Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 40

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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. 40 Basel, den 7. Oktober 1954 Erscheint jeden Donnerstag 63. Jahrgang 63e année Paraît tous les jeudis Bâle, 7 octobre 1954 **N° 40**

Betrachtungen zu aktuellen Fragen des Tourismus

Von Dr. Max Senger, Zürich

Ist der Standort der Schweizer Hotellerie richtig gewählt?

Die Frage könnte als müssig und überflüssig abgetan werden, weil man sich über den Standort erst dann Gedanken zu machen pflegt, wenn es «an dem Ding» ohnehin nicht mehr viel zu ändern gibt und dadurch lediglich die wehmütige Erkenntnis erwächst, man hätte es ehemals besser machen können. Glücklicherweise trifft diese elegische Betrachtungsweise für den Fremdenverkehr im allgemeinen nicht zu. Die Standortfrage ist sogar, von einzelnen Hotelobjekten abgesehen, ausgezeichnet gelöst. Von St. Moritz, Arosa, Luzern, Interlaken, Zermatt, Lugano, Montreux und andern Plätzen kann man z. B. nicht behaupten, dass diese Fremdenplätze standortsmässig nicht «richtig» liegen. Bei den Heilbädern ist der Standort eindeutig durch die Quelle selbst gegeben, wobei für Bad Ragaz z. B. rechtzeitig die Umstellung aus der engen Schlucht (Pfäfers) in die Weite des Tals getan wurde. Wie bei den Bädern die Gebundenheit an die Quelle oder an die nähere Umgebung als natürlicher Standortsfaktor den Ausschlag gab, so bei der Hotellerie des Erholungstourismus, die *landschaftlichen Reize, klimatische Vorzüge, die Eignung für gewisse Sportarten* (Wassersport an den Seen, Wintersport in den Bergen). Allerdings wäre es verfehlt, nur die natürlichen Standortsfaktoren als ausschlaggebend bezeichnen zu wollen. Viele Kurorte, denen viele längst das Grablied gesungen hatten, erlebten dank dem menschlichen, dem unternehmerischen Faktor, eine Renaissance. Klarblickende Männer haben mit Initiative und Wagemut in Höhenkurorten Schwimmbäder eingerichtet und so auch Badefreuden im Gebirge ermöglicht, Golfplätze angelegt oder durch sonstige Leistungen die Attraktivität des Fremdenortes erhöht. Die Skilifts, Sessel- und Schwebebahnen gehören auch in dieses Kapitel. So ist das Standortsproblem nicht bloss eine Angelegenheit der natürlichen Gegebenheiten. Ebensosehr kann ein Ort dadurch seine Kundschaft verlieren, weil es an Unternehmergeist, an initiativen, weitblickenden und wagemutigen Männern fehlt. Es sei jedoch nicht verschwiegen, dass auch *objektive* Gründe den Niedergang eines Kurorts bewirken können, wie Modewandel in den Bereichen des Tourismus oder Verschiebungen in den Reiserouten, wie sie etwa heute durch das Aufkommen des Automobils eingetreten sind und Kurorten und Hotels abseits der Autorouten wachsende Sorgen bereiten.

Wenn man die Schweiz als das Fremdenverkehrsland par excellence zu bezeichnen pflegt, so dürfte das angesichts der Vielgestaltigkeit seiner landschaftlichen und touristischen Eigenarten vollauf zutreffen. Historisch ist denn auch der Begriff, «die Schweiz, der Spielplatz Europas», auf die Gebiete der eigentlichen Saisonhotellerie beschränkt. In neuerer Zeit hat aber der Fremdenverkehr eine deutliche Orientierung nach den grösseren Städten hin erkennen lassen, auf die am Gesamtaufschwung des Tourismus ein überdurchschnittlicher Anteil entfällt. Die Städte als Standorte des modernen Tourismus ist für die neueste Zeit, wenigstens in der Schweiz, ein Novum, das man nicht übersehen darf.

Die Unterscheidung zwischen Stadt- und Saisonhotellerie ist vor allem deshalb von grosser Bedeutung, weil die wirtschaftliche Lage der städtischen Hotellerie dank einer weit weniger starken Wetterabhängigkeit und auch einem starken Geschäftsreisendenverkehr sich von derjenigen der Saisonhotellerie mit ihrer viel geringeren Kapazitätsausnutzung wesentlich unterscheidet.

Der Fremdenverkehr, ein Helfer für die Gebirgsbevölkerung

Trotz dem in jüngster Zeit festzustellenden Zug des modernen Tourismus in die grossen Städte liegt kapazitätsmässig das Gros der Hotellerie in den *Saisongebieten*. Mit Recht wurde der Fremdenverkehr immer als *Helfer für die Gebirgsbevölkerung* angesprochen. Das geht unzweideutig aus der Bevölkerungsentwicklung einiger Gebirgskurorte hervor. Greifen wir als Beispiele Arosa, St. Moritz und Davos heraus:

Arosa	1850	56	Einwohner
	1950	2600	„
St. Moritz	1850	228	Einwohner
	1900	1603	„
	1910	3197	„
	1920	2614	„
	1930	3968	„
	1941	2418	„
	1950	2558	„

Während der Saison kommen zu obigen Zahlen noch zirka 1500 Hotelangestellte, somit 1953 4069.

Davos	1850	1680	Einwohner
	1900	8245	„
	1910	9905	„
	1920	9727	„
	1930	11166	„
	1950	10332	„

St. Moritz bietet heute 18mal mehr Personen Arbeit und Brot als dies vor 100 Jahren der Fall war. Noch deutlicher äussert sich das im Falle Arosa, wo 66mal mehr Leute ihr Auskommen finden als das 1850 der Fall war. In Davos hat die Aufwärtsentwicklung schon im letzten Jahrhundert eingesetzt, so dass hier die letzten 50 Jahre nicht die gleiche Zunahme zu verzeichnen hatten wie Arosa und St. Moritz.

Diese auch für andere Gebirgskurorte typischen Bevölkerungszunahmen, die allerdings auch grössere, ganz eindeutig mit der Geschäftslage im Fremdenverkehr zusammenhängende Schwankungen aufweisen, sind dem Fremdenverkehr zuzuschreiben. Dieser war also tatsächlich eine Hilfe für die Gebirgsbevölkerung. Wissenschaftliche Untersuchungen über diese Zusammenhänge kommen ebenfalls zu diesem Schluss und zeigen, dass der Fremdenverkehr für diese Gebiete das *eigentliche Lebenselement* bildet, ja dass selbst in der Landwirtschaft die Existenzbedingungen ohne die Konsumbasis der Beherbergungsstätten aller Art und der direkt und indirekt vom Fremdenverkehr lebenden Bevölkerungskreise noch weit prekärer wären als sie es heute ohnehin schon sind. Die Zahl der Ladengeschäfte in einem Kurort steht in einem solchen Missverhältnis zur Zahl und Kaufkraft der einheimischen Bevölkerung, dass dafür nur eine Erklärung übrigbleibt: diese Geschäfte leben vom Geld, das die Touristen ausgeben. Auch die Arbeit der gewerblichen Betriebe dient vorwiegend Zwecken touristischer oder touristisch bedingter Natur. Und bei den Transportanstalten aller Art ist es ganz offensichtlich, in welchem Masse sie im Dienste des Tourismus stehen. Man denke sich z. B. in Graubünden den Fremdenverkehr weg – die Rhätische Bahn müsste verschrottet werden. Noch ausgesprochener fremdenverkehrsabhängig sind die rein touristischen Transporteinrichtungen: Standseilbahnen, Sesselibahnen, Schwebebahnen, Skilifts, Schiffe usw. Dass in einem so stark von der Fremdenverkehrswirtschaft abhängigen Kanton wie Graubünden der Staat seine Steuereinnahmen zur Hauptsache aus den grossen Kurorten zieht, beweist, dass die Volkswirtschaft Graubündens in ausschlaggebender Weise auf dem Fremdenverkehr beruht – und mit diesem steht und fällt.

Trotzdem Mangel an Arbeitskräften

Es liegt eine gewisse Tragik darin, dass, obschon der Fremdenverkehr die eigentliche Lebensquelle grosser Teile der Gebirgsbevölkerung bildet, diese selbst mehr und mehr sich von den Beschäftigungsmöglichkeiten, welche die Fremdenverkehrswirtschaft in ihrer Gesamtheit bietet, abwendet. Das trifft nicht nur auf das Hotelpersonal zu, an das man hierbei in erster Linie denkt, sondern sogar auf Skilehrer, an denen, wie einer kürzlichen Pressemitteilung zu entnehmen war, in Graubünden Mangel herrschen soll. Das BIGA hat sich eingehend mit der Frage des Nachwuchsmangels an *Hotelpersonal* in den Gebirgsgegenden befasst und den kantonalen Arbeitsämtern folgende Fragen vorgelegt:

«Entspricht es den Tatsachen, dass sich die Bewohner der Berggemeinden für die Beschäftigungsmöglichkeiten in der Berg- und Saisonhotellerie weniger als früher interessieren?»

«Wenn ja, welchen Ursachen schreiben Sie es zu, dass die Gebirgsbevölkerung andere als die Hotelberufe bevorzugt?»

Diese Umfrage führte zum Ergebnis, auf das hier im einzelnen nicht eingetreten werden soll, dass tatsächlich ein gewisses Desinteressement der Bergbevölkerung an den Beschäftigungsmöglichkeiten der Berg- und Saisonhotellerie festzustellen ist. Als Ursachen werden vor allem *wirtschaftliche Gründe* genannt, wie ungenügende und unsichere Verdienstmöglichkeiten während der beschäftigungslosen Zeit, Ungewissheit über die Dauer der Anstellung. Ferner wird die Rekrutierung der erforderlichen Arbeitskräfte aus der Gebirgsbevölkerung erschwert, weil die bergbäuerlichen Betriebe gleich wie das Gastgewerbe im Sommer den grössten Bedarf an Arbeitskräften haben. Da das Gastgewerbe zudem nur temporär Beschäftigungsmöglichkeiten bietet, sind die Bergbewohner, die sich nicht mit einem Nebenerwerb begnügen können oder wollen, gezwungen, um eine Existenz aufzubauen, sich ausserhalb dieses Erwerbszweiges nach dauernden Arbeitsgelegenheiten umzusehen, wobei ihnen heute die wirtschaftliche Konjunktur entgegenkommt und die Abwanderung aus den Hotelberufen erleichtert. Solche und andere Gründe sind dafür verantwortlich, dass der Berufsnachwuchs mehr und mehr in die Städte zieht.

Saisonverlängerung, ein Ausweg?

Für die Fremdenverkehrswirtschaft ist aber die Personalfrage von lebenswichtiger Bedeutung. Abgesehen von den Anstrengungen auf dem Gebiete der Berufsbildung und der Sozialpolitik standen in letzter Zeit vor allem zwei Problemkreise im Vordergrund der Diskussion: die Frage der *Saisonverlängerung* und die Schaffung industrieller gewerblicher Arbeitsmöglichkeiten.

Der Frage der Saisonverlängerung schenkt man in den Fachkreisen des In- und Auslands schon seit langem volle Aufmerksamkeit. Auch der Luzerner Bericht sieht in dieser Massnahme ebenfalls ein Heilmittel für die Hotellerie. Eine Saisonverlängerung ist aber nicht ohne weiteres möglich. Die Feriengewohnheiten der in- und ausländischen Kundschaft lassen sich nur schwer ändern. Das zweckdienlichste Mittel wird in der *Ferienverschiebung* erblickt. Durch eine Ausdehnung der Sommerferien und bessere Staffelung zwischen den grossen städtischen Zentren hofft man die wenigen Wochen der Überfüllung im Juli und August zugunsten der Vor- und Nachsaison einigermassen entlasten zu können. Leider haben die bisherigen Bemühungen in dieser Richtung bei den Schulen erst magere Resultate ergeben. Nicht minder grosse Schwierigkeiten stellen sich einer Verlegung der Betriebsferien in der Industrie entgegen, etwa dergestalt, dass die Hochsaison durch die Ferien ganzer Betriebsbelegschaften höchstens noch am Rande berührt würde. Ob mit preispolitischen Massnahmen, d. h. durch Vorzugspreise für die Vor- und Nachsaison, eine Saisonverlängerung erzielt werden kann, ist insofern durch die Erfahrung beantwortet, als die meisten Hotels in dieser Zeit niedrigere Preise zur Anwendung bringen als in der Hauptreisezeit, was sich sicher vorteilhaft im Sinne einer besseren Kapazitätsausnützung ausgewirkt hat. Es ist nicht ausgeschlossen, dass durch eine systematische Propagierung der Vor- und Nachsaison noch bessere Resultate erzielt werden können.

Verpflanzung von Industrien, eine heikle Angelegenheit

Als zweiter Weg einer Hilfe für die Gebirgsbevölkerung wird vom BIGA die «*Verpflanzung industrieller und gewerblicher Kleinbetriebe in die Gebirgsgegenden*» als dringendstes Gebot bezeichnet mit dem Ziele, den Gebirgsgegenden eine ausreichende Zahl von angestammten Arbeitskräften zu erhalten. Damit kommen wir zu der Frage: eignen sich diese Gegenden als Standort für industrielle und gewerbliche Betriebe? Und vom Standpunkt der Fremdenverkehrswirtschaft kommt die weitere hinzu: Betriebe welcher Art kommen in Frage, *damit die «Industrialisierung» der Gebirgstäler der Hotellerie nicht noch den Rest jener Leute wegnimmt, auf die sie so sehr angewiesen ist?* Denn eine künstlich forcierte Industrialisierung auf Kosten jenes Wirtschaftszweiges, der die natürliche Lebensgrundlage der Gebirgsbevölkerung bildet, wäre so ziemlich das Gegenteil einer richtig verstandenen Berghilfe.

Die bisherigen Beispiele von Industrieverpflanzungen in die Berge sind zu wenig zahlreich, um eindeutige Schlussfolgerungen zuzulassen. Amden als kleiner Kurort mit einer kleinen Textilfabrik als Ausweichmöglichkeit wäre hier etwa zu nennen; oder St. Niklaus mit einem versuchsweise eingesetzten industriellen Betrieb; inwieweit Ems als Hilfe für die Gebirgsbevölkerung im oben angedeuteten Sinne angesprochen werden könnte, bedürfte schon einer besondern Untersuchung.

Die Frage der praktischen Verwirklichung stellt sich folgendermassen: *Können bei den grossen Industriebetrieben des Unterlandes Funktionen ausgeschaltet werden, die ohne besondere Schwierigkeiten und Nachteile ökonomischer Art anderswo, d. h. in den Gebirgsgegenden, ausgeführt werden?* Sollten solche Möglichkeiten der betrieblichen Arbeitsteilung bestehen, so wäre es denkbar, dass durch Verlegung einzelner abteilbarer und wohlübersehbarer Funktionen aus den Grossindustrien des

Schluss Seite 2

Seite 3

100 Pfund für britische Touristen

Qualité et tradition, principaux atouts de l'hôtellerie suisse

En examinant le «marché touristique», les spécialistes du tourisme ont, après la guerre, immédiatement pensé au pays des possibilités illimitées, à cette Amérique impressionnante par l'immensité de son territoire, de ses ressources, de son pouvoir d'évasion et par le désir de ses ressortissants de dépenser des dollars pour jouir de la vie. On a alors supputé le développement probable du tourisme américain à destination de l'Europe et l'on s'est aussitôt demandé: nos hôtels peuvent-ils supporter la comparaison avec ceux d'outre Atlantique? Quelles sont les exigences des touristes américains? Comment adapter nos hôtels pour satisfaire cette clientèle nouvelle?

Les conseils n'ont pas manqué, car la plupart des Européens qui revenaient de voyages d'études aux Etats-Unis en rapportaient une foule de recettes et l'inventaire de tout ce qui nous manquait pour qu'un Américain se sente soi-disant à l'aise dans un hôtel du continent. Des douches et des salles de bain devaient être annexées à toutes les chambres, la tuyauterie complétée pour permettre la pose du célèbre robinet d'eau glacée dont un Américain, digne de ce nom, ne semblait pas pouvoir se passer. Les menus devaient être remplacés par les cartes des mets où les jus de fruits et les yoghourts occuperaient une place importante, etc.

Ces recommandations conservent aujourd'hui toute leur valeur, mais bien qu'elles n'aient été réalisées que dans une très faible mesure, le mouvement touristique a suivi son cours. Le trafic provenant d'Amérique a considérablement augmenté, mais l'Américain n'a pas détrôné les hôtes européens qui forment notre principale clientèle. On a même l'impression que ce mouvement touristique plafonne, limité qu'il est par la capacité des transports maritimes et aériens.

Pourtant l'Américain a trouvé sur le vieux continent, à défaut d'installations luxueuses extraordinairement perfectionnées, un *accueil sympathique,* un *cachet personnel,* une *recherche de la qualité* et un *dévouement au bien-être de l'hôte* qui l'ont conquis et qui lui ont fait oublier la technique avec un grand T à laquelle il était habitué.

Dans un article, consacré à l'idée de qualité dans notre hôtellerie, M. *G. H. Kraehenbuehl,* président du groupement des hôtels de tout 1er rang de Suisse, ne disait-il pas récemment: «Ce que l'hôte cherche spécialement dans nos hôtels suisses et ce qui rend son séjour agréable, ce n'est pas un équipement ultra-moderne – car la plupart de nos établissements ne possèdent pas – ce n'est pas non plus de qualité exceptionnelle de notre cuisine, mais c'est l'*atmosphère agréable et hospitalière qui règne dans nos maisons.* Celle-ci est obtenue grâce au travail d'équipe du patron et de ses employés, à la juste compréhension de la valeur des relations humaines, ainsi qu'au respect de la dignité et de la personnalité de l'individu. Ceci nous montre que l'Européen possédait déjà, avant que l'Amérique ne le redécouvre, le sens profond de ses «human and public relations» que d'aucuns considèrent comme une invention moderne.

Si luxueusement et si confortablement que soit aménagé un local nouvellement construit, il ne dégagera jamais ce fluide impalpable, mais combien présent, de vieux murs ou de vieilles choses. Si la clientèle est séduite à certains moments, par le modernisme et la rationalisation – ils sont nécessaires pour répondre au rythme de la vie moderne – elle recherchera toujours pour ses moments de loisir et de détente, le contact de la beauté, la voix du passé, la tradition humaine qui nous permet inconsciemment d'assimiler les leçons d'autrefois pour compléter ou corriger ce que le présent nous apprend et nous oblige à être.

Il est manifeste qu'en dehors de la vie courante la clientèle préférera au restaurant ultra-moderne, la vieille auberge qui a toute une histoire, au relais gastronomique où l'on fait une cuisine pompeuse et outrageusement maltraitée, le petit restaurant coquet où les cuisiniers ont le temps de laisser mijoter les mets qui seront servis avec un goût raffiné.

Ce qui fait le charme de beaucoup d'hôtels suisses et européens ce n'est pas leur architecture, ce n'est pas leur «plumbing», ce n'est pas la rationalisation de leur équipement et de leurs services, mais c'est un impondérable qui est fait de *qualité et de tradition.*

Cet aspect du problème hôtelier a frappé un des grands économistes français M. *André Siegfried,* qui vient de publier dans le Figaro du 23 septembre l'article que nous reproduisons ci-dessous et qui est intitulé «Hôtels américains et hôtels européens». Il décrit parfaitement la différence qui existe entre un *Ritz,* qui fut le roi des hôteliers européens, et un *Conrad Hilton,* qui est sans conteste le roi des hôteliers américains. L'industrialisation qui caractérise notre époque exerce fatalement son influence sur les méthodes hôtelières, mais nous nous devons de sauvegarder la tradition de qualité de notre hôtellerie qui est garante de son avenir. Voici l'article de M. André Siegfried, article qui vient à son heure et qui retiendra l'attention de nos lecteurs:

SCHWEIZER HOTELFÜHRER 1955/56

Meldefrist für Korrekturen:

1. November 1954

Die Sektionspräsidenten erhielten kürzlich ein Zirkular mit der Bitte um Meldung der Korrekturen bis 1. November. Sektionsmitglieder teilen ihre Änderungswünsche der zuständigen Sektion mit, währenddem Einzelmitglieder sie direkt an das Zentralbüro des SHV. melden wollen.

Nach Beschluss des Zentralvorstandes sollen die Preise grundsätzlich nicht erhöht werden, ausgenommen in denjenigen Fällen, wo sich eine Preisanpassung an neue Verhältnisse infolge Komfortverbesserung rechtfertigt oder wo die in der Preisordnung vorgesehenen Plafondpreise noch nicht ausgenützt wurden.

Hôtels américains et hôtels européens

Par André Siegfried

Le magnat hôtelier américain Conrad Hilton vient d'ajouter un nouveau royaume à son empire: l'achat de la chaîne des huit hôtels Statler porte désormais à vingt-six le nombre des établissements qu'il contrôle, et il projette, paraît-il, d'en acquérir onze autres, parmi lesquels l'extraordinaire Shamrock de Houston, produit spectaculaire du boom le plus sensationnel que le Texas ait jamais connu. La géographie de cet empire hôtelier, qui totalise 32 748 chambres, comprend: aux Etats-Unis, San Francisco, Los Angeles, San Bernardino, El Paso, Albuquerque, Saint-Louis, Dallas, Fort Worth, Houston, Chicago, Dayton, Columbus, New York, Washington; aux Antilles ou au Mexique, La Havane, Chihuahua, Mexico, Acapulco, San Juan de Porto Rico; en Europe, Madrid, Istambul; cependant que la chaîne Statler englobe Los Angeles, Saint-Louis, Detroit, Cleveland, Buffalo, Boston, Hartford, New York, Washington.

Ceci nous amène, et d'autant plus que Hilton s'intéresse à l'Europe, à comparer l'esprit hôtelier dans le nouveau et l'ancien continent. A la différence des grands leaders du tourisme, de Ritz qui était maître d'hôtel, de Cook qui était *excursion agent,* Hilton, hôtelier sans doute, apparaît surtout comme un immense brasseur foncier. Sans souci d'artiste, d'expert en cuisine ou en vins comme Ritz, on le sent surtout préoccupé de rationalisation. Il est, dans sa gestion, dominé par les conditions qui prévalent en Amérique, notamment par cette cherté de la main-d'œuvre, en l'espèce du service, qui a commandé toute l'évolution de l'industrie aux Etats-Unis: il faut remplacer l'homme, qui est hors de prix, par la standardisation de l'outillage, avec une concentration des entreprises permettant les économies d'une gestion de masse.

Nous savons que, dans ces conditions, l'établissement américain réalise le maximum de perfection et de confort, mais c'est au prix d'une standardisation implacable qui élimine tout élément de direction personnelle, ce qui ne saurait étonner dans des hôtels marqués de gigantisme, comptant des chambres presque par milliers, ayant dix entrées, trente ascenseurs, des salons, des bars, des restaurants à proprement parler innombrables, et surtout ayant invariablement le même matériel, le même mobilier. Tout y est rationalisé comme dans une banque ou la poste, avec vingt guichets spécialisés – réception, caisse, comptabilité, théâtres, journaux, voyages – mais plus de portier. L'*attention personnelle* est elle-même organisée. Je me rappelle avoir vu quelque part les instructions données à la réception: au lieu de dire sèchement à l'arrivée d'un client «Boy, room 1879», combien préférable la formule «Page, take the professor (ou the doctor) to his suite of apartments.» Il faut admettre que c'est plus flatteur.

Les méthodes hôtelières américaines vont-elles s'étendre à l'Europe, maintenant que Hilton à traversé l'Atlantique et songe, dit-on, à de nouvelles créations? Ses hôtels sont transplantés tels quels de ce côté de l'Océan, exactement comme ils seraient aux Etats-Unis, avec le *plumbing* (tuyauterie des salles de bains), la radio, la télévision bientôt, et avec le même manque d'intérêt pour la grande cuisine: vous pouvez vous croire à Minneapolis ou à Cincinnati! On s'est dit sans doute que la clientèle américaine retrouverait volontiers ici ce qu'elle avait là-bas, et l'on s'est dit aussi non sans raison que la clientèle européenne apprécierait une perfection technique à laquelle la tradition ne l'a pas toujours habituée.

Il reste à voir cependant si tous les Européens et même tous les Américains, se plairont en fin de compte dans ces établissements menacés de banalité par leur perfection même? D'Acapulco, ce super-Nice mexicain américanisé, un touriste de luxe écrivait ces jours-ci, sur une carte postale plus Côte d'Azur que la Côte d'Azur elle-même: «*C'est beau mais non confortable, c'est bien mais jamais fin, c'est peu varié.*» Et, pour conclure, il demandait à un hôtel fameux du Cap-d'Antibes de lui réserver un séjour pour juillet-août 1955!

On rencontre ici la vieille distinction de la bonne qualité et de la *Qualité.* Il subsiste en Europe un assez grand nombre d'hôtels relevant de la Qualité avec sa majuscule, ayant de la *personnalité dans l'accueil,* le souci de ne pas s'abandonner totalement à la série, de posséder une table soignée, où l'on fasse plus que de l'alimentation, de la «*cuisine*». Souvent ces établissements sont dans de vieux châteaux, dans d'anciens couvents; ils évitent d'être trop grands et, dans une certaine mesure, ils se souviennent encore de la tradition artisanale.

L'âge héroïque du tourisme est désormais dépassé. On peut se demander si un nouveau Ritz serait même concevable aujourd'hui: c'est Cook, le vieux Thomas Cook, le père des voyages collectifs, qui donne plutôt le ton à notre époque. Quels que soient les noms de leaders éminents que l'on se sente tenté de mentionner dans la création ou la gestion des foyers touristiques à la mode, c'est surtout d'organisation qu'il faut parler aujourd'hui. Le voyage, le tourisme, l'hôtel sont engagés en plein dans cet âge industriel dont il faut bien qu'ils subissent les lois. Les frais généraux, les charges fiscales et sociales sont devenus si écrasants que les impératifs américains risquent de l'étendre de plus en plus au vieux continent y entraînant les mêmes conséquences.

A première vue, il semble que ce soit un courant à sens unique, inexorable, mais il n'est pas sûr qu'il en soit tout à fait ainsi. Il y a lieu de penser que le souci de la Qualité dans la villégiature – et je ne parle pas seulement des milliardaires – n'a pas disparu, car il y aura toujours des gens au goût raffiné, sachant distinguer, comme dans l'Invitation au voyage, ce qui est «ordre et beauté». Leur fournir ce qu'ils souhaitent n'est pas uniquement affaire d'argent, mais d'*éducation.* L'hôtel de type américain représente un indiscutable progrès, et sans doute fera-t-il école, comme ont fait école les méthodes industrielles des Etats-Unis. *Mais il faut, et c'est l'intérêt même de la plus haute civilisation, qu'une belle tradition hôtelière européenne ne disparaisse pas.*

Il faut freiner la construction de nouveaux hôtels

Depuis que le peuple a repoussé les mesures législatives qui permettaient de contrôler la construction et d'ouverture d'hôtels, les prédictions des milieux hôteliers touristiques qui faisaient campagne en faveur de ces dispositions légales se réalisent. Dans les villes, les nouveaux hôtels poussent comme des champignons et, même dans les stations saisonnières où l'hôtellerie n'a pourtant pas la vie facile, les pensions et établissements hôteliers se multiplient. Certes, il est trop onéreux et trop risqué de construire de grands établissements, mais la difficulté que les spéculateurs éprouvent à placer leur argent à des conditions normales les incite à tenter leur chance dans l'hôtellerie. On parle tellement ces derniers temps de saisons records, de taux d'occupation variant entre 80 et 100 % ... certains mois, que de nombreuses personnes se sentent «une âme d'hôtelier» sans en avoir ni la formation, ni les capacités. On a vu qu'en peu de temps le nombre de lits disponibles à Zurich avait passé de 4900 en 1949 à 6500, en 1954 qu'il atteindra bientôt 7000.

Dans ces conditions il est inévitable que, malgré l'augmentation de la fréquentation et du total des nuitées, le % d'occupation des lits diminue. On aboutit à la situation paradoxale que les milieux d'hôteliers prévoyaient: un *tourisme en pleine prospérité* sur le papier et dans les colonnes des statistiques, et une *hôtellerie dont les affaires sont en régression* en raison d'une concurrence effrénée.

Après Zurich, c'est le cas de Lausanne qui se pose, et le chroniqueur touristique de la Nouvelle Revue de Lausanne lançait récemment ce cri d'alarme justifié:

«C'est à Lausanne, peut-être, que le problème de la construction de nouveaux hôtels se pose actuellement avec le plus d'acuité. Peut-être est-ce parce que les années de guerre ont entraîné la transformation de nombreux établissements soit en bâtiments administratifs, en écoles ou en appartements? Mais depuis 1947 plusieurs hôtels se sont agrandis, modernisés ou même construits, si l'on songe à l'Hôtel de la Paix, au Château d'Ouchy, aux hôtels Victoria et Terminus. Près de 400 lits ont ainsi été récupérés.

