

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 61 (1952)
Heft: 36

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 21.12.2024

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

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. *Abonnements:* 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, Telefon (061) 58690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 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 Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 58690.

Nr. 36 Basel, 4. September 1952

Erscheint jeden Donnerstag

61. Jahrgang

61^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 4 septembre 1952

N° 36

Transportkostenausgleich für Berggebiete

Einseitige, krisenempfindliche Wirtschaftsstruktur der Berggebiete

Es ist eine in die Augen springende Tatsache, dass die Gebirgsgegenden in ihrer wirtschaftlichen Entwicklung zurückgeblieben sind. Die Kargheit des Bodens vermag nur eine geringe Zahl von Menschen zu ernähren, obwohl die Besiedelung bis an die Vegetationsgrenze hinaufreicht. Das Fehlen von industriellen Rohstoffen, die grosse Entfernung von den grossen Konsum- und Wirtschaftszentren, lange und mühsame Verkehrswege, deren Anlage und Unterhalt mit gewaltigen Kosten verbunden ist, die zum Teil die Finanzen der Gebirgskantone — mit der Folge eines hohen Steuerdruckes — schwer belasten, zum Teil die hohen Fracht- und Transportkosten für Güter und Personen erklären, alle diese ungünstigen Standortfaktoren, zu denen die klimatischen Widerwärtigkeiten hinzukommen, bereiten der Ansiedelung von Industrien praktisch unüberwindliche Schwierigkeiten. Die Nutzbarmachung von Wasserkraften durch Errichtung von Stauseen und den Bau von Kraftwerken, die vorübergehend vermehrte Beschäftigungsmöglichkeiten bietet und manchen Gebirgskantonen zu neuen zusätzlichen Einnahmequellen verhilft, ist oft mit einer weiteren Verringerung der produktiven Fläche verbunden und schränkt den Lebensraum der landwirtschaftlichen Bevölkerung weiter ein. Für diese bildet in höheren Regionen Forst- und Alpwirtschaft, das heisst Viehzucht, praktisch die einzige, meist kümmerliche Existenzgrundlage.

Die Situation wäre noch wesentlich schlimmer, wenn nicht schon frühzeitig eine „Industrie“ in den Bergen Fuss gefasst hätte, für die hier optimale Voraussetzungen bestanden: die *Fremden-Industrie*. Diese hat den Menschen des Tieflandes die Berglandschaft mit ihren Naturschönheiten, ihren klimatischen Vorzügen und den in Quellen liegenden Heilfaktoren durch Bereitstellung von Beherbergungsbetrieben aller Art und durch den Bau von Bahnen und Strassen erschlossen. So sind ganze Kurorte entstanden und ein Verkehrsnetz, wie es sich auf einer rein agrarischen Basis nie hätte entwickeln können. Die Entvölkerung vieler Gebirgstäler ist dadurch nicht nur aufgehalten worden, sondern es wurde zusätzlicher Lebensraum geschaffen. Handel- und Gewerbebetriebe fanden in den Kurorten eine Existenz, und die Landwirtschaft sah ihre Absatzbasis für Fleisch, Milch und Milchprodukte sich erweitern. Daneben aber bot die Hotellerie und alle dem Fremdenverkehr dienenden Erwerbszweige der Bergbevölkerung zusätzliche Arbeit und Verdienst. Mit Recht weist deshalb der Bundesrat in seiner Botschaft vom 16. August 1952 betreffend den Transportkostenausgleich für Berggebiete darauf hin, dass in vielen Gebirgsgegenden die Fremdenindustrie neben der Landwirtschaft die *hauptsächliche Existenzgrundlage* bildet, so dass die Bevölkerung dieser Gebiete — direkt oder indirekt — vom Gedeihen der Hotellerie abhängig ist, die seit dem Ersten Weltkrieg mancherorts selbst zu einem notleidenden Wirtschaftszweig geworden ist.

„Die Einseitigkeit und Krisenempfindlichkeit der wirtschaftlichen Struktur vieler Berggebiete“, heisst es in der zitierten Bot-

schaft weiter, „haben zur Folge, dass die Existenzgrundlagen sehr beschränkt und damit auch die Einkommensverhältnisse meist ausserordentlich bescheiden sind... Die ungünstigen ökonomischen Voraussetzungen zwingen einen Grossteil der Bergbevölkerung zu einer im Vergleich zum Flachland viel bescheideneren Lebenshaltung und führen in vielen Tälern zu einer wirtschaftlichen Bedrohung und zur Abwanderung.“

Eine fortschreitende Entvölkerung der Gebirgstäler ist nicht nur aus wirtschaftlichen, sondern auch aus militärischen und vor allem staatspolitischen Gründen bedenklich. Für die Hotellerie birgt eine solche Entwicklung deshalb schwere Nachteile in sich, als ihr mit der Abwanderung gerade der jungen und tüchtigen Elemente der kinderreichen Bauernfamilien das natürliche Reservoir, aus dem sich ihre Arbeitskräfte vorzugsweise zu rekrutieren pflegten, immer mehr zu versiegen droht. Schon jetzt stossen die Hotelbetriebe in den Bergen in der Beschaffung von Arbeitskräften auf Schwierigkeiten, die bei einer weiteren Verschärfung der Lage zu den grössten Besorgnissen Anlass gibt. Aus diesem Grunde ist es verständlich, dass die Hotellerie allen Massnahmen, die das Los der Bergbevölkerung zu erleichtern geeignet sind, volle Sympathie entgegenbringt.

Eine zweckmässige Hilfe

Unter den Faktoren, die das Leben der Gebirgsbevölkerung besonders verteuern, spielen, wie bereits erwähnt, die *hohen Transportkosten* für notwendige Güter des täglichen Lebensbedarfes eine besonders wichtige Rolle. Bereits im Bericht des Bundesrates vom 14. November 1930 zur Motion Baumberger über die Entvölkerung der Gebirgsgegenden ist denn auch das Problem der Transportkosten für Lebensmittel und Bedarfsartikel eingehend geprüft worden. In der Folge gelangten eine Reihe von Massnahmen zur Milderung der Folgen zur Durchführung. So richtet die Getreideverwaltung seit 1932 Zuschüsse an die Transportkosten für Mehl und Brot an die Bewohner von Gebirgsgegenden aus. Im weiteren organisiert die Alkoholverwaltung alljährlich zugunsten der Berggegenden Aktionen zur verbilligten Abgabe von Kartoffeln, Äpfeln und Kirschen. Die zweifellos wichtigste Massnahme auf diesem Gebiet ist aber der Anfang 1944 eingeführte *Transportkostenausgleich*, der es der Bergbevölkerung ermöglicht, Waren des lebenswichtigen Bedarfes *zum gleichen Preis* zu beziehen wie die im Flachland wohnenden Konsumenten. Im Rahmen dieser Ausgleichsmassnahme wurden Transportkostenschläge ausgerichtet für Zucker, Reis, Mais, Hafer- und Gerstenprodukte, Hülsenfrüchte, Teigwaren, Speisefette und -öle, inländische Konserven, Kaffee und Kakao-Produkte, Waschseife sowie Waschmittel. Mit Ausnahme des Kantons Graubünden erfolgt die Vergütung der zusätzlichen Transportkosten auf Grund pauschaler Ansätze, die gegenwärtig pro 100 kg zwischen Fr. 1.— in den Kantonen Zug und Nidwalden und Fr. 3.50 im Kanton Wallis schwanken.

Für den Maultiertransport, wie er im Kanton Wallis noch vorkommt, werden ausser dem Pauschalbetrag Vergütungen nach ei-

nem besonderen Tarif ausgerichtet. Im Kanton Graubünden werden die Ansätze für jede ausgleichsberechtigte Gemeinde besonders festgesetzt und belaufen sich bis auf Fr. 18.20 je 100 kg, wobei dem Umstand Rechnung getragen wird, dass die Lieferanten ihre Kundschaff teilweise mit dem Lastauto statt mit der Bahn bedienen.

Nach der gegenwärtigen Regelung stehen 675 Gemeinden mit rund 400 000 Einwohnern im Genuss des Transportkostenausgleichs. Dafür wurden seit Ende 1943 bis Ende 1951 rund 8.4 Millionen Franken aufgewendet. Unter den Kantonen, die im Genuss des Transportkostenausgleichs stehen, hält der Kanton Graubünden, der wirtschaftlich und staatsfinanziell zu den bedrängtesten Gliedern der Eidgenossenschaft gehört, mit 51,5% Anteil an den ausbezahlten Transportkostenbeiträgen weitaus die Spitze. Es folgen die Kantone Wallis mit 18,2%, Bern 11,8%, Waadt 6,4%, Tessin 4,2%. In allen übrigen Kantonen betragen die Transportkostenbeiträge 2% und weniger der ausbezahlten Summe.

Interessant ist, dass hinsichtlich des Anteils der einzelnen Waren an den ausbezahlten Vergütungen im Jahre 1951 auf Zucker und inländische Früchte- und Gemüsekonserven mehr als die Hälfte der Beiträge entfallen.

Wenn diese Hilfe wegfiel...

Auf den 31. Dezember 1952 tritt nun die auf den Vollmachten beruhende Verfügung Nr. 31 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes, die die Rechtsgrundlage für den Fonds zum Ausgleich von Transporten nach Berggemeinden bietet, ausser Kraft. Es erhebt sich damit die Frage, ob und in welcher Form der bisherige Transportkostenausgleich, der für viele Berggegenden eine wertvolle Hilfe bedeutete, weitergeführt werden soll. Durch einen Wegfall des Transportkostenausgleichs ergäben sich für die ausgleichsberechtigten Waren in den frachttungünstig gelegenen Gebirgsgegenden ganz wesentliche Verteuerungen. Es sei nur darauf hingewiesen, dass z. B. der Transport für 100 kg Stückgut franko Domizil heute von Chur nach Samnaun-Dorf Fr. 18.25, von Chur nach Poschavo Fr. 16.40 und nach Pontresina Fr. 11.40 kostet. Von Brig nach Binn beträgt der Frachtsatz Fr. 8.50, und von Lugano nach Arosio Fr. 4.50. Nach den herkömmlichen Kalkulationsgrundsätzen müsste der Konsument in Berggegenden die zusätzlichen Transportkosten voll übernehmen. Die Verkaufspreise würden sich dadurch von Ort zu Ort, an einzelnen Orten des Kantons Graubünden bis auf 18 Rappen pro Kilogramm erhöhen. Es ist ferner zu berücksichtigen, dass die im Frühjahr 1952 seitens der Transportanstalten vorgenommene *Gütertarifreform* für bestimmte Distanzen und Gewichtsklassen *Frachtpreiserhöhungen* bis zu 50% bringt, was sich für die Gebirgsgegenden in einer weiteren Verteuerung wichtiger Warenkosten auswirken muss. Der Bundesrat kommt in seiner Botschaft zum Schluss, dass der Transportkostenausgleich, dessen Fortfallen die ohnehin kargen Existenzverhältnisse der Bergbevölkerung erheblich erschweren müsste, weitergeführt werden sollte.

Der SHV. zur geplanten Neuordnung

Zur Abklärung der Frage der Neuordnung hat der Bundesrat den *Kantonen und Spitzenverbänden der Wirtschaft* mit Einschluss des Schweizer Hotelier-Vereins Gelegenheit geboten, sich zur Weiterführung des Transportkostenausgleichs, der nicht zuletzt im Inter-

esse einheitlicher Höchstpreisevorschriften während der Rationierung eingeführt worden war, zu äussern. Dabei hatten sie sich auch zur Frage der Systemwahl auszusprechen, d. h. zur Frage der direkten Auszahlung in einem Pauschalbeitrag unter Zugrundelegung bestimmter Verbrauchsmengen pro Kopf der ortsansässigen Bevölkerung, wie das beim Mehlausgleich geschieht.

Der Schweizer Hotelier-Verein hat zu den verschiedenen Fragen und den in Aussicht genommenen Änderungen wie folgt Stellung genommen:

1. Der Transportkostenausgleich nach Gebirgsgegenden ermöglicht vielen Fabriken und Handelsfirmen, die Waren selbst nach entlegenen Kurorten franko Domizil zu liefern. Mit dem Wegfallen der Ausgleichleistungen vergrössert sich das Risiko, dass der Empfänger die vollen Kosten für den Warentransport — und zwar auch für Artikel, für welche keine Beiträge ausgerichtet werden — zu bezahlen hat. Die aus einer solchen Entwicklung resultierende Mehrbelastung für die Bewohner der verkehrsabgelegenen Berggegenden, insbesondere auch für die Hotellerie, würde die bisherigen Aufwendungen für den Transportkostenausgleich wesentlich übersteigen.

