Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 43

PDF erstellt am: **27.09.2024**

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. 43 Basel, den 22. Oktober 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62e année Paraît tous les jeudis Bâle, 22 octobre 1953 **N° 43**

Vorbereitung für Krisenbekämpfung und Arbeitsbeschaffung

Verfassungsartikel können nur dann praktisch wirksam werden, wenn ein *Ausführungsgesetz* erlassen wird, das die praktisch zu ergreifenden Massnahmen regelt, um dem konstitutionellen Prinzip Nachachtung zu verschaffen. Das gilt auch in bezug auf den Artikel 31 quinquies der Bundesverfassung, den sogenannten «*Vollbeschäftigungsartikel*», der folgenden Wortlaut hat:

«Der Bund trifft in Verbindung mit den Kantonen und der privaten Wirtschaft Massnahmen zur Verhütung von Wirtschaftskrisen und nötigenfalls zur Bekämpfung eingetretener Arbeitslosigkeit. Er erlässt Vorschriften über die Arbeitsbeschaffung.»

Zu dieser Verfassungsbestimmung fehlte bis dahin ein ausführendes Bundesgesetz. Ein solches erwies sich auch deshalb als notwendig, weil Ende 1954 nach Verlängerung die vollmachtenrechtlichen Vorschriften betreffend Arbeitsbeschaffung dahinfallen. Es betrifft dies besonders den Bundesratsbeschluss über die Regelung der Arbeitsbeschaffung in der Kriegskrisenzeit vom 29. Juli 1942.

Schliesslich kann man auch darauf hinweisen, dass der Konjunkturverlauf unserer Wirtschaft den Zeitpunkt als geeignet erscheinen lässt, um Bestimmungen über die Vorbereitung der Krisenbekämpfung zu erlassen. Konjunkturpolitik muss bekanntlich immer vorausschauend gestaltet werden, und heute betrachten verschiedene Zweige der Exportindustrie den Kulminationspunkt der Konjunktur als erreicht, wenn nicht bereits überschritten.

Nun ist der *Entwurf* zu einem *Bundesgesetz* über die Vorbereitung der Krisenbekämpfung und Arbeitsbeschaffung dieser Tage herausgekommen. Man darf begrüssen, dass er sich wirklich auf *Vorbereitungsmassnahmen* beschränkt und davon Umgang nimmt, materielle Vorschriften zu erlassen. Nur so konnte ein umfassendes Durchführungsprogramm mit ausgedehnten Kompetenzzuweisungen vermieden werden. Arbeitsbeschaffungskompetenzen auf Vorrat wären in der Wirtschaft mit Recht auf Widerstand gestossen, weil sie etatistischen Tendenzen Vorschub geleistet hätten. Im Entwurf sind jedoch verschiedene *Zuständigkeiten* und *Befugnisse* der Verwaltung noch *klarer* zu fassen und *abzugrenzen*, worüber nachstehend einige Betrachtungen angestellt werden. Es geht am einfachsten, der Systematik des Gesetzesentwurfs zu folgen, dessen Bestimmungen in der Öffentlichkeit nun bereits bekannt sind.

Begrüssenswert ist, dass grundsätzlich der *Privatwirtschaft* die erste Rolle bei der Beschaffung von Arbeitsmöglichkeiten auf lange Sicht zugedacht wird. Man möchte nur wünschen, dass die private Wirtschaft auch in andern Zusammenhängen entsprechend respektiert und nicht einfach als «Profitwirtschaft» abgetan würde. Der Entwurf statuiert aber auch die *Verpflichtung der öffentlichen Hand*, ihre wirtschafts-, finanz-, wirtschafts- und währungspolitischen Massnahmen *konjunkturgerecht* zu gestalten. Man hat in den letzten Jahren die Erfahrung gemacht, dass namentlich der Bund viele indirekte Möglichkeiten besitzt, um konjunkturausgleichend zu wirken. Frühere Massnahmen solcher Art waren beispielsweise die Sterilisierung von Währungsgold, die Dollarbewirtschaftung, der Beitritt zur OECE. und zur EZU. usw.

Der Entwurf auferlegt Bund und Kantonen die Pflicht, öffentliche Arbeiten und Aufträge möglichst in Zeiten schwacher Konjunktur zu vergeben und sie nicht kumulativ in der Hochkonjunktur zur Durchführung zu bringen. Betont wird die wünschbare *Zusammenarbeit von Bund, Kantonen und Privatwirtschaft*. Ein Bundesgesetz kann allerdings die Kantone nur sehr bedingt zu einem bestimmten Verhalten verpflichten. Hier wird es so versucht, dass die Ausführung eidgenössisch subventionierter Werke der Kantone der Zustimmung des Bundes bedarf.

Nach Art. 5 des Gesetzesentwurfs will sich der Bund in Zusammenarbeit mit Kantonen und Privatwirtschaft die erforderlichen Grundlagen zur Beurteilung der Konjunkturlage verschaffen, was als «*Wirtschaftsbeobachtung*» bezeichnet wird. Die private Wirtschaft muss hiezu verlangen, dass Auftragsbestand, geplante Investierungen und andere Vorgänge der *Geschäftspolitik* der privaten Firmen *nicht* der *Auskunftspflicht* unterliegen sollen, sonst würden wir zu einer die Wirtschaft schädigenden amtlichen Schnüffelei gelangen. In gleicher Weise bedarf Art. 9 des Entwurfs betreffend die Auskunftspflicht der Privatwirtschaft der *Eingrenzung* auf *bestimmte Sachgebiete*.

Der Umfang der Vorbereitungen, die zu treffen sind, kann in einem konjunkturpolitischen Gesetz naturgemäss nur summarisch umschrieben werden. So nennt Art. 7 «beispielsweise Möglichkeiten der Arbeitsbeschaffung», auf welche sich die Vorbereitungen zu erstrecken haben, und erwähnt hier besonders die Förderung von Export und *Fremdenverkehr*, der privaten Investitionstätigkeit usw. Damit hierbei und namentlich bei einer allfälligen Durchführung der vorbereiteten Massnahmen nicht dirigistische Tendenzen auftreten, ist es erforderlich, dass die *Privatwirtschaft* von Anfang an Richtung und Inhalt staatlicher Vorbereitungen *mitbestimmen* kann, z. B. im Rahmen der vorgesehenen Arbeitsbeschaffungskommission, die einer paritätischen Zusammensetzung bedarf.

B.

Les obstacles auxquels s'achoppe le nouveau statut du vin

Nous avons essayé, la semaine dernière, d'exposer objectivement la situation de l'économie viticole suisse et les principales mesures envisagées par l'avant-projet du statut du vin élaboré par les autorités fédérales.

Nous nous sommes réservés de revenir sur les critiques auxquelles ce projet avait donné lieu, de la part de tous les intéressés, c'est-à-dire des producteurs, des marchands et des importateurs, et enfin des consommateurs.

L'avis des producteurs

Si l'on en croit la Fédération romande des vignerons, l'obstacle le plus difficile à surmonter serait l'arrachage des 1800 hectares de vigne superflus et de les remplacer par d'autres cultures. Comme nous l'avons dit, cette mesure appliquée brutalement est en effet inconciliable avec la volonté exprimée par la loi sur l'agriculture de maintenir une population paysanne et vigneronne aussi nombreuse et saine que possible.

Les producteurs désirent que les terrains qui ont de tout temps été des vignes ou qui sont particulièrement propices à cette culture puissent être plantés en cépages rouges. Les vignerons romands ne sont pas enthousiasmés par les mesures de prise en charge envisagées, car ils estiment qu'il conviendrait surtout de régulariser le marché, non par des moyens correctifs, mais *préventifs*. Ils préconisent de préférence le *blocage* des récoltes excédentaires, qui permettrait mieux de réaliser automatiquement un rapport proportionnel entre les importations et l'écoulement de la récolte indigène. Il nous entraînerait trop loin d'entrer dans les détails de cette opération, mais elle serait susceptible, d'après les intéressés, de régulariser l'offre et d'avoir des prix stables couvrant les frais de production.

L'opinion du commerce et des importateurs

Alors que les producteurs estimaient que le statut du vin leur imposait de trop lourdes charges sans leur donner des garanties, les commerçants sont du même avis, mais en sens inverse. Ils trouvent que les dispositions concernant la production sont trop théoriques, alors que le commerce du vin voit sa tâche gravement compliquée par le *règlement d'importation*, par la *prise en charge* et par les sanctions sévères, auxquelles il est soumis, alors que le producteur qui ne tiendrait aucun compte des dispositions édictées aurait tout au plus à renoncer aux subventions fédérales éventuelles.

C'est avec raison que les marchands de vin remarquent que l'article 14 de l'avant-projet est imprécis. Ne dit-il pas que le Conseil fédéral est autorisé, en tenant compte des autres branches économiques, de limiter quantitativement l'importation de produits *similaires* pour autant que l'écoulement des produits agricoles à des prix convenables n'est pas menacé par l'importation? Qu'appelle-t-on des produits similaires? Du point de vue technique agricole, des vins blancs et rouges peuvent être considérés comme des produits semblables, mais du point de vue de l'économie il en est tout autrement. La loi sur l'agriculture ne contient aucune disposition permettant de fixer les contingents ordinaires de la prise en charge de produits indigènes, et, si les commerçants ont prêté volontiers la main au différentes actions qui ont été lancées pour venir en aide à l'agriculture, ils l'ont fait de leur propre gré, mais ne comprendraient pas que ces mesures extraordinaires soient schématiquement fixées dans un statut agricole.

Un intéressant exposé des importateurs

Dans une récente conférence de presse, les importateurs ont fait entendre leur voix et nous nous référerons spécialement à un exposé de M. *G. Cavallero*, président de la Communauté interprofessionnelle de l'importation suisse des vins. M. Cavallero souligne que tous les pays producteurs vinicoles souffrent de crises de surproduction et cela bien souvent dans des proportions encore plus considérables que la Suisse.

Or qu'ont fait ces pays pour remédier à la situation? La France, le Luxembourg, l'Allemagne et l'Espagne s'efforcent de *limiter la superficie des vignobles à la surface d'avant-guerre*. Si le statut de vin préconise une réduction du vignoble, il ne prend pas des mesures assez sévères, puisqu'il laisse la porte ouverte à de nouvelles plantations qui annulleront l'effet des dispositions prises.

La France, le Portugal, le Luxembourg, l'Allemagne, la Grèce et l'Autriche *limitent la superficie aux terrains appropriés* à la culture du vin. Le statut du vin adopte le même principe, mais il est fort à craindre que les revendications des producteurs n'annihilent cette tentative. En effet, le principe de la limitation et de la réduction est incompatible avec le désir de transformer les vignes donnant de petits vins blancs en cépages rouges ou d'utiliser les terrains favorables non cultivés.

La France et le Luxembourg *règlent* partiellement *la taille de la vigne* pour rechercher la production et éviter les excédents. Pour leur part, les producteurs estiment que les frais de culture ne peuvent être couverts que par une production intensive et que la technique moderne permet d'obtenir de gros rendements sans que la qualité ait à en souffrir. Nous jugeons inutile de citer les chiffres indiqués par M. Cavallero qui constate cependant que c'est la production forcée des vignobles de plaine qui provoque l'embouteillage – au sens figuré – que l'on sait.

Le remède à cette situation serait une *taxe* payable par le *producteur* sur la production dépassant un certain nombre d'hectolitres à l'hectare.

Nous avons dit aussi que, pour le producteur, les *vins importés* étaitent le *principal obstacle* à l'écoulement de la récolte indigène. Pourtant, on oublie que les taxes douanières et fiscales dépassent fr. 41.– par hectolitre et qu'à ces droits s'ajoutent les frais de transport qui atteignent de fr. 10.– à fr. 15.– en moyenne. Les vins indigènes bénéficient d'une protection de fr. 40.– à 55.– par hectolitre. Même si l'on admet que le standard de vie de notre population ou nos conditions monétaires font que la production suisse revient à plus du double de celle de l'étranger pour les qualités courantes, cette protection est largement suffisante. Pour le commerce, et les importateurs, la prise en charge ne résoud rien, car elle ne fait que déplacer le poids et les charges des excédents.

Le commerce aura beaucoup de difficultés à *placer* les vins pris en charge, car les producteurs laisseront aux grandes maisons leurs vins les moins bons, gardant ce qu'ils ont de mieux pour la vente directe ou les distributeurs de détail.

Il reste les *coupages;* l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires les admet pour les vins de 4ème classe dans la proportion de 30% de vin blanc dans les «Montagne» ou dans toute proportion dans les vins de table. Mais ces coupages sont impopulaires et leur écoulement est difficile. La production et le commerce spécialisé dans les vins blancs indigènes protestent de leur côté contre la concurrence des vins blancs dont les prix seraient réduits par des subventions. Toute fois, la vente d'un vin blanc suisse augmenterait la consommation du vin blanc par les milieux qui recherchent, pour des raisons économiques, une boisson qui ne soit pas trop coûteuse.

Les proportions de prise en charge imposées atteignent 15% des importations totales en vins blancs indigènes et jusqu'à 25% en vins blancs et rouges indigènes. Elles sont excessives et ne peuvent que créer de graves difficultés de concurrence et de vente.

Les consommateurs et l'hôtellerie seront-ils entendus?

Dans un excellent article paru dans «L'Ami du Vin», le bulletin de l'Association nationale des amis du vin, M. *Hans Hunkeler* fait judicieusement remarquer ce qui suit:

«Le commerce des vins et les consommateurs doivent supporter des engagements qui représentent des charges beaucoup plus lourdes que celles de la viticulture.

Dans l'avant-projet il n'est nulle part question des consommateurs, quand bien même nous savons clairement que *l'argent qui alimente le fonds viticole est apporté par eux.* Il est compréhensible que les droits d'entrée et les suppléments font sûrement partie des prix de calculation du commerce des vins. Cela veut dire que le consommateur devrait avoir le droit d'être *représenté équitablement* dans la commission des experts prévue dans le statut. Le commerce des vins, lui, a l'obligation de se soumettre aux restrictions d'importation et de prendre en charge les excédents de la production indigène.

L'exigence la plus stricte du consommateur est une amélioration rapide de la qualité à la production et le rejet de la culture intensive et quantitative. Lorsque l'on aura créé de l'ordre dans ce domaine-là, les questions économiques trouveront une solution satisfaisante pour tous les milieux intéressés.»

A cela, nous pouvons ajouter que l'hôtellerie reconnaît la nécessité, étant donné la situation de la production et de la consommation, de transformer une partie du vignoble donnant du vin blanc en des cépages rouges. L'on peut cependant craindre qu'il n'en résulte un renchérissement des bonnes qualités de vins blancs, si la transformation est limitée à la zone A. D'autre part, il n'est pas dit – et ce a les producteurs s'en rendent compte – que les vins rouges suisses s'écoulent aussi facilement que les vins rouges étrangers, ceci en raison de leur prix d'achat. Dans le canton des Grisons par exemple, où dominent le vin de la Valteline et les petits vins rouges du Pays, des vins rouges de Suisse romande à des prix élevés trouveraient peu d'amateurs. Le résultat de la politique préconisée par le statut du vin ne ferait que jeter le trouble dans une région qui a sa fidèle clientèle, qui est fière de sa production et qui, jusqu'à présent, est parvenue à ses fins sans subvention.