Mais ce n'est pas tout: un hôtel du même type que le Victoria et le Terminus sera ouvert dans le gros bloc du Petit-Chêne, en face de la gare. Ce projet, contrairement aux précédents, a soulevé l'opposition des milieux hôteliers de la place. Opposition toute théorique d'ailleurs puisqu'ils savent bien qu'ils ne peuvent empêcher la construction d'un hôtel; mais ils ont estimé qu'ils devaient attirer l'attention des pouvoirs publics sur le danger qu'il y a de voir s'édifier des établissements dont on ne peut logiquement assurer qu'ils répondent à un besoin.

Pendant la haute saison, certes, Lausanne connaît une affluence réjouissante; en août même, cette année comme les précédentes, c'est un taux de 100 % qui est enregistré. Mais il y a les autres mois et la moyenne annuelle oscille entre 60 et 65 % d'occupation... D'autre part, tous ces nouveaux hôtels pratiquent des prix d'hôtels de premier rang, qui conviennent avant tout à certains clients étrangers mais qui sont jugés trop onéreux pour la clientèle suisse, française, anglaise et hollandaise.

Il existe encore quelques projets de transformation d'immeubles en hôtels de second rang, qui, s'ils se réalisent, doteront Lausanne d'un capital hôtelier suffisant pour quelques années... Car si l'on peut se montrer optimiste quant à l'avenir touristique d'une ville en plein essor, il faut conserver une certaine prudence en matière de construction, seul gage d'une hôtellerie prospère.»

Betrachtungen zu aktuellen Fragen des Tourismus

Schluss von Seite 1

Unterlandes die Arbeitsmöglichkeiten in den Gebirgsgegenden erweitert würden. *Dabei müsste aber die Gebirgshotellerie für ihren Saisonbedarf im Winter (Dezember–Februar) und im Sommer je nach Höhenlage vom Juni bis September auf diese Arbeitskräfte rechnen können.*

Für die Industrie selbst dürfte allerdings eine solche Standortsverlagerung einzelner Betriebsabteilungen, wenn überhaupt durchführbar, mit einer Erhöhung der Selbstkosten verbunden sein.

Ein ganz wesentlicher Punkt mehr *ästhetischer Natur* dürfte bei einer solchen Industrialisierung nicht ausser acht gelassen werden: nämlich der *Schutz des Landschaftsbildes vor Verschandelung durch moderne Industriebauten.* Der Fremdenverkehr beruht grossenteils auf dem Verkauf der landschaftlichen Schönheit. Sie ist der Hauptanziehungspunkt unseres «playground of Europe». Es wäre widersinnig, wenn durch unzweckmässige Bauten und Anlagen das eigentliche Grundkapital unseres Fremdenverkehrs, die landschaftliche Schönheit, verschandelt würde. Wo auf nicht mehr benützte oder für normale touristische Zwecke nicht mehr benützbare Hotelbetriebe zurückgegriffen würde, wäre immer noch die andere Frage zu prüfen, ob solche Objekte nicht doch mit relativ wenig Investitionen der Verwirklichung des Gedankens der *Familienferien* dienstbar gemacht werden könnte. Selbstverständlich ist die Frage der Industrialisierung unserer Gebirgsgegenden mit aller Behutsamkeit und Umsicht zu prüfen, gerade im wohlverstandenen Interesse der Gebirgshotellerie selbst.

BELL'S
Old Scotch Whisky
Höchste Qualität, niedriger Preis

A propos de l'impôt sur le luxe

(PAM) Il y a quelques semaines, M. Streuli, conseiller fédéral, énumérait les allègements fiscaux qui pourraient être consentis aux contribuables si le régime financier est adopté en votation populaire, le 24 octobre. Il mentionna en particulier un éventuel abaissement du taux de l'impôt sur le luxe.

L'écho a été, de manière générale, favorable. L'Union syndicale, pour des motifs difficiles à discerner, paraît en avoir pris ombrage. Elle a réagi avec véhémence. Une polémique s'est engagée. Dans sa dernière livraison, la «Correspondance syndicale» suisse ironise lourdement. «Comme on pouvait s'y attendre, écrit-elle notamment, la «Schweizerische Handels-Zeitung» se prononce pour une réduction de l'impôt sur le luxe, qui écrase ces pauvres capitalistes.»

L'étrange attitude que voilà de la part de gens qui se proclament si volontiers champions du progrès social! Si, réellement, l'impôt sur le luxe ne frappait qu'une minorité de privilégiés et de «capitalistes», on comprendrait à la rigueur. Mais tel n'est pas le cas. On peut même affirmer qu'à certains égards, l'imposition du luxe, telle qu'elle est conçue en Suisse, est non seulement antiéconomique, mais antisociale.

La notion de luxe est arbitraire. L'achat du même objet peut être superflu pour les uns, nécessaire pour les autres.

L'impôt sur le luxe augmente sensiblement le prix des marchandises qu'il grève. Il en rend donc l'achat sinon impossible, du moins plus difficile aux personnes dont les ressources financières sont modestes. On ne saurait prétendre que cela soit socialement judicieux.

Les inconvénients de nature économique sont plus fâcheux encore. L'impôt sur le luxe, combiné avec l'impôt sur le chiffre d'affaires, augmente de 14 % le prix de détail de beaucoup d'objets ou de produits dans la fabrication desquels le travail de qualité joue un rôle déterminant: les montres en or, les bijoux, les appareils de photo, de radio et de télévision, pour ne citer que quelques exemples. La vente en est freinée. Cela entrave dans leur développement des branches importantes de l'industrie et de l'artisanat. Et puis, n'est-il pas paradoxal que notre pays, si fier de son travail de qualité, en arrive dans bien des cas à le pénaliser fiscalement?

Bien que son rendement (une vingtaine de millions par an) ne soit pas négligeable, l'impôt sur le luxe n'offre, du point de vue fiscal, qu'un médiocre intérêt. Son assiette est trop étroite. Sa perception est chicanière. On l'a introduit, en 1942 sauf erreur, pour des raisons en partie psychologiques que les circonstances légitimaient. La situation a changé. On a notamment exonéré de l'impôt sur le chiffre d'affaires toutes les denrées alimentaires, mesure qui a diminué la charge fiscale indirecte d'une manière particulièrement sensible pour les petits budgets.

Objectivement, une diminution du taux de l'impôt sur le luxe se justifie. Sa suppression, que demandait il y a quelques années une pétition couverte de 400 000 signatures, n'est en revanche pas possible. Pour des raisons politiques, en effet, il a fallu se résigner à proposer au peuple la reconduction, sans aucun changement fondamental, du régime financier actuellement en vigueur; et il n'est même pas certain que le peuple accepte.

Si, toutefois, il acceptait, les autorités seraient en droit, en vertu d'une des dispositions du projet, d'apporter à l'un ou l'autre des impôts des aménagements tendant à diminuer la charge pour les contribuables, ou à supprimer des anomalies et des inégalités de traitement. C'est sur cette disposition que M. Streuli entend se fonder pour diminuer quelque peu le taux de l'impôt sur le luxe. On ne voit guère quels arguments raisonnables et objectifs peuvent lui être opposés.

100 Pfund für britische Touristen!

Wir standen eben im Begriffe, einen Artikel über den bedauerlichen Rückstand Grossbritanniens in der Reisedevisenliberalisierung in Druck zu geben, als uns die hocherfreuliche Nachricht erreichte, die englische Regierung habe die Kopfquote im Reiseverkehr entsprechend den Vorschlägen der schweizerischen Behörden erhöht.

Nach unseren Informationen beträgt die Zuteilung ab 1. November:

100 £ für Erwachsene

70 £ für Kinder

35 £ zusätzlich für Autos und

15 £ für Motorräder.

Nachdem die bisherigen Vorstellungen schweizerischerseits nichts gefruchtet hatten, war man in Kreisen der Hotellerie und des Fremdenverkehrs nicht mehr sehr optimistisch hinsichtlich einer substantiellen Liberalisierung der englischen Reisedevisenzuteilung. Mit um so grösserer Genugtuung wird nun der Entscheid des britischen Kabinetts zur Kenntnis genommen. Wieder einmal mehr hat sich gezeigt, dass die englischen Staatsmänner, wenn die Zeit reif ist, die durch die Umstände gebotenen Massnahmen zu treffen wissen.

Die Erhöhung der Kopfquote auf 100 £ bedeutet zwar noch keine Vollliberalisierung, aber die Verbesserung gegenüber dem bisherigen Zustand ist doch ein wesentlicher Schritt vorwärts zu diesem Ziel. Für die schweizerische *Qualitätshotellerie aller Ränge,* insbesondere für die *Berghotellerie,* ist diese Liberalisierung von grösster Bedeutung. Die Erfahrung hat immer wieder gezeigt, dass der englische Gast in den Gebirgsregionen nur schwer zu ersetzen ist. Seine Treue zum Kurort und zum Haus seiner Wahl sowie die Gewohnheit zu längerdauernden Ferien finden nicht ihresgleichen. In den letzten Jahren standen nun allerdings die Logiernächteziffern der englischen Gäste in einem starken Abhängigkeitsverhältnis zur Höhe der Devisenzuteilung. Diese Abhängigkeit war so offensichtlich, dass sich darüber jegliche Worte erübrigen. Von der englischen Liberalisierung dürfen wir denn auch für unsere Fremdenverkehrswirtschaft trotz dem oft gehörten Einwand, die englischen Touristen würden im Durchschnitt nicht mehr als 50 £ auszugeben in der Lage sein, *nur positive Auswirkungen* erwarten.

Die Erhöhung der Kopfquote *wird eine Verlängerung der Aufenthaltsdauer der englischen Gäste* nicht nur in den kleinen und mittleren Häusern, sondern vor allem auch in den Hotels der oberen Rangklassen ermöglichen; sie kommt damit auch einem Bedürfnis jener Briten entgegen, die früher schon zu den traditionellen Gästen der Schweiz gehörten. Gerade in der Berghotellerie ist die Aufenthaltsdauer der Gäste immer noch von entscheidender Bedeutung, und zwar nicht nur was den Frequenzgrad angeht, sondern auch hinsichtlich der Verteilung der Frequenz auf die ganze Saisonzeit. In betriebswirtschaftlicher Hinsicht sind die Vorteile der länger bleibenden Gäste in die Augen springend.

Es ist nur zu hoffen, dass die englische Kopfquotenerhöhung von Dauer sein und einen Markstein auf dem Wege zur Vollliberalisierung bilden wird. Vieles spricht für eine solche Entwicklung. Erst kürzlich hat eine offenbar sehr gut dokumentierte Persönlichkeit in der «Neuen Zürcher Zeitung» mit überzeugenden Argumenten dargelegt, dass weder Zahlungsbilanzgründe noch Gründe, die mit der gegenwärtigen Politik Grossbritanniens in der Richtung auf eine Befreiung des Waren- und Zahlungsverkehrs von den bisherigen Fesseln im Widerspruch stehen, die Beibehaltung der Austerity im Reiseverkehr rechtfertigen.

Wir können nichts Besseres hoffen, als dass es den Engländern gelingen werde, ihrer Währung wieder die frühere internationale Stellung zurückzuerobern. Die Erreichung dieses Zieles wäre von universellem Nutzen.

Wenn es zu einer so weitgehenden Liberalisierung des englischen Pfundes gekommen ist, so wollen wir dankbar auch jener gedenken, die sich in der Schweiz mit der ganzen Kraft ihrer Überzeugung dafür eingesetzt haben, in den Verhandlungen mit England die Interessen der schweizerischen Volkswirtschaft und des schweizerischen Fremdenverkehrs zu verfechten. Vor allem gebührt der Dank dem *eidg. Volkswirtschaftsdepartement,* im speziellen der diesem angegliederten *Handelsabteilung,* deren neuer Chef, Herr *Minister H. Schaffner,* mit seinen Mitarbeitern mit aller Energie auf die Gleichstellung des Reiseverkehrs mit dem Warenverkehr gedrungen hat. Auch dem *Schweizerischen Fremdenverkehrsverband,* vorab seinem Direktor, Herrn *Prof. W. Hunziker,* sei gedankt für die zielbewusste Wahrnehmung der Fremdenverkehrsinteressen in dieser gewichtigen Angelegenheit.

Howeg — Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtegewerbe

Aus dem Jahresbericht 1953/54

Gemäss dem die Periode vom 1. Juli 1953 bis 30. Juni 1954 umfassenden Jahresbericht der HOWEG dürfte das höhere Volkseinkommen und der angestiegene Ausländerzustrom zu einer leichten Erhöhung der Umsätze im gesamten Gastwirtschaftsgewerbe geführt haben. Unbefriedigend war im Berichtsjahr wiederum der *Ertrag* der Berg- und Saisonhotellerie, in welcher die fixen Jahreskosten in einem krassen Missverhältnis zur Saisondauer und damit zur Ausnützung der Jahreskapazität stehen. Was viele Hoteliers aus der Erfahrung wissen, wird von der HOWEG in ihrem Jahresbericht bestätigt, dass nämlich für die Rentabilität des Gastgewerbes das Verhältnis zwischen der Teuerung im Wareneinkauf und den hintennachhinkenden Pensions- und Ausschankpreisen eine wichtige Rolle spielt. Seit August 1939 haben die Engrospreise für Nahrungsmittel eine Erhöhung um 115 % erfahren, wogegen gewisse Hotelkategorien ihre Vorkriegspreise beibehalten haben und andere Pensionspreiserhöhungen von nur 30–60 % realisieren konnten.

Die Beschaffung von Verbrauchswaren für das Gastgewerbe ist im Berichtsjahre, abgesehen von jenen Gütern, die protektionistischen Einfuhrbeschränkungen und Abnahmeverpflichtungen unterliegen, auf keine nennenswerte Hindernisse gestossen. Stark gestiegen sind die Preise einiger Importwaren, so diejenigen für Kaffee, Kakao, Reis und vorübergehend auch für Arachidöl, während bei den übrigen Importen die Preisentwicklung leicht rückläufig war. Sozusagen *auf der ganzen Linie* gestiegen sind die *inländischen Agrarprodukte;* so zeigt der Grosshandelsindex für Nahrungsmittel in der Berichtsperiode eine konstante Aufwärtsbewegung von 206 im Juli 1953 auf 215 im Juni 1954. Damit wurde ein absoluter Höchststand erreicht, der um 4½ % über dem des Juni 1953 liegt. Unter diesen Umständen, so folgert die HOWEG, muss den Küchen- und Kellerkosten die grösste Aufmerksamkeit geschenkt werden. «Der gemeinsame Einkauf im Rahmen der Howeg wird je länger je mehr zur unumgänglichen Erfordernis im Kampf um die Rückgewinnung einer tragbaren Existenzgrundlage für das schweizerische Gastgewerbe.»

Die Mitgliederbewegung der HOWEG verzeichnet bei 325 Eintritten und 123 Austritten eine *Vermehrung des Mitgliederbestandes* um 202. Die Austritte waren zur Hauptsache wegen Geschäftsaufgabe und Tod ohne Nachfolgerschaft sowie durch Verlust der Handlungsfähigkeit infolge Zahlungsschwierigkeiten. Nach Bezüger rekrutieren sich 2898 Mitglieder aus der Gruppe Wirte und 783 Mitglieder aus der Gruppe Hoteliers. Der wertmässige *Gesamtumsatz* erfuhr im Vergleich zum Vorjahre eine *Erhöhung* um 2,5 Millionen Franken oder 11 % auf 26,28 Millionen Franken. Nach Bezügern entfallen vom Totalumsatz auf die Gruppe Wirte 16,90 Millionen Franken und auf die *Gruppe Hotellerie* 7,44 Millionen Franken. Das Verhältnis zwischen den Lieferungen ab Eigenlager und durch die Vertragslieferanten hat sich um 1 % zugunsten der letztern verschoben. Im Laufe des Jahres sind 18 neue Vertragslieferanten aufgenommen und 5 aus ihren Verpflichtungen entlassen worden. Am 30. Juni 1954 belief sich die Zahl der Vertragslieferanten auf 169.

Im *Eigenlagergeschäft* betrug der Gesamtverkehr 51 % und setzt sich zusammen aus 5,73 Millionen Franken (21,8 %) Getränke, 6,44 Millionen Franken (24,5 %) Lebensmittel, 614 000 Franken (2,2 %) Putzmittel, Papierwaren usw. Dazu kommen an Wust., Emballagen und Frachten, die den Mitgliedern verrechnet wurden, 645 000 Franken (2,5 %). Der Umsatz mit den *Vertragslieferanten* belief sich auf 12,68 Millionen Franken.

Die Erhöhung im Eigenlager und Vertragsgeschäft fällt mit ausserordentlichen Aufwendungen für Werbung und technische Verbesserungen einerseits und ausserordentliche Kostenbelastungen im Warenverkehr anderseits zusammen. Das hatte ein beschleunigtes Ansteigen der Unkosten zur Folge, die dann auch im Verhältnis zum Umsatz leicht um 0,25 % gestiegen sind. Wie im Bericht ausgeführt wird, soll an der bisherigen Kalkulationsbasis festgehalten werden. Im Interesse noch möglicher Einsparungen wird aber die Verwaltung der *Rationalisierung* der Betriebe grösste Aufmerksamkeit schenken. Sie bittet die Mitglieder diesbezüglich um Unterstützung, so durch rechtzeitige Bestellungsaufgabe, Vermeidung von Kleinstsendungen, Extrafahrten, Eilgutsendungen usw.

Auch in diesem Jahre konnten einige Verluste nicht vermieden werden. An solchen wurde im Berichtsjahr 17 300 Franken verbucht. Die *Gewinn- und Verlustrechnung* weist einschliesslich einiger anderer Erträge einen *Bruttoertrag* aus dem Warenverkehr von 3,02 Millionen Franken aus. Nach Abzug von 870 000 Fr. für Rabatte, Konti und Rückvergütungen und von 1,95 Millionen Franken Unkosten resultiert ein *Betriebsüberschuss* von 199 000 Franken, von welchem 52 517 Franken für Abschreibungen, 20 000 Franken als Einlage in die Verlustreserve und 34 145 Franken für Steuern verwendet wurden. Zuzüglich dem Saldo aus dem Vorjahr resultiert ein *Gewinnsaldo* von 77 647 Franken.

Generalversammlung in Interlaken

Unter dem Vorsitz des Präsidenten der HOWEG, Herrn *Jos. Bühlmann,* Luzern, fand am 29. September 1954 die ordentliche Generalversammlung im *Kursaal Interlaken* statt. Präsident Bühlmann begrüsste die aus allen Teilen des Landes erschienenen zahlreichen Teilnehmer und dankte der Kursaalverwaltung und den Hoteliers für die freundliche Aufnahme. Er gab seiner besonderen Freude darüber Ausdruck, dass die Westschweizer HOWEG-Freunde eine rege Aktivität entfalten, so dass nun in der Nähe von Lausanne eine Filiale errichtet werden soll. Mit dem starken Mitgliederzuwachs in der Westschweiz geht dort auch eine starke Umsatzsteigerung einher. Sodann erwähnte der Vorsitzende die Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Wirteverein. Mit der Ratifizierung des Zusammenarbeitsvertrages ist, nachdem bereits ein solcher mit dem SHV. und der VESKA besteht, der Ring innerhalb des schweizerischen Gastgewerbes geschlossen. Diese Hilfe enthebt die HOWEG nicht der Pflicht, ihre Anstrengungen im Sinne ständiger Leistungssteigerung auf dem Gebiete des genossenschaftlichen Einkaufs fortzusetzen, beweist aber anderseits, dass die HOWEG als preisregulierender Faktor nicht mehr wegzudenken ist. Mit einem Appell an die Mitglieder, ihr auf dem eingeschlagenen Weg weiterhin die Treue zu halten, erklärte er die 24. ordentliche Generalversammlung als eröffnet.

Die Traktanden wurden unter der gewandten Verhandlungsleitung von Präsident Bühlmann in rascher Folge erledigt. Zum *Jahresbericht* bemerkte er, dass die ungenügenden Ertragslager in der Hotellerie und im Gastgewerbe jeden Betriebsinhaber zwinge, dem *Einkauf für Küche und Keller* grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Dass dies in zunehmendem Masse der Fall ist, geht aus der Tatsache der steigenden Mitgliederzahl, der dauernden Umsatzvermehrung hervor, wobei als besonders erfreulich registriert werden kann, dass Reklamationen über die Warenqualität äusserst selten sind. Hierauf wurde der Jahresbericht einstimmig *genehmigt.* Ebenso fand die *Jahresrechnung,* über die Herr Direktor *Frey* referierte, nach Kenntnisnahme des Revisionsberichtes der Wirte-Treuhandstelle einhellig Genehmigung. In der Diskussion war die Frage aufgeworfen worden, ob die vorgenommenen Abschreibungen nicht zu klein seien. Herr Direktor *E. Senn* zerstreute die Bedenken mit dem Hinweis darauf, dass, wenn das Betriebsergebnis keine grösseren Abschreibungen erlaube, weil die Unkosten infolge Zusammenfallens einiger ausserordentlicher Faktoren, wie erhöhte Propagandakosten im Zusammenhang mit der Einführung des neuen Zusammenarbeitsvertages mit dem SWV. und mit der Beteiligung an der HOSPES, die Immobilien und Mobilien sich in tadellosem Zustand befinden und vorsichtig bewertet seien. Auch die Bewertung der Warenvorräte trage dem Gebot kaufmännischer Vorsicht Rechnung.

Die Generalversammlung stimmte sodann dem Vorschlag auf *Verteilung des Rechnungsüberschusses* von 77 647 Fr. diskussionslos zu. Die Verzinsung des Anteilscheinkapitals zu 3½ % erfordert 63 058 Fr. Die Einlage in die gesetzliche Reserve beträgt 10 000 Franken. Nach einer Zuwendung von 2000 Fr. an den Personalverein gelangen 2589 Fr. zum Vortrag auf neue Rechnung. Erwähnen wir bei dieser Gelegenheit, dass den Mitgliedern im Berichtsjahre in Form von Rabatten, Rückvergütungen und Skonti ein Betrag von 870 111 Fr. gutgeschrieben worden ist.

Als *Kontrollstelle* wurde wiederum die Treuhandstelle des Schweizerischen Wirtevereins bestätigt.

Die bisherige *Firmabezeichnung,* HOWEG, Einkaufsgesellschaft für das Hotel- und Wirtegewerbe, wurde in Zustimmung zum einen Antrag des Verwaltungsrates dahingehend abgeändert, dass nunmehr die neue Firma lautet: HOWEG, Einkaufsgenossenschaft für das *schweizerische* Hotel- und Wirtegewerbe.

Les touristes anglais auront 100 livres

Au seuil de la saison d'hiver, les milieux hôteliers et touristiques se demandaient avec inquiétude si le gouvernement anglais se déciderait à augmenter l'allocation individuelle des touristes anglais ou si notre hôtellerie devrait continuer à se contenter d'un statu quo parfaitement insuffisant. Or, peu avant de mettre sous presse, nous recevons la réjouissante nouvelle que les autorités britanniques ont donné suite aux propositions suisses et ont porté l'*allocation individuelle à 100 £.*

Selon nos informations, à partir du 1er novembre les allocations seront de:

100 £ pour les adultes

70 £ pour les enfants, auxquelles s'ajouteront

35 £ supplémentaires pour les autos et

15 £ pour les motos.

Nous devons avouer que l'insuccès des démarches faites précédemment n'incitait pas à l'optimisme quant à une libération substantielle des devises touristiques. C'est donc avec une *satisfaction* d'autant plus grande que nous avons pris connaissance de la décision du cabinet britannique qui, une fois de plus, a su prendre les mesures qui s'imposaient dès que les circonstances l'ont permis.

L'augmentation de l'allocation à 100 £ n'est pas encore l'entière libération que l'on espérait, mais c'est un notable progrès dans ce sens. La décision qui vient d'être prise en Angleterre est d'une importance capitale pour tous nos hôtels et spécialement pour l'hôtellerie de montagne. L'expérience prouve qu'il est difficile de remplacer l'hôte anglais qui est un fidèle habitué de nos stations de sports d'hiver. On sait de plus, que le chiffre des nuitées anglaises a varié, ces dernières années, proportionnellement au niveau de l'allocation de devises. Bien que l'on prétende que les Anglais ne dépensent pas en moyenne plus de 50 £, la majoration de l'allocation aura quand même des effets *positifs,* car il y a certainement en Angleterre une clientèle aisée qui ne désire se rendre à l'étranger que si elle peut passer ses vacances sans être obligée de surveiller étroitement ses dépenses.

L'augmentation de l'allocation individuelle permettra de *prolonger la durée des séjours des hôtes anglais,* non seulement dans les maisons petites et moyennes, mais encore dans les hôtels de 1er rang. Elle répond donc au besoin de chacun des Anglais qui sont des hôtes traditionnels de la Suisse. Dans l'hôtellerie de montagne, la durée de séjour des hôtes a une importance capitale, et cela non seulement au point de vue taux d'occupation, mais aussi au point de vue de la répartition de la fréquentation sur l'ensemble de la saison.

Il faut espérer que l'augmentation de l'allocation individuelle ne sera qu'une étape dans la voie d'un *retour à une libération totale et à une convertibilité des monnaies, qui seules permettront au tourisme et à l'hôtellerie de travailler dans des conditions normales.*

Nous devons ici adresser nos remerciements et l'expression de notre profonde reconnaissance à tous ceux qui, en Suisse, sont intervenus de toutes leurs forces pour défendre les intérêts de l'économie et du tourisme suisses dans les négociations avec l'Angleterre. Nous devons citer tout d'abord le département fédéral de l'économie publique, et spécialement le nouveau chef de la division du commerce, Monsieur le ministre *H. Schaffner* et ses collaborateurs; ils sont parvenus à ce que le tourisme et le trafic commercial soient traités sur un pied d'égalité.

Que la Fédération suisse de tourisme et son directeur, Monsieur le professeur *W. Hunziker* soient aussi remerciés pour leur judicieuse intervention dans une affaire primordiale pour le tourisme suisse.

DEWAR'S
"White Label"
SCOTCH WHISKY
Sole Distributors: Jean Haecky Import A.G. Basel

Die Generalversammlung hatte ferner über den Antrag auf Errichtung einer *Filiale in der Westschweiz* zu beschliessen. Im Interesse eines weiteren Ausbaues und rascher Bedienung der westschweizerischen Mitglieder drängt sich die Errichtung einer Filiale auf. Dadurch können auch Transportkosten in beträchtlichem Ausmass eingespart werden. Die Strecke Grenchen–Lausanne beträgt 100 km. Bei 200 Fahrten ergibt sich eine Transportkostenersparnis von 40 000 Franken. Nachdem ein welscher Sprecher und Herr Zuber, Basel, den Antrag des Verwaltungsrates warm unterstützten, beschloss die Generalversammlung einstimmig die Errichtung einer Filiale in Lausanne zwecks Erleichterung der Belieferung der welschen Mitglieder und Ausbaues des Tätigkeitsgebietes in der Westschweiz. Dem Verwaltungsrat wurde Kompetenz erteilt, die zur Verwirklichung des Projektes erforderlichen Massnahmen zu treffen.

Am Abend überbrachte namens des *Hotelier-Vereins Interlaken* dessen Präsident, Herr *Ed. Krebs*, die Grüsse der Interlakner Hotellerie. Interlaken, so führte er aus, ist heute, obschon noch vor 10 Jahren totgesagt, wieder ein *Kurort von Weltruf* geworden. Gesunder Optimismus der Hoteliers und der Bürgerschaft haben Interlaken vor dem Untergang bewahrt. Mit grossen Opfern verstanden sie es, den Kurort wieder in die Höhe zu bringen, so dass Interlaken heute in der Reihe der grossen schweizerischen Fremdenzentren nicht mehr wegzudenken ist, wie auch die HOWEG aus dem Wirtschaftsleben nicht mehr wegzudenken ist. In unserem Gastgewerbe ist der Teuerungsausgleich noch bei weitem nicht gefunden worden. Hier ist die HOWEG mit ihrer Organisation eingesprungen und hat mitgeholfen, die Kostenklemme wenigstens mildern zu helfen. Nicht nur die Mitglieder, sondern das gesamte Gastgewerbe hat von der preisregulierenden Funktion der HOWEG profitiert.