Der zur Diskussion stehende Transportkostenausgleich nach Gebirgsgegenden liegt zweifellos im Interesse einer Verbesserung der Existenzverhältnisse der Bergbevölkerung, verhindert eine Verschlechterung des Preis- und Kostenproblems der Berghotellerie und sollte daher ins ordentliche Recht übergeführt werden.

2. Die Direktauszahlung nach dem System des Mehlausgleichs dürfte dem psychologischen Empfinden der Bergbevölkerung nicht genügend Rechnung tragen. Es kommt dazu, dass die so sehr erwünschte Nebenwirkung der Frankolieferungen für zahlreiche weitere Waren verloren ginge. Mit dem System der Direktauszahlung müsste die besonders notleidende Berghotellerie vollständig leer ausgehen.

Wir bitten daher dringend, am bisherigen bewährten System festzuhalten.

Mit Rücksicht auf die vorgenommene Gütertarifreform, die, wie bereits erwähnt, Erhöhungen der Frachtsätze bis zu 50% bringt, würde in der Vernehmlassung des SHV. eine Beschränkung der ausgleichsberechtigten Gemeinden als nicht opportun bezeichnet und u. a. ausgeführt:

3. „Die Kumulierung der Kostenverteuerung infolge des neuen Gütertarifs und des allfälligen Wegfalls des Transportkostenausgleichs nach Gebirgsgegenden würde bedeutende Preiserhöhungen bedingen. Aus diesem Grunde erscheint es kaum möglich, den Kreis der ausgleichsberechtigten Gemeinden zu beschränken. Nach sorgfältiger Prüfung der effektiven Verhältnisse könnten einzelne Gemeinden mit mehr Flachlandcharakter, sofern die zusätzlichen Transportkosten nicht wesentlich ins Gewicht fallen, auf dem Verzeichnis gestrichen werden.“

4. Konserven und Kakaoprodukte werden gewzungenemassen wegen der erschwerten Zufuhrverhältnisse besonders in der Berg- und Saisonhotellerie benötigt.

Wir bitten daher, den Kreis der ausgleichsberechtigten Waren nicht zu beschränken.

Um die einheimische Produktion gegenüber der ausländischen Konkurrenz wirkungsvoll zu schützen, würde sich dagegen die Erweiterung auf Frischgemüse und Obst empfehlen.“

Die Stellungnahme der Kantone und Spitzenverbände

Es ist erfreulich, dass sämtliche Kantonsregierungen und alle Verbände, die zum Transportkostenausgleich Stellung genommen haben, mit einer Ausnahme seine Weiterführung befürworten. Vor allem die Regierungen der Gebirgskantone unterstreichen nachdrücklich die Bedeutung der Massnahme für die Gebirgsgegenden; aber auch die Regierungen der Kantone des Mittellandes treten für die Beibehaltung der Massnahme ein. Es sei besonders vermerkt, dass die Regierungen der Kantone Bern, Graubünden und Wallis und weiterer Gebirgskantone der Auffassung huldigen, dass der Transportkosten-

ausgleich unter keinen Umständen eingeschränkt, sondern durch den Einbezug anderer lebenswichtiger Güter und Hilfsstoffe in noch verstärkter Masse als wirtschaftliche Massnahme zur Verbesserung der Existenzverhältnisse in den Gebirgsgegenden ausgebaut werden sollte. Eine Reihe weiterer Kantone befürworten dagegen die Ausscheidung der *Konserven und Kakaoprodukte* aus dem Kreise der ausgleichsberechtigten Waren. Einhellig wurde das *System der direkten Auszahlung* in Anlehnung an den Mehlprienausgleich abgelehnt, mit dem Hinweis darauf, dass besonders in Gebirgsgegenden die Wirtschaft eine Schicksalsgemeinschaft bilde, weshalb eine Einschränkung des Bezückerkreises durch Ausschluss des Hotelgewerbes der Saisonarbeiter wie Heuer, Wald- und Bauarbeiter, Hotelangestellte, im Gewerbe und Detailhandel beschäftigter Angestellter sowie einzelner Gewerkekreise, wie das Bäckergewerbe, nicht angezeigt sei. Im weitem erklärten sich die meisten Kantonsregierungen mit der Beschränkung des Kreises der ausgleichsberechtigten Gemeinden auf solche mit zusätzlichen Transportkosten von Fr. 3.— auf 100 kg einverstanden. Einzig der Vorort des Schweizerischen Handels- und Industrievereins ist grundsätzlich gegen die Weiterführung des Transportkostenausgleichs, indem er den Ausgleich rein standortmässiger Nachteile als verfassungswidrig und unzulässig betrachtet.

Grundzüge der bundesrätlichen Vorlage

Der Bundesrat liess sich bei seinem Entwurf zu einem Bundesbeschluss über den Transportkostenausgleich für Berggebiete von der Auffassung leiten, dass der Transportkostenausgleich als Unterstützungsmassnahme zur Förderung der wirtschaftlichen Entwicklung und zur Hebung der Lebenshaltung in den Gebirgsgegenden weitergeführt werden müsse, um eine Beeinträchtigung der Existenzverhältnisse der Gebirgsbevölkerung zu verhindern. Die *verfassungsrechtliche Grundlage* für die Neuordnung bildet Art. 39 bis, Abs. 3, lit. c, der Bundesverfassung, wonach der Bund befugt ist, zum Schutze wirtschaftlich bedrohter Landesteile Vorschriften zu erlassen. Da die andauernde Entvölkerung der Berggebiete die wirtschaftliche Bedrohung dieser Landesteile deutlich erkennen lässt und es sich um eine *Subventionierung* handelt, die die Handels- und Gewerbefreiheit nicht beeinträchtigt, so kann nach Auffassung des Bundesrates Art. 31 bis, Abs. 3, der Bundesverfassung auch für Förderungsmassnahmen Anwendung finden, die zu keiner Einschränkung der Handels- und Gewerbefreiheit führen und die Förderung nicht nur einzelner Wirtschaftszweige und Berufe, sondern einzelner Landesteile bezwecken.

Materiell sieht die vom Bundesrat vorgeschriebene neue Regelung einige *Einschränkungen* vor. Mit der Mehrheit der Kantonsregierungen ist es der Auffassung, dass in Zukunft der Transportkostenausgleich *auf die eigentlichen verkehrsabgelegenen Gebirgsgegenden beschränkt werden soll*, was dadurch erreicht wird, dass zusätzliche Transportkosten lediglich dort ausgeglichen werden, wo sie den Betrag von Fr. 3.— je 100 kg überschreiten. Das würde zur Folge haben, dass die Zahl der ausgleichsberechtigten Gemeinden von bisher 665 auf 352 sinken würde. So sehr man diese Einschränkung der bezugsberechtigten Gemeinden bedauern mag, so ist doch zu sagen, dass dadurch keine Gemeinden mit hohen zu zusätzlichen Transportkosten betroffen werden.

Wichtiger ist, dass im Gegensatz zur bisherigen Ordnung die Transportkosten nicht mehr nach einem pauschalen Ansatz oder, wie im Kanton Graubünden, in vollem Umfang abgegolten werden sollen, sondern dass in der Regel nur noch jene Kosten zu vergüten wären, die tatsächlich als zusätzlich zu betrachten sind. So würden im Bahntransport nach der Vorlage als zusätzlich gelten die Mehrkosten, die sich aus den höheren Tarifen im Berggebiet gegenüber den Tarifen der Schweizerischen Bundesbahnen ergeben; desgleichen auch die gesamten Kosten des Transportes mit andern Transportmitteln (Auto, Seilbahn, Maultier) von der nächstgelegenen Bahnstation — mit Ausnahme der Camionnagegebühr im Ortsrayon — bis zum Bestimmungsort als zusätzlich gelten. Den Gegenden, die durch Überhöhung der Bahn- und absolut lange Transportwege benachteiligt sind, wird aber auch weiterhin ein höherer Kostensatz zugewilligt werden müssen, was in der Verordnung zu regeln sein wird. Es ist zu hoffen, dass die Neuordnung gegenüber der bisherigen Ordnung für fracht-

ungünstig gelegene Orte keine wesentliche Benachteiligung bringt.

Sollen Konserven und Kakao nicht mehr berücksichtigt werden?

Vom Standpunkt der Hotellerie aus ist es bedauerlich, dass in der Neuordnung die *Konserven und Kakaoprodukte* nicht mehr unter den ausgleichsberechtigten Waren figurieren. Diese Waren spielen in der Kostenrechnung unserer Betriebe eine nicht unerhebliche Rolle, was auch daraus hervorgeht, dass unter dem bisherigen System nicht weniger als 25% der Ausgleichsbeiträge auf diese Warengruppe entfielen. Das Argument, die Ausscheidung der Konserven- und Kakaoprodukte werde sich kaum im Sinne einer nennenswerten Erhöhung der Nahrungsmittelkosten in den Berggegenden auswirken, weil Konserven erfahrungsgemäss nicht in erster Linie von der ortsansässigen Bevölkerung konsumiert werden, *übersieht*, dass die Erhaltung einer konkurrenzfähigen Hotellerie nicht minder im Interesse der Existenzsicherung der bergbäuerlichen Bevölkerung liegt. Es ist ja, wie immer und immer wieder betont werden muss, nicht so, dass die Hotellerie ihre Preise nach den Gestehungskosten richten kann. Wäre dies der Fall, so wäre sie ihrer existenziellen Sorgen entbunden. Tatsächlich aber bildet das ungelöste Kostenproblem die Crux. Darum wird jede Erleichterung in der Kostenlage von der Hotellerie freudig begrüsst. In der Stellungnahme des SHV. zum Transportkostenausgleich nach den Gebirgsgegenden wurde denn auch ausgeführt:

„Die Transportspesen bilden ein nicht zu unterschätzendes Element in der Kostenrechnung der schweizerischen Hotellerie. Wir sind daher an der Weiterführung der bisherigen Ordnung stark interessiert. Die Kostenstruktur der schweizerischen Hotellerie wird durch eine Reihe ungünstiger Faktoren beeinträchtigt. Im Schlussbericht der Luzerner Konferenz werden daher u. a. auch die zuständigen Behörden eingeladen, bei ihrer Einflusnahme der besonderen Lage der Hotellerie auf dem Gebiete des Einkaufes angemessen Rechnung zu tragen. Die Hotellerie andererseits muss durch fortgesetzte,

zielbewusste und konsequente Überwachung aller Ausgabefaktoren darnach trachten, die Gestehungskosten nach Möglichkeit zu reduzieren. Bei der gespannten Ertragslage müssen Mehrbelastungen unter allen Umständen vermieden werden.“

Die Ausscheidung der Konserven- und Kakaoprodukte aus dem Katalog der ausgleichsberechtigten Waren ist daher wohl kaum *sachlich gerechtfertigt*. Sie wird allerdings die finanziellen Anforderungen an den Bund um einen Viertel verringern. Nachdem der Transportkostenausgleich bis anhin durch eine an der Grenze abgehobene Abgabe auf Kaffee finanziert wurde, die in einen besonderen Ausgleichsfonds fliessend und gegenwärtig 8 Fr. je 100 kg beträgt, wird die *Grenzebelastung des Kaffees etwas verringert* werden können, nachdem der Bundesrat die Auffassung vertritt, dass zwar der Aufwand für den Transportkostenausgleich aus allgemeinen Bundesmitteln zu bestreiten sei, gleichzeitig aber für die Deckung dieser Ausgabe gesorgt werden müsse, indem die Importabgabe von 8 Fr. durch einen von 50 Fr. auf 55 Fr. erhöhten Zollansatz ersetzt werden solle.

Die eidgenössischen Räte haben das Wort!

Ohne auf weitere Details einzutreten, kann abschliessend gesagt werden, dass die bundesrätliche Vorlage, die zwar nicht allen berechtigten Wünschen der Hotellerie Rechnung trägt, im grossen und ganzen eine wohl- ausgewogene Hilfe für die Gebirgsbevölkerung mittels des Transportkostenausgleichs vorsieht.