Les mesures restreignant *l'importation du vin* sont aussi inquiétantes. L'importation de vin blanc est quasi inexistante, puisqu'elle ne porte que sur certaines spécialités et sur du vinaigre. On risque pourtant de voir diminuer encore l'importation de ces spécialités et le contingentement des vins rouges risque, lui aussi, d'être plus sévère. L'hôtellerie aurait ainsi plus de difficultés à satisfaire sa clientèle internationale en lui procurant des vins importés de qualité qui répondent à ses habitudes ou à ses goûts. Les *prix du vin*, qui sont très élevés chez nous, par rapport aux prix de revient de l'étranger, renchériraient encore, et nos hôtels verraient le rendement de leur cave devenir un souvenir de l'âge d'or de l'hôtellerie. Notre capacité de concurrence ne doit pas être entravée par les charges qui nous seraient imposées par de nouvelles mesures de protection en faveur d'autres branches économiques.

On voit ainsi qu'il est difficile de contenter tout le monde et de trouver une solution qui plaise à chacun. Mais plusieurs des critiques que nous avons soulevées sont justifiées et il faut espérer que les autorités fédérales sauront en tenir compte. Les intérêts sont divergents, certes, mais il semble qu'il y ait bonne volonté de part et d'autre et que des compromis soient possibles. Pour nous, nous demandons surtout qu'ils ne se fassent pas sur le dos des consommateurs qui sont les arbitres de la situation.

Le numéro de l'ASTA de la Revue de l'hôtellerie internationale

En ce milieu d'octobre, les membres de l'Association internationale de l'hôtellerie et les abonnés de la Revue de l'hôtellerie internationale auront eu une belle surprise. Elle est apparue sur leur table ou sur leur bureau sous la forme du *numéro spécial* que les éditeurs de la Revue de l'hôtellerie internationale ont coutume, depuis quelques années, de publier à l'occasion du congrès annuel que *l'American Society of Travel Agents* (ASTA) tient alternativement chaque année en Amérique et en Europe. C'est à Rome cette fois, que se réuniront les principaux représentants du tourisme américains.

L'on connaît la tenue habituelle de la Revue de l'hôtellerie internationale, l'abondance des illustrations qui l'agrémentent, la netteté de l'impression, l'éclat de ses pages en couleurs qui rappellent les plus belles photographies qui sont publiées sous cette forme de l'autre côté de l'Océan. Et bien, ce numéro spécial contient tout cela et il est quatre à cinq fois plus épais que les numéros ordinaires.

Dans ces conditions, il n'est évidemment pas possible, ne serait-ce que de reproduire le sommaire. Disons qu'à côtés des messages du président de l'AIH., le Dr *Franz Seiler*, et du président de l'ASTA, le Dr *Laurence C. Tombs*, ce numéro spécial initie ses lecteurs aux problèmes de la coopération transatlantique, de la mission des voyages comme facteur de compréhension entre les peuples et du rôle de l'hôtelier.

La page de l'AIH. que les membres suivent avec un intérêt spécial rappelle entre autre que c'est le 1er novembre 1953 que le délai d'inscription pour le guide international des hôtels arrive à échéance; les membres sont également priés de communiquer tous détails utiles sur les agences de voyages qu'ils désirent voir figurer dans le prochain répertoire des agences de voyages.

Puis la Revue de l'hôtellerie internationale fait faire à ses lecteurs un *voyage pittoresque* à travers le monde, en particulier l'Autriche, la Belgique, la France, l'Allemagne, la Grande Bretagne, l'Italie, la Grèce, les Pays-Bas, la Suède, la Suisse et les Etats Unis, grâce à des articles et des photographies vivants et particulièrement brillants.

C'est enfin les petites nouvelles du monde hôtelier qui couvrent plus de trois pages et qui donnent des renseignements personnels intéressants sur la vie de l'hôtellerie.

Ce numéro spécial de la Revue de l'hôtellerie internationale est le plus volumineux et l'un des plus résussis qui ait été publié jusqu'à maintenant. Nous en félicitons vivement la rédaction et nous recommandons une fois de plus à nos lecteurs de manifester de façon concrète leur intérêt à l'hôtellerie internationale en s'abonnant à la Revue de l'hôtellerie internationale dont les 12 numéros annuels – et nous insistons sur le fait que celui d'octobre à 124 pages – ne coûte que Fr. s. 18.–.

Gedanken zur Tagung des Verwaltungsrates der International Hotel Association (IHA.) in Düsseldorf

Der kurze Bericht in der letzten Nummer der *HOTEL-REVUE* gibt wohl einen Hinweis darauf, dass neben ebenso liebenswürdigen wie geistvollen Reden, und einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm an Unterhaltung und Besichtigungen, auch eine 18 Punkte umfassende Traktandenliste zu bewältigen war; aber es drängt mich, als in letzter Minute zu unserer Schweizer Delegation gestossener Ersatzmann, nun doch auch einige Eindrücke wiederzugeben, die sich mir an dieser Tagung besonders einprägten.

Wenn auch anlässlich des Luzerner Kongresses bereits deutlich in Erscheinung trat, welches Ansehen *unser Zentralpräsident* in diesem internationalen Gremium geniesst, und welche Sympathie ihm von allen Seiten entgegengebracht wird, so kam dies in diesem kleinern Arbeitsausschuss, und zwar im Augenblick, wo er zum letzten Mal als Präsident dieser Hotel-Internationale amtete, um so deutlicher zum Ausdruck. Mit seiner überlegenen Sachkenntnis und der imponierenden Art seiner Verhandlungsleitung hat er die schweizerische Hotellerie in so hervorragender Weise vertreten, dass man als Teilnehmer wirklich Stolz und Freude empfindet; und so ist es wohl nicht unangebracht, wenn diese Zeilen auch einen wohlverdienten *Dank an den abtretenden Präsidenten der IHA.*, unsern Zentralpräsidenten, mit einschliessen.

Aus dem Rapport des sympathischen Generalsekretärs Herrn *Depret* konnte mit Befriedigung von der günstigen Entwicklung dieser weltweiten Hotellerie-Organisation Kenntnis genommen werden.

Die *INTERNATIONAL HOTEL REVIEW* wird über die Verhandlungen im einzelnen orientieren, es sei hier lediglich festgestellt, dass diese erkennen liess, mit welchem Erfolg zwei weitere Vertreter unseres SHV. ihre Tatkraft in den Dienst des Verwaltungsrates der IHA. stellen.

Herr *J. Gauer* «zeichnet» nicht nur als Editor der *HOTEL-REVIEW*, sondern setzt sich auch mit dem ihm eigenen Elan für diese Publikation ein, wovon die soeben herausgekommene *ASTA*-Nummer mit 120 Seiten beredtes Zeugnis ablegt.

Unser ehemaliges Zentralvorstandsmitglied, Herr *J. Armleder*, ist als Präsident der betreffenden Kommission unermüdlich für die freundschaftlichen Beziehungen und die gegenseitig nutzbringende Zusammenarbeit zwischen der Hotellerie und den internationalen Reisebüro-Organisationen tätig und hat mit der Schaffung des *Repertoire des Agences de voyages* eine Dokumentation gestartet, deren Ausbau unter anderem Gegenstand der Verhandlungen war.

So war es denn für die schweizerischen Teilnehmer an dieser Tagung erfreulich, sich selbst überzeugen zu können, in welch hohem Masse und mit welcher Anerkennung unsere Kollegen aus dem SHV. in dieser Welt-Hotellerie-Organisation mitwirken und zu deren Stärkung beitragen.

Die verschiedenen Empfänge und die dabei gehaltenen Reden von teilweise staatsmännisch-programmatischem Format liessen erkennen, welche Bedeutung der Hotellerie als volkswirtschaftlichem und völkerverbindendem Faktor in allen Ländern beigemessen wird, und wie unerlässlich die Schaffung einer internationalen Dachorganisation gewesen ist. Es erhellt daraus aber auch, wie wichtig es ist und immer sein wird, dass unser SHV. in diesem Kreise mit Rat und Tat, unter Einsatz bester Kräfte, mitwirkt und seine Stimme vernehmen lässt.

Es ist immer ein beglückendes Erlebnis, an internationalen Hotelier-Tagungen teilnehmen zu können, zeigt es sich doch jedesmal in eindrücklicher Weise, wie gerade die *Freundschaft unter unsern Berufskollegen* besonders herzlich ist. Wie könnte es anders sein, wo doch jeder einzelne von uns, der im Laufe seiner Karriere von Land zu Land gezogen ist, die Wahrnehmung machte, dass im Grunde genommen das Bedürfnis nach Pflege und Erleben von Gastfreundschaft, von Liebe und Güte bei den meisten Menschen vorhanden ist und nur geweckt und gefördert zu werden braucht.

Wie herrlich ist es doch, einem Berufe anzugehören, bei dem die Pflege dieser schönsten menschlichen Eigenschaften gewissermassen zur täglichen Aufgabe, ja zum täglichen Brot gehört. Möchte doch bald im Schosse der IHA. der *Austausch unserer jungen Fachleute* Gegenstand besonderer Anstrengungen und energischer Fühlungnahme mit den Behörden aller Länder werden, damit gerade wir Hoteliers immer mehr und immer besser in den Stand gesetzt werden, auf Grund gewonnener eigener Kenntnis des Auslandes unsere Rolle als Mittler zwischen Menschen verschiedenster Herkunft und Zunge aus vollem Herzen und mit edler Begeisterung als Botschafter der gegenseitigen Verständigung und des guten Willens zu erfüllen.

Die Teilnahme an dieser Tagung hat mich erneut den ethischen Reichtum unseres schönen Berufes und die hohe Mission, die demselben innewohnt, erkennen lassen, und in diesem Sinne werde ich an die strapaziöse, aber schöne Tagung im Rheinland – an der uns unsre *deutschen Kollegen* mit liebenswürdiger Gastlichkeit überschütteten – mit Freude zurückdenken. *H. W.*

Marcel Bourseau, président de la FNIH., membre du Comité exécutif de l'AIH.

Nous apprenons avec plaisir que lors de la réunion du Conseil d'administration de l'AIH. à Düsseldorf, M. *Marcel Bourseau*, président de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière de France, a été élu membre du Comité exécutif de la grande organisation internationale. M. Bourseau représentera la France à côté de M. Jacques Percepied qui, à partir du 1er janvier 1954, remplacera le Dr Franz Seiler à la présidence de l'Association internationale de l'hôtellerie. Nos félicitations sincères accompagnent cette élection méritée du président Bourseau. *Dr W. Bg.*

Die Schlüsselstellung der Reisebüros in den USA.

Auffallend ist der grosse Erfolg des «Relaxation Special»-Arrangements, in dessen Rahmen 95 ASTA-Mitglieder unser Land bereisen werden.

Dass die Vorbereitung solcher Besuche verwöhnter Sachverständiger eine eigentliche *Feuerprobe für die touristischen Organisationen des Gastlandes* bildet, leuchtet ein. In Staaten, wo ein eigentliches «Ministerium für Fremdenverkehr» mit grossen Geldmitteln und umfassenden Befugnissen besteht, ist dies noch verhältnismässig einfach. In der Schweiz jedoch, wo der «Sektor Tourismus» im Zeichen des Föderalismus und chronischer Geldknappheit steht, ist das schon schwieriger. Aber zum Glück klappt die Zusammenarbeit aller interessierten Stellen ausgezeichnet. Unter der Ägide der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung, die ja im Ausland für die «Schweiz als Reiseland» wirbt, haben in den letzten Wochen SBB und PTT, die verschiedenen privaten Transportanstalten, der *Schweizer Hotelier-Verein*, die Vereinigung Schweiz. Bahnhofwirte und die Schweizerische Speisewagengesellschaft sowie die regionalen und lokalen Verkehrsvereine einträchtige Berge von Kleinarbeit bewältigt, um den ASTA-Mitgliedern überzeugend vor Augen zu führen, was die Schweiz als Reiseland heutzutage bietet.

Zu diesem Zweck sind aus verschiedenen Gründen die grössten Anstrengungen notwendig und gerechtfertigt: In Nordamerika haben die Reisebüros noch viel grössere Bedeutung als bei uns, denn weitaus die meisten Amerikaner, die eine Reise nach Europa wagen, wenden sich dazu an ein Reisebüro oder schliessen sich einer der vielen Pauschal-Touren an. Da nun die Zentrale für Verkehrsförderung nicht mehr über die Geldmittel verfügt, um sich mittels Inseraten direkt an das amerikanische Reisepublikum zu wenden, bietet der indirekte Weg über die Reisebüros noch die besten Werbemöglichkeiten. Ob ein Amerikaner überhaupt die Schweiz besucht, wieviele Tage seines Europa-Aufenthalts er in unserem Land verbringt, und ob er gleich zu Beginn seiner Ferien (mit noch vollem Portemonnaie) oder erst kurz vor der Heimfahrt zu uns kommt, das hängt nun zum grössten Teil vom Reisebüro-Fachmann ab, der ihn zu Hause berät.

Les trois piliers de la prospérité suisse

La section information et presse du département politique fédéral édite un bulletin qui reproduit à l'intention de nos autorités les opinions émises sur la Suisse par la presse étrangère. Dans son numéro du 15 septembre, ce bulletin cite un long article qui a paru dans un quotidien d'Alger «*Dernière heure*». Nous croyons qu'il est utile d'en faire état ici parce que l'un des trois piliers de notre prospérité est le *tourisme*. Les considérations faites sur ce sujet par M. *Gérard Boden* n'apporte peut-être rien de nouveau, mais elles sont frappées au coin du bon sens et de l'objectivité comme nos lecteurs pourront en juger.

L'auteur de l'article estime que le nombre trois est un nombre magique pour notre pays puisque la Confédération est née des trois cantons primitifs et que,sur nos quatres langues nationales, trois ont rang égal de langue officielle: il nous donne même trois capitales: Berne, capitale politique et administrative, Zurich, capitale économique et financière, et Genève, capitale internationale de l'Europe. L'un des premiers piliers de notre prospérité est notre *neutralité* qui fait l'objet de longues explications; le quotidien algérois défend habilement notre position.

Le deuxième pilier de cette prospérité est le *marché international des finances* et la position que la Suisse a su se créer dans ce domaine. La stabilité de la monnaie, dont la couverture or s'accompagne «d'une couverture travaille» considérable, assure depuis longtemps à la Suisse un prestige international. La situation du franc suisse et de la Banque nationale est excellente et notre pays est considéré comme un refuge pour des capitaux avides de sécurité.

Enfin le troisième pilier est le tourisme. Voici ce que le «Journal d'Alger» déclare à ce sujet:

Le tourisme, industrie nationale

Etre situé au cœur de l'Europe, demeurer épargné des guerres, donc n'avoir à priori, à refuser aucun visiteur «ennemi», se placer parmi les nations les plus actives sur le marché économique, voilà déjà suffisamment de raisons pour attirer les voyageurs. Or, ce qui comblerait déjà maint autre pays, se conjugue pour la Suisse avec une singulière beauté de la nature. Quel meilleur atout y a-t-il pour le tourisme qu'une nature aux sites variés, que les costumes et coutumes pittoresques de ses vingt-deux cantons?

Depuis plus d'un siècle, la Suisse, reconnaissant ses vraies richesses, a commencé à les exploiter. Qu'est-ce que cela veut dire? Il s'agit de transporter le touriste, de le loger, le nourrir, le distraire, l'équiper et avant tout d'éveiller et de diriger sa curiosité.