Die *Abendunterhaltung* anlässlich der HOWEG-Tagung gestaltete sich zu einem frohen Familienfest, das auch noch auf andere Kreise seine Anziehungskraft nicht verfehlte, war doch der Kursaal nahezu voll. Direktor *Obrist* hatte ein glänzendes Variéteprogramm zusammengestellt, das im Nonstoptempo die Anwesenden wiederholt zu Beifallsstürmen hinriss und so jene Stimmung schuf, die die meisten zum Ausharren bis weit über Mitternacht hinaus bewog, um sich bei Tanz und andern Vergnügungen – unvergesslich bleibt wohl allen der «Gang in die Unterwelt» – köstlich zu unterhalten. Dass es der Kursaal Interlaken versteht, den Gästen wirklich erstklassige Unterhaltung zu bieten, rundet das Bild des initiativen Fremdenzentrums in glücklicher Weise.

Lob der Weine am jungen Rhein

Herzog von Rohan, der im Dreissigjährigen Krieg die Bündner Pässe zu bewachen hatte, scheint keinen schlechten Geschmack gehabt zu haben. Er fand die damals in der Bündner Herrschaft gebauten Weine, den «Completer» und den «Elbling», für seinen verschleckten Gaumen zu sauer und zu gewöhnlich. Ihm ist es zu verdanken, dass ums Jahr 1635 die *Blauburgunderrebe* aus seiner Heimat geholt und erstmals in der Schweiz angepflanzt wurde, und zwar eben in der unterhalb Chur gelegenen Bünder Herrschaft. Später erst fand dann der Pinot noir auch im Welschland Eingang.

Seit über 300 Jahren wird diese kleinbeerige Traube denn auch im «Garten Graubündens» auf den gegen Süden gelegenen Schuttkegeln der Wildbäche gezogen, von wo sie sich bald auf das übrige Rheintal ausbreitete, allerdings zum Leidwesen der Bündner, die das herrliche Produkt gerne als Monopol behalten hätten. Und heute trifft man sie sogar bis gegen den Zürichsee («Clevner»), im Thurgau, hinab in den Aargau und ins Baselbiet.

Die eigentlichen Qualitätsweinbaugebiete sind jedoch nach wie vor die *Bündner Herrschaft* und das *St.-Galler Rheintal*, wobei auch das angrenzende Fürstentum Liechtenstein noch von diesem Segen profitiert. Undenkbar wäre diese Vorrangstellung gegenüber den Rebgebieten des Mittellandes, ohne das im Herbst oft recht heftige Eingreifen des warmen Föhns, der die Trauben bis zur allerletzten Reife kocht. Doch auch die unermüdliche Anstrengung der Produzenten, höchste Qualitäten zu erzielen, ist unerlässlich. In harter Arbeit müssen dem Boden seine Früchte abgerungen werden. Schon beim Rebschnitt achtet man darauf, nicht zuviel Fruchtholz stehen zu lassen, um so ein völliges Ausreifen der Trauben zu ermöglichen. Die vielleicht mühsamste Arbeit steht dann bei der Weinlese, dem Wimmet, bevor. Jede Traube wird genauestens auf ungesunde Beeren untersucht, die den Geschmack des jungen Weines beeinträchtigen würden.

Dank so liebevoller Pflege der Trauben und dank fachkundiger, auf Reinlichkeit bedachter Kelterung des werdenden Weines werden hier am jungen Rhein jene angenehmen, fruchtigen, oft etwas kernig-säuerlichen Weine gewonnen, die den Ruf geniessen, zu den besten Rotweinen der Schweiz zu gehören. Fruchtiges Bukett, lichte Farbe und edler, gerbstoffarmer Geschmack, das sind die schönsten Tugenden dieser bekömmlichen und süffigen Produkte. *Maienfeld*, wo schon anno 968 Weinbau urkundlich nachgewiesen ist, dann rheinaufwärts *Malans* und *Jenins* und das nördlich Maienfeld gelegene *Fläsch* sind die Gemeinden der eigentlichen Herrschaft. Ihr schliessen sich gegen Süden hin *Zizers, Trimmis* und *Chur* an, wo die Bereitung der helleren und spritzigen Süssdruckweine eine alte Tradition hat. Jeder, der noch etwas von der aussterbenden Kunst des Weintrinkens in unsere Tage hinüberrettet, wird schon bei einem «Spiegelberger» aus Trimmis die Sorgen des Alltags vergessen haben.

Am rechten Ufer des Rheins, wenn man seinem Lauf zum Bodensee folgt, im kleinen Fürstentum Liechtenstein, wächst der feurige *Vaduzer*, dem sich seit einigen Jahren der «Schloss Gutenberg» aus Balzers ebenbürtig zur Seite stellt, der in manchen gepflegten Gaststätten unseres Landes als beliebte «ausländische» Spezialität geschätzt wird.

Auch das St.-Galler Rheintal erfreut sich, dank seinen besonderen klimatischen Verhältnissen und dank grosszügiger technischer Verbesserungen in den steilen Rebbergen, grosser Aufmerksamkeit. Im Sankt-Galler Oberland wachsen ähnlich schwere Weine wie in der angrenzenden Herrschaft. Bekannter noch sind die Sorten, die an den sich gegen das Appenzellerland erhebenden Hängen gebaut werden.

Altstätten, der alte Marktflecken, ist stolz auf seinen nach ihm benannten edlen Tropfen, für den immer beachtliche Preise bezahlt werden. Wohl am bekanntesten ist der Balgacher geworden, der in der ganzen Schweiz grosse Verbreitung gefunden und der das Ansehen dieser Rheinweine in breitere Schichten der Bevölkerung hineingetragen hat. Guten Klang haben auch die Namen *Bernecker* und *Buchberger* (aus Thal), während Rebstein, Marbach und Au («Monsteiner») kleinere Erträge erzielen.

*

Die Weinprämiierung anlässlich der Landwirtschaftlichen Ausstellung 1954 in Luzern, der «Bure-Landi», hat den vielen Produzenten dieser Gegend willkommene Gelegenheit gegeben, ihre Erzeugnisse durch die besten Kenner bewerten zu lassen und somit eine offizielle Würdigung ihrer Leistungen zu erhalten. In einer von der SLA herausgegebenen Broschüre «Wein- und Traubensaft-Prämiierung» können nun die von den einzelnen Konkurrenten erzielten Resultate aufs bequemste eingesehen werden. Jeder zur Bewertung eingereichte Wein wurde nach verschiedenen Gesichtspunkten geprüft: Farbe und Klarheit (1–3 Punkte), Bukett (1–5 P.), Körper, Vollmundigkeit (1–4 P.), Reintönigkeit (1–4 P.), allgemeiner Eindruck und Sortencharakter (1–4 P.). Es konnte somit mit einem makellosen Wein ein Maximum von 20 Punkten erreicht werden, was in vereinzelten Fällen auch geschehen ist. Waren von derselben Sorte verschiedene Jahrgänge der Jury übergeben worden, so galt bei der Rangierung die Durchschnittsnote.

Von allen Teilnehmern, die Bündner und St.-Galler Rheinweine prämiieren liessen, steht die Weinkellerei *Emil Nüesch*, Balgach, mit diesen an erster Stelle. Mit 15 Weinen verschiedener Jahrgänge aus den fünf Gemeinden *Balgach, Alststätten, Jenins, Malans* und *Trimmis* (Spiegelberger) erzielte sie eine Diplomnote von 19,88 Punkten und wurde in diesen Provenienzen von keiner einzigen Konkurrenz erreicht. An zweiter Stelle der St.-Galler Produzenten steht mit dem besten *Sarganser* die *Eisenbergwerk Gonzen AG.*, Sargans, mit einer Diplomnote von 19,85 Punkten. An dritter Stelle folgt *E. Jüstrich*, Bahnhof, Heerbrugg, mit seinem besten *Heerbrugger*, der eine Diplomnote von 19,82 Punkten einbrachte. Betrachten wir noch die weiteren Resultate aus Graubünden, so dürfen wir als besten *Maienfelder* denjenigen der Firma *Landolt & Co.*, Zürich, mit der Durchschnittsnote von 19,67 und als besten *Fläscher* das Produkt der *VOLG.*, Winterthur, mit 19 Punkten als Durchschnitt erwähnen. Bei den *Churern* siegte *Dr. Hans von Tscharner*, Maienfeld, mit zwei Jahrgängen, denen beide das Maximum von 20 Punkten zugesprochen werden konnte.

So gäbe es noch manche hervorragende Leistung anzuführen, doch zwingt uns der zur Verfügung stehende Raum, auf die genannte Broschüre zu verweisen. Möchte durch diese erfreulichen Erfolge das Heer der Freunde solcher temperamentvoller Spitzenweine neuen Zuzug erfahren, um so mehr, als der jetzt in die Flasche gelegte 1953er von überdurchschnittlicher Qualität ist und als rassiger, fertig ausgebauter Tropfen getrunken werden kann. Zu beklagen ist nur, dass die letztjährige Ernte mengenmässig sehr schmal ausgefallen ist und dass Petrus sich heuer nicht gerade von seiner sympathischsten Seite gezeigt hat.

Dr. Hans Oesch

GUIDE SUISSE DES HOTELS 1955/56

Dernier délai pour signaler les corrections

1er novembre 1954

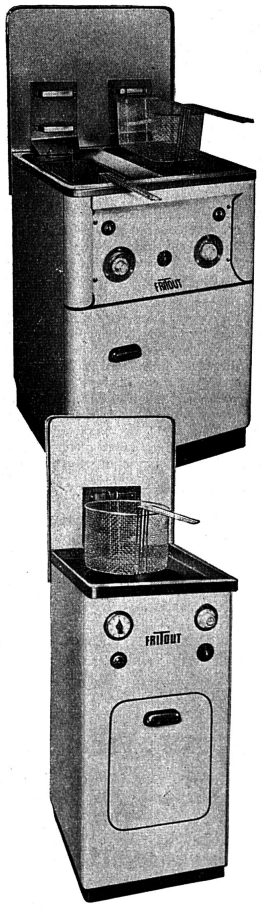
Les présidents de section ont reçu récemment une circulaire les priant de nous faire part des corrections éventuelles jusqu'au 1er novembre 1954. Les membres des sections sont priés de faire part à leurs sections des modifications dont ils désirent que nous tenions compte. Les membres qui ne sont pas rattachés à une section voudront bien communiquer les corrections directement au bureau central de la S.S.H.

Selon décision du Comité central, les prix ne doivent en principe pas être augmentés, exception faite pour les cas où une adaptation de prix à des circonstances nouvelles, par suite d'amélioration du confort de l'établissement, est justifiée, ou dans les cas où les prix plafonds n'ont pas encore été utilisés.

Le Chemin de fer Montreux-Oberland bernois a 50 ans

I y a cinquante ans, à la mi-août 1904, le premier train parti de Montreux arrivait à Château-d'Oex salué par les autorités de canton de Vaud et par toute la population de cette riante vallée du Pays d'Enhaut, désormais reliée aux rives du Lac Léman par une ligne aux multiples attraits.

Château-d'Oex ne tarda pas à devenir un centre touristique très couru. En décembre 1904, la liaison était établie par rail avec Gstaad et, l'été suivant, les communications étaient rapidement assurées avec Zweisimmen et l'Oberland bernois.



In 4 Modellen

Das beste Pferd im Stall...

nannte ein erfahrener Küchenchef den ersten schweizerischen Backapparat

FRITOUT Rapide

denn er kannte seine unschlagbaren Vorteile:

Die einzigartige, patentierte, vollautomatische Fritout-Oelklärung, die das Oel laufend von allen Backüberresten reinigt ● Daher keine Geschmacksübertragung. Backen Sie ruhig Fische, Pommes frites, Apfelküchlein, Poulets etc. im gleichen Oel ● Automatische Wärmeregulierung durch den Thermostat ● Kräftiges, feueremailliertes Gehäuse, Chromstahlpfanne; bis ins Kleinste beste Schweizer Qualitätsarbeit ● In über 1000 Betrieben bewährt.

Besuchen Sie uns an der
OLMA IN ST. GALLEN
HALLE 2, STAND 255
Telephon (071) 23 22 95

H. Oberlaender & Cie., Romanshorn
Apparatebau Telephon (071) 63 2 86

Sorgen Sie vor für die Wintersaison!

Avro Dry Tumbler

zur vollautomatischen Wäschetrocknung

der meistgekaufte Schweizer Tumbler erleichtert und vereinfacht Ihren Wäschereibetrieb

OLMA ST. GALLEN: HALLE 2, STAND 218

Albert von Rotz, Ingenieur, Tumbler-Bau, Basel 12
Telephon (061) 22 16 44 (3 Linien)
Lausanne: Bureau Téchnique, Rue César Roux 11, Tél. (021) 22 16 42

Wissen ist Kapital

Es gehört zum unbestrittenen Vorzug eines grossen Teils unserer Bevölkerung, dass, wer einmal aus der Schule ausgetreten, bestrebt ist, sein noch spärliches Wissen zu ergänzen, sich weiterzubilden. Gerade darum werden ja Schweizer Angestellte und Arbeiter in der ganzen Welt als vorbildliche Arbeitskräfte geschätzt. Der Ausländer, der seine Ferien in unserem Lande verbringt, ist oft sehr verwundert, dass man im Gastland seine Sprache spricht, ihn versteht, ja nicht selten sogar die Eigenarten seiner Heimat kennt.

Woher das wohl? Unsere Bildungsstätten – gleich welcher Richtung – haben sich von jeher zum Ziel gesetzt, die vielgerühmte Qualitätsarbeit des Schweizers beizubehalten und zu festigen und ihn zum internationalen Pionier zu machen. Sprachliche und fachliche Weiterbildung geben Gelegenheit zum beruflichen Aufstieg und zur Sicherung der Existenz. Auslandgänger orientieren uns nach ihrer Rückkehr in die Schweiz über ihre gemachten Erfahrungen mit andern Völkern und deren Sitten und Gebräuche.

Die Erweiterung des allgemeinen Wissens und besonders die Ergänzung der beruflichen Fähigkeiten bedeuten Gewinn, denn sie fördern die Vermittlungsfähigkeit und das Fortkommen und vermindern die Gefahr von Arbeits- und Verdienstlosigkeit auch in Krisenzeiten.

Unsere weit über die Landesgrenzen hinaus bestbekannten gastgewerblichen *Fachschulen* sind Bildungszentren par excellence. Absolventen dieser Schulen gehören zum bevorzugten, gesuchten Personal.

Dieser Schulbesuch ist nun allerdings mit einigen *Kosten* verbunden, die sich zwar lohnen, aber nicht von jedem noch so strebsamen Angestellten aufgebracht werden können. Wohl bestehen Stipendienmöglichkeiten, die den Entschluss, sich weiterzubilden, erleichtern könnten, anderseits aber für den Gesuchsteller den Nachweis der Bedürftigkeit verlangen und so eben in den wenigsten Fällen benützt werden. Es ist nicht jedermanns Sache, des Stipendiums wegen über eigenes Erspartes und Einkommen und über dasjenige seiner Familie Dritten gegenüber Auskunft zu erteilen.

Das Bestehen einer ausreichenden Altersfürsorge würde das allfällige Vorhaben, Erspartes für die Weiterbildung anzugreifen oder gar aufzubrauchen, erleichtern. In Ermangelung dieser Sicherung oder wegen Verpflichtungen Angehörigen gegenüber müssen viele auf die Bereicherung ihrer fachlichen Kenntnisse verzichten und sich den beruflichen Aufstieg dadurch meist mühsam erklettern, so er überhaupt möglich wird. Spärlicher Bildungsgang und Lücken in den beruflichen Kenntnissen rächen sich oft und fördern – zumindest in einem gewissen Alter – die zeitweise Arbeits- und Verdienstlosigkeit.

Eine namhafte Zahl unserer gastgewerblichen Angestellten ist nur saisonweise beschäftigt und verbringt die Zeiten der Zwischensaisons abwartend bei Angehörigen oder durch Annahme von Aushilfsstellen oder ausserberuflicher Arbeit, oder aber – und das trifft leider nur zu oft zu – durch den arbeitslosen Aufenthalt in den Städten, um mit diesem oder jenem Vergnügen oder auch in der Hoffnung, unterzukommen, die beschäftigungslose Zeit zu überbrücken. Wäre nicht die Arbeitslosenkasse mit ihrer Hilfe da, so müssten Verdienstausfall und die Aussichtslosigkeit, berufliche Arbeit zu finden, zur Berufsflucht führen.

Zweckmässiger aber als tatenloses Herumsitzen könnte die Benützung der bereits aufgezeigten fachlichen Weiterbildungsgelegenheiten sein. Das hätte natürlich zur Voraussetzung, dass dem gegen Arbeitslosigkeit Versicherten während des Kursbesuches die statutarischen Taggelder von seiner Arbeitslosenkasse ausbezahlt würden. Die gesetzlichen Bestimmungen in der Arbeitslosenversicherung sehen eine solche Möglichkeit in Art. 20 AlVV. vor, wobei allerdings vorausgesetzt wird, dass der Versicherte während des Kursbesuches arbeitslos wäre. Ausserdem ist die Zustimmung der zuständigen kantonalen Behörde im Einzelfall einzuholen.

Es kann der Hotellerie nicht gleichgültig sein, ob die kantonalen Instanzen derartigen Gesuchen zustimmen oder nicht, denn sie vertritt die Auffassung, dass zur Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit fachtüchtiges Personal gehört und die berufliche Weiterbildung mit Hilfe der Arbeitslosenversicherung dem Nichtstun und Zuwarten unbedingt vorzuziehen ist.

Nachdem erwiesen ist, dass Fortbildung im Beruf die künftige Vermittlungsmöglichkeit in diesem fördert, darf angenommen werden, dass die mitsprechenden Behördestellen Gesuche um Gewährung der Arbeitslosenentschädigung während Schulungskursen gutheissen, um so mehr, als die Weiterbildungsgelegenheiten an den gastgewerblichen Schulen auf die Zwischensaison fallen, also auf einen Zeitraum, wo es schwer hält, Hotel- und Restaurantangestellte in ihrem Beruf zu vermitteln. Wenn zudem erwogen wird, dass Absolventen von Fachschulen fortan kaum mehr Arbeitslosentaggelder beanspruchen werden und sich Bund, Kantone und Gemeinden somit bedeutende Beträge an öffentlichen Subventionen einsparen werden, ist nicht einzusehen, womit eine ablehnende Haltung überhaupt begründet werden sollte.

Für viele Angestellte ist die berufliche Weiterbildung eine Existenzfrage, und sie ist mitbestimmend für Berufstreue und schliesslich für die Möglichkeit der Gründung einer Familie. *-er*

Wiederaufschwung des amerikanischen Restaurantgeschäfts

In den Jahren nach dem letzten Krieg ist das Restaurantgeschäft in zunehmendem Masse zurückgegangen. Viele Betriebe mussten schliessen. Wie auf der Tagung der «National Restaurant Association» festgestellt wurde, ist diese rückläufige Tendenz beendet. In diesem Jahr servieren die Restaurants im Durchschnitt 75 Millionen Mahlzeiten pro Tag, das entspricht einer Zunahme von 5 Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Nach wie vor sind noch gewisse Schwierigkeiten zu überwinden. Streiks und Ausstellungen haben in manchen Orten Schaden verursacht. Scharfe Einbussen haben namentlich die *Luxusrestaurants* erlitten, wenn auch einzelne vorzüglich gedeihen.

Eine Reihe von Gründen, ganz abgesehen von der zunehmenden Bevölkerung, tragen zum Wiederaufschwung der Restaurantbetriebe bei. Da ist vor allem die Ausnützung des allgemeinen Zuges nach «Suburbia». Die Suburbs der Städte, die *Vororte,* in denen die in den Städten arbeitenden Menschen wohnen, nehmen ständig an Bevölkerung zu, weit mehr als andere Teile des Landes. Geschäfte und Warenhäuser müssen den Kunden in die Vororte folgen, wenn sie ihre Kunden nicht verlieren wollen. Und die Restaurants machen diese Entwicklung mit. In den Suburbs entstehen mehr und mehr Restaurants, wo früher nur einfache Lunch-Counter und Sweet-Shops gewesen waren.

Die *Frauen* tragen zum Besuch der Restaurants in steigendem Masse bei. Viele von ihnen arbeiten tagsüber, sie wollen dann nicht jeden Abend zu Hause selbst das Mahl bereiten. Amerika wird immer mehr das *Land ohne Dienstboten,* ohne Hauspersonal. Auch Frauen, die nicht berufstätig sind, die aber ihren Haushalt besorgen und für die ganze Familie kochen, wollen gelegentlich eine Entspannung haben. Die Köchin existiert kaum mehr in reichen Häusern, und so nehmen sie mindestens einmal in der Woche Mann und Kinder in das Nachbarrestaurant mit.

Die Konkurrenz im Restaurantgewerbe ist gross, und dazu kommen stetig *steigende Kosten* für «labor», für die Angestellten. Verstärkte Mechanisierung gleicht das zum Teil aus. Die Unternehmer von Hotels und Restaurants stecken ungleich mehr Kapital in ihren Betrieb, und das macht sich in Verringerung der Angestelltenkosten zum Teil bezahlt.

Im Durchschnitt rechnet man 500 Dollar für einen Platz im Restaurant als Betriebsanlage. Diese Ziffer hat sich in vielen neuen Restaurants auf 750 Dollar bis 1500 Dollar pro Platz erhöht.

Zwei Dinge sind es besonders, die den Restaurants neuerdings mehr Einnahmen zuführen. Einmal kommen mehr und mehr Personen ins Restaurant, um *Mahlzeiten* fertig zubereitet von dort *mit nach Hause zu nehmen* («take-home»- oder «take-out»-Geschäft). Gerade kleinere Restaurants haben die Möglichkeit, ihren Umsatz zu erweitern, wenn sie diesen Zweig ausbauen. Dieses Geschäft erfordert keine Tische, keine Stühle, keine Tischtücher und Essbestecke, kein zerbrechliches Geschirr, keine Wäsche, keine Abspülmaschinen usw. Die allgemeinen Unkosten erhöhen sich daher beim Restaurant kaum, aber der Gesamtumsatz steigt. Hauptvorkämpfer für diese Idee sind begreiflicherweise die Hersteller von Papiermachébechern, -schalen und -kartons, in denen die Mahlzeiten vom Restaurant den Kunden mitgegeben werden.

Die zweite Erweiterung des Restaurantsgeschäfts besteht in der Lieferung von Mahlzeiten *an Fabriken.* Es gibt jetzt mehr als 500 Gesellschaften, die sich in solchen Lieferungen an Fabrikcafeterias spezialisieren. Auch an andere Einrichtungen werden solche Mahlzeiten von Restaurantbetrieben geliefert, etwa an wis-

PAHO

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das schweizerische Hotel- und Gastgewerbe, Zürich

9. Delegiertenversammlung

Montag, den 25. Oktober 1954, 11 Uhr, im Hotel Montana, Luzern

Traktanden:

1. Begrüssung durch den Kassenpräsidenten
2. Appell
3. Protokoll der 8. Delegiertenversammlung vom 25. Oktober 1951
4. Genehmigung der Geschäftsberichte 1951, 1952 und 1953
5. Genehmigung der Jahresrechnungen 1951, 1952, 1953 und Déchargeerteilung nach Art. 879 OR.
6. Bericht der Kassenverwaltung
7. Anträge
8. Wahlen:
   a) des Kassenpräsidenten,
   b) der übrigen Vorstandsmitglieder und Ersatzleute,
   c) der Kontrollstelle
9. Unvorhergesehenes und Umfrage.

Über Stimmrecht der Delegierten und Aufgaben und Befugnisse der Delegiertenversammlung geben die Art. 16 und 17 der Kassenstatuten Aufschluss.

Die Mitglieder der Kasse können der Delegiertenversammlung auf eigene Kosten mit beratender Stimme beiwohnen.

Die Delegierten werden brieflich eingeladen.

Zürich, den 7. Oktober 1954.

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das schweizerische Hotel- und Gastgewerbe
Der Präsident: *Rud. Baumann*
Der Verwalter: *Osw. Müller*

EDEN RHEINFELDEN
und seine Bäder offen bis 27. Oktober

Mehr Rendite durch Kaffee!

«Egro» an der «Olma»

Beobachten Sie an der «OLMA»: Halle 6 im **Restaurant Gewerbehalle,** in der Halle 7 am Stand der **Hausmann AG.** und in der Halle 11 im **Restaurant Moststube,** wie sich die im Betrieb stehenden «Egro»-Kaffeemaschinen in strenger Ausstellungspraxis bewähren.

Egro

HERSTELLER UND FABRIKSERVICE
EGLOFF & CO. AG. NIEDER-ROHRDORF

Verkauf durch:
Sanitas AG., Basel Kannenfeldstr. 22, 061/24 78 20
Christen & Co. AG., Bern Marktgasse 28, 031/2 56 11
Grüter-Suter AG., Luzern Hirschmattstr. 9, 041/3 11 25
Autometro AG., Zürich Rämistrasse 14, 051/24 47 66
Autometro AG., Genf Rue Bonivard 8, 022/2 85 44

WENN SIE
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

Wäsche schonen mit KOLB'S
Seifenflocken „Weisse Taube"
J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH

Das bewährte Waschmittel für sorgfältige Pflege der Wäsche. Für Waschmaschinen, Automaten und Waschkessel.

Beste Bezugsquelle in allen Bedarfsartikeln für Wasch- und Putzzwecke, wie Schmierseife gelb und weiss, Spülpulver, Waschpulver, Bodenwichse usw.

Schindler Aufzüge

SCHINDLER 1874

Aufzüge- und Elektromotorenfabrik Schindler + Cie. AG. Luzern

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

A VENDRE
installation blanchisserie
1 calandre, cyl. 3 m, 2 grandes machines à laver, 2 essoreuses, 1 chaudière à vapeur, inst. mazout, Divers.

Offres à Blanchisserie Nold, **Territet-Montreux.** Tél. (021) 6 27 43.

senschaftliche Institute, Bibliotheken usw. Die Restaurants schätzen, dass im laufenden Jahr für 600 Millionen Dollar Mahlzeiten an Fabrikbetriebe geliefert werden. Das ist eine willkommene und notwendige Ergänzung, und für manche Restaurantbetriebe hängt Sein oder Nichtsein von diesen beiden neuartigen Geschäftsmöglichkeiten ab. *Dr. W. Sch.*

L'hôtellerie lausannoise fête ses succès au concours de l'HOSPES

Dans le cadre de la grande exposition qui a attiré l'été dernier des centaines de milliers de visiteurs dans la ville fédérale, un concours d'art culinaire fut organisé, lequel a permis à de nombreux concurrents de montrer leurs talents.

L'équipe lausannoise fut tout spécialement à l'honneur, puisque les quelque trente participants ont tous remporté un prix; 23 médailles d'or furent attribuées. C'est dire à quel point l'art culinaire est poussé dans notre ville.

Lundi 27 septembre dernier, dans la soirée, au restaurant Métropole, eut lieu la séance de clôture et de distribution des prix. De nombreuses personnalités y prirent part, notamment M. le conseiller d'Etat *Arthur Maret,* chef du département vaudois des Travaux publics; MM. *Paul Henri Jaccard,* directeur de l'ADIL; *Rodolphe Gass* et *Léon Chollet,* respectivement vice-président et membre du comité de la Société vaudoise des cafetiers; *Ernest André,* du comité de la section lausannoise; *Reichenbach,* de l'Amicale des chefs de cuisine; *Roger Lindemann,* vice-président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy; *Willy Salzmann,* secrétaire romand de l'Union Helvétia.

Après avoir adressé la plus cordiale des bienvenues à l'assistance, M. *J.-L. Butticaz* fit un petit historique de la Commission lausannoise pour l'HOSPES 1954, qu'il a présidée avec toute la compétence voulue. Instituée en novembre 1953 par l'Amicale des chefs de cuisine, la Société suisse des cuisiniers, Section de Lausanne, la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, la section lausannoise des cafetiers-restaurateurs, cette commission avait pour mission d'assurer une représentation collective de Lausanne et ses environs à la grande exposition organisée à Berne.

Un programme de travail fut établi sous la forme d'un *buffet froid, d'un service de restauration chaude* et de trois tables dressées pour l'occasion d'un *chapitre privé de la Chaîne des Rôtisseurs,* d'un *déjeuner d'affaires* et d'un *dîner de société.* On s'est ainsi appliqué à éliminer toutes les fautes de goût ou professionnelles, pour arriver à un résultat. A ce sujet, il y a lieu de remercier ici MM. *Sennwald, Gallo* et *Barbey* qui ont eu la responsabilité de la présentation culinaire et M. *Baeriswyl,* celle du service de table.

Après avoir vivement remercié des généreux donateurs qui ont permis de vaincre bien des difficultés, M. Butticaz procéda à la distribution des récompenses, en félicitant chaleureusement ceux qui les ont obtenues.

