besser, zum *staatsbürgerlichen Pflichtenkreis* gehört. Dass dabei in der Hitze des Gefechtes hüben und drüben nicht immer jedes Wort auf die Goldwaage gelegt werden kann, liegt in der Natur der Sache. Der Verfasser des inkriminierten Artikels verübelt deshalb die scharfe Kritik, mit der der behördliche Sprecher seine Ausführungen bedachte, in keiner Weise und nimmt gerne und mit Bedauern jene Worte, die als eine Verletzung des Grundsatzes «suaviter in modo» aufgefasst werden könnten, in aller Form zurück. An dem «fortiter in re» ändert das allerdings nicht das geringste. Schliesslich geht es uns ja um die Sache, und da dürfte bezüglich der Visumfrage in Kreisen der Hotellerie und des Fremdenverkehrs, ja weit darüber hinaus, klare Einmütigkeit bestehen: Der Visumzopf ist reif zu fallen.

Was den Vorwurf mangelnder Sachkenntnis angeht, möchten wir nicht zur Selbstverteidigung greifen, zumal unsere Argumentation durch eine *Stellungnahme des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt* in allen wesentlichen Punkten gedeckt worden ist. Vor einer Woche nämlich hat die Basler Regierung in Beantwortung einer Interpellation im Grossen Rat ihren Standpunkt in der Visumfrage sehr eindeutig bekanntgegeben und die Auffassung vertreten, dass heute *kein sachlicher Grund mehr bestehe, den Visumzwang aufrechtzuerhalten*. Wir glauben, dass es im Interesse unserer Leserschaft liegen dürfte, den Wortlaut und die Begründung der Interpellation sowie ihre Beantwortung durch Regierungsrat *F. Brechbühl* kennenzulernen. Gerade die Antwort des sozialdemokratischen Regierungsvertreters ist ein Musterbeispiel von Klarheit und Präzision. Wir halten uns im folgenden an die in den «Basler Nachrichten» erschienene Berichterstattung über die Grossratssitzung vom 8. Oktober, die sich mit jener, etwas kürzeren in der Nationalzeitung erschienenen inhaltlich deckt.

Wortlaut und Begründung der Interpellation von Dr. M. Keller im Grossen Rat des Kantons Basel-Stadt

Der liberale Grossratsvertreter interpellierte die Regierung mit folgenden Worten:

«Die in der Wirtschaft und am Verkehr interessierten Kreise erwarten schon lange, dass die Visumpflicht aufgehoben wird, welche heute noch für die aus der Bundesrepublik Deutschland ausserhalb des Grenzverkehrs einreisenden Personen besteht. Ist es dem Regierungsrat bekannt, dass in der Vorstandssitzung der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung vom 21. September der Chef der Eidgenössischen Fremdenpolizei sich gegen eine Aufhebung im gegenwärtigen Zeitpunkt ausgesprochen hat? Teilt der Regierungsrat diese Auffassung oder ist er gewillt, seine bisherigen Bemühungen für die Erleichterung der Formalitäten im Reiseverkehr fortzusetzen und gleichzeitig auch für eine Vereinfachung der von der Bundesrepublik Deutschland erlassenen Vorschriften einzutreten, welche bekanntlich die Aufhebung der Visumpflicht im Reiseverkehr mit gewissen Einschränkungen bereits verfügt hat?»

In seiner *Begründung* erwähnt der Interpellant, dass die Aufhebung der Visumpflicht gegenüber Deutschland schon längst fällig gewesen wäre. Das dagegen vorgebrachte Argument, man könne mit der Visumpflicht unerwünschte Elemente fernhalten, ist nicht stichhaltig; denn die schweizerischen Konsulate in Deutschland haben doch keine ausreichende Kontrolle über die Gesuchsteller. Zudem gibt es auch in unsern andern Nachbarstaaten unerwünschte Elemente. Eine Einreise aus Deutschland kann überdies im kleinen Grenzverkehr ohne Visum erfolgen. Anmeldung, Bewilligung usw. für Ausländer, die hier arbeiten wollen, sind durch das schweizerische Gesetz ausreichend geregelt, so dass auch in dieser Hinsicht die Visumpflicht unnötig ist.

Auch die Basler Regierung für Aufhebung des Visumzwanges

In sofortiger Beantwortung der Interpellation Dr. M. Keller führte Regierungsrat F. Brechbühl unter anderem aus:

Der Regierungsrat ist mit dem Interpellant darin einig, dass im Interesse von Wirtschaft und Verkehr die Visumpflicht gegenüber der Bundesrepublik Deutschland, aber auch allgemein im Interesse der *Pflege einwandfreier nachbarlicher Beziehungen*, aufgehoben werden sollte.

Die erwähnte Stellungnahme des Chefs der Eidgenössischen Fremdenpolizei kennt der Regierungsrat nicht. Aus anderen Verlautbarungen zuständiger Abteilungen des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartements wissen wir wohl, dass der *Bund* der anbegehrten Aufhebung der Visumpflicht zu Zeit noch ablehnend gegenübersteht.

Der Sprechende hat bei persönlichen Unterhaltungen mit Bundespolizeiorganen und anlässlich von Konferenzen wiederholt darauf hingewiesen, dass kein sachlicher Grund mehr bestehe, den Visumzwang aufrechtzuerhalten.

Er ist in seiner Stellungnahme auch dadurch noch gefestigt worden, dass – wie ich als bekannt voraussetze – die Bundesrepublik Deutschland gegenüber der Schweiz den Visumzwang praktisch aufgehoben hat.

Die eidgenössischen Behörden sind der Meinung, die Aufhebung der Visumpflicht leiste der *illegalen Einreise* Vorschub.

Aus praktischen Erfahrungen heraus teile ich diese Befürchtungen nicht. Der Regierungsrat hat sich dieser Auffassung angeschlossen und hat dies in seinem Beschluss vom 1. August 1953 zuhanden des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements zum Ausdruck gebracht. Dabei hat er folgendes ausgeführt:

«Die Beibehaltung der Visumpflicht gegenüber Deutschland lässt sich heute nicht mehr rechtfertigen. Diese Schranke sollte im Interesse des Fremdenverkehrs fallen gelassen werden. Es ist ein Irrtum, anzunehmen, unsere Konsulate würden die Leute kennen, die um ein Visum nachsuchen. Ebenso irrig ist die Befürchtung, dass durch die Aufhebung der Visumpflicht der Illegalität Vorschub geleistet werde. *Sache der inländischen Behörden* wird es sein, durch zweckmässige Kontrollen an der Grenze und im Inland zweifelhafte Elemente festzustellen und zweckmässige Vorkehrungen ihnen gegenüber zu treffen.»

Aus dieser *Stellungnahme* geht die Meinung des Regierungsrates *eindeutig* hervor. Es ist selbstverständlich, dass wir uns auch weiterhin im Sinne dieser Darlegungen bemühen werden.

Der Stein im Rollen

Der Interpellant, *Dr. M. Keller*, erklärte sich von dieser Antwort des regierungsrätlichen Sprechers befriedigt. Auch wir registrieren diese klare und eindeutige Stellungnahme der Basler Regierung mit grosser Genugtuung. Ganz besonders freut uns, dass die Regierung jenes Stadtkantons, der das wichtigste Eingangstor unseres Tourismus und auch die wichtigste Einfallspforte für unsere deutschen Gäste bildet, sich so entschieden für die Aufhebung des Visumzwanges einsetzt. Auch aus *Schaffhausen* haben wir Stimmen vernommen, die in gleich unmissverständlicher Weise die Beseitigung der Visumpflicht für Deutsche fordern. So hat die eingangs erwähnte behördliche Kritik an unserem Artikel in der Vorstandssitzung der Zentrale für Verkehrsförderung wenigstens das eine Gute gezeitigt, dass dadurch der *Stein ins Rollen* gebracht wurde. Aus Erkundigungen der Redaktion des «Bund», wie das Bundeshaus auf die Stellungnahme der Basler Regierung zu reagieren gedenke, geht nämlich hervor, dass von dort her in der Frage der Aufhebung der Visumpflicht *kein Nein mehr*, wenn auch noch kein glattes Ja ertönt. Das ist schon ein gewaltiger Fortschritt! Vernehmen wir, was der «Bund» schreibt:

«Wir haben uns im *Bundeshaus* erkundigt und erfahren, dass man dort diese Frage nicht etwa vergessen hat.

Im Gegenteil scheint man sehr froh zu sein darüber, dass von kompetentester kantonaler Seite eine so positive Erklärung über die polizeiliche Seite dieser Angelegenheit abgegeben wird,

was den Hauptteil der Berner Sorgen verflüchtigen kann.

Man will auf der anderen Seite offenbar auch nicht eine so wichtige Verfügung aus dem *Zusammenhang mit anderen Fragen auf dem Gebiet der Fremdenpolizei und des Niederlassungsvertragsrechtes* herausreissen. Das Bundeshaus betrachtet es als gerechtfertigt, überlegt vorzugehen, nachdem die Zahl der *Deutschen*, die im Jahr 1953 ein *Visum für die Einreise* in die Schweiz erhalten haben werden, insgesamt voraussichtlich die *Million übersteigen* wird, so dass die Hotellerie mit dem Resultat zufrieden sein könne. Da die Grosszahl der erteilten Visa Dauervisa sind, die den Inhabern während eines Jahres die Berechtigung zu jederzeitiger Einreise in die Schweiz geben, so sind diese bis zum Ablauf eines Jahres seit der jeweiligen Visumausstellung bereits vom Visum befreit.

Wenn also bis zum *Beginn der Wintersaison* eine Verständigung über die *Visumaufhebung* mit Deutschland erfolgen könne, so dürfte man nicht sagen, dass den Interessen des Fremdenverkehrs nicht Rechnung getragen sei. Wenn dann zu gleicher Zeit noch für andere, ebenso berücksichtigenswerte Interessen vorgesorgt werde, so dürfte dies wertvoll sein.»

Im Interesse des Fremdenverkehrs und der Pflege einwandfreier nachbarlicher Beziehungen

Lesen wir richtig, so scheint man sich also im Bundeshaus mit dem Gedanken herumzutragen, *bis zum Beginn der Wintersaison mit der Aufhebung des Visumzwanges gegenüber Deutschland ernst zu machen.* Unsere Wintersporthotellerie wird dem Bundesrat, wenn er sich zu diesem Schritt entschliesst, ausserordentlich *dankbar* sein. Gerade das Bündnerland, das diesen Sommer trotz dem grossen Fremdenstrome einen Frequenzrückschlag erlitten hat, wie auch die Region Ostschweiz dürften aus dem grossen touristischen Einzugsgebiet Westdeutschlands eine zusätzliche Besucherzahl erwarten, wenn die Visumschranke fällt. Es wäre aber sehr zu wünschen, dass man mit dieser Liberalisierungsmassnahme nicht bis zu Weihnachten zuwartet, denn die Reservationen werden lange Zeit vor Saisonbeginn vorgenommen und der Entschluss für einen Wintersportaufenthalt in der Schweiz wird jenen deutschen Gästen, die nicht mehr über ein gültiges Visum verfügen oder sich erst eines beschaffen müssten, wesentlich erleichtert, wenn sie mit Sicherheit darauf zählen können, vor keinem Konsulat mehr Schlange stehen und hiefür eine Gebühr entrichten zu müssen, auf deren Erhebung andere Fremdenverkehrsländer – nach Belgien und Italien neuerdings auch Frankreich – verzichtet haben.

Wir möchten aber nochmals betonen: Die Aufhebung des Visumzwanges gegenüber Deutschland ist nicht lediglich eine Frage, an der Hotellerie und Fremdenverkehr interessiert sind, sondern es geht hier, wie Herr Regierungsrat F. Brechbühl sehr richtig ausgeführt hat, um das *allgemeine Interesse der Pflege einwandfreier nachbarlicher Beziehungen.* *P.*

Besonders aktuelle Probleme in der Hotellerie

Wie wir bereits mitteilten, trat kürzlich in Bern die *parlamentarische Gruppe für Verkehr, Tourismus und Hotellerie* zusammen, die zur Zeit von Herrn Nationalrat *Moritz Kämpfen* sehr umsichtig präsidiert wird. Der Vorsitzende hatte die Freundlichkeit gehabt, unseren Zentralpräsidenten, Herrn Dr. *F. Seiler*, einzuladen, um die Mitglieder der Gruppe sowie einen weiteren Kreis von Parlamentariern über aktuelle Probleme der Hotellerie zu orientieren.

Die Versammlung war in erfreulicher Weise von zahlreichen Mitgliedern der beiden Räte und von Bundeshausjournalisten besucht. An der regen Diskussion beteiligten sich die HH. Nationalräte Albrecht (Graubünden), Dr. Bühler, Dr. Eder, Dr. Tenchio sowie Herr Ständerat E. Speiser – ein Beweis dafür, dass die Worte von Dr. Seiler eine aufmerksame Zuhörerschaft gefunden hatten. In freiem Vortrag hatte es Dr. Seiler verstanden, dem hohen Auditorium einige der wichtigen Probleme der Hotellerie näherzubringen und dadurch die Grundlage zu schaffen für eine ungezwungene Aussprache von Mann zu Mann.

Anlässlich der Delegiertenversammlung des SHV. in Gstaad prägte Nationalrat Dr. *Joseph Escher*, der heutige Bundesrat, den Satz:

«Die Hotellerie hat gerade in den Berggegenden eine grosse Mission zu erfüllen, nämlich die Erweiterung des Lebensraumes für die dort wohnende Bevölkerung.»

An diese Worte anknüpfend, führte Zentralpräsident Dr. F. Seiler ungefähr folgendes aus:

Tatsächlich befinden sich 70% aller Gastbetten der Schweizer Hotellerie in den Gebirgsgegenden. Ihre Rolle als Voraussetzung des Fremdenverkehrs und Hauptträger der Volkswirtschaft in diesen Gegenden kann nicht überschätzt werden. Es ist zur Zeit viel von den Nutzniessern des Fremdenverkehrs die Rede, beinahe im Sinne eines mehr oder minder edlen Wettstreites. Das führt aber zu der weiteren Frage, wer als Nutzniesser der Hotellerie in Betracht fällt. Diese Frage ist um so mehr berechtigt, als der Hotellerie nur rund 2–3% der Gesamteinnahmen in Form von Privatbezügen oder Direktionssalären und den geschäftsleitenden Hoteliers und ihren Familien als Arbeitsentgelte zufliessen. Der Rest von 97–98% fliesst samt und sonders in jene anderen, vielverzweigten Kanäle, die von der Hotelwirtschaft ausgehen. Dazu kommen die mittelbaren Auswirkungen der Hotellerie als der Basisindustrie des Fremdenverkehrs.

Wenn heute, soll dem Erfordernis der Deckung aller Aufwendungen Genüge geleistet werden, eine 70%ige durchschnittliche Bettenbesetzung notwendig ist, so wird dieser Besetzungsgrad in der Berg- und Saisonhotellerie bei weitem nicht erreicht. In der eigentlichen Berghotellerie sind die Häuser im Sommer bestenfalls während 3–4 Wochen, im Winter während 4–5 Wochen gut besetzt; in der langen Vor- und Nachsaison aber ist die Kapazitätsausnützung in der Regel ganz ungenügend. Daraus erhellt die Bedeutung einer besseren Ferienregelung. Anderseits können die Personalkosten auch in der Zeit schwacher Frequenzen nicht entsprechend vermindert werden, und die Hypothekarzinsen, Steuern und anderen Abgaben (so zum Beispiel die Abonnementstaxen für das Telephon) sowie die Unterhaltskosten laufen das ganze Jahr, also auch dann, wenn die Hotels geschlossen oder nur ganz ungenügend besetzt sind. Kurzfristige und nur vorübergehend gute Frequenzen sind eben nicht gleichbedeutend mit dem Geschäftsergebnis, zumal auch die Umsatzentwicklung in der Zeit des sozialen Tourismus pro Gast rückläufig ist. Einer Verbesserung durch Erhöhung der Preise und Senkung der Unkosten sind Grenzen gezogen. Die heutige Preisstellung der Hotellerie im Vergleich zu den Konkurrenzländern darf als vorteilhaft bezeichnet werden. Doch würden Preiserhöhungen nicht ohne Folgen für die Frequenz bleiben. Während aber die Hotellerie mit ihren Preisen durchaus konkurrenzfähig ist, so stehen die Kosten im Zeichen der enormen wirtschaftspolitischen Belastungen, die der Hotellerie auferlegt sind, so dass die Preis-Kosten-Relation denkbar ungünstig ist – eines der wichtigsten Hindernisse zur Erzielung einer befriedigenden Gewinnmarge.

Eine grosse Sorge bereitet der Berghotellerie auch das Personalproblem. Die Abwanderung des heimischen Personals in Handel und Industrie erfordert einen immer stärkeren Rückgriff auf ausländische Arbeitskräfte, deren Beschaffung aber ebenfalls steigenden Schwierigkeiten begegnet.

Nach diesen allgemeinen Betrachtungen über die Lage der Hotellerie kam Dr. F. Seiler auf das

Problem der Verkehrswerbung und der Finanzierung der SZV.

zu sprechen. Seine Ausführungen über diesen Problemkomplex enthielten einige besonders interessante Aspekte, die der Öffentlichkeit wenig bekannt sind.

Von 1946 bis 1952, so führte der Sprechende u.a. aus, leistete der SHV. an die SZV. Beiträge in der Höhe von nahezu einer Million Franken, dazu kommen in der gleichen Zeitspanne die Kosten für die Herausgabe unseres weltbekannten Hotelführers in der Höhe von über 460000 Franken. Für die propagandistische Selbsthilfeaktion im Winter 1950/51 brachte der SHV. die ihn noch heute schwer belastende Summe von 750000 Franken auf. Das gibt zusammen einen Aufwand von zusammen 2,2 Millionen Franken, das heisst im Durchschnitt der erwähnten 7 Jahre einen kollektiven Beitrag an die nationale Werbung von rund 310000 Franken. Angesichts einer solchen Leistung ist in Betracht zu ziehen, dass sich der SHV. als Zentralverband mit rund 2000 Einzelbetrieben, verteilt auf über 75 Sektionen, in einer ganz anderen Lage befindet als etwa die SBB und PTT, die einheitliche, geschlossene «Unternehmungen» darstellen. Beim SHV. ist es ausserordentlich schwierig, alle Betriebe auf einen einheitlichen Nenner zu bringen. Das stellt hohe Anforderungen an das Solidaritätsbewusstsein der Mitglieder. Es sei nur daran erinnert, dass heute 35% des Mitgliederbeitrages an die SZV. gehen, mit einem Minimum von 175000 Franken. Die Mitgliederbeiträge basieren auf dem System der Logiernächtebeiträge.

Damit bildet der Beitrag des SHV. an die SZV. ein integrierender Bestandteil des Mitgliederbeitrages an den Zentralverband mit einer minimalen Garantie für die SZV. Für diese besteht somit die Möglichkeit einer automatischen Erhöhung bei zunehmender Zahl der Logiernächte. Das wird sich zum Beispiel im Jahre 1953 angesichts der gegenüber dem Vorjahr stark angestiegenen hohen Frequenzen sehr positiv auswirken. Dr. Seiler erwähnte sodann die weiteren mannigfaltigen Selbsthilfeanstrengungen des SHV. und kam daraufhin auf den *Gesamtreklameaufwand der Hotellerie* zu sprechen, der rund *12 Millionen Franken pro Jahr* beträgt. Diese Zahl ist geeignet, manche Irrtümer und Missverständnisse zu beseitigen, die im Zusammenhange mit der Frage der Finanzierung der Verkehrswerbung da und dort noch bestehen. Der Beitrag an die SZV. stellt tatsächlich nur einen geringen Teil der gesamten Propagandaaufwendungen der Hotellerie dar. Vielfach wird der Wert und die Bedeutung der individuellen Reklame unterschätzt. Es handelt sich hier um Aufwendungen, denen sich der einzelne Hotelbetrieb nicht entziehen kann. Man denke nur an die Kommissionen für Reisebureaux und Reiseagenturen, mit denen diese Unternehmen in die Lage versetzt werden, zu werben; ferner an die Inserate in Zeitungen und Zeitschriften, Beiträge und Propagandaabgaben aller Art, Propagandareisen, Werbebriefe, Prospekte und andere Drucksachen.

Die Hotellerie, deren Gesamtaufwendungen für die individuelle und kollektive Propaganda ausserordentlich hoch sind, steht deshalb dem Gedanken einer *stärkeren Heranziehung der privaten Nutzniesser des Fremdenverkehrs zur Finanzierung der SZV.* sympathisch gegenüber. Ein Versuch, alle am Fremdenverkehr interessierten Kreise zu erfassen, ist nur zu begrüssen, doch dürfte es nach Dr. Seiler schwerhalten, wenn nicht unmöglich sein, durch eine gerecht abgestufte Werbeabgabe wirklich alle sogenannten Nutzniesser des Fremdenverkehrs zur Beitragsleistung zwangsläufig heranzuziehen. Es ergeben sich *rechtliche und technische Schwierigkeiten.* Immerhin darf man hoffen, wenigstens einige Nutzniesser des Fremdenverkehrs, die sich bisher verflüchtigten, wenn es ans Zahlen ging, zu freiwilligen Beiträgen zu bewegen.

Endlich darf auch nicht aus dem Auge gelassen werden, dass der Verkehrswerbung im Rahmen der Hilfe für die Bergbevölkerung eine wichtige Rolle zukommt. Durch eine schematische Behandlung der Einsparungen bei den Subventionen läuft man Gefahr, der Bergbevölkerung diese Hilfe zu schmälern. Es liegt auch im Interesse der ausgleichenden Gerechtigkeit, dass man bei der Subventionszumessung zwischen wirtschaftlich starken und wirtschaftlich schwachen Gruppen unterscheidet. Mit der jahrelangen geschäftlichen Hochkonjunktur der Industrie steht der Geschäftsgang der Berghotellerie in einem frappanten Gegensatz.

Schweizer Hotelführer 1954/55

Meldefrist für Korrekturen:

1. November

Die Sektionen des SHV. sind durch ein Zirkular aufgefordert worden, bis spätestens 1. November dem Zentralbureau des SHV. alle in Betracht kommenden Korrekturen über die Angaben im Schweizer Hotelführer zu melden, sofern dies nicht schon geschehen ist. In Betracht kommen hauptsächlich Korrekturen von Telephonnummern, Bettenzahlen, Zeichen für Garage und fliessendes Wasser, Öffnungszeiten. Die Mitglieder von Sektionen sind deshalb gebeten, sich diesbezüglich mit den Sektionspräsidenten bzw. den Sekretariaten in Verbindung zu setzen.

Einzelmitglieder, die keiner Ortssektion angehören, sind durch ein Zirkular aufgefordert worden, ihre Korrekturangaben direkt dem Zentralbureau zu melden.