Eldorado des marcheurs et alpinistes, la Suisse l'est également pour ceux qui ne veulent ou ne peuvent se déplacer par leurs propres moyens. Chemins de fer, bateaux, tramways, chemins de fer à crémaillère, téléfériques, télésièges, font que pratiquement il y a peu de sites intéressants qui restent inaccessibles au gros des voyageurs. Réseaux de communications extrêmement ramifiés, horaires étudiés, installations techniques ultra-modernes (gares de triage). Tout cela est indispensable, vu la fréquence du trafic. Un train de voyageurs qui risque d'être surchargé est immédiatement doublé, même triplé s'il le faut. Même principe pour le transport des marchandises.

L'organisation même du tourisme et sa propagande par l'administration et les agences privées devient une sorte d'industrie...

D'après le rapide aperçu que nous venons de donner, on devinera combien de personnes, en Suisse, vivent du tourisme, à commencer par les entreprises de transport, les hôteliers et leur personnel, leurs fournisseurs, les restaurants, les entrepreneurs et artisans, mais encore les fabricants, grossistes, détaillants, boutiquiers (souvenirs de voyage), artistes, moniteurs, chauffeurs, guides, agents de voyage et de change, imprimeurs – et nous en passons. On trouverait avec peine une activité de la vie du pays qui ne soit pas sensible aux fluctuations du tourisme.

Devises et nuits d'hébergement

Or quelles sont les fluctuations possibles et que représentent-elles pour le pays? Nous avons posé ces questions aux dieux du tourisme suisse, dont l'olympe se trouve face à la gare centrale de Zurich et porte l'inscription: «Office national suisse du tourisme». Le docteur Dollfus et M. Gusberti, habitués à la curiosité professionnelle des journalistes, ont satisfait la nôtre avec un maximum de précision et d'affabilité.

C'est ainsi que nous apprîmes que le passage des touristes étrangers se solde par une recette annuelle de l'ordre de un milliard et demi de francs suisses en devises (120 milliards de francs français), actif extrêmement élevé, même si l'on en déduit les sommes dépensées par les Suisses voyageant à l'étranger.

Et nous savons combien la question des devises peut être importante – parfois ennuyeuse – puisque, dans l'intérêt commun, la Banque de France est obligée de couper les élans monétaires du touriste français. Des restrictions, comme nous les subissons en France, existent en d'autres pays. Ne portent-elles pas un gros préjudice au tourisme de la Suisse qui compte – pour une population de 4,5 millions d'habitants – 8,5 millions de visiteurs étrangers? Moins que l'on pense; car il existe, paraît-il, une sorte d'équilibre – simple coïncidence seulement – qui veut que si aujourd'hui la France restreint ses attributions de devises-voyageurs, un autre pays les élargit.»

Die Schweiz wird „inspiziert"

250 amerikanische Reisebüro-Fachleute besuchen unser Land

Zürich (SZV) – Zu den Leuten, denen das Reisen in erster Linie nicht Vergnügen, sondern Beruf ist, gehören ausser den eigentlichen «Reisenden» vor allem die Reisebüro-Fachleute. Sie, die sich das ganze Jahr durch zwischen Auskunfts-

BELL'S
Old Scotch Whisky
Höchste Qualität, niedriger Preis

schalter, Fahrplänen und Telephon bemühen, Reisen für andere vorzubereiten, halten es aber nicht so wie die Konditoren, die angeblich keine Torten essen. Im Gegenteil, Reisebürofachleute reisen gerne, wenn sie dazu Zeit finden, oder wenn sie dabei das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden können. Und wer würde bestreiten, dass es nützlich ist, wenn der «Mann hinter dem Schalter» die Ferienorte aus eigener Erfahrung kennt, die er seinen reiselustigen Kunden empfiehlt?

Die mächtige «American Society of Travel Agents» (ASTA), der alle namhaften Reisebürofachleute der Vereinigten Staaten und Kanadas angehören, hält deshalb ihre diesjährige *Generalversammlung* Ende Oktober *in Rom* ab. Das gibt den Mitgliedern der ASTA Gelegenheit, Europa selbst «zu entdecken», Erinnerungen aufzufrischen und so den wertvollen persönlichen Kontakt mit europäischen Kollegen, Hoteliers und Behörden zu pflegen. Die ASTA zählt insgesamt 2200 Mitglieder, und für die bevorstehende Generalversammlung in Rom sind rund 1500 Teilnehmer angemeldet. Die meisten von ihnen haben sich schon für eine oder mehrere der 75 verschiedenen «Inspektionstouren» eingeschrieben, die vor und nach der Römer Tagung von 26 Ländern Europas, Nordafrikas und des Nahen Ostens für die ASTA-Mitglieder organisiert worden sind.

Die *Schweiz* hat für diesen Anlass *acht Touren mit festem Programm* ausgearbeitet; daneben bietet das «Relaxation Special»-Arrangement die Möglichkeit freier Wahl von Route und Aufenthaltsorten. Gegen 250 ASTA-Mitglieder werden an diesen Touren teilnehmen und die vielgerühmten Reize unserer Landschaft, die Führung unserer Hotels und die Pünktlichkeit unserer Züge kritisch prüfen. Bemerkenswert ist, dass Ehepaare den Grossteil aller Teilnehmer ausmachen. Für die vier Touren vor Beginn der Generalversammlung (19.–25. Oktober) haben sich 81 Personen gemeldet, davon 17 für die «Städtetour» (Genf–Lausanne–Bern–Zürich–Chiasso), je 18 für die Touren mit Jungfraujoch und Gornergrat, respektive Jungfraujoch und Luzern/Pilatus als Höhepunkte und 28 für jene, die u. a. Luzern/Pilatus, Davos/Weissfluhjoch und die Autobusfahrt St. Moritz–Lugano einschliesst. Unter den vier «post convention tours» (4.–11. November) erwies sich die Städtetour, mit 32 Teilnehmern, als die beliebteste.

HOSPES

Plenarsitzung sämtlicher Komiteemitglieder der Hauptabteilung Kochkunst-Ausstellung

«Ich erteile hiemit den vier Architekten den Auftrag, mit den Bauarbeiten zu beginnen.» Das waren die Worte, mit denen der Präsident des Organisationskomitees der Hospes, *F. Krähenbühl*, am 2. Oktober das Signal zum ersten «Spatenstich» erteilte, worauf sich 2 grosse Bulldozer in Bewegung setzten und mit dem Erdaushub begannen.

So herrscht nun seit 3 Wochen auf dem Ausstellungsareal fieberhafte Tätigkeit. Noch ist aber organisatorisch viel Detailarbeit zu leisten. Das Bemühen, diese Ausstellung zu einer einzigartigen Demonstration der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft und des schweizerischen Gastgewerbes im besonderen zu gestalten, ist offenkundig und verdient Anerkennung all jener, die am guten Gelingen dieser Veranstaltung interessiert sind.

Um die Mitarbeiter der *Abteilung Internationale Kochkunst-Ausstellung* (IAK.) über den heutigen Stand der Organisationsarbeiten zu orientieren, fand am 14. Oktober im Kursaal Bern eine *Plenarsitzung* der Komitees der Hauptabteilung IKA. unter dem Vorsitz ihres initiativen und gewandten Präsidenten, Herrn *Werner Wymann*, Bern, statt.

Vorgängig der eigentlichen Sitzung gab Herr Architekt *Schwaar* einen kurzen Überblick über die bauliche Gestaltung der Ausstellung, nicht ohne auf die vielen Attraktionen aufmerksam zu machen, die des Besuchers harren. Wir nennen nur den Helikopter-Zubringerdienst, die Sesselbahn Bärengraben–Ausstellung, ein farbiges Wasserspiel mit Musik, der grosse Lunapark, wahrscheinlich auch ein Ausstellungsbähnchen und vieles andere mehr.

Hierauf konnte Präsident *Wymann* die zahlreichen, aus allen Gauen des Landes herbeigeströmten Komiteemitglieder der Hauptabteilung IKA. – ein Teil kam direkt von Sitzungen der Subkomitees – begrüssen und dankte ihnen für die spontane Bereitschaft, ihre Zeit und Arbeit in den Dienst der Hospes zu stellen.

Präsident Wymann liess sich die Gelegenheit nicht entgehen, seine Mitarbeiter, die *Jury* und die Herren der einzelnen Subkomitees vorzustellen. Wir müssen uns hier mit einigen wenigen Hinweisen begnügen. Vorweggenommen sei, dass das Sekretariat der Abteilung IKA. in den Händen von Herrn *Max Schudel*, Luzern, liegt. Unter allgemeinem Applaus wurde zur Kenntnis genommen, dass zum *Präsidenten der zahlreichen «Jury»* der Aarauer Bahnhofrestaurateur Herr *Ernst Pauli* gewählt worden war. Ihm steht als erster Vizepräsident ein Fachmann welscher Zunge zur Seite, in der Person des langjährigen Präsidenten des Schweizerischen Kochverbandes und ehemaligen bewährten Lehrers an unserer Hotelfachschule Lausanne-Cour, Herr *Albert Weiss*, Territet, und als zweiter Vizepräsident, Herr *Fritz Kummer*, Präsident des Cercles der Chefs de cuisine, Bern. Als Sekretär der Jury amtiert Herr *Max Schudel*, Luzern. Auf die Nennung der Namen der übrigen noch nicht vollzählig ernannten Jurymitglieder müssen wir hier verzichten, doch sei erwähnt, dass die Vorschläge der Verbände samt und sonders berücksichtigt worden sind.

Einem allgemein orientierenden Referat von Herrn Wymann folgten Darlegungen der Herren Dr. med. *Hermann Lüthy*, Präsident des Subkomitees für moderne Ernährung und Diät, *Fritz Grossenbacher*, Präsident des Subkomitees für Berufsbildung, *Josef Escher*, Präsident des Subkomitees «Internationales Restaurant», und *Max Schudel* über technische Detailfragen. Wir werden auf einzelne dieser uns besonders interessierenden Kurzreferate noch zurückkommen. Für heute begnügen wir uns mit der allgemeinen Orientierung über die Hauptabteilung Internationale Kochkunst-Ausstellung und den heutigen Stand der organisatorischen Vorbereitungen durch den Präsidenten, Herrn W. Wymann. Dieser führte u. a. folgendes aus:

Die Abteilung Kochkunst, die Dominante der Ausstellung

Den Initianten geht es darum, wieder einmal den in- und ausländischen Besuchern vor Augen zu führen, *was man unter wahrer Kochkunst versteht und wo wir heute*, in Anlehnung an die neuzeitlichen Ernährungslehren, die in einer Flut von verschiedenartigen Methoden auf die aufnahmebereite Menschheit niederprasseln, *stehen*.

Seit der letzten grossen internationalen Kochkunstausstellung in Zürich im Jahre 1930, der in Fachkreisen unvergesslichen Zika, hat sich vieles geändert. Nicht nur sind die Suppentöpfe der Nationen kleiner geworden, sondern man hat überhaupt die damals oft überladenen Menus, die Platten mit den überreichlichen Garnituren und die mit unnatürlichem Schmuck versehenen Speisen, beschnitten. Der Wandel in der Kochkunst, ich möchte sagen: der Weg «zurück zur Natur», zeigt sich insbesondere in der kalten Küche und ihrer Anrichtweise.

All dies und vieles andere mehr den Besuchern, vor allem aber den vielen Hunderten von Köchen, Patissiers und weitern Fachleuten des Gastgewerbes in praktischer und belehrender Form zu demonstrieren, ist die Aufgabe unserer Abteilung.

Die Ausstellung wird auf grosser Basis organisiert. In den Kreisen der schweizerischen Kücheschaft wird tüchtig auf die Hospes hingearbeitet. In Kursen und kleinen regionalen und städtischen «Salons culinaires» wird Neues gelernt und altes Wissen ausgefeilt. Von seiten der Hoteliers und Restaurateure bringt man dieser Demonstration des Gastgewerbes viel Verständnis und Interesse entgegen, und sowohl *Arbeitnehmer- wie Arbeitgeberverbände* haben sich spontan bereit erklärt, namhafte *Beiträge als Garantiekapital* zu zeichnen. Hierfür herzlichen Dank!

Rundgang durch Gebäude und verschiedene Sektoren der IKA

Das Herz dieser Abteilung ist der *grosse Kochkunstpavillon*. Hier werden in neuzeitlichen, speziell für diese Schau geplanten Kühlvitrinen und auf vielen Tischen die verschiedensten kalten und warm gedachten, aber kalt ausgestellten Platten und Gerichte vorgeführt:

Prächtige Platten der «hohen Kochkunst», ausgeführt durch die Köche der offiziellen amerikanischen Ländermannschaft, einfache Restaurationsplatten, warm gedacht, aber kalt ausgestellt von der holländischen Nationalmannschaft, italienische kalte Spezialitäten, zubereitet von den Köchen aus Florenz. Daneben zeigen Köche aus Genf in einer Spezialschau, was alles aus der Kartoffel gekocht werden kann.

Hier steht der Besucher staunend vor einem Meisterwerk eines Einzelausstellers aus Wien, und viele andere grosse und kleine Leckerbissen erbringen den Beweis, dass auch unsere Schweizer Köche Tüchtiges leisten.

Immer im gleichen Pavillon bestaunen wir eine kunstgerecht aufgedeckte *Jagdtafel* mit originellem Geschirr, ausgestellt von einem Hotel des deutschen Schwarzwaldes.

In den Kojen nebenan studiert eine Braut, wie ein gepflegter Hochzeitstisch nach neuesten fachtechnischen Erwägungen gedeckt sein kann – in einem weitern der verschiedenen Abteile wird eine währschafte ländliche Taufetafel mit allem Zubehör bewundert. Das *Subkomitee* für *Tafelservice* ist bestrebt, in wechselvoller, gediegener Aufmachung, mit grosser schweizerischer und ausländischer Beteiligung, viel Interessantes zu bieten.

Der Rundgang führt jetzt zu einer durch den Schweizerischen Bäckermeisterverband betreuten *Brotausstellung*, wo wir einen Einblick in die vielseitigen Zubereitungsarten der Bäckerzunft erhalten. Ferner sehen wir in der *Schaustellung der stadtbernischen Metzgermeister* u. a. Kühltische mit kochfertig zugeschnittenen, rohen Fleischarten und leckeren Charcuterien, gekühlte Vitrinen mit einer Auswahl aller uns bekannten Meer- und Süsswasserfische, Geflügel, Wild und weiteren Spezialitäten, ein speziell für die Hausfrauen und Köchinnen und den Nachwuchs der Köche und des Servierpersonals lehrreicher Anschauungsunterricht, der in verdankenswerter Weise von den stadtbernischen Comestiblehändlern betreut wird.

Besondere Beachtung werden auch die *Kunstwerke der in- und ausländischen Zuckerbäcker, Konditoren und Hotelpatissiers* wecken, doch auch einfache Desserts für Restaurants und Hausfrauenküche werden lüsterne Blicke auf sich lenken.

Durch eine blühende Gartenanlage gelangen wir in die nächste Unterabteilung der Abteilung Kochkunst, den Pavillon MED. – *Moderne Ernährung und Diät*. Hier wird uns in aufgelockerten Hallen theoretisch und praktisch in Form von einfacheren Platten gezeigt, wo wir uns heute auf dem Gebiet der neuzeitlichen Ernährung befinden: Kruska neben Bircherkost, Magendiät neben einem vollständigen Menu für die allzu Rundlichen oder allzu Mageren. Hier kommen die Spitäler, Kliniken und all die verschiedenen Pensionen und Heime zum Wort, die durch Zubereitung von gesundem und heilendem Essen das gutzumachen haben, was im vorher besichtigten Nachbarpavillon so manchen zum Sündigen veranlasst. In dieser Abteilung kann der Kranke wie auch mancher, der seinem Magen von all den Herrlichkeiten zu viel zugemutet hat, vernehmen, welch grosse Wohltat eine Schalenkartoffel oder ein Birchermüesli sein kann.