Bei aller Anerkennung für die gut fundierte Vorlage des Bundesrates wird es immerhin noch *Sache des Parlamentes* sein, die Frage zu prüfen, ob sich die Beibehaltung von Konserven und Kakao in der Liste der ausgleichsberechtigten Waren nicht aufdrängt. Auch der Einbezug von einheimischen Früchten und Gemüsen würde dazu beitragen, das Absatzproblem der Produktion mit wenig Kosten im günstigen Sinne zu beeinflussen.

A propos du centenaire de la naissance de César Ritz

L'exemple d'un très grand hôtelier

En commémorant avec les habitants de Niederwald le centenaire de la naissance d'un des plus célèbres ressortissants de cette contrée, on ne pouvait manquer d'être impressionné, d'un côté par la modestie de l'origine de *César Ritz*, de l'autre par la grandeur et la magnificence de l'œuvre réalisée. Mais en y regardant d'un peu plus près, ceci explique cela, car tous les villages de la vallée de Conches — et Niederwald en particulier — donnent un exemple frappant de l'influence que la nature et les conditions de vie difficiles

peuvent exercer sur ceux de leurs habitants spécialement doués. Nous avons déjà dit, la semaine dernière, toute l'harmonie qui se dégage de Niederwald, ce petit groupe de chalets brûlés par le soleil, serrés autour de leur église et constituant un tableau admirable. Perfection dans les formes et les dimensions, harmonie dans les couleurs puisque l'église se détache en blanc sur le brun-noir du village couronné par la forêt et entouré de pâturages.

La vallée de Conches est large en cet



Das Geburtshaus von César Ritz in Niederwald

endroit et si, sur les rives d'un Rhône naissant, les montagnes dressent leurs pentes abruptes, elles n'ont rien de sauvage, ni d'écrasant.

Le pays est pauvre; car à l'altitude, si la nature prodigue ses beautés, la terre n'est guère fertile. C'est au prix d'un effort continu que le paysan lui arrache sa frugale pitance. Les familles comptant plus de dix enfants sont encore nombreuses dans le Haut-Valais et chacun doit commencer jeune à travailler pour aider à nourrir une quinzaine d'estomacs affamés.

Ceux qui ont assisté à la cérémonie organisée par la commune de Niederwald pour marquer le centenaire de la naissance de César Ritz ont pu se rendre compte de la manière dont se déroulent les premières années du grand hôtelier. C'est en gardant les chèvres dans un cadre admirable que son goût, qui devait par la suite étonner le monde entier, s'est certainement affiné. Formes, lumières, couleurs, tout ce à quoi il attacha de l'importance dans sa vie était en quelque sorte cristallisé dans ce coin de vallée.

A Niederwald, comme dans les autres villages de montagne, on sait que l'on n'a rien pour rien, et qu'il faut travailler dur pour faire rendre à la terre le seigle et les pommes de terre nécessaires à la vie. La réussite ne peut être que le résultat d'un travail acharné, d'une persévérance sans défaillance, et d'une endurance à toute épreuve, et c'est en se persuadant de cela que l'on se forge une âme d'élite. Toutes ces qualités, complétées par une foi capable de soulever les montagnes, et par une intelligence toujours en éveil, Ritz les possédait. Il comprit donc très jeune le parti qu'il pourrait tirer d'une instruction même rudimentaire, et qu'il lui fallait de plus larges horizons pour exercer son activité. Instinctivement il avait fait sienne la devise de Guillaume d'Orange: «Il n'est pas nécessaire d'espérer pour entreprendre, ni de réussir pour persévérer.»

Nous ne rappellerons pas les déceptions que Ritz doit avoir éprouvées dans ses premiers contacts avec la vie, loin de sa vallée et de son village natal, ni sa fulgurante carrière, jusqu'au moment où la maladie vint l'arracher prématurément à son œuvre, à cette œuvre qui a été si admirablement, non prolongée, mais encore développée par son épouse. Il y a deux jours, à Niederwald, M. J. Escher, conseiller fédéral, a brillamment retracé la vie de son illustre compatriote et les mérites de Madame Marie-Louise Ritz*.

Mais il convient de relever que, dès le début, César Ritz mit toute son ambition à faire ce qu'on appelle à la campagne «de la belle ouvrage», c'est-à-dire du travail soigné et de qualité. Laissant de côté les avantages matériels qu'il aurait pu tirer de certaines places, il choisit toujours celles lui donnant l'occasion de mieux apprendre à connaître son métier et les goûts d'une clientèle toujours plus raffinée.

C'est en élevant le métier d'hôtelier au rang d'un sacerdoce et d'un art — celui de bien recevoir — que César Ritz contribua plus que d'autres à assurer la réputation de l'hôtellerie suisse dans le monde entier.

La révolution réalisée par César Ritz fut de convaincre — et cela non par une propa-

*) Voir aussi le discours publié en allemand dans ce numéro.



Photo Giezeg (SZH.)

Mme Ritz und Herr Bundesrat Escher lauschen mit der Bevölkerung von Niederwald der Ansprache von Zentralpräsident Dr. Franz Seiler

BELL'S

Old Scotch Whisky

Ein Versuch - und Sie
bleiben ihm treu

die jeweils sich aufdrängenden Entschlüsse zu fassen. In Ihnen habe ich diesen Mann gefunden. Ich bin überzeugt, dass der heutige Tag an dem Sie die Direktion des Hotel National übernehmen, für Sie und mich von ausschlaggebender Bedeutung sein wird".

Dies war auch der Fall. Ritz blieb sein Leben lang mit der Familie Pflyffer eng verbunden, so dass Frau Ritz die Biographie ihres Mannes dem Herrn Minister Pflyffer, der heute unter uns weit und den ich besonders begrüssen möchte, widmen konnte mit den Worten: „Herrn Oberstdivisionär Hans Pflyffer von Althöfen, dem engsten Mitarbeiter meines Mannes, der in unsern Hotels die von Cäsar Ritz geschaffene Tradition aufrecht erhält.“

Ein weiterer Markstein im Leben von Cäsar Ritz war der 17. Januar 1888. An diesem Tage also vor mehr als 64 Jahren, fand die Trauung statt, und es reichten sich in der Kirche Unserer Lieben Frau von Cannes, unter den Klängen des Ave Maria von Gounod, das Ritz für diesen Anlass besonders gewünscht hatte, Marie und Cäsar die Hände zum ewigen Bunde, ein Bund, der sich ausserordentlich glücklich gestaltete.

Nun drängte es Ritz selbständig zu werden. Er eröffnete und führte Geschäfte auf eigene Rechnung, an den verschiedensten Orten und überall mit grossem Erfolg. Es ist mir unmöglich, im Rahmen einer Ansprache die gewaltige Arbeit zu schildern, die Ritz im Laufe der Jahre in Baden-Baden, London, Monte Carlo, Salso-Maggiore, Paris, Rom, Aix-les-Bains, Biarritz, Frankfurt, Palermo, Wiesbaden, Menton usw. leistete. Und wenn man sich vorstellt, mit welcher Gründlichkeit Ritz arbeitete, erscheint uns seine Leistung fast als übermenschlich. Er war ständig auf Reisen, von einem Geschäft zum andern, alles genau kontrollierend, arbeitete auf der Fahrt an grossen Plänen und neuen Ideen.

Er gründete eine Gesellschaft zur Entwicklung der Hotellerie in Kairo, Madrid, Barcelona und Johannesburg. Es ist aber nicht die Zahl der Geschäfte, es ist nicht die *Quantität* der Arbeit, welche den Ruhm von Cäsar Ritz geschaffen, nein, es ist die *Qualität* seiner Leistung. Was die Anziehungskraft der Ritz-Hotels bildete, war das Neue, das Ungewöhnliche, das bisher nie Gesehene. Wie ein Zauberer wandelte er in kürzester Zeit Säle und Zimmer in Räume, die den vorwiegendsten Gast zur Bewunderung zwangen, die ihm den Aufenthalt so angenehm machten, dass er sich immer wieder zurücksehnte.

Der Name *Ritz* wurde gleichbedeutend mit Komfort, Luxus, Eleganz und Raffinement. Wer von Ritz sprach, dachte an wunderbare Tischdekorationen, an herrliche Blumenarrangements, an feenhaft beleuchtete, an rauschende Feste und exquisite Menüs. Es offenbarte sich in Cäsar Ritz immer mehr die natürliche *hünstlerische Veranlagung*, die er von der Familie Ritz, wie die hervorragenden Bildhauer und Maler dieser Familie, offenbar schon mit in die Wiege bekommen hatte. Über das Grand-Hotel in Rom schrieb damals der Vicomte D'Avenel: „Zu dem Rom der Cäsaren, des Papstes, des Königs von Italien, gesellt sich ein viertes Rom, jenes der goldenen Kolonie der Nomaden, die Kosmopoliten, die ihren Palast und ihr Zentrum im Grand Hotel Ritz hat, wie die übrigen Rom ihren Sitz und

ihr Zentrum im Forum, im Vatikan und Quirinal haben.“ Gross ist die Zahl der Könige und Fürsten, der Industriemagnaten, der mächtigen Vertreter der Finanzwelt, der Leuchten in Kunst und Wissenschaft, die Cäsar Ritz als Freund bezeichnet und nur bei ihm zu wohnen wünschten. Darum wurde er auch der König der Hoteliers und der Hotelier der Könige genannt. Der Präsident der königlichen Oper in London sagte einmal bei einem grossen Empfang, sich zu Ritz wendend: „Die Könige und Prinzen werden eifersüchtig auf Sie, denn Sie zeigen der Welt wie man leben muss.“

Papst Leo XIII. gewährte Ritz eine Privat-audienz und seine Gattin berichtet darüber: „Das war eine der bedeutendsten Stunden im Leben meines Mannes und sie blieb ihm in unaussprechlicher Erinnerung.“

Der märchenhafte Aufstieg ist aber am Charakter des einstigen Hirtenbuben von Niederwald spurlos vorübergegangen. Cäsar Ritz ist der *einfache und bescheidene Mann* geblieben, wenn er auch in Haltung und Kleidung sich den gegebenen Verhältnissen anpassen musste. Er hat seine Herkunft nie verleugnet und wusste, dass harte Arbeit ihn auf diese Höhe geführt hatte. Das zeigt sich besonders in der Art und Weise, wie er seine Angestellten, die er stets als Mitarbeiter betrachtete, behandelt hat. Er konnte mit Recht von sich sagen: „Ich habe immer die Angestellten, die willig und gewissenhaft waren, ermutigt und versucht, sie vorwärts zu bringen, bin ihnen stets durch Ratschläge und Empfehlungen zur Seite gestanden.“

Die guten und treuen Angestellten fanden in Cäsar Ritz einen *wohlwollenden Arbeitgeber* und gross ist daher die Zahl, die ihm lange treu blieb, ihm überallhin folgte. Es muss aber auch gesagt werden, dass neben der sich aufopfernden Gattin, diese Angestellten viel zu den Erfolgen beigetragen haben. Ohne soziale Gesetzgebung und ohne Druck von seiten der Gewerkschaften hat Cäsar Ritz, der grosse Arbeitgeber, die sozialen Fragen verstanden, die Lage seiner Untergebenen begriffen und für ihre hohe Verantwortung gezeigt. Seine Untergebenen haben ihm das durch Treue und unermüdete Arbeit gelohnt. Die Früchte dieser verständnisvollen Zusammenarbeit haben beide Teile ernten können.

Es wäre zu wünschen, dass auch diese Tradition der Ritz-Hotels in unserer Zeit aufrechterhalten bliebe.

Für Cäsar Ritz war das Gastgewerbe wirklich ein *Beruf*. Er betrieb es nicht des Geldes wegen, nicht um reich zu werden, sondern wirklich aus Liebe, aus einem innern Drang heraus. Wohl flossen die Geldmittel in seinen Geschäften in reichstem Masse, aber er benutzte sie nicht, um sich Schätze anzuhäufen, nicht zum Vergnügen, nicht zu einem üppigen Leben. Die Gewinne wurden immer wieder verwendet, um Verbesserungen vorzunehmen, neue Annehmlichkeiten zu schaffen, der Zeit, hinsichtlich Komfort, weit vorauszu-eilen, in einem Wort, *um dem Gast zu dienen*.