Guide suisse des hôtels 1954/55

Dernier délai pour les corrections:

1er novembre

Les sections de la S.S.H. ont été invitées par circulaire à annoncer au Bureau central de la S.S.H. jusqu'au

1er novembre au plus tard,

toutes les corrections relatives aux indications figurant dans le Guide suisse des hôtels, ceci naturellement pour autant qu'elles ne l'aient pas déjà fait. Il s'agit surtout des corrections relatives au numéro de téléphone, au nombre des lits, aux signes pour le garage et l'eau courante, et aux dates d'ouverture. Les membres des sections sont donc priés de se mettre aussitôt en relation à ce sujet avec les présidents ou les secrétariats de leur section.

Les membres individuels, qui ne sont affiliés à aucune section locale, ont été également invités par circulaire à signaler leurs corrections éventuelles directement au Bureau central.

BELL'S
Old Scotch Whisky
Ein Versuch – und Sie bleiben ihm treu

Das Problem der Hotelerneuerung

In seinen weiteren Ausführungen wandte sich Dr. Seiler den Wechselbeziehungen zwischen Verkehrswerbung und Hotelerneuerung zu. Je rascher und wirksamer die Hotelerneuerung vonstatten geht, desto durchschlagskräftiger ist die Werbung. Ein guter, den neuzeitlichen Bedürfnissen entsprechender Zustand der Hotels ist Voraussetzung für eine wahrheitsgetreue und wirkungsvolle Werbung. Natürlich sind auch der Hotelier und Mitarbeiter wichtige Werbefaktoren. Auf jahrelangen Freundschaften zwischen Hotelier und Gast gründen sich manche Kundenbeziehungen. Zur Aufrechterhaltung des hohen Niveaus unserer Qualitätsleistung ist eine Hotelerneuerung unerlässlich. Ihre Notwendigkeit ist unbestritten. Das gilt namentlich im Hinblick auf die Anstrengungen unserer Konkurrenzländer, die,wie speziell Österreich, Italien, Frankreich und Deutschland, dank der Marshallplan-Hilfe grosszügige Erneuerungen und Modernisierungen durchzuführen in der Lage waren. Was das für die Aufrechterhaltung der Konkurrenzfähigkeit unserer Berg- und Saisonhotellerie bedeutet, braucht nicht näher erläutert zu werden.

Verhängnisvoll für unsere Berghotellerie wirkt sich aus, dass sie in absehbarer Zeit nicht in der Lage ist, aus eigener Kraft den mächtig aufgestauten Nachholbedarf an Unterhaltsarbeiten und Erneuerungen zu bewältigen. Welche Massnahmen drängen sich auf? Die *Mitwirkung der SHTG.* im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen *genügt nicht*, denn hier handelt es sich um *Kredite*, die eine Neubelastung der Unternehmungen darstellt. Der Luzerner Bericht stellt denn auch fest, dass für die Berghotellerie Subventionen à fonds perdu nicht umgangen werden können, wenn es gelingen soll, die Hotelerneuerung zu verwirklichen. Es sollte daher jetzt schon eine *partielle Arbeitsbeschaffungsaktion* an Hand genommen werden. Partiell deswegen, weil sie vorläufig auf unsere Hochtäler und auf die Erneuerung der dortigen Hotellerie beschränkt werden soll. Eine solche Aktion rechtfertigt sich im Hinblick auf die wenig befriedigende Situation des Handwerks und des Kleingewerbes. Hier herrscht zum Teil weitgehende Beschäftigungslosigkeit.

Die Abwanderung von Selbständigerwerbenden in die Industrie der Städte, wo sie nur als Unselbständigerwerbende unterkommen, geht unaufhaltsam vorwärts. Das ist auch staatspolitisch eine sehr unerfreuliche Erscheinung. Wenn, um dieser Abwanderung entgegenzuwirken, versucht wird, Industrien in den Bergtälern anzusiedeln, so würden dadurch die Schwierigkeiten der Hotellerie in der Personalbeschaffung nur noch erhöht. Schon jetzt haben es Hotellerie und Landwirtschaft schwer, in den Berggebieten gelernte Arbeitskräfte zu finden. Die noch Vorhandenen wandern aus, um als ungelernte Arbeitskräfte auf Bauplätzen und in der Industrie Verdienst zu finden. Wäre es daher nicht ratsamer, die Leistungskraft der angestammten, mit der Scholle und mit der Landwirtschaft verbundenen Hotellerie jener Gegenden zu verbessern, wozu eine Arbeitsbeschaffungsaktion zugunsten der Hotelerneuerung das geeignetste Mittel wäre? Erfahrungen aus der früheren Erneuerungsaktion ergaben, dass sich die Arbeitsbeschaffungssubsidien als Initialzündung zur Mobilisierung von Krediten sowohl aus privater Hand als seitens des Hotelhilfsinstitutes erwiesen.

Bei der Arbeitsbeschaffungsaktion ist an Investitionen zu denken, die, wenn auch keinen Mehrumsatz bringend, doch notwendig sind, wie Fassaden, Dachrenovationen und ähnliches, als auch an produktive Verbesserungen und Renovationen, wobei diese vornehmlich durch Kredite finanziert werden sollten.

Abschliessend stellte Dr. Seiler fest, dass angesichts der Interdependenz der wirtschaftlichen Begebenheiten und Vorgänge auf dem Gebiete einer nutzbringenden Hilfe für die Bergbevölkerung nicht nur materielle, sondern auch ideelle Werte auf dem Spiele stehen. *Gehobene Hotelkultur stellt im weitesten Verstande ein wertvolles und unentbehrliches Aktivum der Schweiz dar*, die heute und morgen vielleicht mehr als je auf gute Freunde in aller Welt angewiesen bleibt.

A Bâle, la HOWEG s'est donné de nouveaux statuts

Comme de coutume, c'est une cohorte de plusieurs centaines de membres de la HOWEG qui se sont rendus à Bâle le 6 octobre pour l'Assemblée générale de cette importante coopérative d'achat pour les hôtels et restaurants.

La maison du peuple de Bâle, pourtant extrêmement spacieuse, était complètement occupée, lorsque M. *E. Senn*, président et directeur de la HOWEG, ouvrit des débats; l'on avait peine à croire que cette année, par suite de la position excentrique de Bâle et en raison de diverses autres manifestations qui se tenaient à la même date, le nombre des inscriptions ait été moins considérable que ces dernières années.

Le Dr *Emil Jenny*, représentant le Conseil d'Etat du canton de Bâle-Ville, souhaita aux participants *une cordiale* bienvenue dans les murs de cette ville qui jouit d'une tradition hôtelière fort bien assise, qui fut de tout temps considérée comme la porte d'or de la Suisse, cette porte par laquelle le flux des étrangers venant du Nord pénétrait dans notre pays. M. Jenny situa Bâle dans l'histoire et exposa les raisons de son développement culturel et artistique. Il rappela enfin que les autorités étaient fort bien disposées à l'égard des hôteliers et restaurateurs dont elles reconnaissaient l'importance et le rôle. Le délégué du département de l'intérieur souligna que Bâle comprenait à la nécessité de protéger la profession et était un des rares cantons où l'octroi de la patente pour l'ouverture d'un restaurant sans alcool était assujetti à la clause du besoin.

M. *E. Senn*, président, remercia l'orateur et salua, à son tour, les nombreux participants, en particulier MM. Dr *R. C. Streiff* et *M. Budliger*, Bâle, chef du bureau central et secrétaire de la SSH., MM. *Malzacker*, Schaffhouse, et *Sulzer*, Zurich, membre du comité central de la S.S.C.R. et rédacteur du «Wirtezeitung», M. *Paul Barben*, représentant de la VESKA, ainsi que les délégués de la section cantonale des hôteliers et restaurateurs et tous ceux qui se sont dévoués pour organiser ou faciliter cette assemblée de Bâle.

Parmi les personnalités excusées, citons le Dr *Franz Seiler*, président central de la SSH. qui était à une séance du Conseil d'administration de l'AIH. à Düsseldorf, le Dr *O. Michel*, directeur de la SFSH. et M. *K. Krapf*, professeur, directeur adjoint de la Fédération du tourisme.

M. Senn précisa que l'Assemblée de Bâle serait caractérisée par la revision des statuts qui était le point principal de l'ordre du jour. Après 23 ans d'existence, les statuts de la HOWEG doivent être modifiés et adaptés au développement de l'institution ainsi qu'aux circonstances actuelles.

Les hôtels et restaurants souffrent d'une crise de rentabilité. Les marges ne sont pas suffisantes pour permettre les rénovations nécessaires à notre industrie hôtelière si elle veut continuer à soutenir avantageusement la concurrence étrangère. Des efforts doivent être accomplis par la branche elle-même pour que l'Etat fasse aussi sa part. Le premier pas dans cette voie est une *organisation en commun* des achats qui a pour conséquence des prix de revient plus favorables en évitant des pertes aux fournisseurs et des frais inutiles aux hôtels et restaurants.

La tâche de la HOWEG est claire. Son activité, purement commerciale, est de rationaliser les achats et d'améliorer la rentabilité de l'hôtellerie. Cette activité ne saurait être préjudiciable aux fournisseurs traditionnels des hôteliers puisque elle renforce la position de l'hôtellerie.

Les opérations statutaires

Passant aux opérations statutaires, M. Senn constata que l'Assemblée avait été régulièrement convoquée, que l'ordre du jour présenté et le procès-verbal ne donnaient lieu à aucune remarque et qu'ils étaient tacitement approuvés.

L'organisation de la HOWEG s'est considérablement développée en Suisse romande et au Tessin et le cercle des intéressés aux achats collectifs s'est fermé par la conclusion d'un contrat de collaboration avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs. Parmi les étapes de l'évolution de la HOWEG on peut relever les dates suivantes: en 1948 contrat avec la SSH., 1950 contrat avec la VESKA, et enfin 1953 contrat avec la SSCR.

La période s'étendant du 1er juillet 1952 au 30 juin 1953 est caractérisée par une lente régression de la conjoncture, mais sans symptômes de crise économique. Le marché a été légèrement influencé par la signature de l'armistice en Corée. Sur le marché mondial, les prix des biens de consommation accusent une lente tendance à la baisse et l'indice suisse du commerce de gros des denrées alimentaires s'est abaissé au cours de l'exercice de 211 à 207 points.

Pour l'hôtellerie, la question des achats est toujours d'une très grande importance puisque les frais généraux ont augmenté de plus de 100% dans n'importe quelle entreprise, alors que les prix de vente ne s'élevaient que de 20 à 50%.

Le groupe «Hôtellerie» de la HOWEG s'est montré très actif. La commission hôtelière a tenu deux séances qui ont permis de préciser encore les besoins de l'hôtellerie, ce qui signifie que la HOWEG a pu s'adapter encore mieux aux exigences de sa clientèle.

L'effectif du groupe était au 30 juin 1953 de 749 membres avec 40727 lits, soit une augmentation de 46 membres avec 1185 lits. Au cours de l'exercice le groupe a acheté pour près de 7 millions de francs de marchandises, le 51,5% se rapportant aux marchandises entreposées et le 48,5% aux fournisseurs affiliés.

A cette date, l'effectif total de la HOWEG était de 3480 membres.

La HOWEG a continué à agrandir ses entrepôts, en particulier celui de Zoug, et d'améliorer son équipement, son chiffre d'affaires est en constante augmentation et il a passé au cours de ses diverses années d'approximativement 6 millions de francs à environ *24 millions de francs* l'année dernière. Les *ristournes* aux sociétaires ont atteint fr. 787072.83, ce qui fait que, depuis 15 ans, le total des remboursements aux sociétaires dépasse 6 millions. Bien qu'ayant augmenté en valeur absolue, les frais d'administration ont diminué en valeur relative puisqu'ils ne représentent plus que le 7,2% du chiffre d'affaires.

M. *Auguste Frey*, directeur, Granges, donna lecture des comptes avec les commentaires nécessaires. Les comptes ont été revisés par l'Office fiduciaire de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs qui propose leur approbation.

C'est sans opposition que le rapport de gestion, les comptes, la répartition du bénéfice furent adoptés et que décharge fut donnée aux organes compétents.

Revision des statuts

La revision des statuts a été étudiée par une commission présidée par M. *Eugène Schmid*, St-Gall, qui exposa brillamment les raisons qui avaient inspiré la commission et les propositions qu'elles faisaient. Pour commencer il rappela le rôle de la HOWEG qui est une nécessité pour

Die Weinlese ist da und mit ihr die Gelegenheit, Sinn und Bedeutung zu erklären, die sie für alle jene hat, deren Mühen sie verklärt und krönt.
Das Malerische der Weinlese und die fröhlichen Bräuche, die sie begleiten, erfreuen uns immer wieder, doch wollen wir einmal mit aufmerksamerem Blick verfolgen, was im Wallis Mann und Frau in Bewegung setzt.

Walliser Weinlese...

DIE WEINLESE IN KISTCHEN

In den Rebbergen der steilen Rhonehänge, von Saillon bis Leytron, von Chamoson bis Châteauneuf, von Sitten bis Siders, in diesen hochgelegenen Reben, wo gestern noch die Walliser Zikade gesungen hat, fällt dem geübten Auge eine erste Eigenheit auf: In den meisten Rebbergen werden die Trauben, anstatt in Brenten geschüttet zu werden, in Kistchen gepflückt, dann auf Wagen und Lastwagen verladen und bis zum nächsten Keller geführt. Der Zweck dieser Methode, welche Provins als erste in unserer Gegend eingeführt hat, ermöglicht eine strenge Kontrolle der Trauben, ihrer Reife und der Sauberkeit der Weinlese. Das Pflücken in die Kistchen hat glückliche Folgen; alle Trauben kommen in vollkommener Frische zur Presse, ihre Kontrolle ist mühelos, ihre Auslese erleichtert.

DIE AUSLESE DER GEWÄCHSE

Die Trauben jeder einzelnen Lage werden ihrer Herkunft, ihrer Eigenart entsprechend behandelt, und so wird erreicht, dass ihre ursprünglichen Vorzüge sich wiederfinden im Fendant, im Johannisberg, im Dôle, Amigne, Humagne und Ermitage.

Für das Wallis ist das von ausschlaggebender Bedeutung, denn mehr noch als der Ort, wo die Rebe heranreift, sind es die Gewächse und ihre Rasse, welche den Walliser Weinen den ureigenen Charakter verleihen.

Diese Methode der Weinlese dient auf das beste den Grundsätzen der Weinbereitung; sie entspricht aber auch der von allen, ihres Namens würdigen Winzern, gepflegten Tradition. Man glaubt – und es ist ein Irrtum, an dessen Verbreitung niemand ein Interesse haben kann – dass die Weinlese einer grossen Winzer-Organisation einen Wein ergebe, dem die Persönlichkeit fehle. Wer so denkt, kennt die Bräuche schlecht, die seit jeher die sorgfältige Auslese der Trauben verlangten, die Weinlese und die Weinbereitung nach Parzellen und Lagen vorgeschrieben haben.

Nicht irgendwohin kommen die Trauben: Jede Ernte wird auf dem Platz selbst verarbeitet, in Sitten, Siders, Fully, Leytron, Saint-Pierre-de-Clages, Ardon, Conthey, Granges. In jedem dieser Weinzentren hat Provins ihre Keller, eingerichtet für alle Vorgänge der Weinbereitung und der Aufbewahrung bis zum Verkauf. Die Gebote des Regionalismus werden geachtet, damit man wird sagen können: Das ist ein Dôle von Siders und das ein Johannisberg von Trémazières.

EINE METHODE, EIN NAME

Das ganze Geheimnis des erstaunlichen Erfolges der Walliser Weinbau-Organisation Provins liegt in der Anwendung einer Methode, die trotz ihrem Streben nach Rationalisierung die lokalen Gebräuche, den Charakter jedes Rebberges achtet. Und diese Methode wird nicht allein auf die Weinlese angewendet, sondern im ganzen Rebbau, in der Pflege der Reben das ganze Jahr hindurch. Mit dem Ziel, die Qualität immer weiter zu verbessern, hat Provins einen Wettbewerb zum Ansporn ihrer Winzer eingeführt. So ergeben bestimmte Reben, ausgewählt nach Gewächs und Sonnenlage, ganz aussergewöhnliche Weine.

Nie hätte das alles in dieser Vollkommenheit und in diesem grossen Maßstab erreicht werden können, besässen die Winzer nicht die einigende Kraft ihres Zusammenschlusses, die technischen Mittel, die ihre Leistungen für ein gemeinsames Ziel unterstützen und die finanziellen Grundlagen, die vielen von ihnen fehlen würden.

Das alles bedeutet dem Winzer Provins, die Vereinigung der Walliser Weinproduzenten.

PROVINS – EIN BEGRIFF FÜR DIE AUSLESE DER GEWÄCHSE

Was aber bedeutet diese Organisation für den Käufer? Für den Weinhändler, den Restaurateur, den Ladenbesitzer und für den Konsumenten ist Provins mehr als ein Name, dessen Ruf endgültig gesichert ist, es ist eine Unterschrift, eine Garantie. Es ist mehr als ein Versprechen, es ist die Erfüllung des Rufes nach reiner Qualität.

Und welches sind nun tigentlich die bestechenden Eigenschaften der Weine von Provins?

Vor allem ihre Treue am ureigenen Charakter der Gewächse, die durch die sonnige Lage und die ausserordentliche Bodenbeschaffenheit des Walliser Weinlandes begünstigt werden.

EINE VORBILDLICHE FAMILIE

Dazu die Beständigkeit in der Eigenqualität jeder Sorte und das für alle Auslieferungen. Diese Stabilität wird nur erreicht dank der dem Charakter jedes Gewächses, jedes Rebberges angemessenen Behandlung und einer Weinbereitung, die, so wissenschaftlich sie gelenkt wird, doch der Seele des Weines, seiner zarten Empfindsamkeit alle Beachtung schenkt. Es ist wie in einer guten, gesunden Familie: So viele Kinder, so viele Abstufungen in der Art ihrer Behandlung, jedes sich zur eigenen Persönlichkeit entwikkelnd und zugleich das Fortleben der Familientradition gewährleistend.

Die volle Reife der Trauben und ihre Glut verbinden sich immer mit allen anderen Vorzügen einer Lage. Die Weine von Provins haben eine solche Abgeklärtheit, eine solche Deutlichkeit des Geschmacks, dass sie auch dem unerfahrensten Liebhaber gestatten, sich darin auszukennen und nicht einen Amigne für einen Johannisberg, einen Domherrenwein für einen Pierrafeu zu halten.

Es ist auch dank dieser Auslese der Trauben, der Gewächse, der angemessenen Weinbereitung, der Zuteilung von Behältern für jede Art von Trauben möglich, dass Provins eine ganze Reihe Weine von ausgesprochener Eigenheit erzeugen und gar sieben verschiedene Arten von Fendant anbieten kann.

Und so kommt es, dass Provins eine Auswahl von Sorten, eingeteilt in drei grosse Serien, vorschlagen kann, die jede Verschiedenheit der Gewächse und die Eigenart der Weine achtet:

Die «Alltagsflaschen» in Litern für den grossen Verbrauch: *Etoile Provins*, Fendant (frisch und süffig), *Provignon*, Fendant (mild und harmonisch), *Rapillet*, Fendant (rassig, temperamentvoll), den *Muscat*, *Johannisberg*, *Humagne*, *Ermitage*, *Amigne*, *Malvoisie*, *Höllenrot*, den *Gamay* (dieses im Wallis so glücklich gedeihende Gewächs) und den *Dôle*.

Dann kommen die «Grossen Würdenträger», Weine, die den Kenner begeistern. Sie haben berühmte Namen: *Domherrenwein* (Fendant), *Johannisberg* Grand Bouquet, *Arvine* Vieux-Pays, *Ermitage* Grand Cru, *Amigne* Raisin d'Or, *Malvoisie*-Auslese und Dôle *Gloire du Rhône*.

DIE GOLDKAPSEL

Und wie wenn diese Auslese immer noch nicht alle Wünsche erfüllen könnte, hat die Liebe zur Verfeinerung Provins dazu geführt, seine Weine, hervorgegangen aus dem «Goldkapsel-Wettbewerb», besonders zu kennzeichnen: Fendant *Pierrafeu*, Johannisberg *Rhonegold*, Ermitage *Les Chapelles*, Dôle *Châteauvieux*. Namen, die in den Ohren klingen, während Gold und Rubin den Gaumen entzücken.

Endlich sammelt Provins in seiner «Bibliothek des Mundschenks» die besten Flaschen grosser Weinjahre, lässt sie ruhen, altern und vervollständigt durch diese höchste Auslese ein so reiches Sortiment, dass das Märchen eines Einheitsweines in das Nichts versinkt.

Ist eine Schlussfolgerung dieses kurzen Tatsachenberichtes angebracht, der für viele eine Wiederholung alter, durch die Gunst einer grossen, treuen Kundschaft erhärtete Wahrheit ist, so könnten wir noch erwähnen, dass Provins kein Geheimnis besitzt, das ihren grossen Erfolg erklärt. Alles führt zurück auf die genaue Kenntnis der so verschiedenartigen Quellen und Kräfte eines fruchtbaren Bodens, des Lebens und des Wesens jedes Gewächses, des Wissens und der Mittel aller jener, die für den Ruhm des Walliser Rebbaues werken und schliesslich der berechtigten Anforderungen der Verbraucher, für welche ein einziges Glas Wein genügen muss, um zu erkennen, dass Provins alle ihre Wünsche erfüllen kann und ihr Vertrauen verdient.

PROVINS
VALAIS
WALLISER WEINPRODUZENTENVERBAND – VERKAUFSSTELLE: SITTEN

les hôtels et restaurants. Alors que toutes les autres industries ont leur coopérative d'achat, on ne voit pas pourquoi l'hôtellerie demeurerait en arrière. Il ne convient pas de faire de grandes phrases, la HOWEG a pour but de rendre service et veut être jugée sur les *avantages qu'elle offre à ses sociétaires*.

Une réduction de prix d'achat est un des seuls moyens qui reste à l'hôtellerie pour améliorer ses marges de gain. La Suisse a une situation très nettement favorisée au point de vue des prix d'hôtel et elle doit la conserver. Ce n'est possible que si elle a la possibilité d'acheter à meilleur compte. Clients et acheteurs ne se soucient plus maintenant de la forme de l'entreprise à laquelle ils s'adressent. Ils y vont dès qu'ils y trouvent des avantages de prix, si minimes soient-ils. Une hausse des prix d'hôtel et de restaurant aurait pour conséquence le développement du camping, des pique-niques et d'autres formes de tourisme populaire. La HOWEG contribue efficacement à assainir l'industrie hôtelière.

Nous laisserons de côté les modifications de détails proposées et signalerons simplement que la HOWEG aura désormais pour raison sociale: «HOWEG», coopérative *suisse* d'achat pour hôteliers et restaurateurs.