Der Weg führt weiter in das nächste Gebäude. Es ist ganz der Jugend, dem *Nachwuchs der gastgewerblichen Berufe* gewidmet. Wir alle wissen, wie wichtig eine gut geplante *Berufsbildung* für die Existenz der bedeutendsten schweizerischen Industrie – den Fremdenverkehr – ist. Locker, zwischen übersichtlichen Tafeln mit viel Interessantem, stehen hier die kulinarischen Leistungen einer Berufsschule aus Deutschland neben den ersten ausstellungstechnischen Versuchen einer Köcheklasse des ersten Lehrjahres aus Zürich. Aber auch die Kochlehrtöchter, die Kellnerlehrlinge und alle, die sich den interessanten Berufen des Gastgewerbes verschrieben haben, zeigen hier ihr Können.

Als nächstes betreten wir einen Raum, der ebensogut das Auditorium eines grossen Operationssaals sein könnte. Hier bestaunen 300 Frauen und Männer, was findige Hausfrauen aus einer Auswahl von Lebensmitteln herzustellen vermögen, ohne dass man ihnen Kochvorschriften und weitere Angaben macht.

Einige Zeit später lauschen wir dem Vortrag eines bedeutenden ausländischen Diätarztes oder folgen einem Film, der die Verwendung von Pilzen erläutert.

Indessen ist es Zeit zu einem kleinen Apéritif geworden, und wir betreten die als besondere Attraktion geltende *Internationale Bar*, wo täglich in straff geordneter Konkurrenz die «Meister des Schüttelbechers» aus 4 Nationen ihre Auszeichnungen «erkämpfen». Nicht nur alkoholhaltige, sondern auch eine grosse Anzahl alkoholfreie Drinks werden hier gemischt, von einer Jury beurteilt und dem Publikum vorgesetzt.

Für Feinschmecker und alle, die es werden wollen, wird wohl eines der interessantesten Lokale der Hospes das grosse *Internationale Restaurant* sein. Heute, am Tage X, kocht eine Brigade von 20 Köchen für uns Leckerbissen der französischen klassischen Küche, aber auch wer vom blossen Anschauen schon satt ist, kann sich an Milkenpastetli oder einer währschaften St.Galler Bratwurst erlaben. Im anschliessenden, luxuriösen Grillroom geniessen wir eine von der italienischen Nationalmannschaft zubereitete «Poularde Lucullus», während sich unser Nachbar am Nebentisch an einem von ägyptischen Köchen gekochten «Couscous» gütlich tut.

Hier wird aber nicht nur gegessen, sondern auch getrunken: *Spitzenweine des In- und Auslandes*, schweizerisches oder dänisches Bier und alles, was sonst an Tranksame einem gutgelaunten Besucher vorgesetzt werden kann.

Die Hospes besteht aber, wie wir alle wissen, nicht nur aus diesen geschilderten Pavillons der Abteilung Kochkunst. Viel Interessantes, Originelles und Wissenswertes, alles direkt oder indirekt mit dem Gastgewerbe verbunden, wartet unser noch. Vorbei geht's an der *Soldatenküche*, wo soeben aus dampfendem Kessel ein herrlich duftendes Guljas entnommen wird, vorbei am behäbigen *Landgasthof*, aus dessen Speiseraum die Düfte einer urchigen Bernerplatte entströmen, vorbei am Forellenteich, wo eine reizende Fischerin soeben eine Forelle am Angel hat, die sie im benachbarten Restaurant nach eigenem Wunsch kochen oder backen lassen kann. Aus der im künstlichen See ankernden chinesischen Dschunke klingen ungewohnte musikalische Laute an unser Ohr, im grossen, sehr originellen Dancing drehen sich umschlungene Paare zu schmeichelnder Musik – währenddem in der grossen Festhalle mit schallenden Trompeten versucht wird, ein kleines bernisches «Oktoberfest» zu improvisieren.

Dies sind nur einige wenige der verschiedenen in- und ausländischen kleinen und grossen Pachtbetriebe, die ein besonderes Komitee betreut. Überall aber herrscht die gleich frohe Stimmung, ein buntes Durcheinander von Menschen und Sprachen, ein Dorado internationaler Gemütlichkeit und Verständigung.

Eine Stunde zur Besinnung im *literarisch-historischen Pavillon* wird uns gut tun. Geruhsam in bequeme Fauteuils zurückgelehnt, naschen wir in den schönsten, neuesten oder kostbarsten bibliophilen Werken der Gastronomie, bestaunen historische Prunktafeln oder lassen uns durch kunstvolle Reliefs belehren, wie sich unsere Vorfahren vor 1000 und mehr Jahren ernährt haben.

Doch zurück zur Abteilung Internationale Kochkunstausstellung! Was wir vorhin gesehen haben, war der oberflächliche Ausschnitt eines einzigen Tages!

Während 39 Tagen wird nun alle drei Tage alles geändert werden

Köche aus 10–12 Ländern – darunter erstmals auf dem Kontinent Vertreter aus den USA., England und Ägypten –, Einzelaussteller aus dem Nahen und Fernen Osten, Skandinavien, Spanien und in erfreulich grosser Zahl unsere Berufsfreunde aus den 4 Nachbarländern, Diätspezialisten aus Deutschland, Frankreich, Österreich und der Schweiz, in- und ausländisches Servierpersonal, Barmen aus bisher 12 gemeldeten Nationen – sie alle kommen zu Hunderten nach Bern, um an den verschiedenen Konkurrenzen teilzunehmen. Eine *internationale Jury* wird nach strengen Grundsätzen alles beurteilen. Wir wünschen, dass im Interesse unseres Berufes die Trauben hoch gehängt werden. Eine Goldmedaille der Hospes soll eine wohlverdiente Auszeichnung sein.

Eine weitere internationale Jury wird die verschiedensten ihr zur Begutachtung eingesandten *Lebens- und Genussmittel* prüfen und mit Gold- und Silbermedaillen sowie einem gediegenen Diplom auszeichnen.

Die Aufgabe, während 6 Wochen täglich Neues zu bieten, fordert eine riesige Arbeit. Wohl scheint es, dass die 7 Seiten umfassende Liste von Komiteemitgliedern viel sei – ja, leicht könnte hier die Vermutung auftreten, dass «zu viele Köche den Brei verderben». Wenn wir uns aber vor Augen halten, welche Arbeit sich heute tagtäglich schon aufdrängt, was es braucht, um eine Spezialschau in diesem Ausmass buchstäblich aus dem Boden zu stampfen, bis alle diese Aussteller aufgeklärt, geworben, abgefertigt, juriert und prämiiert sind, wenn wir uns die mühseligen Verhandlungen mit den Ausländern, wo jeder einzelne Mann einen Sonderfall darstellt, vergegenwärtigen – dann zeigt es sich, dass es dem Komitee, das sich ausschliesslich aus Damen und Herren, die sich den grössten Teil der Zeit von ihrer Freizeit abstehlen müssen, nicht an Arbeit mangelt.

Es muss weiter berücksichtigt werden, dass bei einer solchen nationalen und internationalen Veranstaltung alles versucht werden muss, um Arbeitgeber und Arbeitnehmer, Deutsche, Welsche und Tessiner, aber auch Ausländer, an einem Tisch zusammenzubringen.

Aus diesem Grunde ist es *dringend notwendig*, dass die 12 Subkomitees, von denen jedes eine besondere Aufgabe zugeteilt erhielt, die über 20 verschiedenen in der ganzen Schweiz verteilten Regionalkomitees und die in den einzelnen ausstellenden Ländern gegründeten Kommissionen, alle Mitglieder der Jury, aber auch jeder einzelne, der am guten Gelingen dieser grossen Aufgabe interessiert ist, *tüchtig mitarbeiten*.

Wenn Arbeitgeber und Arbeitnehmer erkennen, wie wichtig es ist, dass hier im Interesse vieler Tausende beidseitig Konzessionen finanzieller und anderer Art gemacht werden müssen, dann braucht uns um den Erfolg der Hospes nicht bange zu sein.

Siehe Seite 10:

E. Pauli:

Die Culinaria in Basel

Une nouvelle volée a quitté l'Ecole hôtelière

Le rapport de M. Schweizer, directeur

Le jeudi, 15 octobre, était jour de fête à l'Ecole hôtelière. Les examens et les cours professionnels étaient terminés et l'on devinait sur tous les visages des élèves et des professeurs cet éclat que donne la satisfaction d'avoir atteint le but qu'ils s'étaient fixé. Dès 10 heures du matin, M. et Mme *Schweizer*, directeurs, accueillaient avec de charmants sourires les invités qui étaient venus nombreux pour assister à la cérémonie des promotions tant attendue des élèves.

Presque toute l'école était assemblée dans le fumoir lorsque le corps enseignant, les experts, les représentants des autorités, de la commission scolaire et de la Société suisse des hôteliers prirent place auprès de la table couverte des prix qui allaient être distribués et récompenser les élèves les plus méritants.

Il appartint cette fois à M. *André Oyex*, vice-président de la commission scolaire, de présider la cérémonie et de remplacer M. Robert Mojonnet, retenu pour des raisons de force majeure.

M. Oyex excusa en particulier l'absence du Dr *Franz Seiler*, président central de la SSH., qui revenu la veille des séances que le Conseil d'administration de l'AIH. a tenues en Allemagne, n'avait pu prendre part à cette cérémonie. Le Dr Franz Seiler avait cependant adressé télégraphiquement ses salutations et ses vœux à M. et Mme Schweizer, au corps enseignant et aux élèves. M. Oyex excusa également M. *Jean Peytrequin*, syndic de Lausanne, et salua tout spécialement M. *V. Curchod*, chef de service au département vaudois de justice et police, M. *P. Martinet*, directeur du siège de Lausanne de l'OCST., M. *R. A. Albias*, directeur de l'OVT. Une longue ovation accueillit le nom de M. *Jean Haecky*, membre d'honneur, qui représentait la Société des hôteliers, et de Mme *Steiger*, épouse du nouveau président de l'Association des anciens élèves. M. Oyex eut une pensée amicale pour MM. *W. Muller* et *J. Imfeld* et fit des vœux pour que ce dernier puisse bientôt reprendre son entière activité.

La reconnaissance de la commission scolaire va surtout à M. et Mme Schweizer et au corps professoral pour le dévouement et la conscience qu'ils apportent dans l'exécution d'une tâche, ardue certes, mais particulièrement belle. Les secrétaires et tout le personnel de l'école furent également mentionnés, car c'est grâce au travail de chacun que l'Ecole hôtelière de Lausanne jouit d'une telle réputation et connaît un succès mérité.

M. Oyex donna ensuite la parole à M. Schweizer pour son rapport semestriel.

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne

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

mais les élèves qui ont terminé avec la mention «très bien» n'en n'ont que plus de mérite, car leurs efforts ont dû être plus grands, et par conséquent plus difficiles pour ne pas sombrer dans une masse quelque peu nonchalante. Je félicite de tout cœur ceux qui ont su tirer profit de l'enseignement qui leur a été donné et qui n'ont gaspillé ni leur temps, ni l'argent de leurs parents. Je m'en voudrais de manquer l'occasion de dire aux autres: «faites attention. Le travail pratique n'est pas plus facile que le travail théorique. La vie de tous les jours est faite de situations imprévues demandant à celui qui veut surmonter les difficultés professionnelles un bagage de connaissances solides, et un caractère spécialement fort.»

Le semestre d'été a commencé le 13 avril avec un effectif de 186 élèves, dont 59 pour le cours de service, 58 pour le cours de cuisine et 69 pour le cours de secrétariat. Sur ces 186 élèves venant de 27 nations on comptait 48 jeunes filles. Avec le cours préparatoire, qui a commencé le 7 septembre, l'école abritait 220 élèves.

L'école peut fêter cette année son 60ème anniversaire; elle a formé plus de 5000 élèves, dès ses débuts jusqu'à nos jours – dont environ 1000 depuis 1948. C'est dire qu'elle a fait ses preuves et qu'elle s'efforce de maintenir sa belle tradition.

Il y a environ 15 jours, l'Association des anciens élèves a tenu son assemblée générale à l'école, pour marquer ce jubilé. Il sont venus de près et de loin pour témoigner par leur présence l'affection qu'ils ont gardée à l'égard de cette école qui leur a servi de tremplin. Les uns ont sauté très loin, les autres moins – c'est la vie. Mais tous ont gardé un souvenir inoubliable du beau temps passé à Cour.

Des liens d'amitié nous unissent avec tous les continents et le nombre des anciens, faisant partie de l'Association, n'est pas loin du millier. Il vaut donc la peine de se joindre à cette famille laborieuse et de profiter de ses ramifications.

Après avoir remercier les généreux donateurs qui permettent à l'école d'attribuer des prix qui sont à la fois des récompenses et des souvenirs, M. Schweizer engagea encore tous les élèves qui quittent l'école à persévérer dans leurs efforts et à se perfectionner par la pratique. Prenant congé, il adressa aux partants ses meilleurs vœux pour leur avenir.

Nous donnons plus loin la liste des élèves qui ont terminé avec la mention «très bien» et de ceux qui se sont signalés par leur persévérance et leur exactitude et enfin celle des heureux bénéficiaires des prix.

M. A. Oyex s'adresse aux élèves

M. Oyex mit le point final à la cérémonie en s'adressant aux élèves dans ces termes:

«Pour ceux d'entre vous qui venez de recevoir votre diplôme après 3 années consacrées à la préparation de votre avenir, une page de votre vie se tourne.

Ces trois années constituent une étape sérieuse de votre carrière et je partage la satisfaction que vous devez éprouver à l'idée de mettre en pratique les connaissances acquises et affronter la vie.

Je voudrais rappeler les paroles, adressées par votre directeur à vos devanciers.

Ne leur disait-il pas: «Vous êtes arrivés au sommet d'une montagne qui vous permet d'embrasser déjà un vaste horizon». A ces paroles si justes, j'ajoute: Et pourtant ce n'est qu'un point de départ pour gravir de plus hauts sommets.

Vous avez pris conscience, dans cette maison qui vient de fêter son 60ème anniversaire et qui vous a fait bénéficier de 60 ans d'expérience, des devoirs multiples qui incombent à un hôtelier. Mais ce que vous avez dû comprendre avant tout c'est que pour réussir *notre profession ne souffre pas la médiocrité.*

Je suis certain que le programme des cours que vous avez suivi vous a préparé à cette belle carrière d'hôtelier. Aussi laissez moi souhaiter que vous gardiez tout au long de votre vie l'empreinte des saines traditions que l'Ecole hôtelière de Cour s'est efforcée de vous transmettre.

Ne perdez jamais de vue que votre but doit être de servir et par la même de faire respecter toujours d'avantage notre hôtellerie.»