Dem angeborenen Kunstsinne folgend, musste bei Ritz immer alles schöner, herrlicher und bequemer werden. Ritz sagte einmal: „Es gibt kein Geschäft, wo zwischen Käufer und Verkäufer so enge, so intime Beziehungen bestehen, wie im Hotel, zwischen Patron und Kundschaft.“

Er hat auch dauernd danach gehandelt, er hielt daran, dass jeder Gast *individuell* behandelt werde, nicht als Nummer, und dass man seinen besonderen Bedürfnissen, vielfach auch seinen Kapriolen, Rechnung zu tragen habe. Jeder Gast sollte so aufgenommen sein, dass er sich zu Hause fühlte; das war das erste Gebot für die Angestellten der Ritz-Hotels, und wer dem nicht nachlebte, fiel in Ungnade. Es wäre gewiss nicht unnützlich, wenn all die vielen, die sich heute dem Gastgewerbe zuwenden, auch diese Seite der Tätigkeit von Cäsar Ritz beherzigen würden.

Die Schweiz ist vor einigen Tagen von einem hervorragenden Amerikaner, der mit offenen Augen die ganze Welt bereist und der äusserst anspruchsvoll ist, als das bestorganisierte Touristenland bezeichnet worden. Wir werden diesen Ehrentitel aber nur wahrnehmen können, wenn der Geist eines Cäsar Ritz in unserer Hotellerie lebendig bleibt. Reklame, Werbung, berufliche Organisationen und staatliche Interventionen sind unter den heutigen Verhältnissen nicht mehr zu umgehen. Die Hauptsache aber ist und bleibt die Qualität unserer Gaststätten, die Art und Weise, wie der Gast aufgenommen ist. Sein Aufenthalt muss so gestaltet werden, dass er spontan sagen kann: „Ich komme wieder.“

Das kann freilich der Hotelier nicht allein erreichen. Dazu bedarf er der Mitarbeit aller im Hause, von oben bis unten. Gerade jetzt, wo unser Land hinsichtlich des Fremdenverkehrs in hartem Konkurrenzkampf steht mit dem Ausland, müssen sich alle, die Hoteliers, die Angestellten aller Ränge, aber auch vielfach die Verkehrsmittel und die Saisongeschäfte bewusst werden, dass sie eine Schicksalsgemeinschaft bilden, dass sie solidarisch und in gleichem Geiste arbeiten müssen, um den Ruf der Schweiz als Touristenland par excellence nicht zu gefährden.

Es liegt auf der Hand, dass eine so gewaltige Arbeitslast, wie Cäsar Ritz sie zu bewältigen hatte, nicht ohne Einfluss auf die Gesundheit bleiben konnte. Ein Mitarbeiter sagte, Cäsar Ritz habe für vier gearbeitet, und diese Überlastung musste sich rächen. Der unermüdete Tätige, der nicht Ruhe und nicht Rast kannte, wurde schon kurz nach Überschreitung des fünfzigsten Lebensjahres zur Untätigkeit gezwungen. Von Matthäus Schiner wird gesagt, dass er, als er im fernen Rom von Fiebern geschüttelt auf dem Sterebette lag, seinem Arzt zugerufen hat: „Ich will nicht krank sein, ich habe keine Zeit dazu.“

Doch auch er, vor dem Kaiser und Könige zitterten, vor dem die Grossen der Erde sich verneigten, musste der Natur seinen Tribut zollen und frühzeitig den Weg aller Irdischen gehen. So ist es auch seinem grossen Landsmann Cäsar Ritz gegangen. Noch voller Pläne, menschlich gesprochen noch in der Lage, in der Vollkraft des Lebens, Grosses zu leisten, wurden seine geistigen und physischen Kräfte plötzlich gelähmt. Während 18 Jahren musste Ritz, trotz der Hingabe und der Aufopferung seiner Gattin, trotz aller ärztlichen Kunst, das Leiden tragen, und am 24. Oktober 1918, sieben Monate nach dem frühzeitigen Hinschied des geliebten Sohnes René, trat der Tod als Erlöser an das Leidenslager heran und löschte die noch kümmerlich flackernde Lebensflamme endgültig aus.



Todes-Anzeige

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

Herr

Franz Zölch-Hagen

Eden Hotel Kurhaus, Spiez

am 27. August nach kurzer, schwerer Krankheit, im 80. Altersjahr, in die ewige Heimat abgerufen wurde.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

Der grosse Künstler, so darf man Cäsar Ritz wohl nennen, gab so seine in langem Leiden geläuterte Seele dem Schöpfer zurück, und dieser wird ihm, der getreu der Inschrift an der Decke des väterlichen Hauses, im Vertrauen auf Gott, als zwölfjähriger armer Knabe in die Welt hinausgezogen, der im Vertrauen an Gott Gewaltiges unternommen und Grosses geschaffen, gewiss gnädig gesehen sein und ihm einen Empfang bereitet haben, wie Ritz, trotz seiner Kunst, trotz seiner unerschöpflichen Phantasie, ihn seinen prominentesten Gästen nicht zu bereiten in der Lage war.

Was sterblich gewesen an Cäsar Ritz, ruht in der Weltstadt Paris, wo, wie er gesagt, eigentlich sein Leben angefangen, wo sein Aufstieg begonnen, wo am Place Vendôme das Hotel Ritz steht und Name und Ruhm des Verbliebenen weiter verkündet.

Hier in Niederwald aber lebt die Erinnerung und die Liebe an den grossen Mitbürger. Auf dass diese Liebe auch sicher auf die späteren Genera-

Apéritif à la gentiane



avec un zeste, désaltère

SAUBER
SCHONEND
SPARSAM



waschen Sie mit
SILAVIT -Waschalkali
ALBA
Universal-Waschmittel

Haben Sie Waschprobleme? Wir beraten Sie gerne!

VAN BAERLE & CIE. AG., MÜNCHENSTEIN
Telephon (061) 9 05 44

Gesucht
auf 15. September in Jahresbetrieb, tüchtige

Buffettochter

Offerten mit Zeugnis kopien und Salzkrautsprüchen sind zu richten unter Chiffre J T 2665 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Passantenhotel in Bern sucht

Restaurationssochter
Etagenportier
Hausbursche-Hilfsportier
Kellnerlehrling
(Lehrzeit 2 Jahre)

Es wollen sich nur Bewerber melden, die gewillt sind, ein Jahresengagement einzugehen. Stellenantritt 15. September. Kellnerlehrling 15. Oktober. Offerten mit Zeugnis kopien und Photo unter Chiffre P H 2747 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Militärischer Haushalt sucht tüchtige, seriöse

Leiterin

zur selbständigen Führung eines grösseren Betriebes. Deutsch und französisch sprechend. Alter nicht unter 30 Jahren. Offerten mit Zeugnis kopien und Photo unter Chiffre M H 2739 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 55021

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.

Insertate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

MUM



Verwundert fragt Direktor Schick:
"Wer kommt denn da in's Alpenblick?"
Der Humi ist's vom Genfersee,
Das gibt ein Grüezi und Juhe!
Das ganze Küchenpersonal
Eilt zum Empfang ans Hauptportal.
Humosa Oel, Humosa-Fett
Hat einen grossen Stein im Brett.

Humosa-Oel und Fett für jede gute Küche!



Lieferung durch
die Grossisten

OELWERKE MORGES A.G., MORGES

15-Liter-Küchenmaschine
RWD-MEDIA
MIT PLANETENGETRIEBE

3 Geschwindigkeiten - 220 oder 220/380 Volt - Fleischwolf 70 mm
Komplett Fr. 1550.-

REPPISCH-WERK AG., DIETIKON-ZCH.
Telephon (051) 91 81 03

Comptoir Lausanne: Malle 1, Stand 43

Sekretär, Chauffeur, Receptionist

sucht Saison- oder Jahresstelle ab Mitte Okt. Englisch, Deutsch und Spanisch perfekt. Hotelfachschule, Abitur, Auslandspraxis. Internationaler Führerschein. Gute Erziehung, 160 cm gross. 58jährig, aus Direktionfamilie. Zuschriften an: Walter Hausenblas, Hotel Villa Maria, Vulpera, Engadin.

Gesucht
in Jahresstelle

Chefköchin
à la-carte-gewohnt, entreprenskundig, sowie tüchtige

II. Köchin

Offerten mit Zeugnis kopien und Photo an Hotel Adler, Ermatingen a. Unteresee.

tionen übertragen werde und die Erinnerung nie auslösche, hat die Gemeinde Niederwald in lobenswerter Weise sich entschlossen, ein Zeichen in Holz und Erz zu schaffen, das auf immer leuchten soll, dass aus diesem kleinen stillen Dorf ein Mann hervorgegangen, der für die Hotellerie, diesen bedeutenden Zweig unserer Volkswirtschaft, ein unvergleichlicher Pionier, für die ganze Heimat aber eine Zierde gewesen.

Werte Mitbürger!
Das ist, unvollständig und gewiss in schwachen, mangelhaften Strichen gezeichnet, das Lebensbild von César Ritz, das, was wir von ihm zu sagen haben.

Was hat aber er uns zu sagen? Was lehrt sein Aufstieg, seine Tätigkeit uns und die kommenden Generationen?
Vorab findet sich im Leben von César Ritz die Tatsache bestätigt, dass nur Arbeit, harte, strenge Arbeit zu dauerndem Erfolg führt, zum Erfolg, der auch Freude und Befriedigung auslöst. Wer auf leichtem, bequemen Wegen sein Glück sich schaffen will, erreicht wohl selten sein Ziel und fühlt sich dann nicht restlos zufrieden. Wir wollen daher, jeder von uns, da wo die Vorsehung uns hinstellt, restlos unsere Pflicht erfüllen, wie Ritz es getan und freudig der uns zugedachten Arbeit obliegen. Die Arbeit ist wohl eine sittliche Pflicht eines Jeden, sie ist aber keine Last mehr, wenn wir sie im richtigen Geiste leisten.

César Ritz lehrt uns sodann, dass jeder, auch wenn er nicht besonders begütert ist, auch wenn er nicht über eine grosse Bildung verfügt, es zu etwas Rechtem bringen kann. Gewiss kann nicht jeder einen Weltruf erringen, ein König der Hoteliers oder sonst eine Grösse werden. Aber mit gutem Willen, mit Arbeit und mit Gottes Segen kann jeder etwas Rechtes werden, ein tüchtiger Bauer, ein geschickter Handwerker, ein erfolgreicher Gewerbetreibender, ein geachteter Geschäftsmann.

Jeder von uns möge daher versuchen, in seinem Berufe es zu möglichst Vollendung zu bringen, wie César Ritz es getan und auch tatsächlich erreicht hat.

Das Leben von César Ritz lehrt uns aber auch, dass das Lebens ungetrübte Freude keinem Sterblichen zuteil wird. Ritz hatte Erfolge, wie nie einer vor ihm in seinem Beruf, er konnte Lob, Ehre und Auszeichnungen in grosser Menge einheimen. Ritz schien alles zu haben, was das Glück eines Menschen ausmachen kann, und doch, das schwere Leid blieb nicht aus, erreichte ihn leider zu früh und in wirklich tragischer und harter Weise. Auch das wollen wir nicht vergessen, wenn für uns trübe Tage kommen, die uns nicht gefallen, wenn wir von Leid betroffen werden, wenn Misserfolge sich einstellen. Das hat unser grosser Mitbürger César Ritz auch alles tragen müssen und ausgekostet bis zum bitteren Ende. Was uns aber Ritz, der grosse Weltmann, ganz besonders lehrt, ist die Liebe zur engern Heimat, zum kleinen Dorf, aus dem er hervorgegangen. Liebe, die sich auf seine Gattin und seinen Sohn übertragen hat. Wohin das Geschick uns immer verschlagen möge, folgen wir auch in diesem Punkte seinem Beispiel. Vergessen wir nie unsere engste Heimatstätte, das Vaterhaus, das Dorf, wo wir aufgewachsen, wo wir die erste Jugend verlebte, wo eine liebe Mutter,

ein guter Vater ihre ersten Sorgen um uns hatten, uns die Grundsätze beibrachten, denen wir treu bleiben müssen, wenn wir im Leben nicht Schiffbruch leiden wollen, wo im Schatten eines uns so vertrauten Kirchturms die Ahnen ruhen. Treue der Heimat in guten und bösen Tagen. Treue der Tradition dieser Heimat, das muss unsere Lösung sein.