Le changement principal avait trait à la *formation et à l'élection du Conseil d'administration* et au fait que les fonctions de *président du Conseil d'administration* seront désormais incompatibles avec celles de directeur de l'entreprise. Le Conseil d'administration se composera de *trois à onze membres*, dont un au moins fait partie de la direction, et nommés pour une période *trois ans*. Les réélections sont admises, mais au maximum pour quatre périodes de trois ans. Il est prévu qu'un membre qui cesse d'exercer une activité hôtelière doit mettre son mandat à disposition à l'expiration de la période en cours.

La Commission de revision et le Conseil d'administration de la HOWEG proposaitent que le président, choisi parmi les membres du conseil, soit nommé chaque année par l'assemblée générale, sur proposition du Conseil d'administration.

M. *Barben*, représentant de la VESKA, fit une contreproposition et demanda à l'assemblée de décider que le *président soit aussi élu pour une période de trois ans* comme les autres membres du Conseil d'administration. Cette *proposition fut approuvée à une forte majorité.*

Les élections virent M. *Joseph Bühlmann*, hôtel Mostrose, Lucerne, vice-président, accéder sans opposition à la présidence, M. Bühlmann ayant accepté un mandat de trois ans, comme l'assemblée venait de le décider.

Le contrat avec la S.S.C.R. prévoit que l'organisation des cafetiers et restaurateurs aura dorénavant droit à deux sièges au Conseil d'administration et l'assemblée approuva également les candidats désignés, c'est-à-dire MM. *Georges Malzacher*, Schaffhouse, et *Hans Kilchmann*, Zofingue. La fiduciaire de la S.S.C.R. vérifiera à nouveau les comptes de la HOWEG.

M. Bühlmann remercia pour son élection et la confiance qui lui était témoignée et rappela les services éminents rendus par M. E. Senn à la HOWEG et à l'hôtellerie tout entière.

Après la séance, les membres de la HOWEG visitèrent la ville de Bâle et se rendirent dans les restaurants qui leur étaient assignés pour y prendre un plantureux repas, puis se retrouvèrent à la Maison du peuple où une soirée récréative leur permit de s'entretenir agréablement jusque tard dans la nuit.

Le lendemain de très nombreux hôteliers et restaurateurs qui avaient assisté aux assises de la HOWEG profitèrent de leur présence à Bâle pour visiter *l'exposition culinaire* organisée par les hôteliers et restaurateurs bâlois dans les grandes salles du Casino de la ville, exposition qui remporta un magnifique succès et dont nos lecteurs trouveront ci-dessous un compte-rendu en allemand.

Stark rückläufige Vieh- und Fleischeinfuhr — steigende Tendenz der Preise

Die Einfuhr von Vieh, Fleisch und Fleischwaren hat vom Januar bis August 1953 im Vergleich zum Vorjahr eine ganz erhebliche Verminderung erfahren, was auf das Überangebot und die Verwertungsschwierigkeiten auf dem inländischen Schlachtviehmarkt zurückzuführen ist.

Wie der „Schweizerischen Metzgerzeitung" zu entnehmen ist, ging in dieser Zeit die *Einfuhr von grossem Schlachtvieh* von 8220 auf 384 Stück *zurück*, diejenige von Schweinen von 5869 auf 19 Stück. Zu beachten ist, dass es sich bei dieser an sich geringfügigen Einfuhr, ebenso bei der Einfuhr von Mastkälbern, die von 629 auf 1116 Stück zunahm, grösstenteils um Lieferungen aus den französischen, an den Kanton Genf angrenzenden Freizonen handelt, die von der Schweiz trotz der Importsperre entgegengenommen werden müssen. Gesamthaft betrug der Fleischertrag der Schlachtvieheinfuhr in den ersten acht Monaten dieses Jahres nur 335 Tonnen, gegenüber 2942 Tonnen in der gleichen Zeit des Vorjahres. Rechnen wir dazu noch die Einfuhr von Fleisch, Wurstwaren und Fleischkonserven in der Höhe von 2746 Tonnen (Vorjahr 6349 Tonnen), so betrug die *Gesamteinfuhr* von Vieh (auf Fleischertrag umgerechnet), Fleisch und Fleischwaren vom Januar bis August 1953 3081 Tonnen, gegenüber 9291 Tonnen im Vorjahr.

In diesem Zusammenhang ist speziell darauf hinzuweisen, dass die Einfuhr von frischem Fleisch (933 Tonnen gegenüber 2153 Tonnen im Vorjahr) namentlich die vom *Gastgewerbe* benötigten Nierstücke betrifft, die im Inland nicht in genügender Menge anfallen. Beim Import von Wurstwaren machen die aus Italien kommenden Salami und Mortadella den grössten Posten aus. Diese Einfuhr ist in den ersten acht Monaten dieses Jahres noch etwas gestiegen. Sie betrug 1191 Tonnen gegenüber 1058 Tonnen im Vorjahr. Diese Einfuhr von Schweinefleischprodukten aus Italien wird deshalb so stark angefochten, weil dadurch in einem Augenblick, in dem infolge der Überproduktion an Schweinen der Import gesperrt ist und darüber hinaus die Metzger und Händler im Interesse der Produzenten noch zur Überschussverwertung (Einlagerung) verpflichtet wurden, die ganze Schlachtviehordnung untergraben wird.

Die fast vollständige Unterbindung der Vieh- und Fleischeinfuhr *tangiert sowohl die Fleischpreise wie auch den Fleischverbrauch* und kann deshalb der Öffentlichkeit nicht gleichgültig sein. Da nämlich unser einheimisches Fleisch teurer ist als das ausländische, kann in dem Augenblick, in dem wir eine weitgehende Selbstversorgung mit Vieh und Fleisch erreicht haben, das inländische Fleisch nicht mehr durch ausländische Zufuhren verbilligt werden. Dadurch ergibt sich eine *Tendenz zur Verteuerung des Fleisches*, wodurch der Fleischverbrauch, der heute immer noch unter dem Vorkriegsniveau liegt, ungünstig beeinflusst wird. An einer Erhöhung der Viehproduktion, die uns von der Einfuhr unabhängig macht, hat deshalb weder das Metzgereigewerbe noch der Fleischverbraucher ein Interesse. Aber auch die Produzenten können sich nicht ganz wohl dabei fühlen, wenn sie das Privileg, das sie bei der Belieferung des Inlandmarktes geniessen, bis zur äussersten Grenze und auf Kosten des Importes ausnützen. Denn Produktionsausschläge nach oben, die sich aus saisonalen oder aus andern Gründen nicht vermeiden lassen, müssen unweigerlich zu einem Überangebot führen, wenn schon die normale Produktion unsern Fleischbedarf deckt. Dadurch wird die von den Produzenten erstrebte Absatzsicherung zu kostendeckenden Preisen gefährdet, auch wenn vorübergehend durch die Massnahmen der Überschussverwertung (Einlagerungen, Exporte mit öffentlichen Zuschüssen) ein künstliches Marktgleichgewicht hergestellt werden kann. Und die jüngsten Erfahrungen auf dem Schlachtviehmarkt bestätigen diese Tatsache.

Eine Vieh- und Fleischeinfuhr in der Höhe von mindestens 10% unseres Gesamtbedarfes an Fleisch und eine entsprechende Regulierung der inländischen Produktion ist deshalb die unerlässliche Voraussetzung, wenn die Schlachtviehordnung so funktionieren soll, dass dabei sowohl die berechtigten Interessen der Produzenten wie der Konsumenten einigermassen gewahrt werden können. I. F.

Les touristes américains en Europe ont bonne impression de l'hôtellerie suisse

La «Gazette de Lausanne» a publié un excellent article d'un correspondant particulier de Washington, M. F. Auberjonois, qui expose aimablement la perplexité des touristes américains qui reviennent d'un voyage en Europe et qui fait état de l'excellente impression que leur laisse un séjour dans les hôtels suisses. Espérons donc que nous méritons ces éloges ou sans cela faisons tout pour les mériter. (Réd.)

«A la faveur du grand voyage qui, chaque année provoque l'afflux des villégiaturistes américains en Europe, on assiste à une confrontation des gens de l'Ancien-et du Nouveau-Monde. On se demande si le tourisme international favorise le rapprochement des peuples. Il faut convenir que le touriste, quelle que soit sa nationalité, n'est pas forcément un bon propagandiste. Il est voyant. Il se sent «regardé». Il est client. Il attend donc, et c'est fort naturel, qu'on le serve. A son retour il est las d'avoir trop et trop peu vu. L'Europe offre des spectacles si variés, si contrastés que le visiteur est accablé. Au risque de contrarier les animateurs de la propagande touristique on aimerait dire aux touristes: «Visitez un seul pays à la fois, ou bien une seule région. L'année prochaine vous verrez autre chose!» Le tourisme moderne avec ses itinéraires, ses rassemblements, ses ordres du jour, ses finances compliquées désorient le voyageur.

Il est regrettable que le tourisme transatlantique soit à sens unique, vers l'Europe. On aimerait rencontrer sur les routes de la Nouvelle-Angleterre des cars chargés d'Européens en bérets basques. Ce serait excellent pour l'habitant et pour l'invité.

Bonheur de la formule suisse

En parlant à ceux qui reviennent chez eux à cette époque après avoir parcouru une demi-douzaine de pays européens, on est frappé de constater le succès de la formule touristique suisse. Quel en est le secret?

C'est tout simplement, semble-t-il, l'importance que l'on attache en Suisse au «service». La grande majorité des Américains avec lesquels nous avons eu l'occasion de nous entretenir de ce sujet ont constaté que la Suisse était une sorte d'escale reposante, apaisante, après une série d'expéditions mouvementées – le seul pays où l'on eût le sentiment que les autorités ne cherchaient pas à faire l'article et où le touriste n'était pas considéré uniquement comme une source de revenus. En réalité le touriste est une source de revenu, mais il aime assez qu'on le lui fasse oublier.

La revue *Life* publiait récemment un reportage de Bill Mauldin qui durant la dernière guerre acquit une grande notoriété grâce à ses émouvantes carricatures de GIS. Mauldin retournait en Europe pour la première fois et il intitulait son article «Comment voyager en Europe avec moins de 28.411 dollars». Il expliquait que cette somme

WIEDER EINGETROFFEN:

die tiefgekühlten

Riesencrevetten

(roh, ohne Kopf, mit Schale) in Qualität unerreicht.

Auskünfte und Preisliste durch

BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telephon (051) 239745

Sauber, schonend, sparsam waschen mit **SILAVIT** Waschalkali, **ALBA** Universalwaschmittel, **VACO** für sehr schmutzige Wäsche.

SILAVIT ALBA

Haben Sie Waschprobleme? Wir beraten Sie gerne.

Van Baerle & Cie. AG.

Münchenstein

Tel. (061) 90544

Gesucht

in Jahresstelle, per sofort oder nach Übereinkunft, für erstklassige **Dancing-Bar**

Barlehrtochter

Gelegenheit den Barservice à fond zu erlernen. Jüngere, gut präsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild einzureichen an Restaurant Singerhaus, **Basel.**

Passantenhotel in Bern sucht

Büropraktikantin

ferner 2 jüngere

Lingeriemädchen

Anfangs-Saaltochter

Kochlehrling

Stellenantritt baldmöglichst.

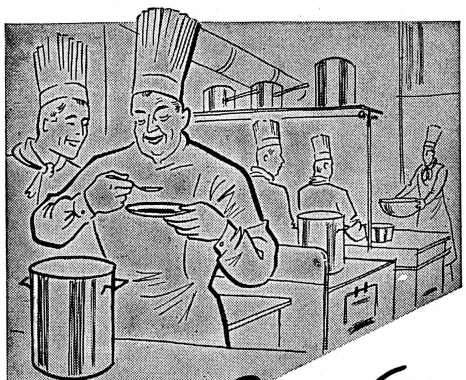
Jahresstellen mit freier Kost und Logis im Hause. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P H 2075 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wählen Sie das beste, wählen Sie

RESINFLEX

für Wandverkleidung und Polsterüberzüge

Storenstoff AG. Aarau, Feerstr. 16, Tel. 064 2 12 32



Wenn der Chef seine Saucen goutiert, seine Suppen probiert,

dann fügt er zur geschmacklichen Vollendung noch ein Gütchen Maggi-Würze bei. Maggi's Würze verbessert, verfeinert und vollendet den Geschmack von Suppen, Saucen, Gemüsegerichten und Salaten.

MAGGI's WÜRZE

DIE VERTRAUENSMARKE DER HOTELKÜCHE I

10 - 15%

sparen Sie

mit unserem nach neuestem Brawi-Druckverfahren gerösteten

KAFFEE

Überzeugen Sie sich selbst an der

OLMA, Halle 5, Stand 585

E. OSSWALD, ZÜRICH

Kaffee-Grossrösterei, Kreuzplatz 16, Tel. (051) 32 73 15

Gesucht

in modernsten Betrieb nach Solothurn

Küche: **Patissier**

Patissier-Gehilfen

Tochter für kalte Küche

Buffet: **Buffettochter**

Office: **Casserolier**

Küchenmädchen

Service: **Serviertöchter**

Wir bieten: Jahresstelle, freien Sonntag, Pensionskassenberechtigung.

Offerten unter Chiffre OFA 5625 S an Orell Füssli-Annoncen Solothurn.

était exactement ce qu'avait coûté au gouvernement américain sa première croisière, celle de la libération, lorsqu'il était en uniforme. «J'ai voulu, dix ans plus tard, refaire le voyage et à mes frais». Ses aventures, telles qu'il les relate et les illustre sont amusantes, mais l'auteur se montre sévère à l'égard de ses hôtes. Seule la Suisse mérite, selon lui, un premier prix de conduite. «En Suisse, dans les chambres d'hôtel il y a des boutons de sonnettes. D'autres hôtels européens en ont aussi, mais en Suisse lorsque vous pesez sur un de ces boutons quelqu'un vient. Si vous en pressez plusieurs il y a collision dans les corridors... La Suisse est le seul pays d'Europe où l'on ose manger de la salade; on est sûr qu'elle a été lavée... Il n'est pas nécessaire de barricader sa porte en entassant les meubles – les gens frappent avant d'entrer... Et puis surtout les Suisses en acceptant votre argent ne vous traitent pas de vil matérialiste.»

Internationale Vereinigung für Balneologie und Klimatologie

Die diesjährige, gut besuchte Delegiertenversammlung der Fédération Internationale du Thermalisme et du Climatisme (FITEC) fand am 6. und 7. Oktober in Bad Gastein (Österreich) statt. In seiner vielbeachteten, mit grossem Beifall aufgenommenen dreisprachigen Präsidialadresse würdigte *Präsident Nationalrat A. Schirmer* (*Baden*) die grosse Wiederaufbauarbeit der österreichischen Wirtschaft, insbesondere auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs. Ein Wort des Dankes richtete er an die diesjährigen Gastgeber und an die Italiener, welche letztes Jahr die Delegierten beherbergten. Er pries die vorzügliche Forschungsarbeit des deutschen Sprachgebietes im Bädersektor, die publizistischen Arbeiten der italienischen Wissenschafter und die Pionierarbeit der romanischen Länder auf dem Gebiet des Sozialtourismus. – *Bürgermeister Wagnleitner von Bad Gastein*, Präsident des Österreichischen Heilbäderverbandes, hiess die Delegierten herzlich willkommen.

Professor K. Krapf, Direktor des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern, hielt einen umfassenden Vortrag über die «Internationalen Probleme der Liberalisierung des Fremdenverkehrs». Als Schweizer Delegierter des «Touristik-Komitees» der OECE in Paris konnte der Referent aus seiner reichen Erfahrung auf diesem Gebiete schöpfen. Er wies vor allem auf die volkswirtschaftliche und gesundheitspolitische Bedeutung der Freizügigkeit im internationalen Reisezahlungsverkehr, insbesondere für die Balneologie und Klimatologie hin und schilderte die im Rahmen der OECE erreichten beachtlichen Fortschritte. Er betonte die Notwendigkeit, die Bade- und Klimakuren bevorzugt zu behandeln. Bis zur Herstellung der vollständigen Freizügigkeit des Zahlungsverkehrs muss dafür gesorgt werden, dass die einzelnen Länder für Kuraufenthalte die notwendigen Devisen grundsätzlich bewilligen. – Die rege benützte Diskussion bewies das Interesse, das diesen Problemen entgegengebracht wird. Es wurde dem Wunsche Ausdruck gegeben, in der Gemeinschaftswerbung der europäischen Länder in Nordamerika in vermehrtem Masse auf die Heilschätze Europas hinzuweisen.

Die Delegiertenversammlung empfiehlt, durch die systematische Förderung der Grundlagenforschung auf dem Gebiet der Balneologie und medizinischen Klimatologie das Vertrauen zu den natürlichen Heilmitteln in allen Kreisen zu vertiefen.

Abschliessend orientierte *Professor M. Vidacovitch, Dekan der medizinischen Fakultät der Universität Skopje* (*Jugoslawien*), über das wissenschaftliche Programm des vom 8. bis 16. Mai 1954 in Dubrovnik stattfindenden Internationalen Kongresses für Balneologie, Klimatologie und Thalassotherapie.

Unter der bewährten Führung von *Kurdirektor H. von Zimburg* wurde nachmittags bei prachtvollem Herbstwetter der Stubnerkogel mit der vorzüglich gebauten Gondelbahn «erstiegen». Ein grossartiges Alpenpanorama eröffnete sich. Besonderes Interesse erweckten die zahlreichen und interessanten Skigelände und -pisten. Kurdirektor von Zimburg geleitete die Delegierten auch zu einer Besichtigung des Kurortes Bad Gastein und seiner therapeutischen Einrichtungen, so in das interessant gestaltete Museum, in eine der Quellengrotten, deren radioaktive Luft die Temperatur von nahezu 50 Grad erreicht, und zur musterhaft ausgebauten Unterwassertherapie.

Der gesamte Kurort, der mit ERP.-Geldern grosszügig erneuert werden konnte, hinterliess den Besuchern einen vorzüglichen Eindruck.

Ein exquisites Abschiedsdiner im Hotel Bellevue, bei dem *Bürgermeister Wagnleitner* und *Nationalrat A. Schirmer* Tischreden hielten und wobei die internationale Freundschaft und Solidarität bekräftigt wurden, beschloss die Tagung, welche bei allen Teilnehmern in bester Erinnerung bleiben wird. *L. P. F.*

Generalversammlung der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung

An der Dienstag, den 22. September, in *Vaduz* abgehaltenen Generalversammlung der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung (NOV.) gab deren Präsident, Stadtammann *Dr. Anderegg*, St. Gallen, seiner Freude über die angenehme Zusammenarbeit mit der Verkehrskommission des Fürstentums Liechtenstein Ausdruck, die vor Jahresfrist Mitglied der NOV. wurde. Er verwies auf zwei bedeutende Werke, die wesentlich dazu beitrugen, den Namen des Fürstentums Liechtenstein als lebendigen und kulturell hochstehenden Staat bekannt zu machen. Verkehrsdirektor A. *Moser*, St. Gallen, der Geschäftsführer der touristischen Dachorganisation der Nordostschweiz, die die Kantone Appenzell, Glarus, St. Gallen, Schaffhausen und Thurgau umfasst, führte ergänzend zum Jahresbericht aus, dass sich die zwischen der NOV. und den kantonalen Verkehrsvereinigungen getroffene Arbeitstrennung wiederum bewährte. Die NOV. befasst sich mit der Werbung im Ausland, währenddem sich die kantonalen Verkehrsvereine auf Werbemassnahmen im Inland beschränken. Sinn dieser *Arbeitsteilung* sei vor allem die *nutzbringende Verwendung der diesen Institutionen anvertrauten Gelder*. Erfreuliche Fortschritte seien auch im *Kampfe* gegen die *unerwünschte Verkehrswerbung* erzielt worden. Eine bessere Zusammenarbeit in dieser Richtung müsse aber noch angestrebt werden, vor allem mit dem Gastwirtschaftsgewerbe, da das Angebot an zweifelhafter Fremdenverkehrsliteratur vor allem aus dem Ausland stets wachse. Die Gelder, die in solche fragwürdige Werbemittel investiert werden, seien grösstenteils nutzlos verwendet.

Im Zusammenhang mit der Budgetberatung wies Verkehrsdirektor Moser auf die *Finanzierungsprobleme der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung* hin. Eine Kürzung der Subvention an die SZV. durch den Bund würde sich auch für die regionalen Verkehrsverbände überaus nachteilig auswirken. Die NOV. beziehe aus dem variablen Bundesbeitrag einen nicht unbedeutenden Beitrag. Vor allem warnt er vor der Illusion, die man sich offenbar in bezug auf die noch «unerschöpften» Finanzquellen bei den am Fremdenverkehr Nutzen ziehenden privaten Kreisen macht. Gewiss sei in einem bestimmten Umfange durch eine intensive Mitgliederwerbung eine Einnahmesteigerung möglich. Aber niemals in einem Ausmasse, die eine Kürzung der Bundessubvention rechtfertige, die übrigens seit der Gründung der SZV. im Jahre 1939 keine Erhöhung erfuhr. Die geplante Werbeabgabe sei nach seinem Dafürhalten kaum durchführbar, da die Belastungen der Gäste und der Hotellerie durch Abgaben aller Art wohl die Höchstgrenze erreicht habe. Jeder Versuch, die SZV. auf privater Basis zu finanzieren, die die Interessen der regionalen, kantonalen oder örtlichen Verkehrsvereine tangiere, würde auf grössten Widerstand seitens dieser Institution stossen, da diese ohnehin ständig im Kampf um vermehrte finanzielle Mittel stehen.

Jahresbericht und Jahresrechnung 1952 sowie das *Budget* 1954 wurden diskussionslos bestätigt, ebenso die im Amte verbleibenden Vorstandsmitglieder und der Präsident. *Neu in den Vorstand* wurden gewählt, an Stelle des altershalber zurücktretenden Regierungsrates Dr. Brühlmann, Schaffhausen, Regierungsrat *R. Schärrer*, Schaffhausen, anstelle des verstorbenen Kant.-Ing. F. Trümpy, Mitlödi, der neue Präsident des Verkehrsverbandes Glarnerland und Walensee, *F. Fischer*, Glarus. Neu in den Vorstand gewählt wurde ebenfalls der Präsident des Verkehrsvereins Appenzell A. Rh., Redaktor *Aeschbacher*, Heiden. Der Vizepräsident der NOV., Direktor H. Hürlimann, Frauenfeld, beantragte der Generalversammlung im Auftrage des Vorstandes, den Gründungspräsidenten der NOV., alt Direktor Walter *Kesselring*, St. Gallen, zum *Ehrenpräsidenten* zu ernennen. Dir. Kesselring gründete die NOV. im Jahre 1934, der er bis zu seinem Rücktritt im Jahre 1947 vorstand. Ihm fallen grosse Verdienste um die Förderung des Fremdenverkehrs in der Nordostschweiz und als ehemaliger Direktor der Bodensee-Toggenburg-Bahn um die Förderung des Eisenbahnwesens überhaupt zu. Die Versammlung stimmte dem Antrage einmütig zu.