Puis M. *Willy Salzmann,* secrétaire romand de l'Union Helvétia, auquel ont rendit hommage pour l'appui qu'il n'a cessé d'apporter à cette occasion, se plut à reconnaître que le magnifique résultat obtenu l'a été grâce à une parfaite entente, à une excellente collaboration qui régna entre patrons et employés. Cette solidarité professionnelle a permis d'arriver à mettre à l'honneur l'hôtellerie lausannoise et à ainsi faciliter le tourisme; car ce dernier ne saurait exister sans la gastronomie. M. Salzmann eut d'autre part une pensée de reconnaissance à l'adresse de M. *Ad. Haeberli,* directeur d'hôtel, qui fut un pionnier de la première heure. Enfin, il remercia vivement M. Butticaz de son travail et de son dévouement et lui remit un souvenir.

De son côté, M. le conseiller d'Etat *Maret* releva que si notre canton peut offrir aux touristes des sites merveilleux, des voies de communications rapides et maints avantages, il peut aussi être fier de leur assurer les trésors de sa gastronomie; ce qui contribue à étendre largement sa réputation. L'hôtellerie lausannoise, qui s'est distinguée à Berne, a droit à la reconnaissance de tous.

Une délicieuse collation, servie selon toutes les règles de l'art par M. *Fédier* et son personnel, permit à chacun de prendre un contact plus intime et de terminer joyeusement une soirée fort sympathique.

G. Bt.

AUS DER HOTELLERIE

Ein Hotelierjubiläum

Dieser Tage kann Herr Hotelier *Arturo Moro,* Besitzer des Hotels Moro in Ascona, das Jubiläum seiner 50jährigen Tätigkeit im Hotelfach, die er vor seiner definitiven Niederlassung bei uns in Ascona in allen Teilen der Welt ausübte, zurückblicken. Unmittelbar bevor ihn das Heimweh nach seiner engeren Tessiner Heimat veranlasste, das Hotel in Ascona zu übernehmen, leitete er das Hotel «Résidence» in Lausanne und das Hotel «Nevada» in Adelboden. Hotelier Moro bediente über 10 Könige und über 100 Prinzen im Laufe seiner bemerkenswerten Karriere. Wir beglückwünschen den tüchtigen Fachmann zu seinem Jubiläum und hoffen, dass ihm noch ein recht schöner Lebensabend beschieden sei.

Eine Jubilarin

Am Dienstag, den 12. Oktober 1954, kann Frau *W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken,* bei guter Gesundheit ihren 70. Geburtstag feiern.

Im Jahr 1912 übernahm Frau Bühler mit ihrem leider schon im Jahre 1927 verstorbenen Mann, Karl Bühler, das Hotel Hirschen in Interlaken. Durch zwei Kriege hindurch und schwere Krisenjahre hat sie dank ihrer Energie und ihrem unerschütterlichen Arbeitswillen ihr Geschäft zu schöner Blüte gebracht.

Noch immer leitet Frau Bühler als weithin geschätzte Hotelière und Prinzipalin den «Hirschen» und wir wünschen ihr, dass es ihr vergönnt sei, noch viele Jahre bei bester Gesundheit ihrem Wirkungskreis vorzustehen.

Le restaurant Schützenhaus à Bâle a changé de mains

Les lecteurs de l'Hôtel-Revue ont été informés en son temps des changements qui allaient intervenir au restaurant Schützenhaus à Bâle, soit du départ de M. J. Trottmann pour Zurich et de la nomination de son successeur en la personne de M. *Vitus Baumgartner-Willy* qui tenait le restaurant Simmenthalerhof à Thoune.

La transmission de pouvoirs, si l'on peut dire, eut lieu le mercredi 29 septembre au cours d'une *réception culinaire* qui marquera, non seulement les débuts de M. et de Mme Baumgartner à Bâle, mais qui marquera encore dans les annales de la tradition culinaire du restaurant Schützenhaus. En effet, c'est à Monsieur *Thöni,* le fameux chef de cuisine du Kurhaus Tarasp, que Monsieur Baumgartner avait confié le soin d'initier, pendant quelques jours, la brigade de cuisine du Schützenhaus et de surveiller la préparation d'un buffet froid qui fit honneur à notre art culinaire, tant par sa présentation que par sa composition.

Monsieur Vitus Baumgartner a su se faire de nombreuses et solides amitiés auprès de ses collègues bernois, spécialement comme membre du comité du restaurant international de l'HOSPES où l'on apprécia ses qualités professionnelles, son affabilité, sa courtoisie et son sens des affaires. Il n'est donc pas étonnant que de nombreux hôteliers bernois aient tenu à témoigner leur sympathie à M. Baumgartner en venant exprès de Berne pour cette inauguration. M. *Joseph Escher,* président des hôteliers de la ville de Berne, se chargera d'assurer la liaison entre les enciens et nouveaux collègues de M. Baumgartner, et il le présenta «aux Bâlois» avec la chaleur communicative qui est la sienne.

Plusieurs allocutions furent prononcées à cette occasion par des personnes invitées, parmi lesquelles nous citerons M. *Primus Bon,* qui fut le maître d'apprentissage de M. Baumgartner et qui insista brièvement, mais avec combien de conviction, sur le but qu'il a toujours eu devant les yeux: la qualité. Son unique souci a été de former des jeunes qui sachent faire du travail de qualité et dans ce sens M. Baumgartner est un de ses brillants élèves.

Le Dr. *Hans Speich,* au nom de la Société de tir, propriétaire du Schützenhaus, exprima sa joie de la réussite de cette réception, précisant les raisons pour lesquelles la Société qu'il représentait avait porté son choix sur M. et Mme Baumgartner pour leur affermer ce restaurant séculaire. Les tireurs de Bâle n'aiment pas seulement se livrer à leur sport, mais ils aiment aussi bien boire et bien manger. Il est persuadé que M. et Mme Baumgartner sauront conserver au Schützenhaus la belle réputation dont il jouit à Bâle, en Suisse et à l'étranger.

M. *E. Vogt,* président du collège gastronomique de Bâle, souhaita la bienvenue à son nouveau collègue qui sera un digne défenseur de l'art culinaire dans la cité des bords du Rhin. Il appartenait enfin à notre ministre, Monsieur *E. Feisst,* de montrer qu'une bonne cuisine ne saurait se passer d'une bonne cave. Comme M. Baumgartner a bénéficié des conseils de M. Feisst, grand spécialiste des vins suisses et étrangers, on peut être assuré que la carte des vins du Schützenhaus ne contiendra pas d'hérésies.

†

Todesanzeige

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

Herr

Richard Zimmermann-Keller

Hotel Eden-Elisabeth, Gunten

am 24. September nach schwerer, tapfer ertragener Krankheit im Alter von bald 75 Jahren sanft entschlafen ist.

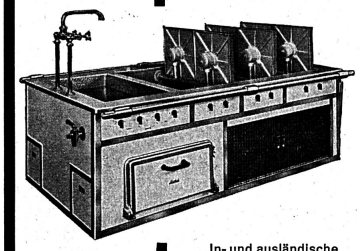
Wir versichern die Trauerfamilie unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

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

Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd

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

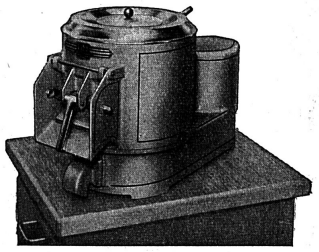


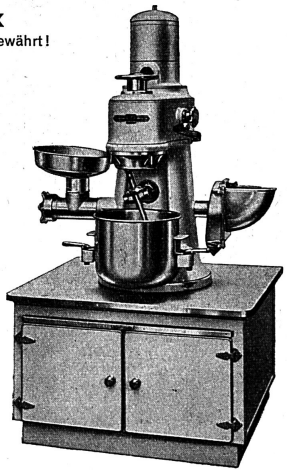
In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8
Locher

REVUE-INSERATE
haben immer Erfolg!

Lips
Küchenmaschinen
an der OLMA - Halle 2, Stand 258
COMBIREX
tausendfach bewährt!
KLEIN-SCHÄLMASCHINE
mit der unerreichten Leistung





JAKOB LIPS MASCHINENFABRIK URDORF/ZH
Gegründet 1880 Telephon (051) 98 75 08

Mindestens zwei Monate lang unschädliche **Herbst-KUR** mit dem wohlschmeckenden **Kräuterheilmittel Zirkulan.** Täglich 2 Esslöffel voll Zirkulan gegen **Zirkulations-Störungen:** Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Wallungen, nervöse Herz- und Wechseljahrbeschwerden, Kopfweh, Schwindelgefühle, Müdigkeit, Einschlafen der Gliedmassen, Hämorrhoiden, Krampfadern. Bei gutem Anfangserfolg die Zirkulan-KUR nicht vorzeitig abbrechen, denn die langsam ausklingende KUR führt zur anhaltenden Besserung und festigt Gesundheit und Wohlbefinden. Literflasche Fr. 20.55, erhältlich beim Apotheker und Drogisten.

Hotel Viktoria, Gstaad
sucht für die kommende Wintersaison
Buffetlehrtochter
In Jahresstelle
Sekretärin
für Reception und Büro
Offerten erbeten an das Hotel Viktoria, Gstaad.

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige, erfahrene
Sekretärin-Journalführerin
Eintritt im November/Dezember. Offerten unter Beilage von Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre S J 2292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wirt vom Tessin sucht Stelle über den Winter als
Warenkontrolleur, Stütze des Patrons
evtl. als Gerant in Ausflugsort. Offerten unter Chiffre AS 11475 Lo an die Schweizer-Annoncen AG., «ASSA», Locarno.

In Halle 8, Stand Nr. 818 der Olma in St. Gallen
stellen wir aus und geben gerne Auskunft über unsere
modernen, vollautomatischen UTO-Kühlanlagen
die wir für jeden Betrieb zweckentsprechend ausführen.

Verlangen Sie auch Auskunft über unsere neue
UTOPLATE
die Wunderplatte für die Ausstellung von Fleisch, Fisch, Patisserie

UTO-Kühlmaschinen A/G Zürich
Eggbühlstrasse 15, Telephon (051) 46 57 88

Commencé sous d'aussi heureux auspices et accompagné des vœux de tels conseillers et amis, le «règne» de M. Baumgartner ne peut donc qu'être fructueux. Il trouve dans son nouveau champ d'action la digne suite d'une belle activité hôtelière en Suisse et à l'étranger.

Nous félicitons sincèrement M. et Mme Baumgartner pour leur fastueuse réception et formulons nos vœux pour leur complète réussite.

Mariage

Nous apprenons la nouvelle du mariage de M. *Roger de Gunten,* fils de *M. Hermann de Gunten,* propriétaire de l'*Hôtel du Signal,* à *Puidoux-Chexbres,* avec Mademoiselle *Marie-Anne Chevalley*. La bénédiction nuptiale leur sera donnée en l'église de Chexbres le samedi 23 octobre 1954.

Nous adressons nos vives félicitations aux futurs époux et les prions de trouver ici l'expression sincère de nos vœux de bonheur.

Hôtel Righi Vaudois wird Müttererholungsheim

Am 1. Oktober wurde das Hôtel für 100 Erholungssuchende und Rekonvaleszenten aus allen Bevölkerungsschichten eröffnet. Da die evangelisch-reformierte Landeskirche in ihren Erholungsheimen, Schweizerhof auf dem Hasliberg und «Landegge» ob Rorschach, keinen freien Platz mehr hat, hat der Verein für Müttererholungsheime das Hôtel Righi Vaudois, Glion, gekauft. Die Eröffnungsfeier findet am 10. Oktober statt.

TOTENTAFEL

† Carl Richard Zimmermann

Sonntag, den 26. September 1954, wurde auf dem Friedhof zu Sigriswil zu Grabe getragen: *Carl Richard Zimmermann,* gewesener Hotelier in *Gunten.* Mit ihm hat ein treubesorgter Vater, aber auch ein guter, aufrichtiger Freund und charaktervoller Mitmensch das Zeitliche gesegnet.

Der verstorbene Richard Zimmermann erblickte am 30. Januar 1880 in Rabenau bei Dresden als Sohn des Landrichters und Schreinermeisters Carl Gottlob und der Emilie, geb. Lorenz, das Licht der Welt. Im kinderreichen Elternhaus herrschte Liebe, strenge Zucht und spartanische Genügsamkeit. Hier wurde Richard schon früh geformt zu einem selbständigen, genügsamen, charakterfesten Menschen.

Sein zäher Lebensweg von früher Jugend an und später durch die schweren Krisenzeiten, mit denen die Hotellerie zu kämpfen hatte, gaben ihm eine harte Schale. Aber wer ihn kannte, sein Vertrauen errang und Eingang fand in sein Inneres, der wusste, dass sich hinter dieser harten Schale ein weicher Kern, ein gutes, treues Herz befand.

Ein paar Aufzeichnungen über den nun vollendeten Lebensweg:

Mit 14 Jahren schon kam Richard Zimmermann nach Dresden in den Dresdener Hof als Kellnerlehrling. Zwei Jahre später wanderte er aus und kam nach Bern zu seinem Onkel in den damals noch bestehenden «Bernerhof». Wir finden ihn als Diener in einem Herrschaftshaus in Schottland, später als Kellner in Cannes und dann wieder in seinem geliebten Bern. Hier hat er am 7. November 1907 mit Frl. Ida Keller den Ehebund geschlossen. In der alten Pfistern als Oberkellner gewann er durch seine Umsicht das Vertrauen der alten Berner Familien, deren Familienanlässe er von der Wiege bis zur Bahre jahrelang betreute. Später finden wir ihn als Oberkellner wieder im Bernerhof und bei der Eröffnung des Hotels Bristol. Zusammen mit seiner Gattin übernahm er im Jahr 1914 kurz vor Kriegsausbruch das Hotel Eden in Bern (jetziges Humboldtianum). Gleich darauf hatte er dem Rufe seines Vaterlandes zu folgen und tat seine Pflicht als Soldat zwei Jahre in den vordersten Linien, worauf zwei Jahre französische Gefangenschaft folgten. Erst im Jahre 1918 konnte er wieder zu seiner Familie nach der Schweiz zurückkehren und hat dann im Jahre 1919 das *Hotel Eden-Elisabeth* in *Gunten* übernommen. Hier erwarb er am 22. September 1926 das Bürgerrecht von Sigriswil. Er hat mit nie erlahmendem Fleiss und beruflichem Geschick den Ruf des Hauses begründet und es auf die Höhe gebracht, dass wir alle daran Freude haben können. Auch die schweren Zeiten der Krise sind ohne grosse Klagen, aber mit harten Entbehrungen von ihm und seiner ihm treu zur Seite stehenden Gattin aufrecht und frei überstanden worden. Im Jahre 1946 verstarb ihm seine Lebensgefährtin. Das war für ihn der härteste Schlag.

Die letzten Jahre verbrachte Richard Zimmermann in stiller Zurückgezogenheit in seinem Heim. Mehr und mehr überliess er die Pflichten und Nöte des Geschäftes seinem einzigen Sohn und seiner lieben Schwiegertochter. Wachend, jedoch noch seine Vaterhand auf der jungen Generation haltend, auf dass diese in seinem Geiste sein Werk weiterführe.

Sein Leitspruch war sein Konfirmationsspruch vom Palmsonntag 1894:

Sei getreu bis in den Tod,
So will ich dir die Krone des Lebens geben.

Swissair-Mitteilungen

Die Verkehrsleistungen der Swissair im August

Im August erreichte die Verkehrsleistung der Swissair mit 10 029 031 Tonnenkilometern einen neuen Höchststand. Dieses Totalangebot an Sitzplätzen und Frachtraum war damit nahezu gleich gross wie im ganzen Jahre 1947. Die beträchtliche Ausweitung bei der offerierten Tonnage bedingte allerdings einen Rückgang des durchschnittlichen Ladefaktors, weil die Transportkapazität in der Berichtszeit stärker angestiegen ist als die Nachfrage. Obwohl die Zahl der auf allen Teilstrecken des Liniennetzes beförderten Passagiere, verglichen mit August 1953, um 9 % auf 67 399 angestiegen ist und das Post- und Frachtvolumen um nochmals je 11 % zugenommen hat, war beim *mittleren Ausnützungsgrad* ein *Rückgang* von 80 % auf 61,2 % zu verzeichnen. Dabei ist freilich zu berücksichtigen, dass im August des Vorjahres das Transportangebot um 58 % kleiner war und der Eisenbahnerstreik in Frankreich sowie das günstigere Wetter eine ganz ausserordentliche Verkehrszunahme bewirkten. Immerhin hätte der August 1954 ein besseres Resultat erwarten lassen, zumal der Vormonat Juli bei einer nur um 2 % geringeren Tonnenkilometerleistung noch eine durchschnittliche Auslastung von 64 % ergeben hatte. Das Ergebnis des Berichtsmonates ist deshalb enttäuschend ausgefallen, was mindestens teilweise auf die *ungünstige Witterung* und auf die allgemein etwas *schwächeren Frequenzen im Atlantikverkehr* zurückzuführen sein dürfte. Diese Tatsache wiegt um so schwerer, weil entsprechend der Saisonstruktur des Luftverkehrs die Sommermonate jene Reserven einbringen müssen, mit denen die in der verkehrsschwächeren Winterzeit entstehenden Verluste zu decken sind.

Im Vergleich zum Parallelmonat 1953 stieg der Frachtverkehr von 379 654 kg auf 419 786 kg und das Postvolumen vermehrte sich von 218 651 kg auf 242 370 kg. Die Zunahme beträgt in beiden Fällen 11 %.

DIVERS

Audrey Hepburn s'est mariée au Bürgenstock

Vendredi 24 septembre, Audrey Hepburn, la gracieuse vedette du film «Roman Holidays» (Vacances Romaines) en séjour cet été dans un des hôtels du Bürgenstock qui dominer le Lac des Quatre-Cantons, a épousé Mel Ferrer, autre vedette du cinéma américain. Le mariage civil a été célébré en toute simplicité au bureau de l'état-civil de Buochs, port du demi-canton de Nidwald. Les témoins du mariage étaient M. et Mme Fritz Frey, directeur des hôtels du Bürgenstock.

Eröffnung der neuen Bülacher Fabrik der National-Registrierkassen AG. Zürich

Im Jahre 1946 hatte die *National-Registrierkassen AG. in Bülach* eine Fabrik erstellt, die jedoch bald zu klein wurde. Eine Erweiterung drängte sich auf, und so konnte am 28. September 1954 die neue um das Vierfache vergrösserte Fabrik eingeweiht werden.

Diese neue Schweizer Industrie fabriziert vor allem Registrierkassen, welche die Einnahmen der Geschäftsleute schützen, die Arbeit der Verkäufer erleichtern und eine bessere und schnellere Bedienung der Kundschaft gewährleisten; ferner Addiermaschinen, die helfen, ohne Mühe und fehlerlos zu rechnen.

Ursprünglich war geplant, dass die Bülacher Fabrik nur den Bedarf des Schweizer Marktes decken solle, doch exportiert sie heute, dank der Qualitätsarbeit, die geleistet wird, und des Vertrauens, das sie sich auf der ganzen Welt erworben hat, mehr als die Hälfte ihrer Produktion. Man findet deshalb Bülacher Maschinen nicht nur in allen Ländern Europas, sondern auch in Afrika, Asien und Australien.

Anlässlich der Einweihungsfeier konnten die eingeladenen Gäste, die von Herrn Oberst *W. E. Kägi,* Generaldirektor der National-Registrierkassen AG. Zürich, begrüsst wurden, sich von den modernsten technischen und sozialen Einrichtungen dieser neuen Fabrik überzeugen. Wir wünschen dem neuen Unternehmen, dessen Fabrikate ja im Gastgewerbe weitverbreitet und sehr geschätzt sind, einen vollen Erfolg.

Wechsel der Lebensgewohnheiten

Eine Untersuchung in den Niederlanden hat ergeben, dass die Bevölkerung heute weniger isst als vor dem Krieg. Zugenommen hat der Verbrauch von Margarine, Zucker, Früchten, alkoholischen Getränken und Zigaretten. Der Verkauf von Butter hat gegenüber 1937/38 um 50 % abgenommen. Gemüse, Fleisch und Teigwaren werden bedeutend weniger gekauft, und der Kartoffelverbrauch ist in diesem klassischen Land der Kartoffelfreunde von 130 Kilo auf 105 Kilo jährlich pro Kopf der Bevölkerung zurückgegangen. Aber auch der Verkauf von Kaffee, Tee, Milch und Zigarren liegt bedeutend unter den Zahlen von 1937, pro Kopf der Bevölkerung gerechnet. Wie schon erwähnt, konsumiert der Holländer heute mehr alkoholische Getränke als je. Er raucht jährlich nur noch 86 Zigarren statt 174 im Jahre 1937; denn er bevorzugt die Zigarette. Der Durchschnittsholländer hat 1953 966 Zigaretten geraucht gegenüber nur 506 im Jahre 1937. *–nn.*

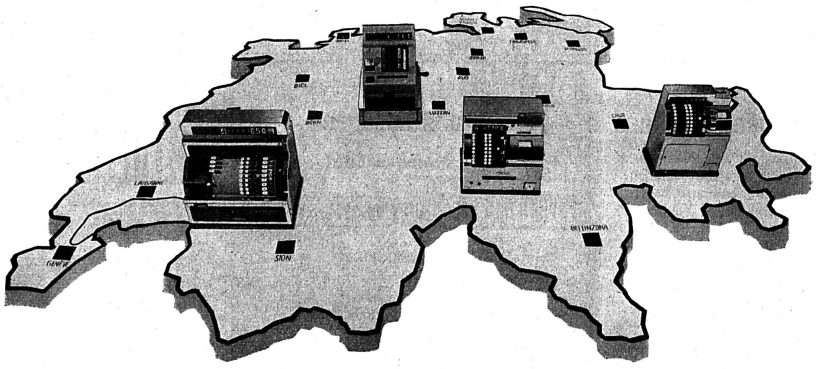
Neue Fahrpläne

Das amtliche Kursbuch

Am 3. Oktober 1954 ist bei den schweizerischen Transportanstalten der Winterabschnitt des Jahresfahrplanes 1954/55 in Kraft getreten. Auf diesen Zeitpunkt wurde das amtliche Kursbuch, das seiner Vollständigkeit halber besonders geschätzt ist, neu herausgegeben. Im internen und internationalen Verkehr sind keine wesentlichen Neuerungen zu verzeichnen. Bei den eigentlichen Sommersaisonsunternehmungen bringt dagegen der Winterfahrplan gegenüber dem Sommer im allgemeinen grössere Änderungen. Zum erstenmal figurieren die grossen Expresszüge mit Phantasienamen.

BIRDS-EYE-Blattspinat
ist eine unserer Spezialitäten.
Wir verwenden nur sorgfältig assortierten Frühlingsspinat, **jedes Blatt ist entstielt.**
Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe.
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

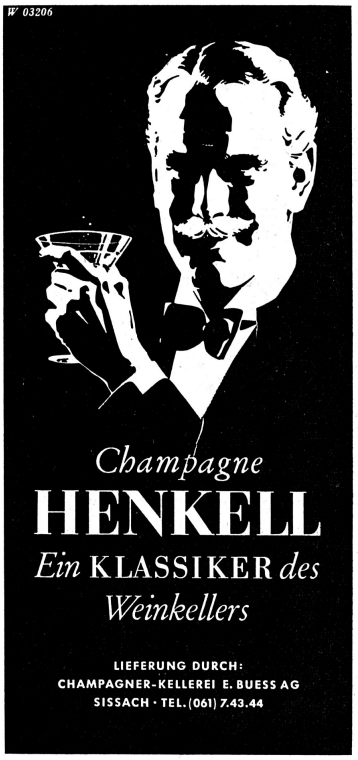
Lassen Sie sich an der OLMA – Stand 256, Halle 2 – die Registrierkassen vorführen, welche in unserer Schweizer Fabrik in Bülach hergestellt werden.



Preis für Modelle mit einem Service ab Fr. 1425.–. Günstige Zahlungsbedingungen

National
«NATIONAL» REGISTRIERKASSEN AG., ZÜRICH
Stampfenbachplatz Telephon (051) 26 46 60
Vertreter in St. Gallen: E. SUTER, Tel. (071) 22 99 76
Bern (031) 24 048 Basel (061) 22 88 34 Luzern (041) 3 26 44

W 03206



Sorgfältigst gearbeitete
DAUNEN- UND WOLLSTEPPDECKEN
in allen Grössen und Preislagen, dazu altbewährte
WASCHBARE SCHUTZÜBERZÜGE
aus Voile, Etamine, écru oder gebleicht, sehr praktisch für die Hotellerie
BETTÜBERWÜRFE
gesteppt, in hübschen Dessins oder in Reliefstickerei
UNIVERSAL-FLACHDUVETS
mit waschbaren Überzügen aus schönen Druckstoffen
Umarbeitungen und Reparaturen jeder Art
Offerten und Muster unterbreitet Ihnen umgehend
UNIVERSAL STEPPDECKENFABRIK BURGDORF AG., BURGDORF
Telephon (034) 2 30 83

Grossgewachsener, intelligenter **Jüngling sucht**
Kochlehrstelle
Der 16¼ jährige spricht französisch und ordentlich deutsch. Offerten gefälligst an Ernst Jauss, Feldstrasse, Brienz (BO).

Gesucht
tüchtige, sprachenkundige
Restaurationstochter
in **gepflegtes Speiserestaurant** (Industriestadt). Ebenso jüngere, selbständige
Buffetdame
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G R 2287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WER *nicht inseriert wird vergessen!*

Verschiedene Restaurationsbetriebe an der
Schweizer Landwirtschaftsausstellung in Luzern
arbeiten mit
Valentini-Friteusen
Wir verkaufen diese Apparate zu reduzierten Preisen ab Ausstellung Luzern. Volle Fabrikgarantie. — Anfragen an H. Bertschi, Generalvertretung der Valentini-Friteusen, Sillerwies 14, Zürich 7, Telephon (051) 34 80 20 (ebenfalls die Direktion der grossen Festhalle, Luzern).

Obst und Gemüse der Woche

Tomaten, Karotten, Weiss- und Rotkabis
Danziger Kant, Gravensteiner, Bühler Zwetschgen

« Das Kursbuch Bürkli »

von dem soeben die Winterausgabe erschienen ist, steht im 99. Jahrgang. Ein überzeugender Beweis seiner aussergewöhnlichen Zweckmässigkeit. Seine geschätzten Vorzüge sind: 1. handliches Taschenformat bei grosser Reichhaltigkeit und übersichtlicher Einteilung, 2. rasche und zuverlässige Orientierung durch die dem « Bürkli » eigenen, querlaufenden Führungslinien, 3. spezielle Zusammenstellung aller schweizerischen Schnellzüge mit den Anschlüssen nach dem Ausland und den direkten Personen-, Schlaf- und Speisewagen, 4. die sehr geschätzten zahlreichen Anschlussnotierungen, 5. gut lesbarer, sauberer Druck und sehr solide Heftung.

« Guide Gassmann »

Als idealer Fahrplan im *Westentaschenformat,* millionenfach erprobt und bewährt, nicht viel grösser als ein Zigarettenpäckli, so präsentiert sich der altbekannte «Guide Gassmann». Er ist nicht nur der erste Kleinfahrplan mit den wichtigsten Auslandsverbindungen, sondern umfasst auf seinen 544 gut lesbaren Seiten sämtliche schweizerischen Haupt- und Nebenbahnen, die Schiffskurse und wichtigsten Autoverbindungen, wobei auch die Anschlusskurse enthalten sind. Dieser Fahrplan, der in jeder Tasche sein Plätzchen findet, ist dank seiner Reichhaltigkeit ein richtiger Schlager auf dem Gebiet des Fahrplandrucks. – Der in Leinen gebundene «Guide Gassmann» ist in zwei Ausführungen erhältlich, davon in einer speziellen mit Register für 150 Städte und Ortschaften, wobei sich mit einem einzigen Griff die gewünschte Verbindung aufschlagen lässt; anderseits ist dieser Fahrplan ein zuverlässiger und vollständiger Berater und Reisebegleiter.

Blitz-Fahrplan

In die Rucksacktasche, die Damentasche, die Tasche von Überzieher und Windjacke – überall lässt sich das handliche Bändchen des « Blitz-Fahrplans » (Orell-Füssli-Verlag, Zürich) ohne Schwierigkeit unterbringen. Der praktische Reisebegleiter stellt sich mit gewohnter Pünktlichkeit ein, und der bereits in der 128. Ausgabe erscheinende Fahrplan wird sich sicherlich dank seiner praktischen Anordnung, seiner Übersichtskarte und seines das Nachschlagen erleichternden Griffrandes neue Freunde erwerben. Auf 140 Seiten haben nicht nur alle hauptsächlichsten Linien der Bundes-, Privat- und Bergbahnen, die Schiffs- und Postautokurse der *Nord-, Ost- und Zentralschweiz* Platz gefunden, auch eine Routenkarte, zwei Streckenverzeichnisse und eine Liste der Fahrpreise von Zürich und verschiedenen andern grösseren Städten aus tragen zur umfassenden Orientierung des Reisenden bei. Und das alles für 2 Franken – eine Ausgabe, die sich wahrlich lohnt!