*

La cérémonie se termina par un déjeuner de fête qui fait honneur aux élèves qui l'ont préparé et servi et auquel prirent part, les invités, la direction et le corps enseignant, ainsi que les élèves. Malgré la stricte discipline qui est exigée d'eux, les élèves témoignent à la direction une amicale vénération et lui sont reconnaissants de ce qu'elle fait dans l'intérêt bien compris de chacun. Preuve en soit la magnifique corbeille de roses que les aide-directrices remirent à Mme Schweizer. Seuls les élèves du Cours préparatoire continueront pendant cette fin de mois à fréquenter l'école. Le prochain semestre commencera le 2 novembre et, comme d'habitude, sa mise en train exigera de tous ceux qui œuvrent au succès de notre école un travail considérable. Ils l'accomplissent avec ferveur pour le bien de toute l'hôtellerie et nous les en remercions sincèrement ici aussi.

LES RÉSULTATS

Cours de service

Sur 58 élèves, 12 obtiennent la mention très bien:

1. M. *Brodbeck Carlo.* 2. Mlle *Ten Cate Hoedemaker.* 3. M. *Dollis Finn.* 4. M. *Walterspiel Karl.* 5. M. *Clairborne Craig.* 6. Mlle *Salluard Clelie.* 7. M. *Baettig René.* 8. M. *Andropoulos Evangelos.* 9. M. *Brockman John.* 10. M. *Gagneux Jean-Pierre.* 11. M. *Georgalas Charalambos.* 12. M. *Clivaz Gaston.*

Cours de cuisine

Sur 57 élèves, 16 obtiennent la mention très bien:

1. M. *De Haast Jan.* 2. M. *Le Maistre François.* 3. M. *Zimmermann Hans Hermann.* 4. M. *De Koe Pier.* 5. M. *Aschwanden Richard.* 6. M. *Richard Denis.* 7. M. *Guerke Roland.* 8. Mlle *Mooshake Rosemarie.* 9. M. *Swanepoel Jan.* 10. Mlle *Roessner Elisabeth.* 11. M. *Steiger Franz.* 12. M. *Schnetzer Guido.* 13. M. *Wartmann Werner.* 14. M. *Mosca Cla.* 15. M. *Grogg Heinz.* 16. M. *Graf Alfred.*

Cours de secrétariat

Section comptable: *Sur 26 élèves, 9 obtiennent la mention très bien:*

1. M. *Lutze Hubertus.* 2. M. *Schirmer Willy.* 3. M. *Bruppacher Peter.* 4. Mlle *Griese Carla-Maria.* 5. Mlle *Zanotti Mirella.* 6. *Camponovo Claudio.* 7. Mlle *Tolfsby Karin.* 8. M. *Seiler Bernard.* 9. M. *Boinay Jean.*

Section main-courantiers: *Sur 16 élèves:*

Mlle *Kiefer Ursula.*
obtient la mention très bien

Section aides-directrices: *Sur 25 élèves, 14 obtiennent la mention très bien:*

1. Mlle *Mai Monica.* 2. Mlle *Fehlmann Yvonne.* 3. Mlle *Roulet Cécile.* 4. Mlle *Bérard Lucienne.* 5. Mlle *Glaser Edith.* 6. Mlle *von Bibra Beatrix.* 7. Mlle *Müller Annelise.* 8. Mlle *Droege Helena.* 9. Mlle *Buffart Yvonne.* 10. Mlle *Portmann Rosemarie.* 11. Mme *Sozzi Nella.* 12. Mlle *Hungerbühler Maja.* 13. Mlle *Blanc Eliane.* 14. Mlle *Pilling Christa.*

Elèves jamais absents ni en retard durant le semestre d'été 1953

Cours de service:

Bargues, Bönsch, Brockmann, Brodbeck, Brunner, Claiborne, David, Dollis, Du Pasquier, Graf, Mallinson, Reiber, Mlle *Salluard, Stubbs,* Mlle *Ten Cate Hoedemakker, Vibert, Walterspiel.*

Cours de cuisine:

Aschwanden, Mlle *Bonebakker, Champion, Charneco, Guerke, de Haast, Steiger, Wartmann.*

Cours de secrétariat:

Mlle *Amherdt, Farcoz,* Mlle *Mai.*

Prix décernés aux élèves

Cours de service

1. *Brodbeck,* Prix de la Commission scolaire. 2. Mlle *Ten Cate Hoedemaker,* Prix de la Commission scolaire. 3. *Dollis,* Prix de l'Ecole hôtelière. 4. *Walterspiel,* Prix de la Commission scolaire. 5. *Clairborne,* Prix de l'Association des Intérêts de Lausanne.

Cours de cuisine

1. *De Haast,* Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'E. H. 2. *Le Maistre,* Prix de la Commission scolaire. 3. *Zimmermann,* Prix de la Commission scolaire. 4. *De Koe,* Prix de la Commission scolaire. 5. *Aschwanden,* Prix de l'Office Central Suisse du Tourisme.

Cours de secrétariat, section aides-directrices

1. *Mai,* Prix des Hôtels de tout premier rang. 2. *Fehlmann,* Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'E. H. 3. *Roulet,* Prix de l'Etat de Vaud. 4. *Bérard,* Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'E. H. 5. *Glaser,* Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'E. H.

Schweizer Hotelführer 1954/55

Meldefrist für Korrekturen:

1. November

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

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

Section main-courantiers

1. Mlle *Kiefer,* Prix de Monsieur le Directeur Schweizer.

Section comptables

1. *Lutze,* Prix Société Hôteliers de Montreux. 2. *Schirmer,* Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'E. H. 3. *Bruppacher,* Prix de l'Etat de Vaud. 4. Mlle *Griese,* Prix de la Commission scolaire. 5. Mlle *Zanotti,* Prix de l'Office Central Suisse du Tourisme.

Prix de la Société des Hôteliers de Montreux, offert à l'élève qui a fait les trois cours et qui a obtenu la meilleure moyenne.
Hubertus Lutze.

Prix pour des élèves qui ont fourni le plus grand effort

Farcoz, Prix de l'Association des Intérêts de Lausanne. *Roulet,* Prix de l'Association des Intérêts de Lausanne.

WIEDER EINGETROFFEN:
die tiefgekühlten
Riesencrevetten
(roh, ohne Kopf, mit Schale) in Qualität unerreicht.
Auskünfte und Preisliste durch
BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telephon (051) 23 97 45

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt
Weisflog Bitter!
Seit 75 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen.
Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Vergünstigungen
für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

Gesucht
zu baldmöglichstem Eintritt in Jahresbetrieb sprachenkundige
Hotelsekretärin
für Réception, Journal, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten
Offerten mit frühestem Eintrittsdatum, Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsansprüchen an Hotel-Restaurant Flora, Luzern.

Gesucht
für kommende Wintersaison in mittelgrossen Hotelbetrieb:
Saaltochter, Officemädchen
Küchenmädchen
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Ferner in Jahresstelle:
selbständiger, tüchtiger und zuverlässiger
Alleinkoch oder Köchin
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen bitte an K. Rieth, Hotel Alpenblick, Wildhaus.

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

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

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

Inserieren bringt Gewinn

Erfahrener
Oberkellner
mit Barkenntnissen, gesetzten Alters, 5 Sprachen sprechend, sucht Wintersaisonstelle. Erstklassige Zeugnisse des In- und Auslandes stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre O W 2198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für das Restaurant des Grand Hôtel Brasseur in Luxemburg erstklassiger
Gardemanger
Spezialist von Hors-d'œuvres. Dauerstellung. – Offerten mit nur seriösen Referenzen und Lohnansprüchen erbeten.

Gesucht
in Jahresstelle mit Eintritt auf 15. November
Zimmermädchen
Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Altersangabe an Hotel Schweizerhof, Basel.

Hotels Restaurants
Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien – Spitalgasse 32 – Tel. (031) 35302

A vendre
splendides
garde-robe et bahut
époque renaissance, convien-draient pour hall d'hôtel. Ecrire sous chiffre E 79620 X à Publicitas Genève.

Günstig zu verkaufen
Fahnenstange
12 m lang, 4-farbig, spiralförmig bemalt, sehr gut passend für Hotel. Preis Fr. 165.–. Zu erfragen bei Paul Lanter, Hinterhof, Untereggen SG, Tel. (071) 9 62 15.

Suche gute Stelle f. meine tüchtige, zuverlässige
KÖCHIN
(junge Österreicherin)
womöglich in grösseren Betrieb. Genfarseegebiet oder Wallis bevorzugt, aber nicht Bedingung. Beste Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre K G 2220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in mittleres 2-Saison-Hotel jüngerer, tüchtiger, selbständiger und entremetskundiger
Chef-Koch
Anmeldungen mit Referenzen und Gehaltsansprüchen an Hotel Alpenrose, Adelboden.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger
Alleinkoch
in Jahresstelle. Bewerber, die entremetskundig sind, den à-la-carte- und Bankett-Service beherrschen, senden ihre Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre A L 2191 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CHAMPAGNE Vve A. DEVAUX
PARTOUT EN VOGUE – PARTOUT DEMANDÉ
Jacques VERNES – 52, Florissant, GENÈVE – Tél. (022) 6 90 27 – Agent général pour la Suisse
GIN ET SCOTCH WHISKY SANDEMAN
H 2210

Prix pour cartes de mets

1. *Restaurant d'Artagnan*, Prix de M. André Oyex. 2. *Maxim's*, Prix de M. André Oyex. 3. *Saint-Petersbourg*, Prix de l'Office Central Suisse du Tourisme. 4. *Hotel Tourraine*, Prix de l'Office Central Suisse du Tourisme. 5. *Restaurant du Centre*, Prix de l'Association des Intérêts de Lausanne.

Prix offerts par la Ville de Lausanne pour décorations de table

1er prix: Groupe de l'élève *Dollis*; 2e prix: Groupe de l'élève *Mallinson*.

Das Weinstatut im Kreuzfeuer der Kritik

An der vom Schweizerischen Import- und Grosshandel einberufenen Pressekonferenz, die kürzlich in Bern stattfand, erinnerte Herr *R. Regez*, Spiez, Präsident der Sektion Zentralschweiz des Schweizerischen Weinhändler-Verbandes, an die Einmütigkeit, die der Verband, trotz seiner heterogenen Zusammensetzung, in seiner Einstellung zum Weinstatut erzielte und an die vielen Verzichte, die der Weinhandel zum Schutze des einheimischen Rebbaues bereits auf sich genommen hat. Im besonderen wies er auf das *Problem der Genossenschaftskeller* hin, durch deren Tätigkeit gerade dem im Landwirtschaftsgesetz verankerten Prinzip, wonach sich die Urproduktion an die Bedürfnisse und Aufnahmefähigkeit des Marktes anzupassen hat, entgegenwirkt. Er führte diesbezüglich aus:

Im Zusammenhang mit dem Weinstatut sollte neben andern Fragen auch das *Problem der Genossenschaftskeller* eine Lösung finden, da gerade ihre Tätigkeit die Forderung auf Umstellung oder Rodung durchkreuzt.

Seit der Jahrhundertwende ist der Weinkonsum in der Schweiz pro Kopf der Bevölkerung von 88 Liter auf 36 Liter im Jahr gesunken; Antialkoholbewegung mit Unterstützung von Kirche, Fürsorgeorganisationen, Sport und Ärzteschaft haben dies bewirkt. Unfreiwillige Helfer fanden diese Befürworter der Abstinenz, so paradox es scheinen mag, bei den Weinbauern selbst. Durch den im Jahr 1921 von ihnen geforderten und erreichten Zollaufschlag von Fr. 9.60 per hl auf Fr. 27.85 (heute Fr. 42.50 per hl) fand eine Angleichung der Preise für inländische Weine an die erhöhte Preisbasis der Auslandweine statt. Da nun aber auf dem Getränkemarkt sehr viele Ausweichmöglichkeiten bestehen, verlor der Wein seine Position als Volksgetränk. Er wurde zum *Genussmittel*, an welches nun *höhere Qualitätsforderungen* gestellt wurden als zur Zeit, da der Wein noch der billigste Durststiller war. Diese Wandlung zog Rückwirkungen bis hinunter zur Produktion nach sich. Weine aus Gegenden, die im Durchschnitt der Jahre höchstens eine mittlere Qualitätsstufe erreichten, stiessen auf Absatzschwierigkeiten. Statt daraus die richtigen Schlussfolgerungen zu ziehen und die Rebberge im Masse des Konsumrückganges umzustellen oder zu roden, schob man dem Handel, der von Jahr zu Jahr weniger Weine kaufte, die Schuld in die Schuhe. Die Weinbauern beschlossen, *Genossenschaftskeller* zu erstellen und den Verkauf selbst an die Hand zu nehmen. Die Behörden halfen mit Subventionen an die Kellerbauten kräftig mit.

Man war sich nicht bewusst, dass von diesen Weinen kein Liter mehr getrunken wird, ob er nun unverkäuflich im Keller des Weinhandels oder in Kellern der Genossenschaft lagert.

Das Problem wurde so nicht gelöst, sondern eher verschlimmert, denn nun brachte der Weinbauer Jahr für Jahr seine gesamte Traubenernte in den Genossenschaftskeller. Er brauchte sich um den Verkauf des Weines nicht mehr zu bemühen – er hatte seinen gesicherten Absatz. Lag da für ihn eine Veranlassung vor, seine Reben etwa auszureissen oder auf andere Traubensorten umzustellen? Im Gegenteil, denn für andere Produkte hätte er sehr wahrscheinlich keine derart umfassende Absatzgarantie erzielen können. Das Rebgelände blieb in seiner ganzen Ausdehnung bestehen, ja, die Versuchung, es noch zu vergrössern, war in greifbare Nähe gerückt.

Eine weitere Versuchung bringt die genossenschaftliche Verarbeitung der Trauben mit sich. Jeder Produzent weiss, da seine Trauben mit der Ernte vieler anderer Rebbauern zusammen gekeltert werden, dass es keine ausschlaggebende Rolle spielt, wenn er in seinem Rebberg vom *Qualitätsschnitt zum Quantitätsschnitt* übergeht, d. h. den Ertrag pro Stück erhöht. Erklärt die Leitung des Genossenschaftskellers zudem etwa noch, dass zufolge von Absatzschwierigkeiten die Weinpreise gesunken seien und man in Zukunft weniger für die Trauben bezahlen könne, dann bleibt die *Ertragssteigerung pro Rebflächeneinheit* die letzte Rettung. Die Bezahlung der eingelieferten Ernte nach Öchslegraden schafft hier, sofern sie richtig und straff angewendet wird, ein nützliches Gegengewicht zu dieser unerfreulichen Entwicklung.

Da in den letzten Jahren sowohl in der Westals auch in der Ostschweiz die Errichtung weiterer Genossenschaftskellereien verlangt worden ist, wird es Pflicht der kantonalen und eidgenössischen Behörden, die Auswirkungen der Genossenschaftsbewegung im Weinbau einer kritischen Betrachtung zu unterziehen.

Die Unterstützung einer Entwicklung, die die Anpassung der Produktion an die Aufnahmefähigkeit des Marktes hemmt, ja vielleicht sogar ins Gegenteil umschlagen lässt, ist in Zukunft kaum mehr zu verantworten, denn damit wird gerade das, was man mit dem Weinstatut anstrebt, illusorisch gemacht.