Obst und Gemüse der Woche

Lauch, Rotkabis, Spinat.
Obst; Goldparmäne, Berner Rosen, Gute Louise, div. Herbstsorten.

Im Anschluss an die Generalversammlung hielt der Präsident der Verkehrskommission des Fürstentums Liechtenstein, Regierungschef-Stellvertreter F. *Nigg*, ein vielbeachtetes Referat über «Land und Leute im Fürstentum Liechtenstein» und über die Finanzierung der Verkehrskommission seines Landes, die durch die Werbeabgabe obligatorisch alle Kreise erfasst. Daneben werden aber keine Beiträge erhoben. Ein Ausflug nach Masescha, einem der schönsten Aussichtspunkte des Landes, bildete einen sympathischen Abschluss der Tagung. *–e–*

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne

Champagne
Heidsieck & Co. **MONOPOLE**
Reims
Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

Neuheit!...
Neue Aufmachung des weltbekannten Steinhäger **"SCHLICHTE"** in einem granulierten grünen Glas-Krug

4 VORZUEGE, die Punkt für Punkt UEBERZEUGEN:
* der **Inhalt ist sichtbar** bis zum letzten Tropfen
* der granulierte Glaskrug **kühlt schnell und gut durch**
* die Granulierung des Glases macht den **Krug griffiger und handlicher**
* die maschinelle Herstellung der grünen Glas-Krüge **garantiert gleichbleibenden Füllinhalt**

Generalvertreter für die Schweiz
F. Siegenthaler A.G. - Lausanne - Tel. (021) 23 74 33

Le ***Sucre caramélisé*** **DAWA**

vous permet d'économiser tout le temps que vous employez pour faire vous-même du sucre caramélisé et vous n'avez aucune perte de matière à redouter. Il n'y a qu'à chauffer le sucre caramélisé DAWA et il est prêt pour de multiples usages. Il ne sert pas uniquement à caraméler les moules. On l'emploie aussi avantageusement pour confectionner des frappés, des glaces (préparées avec du FRIG neutre), des sauces (jamaïque), des crèmes et comme sirop pour napper les poudings, etc. Le meilleur argument ne vaut pas un essai!

Le **SUCRE CARAMÉLISÉ DAWA** supprime les pertes de sucre – il est toujours pareil – il est toujours prêt à l'emploi et il n'abîme pas les ustensiles.

Le **SUCRE CARAMÉLISÉ DAWA** est un produit de chez

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

Heidi reinigt alles

50 Kilo per kg Fr. 1.40
25 Kilo per kg Fr. 1.50
10 Kilo per kg Fr. 1.60
5 Kilo per kg Fr. 1.70
absolut säurefrei!

«Heidi - Spülmittel arbeiten gänzlich geruchlos, was vor allem beim Gläserspülen als grosses Plus empfunden wird» . . . «und als erfreuliche Nebenerscheinung wurden sogar die Spülmaschinen restlos entkalkt und gereinigt» (S.W. in D.). Prospekte gerne zu Diensten.

ERNST SCHNORF, STÄFA
Spülmittel für hohe Ansprüche — Tel. (051) 93 09 70

Gesucht auf kommende Wintersaison nach Arosa tüchtige, entremetskundige
Chefköchin
sowie sprachenkundiges
Zimmermädchen
das auch im Service mithelfen kann. Ausführliche Offerten an F. Candrian, Hotel Furka, **Arosa.**

Langjähriger, in Hotelkonzern und Restaurantgrossbetrieben tätiger
kaufmännischer Direktor
in ungekündigter Stellung, **sucht sich zu verändern.** Bewerber ist gewandter Einkäufer und Organisator, mit allen Personalfragen und dem betriebswirtschaftlichen Rechnungswesen vertraut. Zürcher Fähigkeitsausweis. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre K D 2134 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort
Chef de réception-Kassier
in Jahresstelle in Erstklasshotel von Luzern. Nur bestausgewiesene Kraft, sprachengewandt und berufstüchtig. Guter Korrespondent in den 3 Hauptsprachen. Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre L Z 2073 an die Hotel-Revue, Basel 2.

INSERATE LESEN *erwirkt vorteilhaftern Einkauf!*

Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen
für Hotels und Restaurants
Unsere Vertreter werden Sie gerne beraten. Bezugsquelle durch
EMIL GROLLIMUND-MAERKI, GmbH., USTER (Zch.)
Polstermöbel- und Matratzenfabrik

23jähriger, williger **Italiener sucht dringend**
Arbeit in Hotel
Einreisebewilligung müsste besorgt werden. Offerten höflich erbeten an: Rudolf Wirz, Lederhandlung, Dufourstrasse 169, Zürich 8.

Deutscher Junge sucht
Kochlehrstelle
in gutem Hotel oder Grossrestaurant. Einreise muss besorgt werden. Eintritt sofort. Offerten sind zu richten an Chiffre OFA 55.402 A an Orell Füssli-Annoncen AG., Basel 1.

Chef de cuisine
capable et sérieux, parlant français et allemand, cherche bonne place stable, petite brigade ou seul. Offres sous chiffre C D 2153 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Versierter
Kontrolleur
sucht Engagement in Wintersaison. Sehr gut bewandert in Statistiken, Personalfragen, Korrespondenz und sehr gute Warenkenntnisse. Offerten unter Chiffre K R 2138 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Spezialkurse:
- **Bar:** 1. Kurs: 2. bis 14. Nov. (besetzt) 2. Kurs: 23. Nov. bis 5. Dez.
- **Tranchieren:** 16. bis 21. Nov. (besetzt)
- **Entremets:** 19. bis 26. Okt. (sofort anmelden!)
- **Gardemanger:** 14. bis 21. Nov.
- **Diätküche:** 23. Nov. bis 5. Dez.
- **Reise- und Verkehrsbureaukurs:** 4. bis 6. November

Betr. Spezialprospekte verlangen! Tel. (041) 25551
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

L'horaire d'hiver de la Swissair

L'horaire d'hiver de la Swissair présente quelques innovations dignes d'être signalées. Entrant en vigueur le 4 octobre il ne sera, en fait, appliqué qu'à partir du 1er novembre. Jusqu'à cette date, nous continuerons d'assurer, à peu de choses près, les mêmes services que durant l'été.

La ligne transatlantique *Suisse–New York* sera exploitée dès le 1er novembre, quatre fois par semaine au lieu de trois fois l'hiver dernier. Le service de 1ère classe et l'un des services de classe touriste seront acheminés par *Genève*, les deux autres par *Francfort* avec correspondance directe à *Zurich* de et pour *Genève*. Dès la fin de décembre, nous serons en mesure d'offrir des lits avec service de 1ère classe à bord de tous nos avions transatlantiques. Ceux-ci seront, en effet, équipés de compartiments: un de classe touriste et l'autre de 1ère classe avec lits exclusivement.

En direction du *Proche-Orient*, la Swissair assurera chaque semaine deux services à destination d'*Athènes* et d'*Istamboul*, un pour *Beyrouth* et *Le Caire* et un pour *Athènes* et *Tel Aviv*.

Le service direct *Suisse–Le Caire* sera maintenu dans la mesure où le plan de rotation des appareils nous permettra d'exploiter cette ligne.

En ce qui concerne le réseau européen, relevons que *Genève* sera reliée quotidiennement à *Londres* par Convair Liners et deux fois par semaine à *Manchester*, via Zurich.

En direction de *Paris*, le service de nuit sera maintenu jusqu'à la fin octobre tandis que, de jour, il y aura trois fois par semaine un double service quotidien avec départs le matin et l'après-midi, ceci du 6 octobre au 28 novembre. Dès le début de décembre, les DC-4 remplaceront les DC-3 et n'assureront plus qu'un service par jour trois fois par semaine également, Air France se chargeant des 4 autres services. La liaison Genève–Paris demeurera donc quotidienne, les deux compagnies mettant chaque jour, à tour de rôle, 55 places à disposition des voyageurs.

Entre *Genève* et Bruxelles, Swissair aura un service tri-hebdomadaire de même que Sabena.

Un service quotidien à destination d'*Amsterdam*, via *Zurich*, sera maintenu durant tout l'hiver, alors que KLM reliera Genève directement à Amsterdam cinq fois par semaine.

En ce qui concerne les lignes à destination de l'*Allemagne*, il y aura, via *Zurich*, un service quotidien pour *Munich* et un autre pour *Stuttgart*, *Francfort* et *Hambourg*, avec correspondance directe pour *Düsseldorf*.

Conformément aux accords de pool Swissair–SAS, c'est cette dernière compagnie qui, pendant l'hiver, exploitera la ligne quotidienne *Zurich–Copenhague* avec correspondances directes, à *Zurich*, de et pour *Genève*, *Nice*, *Rome* et *Barcelone*, et à *Copenhague*, de et pour *Oslo*, *Malmö*, *Göteborg*, *Stockholm* et *Helsinki*.

La liaison *Genève–Zurich–Vienne* sera quotidienne dès le 11 octobre. Jusqu'à fin novembre, elle sera exploitée avec des DC-4 et des Convair puis, à partir du 1er décembre, uniquement avec des Convair.

Prague sera reliée à *Genève*, via Zurich, une fois par semaine. Il en sera de même de *Belgrade*.

En direction de l'*Espagne*, Iberia et Swissair offriront six services hebdomadaires tandis que pour *Nice* et *Rome*, Swissair assurera quatre services par semaine *Zurich* à *Milan* et *Rome*, avec correspondance à Zurich de et pour Genève, les possibilités de se rendre rapidement dans la Ville Eternelle ne manqueront pas pour les Genevois.

Enfin, entre *Genève* et *Zurich*, il y aura 16 liaisons hebdomadaires.

Swissair und die IATA

Dr. *Walter Berchtold*, Direktionspräsident der Swissair und ehemaliger Präsident der International Air Transport Association (IATA), ist am Donnerstag von der in Montreal tagenden 9. IATA.-Generalversammlung zum Mitglied des Exekutivkomitees dieses internationalen Verbandes der Luftverkehrsgesellschaften gewählt worden. Die Hauptaufgabe des Exekutivkomitees besteht darin, die Arbeiten der fünf ständigen Ausschüsse, die sich mit finanziellen, technischen, juristischen und medizinischen Fragen sowie mit Verkehrsproblemen befassen, zu überprüfen und ihnen die grundsätzlichen Wegleitungen zu erteilen. Dr. Berchtold ist am 5. Oktober turnusgemäss von seinem einjährigen Amt als IATA-Präsident zurückgetreten. Durch die ehrenvolle Wahl zum Mitglied des Exekutivkomitees wird er nun weiterhin der obersten Leitung der IATA angehören.

La Compagnie suisse des Wagons-Restaurants a 50 ans

La Compagnie suisse des wagons-restaurants fête cette année le 50e anniversaire de sa fondation. C'est en 1903, c'est-à-dire après la constitution des CFF, que la Compagnie fut inscrite au registre du commerce. La Compagnie internationale des wagons-lits qui, depuis 1894 déjà, assurait un service régulier de wagons-restaurants sur les lignes des différentes compagnies de chemins de fer suisses, participa financièrement à l'entreprise. Aujourd'hui encore, ces deux compagnies collaborent en se partageant le service de restauration sur les trains suisses et internationaux.

Pendant les 50 années de son existence, la Compagnie suisse des wagons-lits a dû surmonter maintes crises économiques et faire face aux deux guerres mondiales, dont l'une devait interrompre, en 1914, la phase initiale très favorable de son développement. Une nouvelle période de prospérité, qui avait débuté en 1920, prit fin par suite de la crise économique de 1929. Ce n'est qu'en 1941 que la Compagnie reprit un nouvel essor durable. Ses recettes bruttes sont passées à 6 400 000 francs, alors qu'elles étaient de 329 mille francs en 1904. En 1952, la Compagnie comptait 334 employés. Depuis 1943, la structure de l'entreprise s'est transformée, en ce sens que les wagons-restaurants, qui lui permettent d'exploiter ses services, ne sont plus sa propriété. Les CFF mettent en effet à sa disposition 26 wagons-restaurants et 5 wagons-buffets.

Lors de la fête du cinquantenaire, un train spécial a conduit les nombreux invités, représentant les différents milieux du trafic ferroviaire et routier, à Romanshorn d'où ils ont fait une excursion sur le lac de Constance jusqu'à l'Ile de Mainau. Les invités furent salués, à bord du bateau «Zurich» — une des unités de la flotte des CFF — au nom de la Compagnie jubilaire, par MM. *von Tscharner*, président du Conseil d'administration, et *Seewer*, directeur. M. *O. Wichser*, directeur général, transmit les meilleurs vœux au nom des CFF, qui ont confié à la Compagnie suisse des wagons-restaurants le service de restauration de leur flotte du lac de Constance.

Le soir, les participants furent les invités de M. *Primus Bon*, membre du Conseil d'administration de la Compagnie suisse des wagons-restaurants, au buffet de la gare de Zurich. A cette occasion, M. *Paul Gysler*, conseiller national et président du Conseil d'administration des CFF, félicita son hôte de ses 30 ans d'activité comme restaurateur du Buffet de la gare de Zurich. M. *Cottier*, directeur de l'office central des transports internationaux par chemins de fer, à Berne, MM. *Fischer* et *W. Wachs*, respectivement directeurs des 2e et 3e arrondissements des CFF, ainsi que MM. *Maréchal* et *Vaucher* de la Compagnie internationale des wagons-lits, étaient également présents.

Die Basler Kochkunstausstellung war von 9300 Personen besucht

Am 7./8. Oktober gelangte in Basel eine Kochkunstausstellung des Basler Gastgewerbes, die von einer Arbeitsgemeinschaft der Basler Köche, Wirte und Hoteliers unter dem Vorsitz von Herrn *E. Vogt* von langer Hand vorbereitet worden war, zur Durchführung. Es hatten sich an dieser grossaufgezogenen Schau 44 Betriebe mit 166 Gerichten beteiligt. Dazu kamen je 70 Lehrlingsarbeiten und Gerichte der Abteilung Diät, in der die vier grossen Basler Spitäler (Augenklinik, Bethesda, Bürger- und Frauenspital) mitwirkten. Die Tafelkunst war durch drei prächtig gedeckte Festtafeln vertreten und eine Morgenstreichszene in der Eingangshalle des Stadt-Casinos brachte eine heitere Note in die Ausstellung, an der auch zahlreiche Lieferantenfirmen des Hotel- und Gastgewerbes beteiligt waren.

Der Kochkunstschau, die im Hinblick auf die kommende Internationale Kochkunstausstellung in Bern (Hospes) veranstaltet wurde, war ein *voller Erfolg* beschieden, hatten sich doch rund 9300 Besucher eingefunden. Aber auch das Urteil in Laien- und Fachkreisen war erfreulich positiv. Wie an andern Orten, wo ähnliche Ausstellungen durchgeführt wurden, so in Bern, Interlaken, Luzern und Zürich, fand mit dieser Schau in Basel der Leistungswille des Gastgewerbes und das Können der Köcheschaft sichtbaren Ausdruck. Eine *Jury*, bestehend aus den Herren *Pauly* (Aarau), *Conrad* (Luzern) und *Stöcklin* (Zürich) unterzog die ausgestellten Platten einer scharfen fachmännischen Kritik, die allerdings nur rein internen Zwecken dient und die Fachkollegen auf vorgekommene Mängel und Fehler aufmerksam machen soll. Wir werden in einer späteren Ausgabe auf die Basler Schau zurückkommen.

†

Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser persönliches Mitglied

Herr

Ernst Heiniger

Hotel Bellevue, St. Moritz

unerwartet schnell im Alter von 49 Jahren in Lugano-Paradiso von den Seinen gegangen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

AUSKUNFTSDIENST

Das Reisebureau *CET- Centrale Européenne du Tourisme*, 28, avenue de l'Opéra, Paris, schuldet Mitgliedern unseres Vereins Beträge, die trotz mehrmaliger Mahnung bis jetzt nicht hereingebracht werden konnten. Vorsicht in der Kreditgewährung an diese Firma ist geboten!

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122

NO D 83 h
Schonend waschen mit
NATRIL OMAG
HENKEL & CIE. A.G., BASEL
Abt. Grosskonsumenten

St. Moriz, 9. Oktober 1953
Hotel Bellevue

TODESANZEIGE

Donnerstag ist mein geliebter, herzensguter Gatte, unser Vater

ERNST HEINIGER
Hotelier

unerwartet schnell im Alter von 49 Jahren in Lugano-Paradiso von uns gegangen. – Die Kremation fand Samstag, den 10. Oktober, in Lugano statt.

In tiefem Leid:
Ida Heiniger-Malzach
und Kinder Rosmarie und Annelies
sowie Anverwandte.

Leidzirkulare wurden keine versandt.

Très sensible aux nombreux témoignages de sympathie reçus pendant les heures si douloureuses qu'elle traverse, la famille de

Monsieur
FRITZ SIEGENTHALER

remercie toutes les personnes qui ont pris part à son grand deuil soit par leur présence, leurs envois de fleurs ou leurs messages et les prie de trouver ici l'expression de sa vive gratitude.

Lausanne, octobre 1953.

Wir suchen
in Jahresstelle per sofort oder mit Eintritt nach Übereinkunft
Etagenportier
Nur erfahrene, sprachenkundige Bewerber wollen Offerte mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen an Hotel Baur au Lac, **Zürich.**

Gesucht
wird für Hotelbetrieb in grösserem Marktort der Ostschweiz tüchtiges
Pächter-Ehepaar
(Küchenchef bevorzugt)
Der Betrieb kann sofort oder nach Übereinkunft übernommen werden. Offerten unter Chiffre P E 2150 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Très bon
cuisinier
est cherché par hôtel de 45 lits pour saison d'hiver 1953/54. 4 mois de saison et plus. Faire offre à case postale No 7, **Verbier** (Valais).

OBERKELLNER-CHEF DE SERVICE
gesucht
für bekannte Dancing-Bar in gutbesuchtem Wintersportplatz Graubündens. Offerten unter Chiffre OFA 4199 J Q an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Chef de réception-Aide de direction
CHERCHÉ
par hôtel de montagne (2 longues saisons). Faire offres avec photo, références et copies de certificats sous chiffre R D 2164 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Saucier
30jährig, **sucht Stelle** als
Chef
(kleine Brigade)
oder Alleinkoch
Umgebung Neuenburg/Biel bevorzugt. Hans Strozzega, Küchenchef **Weissenstein** (Solothurn), Tel. (065) 21706.

Gouvernante
tüchtig, **sucht Winterengagement.** Offerten sind zu richten unter Chiffre G V 2174 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Nach St. Moritz in Erstklasshotel gesucht:
SEKRETÄRIN
Deutsch, Franz., Englisch, Journalführung-Reception, gewandt
BUFFETTOCHTER für Dancing
SAALKELLNER Commis
SERVIERTÖCHTER
nur servicegewandte, bestaussehende Töchter
COMMIS DE CUISINE
nur bestausgewiesene Commis
Eilofferten mit Photographie an Postfach 14664, **St. Moritz.**

Gesucht
per 1. November sprachenkundige
SERVIERTOCHTER
Hotel Bahnhof, **Solothurn.**

Tochter aus geachteter, gut situierter Geschäftsfamilie aus dem Kt. Bern, mittelgross und schlank gewachsen, der evangelischen Konfession zugehörig, **wünscht**
Heirat
mit Wirt oder Hotelier im Alter zwischen 40 und 55 Jahren. Bildzuschriften bitte unter Chiffre SA 100 Schweizer-Annoncen, ASSA, **Bern.**

30jährige
Hotel-sekretärin
sucht Posten in Privatklinik oder kleines Hotel. Offerten unter Chiffre H S 2173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Exekutivkomitee und Verwaltungsrat der IHA. in Düsseldorf

Vergangene Woche tagte in der Rheinstadt Düsseldorf das Exekutivkomitee des Verwaltungsrates der International Hotel Association. Der zum letztenmal amtierende Präsident, Herr Dr. *Franz Seiler*, wies in seiner Begrüssungsansprache darauf hin, dass die Entwicklung des internationalen Reiseverkehrs über alle Schranken und Grenzen hinweg entscheidend abhängig ist von echter, grosszügiger Liberalisierung und Befreiung von allen heute leider noch bestehenden zwangswirtschaftlichen Hemmungen. Freizügigkeit und Währungskonvertibilität seien die Voraussetzungen für eine neue verheissungsvolle Epoche des Tourismus, und als Wegbereiter zu diesem Ziele gelte im Auslande auch der deutsche Wirtschaftsminister Prof. Dr. Erhardt, der leider verhindert sei, dem Begrüssungsakt beizuwohnen, aber zugesagt habe, am Festbankett im Breidenbacherhof zu sprechen.

Herr *Alfred Brenner* von Baden-Baden, Vorsitzender der Internationalen Hotelgruppe, in der Dehoga, der die Hotelwirtschaft der Bundesrepublik im Vorstand der IHA. vertritt, umriss in meisterlicher Formulierung die Aufgaben, die der IHA. gezogen sind, und gab seiner Genugtuung Ausdruck, dass Deutschland nach seiner Wiederaufnahme in die internationale Organisation zum ersten Male Gelegenheit habe, als Gastgeber die massgebenden Organe der IHA. und ihre Mitglieder zu empfangen. Präsident Dr. *Seiler* dankte für den den Delegierten bereiteten gastlichen Empfang und zeigte sich tief beeindruckt vom gewaltigen Wiederaufbau, der sich in Deutschland vollzogen habe. Mit dem Gefühl der Bewunderung konstatierte er die grossartigen Leistungen der deutschen Kollegenschaft, deren Mitarbeit an den Aufgaben der IHA. unentbehrlich und überaus wertvoll sei. In diesem Zusammenhange gedachte Dr. Seiler des kürzlich verstorbenen Seniors der deutschen Hotellerie, *Fritz Gabler*, Heidelberg. Im Anschluss an die Eröffnungssitzung fand ein Empfang in der *Wandelhalle des Landtages* statt, wo *Oberbürgermeister und Landtagspräsident Gockeln* die Gäste herzlich begrüsste.

Dem ersten Tag, dem weitere Arbeitssitzungen und eine Fahrt zum *Petersberg*, geboten durch den deutschen Weinbauverband, folgten, schloss sich am Dienstagabend ein Empfang im *Schloss Benrath*, durch Ministerpräsident *Arnold* und seine Gattin, an, bei welcher Gelegenheit Ministerpräsident *Arnold* u. a. ausführte: «Wenn der geistige Brückenschlag zwischen den Völkern der freien Welt schneller gelungen sei als selbst Optimisten zu hoffen wagten, so gebühre ein nicht geringer Teil des Verdienstes an dem Erreichten denjenigen, die dazu berufen seien, dem Fremden Gastlichkeit und Gastfreundschaft zu gewähren. Diesem Ziele diene auch die weltweite International Hotel Association.»