Associations touristiques

A la Fédération suisse du tourisme

Réuni sous la présidence de M. *Gafner,* conseiller d'Etat bernois, le comité de la Fédération suisse du tourisme a pris acte d'un rapport du professeur *W. Hunziker,* directeur de la Fédération, sur le tourisme au cours de la saison d'été 1954. Les espoirs de voir augmenter la fréquence ne se sont pas réalisés, en raison du mauvais temps continuel. Les hôtels de montagne et les chemins de fer d'excursions annoncent des pertes considérables. Il est vrai que dans l'ensemble, le trafic touristique avec l'étranger s'est un peu accru, cela grâce à la libéralisation. Par contre, le trafic transitaire a de nouveau diminué. Il serait possible de l'augmenter en examinant attentivement le problème des vacances de familles. Il s'agirait avant tout de diminuer notamment le prix des hôtels afin de donner la possibilité à un plus grand nombre de personnes de passer des vacances à l'hôtel.

Le professeur *K. Krapf,* vice-directeur de la Fédération, a fait ensuite l'exposé des efforts tentés dans le cadre de l'OECE pour encourager le trafic touristique en Europe. Il a qualifié d'urgente la décision que devrait prendre l'Angleterre d'augmenter les attributions de devises avant la saison d'hiver. Le comité de la Fédération a pris connaissance avec satisfaction des mesures prises dans ce sens par les autorités fédérales.

La situation du marché des carburants a fait l'objet d'un rapport détaillé de M. *J. Britschgi* (Genève), directeur. Puis, après avoir entendu un exposé de M. Gafner, le comité a décidé de recommander à l'assemblée générale du 9 octobre d'approuver la reconduction du régime des affaires fédérales de 1955 à 1958.

VERMISCHTES

Englischkurse für das Gastgewerbe

Die *Gewerbeschule der Stadt Zürich* führt im Wintersemester 1954/55 wieder einen Englischkurs für das Gastgewerbe (Anfänger und Fortgeschrittene) durch, der mit Rücksicht auf die Arbeitszeit der Teilnehmer auf Donnerstag, 15–17 Uhr, angesetzt ist. Einschreibung: Dienstag, 26. Oktober 1954, 14.30–15.30 Uhr, im Zimmer 22 der Gewerbeschule, Ausstellungsstrasse 60, Zürich 5. Kursgeld für Teilnehmer mit Steuerdomizil in der Stadt Zürich: Fr. 8.–; Auswärtige sowie Ausländer zahlen einen Zuschlag. Lehrlinge und Lehrtöchter geniessen Ermässigung.

Des facilités nouvelles

Afin de stimuler les échanges touristiques, la Commission économique européenne de l'UNO a recommandé aux pays affiliés d'accorder dorénavant, dans le trafic touristique, l'importation temporaire en franchise, sans formalité spéciale pour les petites embarcations de plaisance.

En raison de l'intérêt que présente cette proposition, la Suisse a donné son agrément et *les petites embarcations de plaisance* importées par des touristes étrangers de tous les pays sont admises en franchise, sans garantie des droits; il n'est, en outre, pas nécessaire d'établir de titre de douane. Cette facilité est limitée aux canots de plaisance présentant des traces évidentes d'usage et importés temporairement par des touristes étrangers pour leur usage personnel.

La Suisse, pays des monte-pente

D'après une statistique de la direction générale des PTT on comptait en Suisse à fin novembre écoulé pas moins de 136 monte-pente pour faciliter la pratique du ski. Pour la Suisse romande, ceux-ci se repartissent comme suit: 14 dans le canton de Vaud, 16 en Valais et 7 dans chacun des cantons de Fribourg et Neuchâtel. A part cela, on comptait encore dans tout le pays 22 télésièges et 79 téléfériques dont 42 avec cabines fermées. De quoi ne pas trop se fatiguer!

BÜCHERTISCH

Die « Nordostschweiz » im Dienst der Olma

Die Herbstnummer der Zeitschrift « *Nordostschweiz* » stellt sich vor allem in den Dienst der *Olma* 1954. Das farbenfrohe Plakat ziert den Umschlag und wirbt so für diese Veranstaltung. Der Olma-Direktor E. Schenker macht mit dem Leser einen Gang durch die verschiedenen Hallen und über die Brücken, während Ernst Lippuner die Sonderschau « Textilien und das Gewerbe an der Olma 1954 » preist. Dr. Curt Schirmer öffnet als Inspektor der Museen die Türen der verschiedenen Schatzkammern und berichtet von Briefen, Dokumenten und Urkunden. Er weist auch auf die Ausstellung der Familienbildnisse hin, wo keine Geringeren als Tobias Stimmer, Albrecht Dürer St.-Galler Bürger gezeichnet und gemalt haben. Prächtige Illustrationen und Vierfarbendrucke ergänzen diese interessante Arbeit. Von Herbstwanderungen im Appenzellerland weiss Niklaus Senn recht anschaulich zu berichten, so dass man gerne Rucksack und Wanderstock hervornehmen möchte, wenn Petrus ein Einsehen hätte. Georg Thürer preist seine Wahlheimat Teufen als das Appenzeller Sonnengesimse und berichtet anschaulich über Landschaft und Menschen. Karl Waldvogel als schaffhausischer Landwirtschaftsdirektor berichtet von den Freuden und Leiden des Winters und sagt, was es alles braucht, bis der feurige Osterfinger, Trasadinger und Wilchinger in den Gläsern funkelt. Das Heft ist ausserordentlich reichhaltig illustriert. Die anmutigen Zeichnungen stammen von Albert Saner. So wird die « Nordostschweiz » vielen Freunden dieses Fleckens Erde von Fremdenverkehr, Industrie und Kultur der Nordostschweiz berichten.

Der «Schweizer Sportfischer»,

das beliebte Fachblatt der Jünger Petri, bringt in seiner neuen Ausgabe einen Artikel über den auch in der Schweiz immer mehr eingebürgerten Zander, sein Aussehen, seine Laichzeit, seine Aufenthaltsorte, seinen Fang und die Köder dafür und anschliessend einige Küchenrezepte für die Zubereitung dieses sehr geschätzten Speisefisches. Ein weiterer Artikel, mit zwei anschaulichen Bildtafeln, erklärt das Plankton, jene Lebensgemeinschaft mikroskopisch kleiner pflanzlicher und tierischer Organismen, die vielfach den Fischen als Nahrung dienen. Weitere Fachartikel über die Behandlung gefangener Fische, das Angeln mit Käse sowie Ausblicke in das Gebiet der Jagd Pilzkunde und Kynologie ergänzen den Inhalt der monatlich illustriert erscheinenden Zeitschrift, die im Jahresabonnement nur Fr. 4.– kostet und von der gratis Probenummern von der Buchdruckerei Keller & Co. AG. in Luzern verlangt werden können.

Dipl. Ing. Dr. rer. pol. h. c. Alfred Walther: Einführung in die Wirtschaftslehre der Unternehmung. 2. Band: Die Unternehmung; *Schulthess & Co. AG., Zürich,* 296 Seiten.

Der 1947 erschienene erste Band des Hauptwerkes des Berner Ordinarius der Betriebswirtschaftslehre befasste sich mit den innerbetrieblichen Zusammenhängen in der Unternehmung. Der nun vorliegende zweite Band ist dem Wesen der Unternehmung und ihren äussern Beziehungen gewidmet: Risiko, Gewinn, Erhaltung der Unternehmung, Vermögen und Finanzierung, Zahlungsbereitschaft, Reserven, Angebotspolitik, Planung usw.

Prof. Walther, dem auch die betriebswirtschaftlichen Fragen der Hotellerie sehr am Herzen liegen, richtet sich mit seinem Lehrbuch nicht etwa nur an die Studenten, sondern ganz besonders auch an die denkenden Praktiker. Er will Interesse erwecken an den grossen betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen, gibt aber daneben auch zahlreiche unmittelbar praktische Anregungen. *Kz.*

PAHO

Neuvième assemblée des délégués

Lundi, 25 octobre 1954, 11 heures, à l'Hôtel Montana, Lucerne

Ordre du jour:

1. ouverture, par le président de la caisse.
2. appel.
3. procès-verbal de la 8e assemblée des délégués, du 25 octobre 1951.
4. approbation des rapports annuels 1951, 1952, 1953.
5. approbation des comptes annuels 1951, 1952, 1953 et remise des décharges selon l'art. 879 CO.
6. rapport de l'administration de la caisse.
7. propositions.
8. élections:
   a) du président de la caisse,
   b) des autres membres du comité et des suppléants,
   c) des reviseurs des comptes,
9. imprévu et enquête.

Les dispositions concernant le droit de suffrage des délégués et les attributions de l'assemblée des délégués sont contenues dans l'art. 16 et l'art. 17 des statuts de la caisse.

Les membres de la caisse peuvent assister à l'assemblée des délégués à leurs frais avec voix consultative.

Les délégués sont convoqués par écrit.

Zurich, le 7 octobre 1954.

Caisse paritaire suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants
le président: *Rod. Baumann*
le gérant: *Osw. Muller*

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

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

Spezialkurse:
Tranchieren: 8. bis 13. November
Bar: 15. bis 27. November
Entremets: 6. bis 13. November (8 Kurstage)
Diätküche: 27. Nov. bis 4. Dez. (8 Kurstage)
Betr. Spezialprospekte sofort auf Verlangen! Tel. (041) 2 55 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Unser Fachmann rät Ihnen
Biskuits-, Sand- und Mandelmassen
Frappés, Frucht- und Cremeglacen
Rahm- und Dessertcremen
werden verfeinert durch eine kleine Zugabe von Vanillinzucker.
Verwenden Sie
Vanillin-Zucker DAWA
das von feinem und ausgiebigem Aroma ist.
Vanillinzucker DAWA ist erhältlich in Büchsen à 1 und 2 kg bei

Farben und Essenzen
sind Vertrauenssache!
Farben und Essenzen WANDER
bieten Garantie für Qualität und Ausgiebigkeit
Sie sind garantiert rein und entsprechen allen Anforderungen der eidg. Lebensmittelverordnung.
Wir führen die gangbarsten Sorten am Lager.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 5 50 21

HOTEL-WOLLDECKEN
zu Hotelspezialpreisen:
Hellgraue, warme Decke mit Jacquardborden, 150/210 cm, Fr. 27.60.
Kamelhaarfarbige, reinwollene Unidecke, eingefasst, 150/210 cm, Fr. 36.80.
Pastellfarbige, sehr warme Doubleface-Decke, mottenecht, eingefasst, mit modernem Jacquarddessin, braun, grün, rost, 150/210 cm, Fr. 64.80.
A. Wieser & Co.
Hotelwäschefabrik, Vadianstr. 17, St. Gallen.
OLMA Halle 6, Stand 605

die guten Korke
Korkwarenfabrik
CH. SCHNEIDER A.G.
LAUFEN (061) 7 93 84

Gäste-Bücher
Journale etc.
liefert vorteilhaft
Geschäftsbücherfabrik
C. A. HAAB
Ebnat-Kappel

Revue - Inserate haben Erfolg!

Wir suchen
für unter Schweizer Verwaltung stehendes Passagierschiff (Vergnügungsreisen im Karaibischen Meer, Golf von Mexiko, Mittelmeer usw.) bestausgewiesene, seriöse
Dining-Room-Stewards
Barmen
Cabin-Stewards
Chasseurs
mit guten Englischkenntnissen.
Ferner:
Saucier
Entremetier plus Commis
Rotisseur plus Commis
Gardemanger plus 2 Commis
Patissier plus Commis
Bäcker plus Commis
Kaffeekoch
Communard plus 2 Commis
2 Küchenburschen
Chef d'office
2 Officeburschen
Reiseantritt Ende November. Kontraktdauer: 10 Monate. Erstklassige Reflektanten sind gebeten, Eilofferten mit Zeugnisabschriften und Passphoto einzureichen unter Chiffre A 8459 X an Publicitas, **Genf.**

Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft, Luzern, Liquidation von Wirtschaftsmobiliar. Wir verkaufen äusserst günstig ab 12. Oktober 1954 das Mobiliar des Restaurant Treffpunkt der SLA:
Stühle, Stappelbar
Hocker, Tische
Silber-Besteck,
Porzellan, Gläser
Geräuschlose **Fensterventilatoren**
Luftraumerhitzer
Infrarot-Grill
Kaffeemaschine FAEMA 3 Kolben
Auskunft Restaurant Treffpunkt SLA, Tel. (041) 37622, oder Hotel Continental, **Luzern,** Tel. (041) 21568.

Wir sind fach- und sprachenkundig und uns gewöhnt, eine ausgezeichnete Küche zu führen. Wir wünschen ein
HOTEL-RESTAURANT
zu kaufen
(evtl. zu pachten). Rechte Anzahlung kann geleistet werden. Übernahme nach Übereinkunft. Gefl. detaillierte Offerten unter Chiffre H R 2401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Günstig zu verkaufen
Glätte-maschine
Modell «Albis» 1000 der Firma Schulthess. Ganz wenig gebraucht. Antworten unter Chiffre G M 2366 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotels Restaurants
Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien – Spitalgasse 32 – Tel. (031) 3 53 02

A vendre
cafetières et plateaux
(Béard)
2 ou 1 fauteuil club
cuir. Etat neuf, belle occasion. Case postale 40800, **Ville Lausanne.**

Für die französische
Uebersetzung
Ihrer Prospekte, Inserate, Werbetexte usw.
Uebersetzungsbüro TFA
Asylstrasse 13, Zürich 7/32. Beste Referenzen in der Branche vorhanden.

Zu verkaufen
ein sehr guterhaltenes
AUTO
Marke **Horch V 8,** Type 830, Form Cabriolet, Farbe schwarz. **Sehr geeignet für Hotel** (Gästeservice). Offerten sind zu richten an den Samariterverein **Biasca** (Tessin).

Gesucht nach St. Moritz
für Wintersaison in Hotel ersten Ranges
Reception-Sekretär(in)
Journal, Kasse, Korrespondenz
tüchtiger Barman
In Frage kommt nur gutqualifiziertes Schweizer Personal. Offerten unter Chiffre R S 2405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
oder in Miete-Kauf-Basis abzugeben:
Geschirrwaschmaschinen
diverse Systeme; gebrauchte, revidierte
Universal-Küchenmaschine
mit Kessel bis 30 l. Torsim AG., Maschinenbau, **Bern.** Tel. (031) 51469.

PETIT-SUISSE
UND CARRE
GERVAIS

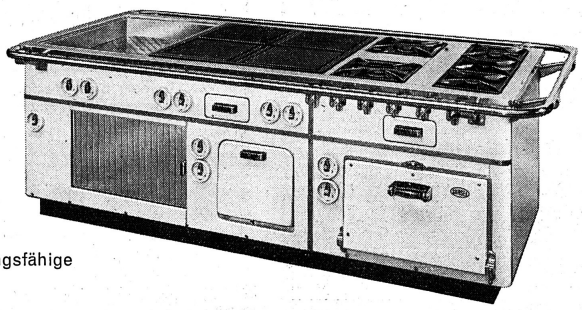
2 kleine Frischkäsli aus pasteurisiertem Rahm

SURSEE

GROSSKÜCHEN-ANLAGEN

für Elektrisch, Gas, Holz und Kohle in vielseitiger Ausführung sind modern, ökonomisch und den neuzeitlichen Ansprüchen angepasst.

Verlangen Sie Prospekte über unsere neuen, von den Kunden mit Beifall aufgenommenen elektrischen und gasbeheizten Frieteusen.



Die Qualitätsmarke für leistungsfähige Grossküchenanlagen

Auskunft und Offerten durch

SURSEE-WERKE AG., SURSEE

Telephon (045) 5 76 44

Olma: Stand 224, Halle 2

Gesucht
per sofort

Buffet-Lehrtochter

in erstklassigen Restaurationsbetrieb. Offerten an Restaurant Locanda Singerhaus, **Basel.**

Gesucht
in Wintersaison: **tüchtige, seriöse**

Barmaid

mit guten Kenntnissen im Speiseservice, sprachenkundig. **Es kommt auch gute**

Restaurationstochter

mit Barkenntnissen in Frage. Offerten an Hotel Sonne, **Wildhaus.**

Gesucht
in Wintersaison: jüngerer, tüchtiger

Stimmungs-Pianist

in unsere vergrösserte Hotelbar. Offerten an Hotel Sonne, **Wildhaus.**

Wir suchen
in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft jüngere

Hilfsgouvernante - Economat

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind zu richten an Hotel Baur au Lac, **Zürich.**

Gesucht
für Wintersaison sprachenkundige

Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
ferner:
Köchin
Küchenmädchen
Officemädchen
Wäscherin-Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Sporthotels Bernina & Helios, **Davos-Platz.**

Junge, sprachenkundige **Tochter sucht Stelle für kommende Wintersaison** für

SAAL evtl.
Mithilfe in Restaurant und Bar

Offerten mit Angabe der Verdienstmöglichkeit erbeten unter Chiffre S M 2377 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Winter- und Sommersaison: jüngerer, selbständiger und gutausgewiesener

Alleinkoch

Anmeldung mit Zeugniskopien und Saläranspruch an Hotel Alpenrose, **Adelboden** (Berner Oberland).

Gesucht
in Jahresstelle nach Übereinkunft

Buffettochter
sprachenkundig,
die auch im Service gewandt ist.
Saal-Rest.-Tochter
sprachenkundig
Saalpraktikantin
mit französischen Sprachkenntnissen

Offerten an Hotel du Lac, **Interlaken.**

Junge, sprachenkundige

BARMAID

mit besten Referenzen und guten Umgangsformen, sucht Jahresstelle. Bevorzugt Hotelbar (Stadt). Angebote unter Chiffre B M 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme, parlant 4 langues, **cherche de suite place** comme

demi-chef

dans restaurant ou hôtel. Egalement de suite, jeune homme, parlant 2 langues, **cherche place** comme

chasseur

Offres sous chiffres P 41993 F à Publicitas, **Fribourg.**

Suche für meine Tochter (20 Jahre), **geprüfte Gaststättengehilfin** (Lehre und Fachschule) **geeigneten Wirkungskreis in mittlerem oder grösserem Betrieb.** Frau M. Steinbach, Berg-Pens. Reuterhof, **Bühl** (Allgäu).

Gouvernante

gesetzten Alters, in allen Sparten des Faches bewandert und erfahren, mit prima Referenzen, **sucht grösseren Wirkungskreis, evtl. auch zur Führung eines frauenlosen Betriebes, auf 1. November oder nach Übereinkunft.** Zuschriften erbeten an Margrit Jost, bei Wurster, Lehenmattstrasse 192, **Basel.**

Pour la saison d'hiver à Villars
on cherche

chef de cuisine pâtissier

garçon de maison, garçons de cuisine, fille d'office. R. Corthésy, Marterey 19, **Lausanne.**

Junger, intelligenter **Bursche** mit absolvierter Konditorlehre, Deutsch, Französisch u. Englischkenntnisse, **sucht Stelle** als

Kellner-Praktikant od. -Lehrling

Offerten unt. Chiffre K P 2402 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier-Kondukteur
(Allein-, Nacht- od. **Etage)** deutsch, französisch u. englisch sprechend, sowie

I. Saaltochter
oder
Alleinsaaltochter

deutsch, franz., engl., ziemlich ital. sprechend, tüchtig und zuverlässig, **suchen Jahres-** oder **Saisonstelle.** Frei ab Anfang November. Offerten unter Chiffre H F 2311 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige

Köchin

an ruhiges und zuverlässiges Arbeiten gewöhnt, **sucht Jahresstelle in Passantenhotel.** Eintritt nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten unter Chiffre T K 2400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, im Hotelfach gut ausgebildete

Sekretärin

mit mehrjähriger Praxis, vier Sprachen, **sucht Engagement für kommende Wintersaison.** Evtl. auch als

Sekretärin - Stütze des Patrons

Offerten unt. Chiffre S P 2399 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger

Koch

(Engländer) **sucht Stelle in Grosshotelbetrieb.** Anfragen unter Chiffre J K 2398 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gutpräs. **Tochter** mit Sprachkenntnissen, Deutsch, Franz., Engl., **sucht Stelle** als

Barmaid

Möglichst in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre T B 2403 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune autrichienne
(fille d'hôtelier)
20ans, **cherche place comme**
volontaire
dans la Suisse romande, pendant 6 mois, pour se perfectionner dans le français.

Possibilité d'échange.

Ecrire à Hôtel Auersperg, Auerspergstrasse 61, Salzburg (Tirol).

Hôpital-Ecole d'infirmières
de 1er ordre à Bordeaux, 150 lits
cherche

Gouvernante générale

entrée immédiate. Seule candidate capable est priée d'adresser ses offres détaillées, manuscrites, avec photo et références à H. G. Pont, Hôtel Bella-Tola, **St-Luc.**

Gesucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle, gutausgewiesene

Chefs de service

Handgeschriebene Offerten mit Bildungsgang, Photo, Zeugnisabschriften und Angabe des Lohnanspruchs an Chs. Müller-Soutter, Bahnhof-Buffet SBB, **Basel.**

Chef de réception-caissier
Maître d'hôtel
Concierge demandés

pour prochaines saisons d'hiver et d'été par important établissement de montagne. Offres sous chiffre C R 2391 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hôtel de passage à Lausanne, demande
un

Ier cuisinier

Entrée à convenir. Adresser offres avec prétentions de salaire sous chiffre H P 2389 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht nach Genf in gutes Hotel

tüchtiger, zuverlässiger

Concierge

Jahresstelle. Offerten unter Chiffre C J 2404 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
in neues Hotel Garni

Directrice-Gouvernante

zur selbständigen Leitung. Offerten mit Lichtbild, Referenzen, Zeugniskopien, Lohnansprüchen bei freier Station unter Chiffre D R 2408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Direktion oder Gerance

von tüchtigem Hotelfachmann
gesucht.

In- und ausländische Praxis (5 Sprachen), Fähigkeitsausweis, Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre D G 2192 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
per sofort

Buffetdame oder Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet **Thun.**

Gesucht
per 15. Oktober jüngere, fachtüchtige, sprachenkundige

Restaurationstochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Gasthof Rössli, **Würenlos.**

L'Hôtel Central, Villars s/Ollon, cherche
encore pour la saison d'hiver 1954/55 le personnel suivant:
pour son carnotzet:

chef de rang
et une
serveuse

connaissant le travail de carnotzet (raclettes, flambés, etc.). Entrée en service le 20 décembre. Bon gain assuré

pour son restaurant:

jeune maître d'hôtel
avec expérience et bon vendeur

commis de rang
pour sa brasserie:

dame de buffet

jeune, de toute confiance et connaissant à fond le travail. Entrée de suite

pour sa confiserie:

vendeuse

connaissant la branche confiserie, pâtisserie. Entrée le 20 décembre
Faire offres de suite avec détails, photo et copies de certificats à J. E. Blum.

Gesucht
für Wintersaison 1954/55

Restaurations-Saaltochter
Saaltochter
Saal-Praktikantin
Sekretär

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Alpina, **Klosters.**

Gesucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle service- und sprachengewandte

Serviertochter

Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, **Aarau.**

Gesucht
selbständige

Chefköchin

oder jüngerer

Alleinkoch

Offerten mit Altersangabe und Zeugniskopien an Hotel Glockenhof, **Olten.**

Gesucht
für sofort, evtl. nach Übereinkunft

Buffetdame

in Jahresstelle. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Alter, Photo und Angabe der Lohnansprüche gefl. an **Casino, Berne.**

Gesucht
per sofort ein tüchtiges

Küchenmädchen
mit Kochkenntnissen
Zimmermädchen
mit Servicekenntnissen, auf 15. Dezember. Offerten an Hotel Beauregard, **Beatenberg** (Berner Oberland) Tel. (036) 30128.

Guest-House Sabena, Léopoldville (Congo Belge)
Nous cherchons

IIe maître d'hôtel

et pour courant 1955

directeur d'hôtel

pour un de nos hôtels au Congo Belge. Offres par avion à J. Ehrensperger, Dir.

Gesucht
in mittleres Hotel (45 Betten), tüchtiger, entremetskundiger

Küchenchef (Alleinkoch)

für die Wintersaison. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnangaben unter Chiffre V 13178 Ch an Publicitas, **Chur.**

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 40

Offene Stellen - Emplois vacants

Anfangsserviertochter, junge, seriöse, gesucht. Eintritt 1. Nov. Jahresstelle. Offerten an Hotel-Kurhaus Vögelinsegg, **Speicher** (Appenzell). **(1491)**

Chasseur, guter Zigarettenverkäufer, für Grossbetrieb gesucht. Eintritt 15. Oktober. Offerten unter Chiffre 1489

Gesucht in Passantenhotel: zuverlässiges, vertrauenswürdiges **Zimmermädchen,** Schweizerin. Offerten erbeten an Postach 88, **Biel** (Bern). **(1468)**

Gesucht von Erstklasshotel mit langer Wintersaison in Graubünden: **Journalführer-Kassier, Warenkontrolleur-Kalkulator, Oberkellner, Zimmerkellner, Chef de rang, Saaltöchter, Barmaid, Telephonist-Kondukteur, Chasseur, Zimmermädchen.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1490

Gesucht von mittelgrossem Sporthotel für lange Wintersaison: **Hilfsköchin-Kaffeeköchin, Saalpraktikantin.** Sprachenkenntnisse erwünscht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Postfach 125, **Davos-Platz.** **(1487)**

Gesucht in gute Jahresstellen: tüchtiger, solider **Alleinkoch** «à-la-carte- und bankettgewandt) sowie flinke, ehrliche **Restauranttochter.** Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre 1486

Gesucht: Saaltochter, sprachenkundig, Restaurantablösung. Jahresstelle. Eintritt 15. Oktober, evtl. 1. November. **Saallehrtochter,** deutsch und französisch sprechend, Lehrzeit 6 Monate. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Badhotel Hirschen, **Baden.** **(1488)**

Gesucht für Wintersaison in Kleinhotel nach Graubünden: sprachenkundige **Saaltochter** und **Zimmermädchen,** Office-Küchenmädchen, **Hausmädchen;** evtl. jüngerer **Bursche für Hausarbeiten.** Ferner zur Aushilfe an Weihnachten/Neujahr: **Alleinkoch.** Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1494

Köchin in kleines Hotel gesucht. Stadtnähe Berns. Eintritt sofort. Offerten und Zeugnisse unter Chiffre 1493

Serviertochter nach Übereinkunft gesucht. Offerten mit Bild an Hotel Burgunderhalle, **Grenchen** (Solothurn). **(1492)**

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Jeune homme, 22 ans, nationalité franç., parl. couramment français, angl., allem. Brevet d'études secondaires, Brevet commercial, Brevet d'interprête militaire. Certificats d'aptitude professionnelle comptabilité, Bureau, cuisine. Diplômé école hôtelière Denice. Désire emploi réception ou bureau dans hôtel premier ordre. Offres sous chiffre 820

Sekretärin, junge, sprachenkundige, sucht Stelle für die kommende Wintersaison (evtl. auch Jahresstelle). Zentralschweiz oder Wallis bevorzugt. Offerten unter Chiffre 812

Salle und Restaurant

Barmaid, tüchtig, gut präsentierend, verkaufsgewandt, perfekt deutsch, franz., englisch und italienisch sprechend, sucht für die Wintersaison Stelle in gute Hotel- oder Dancingbar. Offerten an Frl. A. Lerch, **Faulensee** bei Spiez, Tel. (033) 75617. **(817)**

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 796

Deutsche, 26jähr., mit Sprachenkenntn., sucht Stelle als **Serviertochter** (Anf.) in gut frequent., seriöses Haus. Keine Alleinservicestelle. Offerten unter Chiffre 797

Restaurantöchter, ges. Alters, routiniert, zuverlässig, gut präsentierend, 4 Sprachen, sucht Stelle in guten Betrieb. Guter Verdienst erwünscht. Anfragen an Tel. (021) 236870 oder Offerten unter Chiffre 818

Saal-Etagenkellner, 23jährig, sprachenkundig, sucht Stelle auf kommende Wintersaison. Offerten erbeten an W. Eger, Freihof-Hotel, **Rapperswil.** **(806)**

Saal- und Serviertochter, routinierte, ges. Alters, deutsch, engl., franz. und ital. sprechend, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Aushilfsstelle, evtl. Ferienablösung. Offerten an Telephon (056) 54507. **(816)**