Werte Mitbürger!
Der heutige Tag ist wohl in erster Linie ein Feiertag zur Erinnerung an den grossen Mitbürger César Ritz, ein Ehrentag für seine Gattin und

seine Familie. Er muss aber noch mehr sein, er muss tiefer schürfen, er muss für uns alle ein Tag der Besinnung sein, ein Tag, der uns aufrüttelt, er ermutigt zur restlosen Pflichterfüllung, jeder an seinem Platz, ein Tag des Treuegelübisses an unsere Heimat, an ihren Schöpfer, der sie uns so schön gestaltet.

Wenn wir in diesem Sinne den Tag begehen, dann wird er nicht nur die Erinnerung an César Ritz stets wachhalten, dann wird er uns und unserer Heimat zum Segen gereichen.
Das walte Gott!

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Die Delegierten der an der Fachkommission beteiligten Verbände genehmigten an der 24. Plenarkonferenz Jahresbericht und Jahresrechnung 1951 und das Budget für das Jahr 1952.

Die Tätigkeit auf dem Gebiete der Nachwuchsförderung und der Berufsbildung, wie auch die Auffassungen der Lehrinhalte und der Berufsberater hiezu, wurden eingehend besprochen. Es kam dabei erneut zum Ausdruck, dass die Aufbauarbeit der Fachkommission neben der finanziellen Unterstützung durch die Berufsverbände abhängig ist. Eine verantwortungsbewusste Einstellung zur Lehrlingsausbildung ist bestimmend für Qualität und Zahl des Berufsnachwuchses.

Aus dem Bericht über die im Februar 1952 in Zusammenarbeit der Sektion für berufliche Ausbildung des BIGA mit der Fachkommission in Luzern, Lausanne und Genf durchgeführten Instruktionkurse für Prüfungsexperten, an denen sich insgesamt 69 Köche und 38 Angehörige des Dienstpersonals beteiligten, konnte der hohe Wert solcher Veranstaltungen und der damit erzielte grosse Erfolg entnommen werden. Als Instruktoren wirkten mit: die HH. Vogt, Brenneisen, Schmid, Schwelger und Miatton.

Bei genügender Beteiligung soll vom 10.-13. November 1952 in Luzern die dritte höhere Fachprüfung im Kochberuf durchgeführt werden. Da aus der welschen Schweiz wiederum nur wenige Kandidaten sich eingeschrieben haben, wird von einer besonderen Prüfung in der französischen Schweiz abgesehen. Die Anwärter französischer Zunge werden in Luzern die Prüfung in ihrer Muttersprache bestehen können.

Im weiteren wurde auch dieses Jahr die Durchführung des in den Vorjahren mit bestem Erfolg veranstalteten Instruktionkurses für leitende Angestellte im Dienstberuf beschlossen. An diesem Kurs können Betriebsinhaber und Betriebsleiter teilnehmen. Der Kurs ist lehrreich und begegnet stets regem Interesse.

Auf Grund gesammelter Erfahrungen wird mit Lehrmeisterkursen in den einzelnen Kantonen demnächst begonnen werden. Als Wegleitung hierfür dienen die von der Deutschschweizerischen Lehrlingsämter-Konferenz herausgegebenen Richtlinien. Der Kurs bezweckt die gründliche Orientierung von Lehrmeistern und Lehrchefs über die mit der Lehrlingsausbildung und -haltung verbundenen Aufgaben.

In Ausführung des schon im Jahre 1951 gefassten Beschlusses hatte sich die Plenarkonferenz mit den Detailfragen eines Berufsausweises für Hallen- und Etagenangestellte zu befassen. Dieser neutrale Ausweis soll, wie das Arbeitsbuch für Kellner und Serviertöchter, durch die Fachkommission herausgegeben werden. Die wiederholte Erklärung des Vertreters des Schweiz. Bedienungspersonal-Verbandes, dass mit dem beantragten Berufsausweis keinerlei gewerkschaftliche Absichten verfolgt würden und die diesen Hinweis bestätigenden schriftlichen Vorschläge führten zum Auftragen an die Geschäftsleitung, sich mit der end-

gültigen Ausarbeitung des Entwurfes zu befassen; dieser wird den beteiligten Verbänden zur Stellungnahme und Genehmigung unterbreitet werden.

Die Geschäftsleitung erstattete ferner eingehend Bericht über den mangelnden Nachwuchs im Dienstberuf und die Vorkehrungen, die zur Werbung von Interessenten für offene Lehrstellen getroffen wurden. Die gründliche Aussprache über dieses wichtige Gebiet führte zum Beschluss, den ganzen Fragenkomplex einem engen Kreis kompetenter Fachleute zu unterbreiten.

Ein neuerlicher Antrag, in der Saisonhotellerie Lehrlinge auszubilden, mit theoretischer Schulung in Kursen der Zwischensaison, wurde allseitig unterstützt. Die gesetzlichen Grundlagen sind gegeben. Nachdem das BIGA und der Schweizer Hotelier-Verein ihre tatkräftige Hilfe in Aussicht stellen, appelliert die Fachkommission an die geeigneten Betriebe zur freudigen Mitarbeit.

Als Mitglieder der Geschäftsleitung wurden bestätigt die HH. Frz. Hirsch, Präsident, O. Künzler, O. Wenzler, Dr. Chr. Burkhalter, als Rechnungsrevisoren die Herren: F. Kothmann und W. Brunner. Hr. Paul Derron, Zentralpräsident SWV, stellte sich als neues Mitglied der Kommission für die Durchführung der höheren Fachprüfungen im Kochberuf zur Verfügung.

Hr. Osw. Müller ist weiterhin mit der Leitung der Geschäftsstelle betraut worden und durfte den verdienten Dank für seine bisherige, initiative und umsichtige Arbeit entgegennehmen.

Paris . . . trop cher?

Dans un de nos derniers numéros (cf. «Hotel-Revue», No 30 du 24 juillet) nous avons, pour la première fois, essayé de trancher objectivement la question que se posent beaucoup de touristes français et étrangers: «Est ce que la France est trop chère?»

Entretemps le sujet a été repris par un assez grand nombre de nos confrères parisiens. «France Soir» qui, déjà en 1950, a traité ce sujet épineux dans une série d'articles, a publié récemment un papier qui tirait de la saison en cours l'enseignement que voici. «Les Américains sont ravis de leur séjour dans la capitale, mais effrayés par nos prix et souvent furieux des procédés de certains hôtels parisiens.» Il va sans dire que cette constatation, un peu sommaire, a provoqué les plus vives protestations de nos collègues parisiens et M. Percebidé, président du «Syndicat Général de l'Industrie Hôtelière de Paris», syndicat qui ne fait d'ailleurs plus partie de la «Fédération Nationale des Industries Hôtelières» que préside M. Marcel Bourseau, a déclaré en 5 points ce qu'il pense de ces accusations:

1. à qualité égale, nos prix seraient égaux à ceux des hôtels italiens.

2. Les prix des hôtels parisiens n'influencent nullement la durée du séjour des clients américains.

3. Le prix des fournitures achetées par les hôtels, ainsi que les salaires et charges sociales qu'ils payent, auraient augmenté plus que les prix des chambres.

4. Quant à la pratique des taxes et services qui grèvent les prix des chambres, ce serait un préjudice parfaitement normal: l'Etat n'a qu'à supprimer ou diminuer sa taxe de 9% s'il désire faire baisser les prix des hôtels de tourisme.

Bien que M. Piercebidé cherche par ces constatations à repousser les doléances des touristes français et étrangers, il faut observer en toute impartialité que Paris - par rapport à la Pro-

Zirkulationsstörungen

lassen sich bei uns erfolgreich behandeln. Schenken Sie uns Ihr Vertrauen und verlangen Sie Prospekt Nr. 54/5.

Kurhaus **Genèvrütt** Degersheim
Telephon (071) 54 41 41

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

CHERRY HEERING
WELTBERÜHMTER LIKÖR SEIT 1818

Vertrieb in der Schweiz: **Jean Haecy Import AG., Basel**

Gesucht
in Grosshotel des Unterengadins
mit Sommeraison

Direktor

evtl. mit Frau, Jahresstelle. Ausführliche Offerten unter Chiffre D R 2753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in gutes Hotel (80 Betten) der Ostschweiz, mit Sommer- und Winteraison, in Jahresstellen: sauberes, ehrlicher

Portier-Hausbursche
deutsch und franz. sprechend. Eintritt 1. Nov. Seröse, tüchtige

Restaurationsstochter
deutsch und französisch sprechend. Eintritt: 15. September, evtl. früher.

Buffetstochter zuverlässig, Eintritt 1. Okt. Einfaches, sauberes

Hausmädchen Eintritt 15. Sept.

Küchenbursche (bittre Lohnanspruch) Italiener, der bereits in der Schweiz gearbeitet hat.

In Winteraison:
I. Saalstochter deutsch, franz. sprechend
Zimmermädchen, Patissier-Aide de cuisine jg., neben Chef

Gefl. Offerten unter Chiffre O S 2674 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel mit moderner elektr. Küche im B.O. tüchtige

Köchin

Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B O 2725 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel 100 Betten in Arosa
sucht für die Winteraison:

- Küchenmädchen
- Officeburschen
- Officefrauen
- Zimmermädchen
- Saalstöcher
- Barmid-Anfängerin
- Portier
- Tourneant
- Lingeriemädchen
- Wäscherin
- Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre W A 2728 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, seriöser

BARMAN

Schweizer, sprachengewandt
präsentierend, sucht Stelle auf ca. 1. November. Offerten unter Chiffre T B. 2700 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort
2 tüchtige, im Service gewandte

Servier-töchter

Restaurant Landgasthof, Riehen/Basel, Telephon (061) 9 68 93.

Barmaid

sucht Stelle in Hotelbar. Gute Referenzen zur Verfügung. Spricht 4 Sprachen. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre B E 2761 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dewar's "White Label" SCOTCH WHISKY

Och! The FEEL of it!

Generalagentur: **Jean Haecy Import A. G., Basel 18**

Tir fédéral Lausanne 1954

du 8 au 25 juillet

Le ravitaillement (dans la halle de fête) des tireurs, accompagnants, membres des comités, employés du Tir fédéral 1954 est mis en sousmission. - Le cahier des charges sera envoyé sur demande par le président du Comité des subsistances (M. Georges Blanchoud, Grand-Chêne 1, Lausanne), qui se tient à disposition pour donner tous renseignements complémentaires et auquel les sousmissions devront être adressées pour le 30 novembre 1952 à 18.00 h. dernier délai.

Comité des subsistances

Küchenchef

Wir suchen für unsern Küchenchef auf kommande

Wintersaison

Anstellung in mittelgrosses Haus. Auskunfts-erteilt: Postfach 43, Scuol/Schuls-Tarasp.

vince — est devenue une ville extrêmement chère et que certains abus de «mercantilisme hôtelier» donnent en effet lieu à des plaintes. Toujours est-il que le nombre des clients de passage dans les hôtels parisiens est en progression et que la durée des séjours moyens diminue. La Ville Lumière, devenue plaque tournante non seulement pour le trafic touristique intérieur, mais aussi pour le tourisme en transit — notamment les clients d'outre-Atlantique — n'a rien perdu de son attrait culturel, artistique, hôtelier et gastronomique. Mais les Français comme les étrangers ne restent que 2 à 3 jours, à moins qu'un congrès ou une réunion professionnelle ne les retiennent plus longtemps. En ce qui concerne les Anglais, ils sont venus bien moins nombreux pour les raisons que l'on connaît et qui ont également défavorablement influencé leurs déplacements vers la Suisse (voir le tableau que nous publions ailleurs).