ZAHLUNGSVERKEHR

Deutschland (Bundesrepublik)

Ein- und Ausfuhr von Reisezahlungsmitteln

Die Bank deutscher Länder erliess am 22. 9. 53 eine 5. Neufassung ihrer Allgemeinen Genehmigung Nr. 12/49 («Bundesanzeigen» Nr. 148 vom 24. 9. 1953), die *am 15. 10. 1953 in Kraft* tritt und der auszugsweise folgendes entnommen sei:

I. Für *Personen mit ständigem Wohnsitz ausserhalb des Bundesgebietes* gilt nachstehendes:

1. Sie dürfen deutsche Noten und Münzen bis zum Betrage von DM 300.— einführen.
2. Sie dürfen bei der Wiederausreise mit sich führen:
   a) deutsche Geldsorten bis zum Betrage von DM 300.—;
   b) ausländische Geldsorten bis zum Gegenwert von DM 500.—;
   c) weitere ausländische Geldsorten, wenn
      aa) die Ausfuhr durch eine bei der Einreise zollamtlich ausgestellte Devisenkontrollerklärung oder durch zollamtlichen Passeintrag oder
      bb) der Erwerb im Bundesgebiet aus der Umwechslung eingeführter ausländischer Zahlungsmittel oder einer Überweisung aus dem Auslande durch eine Bescheinigung eines von der Bank deutscher Länder hierzu ermächtigten Geldinstituts oder
      cc) die Ausfuhrberechtigung durch eine besondere Genehmigung der Bank deutscher Länder oder einer Landeszentralbank nachgewiesen werden kann;
   d) die bei der Einreise mitgeführten sonstigen ausländischen Zahlungsmittel;
   e) die auf DM lautenden sonstigen Zahlungsmittel, die auf Grund einer Ermächtigung der Bank deutscher Länder für Reisezwecke verwendet werden können.

II. Für *Personen mit ständigem Wohnsitz innerhalb des Bundesgebietes* gilt nachstehendes:

1. Sie dürfen bei der Ausreise deutsche Geldsorten bis zum Betrage von DM 100.— mitführen, über die im Auslande zur Bestreitung der Reisekosten verfügt werden kann.
2. Sie dürfen bei der Wiedereinreise bis zu DM 100.— in deutschen Geldsorten sowie ausländische Geldsorten, sonstige ausländische Zahlungsmittel und bei der Ausreise mitgeführte und nicht verbrauchte DM-Reiseschecks einführen.

SFV.

Schweden

Devisenzuteilung für Auslandreisen

Ausser der Touristenzuteilung, die, wie bereits gemeldet, von 750 auf 1000 Kr. heraufgesetzt wurde, ist auch die *Zusatzquote für Reisende mit Motorfahrzeugen erhöht* worden, und zwar von 240.— auf 300.— s.Kr. Solche Reisende erhalten damit einen Höchstbetrag von insgesamt 1300.— s. Kr.

Die Regelung für die Touristen- wie die Zusatzquote gilt *für Reisen nach allen OECE-Ländern* sowie nach Ägypten, Israel, Jugoslawien und Portugal.

SVF.

DIVERS

Des Barmen suisses qui se distinguent

Tous nos hôtels ont actuellement leurs bars qui sont le lieu de rendez-vous où la clientèle et les touristes aiment se retrouver dans une atmosphère spéciale, mais toujours agréable, à l'heure de l'apéritif où pour passer des soirées de délassement en degustant des préparations que des mains habiles ont composées et mélangées souvent spécialement à votre intention. L'art du barman qui était fait autrefois d'intuition et de bon goût est devenu une science et il est juste de citer les noms de ceux qui se distinguent dans cette profession délicate et difficile.

C'est pourquoi, nous relevons avec plaisir dans le «Journal de Lausanne» que 60 concurrents représentant 15 nations se sont retrouvés pour la première fois ce printemps à l'occasion du concours internationale de cocktails de Paris.

Ceux-ci étaient tous des barmen sélectionnés parmi les meilleurs de leur pays et ayant la mission de confectionner deux cocktails inédits. Cette compétition eut un plein succès. Elle fut organisée par le comité des Barmen français sous le patronage de la grande marque de vermouth Cinzano.

Au nombre des soixante concurrents, il y eut six Suisses: *Oscar Luthi*, de Lausanne, *André Von Arx*, *Willy Lanz*, *Jean Lorétan*, *Veneslao Wagner* et *Georges Sievi*. Parmi ceux-ci, *Oscar Luthi*, du *Jockey-Bar*, au Grand-Chêne, Lausanne, eut l'honneur de parvenir «en finale» et de se placer 7e au classement définitif avec son cocktail «Le Cardinal», composé de 4/10 de Cinzano rouge, de 3/10 de Canadian Whisky et de 3/10 de Vodka, plus une cerise.

Autre succès d'un ordre semblable, c'est la distinction qui vient d'échoir à M. *Adolphe Schweizer*, barman du Bar «*Au Gentilhomme*» de l'*Hôtel Central-Bellevue*, à Lausanne. Ce sympathique titulaire a fait toute la carrière classique pour devenir un maître barman suisse et vient d'être nommé «membre de la Ligue Tuborg», ligue de la célèbre brasserie danoise connue dans le monde entier.

L'on voit ainsi que les barmen de nos grands établissements suisses ne restent pas en arrière sur leurs concurrents d'autres pays et que nos bars peuvent rivaliser avec ceux de l'étranger. Nous félicitons également ces précieux collaborateurs pour les distinctions dont ils ont été l'objet.

Die Bilanz des Münchner Oktoberfestes

Das diesjährige Münchner Oktoberfest ist zu Ende gegangen. Es wurden zirka fünf Millionen Liter Bier getrunken, über 100 000 Brathühnchen und „mehrere Kilometer" Schweinswürstchen vertilgt. Das Fest wurde von rund fünf Millionen Menschen besucht. Vertreter des Roten Kreuzes teilten mit, von den viertausend Fällen, die die Sanität behandelt habe, habe es sich in hundert Fällen um „Bierleichen" gehandelt. 150 Kinder mussten gehütet werden, bis deren Eltern wieder nüchtern waren und sich ihrer Sprösslinge erinnerten.

BÜCHERTISCH

Ein Prachtwerk für Hundefreunde

Schöne Hunde. Von Käthe Knaur und Marga Ruperti. 116 Seiten Text mit 88 Kunstdrucktafeln nach Originalaufnahmen. – 1953, *Albert Müller* Verlag, AG., Rüschlikon bei Zürich und Konstanz. Geb., in Schutzkarton, Fr. 28.60 / DM 27.50.

Der Hund, unser ältestes Haustier und der treueste aller tierischen Gefährten des Menschen, begegnet uns in der Literatur bisher entweder in der sachlichen Darstellung des Wissenschafters oder in der zärtlichen des Liebhabers. Das vorliegende Werk versucht diese beiden Blickpunkte zu vereinen, gestützt auf Erfahrungen, die in langjähriger kynologischer Praxis gewonnen worden sind. Zunächst stellt es mit seinen 88 Kunstdrucktafeln ein prachtvolles Bilderwerk dar. Aber die Bilder sind nicht wahllos zusammengetragen, wie es bei ähnlichen Werken oft der Fall ist, sondern alle eigens aufgenommen, mit dem Ziel, zwanzig bekannte Hunderassen in typischen Vertretern wie Menschen zu porträtieren, d. h. den Kopf und seinen Ausdruck in den Vordergrund zu stellen. Auf diese Weise wird dem Hundefreund vielleicht zum ersten Mal eindringlich zum Bewusstsein gebracht, wie sehr gerade das Hundegesicht von den wechselnden Stimmungen, Gefühls- und Gemütserregungen unserer vierbeinigen Kameraden zu berichten weiss. Gezeigt werden in dieser Form – teils sitzend, stehend und liegend, vor allem aber in Grossaufnahmen der Köpfe – je zwei Vertreter der Spitze, Pinscher, Terrier, Doggen und Doggenartigen, Schäferhunde, Laufhunde, Vorstehhunde und Windhunde, dazu der Cocker-Spaniel, der Pekinese, der Pudel und als Vertreter der Hirtenhunde der Appenzeller Sennenhund. Jede Rasse wird in 3 bis 6 tadellos durchgearbeiteten Bildern vorgeführt, denen man anmerkt, dass es keine Zufallsergebnisse sind, dass die Photographin – Käthe Knaur – die Aufnahmen vielmehr mit grösster Liebe und Sorgfalt gemacht hat. Aber das Buch zeichnet sich vor anderen seiner Art nicht nur durch die Gestaltung des Bilderteils aus, seine besondere Note erhält es durch die von Marga Ruperti verfassten Texte, die auf 5 bis 6 Druckseiten kleine Monographien der dargestellten zwanzig Rassen geben. Ausserordentlich spritzig und mit wirklicher Sachkunde geschrieben, schildern sie jeweils die Herkunft der betreffenden Rasse und ihre Geschichte, ihr Wesen und ihre Eigenschaften und die besonderen Bedingungen für die Haltung. Eingestreut sind fast überall kennzeichnende Erlebnisse mit den betreffenden Hunden. – Eine künstlerisch begabte Tierphotographin und eine in jeder Beziehung mit ihrem Thema vertraute Schriftstellerin, die überaus anregend zu erzählen weiss, haben sich hier glücklich ergänzt und als Gemeinschaftsarbeit ein Werk geschaffen, das jeden Hundefreund begeistern wird. Das Buch darf zur Anschaffung für die *Hotelbibliothek* warm empfohlen werden.

O meine Füsse!

Fussbeschwerden gehören zu den verbreitetsten Übeln, die der zivilisierten Menschheit das Gehen, ja manchmal sogar das Ausruhen sauer machen. Es heisst, dass unter zehn Menschen acht irgendeinen Schaden an den Füssen aufweisen, sei es ein Hühnerauge, sei es irgend eine Verbildung. Nicht jedermann ist sich klar über die Ursache dieser Beschwerden, vielfach gibt man zu Unrecht dem Schuhwerk schuld oder dem «Übergewicht». Tatsächlich ist der Fuss in technischer Beziehung ein sehr fein abgestimmtes Gebilde, das keine falsche Behandlung erträgt.

Ein amerikanischer Arzt, Dr. Morton, ein bekannter Fuss-Spezialist, schildert in der Oktobernummer der Zeitschrift «DAS BESTE aus Reader's Digest» für jedermann verständlich den Bau des menschlichen Fusses und auch die häufigsten Leiden, die den menschlichen Gehwerkzeugen erwachsen können. Er rät allgemein, sich die Füsse röntgen zu lassen, da nur eine gründliche Untersuchung im Einzelfall Abklärung über die Ursachen der Fussbeschwerden bringt.

4. Kurs für Reise- und Verkehrsbureaudienst

Vom 4.–6. November 1953 findet an der *Schweiz. Hotelfachschule Luzern* (im Hotel «Montana») dieser Kurs statt, der – unter der Leitung von Dr. *Ed. Schütz*, Verkehrsdirektor, Luzern – für alle im Fremdenverkehr Tätigen und Interessierten höchst anregend und lehrreich zu werden verspricht. Es handelt sich nicht um einen «schulmässigen» Unterrichtskurs, sondern kompetente Persönlichkeiten (u. a. Dir. Bittel, SZV; Oberzolldirektor Widmer; Dr. Smolensky, Gesellschaft für Marktforschung; Dir. Hohl, ACS, u. a.) referieren über aktuelle Fragen des Fremdenverkehrs und der Tätikgeiten im Reise- und Verkehrsbureaudienst. Den Referaten folgt jeweilen eine Aussprache. Details enthält das Kursprogramm, welches Interessenten auf Verlangen vom Sekretariat der Schweiz. Hotelfachschule Luzern (Telephon (041) 2 55 51) sofort zugestellt wird.

Nellys Kalender, Fachschrift für die Frau

In der *Oktober*-Nummer des *Nelly Kalenders* (monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau) behandelt einleitend Dr. med. F. Bircher das Problem «Säure-Blasen-Gleichgewicht, Ernährung und Krebsbereitschaft» und kommt dabei zum Schluss, dass eine gesunde Ernährung vor Krebsanfälligkeit zu schützen vermag. Diese neuzeitliche Ernährung finden wir im Monats-Kalendarium mit den Menus und Rezepten für jeden Tag, und zwar tragen sie diesmal den Bedürfnissen der eiligen Hausfrau Rechnung. Der an Photos und Zeichnungen reiche Modeteil bringt wiederum eine ganze Reihe entzückender Modelle. In der sechsten Fortsetzung der «Briefe an junge Hausfrauen» wird das von Tag zu Tag an Aktualität zunehmende Gebiet «Wir waschen» ausführlich und nach allen Seiten behandelt, während in der Fachtechnischen Umschau unter anderem «Die Wolle und ihre Behandlung» Gegenstand näherer Betrachtung ist. Hinzu kommen in dieser 100 Seiten starken Nummer eine ganze Reihe weiterer Artikel. – Gratis-Probenummer beim *Verlag des Nelly Kalenders in Küsnacht-Zürich.*

Conversation et Traduction. – Französisch-deutsche Sprach- und Unterhaltungszeitschrift, *Verlag der Emmenthaler-Blatt AG.*, Langnau i. E.

Im Oktoberheft lesen Sie eine Ferienbetrachtung «Entre nous», eine Kurzgeschichte «La tabatière» von J. P. Hebel sowie einige französische Alltags-Redewendungen. Die Rubrik «Les gallicismes et leur emploi», die literarische Übersetzungsaufgabe, das Fachwörterbuch über Ausdrücke aus der Bastlerwerkstatt, die Handelskorrespondenz, eine Plauderei über Eier, die Spalte «Prüfe dich selbst!», ein Gespräch mit einem Westschweizer über die Küche, eine vergnügte «Tour de Romandie» sowie ein aktueller Artikel über das Farben-Fernsehen in den Vereinigten Staaten bilden den lehrreichen und unterhaltenden Teil dieser Zeitschrift, deren Lektüre das Studium der französischen Sprache erleichtern hilft. Ein Abonnement dieser einzigen Zeitschrift dieser Art in der Schweiz darf jedermann bestens empfohlen werden. Probenummer gratis. Jahresabonnement Fr. 12.–, halbjährlich Fr. 7.–. Einzelnummern auch an Bahnhofkiosken erhältlich.

E 4
Helvetia–Tafelsenf vollwürzig und mild * blaue Tube
Helvetia–Meerrettigsenf besonders rassig * rote Tube
Helvetia Senf 60 cts
Mit Silva-Bilderscheck

ENOVIT
Alb. Mayer
Eine Glühlampe, die ewig brennt?
Nein, das würde der Wirtschaft mehr schaden als nützen. – Aber eine überdurchschnittlich gute Glühlampe soll es sein. Verlangen Sie im Fachgeschäft
Hellum-Glühlampen
Bezugsquellennachweis: ENOVIT
Tel. (085) 9 17 40 / 9 11 24 Elektro-Grosshandel Bad Ragaz

Wir suchen Töchter für den Service in den Zügen
der Lötschbergbahn und der Schweizerischen Bundesbahnen. Erforderl. Deutsch, Französisch, womöglich auch Italienisch und Englisch; natürliches, freundliches Auftreten; widerstandsfähige Gesundheit; vor allem absolut einwandfreier Charakter. Jahresstellen; vielseitige, interessante Arbeit; guter Verdienst. — Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo an: Willy Enk, Stewardess-Dienst schweizerischer Bahnen, Bern-Transit.

Wegen anderweitiger beruflicher Inanspruchnahme ist das
Berghotel Schwarenbach am Gemmipass
für die Dauer der Sommersaison 1954 an seriösen Fachmann oder an Ehepaar
zu verpachten
Das Hotel verfügt über 30 Betten und 100 Matratzenlager-Plätze und ist baulich in tadellosem Zustand. Komplettes Inventar ist vorhanden. Interessenten schreiben an den Besitzer Carl Abt, Luzernerring 98, in Basel.

WER nicht inseriert wird vergessen!

Akademiker, gross und schlank gewachsen, präsentierend, mit eigener Praxis, mit gesunder, seriöser Lebensauffassung, wünscht
Heirat
mit sympathischer Tochter im Alter bis zu 30 Jahren, die es verstehen würde, in einem eigenen Heim eine wohnliche wohltuende Atmosphäre zu gestalten. – Bildzuschriften bitte unter Chiffre SA 175 A an Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», Aarau.

Auf einem nach anatomischen Grundlagen gebauten Stuhl fühlen Sie den Körper dem Sitz und der Rückenlehne sanft angeschmiegt. Die Horgen-Glarus-Stühle verbinden mit dieser Eigenschaft Formschönheit und Solidität.
HORGEN–GLARUS
AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 91

CHAMPAGNE Vve A. DEVAUX
— Chaque jour — „UN QUART" — l'apéritif ideal —
Jacques VERNES – 52, Florissant, GENÈVE – Tél. (022) 6 90 27 – Agent général pour la Suisse
GIN ET SCOTCH WHISKY SANDEMAN
H 1510

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 42

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht für lange Wintersaison: **Saucier, Entremetier,** beide mit erstklassigen Referenzen; **Saaltochter, Küchenmädchen** Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Hotel Eden, **Arosa.** (1058)

Gesucht in Dauerstelle, Ostschweiz: bestausgewiesener **Entremetier-Aide de cuisine** sowie 2 **Commis de cuisine.** Eintritt 1. November 1953. Offerten unter Chiffre 1059

Gesucht: 1. Aide de cuisine-Saucier, qualifizierter, mit Auslandspraxis (Schweizer), der sich in erstklassig. Restaurationsküche auskennt, in Jahresstelle, mittlere Brigade auf 15. November sowie auf 1. November **Aide de cuisine-Entremetier.** Ostschweiz. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1057

Gesucht für lange Wintersaison (Dezember bis April): **Saalpraktikantin.** Sprachenkenntnisse erwünscht. Gefl. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Eden-Sporthotel, **Davos-Platz.** (1056)

Saucier demandé pour 15 octobre ou à convenir par Hôtel Excelsior, **Montreux.** Place à l'année stable. Faire offres avec prétention de salaire sous chiffre 1055

Wir bitten unsere Mitglieder jeweilen für möglichst rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

5061 Obersaaltochter oder I. Saaltochter oder Restauranttochter, Saalpraktikantin, Chasseur-Anfänger, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5079 Tüchtiges Zimmermädchen, 15. November, Hotel 60 Betten, Kt. Neuenburg.
5080 Restauranttochter, junger Hausbursche, Mitte Oktober, Küchenbursche, Ende Oktober, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
5083 Buffettochter, 15. Oktober, tüchtige Lingere, 1. November, mittelgrosses Hotel, Biel.
5100 Restauranttochter oder Kellner, sofort, kleines Hotel, Locarno
5120 Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5127 Hausbursche, Deutsch, Franz., sofort, kleineres Hotel, Basel.
5129 Commis de restaurant, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Zürich.
5130 Küchen-Hausmädchen, Zimmermädchen, Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Aarau.
5131 Buffettochter, selbständige Restauranttochter, Koch oder Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Kt. Fribourg.
5134 Einfache Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Berner Oberland.
5138 Officegouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
5153 1. Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
5155 Saaltochter, Officemädchen, sofort, Hotel 35 Betten, B.O.

Stellengesuche - Demandes de places

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau und Reception

Schweizer, sprachenkundig, sucht Stelle für Wintersaison als **Stütze des Patrons, Sekretär-Kassier** oder **Journalführer.** Offerten unter Chiffre 186

Sekretärin-Krankenschwester, junge, selbständige und sprachenkundige, sucht gute Stelle für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre 198

Tochter, Handelsdiplom, Deutsch, Englisch, Französisch in Wort und Schrift, Kenntnisse im Hotelfach, speziell Service, sucht Stelle als **Hotelsekretärin-Stütze** der Hausfrau. Dezember bis Ende März. Offerten an E. Steger, Schützenmatt 28, **Emmenbrücke.** (209)

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 194

Oberkellner, evtl. **Chef de rang, Restaurantkellner,** mittleren Alters, sucht Engagement auf kommende Wintersaison in gutes Hotel, Restaurant oder Dancing. 4 Sprachen. Prima Referenzen und Zeugnisse zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 202

Saal-Restauranttochter, junge, sprachenkundige, sucht Stelle in gutes Hotel oder Restaurant. Biel, Solothurn oder Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre 210

Serviertochter oder Saaltochter sucht Stelle in nur gutes, seriöses Hotel. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 203

Tochter, fleissige, saubere, 22 Jahre alt, bisher im Zimmerdienst tätig, arbeitete 1 Jahr in der Schweiz, mit gutem Zeugnis, sucht Stelle als **Servicelehrtochter** in gutes Hotel oder Restaurant. Offerten an Christl Schirgi, Lobmingberg Nr. 47, **Voitsberg** (Weststeiermark). (209)

Cuisine und Office

Alleinkoch-Chef, Österreicher, 3 Jahre in der Schweiz, sucht Engagement. Eintritt 1. November oder später. Offerten unter Chiffre 199

Chefköchin, ges. Alters, sehr tüchtig und sparsam und in allen Teilen durchaus selbständig, sucht Stelle in nur gutem Hause für Winter- evtl. auch Sommersaison. Kein Restaurantbetrieb. Ausführliche Offerten mit ungefährer Lohnangabe unter Chiffre 200

Je cherche pour mon entremetier capable, 23 ans, place en Suisse romande pour le 15 novembre ou date à convenir comme **Commis-Saucier, Commis-Rôtisseur** ou **Commis-Gardemanger** à l'année ou saison. Ecrire à Mr. O. Rindlisbacher, propr., Tierpark-Restaurant Dählhölzli, **Berne** (Tél. (031) 21894. (195)

Koch-Patissier, tüchtig, entremetskundig, sucht Stelle, auch als **Alleinkoch.** Frei ab 15. November. Offerten erbeten an V. Sutter, Café im Lee, **Arlesheim.** (184)

Koch, Deutscher, junger, tüchtiger, sucht zwecks Saisonschluss per sofort Stelle in gutem Hause. Offerten unter Chiffre 201

Köchin, gut versiert in allen Teilen, sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre 207

Küchenchef-Alleinkoch, Ferienablösung, Aushilfe oder für Wintersaison, sucht Stelle. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 197

Küchenchef, Schweizer, routinierter, zur Zeit in Grosshotel im Orient tätig, sucht auf die Wintersaison passenden Posten, evtl. Jahresstelle. Offerten an Chef de cuisine, Sharon-Hotel, **Herzlia on Sea,** Israel. (205)

Küchenchef, 32jährig, tüchtiger und zuverlässiger Mitarbeiter, zur Zeit in guter Saisonstelle, sucht auf Herbst gute Jahresstelle, evtl. auch in einer Anstalt od. in einem Heim. Gute Zeugnisse und Ref. zu Diensten. Offerten mit Lohnang. unter Chiffre 212.