Cuisine und Office

Alleinkoch-Patissier sucht Stelle für Wintersaison 1954/55 in mittleres Hotel des Berner Oberlandes. Offerten unter Chiffre 800

Chefkoch, 38jährig, mit wirklichen Chefqualitäten, perfekt in internationalen Spezialitäten und der Restaurantküche, sucht Jahresstelle als **Alleinkoch.** Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 815

Gastwirtssohn, 28jähr., sucht neuen Wirkungskreis als **Koch** in grösseren Betrieb (Brigade). Angebote mit Gehaltsangabe an Sepp Hornsteiner, **Mittenwald,** Karw. Mühlhauser. **(823)**

Kochlehrling sucht auf 1. November Stelle für 6 Monate (Schluss der Lehre). Bern oder Biel bevorzugt. Offerten unter Chiff. 808

Küchenbursche sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an A. Corsi, Haldenstrasse 39, **Luzern,** Tel. (041) 23181. **(798)**

Küchenchef, ges. Alters, sucht auf Ende Oktober Stelle. Offerten unter Chiffre 807

Etage und Lingerie

Stopferin, tüchtig, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 819

Weissnähterin-Stopferin, ges. Alters, mit erstkl. Zeugnissen, selbständig und exakt arbeitend, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle in Hotel oder Grossrestaurant. Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre 813

Zimmermädchen, Österreicherin, m. Praxis, Kenntnisse in Englisch, sucht Stelle für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 811

Zimmermädchen, ges. Alters, sprachenkundig, sucht Wintersaisonstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 822

Loge, Lift und Omnibus

Etagenportier, gegenwärtig in Aushilfe, sucht Stelle auf 11. Okt. oder später. Offerten an E. Krieg, Hotel Savoy, **Zürich.** **(809)**

Hausbursche, Österreicher, 21jährig, sucht ab 1. November gute Stelle als **Hausbursche oder Hilfsportier.** Nähe Zürich bevorzugt. Offerten an Rudolf Glettler, Hotel Drachenburg, **Gottlieben** (Thurgau). **(814)**

Italien, 33 ans, cherche place de saison ou à l'année en Suisse romande dans cuisine, buanderie, office, etc. Références suisses à disposition. Offres à Vescovi, 42, ch. Krieg, **Genève.** **(821)**

Portier sucht Stelle als **Alleinportier** für kommende Wintersaison. Kammer Hans, **Obergösgen,** Tel. (062) 51787. **[460]**

Divers

Frau, zuverlässige, tüchtige, Hotel- und kaufm. Praxis, 4 Sprachen, Zürcher Fähigkeitsausweis, sucht geeigneten Posten. Zürich oder Nähe bevorzugt. Offerten unter Chiffre 810

ORIGINALZEUGNISSE
sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

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 SHV. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

6638 Zuverlässiges Hausmädchen für Privathaushalt, sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
6639 Restauranttochter-Obersaaltochter-Chef de service, Restauranttochter, tranchier- und flambierkundig, 15. Oktober oder nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
6641 Hausbursche, Officebursche, 2 Serviertöchter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Biel.
6644 Restauranttochter oder Kellner, Anfangszimmermädchen, Lingeriemädchen, Bahnportier, Chasseur, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6649 Buffetdame oder -tochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Schaffhausen.
6650 Buffetdame oder -tochter, nicht zu jung, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Solothurn.
6660 Heizer-Mechaniker, Chef d'étage, Chasseur, sofort, Economatgouvernante, Etagengouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lugano.
6665 Buffettochter oder -praktikantin, Küchenmädchen, sofort, Serviertochter, 15. Oktober, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
6668 Commis de cuisine, 1. Dezember, Chef de service-Buchhalter, sofort, Restaurant, Basel.
6669 Buffettochter, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
6670 Casserolier, sofort, Restaurant, Basel.
6672 Serviertochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Office-Hausmädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
6681 Lingeriemädchen, 15. Oktober, Zimmermädchen, 10. Oktober, Hotel 30 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6683 2 Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.
6704 Restaurantkellner, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.
6705 Alleinportier, 15./20. Oktober, Hotel 70 Betten, Lugano.
6722 Buffetdame, sofort, Grossrestaurant, Bern.
6723 Hausbeamtin-Bureaufräulein, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
6724 Anfangszimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, B.O.
6725 Köchin, sofort, Hotel 20 Betten, St Moritz.
6727 Officemädchen, sofort, Restaurant, Olten.
6728 Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Zürich.
6742 Köchin für Kalte Küche, Serviertochter für Tea-Room, sofort, Hotel-Restaurant, Basel.
6747 Jg. Küchenchef, evtl. Alleinkoch, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Bodensee.
6748 Kaffeeköchin, sofort, Kurhaus 60 Betten, Kt. Luzern.
6749 Buffettochter, -dame oder -bursche, Küchenmädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Basel.
6758 1–2 Commis de cuisine, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6760 Restauranttochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
6776 Chef-Entremetier, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
6777 Serviertochter, Haus-Küchenbursche, sofort, Hotel-Restaurant, Zentralschweiz.
6779 Saalpraktikantin oder -praktikant, Mitte/Ende Oktober, Hotel 100 Betten, Bern.
6796 Commis de restaurant, deutsch sprechend, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
6798 Commis de cuisine oder Chef de partie, sofort, Restaurant, Basel.
6800 Sekretärin, jg. Saaltochter, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
6802 Chef-Gardemanger, sofort, Erstklasshotel, Bern.
6804 Kellerbursche, Entremetier, jg. Saaltochter, Allgemeingouvernante, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
6808 Commis de cuisine oder jg. Alleinkoch, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Zugersee.
6811 2 Küchen-Hausmädchen, 2 Buffettöchter, evtl. Anfängerinnen, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Aarau.
6815 2–3 Anfangsserviertöchter, Deutsch, Französisch, 1. November, Restaurant, Bern.
6818 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kt. Aargau.
6820 Jg. Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Davos.
6822 Hausbursche, nach Übereinkunft, Küchenmädchen, Tournante für Zimmer und Service, Hotel 38 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
6823 Tournante für Buffet, Küche, Economat, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
6824 Sekretär-Telephonist, Deutsch, Französisch, nach Übereinkunft, Kurhaus, Tessin.
6825 Hausmädchen, Serviertochter, 1. November, Hotel 65 Betten, Zentralschweiz.
6830 Chef de rang, sofort, Restaurant, Basel.
6831 Küchenchef, Sekretärin, 1. November, mittelgr. Hotel, Basel.
6833 Sekretär-Journalführer, Keller-Hausbursche, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6841 Patissier, Mithilfe in der Küche, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Bern.
6848 Commis de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
6881 Anfangsserviertochter oder junge Serviertochter, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6886 Journalführer-Sekretär, 1. November, Hotel 100 Betten, Zürich.
6857 Zimmermädchen-Mithilfe im Service, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kt. Aargau.
6858 Junger Hausbursche, evtl. Anfänger, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.
6861 Bureaupraktikant(in), sofort, Restaurant, Basel.
6863 Sekretärin, Deutsch, Franz., Englisch, Saal-Restauranttochter, 1. November, Hotel 50 Betten, Wallis.
6867 Sekretärin, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6868 Commis d'étage, sprachenkundig, sofort, Hotel 125 Betten, Lugano.
6870 Zimmermädchen, Buffettochter oder -dame, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Davos.
6873 Kaffee-Haushaltköchin-Officegouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
6883 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Murtensee.
6891 Restauranttochter, nicht über 30jährig, nach Übereinkunft, kleiner Hotel, Interlaken.
6892 Restauranttochtig, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, B.O.
6894 Küchenbursche, Küchenmädchen, Officemädchen, sofort, Restaurant, Basel.
6899 Saaltochter oder -anfängerin, sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
6900 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Nähe Zürich.
6904 Köchin, evtl. jg. Alleinkoch, Haus-Küchenmädchen, 16. Okt., mittelgr. Hotel, Aarau.
6906 Buffetdame oder -tochter, sofort, Bahnhofbuffet, Thunersee.
6907 Serviertochter, Zimmermädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Biel.
6910 Saalpraktikantin, Kochpraktikantin, Restauranttochter, sofort, Restaurant, Neuenburg.

Aushilfen

6671 Koch, sofort, für 2–3 Wochen, mittelgr. Hotel, Aarau.
6702 Economatgouvernante, Lingeriemädchen, sofort bis 20. Nov., Erstklasshotel, Locarno.
6742 Saaltochter, sofort, für 2 Wochen, Etagenportier, sofort, für 4 Wochen, mittelgr. Hotel, Basel.
6833 Kassier(in)-Bonkontrolleur(euse), 15. Oktober, für ca. 10 Tage, Erstklasshotel, Basel.
6865 Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Aargau.
6897 Commis de cuisine, 25. Oktober bis 18. Dezember, kleineres Hotel, Bern.

Lehrstellen

6850 Kellnerlehrling, sofort, grosses Hotel, Basel.

Ausland — Etranger

England (Austausch)

Gesucht in gutes englisches Hotel nördlich London tüchtige Restauranttochter mit möglichst einigen Englischkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo an Nr. 40/EA/6913 an das Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.– in Briefmarken beilegen).

Luxembourg (Austausch)

In erstklassiges Hotel Luxemburgs suchen wir per sofort tüchtigen Schweizer Demi-Chef. Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo an Nr 40/LA/6914 an das Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.– in Briefmarken beilegen)

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

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

8457 Femme de chambre, pâtissier, saucier, saison d'hiver, hôtel 100 lits, Valais.
8462 Fille de maison, de suite, hôtel moyen, Lac Léman.
8459 Saucier, de suite ou à convenir, grand hôtel, Jura.
8471 Une secrétaire, sténo-dactylo, français, anglais, notions d'allemand, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Genève.
8472 Secrétaire, de suite, hôtel 70 lits, Valais.
8481 Femme de chambre, tournante, fille de maison, hôtel de passage, Genève.
8488 Aide-barmaid, couple cuisinière, garçon de maison, de suite, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
8501 Sommelière connaissant la restauration, de suite, restaurant, Lausanne.
8502 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, canton de Vaud.
8503 Lingère, de suite, hôtel 60 lits, Jura vaudois.
8513 Lingère, fin octobre, hôtel 90 lits, Lac Léman.
8518 Sommelière, éventuellement débutante, de suite, restaurant, canton de Neuchâtel.
8516 Fille de salle, chasseur, fille de cuisine, garçon de cuisine, 15 décembre environ, hôtel moyen, Alpes bernoises.
8520 Jeune sommelier connaissant la restauration, hôtel de passage, Vaud.

Employés d'hôtel

Nous possédons de nombreuses offres de places pour la saison d'hiver et pour des établissements ouverts toute l'année. Nous ne publions pas ces offres, mais nous signalons aux intéressés les employés inscrits chez nous. C'est pourquoi nous recommandons au personnel de s'inscrire à notre bureau le plus tôt possible.

Hôtel-Bureau

Mix- und Bar-Lehrkurs
(auch ohne Alkohol) durch internat. Fachmann. Keine vielversprechende Reklame, sondern gründliche Vorbereitung für Bar-Personal und Wirtefachschule in Theorie und Praxis. L. Spinelli, Mixing School, Beckenhofstrasse 10, Zürich. Zweigstelle: Basel, Zürcherstrasse 19, Tel. 220370.

Gesucht
per 1. November 1954 in
Erstklasshotel Zürichs
Etagengouvernante
Bewerberinnen mit erstklassigen Referenzen sind gebeten, Offerten mit Lichtbild einzureichen unter Chiffre E G 2368 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Patissier
speziell für feinstes Kleingebäck. Ferner
Commis de cuisine
Commis-Patissier
Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion Carlton Elite Hotel, **Zürich.**

Gesucht
per sofort jüngere
Restaurationstochter
tüchtig und à-la-carte-kundig, mit guten Umgangsformen, für erstklassiges Spezialitätenrestaurant. Offerten unter Chiffre H K 2381 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort, evtl. 15. Oktober junge
Tochter als Lingeriehilfe
2 Officemädchen
Küchenmädchen
Offerten an Hotel Falken-Volkshaus, **Solothurn.**

Gstaad-Palace
sucht für Winter- und Sommersaison
I. Kellermeister
Bewerber, die über die nötigen Erfahrungen verfügen, wollen Offerten einreichen an die Direktion des Palace Hotel, **Gstaad.**

Gesucht
für Wintersaison nach St. Moritz
Eismeister
Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Eisplatzkommission des Kurvereins **St. Moritz.**

Gesucht
Restaurationstöchter
sprachenkundig und gewandt. Hotel Parsenn, **Davos-Dorf,** vis-à-vis der Parsennbahn.

Gesucht
jüngere, tüchtige
Buffetdame
für Bahnhofbuffet. – Gut bezahlte, interessante Stelle. – Offerten unter Chiffre R D 2433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 16. Oktober
Köchin evtl. jüngerer **Alleinkoch**
Haus- und Küchenmädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Löwen, **Aarau.**

Gesucht
per sofort tüchtige
Buffettochter
oder fleissige, intelligente
Anfängerin
Offerten mit Photo an Frau Wannenwetsch, Hotel Rössli, **Balsthal.**

Sekretärin
sucht Jahresstelle per 1. Januar 1955. Sprachen in Wort und Schrift: Französisch, Englisch, gute Vorkenntnisse in Italienisch. Off. unter Chiffre S N 2413 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge **Tochter** mit Handelsschulbildung und Praktikum in Hotelbureau **sucht Stelle** als
Hilfsgouvernante
zur Weiterausbildung im Hotelfach. Offerten erbeten unter Chiffre H G 2422 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in Schweizer Hotel nach Taormina (Sizilien)
Sekretär(in)
Selbständig in Büroarbeiten. Französisch, Englisch, Italienisch. Offerten unter Chiffre I S 2415 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, 33 Jahre alt, ledig Englisch, Franz., Italienisch perfekt, selbständig arbeitend, tadellose Umgangsformen, repräs. Erscheinung, **sucht Stelle** als
Hotelsekretärin
auf 1. November oder später. Offerten unter Chiffre D H 2414 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer **Hotelfachmann,** 29jährig, Österreicher, zurzeit in Luxushotelbetrieb als
Sekretär-Kassier-Aide réception
beschäftigt, **sucht Wirkungskreis ab 20. Oktober oder Wintersaison in ähnlicher Position.** Angebote erbeten unter Chiffre J H 2431 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Kochlehrstelle
auf Frühjahr 1955 für schulentlassenen Knaben in gutgeführtes Hotel. Offerten an H. Tschannen, Güterstrasse 1, **Schlieren** (Zürich).

Internationaler Hotelfachmann und Ingenieur
Österreicher, aus best. Hause, repr. Aussehen, 34jähr., ledig und unabhängig, italienische, deutsche und englische Sprachenkenntnisse, sucht in Westeuropa oder in den Kolonien entsprechende Position. Erste Referenzen. Gefl. Zuschriften unt. Chiffre J H 2418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als
Portier
Spreche Italienisch, Deutsch und Franz. Eintritt 17. Okt. oder 1. Nov. Offerten unter Chiffre P O 2409 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, deutscher **Koch,** 24-jährig, seit 1½ Jahren in der Schweiz tätig, **sucht auf Anfang/Mitte November Stelle** als
Commis oder Aide de cuisine
Gefl. Offerten unter Chiffre C A 2416 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Selbständige, sprachenkundige
Barmaid
sucht Engagement in Dancing-Bar, auf 15. Okt. Offerten unter Chiffre B E 2428 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, initiative
Hotelsekretärin
sprachenkundig, in allen Bureauarbeiten bew., **sucht Jahresstelle.** Zürich oder Luzern bevorzugt. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre H S 2421 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiges, sprachenkundiges
Zimmermädchen
sucht Aushilfsstelle oder **Ferienablösung für 4–5 Wochen.** Off. unt. Chiff. M D 2423 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Strebsamer, sprachenk.
Alleinportier
(Schweizer) sucht zur Erweiterung der Fachkenntnisse
Praktikantenstelle
in **Küche, Buffet** usw. Off. unter Chiffre A P 2427 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachleute, jüngere, beide Österreicher, **suche n für die Wintersaison Stellen** als
Gouvernante
oder
Buffetdame
beziehungsweise
Receptionär
Alleinsekretär-Kassier
Angebote erb. unter Chiffre G B 2432 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saucier
und
Patissier
beide selbständig, **suchen Stelle für Wintersaison in nur gutes Haus.** Lange Saison in Engelberg oder Bündnerland bevorzugt. Sehr gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre S P 2420 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachtüchtiges, zuverlässiges **Fräulein** (Schweizerin) **sucht Vertrauensposten** als
Economat-
oder Lingerie-Gouvernante
in erstkl. Zweisaisonbetrieb. Prima Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Off. unter Chiffre E L 2417 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen
(Deutsche) mit Ia Zeugnissen, **sucht** per 1. Dez. 1954 **Saisonstelle.** Offerten an Maria Kientz, postlagernd **Heiden** (Appenzell).

Inserieren bringt Gewinn

Bally

Wir suchen auf 1. November 1954

Küchenchef

(Alleinkoch)

für eine Kantine von 300 Personen.

Anforderungen:

Fähigkeit zur Führung einer schmackhaften Küche. Erfahrung im Umgang mit Personal.

Offerten mit Angabe von Referenzen und Lohnansprüchen sind erbeten an das Personalbüro der

BALLY SCHUHFABRIKEN AG. SCHÖNENWERD

Gesucht
in Winter- und Sommersportplatz gut ausgewiesener

AIDE oder COMMIS DE CUISINE

sowie tüchtige

BARMAID

Offerten erbeten an Hotel Acker, **Wildhaus.**

ON DEMANDE
pour la saison d'hiver

barmaid, fille de salle
sommelière
tournante
femme de chambre
fille de cuisine
garçon de maison

Faire offre avec certificats et photo à l'Hôtel Central, **Verbier** (Valais).

PALACE HOTEL, ST. MORITZ
sucht für kommende Wintersaison

Chef-saucier
Chef de nuit
Chef de service (Bar)
Chef de rang (Restaurant)
Commis de rang
Tournant (Loge)
Nachtportier
Hilfsgouvernante
(evtl. Jahresstelle)
Journalführer
Weissnäherin
(Jahresstelle)

Offerten von sprachenkundigem Schweizer Personal mit erstkl. Referenzen sind erbeten, unter Beilage der Zeugnisabschriften, Photo u. Lohnansprüchen an die Direktion.

Gesucht
jüngere, sympathische, fachkundige

Restaurationstochter

deutsch, französisch und wenn möglich englisch sprechend. Hoher Verdienst. Geregelte Freizeit. Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Photo an Hotel Kreuz, **Balsthal.** Tel. (062) 27412.

Gesucht
in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt, Wintersaison 1954/55

Barmaid
Patissier
Entremetier
Weissnäherin

Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre W S 2345 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in mittelgrosses Hotel im Engadin mit Winter- und Sommersaison:

Sekretärin
Economatgouvernante
Bahn-Etagenportier
3 Saaltöchter
Kaffeeköchin italienisch sprechend

Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre W S 2359 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Wintersaison

Oberkellner
Etagen-Gouvernante
Office-Gouvernante
Maître de plaisir

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Palace-Hotel, **Wengen.**

Die

SWISSAIR

sucht

Stewards

Allgemeine Bedingungen: Schweizerische Nationalität, gute Gesundheit, Erscheinung, Schul- und Allgemein-Bildung, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache.

Bedingungen: Jahrgang 1924—1932, praktische Berufserfahrung im Hotelfach unerlässlich.

Die Ausbildungskurse beginnen Ende 1954 und anfangs 1955. **Anmeldefrist bis 15. Oktober 1954.**

Auskunftsblatt und Bewerbeformular sind bei der SWISSAIR, Dept. Operation, Personalbureau, Zürich 58, Flughafen, zu beziehen.

Persönliche Vorstellung nur auf Einladung

Gesucht
auf kommende Wintersaison

BARMAID

Offerten gefl. mit Photo und Zeugnisabschriften an Fr. Kaufmann-Jost, „Au Rendez-Vous", **Grindelwald.**

Gesucht
für lange Wintersaison, Dezember bis Ostern, ins Berner Oberland

Serviertochter-Saaltochter
Hilfsköchin
Buffettochter oder jüngere
Buffetdame

Offerten sind zu richten mit Referenzen an Hotel Bahnhof, **Saanenmöser.**

Erstklasshotel Graubündens mit 180 Betten sucht für die kommende Wintersaison noch folgendes, bestausgewiesenes Personal:

Journalführer
Kassier-Journalführer
tüchtigen, zuverlässigen
Sekretär-Tournant
Eisbahnkassier
fachkundige
Economat-Gouvernante
(Schweizerin)
Courriermädchen
nicht unter 30 Jahren

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre E R 2363 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Wintersaison tüchtiger

Entremetier
Commis de cuisine
Bureau-Praktikant

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Belvédère, **St. Moritz.**

Gesucht
in gutgeführtes Passantenhotel

2 Buffettöchter (evtl. Anfängerinnen)
2 Küchen- und Hausmädchen

Gute Behandlung, geregelte Freizeit und anständiges Essen zugesichert. Anfragen an Tel. (064) 8 16 12.

Gesucht
in Jahresstelle

Barkellner

flink und zuverlässig. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild unter Chiffre L S 2383 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge **Hoteliers**tochter (24 Jahre), spricht deutsch, französisch, englisch und etwas italienisch, mit Hotelfachschule, **sucht**

Stelle in ein **Hotelbüro, Reception, main-cour., Telephonistin** oder als **Stütze des Patrons**

Offerten unter Chiffre V 8453 an Publicitas AG., **Solothurn.**

Junger **Konditor sucht**

Kochlehrstelle

in mittleren Betrieb. Eintritt Mitte November. Nähere Auskunft und Offerten unter Chiffre O 43740 Lz an Publicitas, **Luzern.**

Junge Österreicherin, mit Praxis, Englisch, Deutsch, Französisch, **sucht Stelle** als

Bureau-Praktikantin

auf 1. oder 15. Dezember in gutgeführten Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre B P 2378 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune cuisinier cherche place comme

cuisinier seul

pour le 15 octobre ou 1er novembre. G. Siebert, Hôtel Cardada, **Locarno.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in grösseres Restaurant auf dem Platze Luzern

Gardemanger

in Jahresstelle. Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G M 2367 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PRIVAT-SANATORIUM
sucht per 1. Dezember in Jahresstelle tüchtigen, bestausgewiesenen

Küchenchef

(Alleinkoch)

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsangaben unter Chiffre P S 2365 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune italien de 17 ans désire, pour se perfectionner dans la langue française, une **place** dans un hôtel de la Suisse française comme

chasseur
ou
garçon
(débutant)

Offres sous chiffre J J 2356 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junger, fleissiger

Koch

aus Südtirol **sucht Stelle für die Wintersaison** in kleinerem Betrieb, auch als

Alleinkoch

oder **eventuell auch in Konditorei.** Um Zuschriften mit Lohnangaben bittet: Konrad Reinstadler, **Sulden 21,** Pr. Bozen (Italien).

Serviertochter und Köchin

suchen in Hotel-Restaurant Stelle. Offerten unter Chiffre S K 2355 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, erfahrene

I. Lingère

sucht Stelle in Wintersaison (Berner Oberland). Auch als

Lingerie-Gouvernante

Offerten unter Chiffre L G 2354 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELS

Jeune Italien, 22 ans, encore en Italie, parlant français et italien couramment, **cherche place dans grand hôtel** comme

secrétaire, téléphone

ou autre, pour apprendre l'allemand. Ecrire: Virgile Segarini, Viale della Porta Tiburtina 24, **Roma.**

Küchenchef

allererste Kraft, sucht Winterengagement, evtl. Jahresstelle in Erstklass-Grosshotel. Offerten erbeten unter Chiffre K. W. 2134 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Ehepaar sucht gute Saison- oder Jahresstellen als

Lingère
gelernte **Weissnäherin,** mit sehr guten Referenzen

Chef de rang
routiniert, guter Restaurateur, 4 Sprachen, 32jährig (könnte auch Stelle als Oberkellner oder Chef de service versehen), mit gut eingearbeitetem, sprachenkundigem

Commis de rang

Alle in ungekünd. Stellen. Offerten unt. Chiffre J E 2321 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich

Kaffeeköchin

Offerten unter Chiffre N Z 2375 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Anfang Dezember in Jahresstelle

KÜCHENCHEF

Nur bestausgewiesene Kraft. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre K U 2293 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant «ERMITAGE» in Bern

sucht per 15. Oktober, eventuell früher

Chef de cuisine

mit grossen Erfahrungen in der Restaurationsküche und mit Referenzen aus nur guten Häusern. Ebendaselbst:

Commis-saucier

und

Commis de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion.

GESUCHT
für Wintersaison nach Lenzerheide: sprachenkundige

Saaltochter
Saal-Restauranttochter
Zimmermädchen
Alleinportier
sowie
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Postfach 12, **Valbella-Lenzerheide.**

Neuzeitlich eingerichtetes

Hospizhotel mit Restaurant

und angegliedertem Kirchgemeindehaus **sucht** auf den 1. März, evtl. auch früher, tüchtiges, initiatives, jüngeres

Verwalter-Ehepaar

Freie Station, Fixum und Anteil am Betriebsergebnis I. Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 9767 W, Orell Füssli-Annoncen AG., **Zürich.**

Gesucht
für Wintersaison:

Küchenchef
Aide de cuisine

in gepflegtes Hotel, 80 Betten, Berner Oberland. Elektrische Küche. Nur bestausgewiesene Bewerber wollen sich melden unter Chiffre G H 2347 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison 1954/55

Restaurationstöchter
Saaltöchter
Buffetlehrtöchter
Casserolier-Heizer
Bureau-Praktikantin
Küchen- u. Officemädchen

Hotel Engel, **Engelberg.**

Fischstube Zürichhorn

Ich suche
für meine zwei bestqualifizierten Köche Saisonstellen oder Stadtengagement als

Saucier (Spezialist)
Chef in mittleres Haus, oder
Chef de partie
in grosses Haus

Hotelfachmann

Leiter eines Grossbetriebes, mit guten Verbindungen im In- und Ausland, sucht

neuen Wirkungskreis

Anfragen unter Chiffre H W 2357 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
auf 1. November in Jahresstelle:

Chef de garde
Kellermeister
Hotelmaler

Tüchtige, selbständige Leute adressieren ihre Offerte bitte sofort an Hotel Flora, **Luzern.**

Gesucht
in Privatklinik am Genfersee tüchtige, selbständige

SEKRETÄRIN

für Journal, Kassa, Buchhaltung, Korrespondenz. Sehr angenehmer Vertrauensposten. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre P K 2295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Zürich
oder Umgebung für überdurchschnittlichen, fleissigen, zuverlässigen und sauberen

ITALIENER
25jährig, **passende**

Beschäftigung

in Restaurations- oder Hotelbetrieb, wo Gelegenheit zur Erlernung der deutschen Sprache besteht. Für absolute Rechtschaffenheit kann garantiert werden. Offerten unter Chiffre Q 15321 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Belebt die Nerven

Hilfe bei Nervenschwäche und **Funktions-Störungen** durch **FORTUS.** Es belebt die Nerven bei **Gefühlskälte, Nerven-** und **Sexualschwäche** und regt das **Temperament** an. Voll-KUR Fr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem **Apotheker** und **Drogisten,** wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

OLMA 1954 eröffnet

Am 7. Oktober öffnete die OLMA 1954 ihre Tore und wird bis 17. Oktober dem Besucher die Vielgestaltigkeit und Qualität schweizerischen Schaffens und Wirkens aufzeigen. In den zwölf Jahren ihres Bestehens hat sie sich zu einer bedeutungsvollen Messe entwickelt, die sowohl im ganzen Schweizerland wie auch über die Grenzen hinaus in hohem Ansehen steht und deren Anziehungskraft und Erfolg in stetem Wachstum begriffen sind. Die OLMA erfüllt mit Umsicht ihre Aufgabe, Bindeglied und Vermittlungsorgan zu sein zwischen Produzent und Konsument, zwischen Stadt und Land, zwischen den Gütererzeugern in Landwirtschaft, Industrie und Gewerbe einerseits und dem Verbraucher anderseits.

So zeigt die grosse Halle beim Haupteingang in reicher und wohlgeordneter Auswahl die mannigfaltigen Hilfsmittel des Ackerbaues, Futter- und Düngemittel und die in der Schweiz hochentwickelten chemischen Mittel zur Schädlingsbekämpfung. Nebenan dienen die Hallen 2 und 2a den gewerblichen Maschinen, der Verwertung von Gas und Elektrizität und den Feuerungsmethoden, stets dem Besucher den neuesten Stand der Technik vermittelnd. Überschreiten wir eine malerische Brücke in das Stadtparkareal, so überrascht in den Hallen 5 und 5a die Kollektivausstellung des Schweizerischen Landmaschinenverbandes, eine Schau, wie sie in ihrer Grösse und Mannigfaltigkeit nur die OLMA aufzuweisen vermag. Den Parkwegen entlang erreichen wir die Hallen 6 und 6a, in welchen weitere Zeugen aus Gewerbe, Haushaltbedarf, Bekleidung und Möbel untergebracht sind.