Die heutige Tätigkeit vieler Genossenschaftskeller führt aber noch zu weiteren unerfreulichen Erscheinungen in der Weinwirtschaft. Diese Unternehmungen erklärten schon anlässlich ihrer Gründung, mit dem Weinhandel, der den Produzenten so schmählich verlassen habe, wolle man nichts zu tun haben. Sie verkauften deshalb die Weine direkt an die Gaststätten und Spezereihandlungen, und dies zu Preisen, welche der Handel nicht machen konnte, wollte er nicht dem Ruin entgegensteuern. Heute sind führende Personen der Winzerorganisationen verwundert, dass sich der Handel für gewisse Weine der Westschweiz nicht mehr interessiert. Es betrifft dies ganz speziell Weine aus jenen Gegenden, in denen die grössten Weinbaugenossenschaften bestehen. Verwunderlich an der Sache ist aber eher, dass man nicht einsieht, dass der freie Handel Produkte, die ihm keine Verdienstmöglichkeiten mehr gestatten, verlassen und seine Verkaufs- und Werbetätigkeit anderen Weinen zuwenden muss.

So wird durch Subventionen der öffentlichen Hand erreicht, dass sich weite Kreise gerade für diejenigen Weine desinteressieren, für die vermehrte Werbung und vermehrter Absatz dringend nötig wären.

Wohl hat es nicht an Bemühungen im Hinblick auf eine Verständigung zwischen Handel und Genossenschaftskellern gefehlt. Alle Verhandlungen scheiterten jedoch stets an der Forderung der Kellereien, dass der Weinhandel sich verpflichten müsse, ihnen in guten und schlechten Jahren ihre gesamten Weinvorräte abzunehmen. Würde dieses Begehren erfüllt, so stünde der Weinhandel wiederum dort, wo er vor 20 bis 30 Jahren gestanden ist: er hätte wiederum in seinen Kellern Weine liegen, für welche am Ende der Kette, die von der Rebe zum Konsumenten führt, das letzte Glied, der Verbraucher fehlt.

Aus diesen Darlegungen darf nicht die Folgerung gezogen werden, dass das Weinstatut das Todesurteil für die Genossenschaftskellereien bedeute. Diese Betriebe können der schweizerischen Weinwirtschaft von grossem Nutzen sein, wenn sie ihre eigentliche Aufgabe richtig erfassen. Es wird immer wieder Jahre geben, wo uns die Rebe mit übergrossem Segen aufwartet, und Jahre werden folgen, wo Frostkatastrophen, schlechte Blütezeiten usw., uns Fehlernten bringen. Können da nicht Weinüberschüsse durch solche Keller aufgefangen und finanziert werden? Diese Weine würden dann dort gepflegt, um in Fehljahren als vollwertige Ware zur Verfügung zu stehen.

Da die meisten Keller in Gegenden entstanden sind, wo zuviel Wein produziert wird, wo gerodet oder doch wenigstens umgestellt werden sollte, wäre wohl eine ihrer vornehmsten Aufgaben in dieser Aufnahme, Lagerung und Pflege der zum Ausgleich der Produktionsschwankungen bestimmten Weine zu erblicken.

Auf diese Weise würden die genossenschaftlichen Kellereien weit mehr zur Regelung der Weinwirtschaft beitragen als es die Empfehlungen der Behörden und Berufsverbände zu tun vermögen.

Die Lösung dieses Problems ist somit ein erstrebenswertes Ziel des Weinstatuts.

Un Congrès touristique dans la Région du Léman

Deux grandes organisations groupent les agences de voyages de Grande Bretagne; l'une est l'ABTA. (Association of British Travel Agents), et l'autre l'ITA. (Institute of Travel Agents).

L'ITA., qui réunit les agences de grandeur moyenne, avait accepté une invitation des organisations touristiques de la Région du Léman d'y tenir un Congrès consacré au développement des échanges touristiques. Ce Congrès a siégé du 5 au 10 octobre à Genève tout d'abord, à Lausanne ensuite, à Montreux enfin.

De nombreux travaux ont été présentés, tous en rapport avec des problèmes de tourisme. A Genève, les Congressistes traitèrent des problèmes d'aviation, introduits par des exposés de MM. *Russel* (BEA) et *Fricker* (Swissair). A Lausanne, on parla hôtellerie et transport par rail, à la suite des rapports présentés par MM. *Ch. Leppin*, président de la Société des hôteliers de Genève, et *J. Faure*, Chef de division administrative au 1er arrondissement des Chemins de fer fédéraux.

A la séance tenue à Montreux, le Dr *K. Krapf*, vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme, parla des relations économiques entre la Grande-Bretagne et la Suisse, notamment dans le domaine du tourisme; le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud présenta enfin aux Congressistes la Région du Léman sous ses divers aspects.

Lors des discussions qui s'engagèrent au cours des diverses séances que tint le Congrès, des membres de l'ITA. relevèrent – non sans les déplorer – les *insuffisances des relations par air et par rail entre la Grande Bretagne et la Région du Léman;* on parla notamment des services aériens de nuit et à prix réduit (il n'y en a pas encore de Londres à Genève), des trains spéciaux en provenance de Calais-Ostende, et qui tous arrivent à Bâle et n'ont pas de voitures directes pour la Région du Léman alors qu'ils en ont pour d'autres régions touristiques de la Suisse, etc....

On parla ensuite des *guides et listes d'hôtels édités en Suisse;* le vœu fut exprimée – et accepté par tous les congressistes – que les hôtels ne soient plus classés par ordre alphabétique, mais selon l'importance et le rang des établissements.

Le tourisme ne doit pas être à sens unique; aussi le Congrès avait-il réservé une large place à une «présentation» de l'Angleterre, qui fut des plus intéressante: le brigadier Dr Sedgwick s'en était chargé et son exposé, plein d'humour, fut très goûté; il en fut de même de films présentés par le «British Holiday and Travel Association».

Du côté suisse, de nombreuses personnalités prirent part aux diverses séances ou réceptions; citons parmi elles MM. *Duboule*, conseiller d'Etat (Genève), *Thévenaz*, conseiller administratif (Genève), *G. Despland*, conseiller d'Etat (Lausanne), *G. Jaccottet*, municipal (Lausanne), *P. Martinet*, chef du siège auxiliaire de l'OCST. (Lausanne), *H. O. Ernst*, directeur de l'Agence OCST. (Londres), *A. Vogelsang*, président du Conseil administratif de la Ville de Montreux, de nombreux journalistes

Caramelzucker DAWA

entlastet Sie von der zeitraubenden und oft mit Substanzverlust verbundenen eigenen Caramelzucker-Zubereitung. Nach erfolgter Aufwärmung ist Caramelzucker DAWA fixfertig zum vielseitigen Gebrauch. Dieser eignet sich nicht nur zum Auscaramelisieren der Förmchen, sondern er ist auch vorteilhaft zur Herstellung von Frappés, Glacen (mit FRIG neutral), Saucen (Sauce Jamaica), Crèmen und als Sirup zu Puddings usw. Ein Versuch lohnt sich bestimmt!

Mit **CARAMELZUCKER DAWA**

kein Zuckerverlust – immer gleich in der Farbe – immer sofort bereit – kein verdorbenes Kochgeschirr mehr!

CARAMELZUCKER DAWA

ein Produkt von

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

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

Gesucht
auf Anfang Dezember, selbständiger, sprachenkundiger
KELLNER
für unser Restaurant Français. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Engel, Liestal.

Gesucht
per 1. Nov. in Jahresstelle für Grossrestaurationsbetrieb sprachenkundige und gewandte
Restaurationstochter
Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre G R 2193 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurationstochter
mit Barkenntnissen, sucht Stelle in gutgehendem, soignierten Betrieb, evtl. Café. Zürichseegegend, evtl. Stadt Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre R E 2218 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenmöbel und Küchengeräte

schnell gereinigt
mit dem entfettenden Reinigungspulver
Sap
Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

WER *nicht inseriert wird vergessen!*

Gesucht
auf ca. Anfang November jüngerer
Portier
vorerst für allein. Offerten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

Gesucht
in Jahresstelle, per sofort oder nach Übereinkunft, für erstklassige Dancing-Bar
Barlehrtochter
Gelegenheit, den Barservice à fond zu erlernen. Jüngere, gut präsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild einzureichen an Restaurant Singerhaus, Basel.

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

JUNGER MANN
26jährig, mit Praxis in erstklassigen Häusern, sucht Stelle als
Sekretär
in Hotel der deutschen Schweiz, um sich in der Sprache zu vervollkommnen. Offerten an Jean Logoz, av. Haldimand 29, Yverdon.

STEPPDECKEN mit Daunen- und Wollfüllung
Piqué-Bettdecken, Bettwolldecken
FLACHDUVETS „UNIVERSAL", mit passenden
ANZÜGEN aus Cretonne, bedruckt, waschbar
Umarbeitungen und Reparaturen jeder Art – Federn- und Flaumreinigung
UNIVERSAL STEPPDECKENFABRIK BURGDORF A.G., Tel. (034) 2 30 83

Gesucht
für die Wintersaison, tüchtige, selbständige, im Service gewandte
Saaltochter
Bei Zufriedenheit auch Sommersaison. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. Tritten, Hotel Kreuz, Lenk i.S., Tel. (030) 92082.

et radio-reporters, *Me. Guinand*, président des Intérêts de Genève, *H. Suhl*, président de l'Office Vaudois du Tourisme, *W. Frei*, président et *H. Baldwin*, délégué de la Fédération suisse des agences de voyages, *H. A. Bell*, représentant général des British Railways à Bâle, de très nombreux hôteliers, etc.

Les Sociétés des Hôteliers de Genève, Lausanne et Montreux prirent une très large part à l'organisation de ce Congrès et à la réception des participants; qu'elles en soient remerciées.

Les autorités cantonales et communales de Genève, Lausanne et Montreux contribuèrent aussi très généreusement à la réussite de cette grande réunion d'amitié au cours de laquelle des dîners officiels furent offerts à l'*Hôtel Richemond* à Genève, à l'*Hôtel Royal* à Lausanne et au *Château de Chillon*, à Montreux.

Les organisateurs, et parmi eux les directeurs des Offices locaux de tourisme de Genève, Lausanne et Montreux et de l'Office régional ont été heureux dé pouvoir enregistrer le grand succès remporté par la venue des membres de l'ITA. (une centaine avec les dames); de nombreux et utiles contacts ont été pris, des amitiés précieuses ont été nouées.

Trois excursions furent organisées, toutes trois d'un caractère très diffèrent: de Genève on alla au *Salève*, de Lausanne on se rendit par bateau spécial de la Cie Gle de Navigation au *Château de Glérolles*, où l'Office de propagande pour les Vins Vaudois offrit une collation, de Montreux on excursionna (par la ligne du MOB. et par les cars de Montreux-Excursions) dans le *Pays d'En Haut* avec arrêt à *Château-d'Oex*.

Le Comité d'organisation exprime sa gratitude aux dirigeants de l'Institute of Travel Agents, et en particulier à M. *N. Thorn*, son président, et à M. *G. Edwards*, son directeur, qui contribuèrent largement, eux aussi, au succès remporté. Sa reconnaissance va aussi à MM. *R. W. Walter* et *S. B. Anderson*, les dirigeants de Global Tours (entreprise londonnienne d'auto-cars) qui se chargèrent du transport des Congressistes.

Les relations touristiques entre la Région du Léman et les membres de l'Institute of Travel Agents, déjà bien étroites, le seront encore davantage à l'avenir. *A.*

Dänische Konfirmanden besuchen die Schweiz

Über Ostern und im Herbst – erstmals seit Ostern 1952 – bringt die *Popularis Tours* dänische Konfirmanden zu einem achttägigen Ferienaufenthalt in die Schweiz. Diese in Zusammenarbeit mit der *World Friendship Federation* organisierten Reisen erfreuen sich steigender Beliebtheit. Anlässlich einer Reiseleiterbesprechung vor Eintreffen eines Zuges mit 550 Konfirmanden aus Kopenhagen wurde am 19. Oktober der Basler Presse Gelegenheit gegeben, sich über diese vom Standpunkt unseres Fremdenverkehrs interessante Aktion zu orientieren. Herr *V. Simonin* von der *Popularis Tours* erteilte den Reiseleitern die Instruktionen, während der Chef der dänischen Reiseleitung Aufschluss über die Aktion gab.

An Ostern 1952 kam erstmals eine Gruppe von 36 dänischen Konfirmanden in die Schweiz zu einem kurzen Aufenthalt. Im Herbst waren es bereits 600 Kinder. Die Zahl der Konfirmanden stieg auf 1100 an Ostern 1953 und auf 1500 in diesem Herbst. Die Popularis ist nicht die einzige Organisation, die solche Fahrten arrangiert, aber hinsichtlich der Beteiligung weitaus die wichtigste.

Warum gerade Konfirmanden? Nun, das hat eine besondere Bewandtnis. In Dänemark, so erzählte der dänische Vertreter der World Friendship, ist die Konfirmation für die Jungen ein grosses Fest, bei dem es ziemlich üppig zugeht. Nun sind kluge Köpfe auf den Gedanken gekommen, man könnte eigentlich den jungen Menschen anstatt solcher Festivitäten auch etwas anderes bieten, und was lag daher näher als eine Reise ins unbekannte Ausland und speziell nach der Schweiz? Es handelte sich also nur darum, solche Reisen zu organisieren, und zwar zu Bedingungen, die das Budget der Eltern nicht zu sehr belasten. Dies ist nun in Zusammenarbeit mit dänischen Instanzen und der *Popularis* gelungen. Eine Reise ab Grenze, d.h. ab Basel bis Ferienort kostet bloss 100–120 Franken, inklusive Ausflüge und Hotelaufenthalt für 7 volle Tage. Das Hotelarrangement allein kommt auf ungefähr 10 Franken pro Tag zu stehen. Selbstverständlich ist das nur möglich durch eine Vereinfachung des Service und auch der Mahlzeiten, die aber gut und reichlich sind und die Kinder vollauf befriedigen. Mittags erhalten sie meist ein Lunchpaket. Dass auch die Konfirmanden nicht in Einzelzimmern untergebracht werden können, versteht sich. Oft sind es drei und vier, manchmal noch mehr, die – jedes aber in einem eigenen sauberen Bett – in einem Zimmer logieren. Bis jetzt sind auf diese Weise ca. 20000 Logiernächte erzielt worden.

Es wäre nun aber ganz falsch, die volkswirtschaftliche Bedeutung dieses «billigen» Reiseverkehrs an Hand der Logiernächteziffern messen zu wollen. Nicht die erzielten Umsätze sind das Entscheidende, obschon für die beteiligten Häuser dieser zusätzliche, auf die Vor- und Nachsaison entfallende Verkehr durchaus erwünscht ist. Wesentlich ist, dass auf diese Weise jungen Leuten, die sonst überhaupt keine Gelegenheit hätten, in die Schweiz zu kommen, um Land und Leute, Sitten und Gebräuche kennenzulernen, die Möglichkeit zu einem Ferienaufenthalt geboten wird, von dem sie mit vielfältigen, unvergesslichen Eindrücken bereichert in ihre Heimat zurückkehren, davon ihren Eltern und Kameraden mit Begeisterung erzählen, illustrierte Berichte abfassen, die in ihren Clubs zirkulieren. Für Flachländer sind die Berge ein so grosses Erlebnis wie für uns Schweizer das Meer. Ausflüge auf die Rigi, den Bürgenstock, den Monte Brè oder an den Oeschinensee, nach Rosenlaui, eine Fahrt auf dem Vierwaldstättersee, verbunden mit geschichtlichen Exkursen, oder auf dem Luganersee bleiben in der Erinnerung haften, und Sehenswürdigkeiten wie Gletschermühlen, Schluchten und historische Bauten und Denkmäler sind für die Jungen und Mädchen etwas so Neues und Einmaliges, dass das Gesehene sich tief in ihre Erlebniswelt eingräbt.