Un contrôle invisible et efficace du prix: Le «Guide Michelin»

Alors que le Commissariat au tourisme paraît peu disposé à accepter les réclamations des touristes étrangers concernant les prix dans les hôtels et restaurants — car une affiche dans la salle d'accueil de ce Commissariat invite les visiteurs à s'adresser à la Direction des Prix du Ministère de l'Economie — il existe en France et notamment à Paris un «contrôle» officieux qui mérite l'attention de la profession hôtelière d'autres pays et notamment de la Suisse. C'est le «Guide Michelin» dont les rédacteurs et inspecteurs exercent une surveillance efficace sur l'attitude de certains hôtels et restaurants parisiens envers leurs clients, en ce qui concerne les services et les prix. Voici ce que dit à ce sujet un article publié dans le no 51 (juillet) de «Constellation» et dont nous sommes heureux de pouvoir extraire avec le consentement de la direction de cette publication, le récit suivant de l'auteur:

«J'ai visité avec un des inspecteurs certain grand restaurant parisien réputé pour sa «pochouse», sorte de bouillabaisse à base de poissons d'eau douce. Pour juger de la classe du chef l'inspecteur commanda, outre cette spécialité, un agneau de lait au persil. Pour les vins il choisit un blanc de blanc et un «Fleurie». Pendant que notre «pochouse» mijotait, mon compagnon de table prenait des notes sur son calepin. «Chaises inconfortables... Les odeurs de la cuisine viennent jusque dans la salle... Les serveurs font trop de bruit en manipulant la vaisselle... Il n'y a pas de sommelier, ce qui est inadmissible dans un établissement de cette catégorie...» Cependant, après avoir goûté la «pochouse», il reconnut qu'elle était remarquable et méritait un 3 sur 5 ainsi que le blanc de blanc qui l'accompagnait. En revanche, quand il eut trempé ses lèvres dans le Fleurie, son visage se rembrunit:

«Ce n'est pas un fleurie d'origine, me dit-il à voix basse, c'est un petit vin truqué par le négociant. Quelle honte!»

Un peu plus loin l'auteur de l'article (c'est Monsieur Pierre Grobel) écrit:

«L'événement de l'édition 1952 a été incontestablement la brutale suppression d'une étoile sur le blason du plus célèbre restaurant de Paris. Les éditeurs m'ont confié qu'ils hésitaient, depuis

deux ans, à prendre cette mesure draconienne. Finalement, à la suite de plusieurs visites incognito de leurs inspecteurs, ils résolurent de rétrograder cet établissement, qui, au lieu de trois étoiles n'en compte plus que deux à son actif.

«C'est une cabale montée contre moi par mes concurrents!» s'écria le jeune directeur de l'établissement. «Ils ont voulu m'arracher ma clientèle, qui est la plus élégante et la plus raffinée de Paris!»

«Vos concurrents ne sont pour rien dans la résolution que nous avons prise à votre égard, lui répondit le directeur du Guide. Notre jugement est fondé sur les rapports de nos inspecteurs et de nos lecteurs. L'un d'eux a été contraint de verser 1000 fr. à un maître d'hôtel pour obtenir une table près de la verrière avec vue sur Notre-Dame. En outre, j'ai pu voir, sur vos additions, que, lorsque vous serviez une glace, vous mentionnez à part le prix des gâteaux, et que le beurre qui accompagne les hauts faisait également l'objet d'un supplément. De pareilles pratiques sont inadmissibles dans une maison aussi réputée que la vôtre. Enfin, vous voyagez beaucoup, en Amérique et ailleurs. En votre absence, le manque de direction se fait sentir, aussi bien dans la préparation de vos spécialités que dans la tenue de votre personnel. Nous rétablirons votre «troisième étoile» quand nos clients et nos inspecteurs seront unanimes à reconnaître que vous la méritez.»

Ces exemples nous paraissent concluants. La self-discipline des hôteliers parisiens qui craignent la critique des clients (et du «Guide Michelin») beaucoup plus que les interventions d'un inspecteur du contrôle économique doivent suffire pour remédier à des excès qui, certes, ne doivent être généralisés, mais qui ont largement contribué à la formation de la légende: «Paris est trop cher!»

Walter Bing

* Guide paraissant tous les ans et contenant la liste des hôtels et restaurants recommandables, avec leur qualité de confort et de restauration (1-3 étoiles pour les restaurants).

Das Landwirtschaftsgesetz kann noch nicht in Kraft treten

Verlängerung des Agrarnotrechts

+ Nachdem die Vorbereitung des Milchstatuts eine Verzögerung erfahren hat, ist es kaum möglich, das Landwirtschaftsgesetz schon auf den 1. Januar 1953 in Kraft zu setzen. Da andererseits auf diesen Termin sämtliche Vollmachtenbeschlüsse ausser Kraft treten, würde eine Lücke im Agrarnotrecht entstehen. Um indessen keine Zäsur entstehen zu lassen, beantragt der Bundesrat der Bundesversammlung in einer Botschaft, von dem im Bundesbeschluss über die Aufhebung der ausserordentlichen Vollmachten vorgesehenen Recht Gebrauch zu machen und mit Bundesbeschluss, welcher dem Referendum unterstellt wird, einige die Landwirtschaft beschlagende Vollmachtenlätze bis zum Inkrafttreten des Agrargesetzes, spätestens bis Ende 1953, zu bestärken. Es handelt sich um die Bundesratsbeschlüsse vom 19. April 1940 über Milchpro-

Um die Erleichterung der Stimmabgabe der Aufenthalter

(Mitg.) Seit mehr als vier Jahren beschäftigen sich die eidgenössischen Räte mit einem Bundesgesetz über die Erleichterung der Stimmabgabe in eidgenössischen Angelegenheiten. Dieses hätte denjenigen Stimmbürgern, die aus beruflichen Gründen oder wegen Krankheit von ihrem Wohnort abwesend sein müssen, die Möglichkeit geben sollen, in eidgenössischen Angelegenheiten auf dem Korrespondenzweg an ihrem Wohnort die Stimme abzugeben. Erleichterungen waren auch für am Wohnort anwesende Kranke und Gebrechliche vorgesehen. Nachdem die zwischen Nationalrat und Ständerat bestandenen zahlreichen Differenzen bereinigt waren, wurde in der Gesamtabstimmung der beiden Räte das Bundesgesetz mit grosser Mehrheit genehmigt. Am letzten Sitzungstag der zurückliegenden Sommersession hat der Ständerat zur allgemeinen Überraschung bei stark gelichteten Reihen in der Schlussabstimmung die Gesetzesvorlage dann aber abgelehnt, während sie nachher vom Nationalrat mit 94 gegen 17 Stimmen gutgeheissen wurde. Im Nationalrat wurde bei dieser Gelegenheit darauf hingewiesen, dass er für die Vorlage die Priorität besass und dass daher die Schlussabstimmung des Ständerates in Widerspruch zu den parlamentarischen Verfahrensvorschriften von derjenigen des Nationalrates stattfand.

Soeben haben die Union Helvetia, Schweiz, Zentralverband der Hotel- und Restaurant-Angestellten, und die Vereinigung „DAS BAND“, Selbsthilfswerk der Kranken und Genesenen, in einer Zuschrift die Mitglieder des Ständerates ersucht, in der bevorstehenden Herbstsession die Schlussabstimmung über diese Vorlage zu wiederholen und ihr zuzustimmen. Die beiden Organisationen, deren Mitglieder an einer befriedigenden Ordnung der Stimmabgabe in eidgenössischen Angelegenheiten besonders stark interessiert sind, machen in ihrem Schreiben darauf aufmerksam, dass die Angestellten des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes und die

Patienten in Heilstätten sowie andere Bürger, die wohl an ihrem Wohnort weilen, aber wegen ihrer Krankheit oder Gebrechlichkeit nicht zur Urne gehen können, nach der geltenden Regelung der Stimmabgabe in eidgenössischen Angelegenheiten von ihrem Stimmrecht keinen Gebrauch machen können. Sie stellen fest, dass die eidgenössischen Räte mit der auf 1. Februar dieses Jahres in Kraft getretenen Ergänzung des Bundesgesetzes betr. die eidgenössischen Wahlen und Abstimmungen nur den Stimmfähigen ohne festes Wohnort die Möglichkeit gegeben haben, am jeweiligen Aufenthaltsort ihr Stimmrecht in eidgenössischen Angelegenheiten auszuüben. Die Zurücksetzung der Aufenthalter mit festem Wohnort — zu denen fast ausnahmslos Verheiratete gehören — könne um so weniger verstanden werden, als nach der vom Ständerat abgelehnten Vorlage das Stimmrecht nicht am Aufenthaltsort, sondern auf dem Korrespondenzweg am ständigen Wohnort ausübar werden müsste, wodurch die politischen Kräfteverhältnisse am Aufenthaltsort in keiner Weise verändert würden. In der Eingabe wird erklärt, dass durch die Ablehnung der Gesetzesvorlage über die Stimmabgabe in eidgenössischen Angelegenheiten einige Tausend Stimmbürger, vor allem Arbeitnehmer mit Saisondienstleistungen sowie Kranke und Gebrechliche, der Möglichkeit beraubt sind, von ihrem Stimmrecht in eidgenössischen Angelegenheiten Gebrauch zu machen. Durch die Zustimmung zu der von den eidgenössischen Räten behandelten Gesetzesvorlage müsste verhindert werden, dass Arbeitnehmer und Kranke weiterhin von der Ausübung ihrer staatsbürgerlichen Rechte ausgeschlossen bleiben und die bestehende verbreitete Verbitterung andauere.

Es wird sich in der bevorstehenden Session der eidgenössischen Räte zeigen, ob die Begehren dieser Kategorie der „verschupften“ Stimmbürger berücksichtigt werden.

duktion und Milchversorgung, vom 10. Januar 1941 über die Herstellung und den Vertrieb von landwirtschaftlichen Hilfsstoffen, vom 27. Juni 1944 über die Förderung der Tierzucht, vom 3. November 1944 über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Erzeugnissen der Landwirtschaft für die Kriegs- und Nachkriegszeit, und vom 2. November 1948 über die Produktion, Einfuhr und Verwertung von Tieren, Fleisch und Fleischwaren (Schlachtviehhordnung).

Kampf um die Kartoffeln

Am 29. August fand im Bundeshaus eine von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung einberufene Konferenz von Vertretern der Produzenten-, Verwerter-, Handels- und Konsumentenorganisationen sowie von Wirtschafts- und Frauenverbänden statt. Zur Diskussion standen die Massnah-

men zur Verwertung der diesjährigen Kartoffelernte und die konsultative Beratung der Produzentenpreise. Nach den letzten Erhebungen der Alkoholverwaltung ist im Landesdurchschnitt mit einer guten Kartoffelernte zu rechnen, vorab in der Sorte Bintje, welche fast die Hälfte des ganzen Ertrages ausfüllt. Die Trockenheit der letzten Wochen brachte zwar gewisse Einbußen, andererseits aber vermag die trockene Witterung die Qualität zu heben. Während die Alkoholverwaltung die Auffassung vertrat, es sollten die bereits letztes Jahr gegenüber 1950 um 1 bis 2 Fr. pro 100 Kilo erhöhten Preise heuer beibehalten werden, wurde von Produzentenkreisen eine neuerliche Erhöhung des Binteipreises sowie der Futterkartoffeln um einen Franken postuliert, unter Hinweis auf die erhöhten Gestehungskosten. Die Konsumentenvertreter unterstützten lebhaft die wohl-abgewogenen Vorschläge der Verwaltung und wandten sich auch gegen die von Kartoffelhandelskreisen postulierte Margenerhöhung. Eine Ver-

Voici le grand plateau Holit

en beau bois de hêtre
ou de noyer, sans aucun angle
vil, donc facile à nettoyer. 4 mm d'épaisseur
seulement et pourtant d'une résistance indiscutable
... parce que fabriqué selon le nouveau procédé «M...»
Résiste à l'eau, à l'alcool et aux vins
Fabricant: HOLIT S. R.L. TAVANNES

VISITEZ-NOUS AU COMPTOIR SUISSE: HALLE 13, STAND 1346

Chaque établissement qui se respecte

met son point d'honneur à ne servir à ses hôtes que ce qu'il y a de meilleur. Le client difficile, en effet, a horreur des succédanés et contrefaçons.

De même, lorsqu'on vous demande de l'Ovomaltine, on sous-entend le produit original et non pas «n'importe quoi d'ap-prochant». C'est pourquoi, introduisez le

Service OVOMALTINE

dans votre établissement; vous ne le regretterez certainement pas! Nous vous ferons parvenir directement les sachets OVOMALTINE, en boîtes de 200 pièces, ainsi que tous les renseignements et instructions nécessaires.