Wenige Schritte weiter beherbergt die zweigeschossige Halle 7 im Parterre in bunter Gruppierung die Degustationen – Speis und Trank in bester Qualität –, während auf der Galerie die Haushalt- und Küchenartikel den Neugierigen und Kauflustigen interessieren werden.

Im Kantonsschulpark belegt die Gruppe Milchwirtschaft eine grosse Halle. Sie umfasst die grösste und vollständigste Schau aller Maschinen und Geräte, welche im wichtigen Sektor Gras- und Milchwirtschaft in der Schweiz zu sehen ist. Angegliedert empfehlen sich, teils in Hallen, teils im Freien, die Verkäufer von Fahr- und Hilfsgeräten sowie von bäuerlichen Gebrauchsgegenständen. Eine Reihe gutgeführter Gaststätten sorgt für das leibliche Wohl der Besucher.

Die schweizerische Messe für Land- und Milchwirtschaft hat sich auch heuer wieder in den Parkanlagen der Stadt St. Gallen eingerichtet. Darin liegt der besondere Charme der OLMA: die Hallen sind eingebettet in einem entzückenden Kranz von Baumgruppen, Blumengärten, Matten und Wasserspielen. So erlebt der Besucher der Messe immer wieder wohltuende Abwechslung und Entspannung. Die Eintönigkeit der Hallen wird vermieden und der Blick ins herbstlich besonnte Grüne gelenkt.

Die Ausweitung der Stoffgebiete und der alljährliche Zuwachs an Ausstellern sprengen den räumlichen Rahmen des jetzigen provisorischen Messeareals und untermauert gebieterisch die Forderung nach einem grösseren Messeareal. Die Messeleitung bemüht sich indes, das jetzige bauliche Provisorium fortlaufend zu verbessern und für Besucher wie Aussteller angenehmer zu gestalten. Vor wenigen Jahren wurde für die Milchwirtschaft an Stelle eines Zeltes eine weitgespannte Hetzerkonstruktion verwendet. Das Glasoberlicht schuf bessere Belichtungsverhältnisse. Letztes Jahr fand die Gruppe «*Degustation sowie Haushalt- und Küchenmaschinen*» Unterkunft in einer neuen, grossräumigen Halle halbpermanenter Konstruktion. Zur bessern Ausnützung der Grundfläche wurde ein zweigeschossiger Bau erstellt, welcher eine lebendige Übersicht über das Messetreiben erlaubt. Er erhält heuer eine Ventilationsanlage, welche an warmen Tagen (diese gibt es nämlich an der OLMA!) angenehme Frische und an kühlen Tagen ebenso willkommene Erwärmung ermöglicht. Das laufende Jahr bringt wieder eine Neukonstruktion, und zwar für die Gruppe «Acker- und Obstbau, Hilfsstoffe und Hilfsmittel, Schädlingsbekämpfung, Baumspritzen». An Stelle der bisherigen zwei Zelthallen von je 16 m Breite ist eine auf 33 m weitgespannte Halle errichtet worden, deren leichte Holzkonstruktion das Interesse der Fachleute erweckt.

Getreu der Tradition führt auch die OLMA 1954 neben den Messegruppen gediegene Ausstellungen durch, diesmal jedoch auf durchaus neuen Wegen. Während bisher die der OLMA angeschlossenen Kantone sowie das Fürstentum Liechtenstein jährlich in einer Sonderschau Querschnitte durch ihre Wirtschaft vermittelten, werden dieses Jahr zwei Ausstellungen geboten, die sicherlich eine besondere Anziehungskraft ausüben werden. In der Halle vor dem Kantonsschulgebäude zeigen gewerbliche Unternehmen und Verbände unter dem Motto «*Handwerk an der Arbeit*» das neuzeitliche Schaffen des Gewerbetreibenden sowie die berufliche Ertüchtigung und Weiterbildung. In der Halle zwischen Haupteingang und Tonhalle bietet die *ostschweizerische Textilindustrie* einen anschaulichen und entzückenden Ausschnitt aus der Welt ihrer Erzeugnisse: schöne Stoffe und Gewebe, reichbemusterte Nouveautés und feine Stickereien. Modelle und Modevorführungen veranschaulichen lebendig und graziös die Verwendung der Gewebe und Stickereien in Wäsche und Kleidung und werben für die in aller Welt geschätzten Produkte wie auch für deren modische Verwertung. Allgemein freut man sich auf diese *Kundgebung des sanktgallischen Modezentrums* und erwartet von ihr frische Impulse für neuzeitliche Modegestaltung.

Die OLMA ist jeweils auch die willkommene Zeit für Tagungen und Konferenzen. Tagungen der Schweinezüchter und -mäster, der Zolldirektoren und -inspektoren rund um den Bodensee und eine Kundgebung für den Bau des San-Bernardino-Tunnels stehen schon auf dem Tagungsprogramm.

Standbesprechungen

HGZ-Aktiengesellschaft Zürich-Affoltern
BRAVILOR-Kaffeemaschinen
Halle 2, Stand 205

Schon am diesjährigen Comptoir erregte bei der Fachwelt und bei den Kaffeekennern die neue *BRAVILOR-ROYAL 202* grösste Bewunderung: Es ist dies die modernste schweizerische *Kolben-Expressmaschine*.

Ebenso neu ist die *ROYAL 101*. In ihr ist die bewährte Filtermaschine mit automatischer Frischwasserüberbrühung mit der modernen Kolbenexpress vereinigt.

Natürlich fehlen auch die seit Jahrzehnten bekannten *Filtermaschinen* und *Milchpasteurisierapparate* nicht.

Albert von Rotz, Ing., Tumbler-Bau, Basel 12
Halle 2, Stand 218

Wenn Sie an der *OLMA St. Gallen* in der Halle 2 den Stand 218 besichtigen, werden Sie manches für Ihren Betrieb Interessantes finden.

Die Firma Albert von Rotz, Ing., Basel 12, stellt ausser ihren *Avro-Dry-Tumblern* zur vollautomatischen Wäschetrocknung, welche in der Mehrzahl der Schweizer Hotels installiert sind, einen neuen *Kleintrockner* aus.

Dieser eignet sich vorzüglich für die *Hotelküche* zum Trocknen der Tücher. Er benötigt nur kleine Installationskosten und der Preis ist so interessant, dass Sie Ihrem Küchenpersonal gerne diese Erleichterung anschaffen.

Pressen zum rationellen Bügeln der Wäsche, neue Aluminium-Waschwagen und Aluminiumkörbe werden gleichfalls Ihr Interesse finden.

Ich stehe Ihnen stets für alle Auskünfte zur Verfügung. Ihr Besuch wird mich freuen.

National-Registrierkassen AG. Zürich
Halle 2, Stand 256

An unserem Stand zeigen wir unter anderem drei Spezial-Registrierkassen für das Gastgewerbe, die in unserer Fabrik in Bülach hergestellt werden. Beim ersten Modell handelt es sich um eine kleine Registrierkasse mit nur einem Service, bestimmt für Betriebe mit einer Serviertochter. Eine weitere Kasse hat vier Services; es ist das kleinste Modell für Bars. Die dritte Maschine ist der zweiten ähnlich. Sie gibt einen Doppelbon heraus und ist sogar in der Lage, Rechnungen der Gäste automatisch zu quittieren.

«Egro»-Kaffeemaschinen

Dieses führende Schweizer Fabrikat kann an der «Olma» in folgenden Hallen in Betrieb besichtigt werden: Halle 6, *Restaurant Gewerbehalle*. Halle 7, *Hausmann AG.*, Stand 734. Halle 11, *Restaurant Moststube*. Man wird Ihnen dort gerne Auskunft über die Bewährung der «Egro»-Kaffeemaschinen in strenger Ausstellungspraxis geben.

SCHECO – Standorientierung
Halle 8, Stand 826

Das Wahrzeichen des SCHECO-Standes der Firma *A. Schellenbaum & Co., Winterthur*, beim Eintritt in die Halle 8 ist seit Jahren ein wohlbeleibter Schneemann. Um das Kleid desselben während der 10 Tage der Ausstellung dauernd in präsentablem Zustande zu erhalten, bedarf es einer leistungsfähigen *Kühlmaschine*.

Neben diesem Sinnbild des Winters bzw. der Kälte werden eine Anzahl praktischer Anwendungsbeispiele, wie *Glacenanlagen*, gewerbliche Schrank-Kühlanlagen in verschiedenen Grössen und Ausführungen gezeigt, die auf Grund jahrelanger Erfahrung für die verschiedenen Gewerbebetriebe geschaffen wurden. Für grössere Verkaufsgeschäfte im Lebensmittelsektor erstellt die Firma sodann mehrstufige, *offene Kühlvitrinen*, in Längen von 2 bis 6 m. Diese eignen sich sowohl für den normalen Service als auch für Selbstbedienung. In Anpassung an die beschränkten Platzverhältnisse auf einer Ausstellung wird ein 2-m-Modell gezeigt.

Vor einigen Jahren hat die Firma, in Zusammenarbeit mit Milchverbänden, milchwirtschaftlichen Zentralstellen usw., *Milch- und Rahm-Tiefkühlanlagen* entwickelt und damit wesentlich zur Qualitätsverbesserung eines unserer wichtigsten Volksnahrungsmittel beigetragen. In der Folge wurden dann bis zum heutigen Tage gegen 200 solcher Anlagen allein durch die Firma A. Schellenbaum & Co. erstellt.

Das Schlussglied in der Kette vom Produzenten zum Konsumenten ist das *Milchproduktengeschäft*. Eine einwandfreie Lagerung der verschiedenen Produkte, wie Milch, Butter, Joghurt, Käse, ist hier selbstverständliche Vorbedingung. Die Firma A. Schellenbaum & Co. hat auch auf diesem Gebiet Pionierarbeit geleistet.

Consommons maintenant de la viande de mouton

La Coopérative suisse pour l'approvisionnement en bétail de boucherie et en viande (VBV) fait savoir ce qui suit:

La descente de l'alpage bat son plein. Les paysans de la montagne font descendre dans la plaine de gros troupeaux d'agneaux et de jeunes moutons bien nourris. Ils espèrent être finalement récompensés de leur peine et, pour cela, ils comptent sur la solidarité de bien des milieux. Nous en appelons donc à toutes les ménagères et aux nombreux restaurateurs de notre pays en les priant de bien vouloir ces prochains jours composer leurs menus en alternant les plats de viande de mouton.

Bald gibt es

SCHWEIZER SAUSER

Der Sauser, das junge Getränk voll froher Laune, will in „Stimmung" getrunken werden. — Schmücken Sie Ihre Gaststätte mit unserem speziell für diesen Zweck bereitgestellten Propaganda- und Dekorationsmaterial. Sie werden mehr verkaufen!

PROPAGANDAMATERIAL

Innenplakätchen:	„Trinkt Schweizer Sauser" 4farbig, Format 30 × 42 cm	gratis
Tischreiter:	„Trinkt Schweizer Sauser – den jungen Wein voll froher Laune" 4farbig, Format 10,5 × 14,8 cm	gratis
Menukarten:	„Heute besonders zu empfehlen" 4farbig, Format 12 × 20,5 cm	gratis

DEKORATIONSMATERIAL

Girlanden aus Reblaub, lebhafte Farben, 1 m Länge, zum Spezialpreis von	Fr. -.60
Künstliche Trauben, rot und weiss, 18 Beeren, zum Spezialpreis von	Fr. 1.50

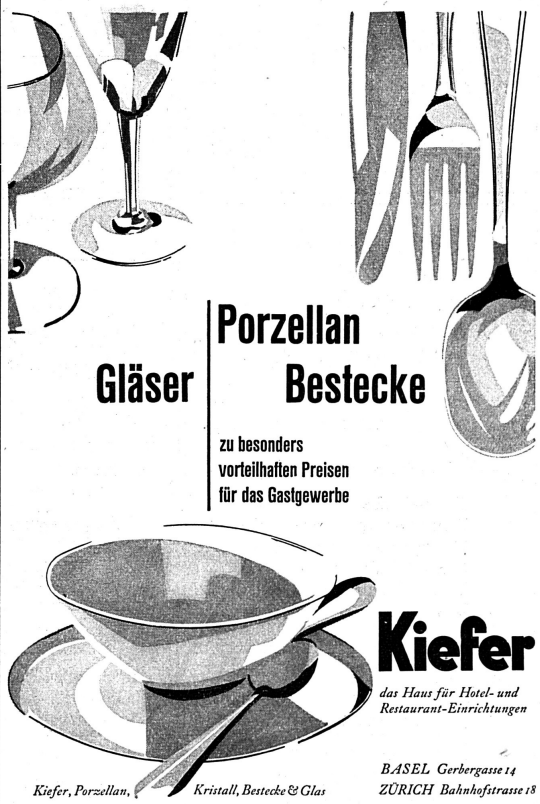
BESTELLSCHEIN

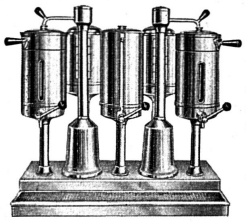
Abtrennen und in einem mit 5 Rp. frankierten Couvert an die Schweizerische Propagandazentrale, Postfach, Zürich 23, senden. – Telephon (051) 25 43 50.

Genaue Adresse: .....

Senden Sie mir gratis, bzw. per Nachnahme:

..... Innenplakätchen	Fr. ———
..... Tischreiter	Fr. ———
..... Menukarten	Fr. ———
..... Girlanden aus Reblaub, 1 m à Fr. –.60 . . .	Fr. .....
..... Rote und weisse Trauben, à Fr. 1.50	Fr. .....
Total	Fr. .....





Bravilor

die ideale Kaffee- und Teemaschine für Ihren Betrieb

Sehr anpassungsfähig an

ruhige und Stoss-Zeiten

leicht zu bedienen

keine Wartung

Modell B II/T
Leistung 25 Liter pro Stunde
Modell B III/T
Leistung 45 Liter pro Stunde

Kein Boiler, nur Frischwasserbrühung
Kaffee-Qualität immer gleichbleibend

15 Jahre Erfahrung - Tausende von Referenzen

Viele weitere Modelle. Wir senden Ihnen gern Prospekte

HGZ - Aktiengesellschaft Zürich - Affoltern
Apparatebau
Zehntenhausstr. 15–21 Telephon (051) 46 64 90

Auch Sie können grössere Kaffeeumsätze erzielen

Servieren Sie Ihren Gästen den nach neuestem Druckverfahren gerösteten Kaffee. Dieser wird nicht mehr offen, sondern in einer hermetisch verschliessbaren Rösttrommel unter Druck geröstet. Daher können sich die wohlduftenden Aromastoffe nicht mehr ins Freie verflüchtigen. Es ist selbstverständlich, dass der nach dem neuen Druckverfahren geröstete Kaffee in der Qualität, Aroma und Ausgiebigkeit bedeutend besser sein muss.

Profitieren Sie von dieser neuen Schweizer Erfindung und verlangen Sie unsern Vertreterbesuch. • Auch Sie können bestimmt Ihren Umsatz mit diesem neuen Kaffee steigern.

E. OSSWALD, ZÜRICH
KAFFEE-GROSSRÖSTEREI
Kreuzplatz 16, Telephon (051) 32 73 15 / 17

An der OLMA sind wir in der Halle 7, Stand 746

Erstklass-Hotel

in Winterkurort, 110 Betten, in sehr gutem Zustande
zu verkaufen.
Grössere Anzahlung erforderlich.
Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an
HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
P. Hartmann - Seidengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

Abwaschmaschine

«Brömssen», 2 Tank, ganz aus rostfreiem Stahl
zu verkaufen
wegen baulichen Änderungen der Abwäscherei. Sehr guter Zustand. Anfragen an Gfeller am Bärenplatz, Bern.

Unsere Waschautomaten haben eines gemeinsam:

Spitzenleistung

Gegen 4000 Schulthess-Automaten in Betrieb und nur zufriedene Kunden!

30% Leistungssteigerung
50% Einsparung
an Waschmitteln, Löhnen und Wärmeenergie

Vorwaschen
Waschen
Aufkochen
Spülen
Schwingen
Trocknen

Schweizer Qualitäts-Arbeit

Schulthess-FRONTAL

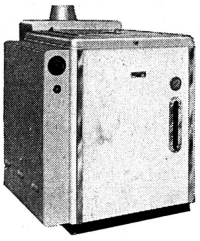
5 Modelle in Grössen

4 kg	6 kg	10 kg	25 kg	35 kg

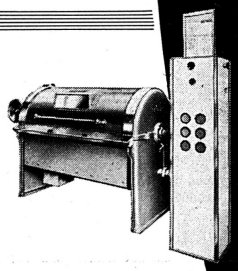
Vollautomaten mit eingebauten Boilern waschen, kochen, zentrifugieren und geben das Waschmittel automatisch bei.
Eignung: für sämtliche gewerblich betriebenen Wäschereianlagen sowie für Hotels, Restaurants, Heime usw.

Schulthess-UNIVERSAL

Trommel-Waschvollautomat mit **Heizung.** Leistung **16 kg** Trockenwäsche stündlich. – Kann auf Wunsch mit direkt **eingebautem Warmlufttrockner,** mit einer Stundenleistung von 14 kg vollständig getrockneter Wäsche, geliefert werden.
Eignung: Hotels, Pensionen, Ärzte, Coiffeurs, Metzgereien, Mehrfamilienhäuser usw.



100% automatisch



Für **Grosswäschereien** liefern wir seit Jahren **lochkartengesteuerte Vollautomaten** bis zu 150 kg Chargenleistung. Für jede Wäschesorte steht die entsprechende Lochkarte zur Verfügung, die die Maschine vollautomatisch steuert. Fachpersonal ist nicht mehr notwendig.

Schulthess 4 und 6

für Haushaltungen und Mehrfamilienhäuser. Trommel-Waschvollautomat mit **Heizung,** automatischer Waschmittelzuführung und **direkt in der Maschine eingebautem Boiler.** Leistung **4 und 6 kg** Trockenwäsche stündlich. Jederzeit **ohne** Vorheizen des eingebauten Boilers betriebsbereit. **6** wählbare, vollautomatische Programme für alle Arten Wäsche.

Die Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG. ist die älteste Spezialfabrik für Waschmaschinen in der Schweiz und auch die erste, welche vor 4 Jahren mit dem Bau von vollautomatischen Waschmaschinen begonnen hat. – Alle Schulthess-Automaten wurden in unserer Fabrik von einer Equipe von Technikern entwickelt, die seit Jahren auf diesem Gebiet spezialisiert sind.

SCHULTHESS

Büros und Service:

Zürich, Stockerstr. 57 Tel. (051) 27 52 12
Köniz-Bern, Wabersackerstr. 117 Tel. (031) 7 56 36
Lausanne, 16, av. du Simplon Tel. (021) 26 56 85

OLMA, ST. GALLEN
Halle 2, Stand 270

Café-Restaurant

neuzeitlich eingerichtet, in Stadtzentrum, nach Übereinkunft **zu verkaufen.** Anfragen an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, **Bern.**

Café-Restaurant

mit Saal und Liegenschaft in industriereicher Stadt, bei grosser Anzahlung, **zu verkaufen.** Preis Fr. 380000.–. Zinsertrag von vermieteten Lokalitäten ca. Fr. 10000.–, ohne Restaurant mit Wohnung. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, **Bern.**

Hotel-Pension

mit gutgehendem Restaurant, Jahresgeschäft mit Liegenschaft an grosser Durchgangsstrasse und in bester Lage einer Ortschaft an der Bahnlinie Montreux–Berner Oberland, **zu verkaufen.** Französisch sprechend. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, **Bern.**

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

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Ultra-Bienna vereinigt die unerreichte und schonende Waschkraft der Seife mit einem vollkommenen Weichmachen des Wassers. Es verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben und erübrigt spezielle Enthärtungs- und Spülmittel. Ultra-Bienna, wie auch das biologische Einweichmittel Bio 38° C für stark schmutzige Leib-, Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche, wurden mit dem Gütezeichen «Q» des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.

Weitere Schnyder-Qualitätsprodukte:

Produkt 40: Vorwaschmittel für fettige Wäsche
Flocken 555: Spezialseifenflocken für Waschmaschinen
Perborat-Extra: Sauerstoffbleichmittel
Hellin: Spül- und Weissmittel
Angora: Feinwaschmittel für Wollwäsche

SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7

Clarel-Practic – das Beste zum Abwaschen und Reinigen!

Stabilité du mouvement hôtelier en juillet 1954

Le premier mois de plein été a valu aux *hôtels, pensions, sanatoriums et établissements de cure* astreints à la statistique suisse du mouvement hôtelier, 1 million d'arrivées et 3,6 millions de nuitées en chiffres ronds, ce qui fait 60 pour cent de plus que le mois précédent et autant qu'en juillet 1953. Malgré les mauvaises conditions atmosphériques de la première quinzaine de juillet, le trafic international a été plus intense que dans le même mois de l'an passé; en revanche, le trafic interne, plus sensible aux intempéries, a diminué. Mais pour l'ensemble du pays, les gains de nuitées compensent les pertes, quoique l'évolution, par rapport à l'année précédente, eût été très diverse dans les différentes contrées et stations de vacances.

Les *hôtels et pensions* ont enregistré dans le mois en revue 980 000 arrivées (+1½ %) et, comme l'année dernière, 3,29 millions de nuités, ce qui correspond à un taux moyen d'occupation des lits de 65 pour cent (67 l'année d'avant). Ainsi que le montre le tableau ci-après, les établissements des classes de prix moyennes et supérieures ont été plus fréquentés que ceux des catégories inférieures; toutefois, la différence d'une classe à l'autre n'est pas si prononcée qu'elle ne l'est entre les taux des exploitations hôtelières des villes et ceux des établissements des autres régions.

Taux d'occupation en pour-cent des lits d'hôtes disponibles, juillet 1954

Classes de prix de pension minimums	Grandes villes	Autres régions	En tout
Moins de 10.—	87,6	51,3	52,7
10.— à 12.50	85,5	58,4	59,9
13.— à 15.—	93,3	68,9	70,6
15.50 à 18.50	95,1	69,7	74,1
19.— et plus	87,0	65,7	73,8
Total	90,0	62,0	65,1

Le nombre des nuitées d'*hôtes du pays* a *baissé* de 91 000 unités ou de 6 pour cent pour se fixer à 1,51 million, tandis que celui des nuitées des étrangers est monté de 91 000 ou de 5 %, pour atteindre 1,78 million. La part de la clientèle de l'extérieur à la fréquentation globale est passée de 51 à 54 %.

L'accroissement du nombre des nuitées est dû avant tout aux Allemands, aux Français et aux Américains du Nord. Toutefois, les plus fortes augmentations relatives sont notées pour les visiteurs venus d'Autriche, de la Péninsule ibérique, du Sud et de l'Est de l'Europe, de l'Amérique du Sud, de l'Union sud-africaine, d'Egypte, d'Extrême-Orient et d'Australie. Les Anglais ne marquent qu'un léger progrès par rapport à l'année passée, mais ils sont tout de même en tête de tous les groupes étrangers quant au chiffre des nuitées, avec un total de 367 000. Les effectifs belgo-luxembourgeois et hollandais – comme ceux de la Suède – se sont de nouveau amenuisés, même davantage qu'en juin. Ces touristes ont tendance à se rendre de plus en plus en Allemagne, en Autriche ou en Italie. Il se peut aussi que le repli du contingent hollandais provienne dans une certaine mesure d'un déplacement de cette clientèle dans les chalets et appartements de vacances, au détriment des hôtels et pensions.

Dans les diverses *régions,* il y a eu presque partout plus d'étrangers qu'un an auparavant, mais moins de Suisses. Aux Grisons, dans l'Oberland bernois, en Suisse centrale, en Valais, dans les Alpes vaudoises et en Suisse orientale, le fléchissement de l'apport indigène – bien que peut important en général – s'est traduit par des pertes, auxquelles s'opposent des gains de nuitées réalisés au Léman, au Jura, sur le Plateau et au Tessin.

Le taux d'occupation accuse des écarts très marqués. Ainsi, dans la région du lac des Quatre-Cantons et du lac de Thoune, de même qu'au Tessin, les deux tiers ou les trois quarts des lits ont été occupés; au Léman, qui compte les villes de Genève et Lausanne, la proportion est même de neuf dixièmes, tandis qu'en Suisse orientale, dans les Alpes vaudoises, aux Grisons et en Valais, le taux n'a atteint que 52 à 60 %, ce qui témoigne que bien des hôtels de montagne obtiennent des résultats peu satisfaisants, même en pleine saison.

Aux *Grisons,* on note un déchet de 3 % au regard de juillet 1953. Cette perte est due au recul de 8 % de la fréquentation indigène, qui n'a pu être compensé par un excédent de nuitées d'hôtes étrangers (+6½ %). On a compté en effet plus d'Allemands (+17 %), d'Anglais (+23) et de Français (+13).

Dans l'*Oberland bernois,* certaines stations ont également été peu recherchées. Mais la majorité d'entre elles ont connu une forte affluence. Dans divers centres, les résultats sont plus favorables, alors que dans d'autres, plus nombreux, la fréquentation a diminué. Pour l'ensemble de la région, le bilan accuse un déficit de nuitées de 3 %, conséquence du recul de l'apport indigène (—11 %).

En *Suisse centrale,* le tourisme a évolué comme dans l'Oberland bernois, c'est-à-dire qu'à une faible augmentation du trafic international s'oppose une diminution du trafic interne (—8 %).

Le *Valais* a aussi hébergé moins de Suisses que l'an passé (—6½ %), en sorte que la fréquentation globale n'a pu se maintenir au même niveau, en dépit d'un excédent de nuitées étrangères (+7½ %). Il est vrai que les stations de la vallée du Rhône, ainsi que Verbier et Zermatt ont été plus actives, mais Morgins, Champex, Finhaut et Loèche-les-Bains ont essuyé des pertes. Sur les 280 000 nuitées enregistrées en tout, les trois cinquièmes reviennent à nos compatriotes et les deux cinquièmes aux étrangers, parmi lesquels les Français, dont les effectifs ont augmenté de 15 %, l'emportent devant les Belgo-Luxembourgeois (—2 pour cent), les Britanniques et les Allemands (+6 % chacun).

Au *Tessin,* la saison d'été ne cesse de gagner en importance. L'année dernière, les résultats de juillet avaient atteint un nouveau maximum, qui a encore été dépassé pendant les mois en revue, puisque le nombre des nuitées accuse une progression de 3 %, pour se fixer à 288 000. L'apport du pays a moins diminué que dans les régions mentionnées plus haut. Le trafic international a augmenté de 6 %, grâce à un afflux plus massif de touristes allemands (+21 %), français (+21) et nord-américains (+17). Les Anglais forment le plus important contingent d'étrangers.

Les rapports parvenus du *Léman* sont nettement favorables. Dans cette région, le chiffre des nuitées a progressé de 35 000 unités ou d'un dixième, pour atteindre 404 000 et le taux moyen d'occupation des lits est monté de 85 à 89 %. L'essor – qui a profité à Montreux, Vevey et aux deux chefs-lieux de canton – est dû surtout aux hôtes de l'extérieur (+12 %), notamment aux Français et aux Américains du Nord et, dans une mesure moindre, aux Suisses (+3 %), qui n'ont toutefois participé à l'apport global que pour les trois dixièmes à peine.

Dans les *Alpes vaudoises,* l'aspect est le même qu'ailleurs; autrement dit, le faible redressement du trafic externe (+2 %) n'a pas suffi pour couvrir la perte de nuitées indigènes (—9 %).

Les hôtels et pensions des *grandes villes* ont déployé une activité très satisfaisante, grâce à l'affluence d'étrangers. Le taux moyen d'occupation des lits s'est fixé à 80 % à Berne, à 90 % à Zurich et Lausanne et à un niveau encore plus élevé à Bâle et Genève. Toutes les villes, sauf Bâle, ont enregistré des surplus de nuitées. A Genève, où la conférence asiatique prit fin le 21 juillet, ainsi qu'à Zurich et Berne, les gains oscillent entre 6 et 8 %; à Lausanne, où eut lieu la Fête fédérale de tir, le supplément est de 18 %.

Mouvement touristique général

A l'effet d'obtenir quelques données sur l'ampleur du tourisme qui ne rentre pas dans la statistique suisse du mouvement hôtelier, la direction compétente de l'arrondissement des postes a recensé le 27 juillet 1954, dans l'Oberland bernois, tous les hôtes des chalets, des appartements de vacances, des pensionnats, des homes d'enfants, des camps de vacances, des campements collectifs et des campings. Bien qu'il s'agisse là d'une enquête portant sur une seule journée, les résultats du tableau ci-après montrent que ce genre de tourisme a pris dans l'Oberland bernois – et sans doute dans les autres régions également – une importance considérable.