Küchenchef-Alleinkoch, tüchtiger, solid, gesetzten Alters, sucht Wintersaison- evtl. auch Jahresstelle in kleineres Haus. Entremets- und restaurationskundig. Bescheidene Ansprüche. Offerten unter Chiffre 204

Wir suchen auf nächstes Frühjahr für grossen, starken, 16jähr. Burschen mit Sekundarschulausbildung und 1 Jahr Welschlandaufenthalt **Kochlehrstelle** in nur gutes Haus der Deutschschweiz. Angebote erbitten wir an Postfach 10, **Aarau.** [360]

Etage und Lingerie

Tochter, 25jährig, sucht auf Wintersaison Stelle als **Zimmermädchen,** evtl. **Mithilfe** im **Saal,** in nur kleines, gutes Hotel. Zeugnisse vorhanden. Eilofferten unter Chiffre 190

Tochter, 31jährig, sucht auf Wintersaison Stelle als **Zimmermädchen.** Offerten unter Chiffre 206

Loge, Lift und Omnibus

Bursche (Österreicher), 20jähr., sucht auf 15. Oktober, evtl. 1. November 1953 Stelle als **Portier, Nachtportier.** Sprachenkenntnisse: Deutsch, Englisch und etwas Französisch. Graubünden bevorzugt. Bitte Lohnangabe. Offerten unter Chiffre 196

Divers

Person, in den Fünfzigerjahren, sucht für sofort leichtere Jahresstelle als **Office-** oder **Hilfszimmermädchen.** Geregelte Freizeit und gute Behandlung erwünscht. Offerten an Julia Segessenmann, Frauenheim der Heilsarmee, Lorrainestrasse 34, **Bern.** (211)

5167 Restauranttochter, sofort, mittelgr. Hotel, Aarau.
5174 Zimmermädchen, 1. November, Erstklasshotel, Bern.
5175 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Locarno.
5176 Bureaupraktikantin oder Anfangssekretärin, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
5183 Commis de rang, sofort, grosses Hotel, Basel.
5221 Commis de rang, Chef de rang, sofort, Restaurant, Basel.
5250 Junger Alleinkoch, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
5251 Einfache Tochter für Restaurantservice, 1. November, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

Lassen Sie Ihre Zeugnisabschriften JETZT anfertigen und vervollständigen. Wir besorgen Ihnen saubere Kopien. Hotel-Bureau

5252 Mädchen für Zimmer und Haus, sofort, Hotel 25 Betten, Davos.
5253 Lingère, 25. Oktober, mittelgr. Hotel, Basel.
5254 Buffettochter, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.
5256 Demi-Chef, 2 Saaltöchter, Saalpraktikantin, Ende Oktober/Anfang November, Hotel 150 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
5274 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Bern.
5275 Haus-Küchenmädchen oder -bursche-Mithilfe in der Wäscherei, sofort, kleineres Hotel, Kt. Aargau.
5276 Commis de cuisine, evtl. junger Chef de partie, sofort, Restaurant, Berner Oberland.
5277 Küchenbursche, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
5280 Serviertochter, Küchen-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5286 Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
5288 Küchenmädchen, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
5289 Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, Zentralschweiz.
5292 Chasseur, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Genf.
5293 I. Sekretärin, tüchtig, sprachenkundig, nicht zu jung, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.

Wintersaison

5049 Junge Saaltochter, Dezember, kleineres Hotel, Davos.
5064 Commis-Patissier, junge Buffetpraktikantin, Kaffeeköchin, Haus-Küchenmädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.

5067 Portier-Hausbursche, Alleinsaaltochter, Alleinzimmermädchen, Dezember, Hotel 30 Betten, Davos.
5070 Commis de cuisine-Patissier, Anfangsgouvernante-Stütze der Hausfrau, Wäscherin-Glätterin, Casserolier-Heizer, Officemädchen, 2 Saalpraktikantinnen, Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5094 Serviertöchter, Zimmermädchen, Küchen-Officemädchen, Dezember, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5099 Lingère, Dezember, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
5103 Hilfszimmermädchen oder Office-Zimmermädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
5107 Patissier, sprachenkundige und servicekundige Restauranttochter, Commis de cuisine, Dezember, Erstklasshotel, Graubünden.
5121 Tüchtiger Patissier, tüchtiger Gardemanger, Angestelltenköchin, Glätterin, tüchtige Gouvernante, Dezember, Hotel 100 Betten, Davos.
5140 I. Saaltochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Officemädchen, Küchenbursche, Economatgouvernante-Lingeriegouvernante, französisch sprechend, Serviertochter für Tea-room, Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberl.
5154 Jg. Saaltochter, englisch sprechend, Dezember, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5155 Zimmermädchen, Buffettochter, Köchin neben Chef, Dezember, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5163 Saucier, Patissier, Entremetier, jg. Commis Gardemanger, der Lehre entlassener, Dezember, Erstklasshotel, Berner Oberland.

Hotelangestellte

Es liegen bereits zahlreiche Personalgesuche für die Wintersaison vor, die wir nicht publizieren, sondern auf welche wir die Offerten von bei uns angemeldetem Personal unterbreiten. Wir empfehlen deshalb dem Personal, sich raschmöglichst bei uns anzumelden. Hotel-Bureau.

5170 Hilfskellermeister, Telephonistin, Patisserietochter, Dezember, Erstklasshotel, St. Moritz.
5177 Zimmermädchen, Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
5178 Saalpraktikantin, Dezember, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
5179 Köchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Saaltochter, Dezember, mittelgrosses Hotel, Davos.

5184 Personalköchin, 10. Dezember, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
5185 Tüchtige Saaltochter, Commis de cuisine, Dezember, mittelgrosses Hotel, Davos.
5190 Jg. Restauranttochter, evtl. Anfängerin mit absolviertem Saalpraktikum, Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5192 5 Saaltöchter, sprachenkundige, Saalpraktikantinnen, Officemädchen, Kaffeeköchin, tüchtiger Chef de partie, Patissier, bestausgewiesener, 2 Zimmermädchen, Glätterin-Lingère, Dezember, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
5225 Communard, Dezember, Erstklasshotel, Arosa.
5227 Chefköchin, Zimmermädchen, servicekundig, Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
5230 Wäscher, Dezember, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.
5238 Saalpraktikantin, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
5242 Wäscherin, Lingère-Stopferin, 3 Küchenmädchen, Kaffeeköchin evtl. jg. Tochter zum Anlernen, 2 Saaltöchter, Dezember, grösseres Hotel, Arosa.
5269 Officegouvernante, Personalköchin, Saaltochter, Dezember, Hotel 110 Betten, Arosa.
5273 Buffetdame, Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
5279 Saaltochter, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
5291 Buffettochter, Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

Lehrstellen

5189 Kochlehrling, sofort, Hotel-Restaurant, Bern.
5223 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

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

9460 Chasseurs (Suisses), cafetière, de suite, grand hôtel, Genève.
9471 Fille de cuisine-maison, de suite, restaurant, Lausanne.
9475 Dame de buffet, de suite, hôtel moyen, Bienne.
9477 Fille de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.
9483 Sommelier, 15 octobre, Clinique, Leysin.
9485 Cuisinière (cuisine simple), 1er novembre, Clinique, Leysin.
9500 Une secrétaire, sommelière, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9505 Une stagiaire de bureau, femme de chambre (Suissesses), de suite, hôtel de passage, Genève.
9521 Jeune gouvernante-maison, de suite, Clinique, Leysin.
9523 Jeune sommelière, de suite, hôtel moyen, Yverdon.
9528 Apprenti de cuisine, de suite, Clinique, lac Léman.
9533 2ème caissière, aide-lingère-maison, chasseur (Suisse), de suite, restaurant, Lausanne.

Gesucht
per sofort tüchtige, sprachenkundige
Sekretärin-Chef de réception
Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Greub, Basel.

Sympathische junge **Tochter,** Anfang der 20er Jahre, angenehme äussere Erscheinung, protestantisch, **sucht**
Bekanntschaft
mit nettem jüngerem Herrn bis 30 Jahre, Koch' oder Hotelierkreisen entstammend, zwecks Führung und späterer Übernahme des elterlichen Landgasthofes. Zuschriften mit Photo sind zu richten unter Chiffre T B 2149 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für Hotel-Restaurant in St. Gallen jüngerer
Konditor-Patissier
gesucht
(Schweizer). Mithilfe in der Küche erwünscht. Eintritt 1. November 1953. Offerten unter Chiffre K P 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

DIRECTEUR-GERANT
Couple
très capable **cherche**
direction
à l'année d'un hôtel (évtl. garni) à Lausanne ou environs. Faire offres sous chiffre D G 2184 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Führendes Passanten-Hotel in Bern sucht
junge, tüchtige
SEKRETÄRIN
für Reception, Kassa, Journal und Telephonbedienung. Sprachenkenntnisse erforderlich. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre F P 2179 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Hotelsekretärin
Deutsch, Französisch. Rasche **Stenodactylo** als
Bureaufräulein
für Korrespondenz und allgemeine Bureauarbeiten. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Hotel-Bureau, Basel 2.

Hôtel des Familles à Genève cherche
pour entrée immédiate une
stagiaire de bureau

Gesucht
nach Zürich in Erstklasshotel
Tournant
für Etage, Telephon und Bahndienst. Sprachenkundig. Gute Jahresstelle. Offerten unter Chiffre T F 2116 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer **Mann,** selber Besitzer eines Hotels (Sommersaison) **sucht über Winter bis Ende März passenden Posten und Beschäftigung** in Hotel-Restaurant als
Stütze des Patrons oder Personalchef
usw. Arbeitgeber, welche Wert auf Zuverlässigkeit und Fleiss legen und guten Mitarbeiter wünschen, richten Offerte unter Chiffre S P 2185 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelgeschwisterpaar
gut präsentierend, mit 4 Sprachen, in
Bureau, Saal-, Restaurantservice
versiert, sucht **Stelle** im gleichen Hotel in Wintersportkurort. Wenn möglich in Erstklasshotel. Offerten unter Chiffre F M 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge
Anfangssekretärin
sucht Stelle in Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre A S 2183 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gut präsentierende, tüchtige, sprachenkundige
Barmaid
ebenfalls im à-la-carte-Service bewandert, **sucht Stelle für die Wintersaison** in einem Sporthotel, würde evtl. auch im Saal mithelfen. Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiffre G B 2182 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinköchin
Österreicherin, mit sehr guten schweiz. Saisonzeugnissen, perfekt in allen Speisen und Patisserie, **sucht Jahresstelle.** Bedingung: Mitnahme ihrer 10½jährigen Tochter (gut erzogen). Zuschriften erbeten an Frau Ilse Miller, Gasthof St. Corneli, Tosters, **Feldkirch** (Vorarlberg).

On cherche
Serveuse
connaissant la restauration et les langues. Offres à la Taverne de Chillon, **Montreux-Chillon.**

Gesucht tüchtige, sprachenkundige
Servertochter
Schöner Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert. Offerten an W. Herren, Hotel Moléson, **Flamatt** (Fribourg), Tel. (031) 696240.

Schweizer, sprachgewandt, mit sehr guten Umgangsformen, In- und Auslandpraxis, **sucht Stelle in Jahresbetrieb oder Zweisaisons** als
Concierge
Nachtconcierge
Stütze des Patrons
evtl. Bureau
Beste Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre C N 2185 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges
Orchester
f. Konzert-Ball-Musik empfiehlt sich für gutes Etablissement. Auch für Winterkurort. Beste Referenzen. A. Tusa, Tel. (051) 264548.

Junger, solider
Metzger
empfiehlt sich für die Wintersaison als
Hotelmetzger
Offerten sind zu richten an R. Meister, **Höchstetten** bei Herzogenbuchsee (Bern).

Harmonie
im Sexualleben
Nerven-Fortus gegen Funktions-Störungen, Nerven- und Sexualschwäche. **Fortus-Kur** (25.—) belebt und nährt die Nerven. Mittelkur 10.40, Proben 3.20, 2.10, erhältlich bei Ihrem **Apotheker** und **Drogisten,** wo nicht: Fortus-Versand, Postfach Zürich 1, Tel. (051) 275067.

26jährige **Deutsche sucht Stelle als**
ZIMMERMÄDCHEN
für Wintersaison, bevorzugt Arosa, Davos. Zeugnis vorhanden. Adresse: F. Dinkelmeier, **Obergermaringen-Kaufbeuren** (Deutschland).

Ausländerin, 32jährig, in der Schweiz tätig, **sucht Stelle als**
Zimmermädchen
oder
Serviertochter
für Wintersaison oder auch Jahresstelle. Offerten unter Chiffre Z S 2175 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gelernter **Bäcker-Patissier sucht Stelle** als
Commis-Entremetier
Bin seit drei Jahren im Hotelfach tätig als Patissier, Kochvolontär und Commis-Entremetier. Eintritt könnte sofort erfolgen. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre S A 9416 B an Schweizer Annoncen AG. ASSA, Bern.

Zur gefl. Notiznahme!
Inseratenaufträge beliebe man an die **Administration,** nicht an die Redaktion zu richten.

Gesucht
für Hotel-Restaurant nach Basel junger, tüchtiger
KOCH
neben Chef
Jahresstelle. Eintritt ca. 1. November. Offerten unter Chiffre K N 2189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklass-Hotel Graubündens
Maître de plaisir
Patissier
Glätterin
Office-Kellerbursche
Offerten unt. Chiffre E H 2189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Sekretärin

mit viel Freude am Fach **sucht interessante Jahresstelle** in nur guten Betrieb für die Arbeiten von **Journal und Kassa** etc. Offerten unter Chiffre S N 2154 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zuverlässiges und sprachenkundiges

Hotel-Zimmermädchen

mit erstklassigen Zeugnissen, **sucht Wintersaisonengagement** im Kt. Graubünden od. im Engadin. Offerten unter Chiffre M 15111 Z an Publicitas Zürich 1.

Patissier

(Schweizer) zuverl., **sucht Wintersaisonposten.** Gute Referenzen sind vorhanden. Offerten erbeten an F. Pfenniger, Dorf, **Büron** LU.

Barmaid

gut präsentierend, **sucht Stelle in Hotelbar** auf 1. November. Gute Referenzen zur Verfüg. Spricht 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre B D 2152 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Geschäftstochter mit Handelsschulbildg. u. einigen Kenntnissen in den 3 Hauptsprachen, **sucht Stelle** als

Büropraktikantin

Westschweiz bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Off. unter Chiffre M L 2147 an die Hotel-Revue Basel 2.

Bridge-Hostess

parlant 5 langues, plusieurs années d'expérience, **cherche engagement.** Ecrire sous chiffre P A 18387 L à Publicitas, **Lausanne.**

Saaltochter

(Deutsche), durchaus perfekt, **sucht Stelle für die Wintersaison.** Englische u. franz. Sprachenkenntnisse. Gute Garderobe. Offerten unter Chiffre P 12405 W an Publicitas **Winterthur.**

Junge **Tochter sucht weitere**

Ausbildungsstelle

in Hotelbureau. Deutsch-Franz.-Steno sowie 8monatige Praxis in grösserem **Hotelbureau.** (Ostschweiz bevorzugt.) — Offerten unter Chiffre W A 2136 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Home Belge «Bois gentil» à Château-d'Oex (Téléphone 46441) **cherche d'urgence**

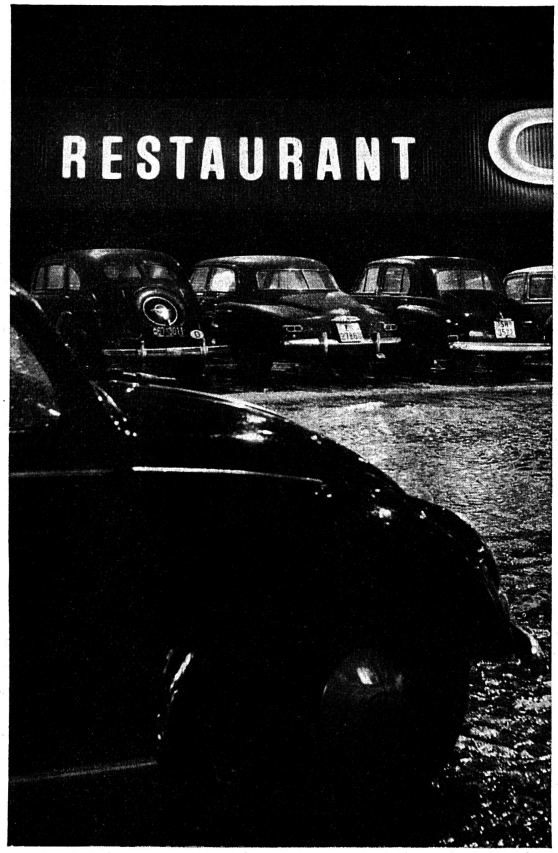
Cuisinière

capable. Ecrire ou téléphoner.

18jährige **Tochter** (deutsch und franz. sprechend) **sucht auf Ende Nov. oder Anfang Dezember Anfängerstelle** als

Serviertochter

in Café oder Tea-room. Off. mit Lohnangaben unter Chiff. S T 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wie wird ein Restaurant berühmt?

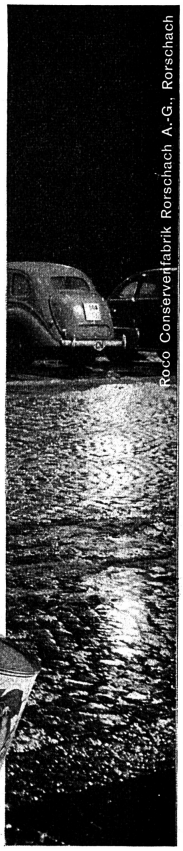
Wie wird es zur Attraktion der Feinschmecker, so dass die Parkplätze vor dem Haus bald so rar sind wie die freien Tische drinnen?

Durch Qualität bis ins Kleinste. Durch besondere Leistungen — auch im Gemüse! Darum: wenn Erbsen auf dem Menü stehen, wählt der ehrgeizige Chef Roco. Roco-Erbsen sind zarter, gehaltvoller und allein schon der exquisite Aufguss ist ein kleines kulinarisches Meisterwerk.

Eine vergleichende Kostprobe überzeugt!

ROCO

Roco-Erbsen — ein Plus an Genuss!



Roco Conservenfabrik Rorschach A.-G., Rorschach

Bekanntes, bestfrequentiertes Ferienhotel, 100 Betten, mit internationaler Kundschaft, Zentralschweiz, Saison April bis Oktober, **sucht** per ca. 1. April 1954

OBERSAALTOCHTER

evtl. Oberkellner

Für gute, sprachenkundige Kraft bietet sich ein dankbares, gut bezahltes Arbeitsfeld. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O B 2166 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lenzerheide

von mittlerem Hotel mit Restauration tüchtiger, bestausgewiesener

ALLEINKOCH

Winter: Anfang Dezember bis nach Ostern. Sommer: Mitte Mai bis Ende September. Guter Lohn. — Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre N G 2172 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Hotelier-Ehepaar

mit eigenem Sommerhotel sucht

Pacht oder Direktion

von Winterbetrieb. Offerten unter Chiffre P P 2167 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort bei gutem Verdienst

Koch oder Köchin
für Ferienablösung
Allgemein-Gouvernante
selbständige
Saal-Restauranttochter
Gaststubentochter
für Café
Buffettochter
Hausbursche-Portier

Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen an Hotel Krone, **Murten.**

Gesucht

für die Wintersaison (auch Sommer), in mittleres Haus, nach Lenzerheide, qualifiziertes, sprachenkundiges Personal:

Alleinkoch versierter
Alleinportier, Saaltochter
Saal-Restaurant-Lehrtochter
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an E. Baechli, Postfach 12, **Valbella.**

Pardenn-Hotel-Parsenn, Klosters

sucht für Wintersaison 1953/54, evtl. anschliessend Sommersaison in Montreux, Hotel Continental:

Saaltochter
Hilfszimmermädchen
Entremetier
Patissier-Aide de cuisine
Küchen- u. Officemädchen
Kaffeeköchin
Wäscherin
I. Lingère

Offerten sind zu richten an J. A. Graessly, Propr. Grand Hotel Continental, **Montreux.**

Suche für meinen Sohn, der seine Kochlehre ordnungsgemäss mit gutem Erfolg beendet hat und bereits eine Saison im elterlichen Betrieb tätig war, **zu seiner weiteren Ausbildung Stelle als**

Commis de cuisine

in gutem Schweizer Hause. Ebenso bin ich bemüht, meinen

Konditor-Patissier

(Konditormeister), überdurchschnittliche Kraft, während der Wintersaison in der Schweiz unterzubringen. **Austausch möglich.** Angebote erbeten an Emil Pröschel, Besitzer des Kurhotels Post in **Walchensee** (Bayr. Alpen).

Chef de réception

und Stellvertreter des Besitzers

Erstklassiges, internationales Hotel an bestbekannten Sportplatz sucht für Sommer und Winter, evtl. nur Winter, einen Mitarbeiter, der sich über lückenlose Berufsausbildung ausweisen kann und fähig und gewillt ist, die einschlägigen Arbeiten auszuführen. Dauerstelle. Gute Lohn- und Arbeitsverhältnisse. Handschriftliche Offerten erbeten unter Chiffre OFA 4200 J Q an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Erfahrener, seriöser

KÜCHENCHEF

38 Jahre alt, **sucht Saison- oder Jahresstelle.** Anfrage mit Lohnangabe bitte unter Chiffre P 6109 Y an Publicitas, **Bern.**

Gesucht

per sofort in Jahresstelle tüchtiger

Aide de cuisine

in gut eingerichteten Betrieb. Offerten an E. Frey, Hotel Kettenbrücke, **Aarau.**

Gesucht

in sehr gut frequentiertes Lokal, Wintersportplatz, Saison Dezember bis März, 2 gewandte, sehr gut aussehende

Serviertöchter

Deutsch, Franz., etwas Englisch. Sehr guter Verdienst. Eilofferten mit Photo unter Chiffre G W 2162 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

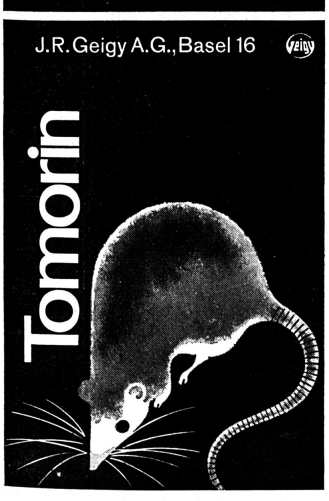
für Wintersaison 1953/54 in bekanntes Sporthotel mit Dancing, auf der Lenzerheide, versiertes und sprachenkundiges

Bar- und Unterhaltungs-Duo

Nur bestausgewiesenes Duo wolle Offerte mit Gehaltsangabe richten unter Chiffre S D 2089 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tomorin vernichtet Ratten und Mäuse

J.R. Geigy A.G., Basel 16



Gesucht

in erstklassiges Bar-Dancing Zürichs routinierte

Barmaid

Absolute Diskretion zugesichert. Gefl. Offerten unter Chiffre B M 2130 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Erstklasshaus, Sommer- und Wintersaison nach St. Moritz, tüchtige

Etagen-Gouvernante

Offerten unter Chiffre E G 2171 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Barmaid

gesucht

per 15. Nov. für erstklassige Dancingbar. Jüngere, gut präsentierende, versierte Bewerberinnen, die schon in ähnlichen Betrieben tätig waren, belieben ausführliche Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre B M 2146 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL-DIREKTOR

für 2-Saison-Hotel im B.O.