Dr A. WANDERS S.A., BERNE

Le lait utilisé dans l'Ovomaltine est soumis à l'upérisation, procédé entièrement nouveau qui le débarrasse de tous les micro-organismes nuisibles.

Revue-Inserate haben Erfolg!

CHAMPAGNE J. BOLLINGER

AY-CHAMPAGNE — un des meilleurs
DRY extra, BRUT extra S.A. - BRUT 1941-1945

Agents généraux pour la Suisse
RENAUD S. A., BALE

Gesucht

werden per 15. September 1952 nach Schaffhausen
I. Sekretärin
Gut ausgewiesener
Portier
Fließsaigo, saubere
Office- und Küchenmädchen
Offerten unter Chiffre Z H 2746 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Allemande, 27 ans, sérieuse et active, diplômée travaillant comme

gouvernante

cherche poste semblable dans l'hôtellerie ou clinique pour apprendre le français. Bonnes références en Suisse. Entrée selon entente. Offres sous chiffre T 8494 Y à Publicitas, Berne.

Küchenbursche
oder
Casserolier

ges. Alters, sucht Jahresstelle nach Überinkunft. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre K C 2788 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant

mit 13 Fremdenzimmern. Neuzeitlich eingerichteter Betrieb. Prima Gebäulichkeiten. Preis nur 226.000.— mit Fr. 8500.— Anzahlung. Antritt nach Vereinbarung. Für tüchtigen Fachmann nie wiederkehrender Gelegenheitskauf. Es wollen sich nur raschentschlossene Klüfer melden, die sich über den Besitz der nötigen Anzahlung ausweisen können. Offerten sind zu richten unter Chiffre K 2813 B an die Annoncen-Expedition Künzler-Bachmann, St. Gallen.

Gesucht
junger, tüchtiger

KOCH

für Jahresstelle in erstklassiges Speiserau-
staurant nach Zürich. Eintritt nach Überinkunft. Es kommt nur ein Bewerber in Betracht, der beruflich über hervorragende Kenntnisse verfügt. Offerten mit Photo unter Chiffre SJR 2736 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Spise-Restaurant

Kleinsthotel
Stammlokal der angesehensten und bedeutendsten Ostschweizer. Sehr gute Existenz für Küchenchef. Anzahlung zirka Fr. 70.000.— Offerten unter Chiffre S R 2788 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
in grösserer Gemeinde am Zürichsee gut eingeführtes und bekanntes

ferrum

WÄSCHE REINIGUNGSSCHNEN

FERRUM AG MASCHINENFABRIK RUPPERSWIL VERKAUFSBÜRO: LOWENSTR. 66 ZÜRICH 23

Gesucht
für Winteraison
Küchenchef
Etagegouvernante

Haus mit 130 Betten (Berner Oberland). Geeignet für Bewerber, die Wert auf Zweisaisonarbeit legen. Geß. Offerten unter Chiffre W S 2771 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
10. September für 1 Monat jüngerer, tüchtiger
commis de cuisine

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Schützen, Rheinfelden.

On cherche à l'année, Ville, Suisse romande, pour buffet de la gare:

chef de cuisine
1ère force, inusité, connaissant à fond la restauration variée et soignée, entrée à convenir.

commis de cuisine
pour restauration, entrée 1er novembre

file de restauration
1ère force, sachant les langues et très stable

débutant de bureau
à partir du 1er novembre, occasion de se perfectionner dans la langue française. Offres avec certificats sous chiffre S R 2884 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Un peu de moutarde



fait ressortir toute la saveur



Guisinière

expérimentée cherche place pour date à convenir. Bonnes références.

Ecrire sous chiffre 354 au Journal de Montreux.

ENGLAND Mädchen

1. allgern. Hausarb., in Zahnarztpraxis in London. Vorstadt gesucht, auf 18. Sept. Det. Off. mit Photo sind zu richten an Mrs. P. Suk, 7 Scots Avenue, Shortlands, Nr. Bromley, Kent, England.

Sprachenkundiger, versierter

Chef de rang

sucht Stelle für kommende Wintersaison. Gell. Offerten an Paul Bühler, Prediger-gasse 18, Zürich 1.

Zu kaufen gesucht in Lausanne oder Genf mittleres

Passanten-Hotel

Anzahlung zirka 30000 Fr. möglich. Offerten unter Chiff. P 10313 S an Publicitas, Sitten

Gesucht wird Dame oder Herr aus dem Hotel- und Gastgewerbe mit guten kaufmännischen Kenntnissen und 3000-4000 Fr. Kapital als

Mitarbeiter(in)

zur Gründung einer einwandfreien und sicheren Existenz. Sich wenden unter Chiffre S.A. 1191 Lz an die Schwester-Annoncen AG. «ASSA», Luzern.

Tüchtige und sprachkundige

Restaurations-tochter

sucht Stelle für Wintersaison. Offerten an Margrit Brühwiler, Spielweg 1, Zürich 10.

Zur gef. Notiznahme!
Insertenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Gesucht in Jahresstelle per 1. Oktober tüchtige und sprachkundige

Sekretärin-Aide de réception

Per 8., evtl. 10. September gesucht tüchtiges Fräulein oder junger Herr zur

Ferienablösung an der Reception

für zirka 3 Wochen. Offerten sind erbeten an das Hotel Greub in Basel.

Gesucht auf September: 1-2 selbständige, tüchtige

Restaurations-Saaltöchter

bei gutem Verdienst. Hotel Krone, Murten.

Barmaid

für erstklassige Dancing-Bar. Nur jüngere, gut präsentierende, seriöse und versierte Bewerberinnen wollen ausführliche Offerten mit Bild einreichen an Restaurant Singerhaus, Basel.

Gesucht in Jahresstelle

Küchenchef Oberkellner

Nur Bewerber mit besten Referenzen kommen in Frage. Ausführliche Offerten unter Chiffre E H 2753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Intensivster Englischunterricht im Sprachkurs der Schweiz. Hotelfachschule Luzern.

Nächster Kurs 23. September bis 20. Dezember 1952. Prospekt verlangen! Tel. (041) 25551.



Roco Conservenfabrik Rorschach A.G., Rorschach

Ihre sicherste Kapital-Anlage

... sind Ihre Gäste. Je größer die Konkurrenz wird, desto mehr muß man sie hätscheln und zufriedenstellen. Dabei zählen auch Kleinigkeiten, wie zum Beispiel die Erbsen, die auf den Tisch kommen. Es gibt da Unterschiede, merkliche Unterschiede in der Qualität! Die gehaltvollen, extra-zarten und schmelzenden Roco-Erbsen tragen das Ihre dazu bei, wenn es gilt, treue Gäste zu gewinnen, die Ihre Küche loben.



ROCO

Roco-Erbsen ein Plus an Genuß!

Guisinier

47 ans, libre dès début novembre, cherche emploi. Accepterait également cave ou économat. Offres avec conditions sous P 10278 S à Publicitas, Sion.



Keine Mäusefallen mehr! Heute verwendet man als radikale Vertilgungsmittel

Mäusevirus

gegen Haus- u. Feldmäuse

Ratin

gegen Haus- und Wasserratten
Schweiz Serum-4 Impflinstitut
Ber. n. Abl. Schillingstrasse 21, Luzern.
Verlangen Sie Spezialprospekt Nr. 5

Gesucht in Erstklasshotel in Zürich

Oberkellner Governante

(Etages)
Nur Bewerber mit besten Ausweisen und fähig, das Personal streng, aber korrekt zu führen, und die auf eine Jahresstelle reflektieren, wollen sich melden unter Chiffre D R 2738 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle

Restaurationskocher

versiert im à-la-carte-Service. Sehr guter Verdienst. Französisch Bedienung. Offerten an Hotel Bahnhof, «Chez Fritz», Buchs (St. Gallen), Tel. (085) 61377.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine Buffettochter Restaurations-tochter Saaltöchter

Interessenten wollen Offerten stellen unter Beilage v. Photo und Zeugniskopien an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht jüngerer männlicher oder weibliche

Aide du patron

Gründliche Kenntnisse der Restaurationsbranche und der kaufmännischen Praxis erforderlich. Offerten mit Lebenslauf und Photo an U. Prager, Restaurant Mövenpick, Dreikönigstrasse 21, Zürich.

Gesucht für lange Wintersaison (bis Ostern) in gutgehenden Hotel- und Restaurantbetrieb im Berner Oberland:

Serviertöchter sprachkundig Buffettochter Köchin neben Chef Office- und Hausbursche

Offerten von tüchtigen Bewerbern mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre B O 2737 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für kommende Wintersaison in grosses Erstklasshaus

Küchenchef Oberkellner

Nur Bewerber mit besten Referenzen kommen in Frage. Ausführliche Offerten unter Chiffre E H 2753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande pour établissement médical

gouvernante d'économat

personne très compétente, active et expérimentée. Français indispensable. Place stable bien rétribuée. Faire offres détaillées avec toutes références à la Direction Clinique Cecil, Lausanne.

Gesucht auf Frühjahr 1953

Direktor Directrice

für Kurabtablissement (100 Betten) der deutschen Schweiz. Gut präsentierend und befähigt zur Leitung eines solchen Unternehmens. Saison: dauer März bis Anfang November. Gewandtheit im Umgang mit Kurgästen und Fähigkeit zur Führung des Personals. Offerten mit Lebenslauf, Photo, Zeugniskopien und Angabe von Referenzen und des Gehaltsanspruches unter Chiffre K E 2750 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf Ende September 1952 wird in modernen Stadtbetrieb eine fähige, zuverlässige

Allgemein-Gouvernante

gesucht in Jahresstelle für Economat, Wäsche, Bankkontrolle, Warenzetteltheke, Personalaufsicht usw. Ausführliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Salarsprüchen unter Chiffre A G 2780 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Privat-Nervensanatorium «Friedhelm», Züchli-schicht, sucht per sofort in Jahresstelle erfahrene, sprachkundige

Hausbeamtin (Gouvernante)

im Alter von 30-50 Jahren. Erbitten Offerten mit Photo, Zeugnissen und Lohnansprüchen.

Erstklasshotel im Berner Oberland sucht tüchtiges

Bürofräulein Barmaid Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien, Photo u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre B O 2741 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per Ende September oder nach Übereinkunft (Jahresstellen)

I. Sekretärin od. Sekretär Buffetdame od. Buffettochter Saallehrtochter

(per Mitte September)
Offerten mit Zeugniskopien an Hotel du Lac, Interlaken.

Gesucht auf 15. September oder nach Übereinkunft tüchtiger

Patissier-Aide de cuisine

in Jahresstelle. Eilofferten unter Chiffre B O 2770 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

cherche place pour le 1er octobre ou date à convenir. Sérieuses références. Cuisine française. Ecrire sous chiffre P 11113 N à Publicitas S.A., La Chaux-de-Fonds.

Gesucht auf November in Jahresstelle selbständige

Lingeriegouvernante

in grösseren Betrieb. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter L G 2740 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort

Zimmermädchen-Tournante Küchenmädchen

Offerten unter Chiffre N E 2763 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Restaurant sucht

Kochlehrling

Intelligente, arbeitsfreudige Bewerber belieben ausführliche Offerten einzureichen an Restaurant Singerhaus, Basel.

Dame de buffet Fille de buffet

sont demandées pour entrée de suite ou à convenir. Faire offres avec copies de certificats et photo au Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds.