Dass solches Erleben in den Jünglingen und Mädchen eine Verbundenheit mit unserem Lande schafft, die über den Tag hinauswirkt, ist sicher. Davon kann auch der Fremdenverkehr nur profitieren. Bereits ist es gelungen, Gruppen von Eltern dänischer Kinder, die ihnen mit Begeisterung von ihrem Schweizer Aufenthalt erzählten, für eine Schweizer Reise zu gewinnen. Es kann aber auch kein Zweifel darüber bestehen, dass in späteren Jahren viele der Konfirmanden, die mit einer organisierten Reise den ersten Kontakt mit unserem Land Gelegenheit zu nehmen hatten, als Erwachsene wiederkehren werden, so dass mit diesen Konfirmandenreisen der Grund zu einer künftigen erfreulichen Intensivierung der dänisch-schweizerischen Fremdenverkehrsbeziehungen gelegt wird. Die Popularis Tours leistet hier Pionierarbeit, die auch an dieser Stelle anerkennende Erwähnung verdient. Wer gesehen hat – wir wohnten im Bahnhof Basel der Ankunft von 350 dänischen Konfirmanden bei, die eben ihren Ferienaufenthalt in der Schweiz beendet hatten –, wie froh und beglückt die jungen Leute die Rückkehr antraten, der zweifelt nicht an der ausgezeichneten propagandistischen Wirkung solcher Fahrten in die Schweiz.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelierverein Interlaken

Anlässlich unserer Herbstversammlung konnte Präsident *Hofmann* wiederum eine stattliche Zahl von getreuen Mitgliedern willkommen heissen. In seinem Begrüssungswort gab er seiner Befriedigung über den guten Verlauf der Saison Ausdruck. Sodann entbot er herzliche Worte der Anerkennung und des Dankes den Vorstandsmitgliedern HH: Ed. *Krebs*, H. *Hassenstein*, *Theo Wirth* und ihren Mitarbeitern sowie Direktor *Obrist* und allen jenen Kollegen und Kolleginnen und ihrer treuen Köcheschaft für ihre grossen und anstrengenden Arbeiten, die sie in der Organisation oder in der aktiven Beteiligung an der *Quinzaine gastronomique*, der *Internationalen Mode-Woche*, am *Salon culinaire* und am *Concours hippique* geleistet hatten. Damit leitete er über zu den ordentlichen Verhandlungsgegenständen.

Einer längern Diskussion rief die Frage der *Hotelpreise für 1954/55*. Man einigte sich grundsätzlich auf der Belassung der bisherigen Minimalansätze sowohl für Zimmer und volle Pension mit oder ohne Privatbad; andrerseits entschied man sich mehrheitlich für eine *Erhöhung der maximalen Zimmerpreise um 50 Rp.* und der maximalen *Pensionspreise* um Fr. 1.–.

Anschliessend orientierte Hr. G. *Michel*, Direktor des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes, in sehr interessanter Weise über die vielseitige *Tätigkeit des VBO* im In- und Auslande zur Förderung des Reiseverkehrs in diese Region. Diese umfangreiche und mannigfaltige Arbeit umfasst in der Hauptsache folgende Sparten: Herausgabe und Vertrieb geeigneten Werbematerials wie Prospekte, Hotellisten, Plakate usw. in verschiedenen Sprachen, Beschaffung und Ausleih geeigneten Photomaterials zur Ausschmückung von Schaufenstern und zu Reproduktionszwecken in Zeitschriften usw., Inseratenwerbung im In- und Auslande, Abfassung und Versand von Pressebericht, Einladung von Presseleuten, Reisebüro-beamten usw., Herausgabe und Versand der illustrierten Zeitschrift «Sommer» usw. Gegenwärtig ist ein farbiger Tonfilm im Entstehen, von welchem vorläufig 10 Kopien in 4 verschiedenen Sprachen beschafft und später den SZV-Agenturen im Auslande zu Vorführungszwecken überlassen werden sollen; die bezüglichen Kosten werden sich auf rund Fr. 125000.– stellen. Dem VBO stehen jährlich zirka Fr. 280000.– zur Erfüllung seiner grossen Ausgabe zur Verfügung; hievon werden zirka $^2/_3$ zugunsten der Sommersaison und $^1/_3$ zugunsten der Wintersaison verwendet. Die Werbearbeit des VBO erfolgt in enger Zusammenarbeit mit den lokalen Kur- und Verkehrsvereinen einerseits und der Schweizerischen Zentrale für

A propos de la Semaine suisse

La Semaine suisse met une fois de plus en valeur les produits de nos industries et de notre travail. La réputation et la qualité des prestations suisses doivent s'affirmer à nouveau, aussi bien aux yeux de l'étranger qu'à ceux de nos compatriotes. Si l'on est fier de notre travail, nous avons peut-être trop tendance à attendre l'opinion de l'étranger pour oser affirmer la nôtre.

On parlera beaucoup ces prochains jours de nos produits chimiques, de nos chocolats, de nos fabriques de denrées alimentaires (chocolat, fromage en boîte, lait condensée, conserves, etc.) sans oublier notre horlogerie et notre industrie des machines qui sont universellement connues.

On peut regretter cependant que dans les chœurs qui s'élèveront à la gloire de l'industrie suisse, *l'hôtellerie* soit quelque peu oubliée. Il ne serait pas mauvais d'en rappeler les mérites à nos compatriotes. Si la période des vacances d'été et des grandes chaleurs sont déjà derrière nous, il y a beaucoup d'endroits où il est agréable de séjourner maintenant encore. Les hôtels qui sont ouverts peuvent mettre beaucoup de place à votre disposition, vous entourer des soins les plus attentifs et vous procurer le repos que vous avez peut-être vainement cherché plutôt dans la bousculade de la période de haute saison.

Comme les représentants des autres industries suisses l'hôtelier s'efforcera de satisfaire sa clientèle en lui livrant des prestations de haute qualité à des prix vraiment modérés. N'oublions pas l'hôtellerie pendant la Semaine suisse, car c'est une des plus typiques représentants de nos industries nationales traditionnelles.

aus langfaseriger, weisser Baumwollwatte
Reissfest

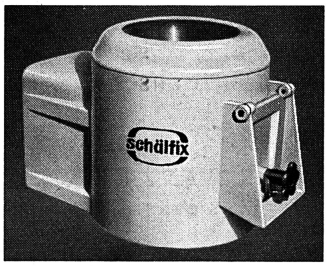
PASSUGGER
KOHLS-NATRON TAFELWASSER
Theophil
PASSUGGER
FELSEN-QUELLE
seit 70 Jahren schon der Inbegriff für Tafelwasser

Gesucht
nach Wengen (Berner Oberland), Regina Hotel mit Eintritt auf zirka 10. Dezember 1953:
Etagen-Gouvernante sprachenkundig
Economat-Gouvernante
I. Lingère, m. italienischen Sprachkenntnissen
Hallentochter, sprachenkundig.
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Jos. Reinert, Madeleine, **Meggen** (Luz.).

Schweizer, 26jährig, gut präsentierend, 4 Sprachen sprechend, **sucht Anstellung als**
Hallentournant
oder
Telephonist
Auch anderer geeigneter Posten käme in Frage. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre L 15385 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Inserieren bringt Gewinn

Erstklass-Hotel
in sehr gut frequentiertem Fremdenplatz (2 Saison) in sehr gutem Zustand zu äusserst günstigen Konditionen
zu verkaufen.
Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an
HOTEL-IMMOBILIEN - ZÜRICH
P. Hartmann - Seidengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

Zeit und Geld sparen
jederzeit bereit sein, sauber und rationell arbeiten
können Sie mit dem
Schälfix
der neuzeitlichen u. kleinen Gemüseschälmaschine
Schälfix schält mühelos ca. 4–5 kg Kartoffeln, Rüben, Sellerie oder Kohlraben in ca. 1,5–2 Minuten. – Preis Fr. 795.—.
Direkt ab Hersteller oder durch die Fachgeschäfte.


ZAI & CO., APPARATEBAU **EBIKON-LUZERN**
Telephon (041) 2 35 00

Junge **Tochter sucht Wintersaisonstelle als**
Saal-
oder
Restaurationstochter
Spreche deutsch und französisch. Offerten an Theres Murer, Rütenen, Beckenried NW.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft: junge, saubere
Servier-tochter
(Schweizerin), auch Anfängerin, in gut gehendes, neurenoviertes Restaurant. Offerten mit Photo erbeten an N. Vitali, Restaurant Schwert, **Schwanden** (Gl.)., Tel. (058) 7 13 10.

Erstklassiges Sporthotel im Graubünden sucht für die Wintersaison, evtl. auch für die Sommersaison:
sprachenkundige
Sekretärin
Postman-Telephonist
Nachtportier
Hallentochter
Saaltöchter
Saucier
Patissier
Commis de cuisine
Zimmer- und Hausmädchen
Offerten unter Chiffre E S 2229 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
krankheitshalber
Zigaretten- und Likörgeschäft
im Stadtzentrum von Lugano. Sich wenden unter Chiffre Q 15319 an Publicitas, **Lugano.**

Bekannter Kurbetrieb im Tessin sucht
tüchtige
Buchhalterin-Sekretärin
Interessante, ausbaufähige Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B S 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Verkehrsförderung in Zürich und ihren Auslandsagenturen andrerseits.

In seinem Schlusswort appellierte Direktor Michel an die Anwesenden, sie möchten immer wieder der Verwendung der VBO-Marken ihr volles Interesse schenken und dadurch zur Beschaffung vermehrter Werbemittel – der Ertrag der VBO-Marken verbleibt zur Hälfte den lokalen Verkehrsvereinen – bestmöglich beitragen.

Die Versammlung zollte dem Vortrag von Herrn Dir. Michel starken Applaus, dessen Ausführungen vom Vorsitzenden bestens verdankt wurden.

Damit nahm die flott verlaufende Tagung ihr Ende, und der Präsident entbot den Anwesenden und Dir. Michel nochmals herzlichen Dank für ihr Erscheinen. *-h.*

Les hôteliers vaudois se sont prononcés en faveur de la taxe de séjour

La discussion animée à laquelle cette taxe cantonale de séjour donna lieu lors de l'Assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers à St-Cergue est encore dans toute les mémoires. Conformément à la procédure adoptée à cette occasion, les sections ont encore réexaminé la question et une assemblée des délégués des sections s'est tenue à Montreux pour prendre la *décision définitive*. En raison de l'importance que cette taxe prenait aux yeux des hôteliers, on adopta un système de votation tenant compte du nombre des membres et du nombre des lits des établissements.

Le *projet* présenté par le Comité de l'association cantonale vaudoise des hôteliers, présidée par M. *F. Tissot*, Leysin, a finalement été *accepté par une majorité de* $^2/_3$ *contre* $^1/_3$ *des voix*, quelques suggestion intéressantes permettront de proposer certains amendements de détail.

Ainsi la taxe *cantonale de séjour de 10 centimes par nuitée* et la *taxe de tourisme proportionnelle à la patente* qui avaient été approuvées déjà par les cafetiers restaurateurs feront l'objet d'une loi cantonale qui entrera en vigueur prochainement. Les hôteliers ont ainsi prouvé à l'Etat de Vaud qui s'était montré bien disposé à l'égard des industries touristiques que celles-ci étaient prêtes à faire un effort en faveur de la propagande. Cette décision ne peut que resserrer les liens qui existent entre le gouvernement vaudois et l'hôtellerie.

Une moitié du produit de la taxe sera versée à l'office vaudois du tourisme et l'autre moitié sera répartie entre les sections des hôteliers et les stations, ce qui fait que chacun y trouvera son compte.

SAISONNOTIZEN

Der luzernische Fremdenverkehr im September

Das Offizielle Verkehrsbureau teilt mit:

Mit über 89 Tausend Logiernächten liegt die Gesamtfrequenz um 9% höher als im Vorjahre. Dabei betrug der Gewinn an Logiernächten *ausländischer* Gäste rund 12%. Dieses erfreuliche Ergebnis ist umso wichtiger, als nach der Vollbesetzung während der Hochsaisonwochen dem September für das gesamte Jahresergebnis eine besondere Bedeutung zukommt.

Der Besuch *schweizerischer* Gäste war dagegen weiter rückläufig, trotzdem im September einige Kongresse und Jahresversammlungen durchgeführt wurden.

Wie letztes Jahr standen die Gäste *Grossbritanniens an erster Stelle*. Der damals aus Devisengründen registrierte Ausfall gegenüber 1951 konnte dieses Jahr voll aufgeholt werden (Gewinn 33%). Ihnen folgen die Nordamerikaner (Gewinn gegenüber dem Vorjahresmonat 5%), die Deutschen (+5%), die Franzosen (+14%), die Italiener (+ 20%) und die Niederländer (+ 35%). Einzig die in der Luzerner Gästestatistik an die siebente Stelle gerückten Belgier weisen einen Verlust auf (26%).

Die *durchschnittliche Aufenthaltsdauer* ist vor allem zufolge des stärkeren Engländer-Besuches auf 2,4 Tage angestiegen (2,2). Für die schweizerischen Gäste betrug sie 1,9 Tage (2,1).

Die *durchschnittliche Bettenbesetzung* erreichte 68% gegenüber 65% im Vorjahre. 1950 betrug die Bettenbesetzung erst 52%, ein Jahr später 62%.

Der Zürcher Fremdenverkehr im September

Im September war die Frequenz des stadtzürcherischen Fremdenverkehrs aus dem Inland etwas kleiner als vor Jahresfrist, dagegen fanden sich die ausländischen Touristen so zahlreich ein, dass die Gesamtzahl der Ankünfte und Übernachtungen höher war als je zuvor in dieser Jahreszeit. Aus dem Inland sind 15624 (15785) *Ankünfte* registriert worden, auf die 48118 (49915) *Übernachtungen* entfielen. Aus dem Ausland trafen 47876 (44837) Besucher ein, die 113066 (107173) Nächte in unserer Stadt zubrachten. Die Inlandgäste hielten sich durchschnittlich 3,1 Tage in Zürich auf, die ausländischen Touristen 2,4 Tage. Hinsichtlich der *Herkunftsländer* steht Deutschland (25480 Logiernächte) weit an der Spitze, gefolgt von den USA. (20010), Grossbritannien und Irland (10007), Italien (8499), Frankreich (7477), Österreich (5109). Die *Bettenbesetzung* der 116 (110) von der Fremdenverkehrsstatistik erfassten Betriebe, in denen 5997 (5629) Betten verfügbar waren, betrug 89,6 (93,0) Prozent, wobei die beiden *teuersten Hotelkategorien am besten belegt waren*.

Obst und Gemüse der Woche

Endiviensalat, Randen, Rosenkohl

Obst: Goldparmäne, Berner Rosen, Gute Louise, div. Herbstsorten

AUS DER HOTELLERIE

Neue Leitung

Nach sechsjähriger Tätigkeit als Direktor des Grimsel-Hotels (Grimsel-Hospiz) übernimmt Herr *Rolf Manz* mit seiner Frau ab 1. November a.c. die Leitung des *Hotels Schweizerhof* in *Olten*. Wir wünschen dem tüchtigen Hotelier-Ehepaar Erfolg in seinem neuen Wirkungskreis.