Wir suchen auf November tüchtigen, sprachkundigen **Hotel-Direktor, vorzugsweise Ehepaar;** bei Eignung interessante Lebensstellung. — Bewerber belieben ihre handschriftliche Offerte mit Zeugniskopien, Bild, Referenzen und Lohnansprüchen (für Jahresstelle) zu richten unter Chiffre D S 2176 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

jüngerer, qualifizierter

Hotelgärtner

in Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnanspruch bei freier Station unter Chiffre L Z 2170 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Leberschwäche! So beheben

Sie mit direkter Heilwirkung auf die Leber allfällige Leberschwäche: **Fettunverträglichkeit, Leber- und Gallestörungen, Blähungen, Völlegefühl, Verstopfung.** Bekämpfen Sie in jedem Alter die Störungen wirksam mit dem unschädlichen **Kräuter-Tonikum LEBRITON,** KUR Fr. 20.55, mittlere KUR 11.20, Originalflasche 4.95, erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten.**

Der Weinstatutentwurf im Kreuzfeuer der Kritik

Vergangenen Freitag fand in Bern unter dem Vorsitz von Fürsprecher *O. Pernet*, Direktor der Vereinigung des Schweiz. Import- und Grosshandels, eine Pressekonferenz statt, um über die Stellungnahme des *Weinhandels* zum vorliegenden jüngsten Entwurf zum Weinstatut zu orientieren. Es referierten die HH. Dr. *G. F. Berset*, von der Interessengemeinschaft für den schweizerischen Weinimport, Oberst *Regez*, Spiez, und *M. G. Cavallero*, Präsident der Interessengemeinschaft für den schweizerischen Weinimport. Diese Presseorientierung zeichnete sich dadurch aus, dass die *Kritik* am Weinstatut auf einem sehr *hohen Niveau* stand und sich nicht in der Negation erschöpfte. Anderseits wurden aber auch die Mängel des Weinstatuts deutlich ins Licht gerückt, so dass man die Überzeugung gewinnen musste, dass bei dessen Ausarbeitung *viel Dilettantismus* am Werke gewesen ist. Wir vermögen nicht zu glauben, dass dieser Entwurf mit all seinen Widersprüchen und innern Schwächen Gesetzeskraft erlangen werde, denn allzu schwer scheint uns die Verantwortung zu sein, die sich dadurch der Bundesrat aufladen würde. Wir beschränken uns für heute darauf, das Referat von Herrn Dr. G. F. Berset wiederzugeben, werden aber auf die Ausführungen der beiden Herren Regez und Cavallero noch zurückkommen. Die Réd.

Der Weinstatutentwurf grundsätzlich angefochten

Es handelt sich nicht darum, eine Verordnung zu erlassen, die alle Beteiligten verärgert, ohne der misslichen Lage irgendwelche nennenswerte Besserungen zu bringen, sondern es sollen – wie es das Landwirtschaftsgesetz übrigens deutlich vorschreibt – endlich einmal die durchgreifenden Massnahmen verfügt werden, die eine Anpassung des Rebbaus an die Bedürfnisse und die Aufnahmefähigkeit des einheimischen Marktes gewährleisten.

Durch den vorliegenden Entwurf würde eine solche Anpassung jedoch nicht nur nicht erreicht, sondern geradezu potentiell der Grund zu immer wiederkehrenden Absatzschwierigkeiten gelegt und obendrein gesetzlich verankert. Statt der Ursache der Absatzschwierigkeiten auf den Leib zu rücken, nämlich der Überproduktion von Weissweinen minderwertiger Qualität, die der Konsument ablehnt, weil sie «zu wenig Körper» aber dagegen zu viel Säure haben, was einer Addition zweier schwerer Fehler gleichkommt, sieht der Entwurf im wesentlichen als obligatorische Massnahmen bloss eine Absatzsicherung und Preisgarantie für die einheimischen Weinernten vor.

Dies soll erreicht werden durch *obligatorische Übernahmen der Weinüberschüsse durch die Importeure* und durch eine *weitere Drosselung der Rotweinimporte*, denen man fälschlicherweise eine Konkurrenzierung der einheimischen Weissweine zur Last legt. Die Weissweinimporte sind bekanntlich seit etlichen Jahren schon bis auf einige wenige Spezialitäten vollständig unterbunden.

Bei den Winzern besteht die Tendenz, das neue Landwirtschaftsgesetz als ein Instrument zur Förderung und Erhaltung des schweizerischen Rebbaus zu betrachten. Wenn dies vielleicht der Zweck des Entwurfes zu einem «Bundesbeschluss über die Erhaltung und Förderung des Rebbaues» (vom 19. Januar 1951) war, so ist zu sagen, dass dieser Entwurf in den Räten nie fertig behandelt wurde und somit auch keine Gesetzeskraft erhielt. *Massgebend ist heute einzig das Landwirtschaftsgesetz* vom 3. Oktober 1951. Der Ingress dieses Gesetzes bezieht sich auf die Landwirtschaft im engeren Sinne, die im Interesse der *Landesversorgung mit lebenswichtigen Erzeugnissen* geschützt und erhalten werden soll.

Der Rebbau wird doch wohl kaum behaupten wollen, lebenswichtige Produkte hervorzubringen. Aus diesem Grunde wurde im Landwirtschaftsgesetz dem Rebbau auch ein spezieller Abschnitt gewidmet und da ist von einer Erhaltung und Förderung des Rebbaues als Ganzes gesehen keine Rede mehr, sondern einzig die Qualitätsproduktion soll gemäss Art. 42, Ziff. 2, lit. a gefördert werden. Der gleiche Artikel dieses Gesetzes sieht im Gegenteil vor, dass der Rebbau den Bedürfnissen und der Aufnahmefähigkeit des einheimischen Marktes angepasst werde nsoll (Ziff. 1) und dass geeignete Massnahmen zu treffen seien, «um die Produktion an qualitativ ungenügendem Wein zu vermindern» (Ziff. 2, lit. b).

Eine Verminderung der Produktion qualitativ ungenügender Weine bedingt natürlich, dass die schlecht gelegenen Reben, welche solche Weine hervorbringen, gerodet und durch andere Kulturen ersetzt werden. Es ist klar, dass solche Rodungen nicht erzwungen werden können. Daher sieht die Verordnung gewisse Prämien per m² für Eigentümer von Rebbergen vor, welche in schlechten Lagen roden und dort dauernd andere Kulturen anpflanzen werden. Wir sind mit dieser Massnahme einverstanden und empfehlen sogar, die Umpflanzungsprämien nicht zu knauserig zu bemessen.

Dagegen bedauern wir, dass diese an sich zweckdienliche Massnahme nicht gleichzeitig durch ein Verbot für Neuanpflanzungen, wenigstens für diese schlechten Lagen, unterstützt wird.

Da ein solches Verbot nach Auffassung der Verfasser des Entwurfes nach dem Landwirtschaftsgesetz nicht zulässig sein soll, ist zu befürchten, dass die gerodeten Areale durch *Neuanpflanzungen*, die *von andern Rebbauern* vorgenommen werden, wieder wettgemacht werden.

Als weitere Massnahme, von der man sich eine Verminderung der Produktion sogenannter kleiner Weine erhofft, nennt der Verordnungsentwurf den *Ausschluss dieser Weine von jeglichen Unterstützungsaktionen des Bundes.*

Auch diese Hoffnung dürfte aber illusorisch sein. Da ja der Preis der übrigen Weine gestützt und deren Absatz gesichert wird, werden selbstverständlich, ob man will oder nicht, auch die kleinen Weine indirekt von diesen Aktionen profitieren, so dass jedenfalls diese Massnahme die betreffenden Produzenten kaum veranlassen wird, ihre Produktion einzuschränken.

Von der Tatsache ausgehend, dass der schweizerische Weinkonsum zu rund 2/3 aus Rotwein und nur zu 1/3 aus Weisswein besteht, währenddem sich die Weinproduktion ungefähr gerade im umgekehrten Verhältnis bewegt, soll durch das Weinstatut nun eine Anpassung an den Konsum durch eine *Umstellung von der Weisswein- auf die Rotweinproduktion durch entsprechende Subventionen* erreicht werden. Dazu ist zu sagen, dass die guten Weissweine ihren Absatz bisher immer gefunden haben und dass einzig die kleinen Weissweine aus den schlechten Lagen die Absatzschwierigkeiten verursachen.

Eine kostspielige Umstellung von weissem auf rotes Gewächs wäre daher in den guten Lagen sinnwidrig, währenddem es auch keinen Zweck hätte, solche Umstellungen in den schlechten Lagen vornehmen zu wollen, da diese auch keine guten Rotweine hervorbringen können.

Abgesehen davon, dass für schlechte Rotweine auch keine Nachfrage besteht, könnten durch allzu gross angelegte Umstellungen von Weiss auf Rot sehr leicht *Absatzschwierigkeiten für die ostschweizerischen Rotweine* entstehen, die bisher ohne nennenswerte Schwierigkeiten immer abgesetzt werden konnten.

Man wird sich also hüten müssen, durch solche Fehlleitungen eine blosse regionale Verschiebung der Absatzschwierigkeiten zu verursachen, denn damit wäre dem schweizerischen Rebbau als Ganzes gesehen nicht geholfen.

Man möchte die bereits mit sehr hohen Zöllen und anderen Abgaben schwer belasteten Importe zur *Übernahme einheimischer Weissweinüberschüsse* in einem solchen Ausmass verpflichten, das sie tatsächlich einfach nicht bewältigen könnten und übrigens auch weit über das Verhältnis ginge, das ihnen nach Massgabe ihrer Importe zugemutet werden darf.

Die im Landwirtschaftsgesetz dreimal ausdrücklich vorgeschriebene Rücksichtnahme auf die andern Wirtschaftszweige und Wahrung der Interessen der schweizerischen Gesamtwirtschaft (Ingress, Art. 18 und 23) wird vom Entwurf mit Grandezza kurzerhand ignoriert.

Eine weitere Drosselung der Weinimporte hätte abgesehen von der fiskalischen Einbusse, die dem Bund daraus erwachsen müsste, eine *Verminderung unserer Exportmöglichkeiten* nach den betreffenden Lieferländern zur Folge, die nicht nur unsere Industrie, sondern auch gewisse exportierende Sektoren unserer Landwirtschaft schwer treffen müsste. Da unsere Weinimporte zur Hauptsache aus Italien, Spanien und Frankreich stammen, würden unsere Käse- und Obstexporte nach Frankreich, die Käse- und Viehexporte nach Italien und verschiedene andere Exporte nach Spanien durch eine solche Massnahme betroffen, nicht zu reden von den Repressalien, welche die genannten Länder der Schweiz gegenüber ergreifen könnten.

Eine weitere Drosselung der Rotweinimporte oder noch höhere Zollbelastung müssten unfehlbar eine Verteuerung dieser Weine nach sich ziehen, was nicht nur der Konsument, sondern auch das schweizerische Gastgewerbe infolge des damit verbundenen weiteren Konsumrückganges zu spüren bekämen.

Abgesehen von diesen wirtschaftlichen Erwägungen kann füglich auch die Frage nach der *Rechtsgrundlage* für weitere Einschränkungen der Rotweinimporte gestellt werden. Wohl sieht Art. 23, Ziff. 1, lit a des Landwirtschaftsgesetzes vor, dass, sofern der Absatz landwirtschaftlicher Erzeugnisse durch die Einfuhr gefährdet ist, der Bundesrat befugt sei, die Einfuhr *gleichartiger Erzeugnisse* mengenmässig zu beschränken. Wir haben bereits gezeigt, dass der Absatz der guten einheimischen Weissweine noch nie gefährdet war, dass es immer nur die kleinen Weissweine sind, welche jeweilen Absatzschwierigkeiten aufweisen.

Man wird sich doch wohl nicht einbilden wollen, dass die Rotweinimporte diese Absatzschwierigkeiten verursachen und dass es genüge, diese Importe noch weiter zu drosseln, um den Konsumenten zu bewegen, nun auch die kleinen einheimischen Weissweine, die er hartnäckig ablehnt, zu trinken.

Die eine, vom Gesetz für weitere Importbeschränkungen vorgesehene Voraussetzung, nämlich die *Absatzgefährdung, ist also mit Bezug auf die Rotweinimporte* nicht gegeben. Der Entwurf geht aber über dieses Erfordernis einfach weg, ja er geht noch weiter und verdreht den Sinn des erwähnten Artikels 23 des Landwirtschaftsgesetzes geradezu in sein Gegenteil. Der genannte Artikel sagt ausdrücklich: *Sofern* der Absatz einheimischer landwirtschaftlicher Erzeugnisse durch die Einfuhr gefährdet ist, *kann* der Bundesrat die Einfuhr gleichartiger Erzeugnisse beschränken. Art. 14. des Verordnungs-Entwurfes schreibt aber dem Bundesrat kurzerhand vor, dass er die Weineinfuhr zu beschränken habe, *damit* der Absatz der einheimischen Reberzeugnisse nicht gefährdet werde. Eine solche höchst *eigenartige und eigenmächtige Gesetzesauslegung* durch untergeordnete Amtsstellen haben die Bürger, die vor 2 1/2 Jahren dem Landwirtschaftsgesetz zustimmten, wohl kaum erwartet.

Auch die zweite Voraussetzung für weitere Importeinschränkungen ist nicht gegeben, nämlich die Bedingung der *Gleichartigkeit der Erzeugnisse*. In dem soeben von der Abteilung für Landwirtschaft veröffentlichten Entwurf vom 17. September 1953 zu einer «Verordnung über die wirtschaftlichen Bestimmungen des Landwirtschaftsgesetzes (= Allgemeine Verordnung)» wird in Art. 21 mit Bezug auf die Importbeschränkung für Obst und Gemüse gesagt, was als «gleichartig» zu betrachten sei, nämlich: Als gleichartig gelten Erzeugnisse, «die so ähnlich sind, *dass sie einander nach den Konsumgewohnheiten ohne weiteres ersetzen können*».

Die Abteilung für Landwirtschaft wird wohl nach dieser, ihrer eigenen Definition nicht mehr behaupten können, Weisswein sei einfach dem Rotwein gleichzustellen, denn sonst würde man zum Beispiel nicht verstehen, warum denn nun mit Bundesgeldern unbedingt eine kostspielige Umstellung von Weissweinreben auf Rotweinreben forciert werden soll. Dieses gewagte Experiment könnte man sich ja in diesem Falle ersparen. Gerade der Umstand, dass sich Weisswein und Rotwein in den schweizerischen Konsumgewohnheiten eben nicht ersetzen, beweist, dass von einer Gleichartigkeit der beiden Weine nicht die Rede sein kann.

Somit fällt auch die zweite Voraussetzung für weitere Importeinschränkungen dahin. Gleichzeitig fällt aber auch die Hauptbedingung für die obligatorischen Weissweinübernahmen, die man den Importeuren aufzwingen will, dahin, da es ja nicht «gleichartige Erzeugnisse» sind, welche die Rotweinimporteure zu übernehmen haben, und obendrein sind es *nicht einmal Erzeugnisse von «handelsüblicher Qualität»*, die sie übernehmen sollen, sondern eben nur kleine Weissweine minderwertiger Qualität, die gerade, weil sie nicht von handelsüblicher Qualität sind, vom Konsumenten abgelehnt werden. Der Umstand, dass grössere Mengen dieser Weine jeweilen für die Essigfabrikation abgeschoben werden müssen, spricht auch nicht für eine handelsübliche Qualität dieser Erzeugnisse. *Dr. G. F. Berset.*

Les «Anciens élèves» ont fêté le 60ème anniversaire de la fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne

L'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière a profité de tenir son assemblée générale bisannuelle à Lausanne, puisqu'elle coïncidait avec le 60ème anniversaire de la fondation de l'Ecole hôtelière. Ce jubilé devait naturellement être fêté comme il convient et l'après midi du 2 octobre vit une foule d'Anciens se retrouver dans les murs hospitaliers de cette école où ils avaient passé de nombreuses semaines il y a plus ou moins longtemps. C'était l'occasion pour les vétérans de l'Association de mieux mesurer les étapes franchies depuis la fin du siècle dernier, étapes qui furent évoquées et commentées par M. *O. Schweizer*, directeur, qui dirigea les débats à la place de M. René Mojonnet, président, prématurément disparu.

L'évolution de l'Ecole hôtelière

Il faut remonter à 1893 pour assister à l'organisation, à l'hôtel d'Angleterre à Ouchy, du 1er cours professionnel de la nouvelle école hôtelière de la SSH. La fondation de cette école avait été décidée l'année précédente par l'assemblée des délégués de la SSH. qui s'était tenue à Lucerne. La première commission scolaire, appelée Conseil de surveillance, était composée des personnalités suivantes:

MM. *J. Tschumi*, directeur Hôtel Beau-Rivage, Ouchy, président;
A. Armleder, Hôtel Richemond, Genève, vice-président;
A. Raach, Hôtel du Faucon, Lausanne, caissier;
John Muller, Hôtel d'Angleterre, Ouchy, secrétaire;
Ami Chessex, Grand-Hôtel, Territet;
H. Spahlinger, Société des Grands-Hôtels de Genève;
H. Briod, professeur et directeur de l'Ecole.

27 élèves étaient inscrits à ce premier cours de 10 mois, mais 23 seulement purent soutenir jusqu'au bout l'effort qui leur était demandé. Le fait que les cours se donnaient dans un hôtel rendait la discipline difficile et, malgré les améliorations que dicta l'expérience aux cours des 10 premières années, les responsables préférèrent choisir la solution de l'école pure. C'est pourquoi en 1903 la SSH. décida d'*acquérir la propriété «Les Figuiers» à Cour* qui fut aménagée en école. Le déménagement put se faire la même année encore.

Nos lecteurs connaissent trop bien l'Ecole de Cour et la structure des anciens bâtiments pour qu'il soit nécessaire de nous arrêter aux différents stades de l'agrandissement de notre école. Au bâtiment primitif s'adjoignit une salle de gymnastique et, en 1912, les cuisines furent agrandies et permirent d'organiser le *premier cours de cuisine* qui réunit 15 participants. En 1919, le *1er cours supérieur professionnel* fut mis sur pied.

Comme, chaque année, des dizaines de nouveaux élèves séjournaient à l'école et gardaient d'excellents souvenirs de leur passage à Cour, ils éprouvèrent le besoin de rester en contact et c'est ce qui donna lieu en 1926 à la *fondation de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière*, association qui se développa rapidement. Elle groupe aujourd'hui quelque 700 membres disséminés dans le monde entier et dont une partie, soucieux de conserver la tradition, envoyent déjà leurs fils et leurs filles à Lausanne pour bénéficier de la formation professionnelle modernisée que l'on acquiert aujourd'hui à Cour.

Les transformations continuèrent et l'école, qui avait enregistré en 1929 le chiffre record d'inscription de 80 élèves, poursuivit sa tâche en faveur de l'hôtellerie. En 1939 la guerre l'obligea à fermer ses portes mais, deux ans après, les anciens demandèrent sa réouverture.

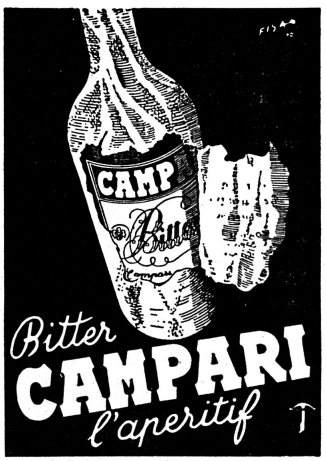
Grâce à l'appui des membres de la SSH. et des amis de l'hôtellerie et des anciens élèves, les sommes nécessaires à cette remise en train furent rapidement réunies, et en *1943*, alors que l'école fêtait ses 50 ans d'existence, *elle rouvrit ses portes aux 35 élèves qui s'étaient inscrits.*

Puis ce fut l'agrandissement et les transformations générales proposés par la commission scolaire au Comité central, transformations qui furent terminées en 1948. Le nouveau bâtiment fut solennellement inauguré cette année-là à l'occasion de l'assemblée des délégués de la SSH. à Lausanne.

Notre école organise maintenant trois cours de 5 mois, soit les *cours de service*, de *cuisiniers* et de *secrétaires* ainsi qu'un cours préparatoire de langues. Les élèves suisses sont les plus nombreux mais notre école jouit d'un tel prestige que les élèves de plus de 30 nations viennent y chercher les bases des professions hôtelières. Le nombre des participants varie de 170 en été à 230 en hiver *et*, si l'on ajoute les élèves des cours préparatoires, c'est quelque *500 jeunes gens* qui fréquentent notre école chaque année. En 1951 plus de 150000 repas furent servis, ce qui montre bien que les cuisines doivent être équipées comme celles de nos plus grands établissements.

L'assemblée générale

Le président du jour, M. *O. Schweizer*, directeur, se plut à saluer la présence de deux membres d'honneur, MM. *Werner Muller* et *R. Obrist*, du président de la SSH., le Dr *Franz Seiler*, des membres de la commission scolaire et de MM. *A. Fanciola* et *H. Weissenberger*, membres du Comité central, de M. *Peytrequin*, syndic, ainsi que de M. et Mme *Ernst*, directeur de l'agence de Londres de l'O.C.S.T.



Verlangen Sie unsere Spezial-Offerten für

Echte Orient-Teppiche
Maschinen-Teppiche
Spann-Teppiche

grosse und kleine Milieux
Bett-Umrandungen
Läufer

neuzeitliche Bodenbeläge:
Linoleum, Gummi
Kork, AT-Platten

Meyer-Müller & CO. A.-G.
Zürich: Stampfenbachstr. 6, Tel. 051/26 46 80
Bern: Bubenbergplatz 10, Tel. 031/2 33 11

Après avoir rendu hommage à 6 membres décédés au cours de deux dernières années, et en particulier au président de l'association, M. René Mojonnet, l'assemblée procéda à la nomination de 6 nouveaux membres d'honneur, à savoir MM. *Robert Mojonnet*, président de la commission scolaire, *Hubert Gölden-Morlock*, et *F. E. Hirsch*, respectivement fondateur et président de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants, *Arthur Anderegg*, organisateur des cours de cuisine, *Oscar Schweizer* directeur de l'école hôtelière et vice-président de l'association depuis sa fondation, ainsi que *Paul Grimm*, membre fondateur.

Une des tâches de l'assemblée était d'élire un nouveau président qui fut désigné par acclamation en la personne de M. *Werner Steiger*, Hôtel Neptun, Zurich. Le comité fut complété par la nomination de M. *Rodolphe Muller*, Hôtel Beau-Rivage, Lausanne, au poste de caissier, et de deux membres adjoints MM. *Ch. Fédier* et *Roger Lindenmann*.