Nombre d'hôtes dans l'Oberland bernois, le 27 juillet 1954

Au jour du relevé, 44 000 hôtes en chiffres ronds logeaient *hors des hôtels* et pensions. Sur ce nombre, 32 000 personnes se trouvaient dans les chalets, appartements de vacances et chambres privées, 3600 dans les camps de jeunesse et colonies de vacances, 3300 dans les campings, 2900 dans les homes d'enfants, instituts et pensionnats, 1250 dans les campements collectifs et quelque 1100 dans les sanatoriums et établissements de cure. La part des ressortissants étrangers varie entre 2 % dans les établissements sanitaires et 50 % dans les instituts et pensionnats. Dans les chalets et appartements de vacances, la proportion est de 11 %, comme l'année dernière; elle est donc beaucoup plus faible que dans les hôtels et pensions (58 %).

Provenance des hôtes	Dans les hôtels et pensions Nombres absol.	En %	Dans les chalets et appartements de vacances Nombres absol.	En %
Suisse	11 300	42	28 200	89
Etranger	15 500	58	3 600	11
En tout	26 800	100	31 800	100

Nombre d'hôtes dans quelques stations de vacances de l'Oberland bernois, le 27 juillet 1954

Stations de vacances	Dans les hôtels et pensions	Dans les chalets et appartements de vacances
Adelboden	1 310	3 750
Aeschi p. Spiez	590	490
Beatenberg	840	1 060
Brienz	830	1 360
Frutigen	190	500
Grindelwald	2 190	2 940
Gstaad	860	1 670
Gunten	520	480
Hasleberg	830	1 000
Hilterfingen	350	590
Interlaken	4 970	1 220
Kandersteg	910	730
Lauterbrunnen	600	390
Lenk i. S.	790	970
Meiringen	740	240
Merligen	160	390
Mürren	450	720
Oberhofen	550	440
Reichenbach	590	1 130
Sigriswil	450	670
Spiez	1 060	1 100
Thoune	560	100
Wengen	1 780	1 240
Wilderswil	910	450
Zweisimmen	170	430
Autres stations	3 600	7 740
En tout	26 800	31 800

Sur 100 personnes qui logeaient dans les chalets et appartements de vacances, 36 étaient des enfants de moins de 16 ans.

Ainsi qu'il ressort du tableau ci-dessus, les hôtes séjournant en privé dans nombre de stations de vacances constituent une part très importante du trafic touristique. A Adelboden, ils étaient presque trois fois plus nombreux que ceux des hôtels; à Gstaad et Reichenbach/Kienthal, on en a compté le double.

Aufbewahrung der Gemüse für den Winter

Für jeden Gartenbesitzer und alle, die Gemüse überwintern wollen, ist es wichtig, die Rohaufbewahrung der Pflanzen auf geeignete Weise durchzuführen, da bekanntlich oft grosse Mengen wertvollen Gemüses infolge falscher oder unsachgemässer Lagerung dem Verderben anheimfallen. Das sachgemässe Aufbewahren aber ist oft nicht so einfach, wie viele meinen, denn es sind dabei eine ganze Anzahl Gesichtspunkte zu berücksichtigen. Bevor man an die Sache herangeht, ist das aufzubewahrende Rohgut genau auf seine Beschaffenheit hin zu prüfen. Denn zum Überwintern eignen sich bekanntlich nur die ausgesprochenen Dauersorten, deren Exemplare gesund, unverletzt und ausgereift sind und die ein festes Zellgewebe aufweisen. Ausserdem muss das Rohgut vollkommen trocken zur Einlagerung kommen und keine Feuchtigkeit des Frostes darf ihm mehr anhaften, da diese die Lagerhaltbarkeit nachteilig beeinflusst. Für die Gemüseüberwinterung kommen in erster Linie die *Kohlköpfe, Möhren, roten Rüben, Sellerieknollen, Zwiebeln, Blumenkohl, Kohlrabi, Kohlrüben* usw. in Betracht. Mit der Einwinterung des Gemüses darf *nicht zu früh* begonnen werden, denn einige Grad unter Null schaden den meisten Gemüsesorten nichts. Im Gegenteil werden manche Gemüse, die kältewiderstandsfähig sind, einer kurzen Kältewirkung bis minus 3 Grad Celsius ausgesetzt, um sie gegen Frost standhafter zu machen. Die einzulagernden Gemüse dürfen ferner nicht mit Stickstoff überdüngt sein, da damit die Struktur weich wird und sie deshalb leichter der Verderbnis anheimfallen.

Für die Überwinterung der *Kohlköpfe* eignen sich am besten Kohlscheunen, frostfreie Schuppen oder ähnliche Lagerräume. Das Einlegen von Kohl in Mieten hat sich nicht bewährt und zeitigte oft einen Abfall von 50 bis 70 Prozent. Gegen Frost am empfindlichsten hat sich das Weisskraut erwiesen, weniger dagegen das Rotkraut, und am widerstandsfähigsten war der Wirsingkohl. Am besten ist es, die Kohlköpfe ohne Strunk auf Horden oder ähnlichen Gerüsten zur Einlagerung zu bringen oder sie am Strunk frei im Keller oder in der Scheune aufzuhängen. Das Wegschneiden des Strunkes übt auf die Lagerhaltung keinen Einfluss aus, sondern erleichtert lediglich die Ernte, den Transport und das Lagern.

Zur Überwinterung der *Möhren* (Mohrrüben) dienen sowohl Mieten und Gruben wie auch das Einschlagen im Keller oder in Scheunen, in denen die Mohrrüben in Sand eingeschlagen werden. Auch gut isolierte Mistbeetkästen eignen sich zum Einschlagen der Gemüse. In den Mieten und Gruben richtet der Mäusefrass die allergrössten Verheerungen an. Wenig oder gar kein Ausfall bei der Überwinterung der Möhren im Keller oder in der Scheune entsteht in mässig feuchtem Sand oder sandiger Erde. Das Kraut der Möhren ist selbstverständlich vor der Einlagerung durch Abschneiden oder Abdrehen zu entfernen, da es beim Lagern verderben würde. Bei der Entfernung des Krautes achte man sorgfältig darauf, dass die Möhren selbst nicht irgendwie verletzt werden, da die schadhaften Stellen leicht anfaulen und sonst die lagernde Rohware gefährden.

Die *roten Rüben* lassen sich in gleicher Weise wie die Möhren in tiefen, gut abgedeckten Gruben oder aber in Kellern oder Scheunen überwintern, ebenso die *Teltower Rüben.*

Sellerieknollen, die zur Einwinterung kommen sollen, werden von dem Blattwerk bis auf die innern Herzblätter befreit. Ihre Wurzeln dürfen hingegen nicht zurückgeschnitten werden, damit sich keinerlei Fäulnis ansetzen kann. Bei der Einmietung wird die Mietensohle mit Stroh abgedeckt, worauf 6–7 Lagen Sellerieknollen zu liegen kommen. Die so angelegte Miete wird alsdann mit einer Schicht Stroh zugedeckt und mit Erde beworfen. Am besten halten sich aber die Sellerieknollen in mässig feuchtem Sand eingeschlagen, in Kellern oder frostfreien Scheunen, in Kellerbeeten oder Kellerverschlägen. Die Herzblätter treiben im Laufe der Zeit aus. Ihr Grün kann zu Suppengrün Verwendung finden. Auch hier sei, wie bei den Möhren bereits erwähnt, darauf hingewiesen, dass die in Mieten im Freien eingelagerten Sellerieknollen oft sehr unter dem Mäusefrass zu leiden haben. Im Keller ist das Einlagern in dieser Beziehung bedeutend sicherer. Werden die Sellerieknollen jedoch in trockenem Sand eingelagert, so verlieren sie an Zartheit. Zu feuchter Sand wiederum bedingt eine Fäulnis des gelagerten Gemüses.

Das Aufheben der *Zwiebeln* geschieht am vorteilhaftesten in Holzstellagen, und zwar am besten in einer Schicht von höchstens zwei Lagen übereinander, weil sonst durch den gegenseitigen Druck und die Erwärmung Verderben eintritt. Zwiebeln ertragen, ohne Schaden zu nehmen, eine Frostwirkung von 5 bis 6 Grad Celsius. Manchmal unterlaufen einem Zwiebeln, die wie gefroren aussehen und sich so anfühlen. Sie sind jedoch nur von einer Krankheit, dem Zwiebelrotz, befallen. Um zu erkennen, ob es sich um gefrorene oder rotzkranke Zwiebeln handelt, durchschneide man dieselben mit einem scharfen Messer. Stellt sich ein übler Geruch ein, dann sind sie rotzkrank und kommen für die Überwinterung nicht mehr in Frage.

Will man *Blumenkohl* überwintern, so hebt man ihn mit den Wurzeln heraus und schlägt ihn im Keller in Sand ein. Vor dem Einschlagen sind die grossen Blätter zu stutzen und die innern über der Blume zu knicken. Blumenkohl, der Frost abbekommen hat, eignet sich *nicht* zum Überwintern, da er dann leicht fault. Die Einschlagerde darf auch hier nur mässig feucht sein.

Die *Kohlrabiknollen* werden nach Entfernung der grössern Blätter ebenfalls in ganz mässig feuchtem Sand eingeschlagen. Das Überwintern der Kohlrüben geschieht entweder in Erdmieten oder aber trocken schichtweise im kühlen Lagerkeller. Die letztere Aufbewahrungsmethode ist entschieden besser und einfacher, als wenn man die Kohlrüben einmietet. Beim Einmieten schichtet man sie in spitz zulaufende Haufen und überdeckt diese mit Stroh und Erde.

Die winterfesten Gemüsearten wie *Rosenkohl, Grünkohl, Schwarzwurzeln,* lässt man im Garten überwintern, denn diese Gemüsearten erhalten erst durch den Frost ihren typischen, etwas süsslichen Geschmack. Vor Wildverderbnis, Mäuse- und Rattenfrass sind sie durch Umzäunungen usw. unbedingt zu schützen.

Fd. Bs.

Alexandre Dumas et les pommes de terre

par Harry Schraemli

L'auteur célèbre du «Comte de Monte-Christo» avait une grande passion: il adorait cuire, et plus tard il rêvait même d'écrire un livre de cuisine qui serait le couronnement de sa carrière d'écrivain et qui connaîtrait – il n'en doutait pas – un succès immense. Comme c'était un écrivain très productif – il a écrit 500 romans – la réalisation de ce projet n'étonna personne. Cependant il n'eut pas le plaisir de voir son livre achevé, Dumas mourut en 1870, alors que son œuvre était à l'impression. Son livre de cuisine n'eut toutefois pas le succès attendu et ne parut qu'en une seule édition. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle il est très recherché par le bibliophile.

Dernièrement l'envie nous prit de feuilleter ce bouquin amusant. Notre étonnement fut grand de trouver sous le titre «pommes frites» une recette des «pommes soufflées» légendaires. Cela éveilla notre curiosité et nous nous plongeâmes dans l'histoire de la pomme de terre. Un pharmacien de l'armée, Parmentier (1737 à 1813), écrivit en 1771 un premier livre pour populariser la pomme de terre. 20 ans après, un décret royal condamnait les jardins de plaisance et ordonnait qu'on en fasse des champs de pommes de terre. C'est ainsi que les «papas», comme on les nommait dans leur pays d'origine, l'Amérique du sud, envahirent les jardins des Tuileries. L'esprit parisien eut tôt fait de les baptiser «oranges royales» et nul ne se doutait alors, qu'en Suisse elles recevraient le nom d'«oranges de Berne». Il faut croire néanmoins, que les auteurs des livres de cuisine du 18e siècle n'affectionnaient pas particulièrement ce nouveau favori de la gastronomie. En tous cas ils n'en parlèrent que rarment. Même au début du 19e siècle ils ne donnèrent jamais plus de 10 recettes à la fois. Pourtant la première recette de «Rösti» date de 1581. Vers le milieu du 19e siècle, donc assez tard, un cuisinier eut l'idée de faire frire les pommes de terre dans un bain d'huile. Notre «Rösti» semble être l'ancêtre des «pommes frites». Elle était faite avec de minces tranches de pommes de terre, cuites dans la grande friture. Ce n'était donc autre chose que nos «pommes chips» d'aujourd'hui. Les Anglais ont d'ailleurs conservé l'ancienne dénomination. Chez eux, les «pommes chips» s'appellent «crisps».

A l'origine on faisait les «pommes frites» avec des pommes de terre coupées en paille. Il est fort probable qu'un cuisinier se fatigua de ces préparatifs compliqués et fit les bâtonnets plus épais. Depuis c'est devenu la manière classique de préparer les «pommes frites». Du temps où Dumas écrivit son «Dictionnaire de Cuisine» on aimait surtout les pommes de terre coupées en rondelles et cuites au beurre – nos «Rösti» – ou dans la grande friture d'huile ou de graisse. Ce qu'il nommait «pommes frites», donc les «pommes soufflées», devait être une trouvaille aléatoire, et de ce fait très peu connue.

Chose étrange, le livre de cuisine le plus célèbre qui parut à la fin du 19e siècle, en 1877, ne mentionne pas la recette de Dumas. Est-ce que cet écrivain si gourmand et fin gourmet aurait devancé les hommes du métier? Mais il y a un point sur lequel tous les auteurs sont d'accord: il faut cuire les «pommes frites» dans une grande friture chauffée à 180° C au moins (jamais dans du beurre). Elles seront ainsi digestives et croustillantes à point.

BÜCHERTISCH

Wirksamer werben. Jakob Alber. Verlag *Organisator AG.,* Zürich 50. 160 Seiten, kart. Fr. 11.45.

Den vielen Detaillisten und Gewerbetreibenden, die ihre Reklame selbst besorgen, wird hier ein *Leitfaden* in die Hand gegeben. Er will zeigen, worauf es bei der Reklame ankommt, wie man die Argumente zusammenstellt, wie man Texte schreibt, woher die Abbildungen zu nehmen sind und wie Clichés entstehen.

Das Büchlein entspricht einem grossen Bedürfnis. Es enthält die Erfahrungen aus vieljähriger Werbepraxis in Detailhandel und Gewerbe. Die Käufer haben zudem Anspruch auf eine kostenlose, schriftliche Beratung, können also Fragen aus dem eigenen Betrieb noch abklären lassen.

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

Suppen-Spezialitäten:

Echte Schildkrötensuppe

Real Turtle – Tortue clair véritable
Echte chinesische Schwalbennestersuppe – Nids d'Hirondelles
Haifischflossensuppe – Nageaires de Requin
Trepangsuppe – Bêche de Mer

sowie eine grosse Auswahl anderer feiner

tafelfertiger Suppen in Dosen

In allen Comestibles-Geschäften erhältlich

EUGEN LACROIX, FRANKFURT AM MAIN
Delikatessen und feine Konserven

- **H 2** macht nicht nur wunderbar sauber und glänzend, sondern es löst zudem den Kalk.
- **H 2** — das neuzeitliche Waschprodukt — ist der unentbehrliche Partner zu Ihrer Geschirrwaschmaschine.
- **H 2** schont Dekor, Glasur und Hände.

Muster und Auskunft unverbindlich durch
H. WITSCH, Chem. Produkte, PFÄFFIKON (ZH) Tel. (051) 97 52 38

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

Wirtschafts-stühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gachwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Zu kaufen gesucht

Pferdeschlitten

Gut erhalten. Doppelspänner für Bahndienst.

Offerten unter Chiffre D R 2348 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Réparations — Réargentures

Messieurs les Hôteliers!
Nous nous recommandons pour réparer et réargenter votre matériel entre deux saisons. Travail garantie. Devis sans engagement.

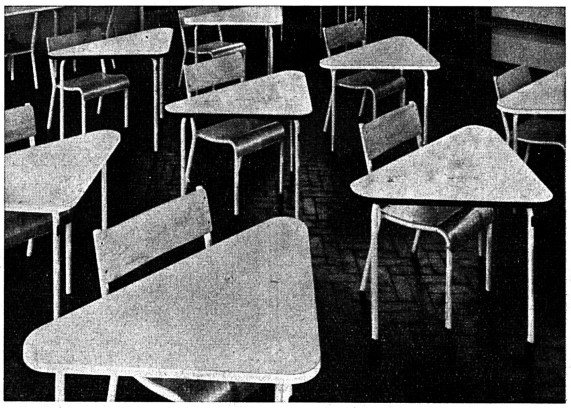
ORFÈVRERIE CHRISTOFLE
PESEUX/Neuchâtel
Tél. (038) 8 13 01

avant réparation

après réparation

Représentants régionaux:
Oberland bernois: F. Glauser & Cie, Interlaken; **Tessin:** G. Gusberti & Cie, Lugano; **Bâle:** Maison Henri Robert, Bâle.

Hôtels
Restaurants
Pensions
Tea-Rooms
Bars



panneau de résine synthétique

Couleur inaltérable
résistant à tous liquides
nettoyé en un tournemain
reste toute une vie attrayant d'aspect

K

FORMICA vous gagne de nouveaux clients

Votre établissement gagnera du tout au tout, il deviendra plus plaisant, plus attrayant, si vous remplacez les panneaux usés et démodés de vos tables, de votre bar et de votre buffet par un revêtement FORMICA, en résine synthétique, élégant et hygiénique.

FORMICA est insensible aux chocs, au frottement des ustensiles de cuisine, aux liquides renversés et même à la braise des cigarettes.

Et combien facile en est le nettoyage: un chiffon humide et, en un tournemain, toute trace de graisse, café, sauce, vin, disparaît pour laisser réapparaître une surface FORMICA, parfaitement propre.

FORMICA peut être obtenu dans toute une gamme de dessins et couleurs attrayants. Où que vous l'utilisiez, FORMICA prolongera l'existence de votre mobilier.

FORMICA ne doit jamais être remplacé –
Les premiers frais sont les derniers

FORMICA
LAMINATED PLASTIC

Demandez – par téléphone ou par écrit – échantillons et prospectus auprès d'un distributeur officiel:
BALE 1: Paul Matzinger, Steinenberg 5, Tél. (061) 227845 • **BERNE 1: Joh. Steimle,** Rosenweg 37, Tél. (031) 56466 • **GENÈVE 1: Albert Dumont,** 19 bd Helvétique, Tél. (022) 369033 • **LAUSANNE 1 / VEVEY 1 et succ.: Gétaz-Romang-Ecoffey S.A.** • **LUGANO 1: S.A.C.I.L.,** Segherie di Viganello, Tél. (091) 22545 • **LUCERNE 1: F.J. Obrist Söhne A.G.,** Reussinsel, Tél. (041) 21102 • **ZURICH 1: Ostag Sperrholz,** Zimmerlistrasse 6, Tél. (051) 526152.
Représentant en Suisse de Thos. De La Rue & Co. Ltd., London,
Département Plastique: **F. Paux,** 9, chemin de Mornex, **Lausanne.**

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

schon ab **Fr. 16.–**
O. Locher, Baumgarten, Thun

WILD

Reh und Hasen

offeriert über die Jagdzeit zu günstigen Tagespreisen
Fr. Hirschi, Oberburg
Metzgerei Tel. (034) 23078

Wir liefern vorteilhaft

Gefrieranlagen
Glacéanlagen
Kühlschränke
Konservatoren
Kühlvitrinen

Verlangen Sie unseren Prospekt und unverbindliche Beratung.

Wir bitten Sie, unsere Anlage in der Musterbäckerei der OLMA, St. Gallen zu besichtigen: HALLE 14, STAND 720

Winterrabatt

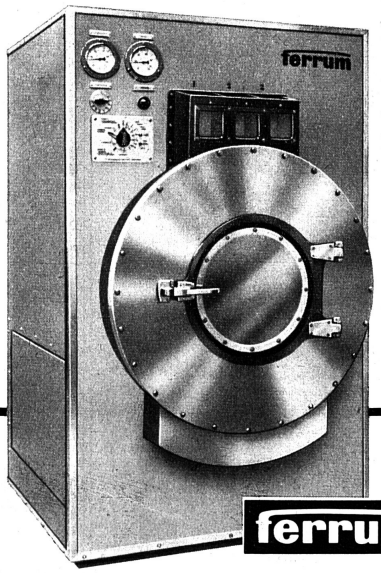
Landini
LANDINI-KÜHLMASCHINEN GmbH.
OBERBÜREN (SG)
Telephon (073) 6 51 80

Was für eine Waschmaschine braucht Ihr Betrieb?

Wie gross ist Ihr Wäsche-Anfall? Mit wieviel Personal und in wieviel Zeit ist er zu verarbeiten? Was für ein Heizsystem kommt für die Maschine in Frage? Diese grundlegenden Fragen müssen abgeklärt sein, bevor wir die für Ihren Betrieb zweckmässige Waschmaschine vorschlagen können.

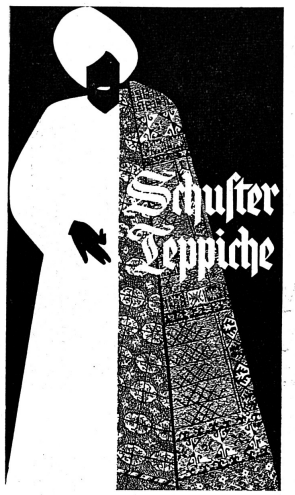
Ob Sie eine neue Wäscherei einrichten oder ob Sie Ihre Wäscherei-Anlage reorganisieren wollen — lassen Sie sich von uns unverbindlich beraten. Seit 25 Jahren bauen wir als Spezialität Wäscherei-Maschinen und sind bis heute dasjenige Schweizer Unternehmen, das sämtliche für die Grosswäscherei notwendigen Maschinen und Anlagen im eigenen Werk baut.

Mit 21 verschiedenen Modellen modernster automatischer und nicht-selbsttätiger Waschmaschinen können wir Ihnen dienen. Als Beispiel zeigen wir Ihnen hier Modell Ferrummatic, die vollautomatische Schweizer Waschmaschine für Grossbetriebe mit 25 kg Trockenwäsche-Inhalt.



Ferrum AG., Rupperswil
Verkaufsbüro Zürich Löwenstrasse 66 Tel. 27 48 87

ferrum



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

NELKEN

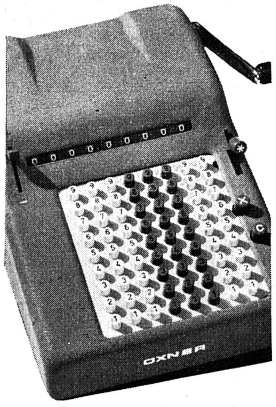
per Dutzend Fr. 3.— per hundert Stück Fr. 20.— in allen Farben ab 50 Stück gewähren wir Ihnen den Hundert-Preis.

E. Kummer, Blumenhalle, **Baden**
Telephon (056) 2 76 71

OXNER *Baby*

addiert, subtrahiert, multipliziert schnell und sicher für nur

Fr. 435.-

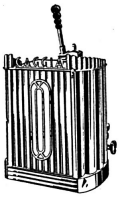


Das OXNER-Baby ist die ideale Rechenmaschine des Laden-Inhabers, Gewerbetreibenden, Freierwerbenden, Arztes, Advokaten etc. Durch ihre Schnelligkeit, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit – sie multipliziert auch negativ und abgekürzt – macht sie sich in kurzer Zeit bezahlt.

Robert Gubler
Bahnhofstr. 93 Zürich
Tel. 23 46 64

COUPON bitte senden Sie mir ein OXNER-Baby 8 Tage kostenlos zur Probe
Name:
Adresse:
Datum:

Kaffeemaschinen GAGGIA



KAFFEEMASCHINEN
LAUSANNE
Vinet 17
(021) 24 49 91
Zürich (051) 56 83 88
Bern (031) 5 30 60
Basel (Riehen) 9 71 77
REALCO S. A.

Ein guter Kaffee ist die Gewähr für eine treue Kundschaft. Unterlassen Sie nicht, an unserem Stand unseren Kaffee zu degustieren und zu vergleichen.

Die technischen Vorteile unserer Kaffeemaschine werden Sie dazu bewegen, sich nicht mit einer Imitation zufrieden zu geben.

NEU! Alle Kolbenmodelle können durch Behälter ergänzt werden.

Kolbenmaschine schon ab Fr. 1850.—. Auf Wunsch sehr günstige Zahlungsbedingungen.

Aussteller an der OLMA in St. Gallen
Stand 748, Halle 7

Der beliebten

GIGER-MISCHUNG

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

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

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

Argentyl

für Ihr Silber bewährt und unerreicht

Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr

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

Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

---

Zu verkaufen
(evtl. zu verpachten)

Land-gasthof

an bester Lage in verkehrsreicher Ortschaft im untern Aargau mit ca. 400 Aren Land und dazugehörigen Gebäulichkeiten. Offerten sind erbeten unter Chiffre G 43612 Lz an Publicitas **Luzern.**

Lerne **Englisch** *in London*

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

Deutsches Reisebüro sucht Verbindung m. leistungsf. Hotels

Angebote erbeten unt. A 772, Werbe-Liebald, **Düsseldorf-Benrath** (Deutschland).

Ankauf und Verkauf von **Neu und Alt**

Hotel- und Wirtschaftsmobiliar.
Übernehme jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten, Thun.

Zu pachten od. zu kaufen gesucht
auf Frühjahr 1955

Hotel

mit 40 bis 70 Betten. Bevorzugt Graubünden oder Tessin. — Grössere Anzahlung kann geleistet werden. — Offerten unter Chiffre G T 2369 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

A VENDRE
dans station des Alpes vaudoises en plein développement, télésiège et deux ski-lifts

HOTEL

deuxième rang, 45 lits. Mobilier et équipement complets. Nécessaire pour traiter Fr. 35000.–. S'adresser Régie Ch. Muller-Veillard, **Montreux.**

Wir erstellen für den modernen anspruchsvollen Hotelbetrieb:

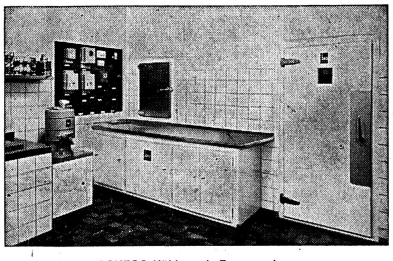
Für Küche und Office: Schränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester od. transportabler Ausführung. Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse etc.

Für Restaurant oder Bar: Buffets- und Vitrinen-Kühlungen, Glaceanlagen, Konservatoren, Tiefkühlfächer etc.

Für den Keller: Kühlräume für Wein, Bier und Mineralwasser.

Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit.

Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung.



SCHECO-Kühl- und -Freezeranlage in der Wirtefachschule Belvoirpark, Zürich

SCHECO

Individuelle Beratung
Fachmännische Ausführung
Prompter und vorteilhafter Service
Spezial-Abteilungen für **Isolationen und Getränke-Armaturen**

Firma gegründet 1865

A. SCHELLENBAUM + CO., WINTERTHUR
OLMA — HALLE 8 — STAND 826

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

OCCASION

Grossgartenschirm

5 m Durchmesser, Ia Stoff und ausschliesslich Aluminiumgestell. Bei Sonne und Regen als Ausstellungsschirm erprobt an der Muba und am Comptoir, noch in tadellosem Zustand.

Disponieren Sie

heute schon zur Revision u. Reparatur: Gartenschirme, Storen und Fahnen, sowie Montagen.

Gratis u. franko erhalten Sie die Broschüre: **«Gartenschirme und ihre Behandlung»**

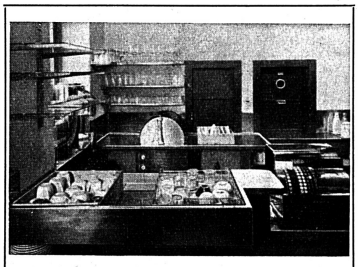
Vorteilhafte Proposition bei nur fachgemässer Ausführung.

Schaltegger-Hess
Schirm-, Storen- und Fahnenfabrik
WINTERTHUR

Zu pachten gesucht
auf Frühjahr 1955 von tüchtigem Wirte-Ehepaar mittleres

HOTEL-RESTAURANT

mit ca. 30–40 Betten. Bevorzugt wird Tessin, Graubünden oder Zentralschweiz. Ausführliche Offerten unter Chiffre Z G 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Qualität **Hobart** Weltruf

baut seit über 50 Jahren

Geschirrwaschmaschinen

Heute stehen Ihnen 25 Modelle in verschiedenen Grössen zur Auswahl

HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. - ZÜRICH
Talacker 41 Telephon (051) 27 80 99
VERKAUFS-SERVICE