Hôtel moyen, Genève, demande avec entrée immédiate

femme de chambre-lingère fille de salle

Ecrire avec références et photo sous chiffre G E 2749 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Interlaken

Le Rendez-vous des gourmets

Quinzaine Gastronomique 1952

Von Samstag, 6. Sept. bis Sonntag, 21. Sept. (Bettag)
werden die folgenden ausgesuchten, feinen Spezialplatten serviert:

Le suprême de volaille Caprice	Grand Hôtel Victoria-Jungfrau
Le tournedos Ambassadeur	Hôtel Schweizerhof et Restaurant
Les quenelles de brochet à la crème	Hôtel et Restaurant Splendid
Le pigeon farci Grand Mère	Hôtel et Rest. Royal St. Georges
Le riz à la Colomale	Hôtel et Restaurant Oberland
Le poulet sauté Marengo	Hôtel et Restaurant Neuhaus
Les filets de perches «Splendid»	Hôtel et Restaurant National
La côtelette de porc chez-soi en casserole	Hôtel et Restaurant Merkur
Les filets de saie Dieppoise	Hôtel et Restaurant z. Löwen
Le poulet de grain Royal	Hôtel et Rest. Weisses Kreuz
Le zéphire de jambon Florentine	Hôtel et Restaurant Krebs
Weaner Backhendl (Poussin à la Viennoise)	Hôtel et Restaurant Jura
Les spécialités du lac	Hôtel et Restaurant Interlaken
Les goujons de soles Marguery	Hôtel et Restaurant Hirschen
Les trois filets «National»	Hôtel et Restaurant Europe
Les truites de rivière aux amandes	Hôtel et Restaurant Du Nord
Le jarret de veau à la Printanière	Hôtel et Restaurant Du Lac
Spaghetti Maison	Hôtel et Restaurant Carlton
La croûte aux champignons	Hôtel et Restaurant Blume
Les noix de chevreuil Mirza	Hôtel et Restaurant Bernerhof
La choucroute garnie à la Bernoise	Hôtel et Restaurant Belvédère
Le cocktail de homard frais	Hôtel et Restaurant Beau-Rivage
Le perdreau flambé Fine Champagne	Hôtel et Restaurant Bären
Les filets de soles Demi-deuil	
Le cordon-rouge «Jura»	
Les crevettes à ma façon	
Le tournedos Maison	
Beefsteak Tartare	
Hirschenkopf	
Le poulet de grain à l'Américaine	
Les rognons de veau grillés à la broche	
La croûte des gourmets façon «du Nord»	
Les grenadins de chevreuil Grand-Veneur	
La sélection de friture du lac de Brienz	
Le coq au Chambertin	
Chicken Curry	
L'entrecôte double Marchand de Vins	
Osso Bucco Bourgeoise	
Les délices des Grisons	
Le râble de lièvre Diana	
La raclette Valaisanne	
Le filet de bœuf Stroganow	
Scampi à l'Indienne	
Porterhouse Steak Gastronomist	
Le poussin à la broche Valencienne	
La friture du lac de Brienz	
Mixed-grill «Bären»	

Auskunft und Prospekte durch Verkehrsbureau Interlaken, Tel. 475

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

Seit 30 Jahren ist die Autophon AG. mit der Hotellerie verbunden durch sorgfältige Planung und saubere Ausführung von

Telephonanlagen

Vom einfachen Hausanschluss bis zur grössten Hotelzentrale.

Service-Lichtruf

für Zimmermädchen, evtl. Portier und Kellner. Autophon-Lichtrufapparate sind formvollendet und betriebssicher.

Musikanlagen

für Grammo, Radio und Telephonrundspruch. Im Gastzimmer bietet unser HF-TR-Klempfänger die ideale Lösung mit der Auswahl von fünf Programmen mit beschränkter Lautstärke.

Vivavox

Direktgesprächsanlagen zur Verbindung von Office, Küche, Keller, Gardemanger etc.

Elektr. Uhrenanlagen

Ob Sie in Ihrem Hause grosse oder kleine Veränderungen planen, so werden vermutlich Fragen aus diesen Gebieten angeschnitten. Gerne sind wir Ihnen behilflich, in jedem Fall für Sie die vorteilhafteste Lösung zu finden.



AUTOPHON

Zürich Basel Bern



Der italienische
Vermouth
mit dem grössten
Weltexport!



D I E M A R K E V O N W E L T R U F

Am Comptoir in Lausanne: Halle II, Stand 205

Important établissement médical

de tout premier rang au bord du lac Léman cherche:

- gouvernante de buanderie expérimentée**
- repasseuses**
- employées de buanderie**
- femmes de chambre**
- aide-femmes de chambre**

Entrée immédiate ou à convenir. Places stables à l'année. Faire offres détaillées avec copies de certificats, photo et références sous chiffre L E 2684 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

ESPAGNE

Hôtel de luxe au sud d'Espagne cherche

Maitre d'hôtel

avec profondes connaissances du métier, sachant l'anglais, français, si possible espagnol. Diriger offres à la direction Hôtel Reina Cristina, Algeciras.

Wie suchen für Speisewagen:

Kellner

mit guten Sprachkenntnissen, 22-40jährig, mit Berufslehre und Praxis, Schweizerbürger. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft, Postfach 236, Olten.

ENGLAND

Suchen fortwährend Töchter in gebildete, überprüfte Familien und wahren Ihre Interessen in Stelle.

BELDI-GRANT

(notiere: jetzige, einzige Adresse)
Anglo-Swiss Büro mit besten Referenzen. Auskunft Fr. 2.- in Marken an: Cleavers Lyng, Herstonmouex, Sussex (England).

Tüchtige, junge, sprachkundige

Sekretärin-Verkäuferin

für die Winteraison gesucht. (Einführung für Ladenverkauf.) Eintritt 1. oder 15. Nov. Offerten an Fritz von Allmen, Sporthaus, Mürren/B.O.

UNSERE GEDIEGENEN GLÄSER. EINGEBRANNT MIT IHREM INDIVIDUELLEN DEKOR AUS UNSEREN ATELIERS VERLEIHEN IHRER GASTSTÄTTE DIE PERSÖNLICHE NOTE.



MAHLER & CO. CHUR - SEIT 1808
TELEFON - (081) 221 31



Auch Er schätzt Schuster-Teppiche!

Schuster

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) 2 15 01

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

Wir gewähren

Darlehen

zu günstigen Bedingungen für die Anschaffung von Glacemaschinen und Kühlschränken. Frei, Treig & Co., Bankhaus, Löwenstrasse 59/77, Zürich 1.

Zu verkaufen

Cadillac

Limousine, 4 Türen, 29 PS, 6 Plätze, schwarz, sehr gepflegter Herrschaftswagen aus erster Hand. Preis sehr günstig. Interessenten melden sich unter Chiffre C A 2730 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meine Nichte

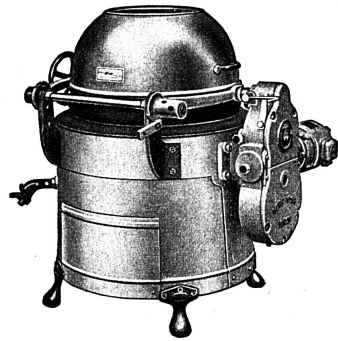
26 Jahre alt, aus hochangesehener deutscher Hotelierfamilie, hübsche Erscheinung, von sonnigem, herzlichem Wesen und tadelloser Vergangenheit, Maturistin und Hoteldiplomistin, spätere Erbin eines bekannten, herrlich ausgestatteten Hotels in Bayern, durch Ehelohne geeignet.

EHEPARTNER

von 26-30 Jahren, aus dem Hotelfach, von gleichwertiger Bildung (möglicher Maturität), der sein Können durch lebende Berufstellung bereits unter Beweis gestellt hat.

Gewünscht wird grosse, gepflegte Erscheinung, Herkunft aus bester, katholischer Familie, vornehmer und anpassungsfähiger Charakter, der sein Glück nicht nur im Geschäftlichen, sondern auch im Familienleben sucht, so dass die Gewähr für eine harmonische Lebensgemeinschaft und Zusammenarbeit gegeben ist. Eigenes Vermögen erwünscht, doch nicht unbedingt erforderlich. Völlige Diskretion wird erwartet und auch zugesichert. Mitteilungen unter Chiffre OFA 18878 G an Orell Füssl-Annoucen, Gené.

33^e FOIRE NATIONALE
COMPTOIR SUISSE
13-28 SEPTEMBRE 1952
LAUSANNE
BILLET SIMPLE COURSE VALABLES POUR LE RETOUR



In Hunderten von Hotels, Anstalten und Heimen wird stark beschmutzte Wäsche mit überraschendem Erfolg in

Wyss WASCHMASCHINEN

gewaschen. Verlangen Sie kostenlose Beratung in allen Wäschereifragen.

Seit 30 Jahren WYSS-Waschmaschinen!

GEBRÜDER WYSS, Waschmaschinenfabrik, BÜRON (Luz.)

Telephon (045) 5 66 19

Geflügel

gefroren

frisch geschlachtet
weissfleischig
vorteilhafte Preise!

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 2 27 35



Argentyl

Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad



Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit. ARGENTYL bietet Ihnen beides

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

Nelken Gladiolen Rosen

etc.
Kummer, Baden
Telephon (058) 2 76 71

« Roberts Modern & Commercial »

SCHOOL OF ENGLISH

Lerne perfekt Englisch in 3 Monaten bei guter englischer Familie. Privatunterricht von erfahrenem Lehrer. Nettes Heim, gute Verpflegung und schönes Zimmer. Frohes Familienleben. Preis £ 25.- pro Monat, alles inbegriffen. Prima Referenzen von ehemaligen Studenten zu Diensten. Roberts, 15 Wyndham Avenue, Margate on Sea, Kent, England.

Informationen und alle Einzelheiten erfahren Sie durch Mr. O. Maire, Gartenstrasse 73, Basel.

In Ober-Engadiner Kurort zu verkaufen
neu renoviertes

Zwei-Familienhaus

an sonniger Lage. Sämtlicher Komfort sowie Umschwung. Auch Existenz als

Pensionsbetrieb

(Konzeption vorhanden).
Offerten unter Chiffre Z H 2787 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss

... nur bei Interessenten kaufen!

Schonen Sie Ihre Wäsche!

Unsere bestbewährten Waschmittel helfen Ihnen dazu!

ENKA

stabilisiert, einziges unschädliches Fleckenreinigungsmittel, gibt blendend weisse Wäsche.

Regil ESWA

neuartiges unerreichtes Vorwasch- und Einweichmittel mit grösstem Schmutzlösevermögen.

ANTIKALKIN

entkalkt graue Wäsche. Nach einigen Anwendungen wird dieselbe wieder weich, geschmeidig und reinweiss.

tip

Sparseifenflocken, ausgiebig und äusserst sparsam, keine Kalkseifenbildung.

Fleckenreinigungsmittel, Mangelwalzen- und Bügeltischbezüge, Waschnetze, Putzartikel etc.
Alle Bedarfsartikel für die Waschküche und die Glättereie in bester Qualität zu günstigen Preisen.

ESWA — Ernst & Co., Zürich 50

GÜNSTIG ZU VERKAUFEN

moderne

Hotelbesitzung

bei Interlaken. 60 Betten, alle Zimmer mit H. Wasser. Kühlanlagen, elektr. Grossküche, Parkplatz und Garage. Nachweislich rentabel, gesicherte Familienkundschaft, la. Auslandsverbindungen. Anzahlung nach Vereinbarung. Anfragen erbeten unter Chiffre H B 2673 an die Hotel-Revue, Basel 2.

1-2

Occasions-Kühlschränke gesucht

fabrikrevidiert, nicht unter 800 Liter, Barzahlung. Offerten an Kurhaus Madarantal.

DON'T SAY WHISKY
SAY - JOHNNIE WALKER

Born 1820
— Still going Strong

Distributors
F. SIEGENTHALER LTD Lausanne Tel. (021) 23 74 33

EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1869
LOHNT SICH!

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

BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

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



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 530 43 et 530 44

LIPS.

Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Zu pachten gesucht

HOTEL

mit etwa 50 Betten, gut eingerichtet und an geeigneter Lage. Möglicher Jahresbetrieb und im Berner Oberland. Offerten unter Chiffre Z P 2728 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre dans les Alpes vaudoises, près de Villars

HOTEL

75 lits, situation tranquille et ensoleillée. Convient aussi pour lycée, institution, colonie de vacances ou maison de repos. Tout confort. S'adresser: L. Zappelli S.A. Falud 13, Lausanne.

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien!

Unsere dreimonatigen, gutgeplanten Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene, jeden Alters u. beider Geschlechter, bieten Ihnen im sonnigen und gesunden Ferienort Cliftonville an der Küste der Grafschaft Kent in hotelmässig ausgestatteter Schule Gelegenheit zu neuzeitlicher, dem Leben und der Praxis angepasster sprachlicher Ausbildung.

Neue Kurse beginnen: 29. Sept. - 20. Dez. 1952 und 2. Februar - 25. April 1953.

Kosten: £ 66.- (ca. sFr. 730.-) für 12 Wochen, alles inbegriffen (Unterkunft, Unterricht, etc.) Beste Referenzen.

Ausführl. Prospekte und unverbindliche Beratung durch

STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent, England