Allocution du président central

Le Dr *Franz Seiler*, président central de la SSH., ne manqua pas de souligner le plaisir qu'il éprouvait en voyant la joie et l'âme nouvelles que M. et Mme *Schweizer* avaient su insuffler à notre institution scolaire. En fêtant le 60ème anniversaire de son école, la SSH. peut être fière à juste titre de l'œuvre accomplie pour favoriser et encourager la formation professionnelle, tâche qui est une des plus importantes si l'on veut maintenir la tradition et la qualité qui ont fait la réputation de notre hôtellerie. Le Dr Franz Seiler associa à l'éloge qu'il fit de M. et Mme Schweizer, tout le corps enseignant qui se dévoue en faveur des élèves qui lui sont confiés.

La partie récréative

Nous n'insisterons pas sur la partie récréative qui occupait pourtant la plus large place dans les assises que les anciens élèves tinrent à Lausanne. Un compte rendu détaillé a déjà paru en allemand à ce sujet dans le dernier numéro de l'*Hôtel-Revue*. Disons simplement qu'après la partie administrative des autocars emmenèrent, à travers le vignoble de *La Côte*, les participants au *Château de Luins* où une réception était réservée aux anciens par la maison *Bujard*. Le soir du 2 octobre, les anciens se retrouvèrent autour des tables de la salle à manger de l'*Hôtel Beau-Rivage* où le banquet avait été préparé.

Le nouveau président, M. *Steiger*, se révéla un parfait orateur et major de table. Il remercia spécialement M. *R. Mojonnet*, président de la commission scolaire, *M. et Mme Muller*, qui quitteront bientôt, hélas, l'Hôtel Beau-Rivage et *M. et Mme Schweizer*, directeurs.

Un buffet froid offert aux Anciens par l'école hôtelière réjouit le palais de chacun, et valut de vives félicitations à MM. *Loewer* et *Auderset*, professeurs de cuisine.

Le lendemain, les anciens se retrouvèrent au débarcadère où, à 11 heures, un bateau leur fit sillonner le Lac avant de les conduire à Evian. Ils se rendirent à l'*Hôtel de la Verniaz*, où un déjeuner qui devait être dans la tradition de la chaîne des rôtisseurs leur fut servi. Cette excursion sur l'autre rive mit le point final à une assemblée qui restera certainement dans le souvenir de chacun.

Unerwünschte Hotelführer

Immer wieder gibt es private Firmen, die auf die Idee verfallen, einen Hotelführer herauszugeben, weil sie sich davon ein Geschäft versprechen und glauben dass solche Werke einfach mit Inseraten von Hotels finanziert werden könnten. Dabei wird immer mit dem abgedroschenen Lockvogel, dass die Exemplare bei den Reisebureaux, Konsulaten, Transportanstalten, Automobilclubs usw., usw., gratis zur Verteilung gelangen, geworben.

Die Herausgeber machen sich meistens kein Bild darüber, dass gerade diese Instanzen mit Führern aller Art überschwemmt werden und absolut kein Bedürfnis vorhanden ist, noch mehr solche Hotelführer diesen Instanzen zuzuhalten, zumal sich letztere in der Regel einzig an die offiziellen Führer und die Dokumentationen der offiziellen Werbeorgane halten. Alles andere ist höchst überflüssig und muss als *unerwünschte Verkehrsreklame* angesehen werden. Schade um das Geld, das hin und wieder einzelne Hoteliers, die auf den Akquisiteur «hereinfliegen», für solch nutzlose Propaganda ausgeben.

*

Momentan wirbt eine neue, uns völlig unbekannte Firma in Genf für einen Hotelführer. Die Auflage wird mit 20000 Exemplaren angegeben. Im Vergleich hierzu sei erwähnt, dass der offizielle Schweizer Hotelführer des SHV. eine Auflage von über 200000 Exemplaren hat.

Für die Subskription wird von den einzelnen Hoteliers schon zum voraus ein Betrag von Fr. 25.- verlangt, und bei Ablieferung muss er dann nochmals Fr. 50.– bezahlen. Für ein Inserat kommen dann zusätzlich noch Kosten von Fr. 150.– für eine Viertelseite oder Fr. 300.– für eine halbe, bzw. Fr. 600.– für eine ganze Seite dazu.

*

Prinzipiell sollte man sich hüten, bei Propagandawerken überhaupt eine Vorauszahlung zu leisten, für etwas, das man noch nicht kennt und nicht weiss, wie es herauskommt. Kommt das Werk zum Beispiel nicht zustande, so ist dann meistens eine Vorauszahlung verloren.

Oft wird auch vom Herausgeber, als weiterer Lockvogel, ein Gratisauskunftsdienst und Gratisprospektverteilung usw. für die touristische Kundschaft in Aussicht gestellt. Man lasse sich aber auch davon nicht täuschen, denn meistens ist einem solchen Service ein ganz geringer Wert beizumessen, zumal ja andere offizielle Auskunftsstellen in genügender Anzahl vorhanden sind, an die sich die Gäste wenden können.

Wenn zu allem noch die Lieferung eines Aushängeschildes versprochen wird, das erwähnt, dass das Haus durch den Führer empfohlen sei, so lasse man sich auch von diesem veralteten Köder nicht beeinflussen, denn solche Schilder, die dem Gaste überhaupt nichts garantieren, gehören in das Kapitel «Bauernfängerei» und müssen nach allgemeiner Auffassung als unseriöse Reklame abgelehnt werden.

Es sei unseren Mitgliedern erneut empfohlen, sich vor überflüssigen Propagandawerken dadurch zu schützen, dass sie konsequent davon absehen, sich an nutzlosen Führern zu beteiligen. Reklame ist notwendig; aber die jedem Mitglied nur beschränkt zur Verfügung stehenden Mittel müssen im Sinne der Erzielung eines grösstmöglichen Werbeeffektes eingesetzt werden. Darum Hände weg von einer Reklame, die nur herausgeworfenes Geld bedeutet.

VIENT DE PARAITRE

The Restaurant by Paul Lehrian, Practical Press, Salisbury Square, London

Voilà un manuel en langue anglaise qui vient à son heure. L'auteur – vaudois d'origine – qui dirige à Londres un des restaurants les plus cotés, à l'enseigne «*A l'écu de France*» expose avec beaucoup de talent, dans un volume agréablement présenté et d'une lecture facile, les tâches qui incombent à un restaurateur expérimenté, et les principes sur lesquels il convient de se baser pour exploiter un restaurant, répondant aux exigences d'une clientèle variée et cosmopolite.

M. Lehrian indique clairement la différence qu'il y a entre les métiers d'hôtelier et de restaurateur et il brosse d'une façon claire une esquisse pratique des règles qui doivent présider à la direction des affaires.

Aucun des problèmes importants dans le domaine de l'exploitation d'un restaurant n'est oublié, puisque M. Paul Lehrian commence par nous parler du choix de l'emplacement de l'établissement, de l'engagement et de la formation du personnel, du service et de l'art de la table, de la gestion des différents départements, des exigences et du goût de la clientèle, du financement de l'entreprise, des décorations intérieures, de l'éclairage, de la ventilation, de tout ce qui touche à l'organisation de la cuisine, de la cave, du vestibule, et de la salle, ainsi que des achats et de la comptabilité.

Ce manuel précieux nous fait part d'une foule de réflexions et conseils utiles et nous familarise avec les problèmes qu'un restaurateur doit résoudre en Angleterre. C'est un ouvrage qui ne manquera pas d'avoir du retentissement de l'autre côté de la Manche.

En Suisse, hôteliers et restaurateurs liront utilement cet ouvrage de leur compatriote, car il les initie à des questions peut-être nouvelles, mais qui ne manqueront pas de se poser tôt ou tard chez nous. Nous félicitons vivement M. P. Lehrian de n'avoir pas hésité à faire part au public de sa vaste expérience et nous sommes heureux qu'il continue ainsi l'œuvre d'un autre Suisse qui a écrit des ouvrages professionnels en langue anglaise, le regretté C. H. Senn. S.

Revue de tourisme

Le numéro 3/1953 de la Revue est consacré à un sujet plein d'actualité: l'étude du marché et la publicité touristiques. Le concept et l'importance de l'étude du marché sont mis en lumière par le prof. *H. Sauermann* (Francfort s. M.) qui tient à souligner l'incidence du comportement individuel sur le mouvement touristique, à l'instar de la mode et d'autres motifs irrationnels. A. M. *R. A. Robinson* (New York) de démontrer, à l'aide d'exemples pratiques, les possibilités de relever les habitudes et goûts de voyages. Parmi les méthodes de l'étude du marché celle du sondage, basée sur le questionnaire oral, s'affirme de plus en plus. Les fonctions de la propagande dans le tourisme forment le sujet d'une étude du prof. *R. Meuli* (Neuchâtel). Si la propagande constitue un instrument utile pour le tourisme et est susceptible d'en accroître le volume, il importe en même temps d'éviter tout gaspillage des moyens mis à disposition pour des fins publicitaires. Cette dernière préoccupation se retrouve également dans l'étude du prof. *W. Hunziker* (Berne), sur les problèmes d'organisation des entreprises touristiques, qui devront, elles aussi, s'orienter vers un maximum de rentabilité.

L'appel du Tessin

Un des récents cahiers de la revue Suisse éditée par l'Office central suisse du tourisme est consacré au Tessin. Des magistrats, des écrivains et des peintres s'attachent à dire tous les mérites et tous les attraits de ce beau canton dont la cause est plaidée avec chaleur par l'ancien conseiller fédéral Enrico Celio, actuellement ministre de Suisse à Rome, cependant que le conseiller d'Etat Nello Celio, président du gouvernement tessinois, rappelle tout ce qui a été réalisé et réussi durant les cent cinquante années de rattachement du Tessin à la Confédération suisse.

L'art et l'histoire ont leur part dans les textes en italien, en français et en allemand – ainsi que dans les images; on pense entre autres à la page de couverture qui reproduit splendidement les fresques de San Carlo, au dessus de Prugiasco, dans le Val Blenio. Le Tessin qui chante est présent et une étude est consacrée à l'économie du canton, sous la plume de M. Rossi, directeur de la Banque nationale suisse.

Un article signé de M. Gaetano Luvini, avocat et animateur des organismes touristiques tessinois, relève tout ce que le canton doit à la présence et à la fidélité des hôtes de Suisse et de l'étranger. Le nouveau film de Duvanel («L'Appel du Sud») commandé par les C.F.F. et tourné au Gothard est également présenté.

Zur Reinigung
und Auffrischung von polierten, mattierten u. gebeizten Möbeln können Sie nichts Besseres verwenden als die altbewährte WOHNLICHS
RADIKAL
MÖBELPOLITUR
Erhältlich in Drogerien u. Farbwarenhandlungen

NEU! Die idealen Hotel-Möbel sind da!

„Spedieren Sie heute noch vier Betten, die dazu gehörenden Inhalte, zwei zweitürige Schränke, ein einfaches Schreibtischli etc. etc."

So und ähnlich lauten die Aufträge, wie sie sozusagen tagtäglich aus der Hotellerie telephonisch oder schriftlich eingehen.
Die schweizerischen Hoteliers und die sie beratenden Architekten haben erkannt, dass die kombinierbaren Raumspar-Möbel der Firma Möbel-Pfister ganz **gewaltige Vorteile** in sich vereinigen, im Vergleich mit solchen Möbeln, wie man sie bis anhin kaufte.

Die grossen Vorteile der Pfister-Raumspar-Möbel sind:

1. 400 verschiedene Modelle, in vier Holzarten ausgeführt.
2. Garantie, dass Sie diese während zehn Jahren im gleichen Genre kurzfristig ergänzen können.
3. Hübsche, heimelige Formen, in Qualität und Innenausbau besonders gut und praktisch durchkonstruiert.
4. Eigene Werkstätten für feine Bettwaren und Polstermöbel, erstklassiges Material und Fachspezialisten.
5. **Und das Wichtigste:** Preise, die Ihnen grosse Einsparungen ermöglichen, Zahlungsmodus nach Vereinbarung.
6. Spezialrabatte je nach Grösse der Bezüge. Bitte erkundigen Sie sich bei unserer Hotel-Abteilung in Suhr bei Aarau.
7. Grosse Hotel-Sonderschau von fertig möblierten Einer- und Doppelzimmern in der Fabrikausstellung Suhr bei Aarau.

Jetzt haben Sie die Möglichkeit, mit kleinstem Aufwand an Zeit und Geld durch unsere Innenarchitekten Ihre Hotelräume einladend und freundlich zu gestalten. – Ihre Gäste werden begeistert sein und sich zu Hause fühlen. Auch für Ihr Unternehmen wird die Weiterempfehlung zur besten und billigsten Reklame. **Referenzenliste zur Verfügung.**

Gutschein
Bitte direkt an die Fabrik Möbel-Pfister AG. in Suhr zu senden.
Senden Sie mir gratis u. unverbindlich Ihren Spezialprospekt für Hotel-Möblierungen.
Name:
Strasse: Nr.:
Ort:
Bedarf für:
HR/186

Verlangen Sie noch heute mit nebenstehendem Gutschein unsern Spezialprospekt für Möblierungen

Möbel Pfister AG
Das Vertrauenshaus für gediegene Hotelmöbel
Zürich – Basel – Bern – St. Gallen – Lausanne – Genf – Bellinzona
Fabrikausstellung in SUHR bei Aarau

Warum Direktsprechen?

Auch in Stosszeiten ungesäumt alle Bestellungen durchbringen macht den Betrieb flüssig und leistungsfähig. Über Vivavox erreicht man von Büro und Office sofort alle Stellen im Hause. Und der Angefragte antwortet vom Arbeitsplatz aus.

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 26166

Berghotel Prätschli, Arosa
sucht für Wintersaison 1953/54, evtl. anschliessend Sommersaison in Montreux, Hotel Continental:

Bar-Restaurationstochter
Wäscherin
I. Lingère
Lingerietöchter
Patissier-Aide de cuisine
Küchen- u. Officemädchen
Chauffeur-Conducteur

Offerten sind zu richten an J. A. Graessly, Propr. Grand Hôtel Continental, **Montreux.**

Gesucht
per 1. November 1953 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle pflichtbewusste, selbständige und anpassungsfähige
KÖCHIN
(evtl. Alleinkoch) in mittleres Hotel, mit alkoholfreiem Restaurant. Reformierte Bewerberinnen oder Bewerber, die die Restaurationsküche beherrschen, an sauberes Arbeiten sowie anständige Behandlung des Personals gewöhnt sind, senden ihre Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen an Hotel Hospiz Engelhof, **Basel.**

Nous cherchons places d'hiver pour notre excellente personnel
Hôtel Mon Repos, **Mont Pélerin.**

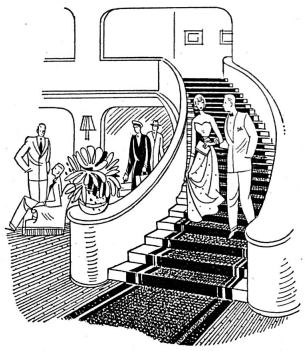
Wäsche schonen mit KOLB'S
Seifenflocken „Weisse Taube"
J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH
Das beste Waschmittel für sorgfältige Pflege der Wäsche! Für Waschmaschinen, Automaten und Waschkessel

CHAMPAGNE
George Goulet, Reims
Agents et dépositaires pour la Suisse
RENAUD S.A., BÂLE

Gesucht
in Jahresstelle, per 15. Oktober oder 1. November, gewandte und sprachenkundige
Hotel-Sekretärin
Per sofort oder nach Übereinkunft für Grill-room-Bar sprachenkundige
Serviertochter
Per 1. November
Officemädchen
Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an Direktion Hotel Hecht, **St. Gallen.**

Junge
Servier-tochter
23jährig, **sucht Stelle** in Restaurant oder Hotel in der franz. Schweiz. Genf oder Lausanne bevorzugt. Deutsch und englisch sprechend (1 Jahr Englandaufenthalt). Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre J B 2137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg



Von erprobten Qualitäten

sind unsere dekorativen, modern und persisch gemustertem Treppen- und Korridor-Läufer.

Ihre Gäste schätzen das sichere und lautlose Gehen darauf.

Die Dessin-Auswahl ist enorm und überdies besteht die Möglichkeit, spezielle Wünsche zu berücksichtigen.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

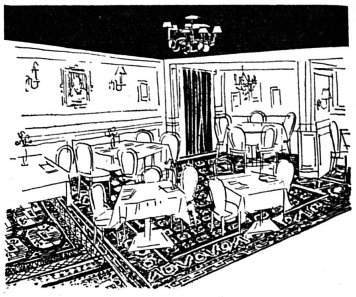
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Hotels
Restaurants
Cafés
Bars

Innenausbau + Projektierung

BÜRKI u. KULL

Seehofstrasse 4 Zürich 8 Telephon 34 47 96



Geelhaar-Bern interessant für das Restaurant

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

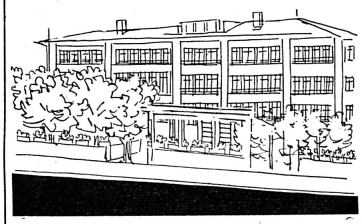
Sind Sie nächstens einmal in Bern, sehen Sie sich all die wundervollen Teppiche an und erst noch die rund 1000 Muster zählende Kollektion. Wir finden zusammen bestimmt die für Sie richtige Lösung.

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

Seit 50 Jahren Hotellieferant!

Teppichhaus Geelhaar BERN

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



Giger Kaffee

Sommer oder Winter —
immer dankbare Gäste!

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

Autom. Waagen
revidiert, mit Garantie, ab Fr. 250.–,
Aufschnittmaschinen
Nationalkassen
Elektrische Kaffeemühlen
verkauft Frau Sigg, Mühlegasse 12, **Zürich 1.**

ZÜNDHÖLZER
jeder Art und Packung
Bodenwichse, Bodenöl, Stahlspäne u. Stahlwolle, Schuhcrème, Closetpapier, Kerzen, Feuerwerk usw.
alles in bester Qualität liefern
G. H. Fischer Söhne, Fehraltorf
Zünd- und Fettwarenfabrik Gegr. 1860
Verlangen Sie Preisliste

Zu verkaufen
neue, solide
Stühle
schon ab **Fr. 17.50.**
O. Locher, Baumgarten, **Thun**

Günstig abzugeben
Berkel
Wurstschneidemaschine
Standmodell. Handbetrieb. Neu revidiert Anfragen an Käse-Frey, Hammerstr. 148, **Basel,** Tel. 323938.

Th. Domenig AG.
BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
„CARMENNA"
AROSA
Telephon (081) 3 16 01/2
Bündnerfleisch
Rohschinken o/Bein

Salsize	Fr. -.98 p. Stk.
Salami	Fr. 11.50 p. kg
Mortadella	Fr. 5.50 p. kg

Argentyl
lässt Ihr Silber in neuem Lichte erstrahlen!

rationell, sauber, angenehm, zeitsparend und schonend, das sind einige der besonderen Eigenschaften von ARGENTYL
Tausende profitieren davon. Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

---

Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide
Wirtschaftsstühle
zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312.

HOTEL

mit etwa 150 Betten, modernem Komfort, herrliche Lage, in schweiz. Sommer- und Wintersportplatz, vollständig betriebsbereit
zu verkaufen.
Vielseitige Verwendungsmöglichkeit. Erstkl. Spekulationsobjekt. Offerten unter Chiffre N 14793 Z an Publicitas **Zürich 1.**

A remettre très frequenté
Hôtel avec Café-Restaurant
pour le 1er janvier 1954
Centre du Tessin, 25 lits. Particulièrement convenable pour chef de cuisine. Seulement personnes sérieuses et solvables veuillent faire offres sous chiffre T S 2160 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

WIR LIQUIDIEREN
einen grossen Posten schwerversilberte
Kaffeelöffel
mit sichtbarer Verstärkung an den Auflagestellen, direkt ab Fabrik für Fr. 19.– per Dtz. Anfr. unt. Chiffre W L 2139 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A remettre
(Alpes vaudoises)
hôtel-pension-restaurant
25 lits et grand dortoir, dans station en plein développement. 2 Saisons. Prix intéressant. Conviendrait aussi pour institut, colonie, etc. Ecrire sous chiffre A V 2148 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

ZU VERKAUFEN
in Bezirkshauptort des Kantons Zürich
HOTEL-RESTAURANT
an erstklassiger Geschäftslage. Grosser Umsatz. Zimmer mit fliessend Wasser. Für tüchtigen Küchenchef oder im Gastwirtschaftsgewerbe erfahrene Familie flotte Existenz. Erforderliches Kapital ca. Fr. 80000.–. Anfragen unter Chiffre OFA 7408 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

ZU VERKAUFEN
schwer versilberte fabrikneue
Hotel-Kannen
30 cl. 1er, welche über den Bedarf angeschafft worden sind. 40 % Einschlag. Anfragen unter Chiffre H K 2140 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Auserlesene Tessiner
Nüsse
10 kg Fr. 14.– franko Porto.
Ia Maroni
10 kg Fr. 7.50 franko Porto.
«Meba-Fruits», Viganello TI

England
Für 16–25jährige Töchter Englischunterricht in Internat. Mässiger Pauschalpreis. Für Einzelheiten wenden Sie sich an Mrs. Ogilvie, York House, Stony Stratford, Bucks, England.

Offerten
von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Für Ihre Anlässe
Nelken **per Dutzend Fr. 1.80**
jedes Quantum sofort lieferbar in allen Farben
Kummer, Blumenhalle, Baden
Tel. (056) 22 9 15, ausser Geschäftszeit (056) 2 76 71
Versand nach der ganzen Schweiz

Zu pachten gesucht
(evtl. Gerance)
HOTEL oder LANDGASTHOF
auf 1. April 1954. Bevorzugt: Ostschweiz oder Zürichseegegend. Gefl. Offerten unter Chiffre H L 2103 an die Hotel-Revue, Basel 2.

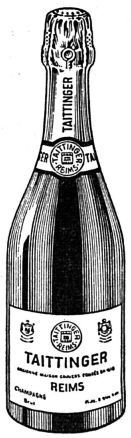
Auf Neujahr 1954 ist in Luzern an guter Verkehrslage ein

Hotel-Restaurant

zu vermieten

Das Hotel mit ca. 80 Betten ist gut eingerichtet, Zimmer mit fliessendem Wasser, Telephon, teilweise mit Bad. — Das grosse Restaurant und die Küche werden neuzeitlich umgestaltet, wozu Anregungen des künftigen Mieters berücksichtigt werden können. Erfahrene und tüchtige Fachleute, die sich über erfolgreiche Tätigkeit ausweisen können und Wert auf eine gute Partnerschaft legen, werden gebeten, mit näheren Angaben Offerte einzureichen unter Chiffre R 42973 Lz an Publicitas Luzern.

★ LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 46 72 94



A. Fischer
Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 5 30 43 et 5 30 44