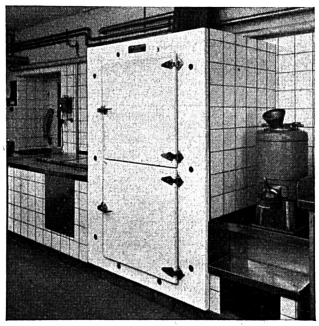
Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

FAVORISEZ...
de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

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

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

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



Autofrigor
modernisiert Ihre Glaceanlage
und macht sie zu einer leistungsfähigen Installation. Unsere Schnellgefrier-Glacemaschinen Freezer bieten durch ihre einfache und vollkommen neue Bauart eine Reihe wesentlicher Vorteile ● Keine Solefüllung ● Bequeme Einfüll- und Auslaufvorrichtung ● Sehr kurze Gefrierdauer ● Spezialspatelung ● Kleinster Platzbedarf ● Sehr grosse Leistung von 6 bis zu einigen 100 Litern Glace pro Stunde. Wir unterbreiten Ihnen hierüber gerne unsere Vorschläge, was für Sie kostenlos und unverbindlich ist.

AUTOFRIGOR AG., ZÜRICH Schaffhauserstrasse 473 Telephon (051) 48 15 55
Vertretungen und Servicestellen in: **Basel, Bern, Biel, Davos, Fribourg, Genève, Interlaken, Landquart, Lausanne, Lugano, Luzern, Martigny, St. Gallen.**

Unübertroffen in Preis und Qualität!
Neuer Hocker rostfrei, waschbar wetterbeständig Dauert fürs Leben!
Nur Fr. 18.60
Verlangt Prospekt
Hans Tschäppät & Co. BIEL, Tel. (032) 2 21 39
od. in Ihrem Geschäft nur Marke «IDEAL»

Wir suchen
für die nächste Wintersaison, evtl. in Jahresstelle tüchtigen
Alleinkoch
Guter Restaurateur Vorbedingung. Grosser Lohn. Hotel Toggenburg, **Wildhaus.**

Junger
Patissier-Aide de cuisine
sucht Stelle. Jahresbetrieb bevorzugt. Offerten unter Chiffre P T 2235 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LIPS-Küchenmaschinen
J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Zwei junge Irländerinnen,
im Hotelfach versiert, englisch und etwas französisch sprechend, **suchen** für die Monate
Januar-März 1954
gemeinsam in einem Schweizer Hotel zu arbeiten. Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 5726 S an Orell Füssli-Annoncen, **Solothurn.**

Junger Schweizer, aus Kanada zurück, mit mehrjähriger Praxis in England, Frankreich und Kanada (Canadian Pacific, Sherafon), Dipl. SKV. und Schweiz. Hotelfachschule, Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch in Wort und Schrift, **sucht Position** als
Chef de réception
oder
Stütze des Patrons
in Schweizer Saisonhotel. Tel. (051) 26 32 11 oder Chiffre K 15437 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Spezialkurse:
● **Bar:** 1. Kurs: 2. bis 14. Nov. (besetzt) 2. Kurs: 23. Nov. bis 5. Dez.
● **Tranchieren:** 16. bis 21. Nov. (besetzt) 2. Kurs: 7. bis 12. Dez.
● **Gardemanger:** 14. bis 21. Nov.
● **Diätküche:** 23. Nov. bis 5. Dez..
● **Reise- und Verkehrsbureaukurs:** 4. bis 6. November
Betr. Spezialprospekte verlangen!
Tel. (041) 2 55 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Gesucht
Wintersaison in Wengen
I. Aide de cuisine
I. Saalkellner, bzw. I. Saaltochter (zugleich Wine-Butler)
Kellner u. Töchter für Saal u. Halle
Saal-Praktikantin
Tochter für elektr. Kaffeemaschine u. Office
Mädchen u. Burschen für Küche u. Office
Caviste
Zimmermädchen
Etagenportier
Lingeriemädchen
Handgeschriebene Offerten an Hotel Fürigen, **Fürigen,** Nidwalden.

Arosa Kulm-Hotel sucht
für Wintersaison
II. Kontrolleur
Eisbahnkassier und Bureaupraktikant
Offerten sind zu richten an Herrn Dir. Jos. Willimann, Grand Hotel, **Brunnen.**

Wir suchen
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle
Journalführer
Versierte Bewerber mit guter Handschrift wollen Offerten einreichen an Hotel Baur au Lac, **Zürich.**

Geschäftstüchtiges, gesetztes
Ehepaar
aus dem Hotelfach sucht entsprechendes
Engagement
(Stütze des Patrons)
Offerten unter Chiffre U 13422 Ch an Publicitas, **Chur.**

Erstklasshotel in St. Moritz
sucht für die Wintersaison erfahrene
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Offerten unter Chiffre E Z 2239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige
Köchin
sucht im Welschland Stelle, auch neben Chef, um Französisch zu lernen. Würde auch als
Economat-Gouvernante
gehen. Nur gute Hotels. Offerten unter Chiffre E K 2249 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de montagne cherche
depuis Noël
animateur
Jeune homme de bonne société, bon danseur, capable d'organiser jeux et tournois (clientèle de famille). Adresser offres sous chiffre M A 2243 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Aus dem Auslande zurück **sucht** erfahrener, zuverlässiger
Hotelier passende Beschäftigung
4 Hauptsprachen in Wort und Schrift, umfassende Fachkenntnisse. Offerten unter Chiffre P A 18943 L. an Publicitas **Lausanne.**

Gesucht
junger, tüchtiger
Schenkbursche
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an W. Widmer, Restaurant zum Greifen, **Basel.**

Gesucht
in Erstklasshaus in bekanntem Bündner Sportplatz:
Kassier-Journalführer
Warenkontrolleur
Chef d'étage
Heizer
Chasseur
Gefl. Offerten unter Chiffre J E 2237 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer
Koch
sucht Stelle per 1. oder 15. November. Offerten unter Chiffre R S 2248 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge
Barmaid
sucht Stelle nach Arosa. Offerten unter Chiffre S B 2247 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, sprachenkundige **Tochter sucht Stelle** als
Barmaid
in gutgehende seriöse Bar. Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre J B 2246 an die Hotel-Revue, Basel 2.

18jähriger KONDITOR der soeben seine Gehilfenprüfung mit «Gut» bestanden hat, **sucht** 3jährige
Lehrstelle als Koch
in erstkl. Hotel. Bin auch am Buffet und Ausschanktisch gut eingearb. Eintr. ab 1. Jan. 1954. Ang. erb. an Wilhelm Wenger, Bäckermeister, Luisenstr. 36, **Hockenheim.**

Gebildete **DEUTSCHE** Engl., Franz., Steno, Maschinenschreiben perfekt, **sucht Stelle** als
Hotel-sekretärin
oder andere geeignete Tätigkeit. Offerten unter Chiffre SA 3060 B an Schweizer Annoncen AG. ASSA, Bern.

Küchenchef
sowie
Hilfsköchin
suchen Jahres- oder Saisonstelle. Der Eintritt könnte auf 1. November 1953 erfolgen. Gute Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Schriftliche Offerten unter Chiffre K H 2214 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier
auch für nachts, ausgebildet im Telephondienst, 25 Jahre alt, Zeugnisse vorhanden, **sucht Jahres- oder Saisonstelle.** Offerten an Franz Thierlach, zur Zeit Hoteldiener, Hotel Schwabenbräu, Bahnhofstr. 18, Bad Cannstatt (Deutschland)

Barmaid
gut präsentierend, **sucht** für sofort **Stelle in Hotelbar.** Saison- oder Jahresstelle. Spricht 4 Sprachen. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. — Offerten unter Chiffre S H 2217 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maître de plaisir
et
couple de danse
sérieuses références, parlant français, anglais, connaissance allemand, **recherche engagement** dans hôtel de 1er ordre pour la prochaine saison d'hiver. Faire offres sous chiffre M P 2202 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Geschäftstüchtige, arbeitsame **Pensionsinhaberin,** Anf. 40er Jahre, mit kl. Hotelbetrieb
wünscht Bekanntschaft
zwecks
Heirat
mit aufrichtigem, tüchtigem Herrn vom Hotelfach, zwecks Übernahme eines grösseren Betriebes. Etwelches Kapital erwünscht. Offerten mit genauen Angaben unter Chiffre K 6198 Y an Publicitas **Bern.**

Inserieren bringt Gewinn

Absolventin der Schweiz. Hotelfachschule mit Praktikum sucht Stelle als
Sekretärin
für Wintersaison. Gute Französisch- und Englischkenntnisse vorhanden. Offerten sind zu richten an Rose-Marie Hofer, Grüneck, **Wolhusen** (Luz.).

Revue-Inserate haben Erfolg!

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 43

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Commis de restaurant, parlant français entre autre, cherché pour de suite. Offres à Restaurant du Musée, 19, Conaterie, **Genève.** (1061)

Gesucht nach Gstaad in Jahresgeschäft per sofort: **Saaltochter und Officemädchen.** Per 15. Dezember: **I. Saaltochter, Buffettochter, Zimmermädchen** sowie **Köchin** neben Chef. Offerten an Posthotel Rössli, **Gstaad.** (1062)

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

Gesucht in gutes Speiserestaurant nach Glarus: junge, nette **Tochter** für den Service. Guter Verdienst, geregelte Freizeit und familiäre Behandlung. Anfragen sind zu richten an Frau Stüssi, Restaurant zu Waage, **Glarus.** [366]

Lingère-Weissnäherin von grösserem Betrieb in Davos zum baldigen Eintritt gesucht. Offerten unter Chiffre 1060

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Hotelsekretärin, gut bewandert und sprachenkundig, sucht Stelle in mittleren Betrieb, evtl. auch als **Stütze des Patrons.** Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 219

Salle und Restaurant

Buffetdame, ges. Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 222

Buffetdame, I., sprachenkundig, vielseitig, sucht Stelle für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 224

Frau, fachkundig, gut präsentierend, sucht Engagement für Wintersaison als **Bar-, Buffetdame** in grösserem Dancingbetrieb. Offerten unter Chiffre 213

Italienerin, 30jährige, mit guten Zeugnissen, französisch und englisch sprechend und etwas Deutschkenntnisse, sucht Stelle als **Serviertochter** für die kommende Wintersaison. Schreiben Sie bitte an Carla Brambilla, Rancio Valcuvia, **Varese** (Italia). [362]

Restauranttochter, ges. Alters, fach- und sprachenkundig, sucht Stelle in guten Passantenbetrieb. Evtl. auch Wintersaison. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 221

Saaltochter, I., sucht Winterengagement, Französische Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 215

Cuisine und Office

Alleinköchin, in den 50erjahren, mit Diät- und Backkenntnissen sucht Stelle. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre H 43928 Lz an Publicitas **Luzern.** [367]

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

Köchin, junge, selbständige, sucht Stelle als **Alleinköchin** für die Wintersaison. Zuschriften mit Lohnangaben unt. Chiffre F 58062 Q an Publicitas AG., **Basel.** [365]

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

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

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

Küchenchef-Restaurateur, bestqualifizierter, entremetskundig, vom Auslande zurückgekehrt, in der feinen Küche bestens bewandert, sucht Stelle als **Küchenchef** oder **Alleinkoch** in guten Jahres- oder Zweisaisonbetrieb. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 220

Küchenchef, routinierter, umsichtiger Arbeiter, guter Kalkulator, gewöhnt, einer soignierten Küche vorzustehen, sucht per sofort oder später Stelle. Zuschriften mit Lohnangaben unter Chiffre 225

Wir suchen für erstklassigen **Chef de cuisine-Restaurateur** Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre 360

Loge, Lift und Omnibus

Alleinportier-Conducteur, sprachengewandt und tüchtig, mit eigener Uniform, sucht Engagement für die Wintersaison. Referenzen und Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre 214

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

Conducteur-Alleinportier, Deutsch, Französisch und Englisch, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Uniform vorhanden. Offerten unter Chiffre 223

Concierge (Österreicher), langjährige Praxis, sucht Jahres- oder Saisonstelle. 4 Sprachen. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre L 43697 Lz an Publicitas **Luzern.** [363]

Concierge, Nachtconcierge, Kondukteur, 42 Jahre alt, vier Sprachen, sucht Engagement. Sehr gute Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 218

Hausbursche-Portier, Italiener, 3 Sprachen, sucht Winterengagement. Zentralschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 216

Divers

Ehepaar, junges (Mann **Koch,** Frau **Service** und **Bureau**), sucht passendes Wirkungsfeld. Beide sprechen 5 Sprachen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 217

Perronier-Vendeur, 40 ans, cherche emploi stable pour 15 nov. ou début décembre. Offres à Marius Christen, Wylerstrasse 45, **Berne.** [368]

Saaltochter-Zimmermädchen sucht Stelle in Wintersaison. Arosa bevorzugt. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre L 43863 Lz an Publicitas **Luzern.** [364]

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

5301 Wäscherin-Glätterin, nach Übereinkunft, tüchtige Saaltochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Restaurant, Neuenburg.
5307 Zimmermädchen, Commis de cuisine, ca. 30jährig, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Lugano.
5309 Sprachenkundige Serviertochter, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
5322 Lingeriemädchen, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
5323 Jg. sprachenkundige Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
5324 Buffetpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Thun.
5330 Demi-chef, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
5332 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Bern.
5333 Serviertochter oder Kellner, Commis de cuisine, 1. Nov., mittelgr. Hotel, Basel.
5334 Jg. Serviertochter, sofort, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
5338 Gärtner, einfache Restauranttochter, sofort, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
5340 Officemädchen, nicht unter 20 Jahren, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Genf.
5341 Tochter, zur Mithilfe, überall, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Kanton Fribourg.
5344 Serviertochter, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5345 Küchenmädchen, deutsch sprechend, sofort oder Anfang November, Hotel 20 Betten, Kanton Glarus.
5347 Anfangssaaltochter, Deutsch, Französisch, Anfang/Mitte November, Hotel 125 Betten, Kanton Aargau.
5349 Casserolier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5389 Commis de rang, ca. 25. Oktober, Erstklasshotel, Locarno.
5389 Chef de rang, Demi-chef, Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lugano.
6398 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
6399 Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Lugano.
5406 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6425 Anfangsrestauranttochter, sofort, kleineres Hotel, Olten.
6429 Serviertochter, 1. November, Grossrestaurant, Kanton Bern.
6430 Lingère-Wäscherin, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
6431 Casserolier, Maschinenwäscherin, 1. November, Hotel 40 Betten, Baselland.
6433 Serviertochter, sofort, Hotel 25 Betten, Nähe Basel.
6435 Bademeister, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6439 Tüchtiges Küchenmädchen, sofort, Hotel 110 Betten, Bern.
6443 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
6447 Jg. Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Toggenburg.
6457 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
6463 Buffetpraktikantin, sofort, jg. Koch evtl. Koch-Patissier, 20–25jähr., 1. November, Restaurant, Nähe Bern.
6474 Barlehrtochter-Anfängerin, nach Übereinkunft, grosses Hotel, Zürich.
6479 Sprachenkundige Serviertochter, 1. Dezember, Saaltochter, 1. November, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
6487 Commis de rang, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6490 Restauranttochter, Deutsch, Franz., 1. November, Restaurant, Nähe Basel.
6495 Kellerbursche, Buffettochter, Officemädchen, sofort, kleineres Hotel, Bern.
5507 Saaltochter, Mitte November, Hotel 70 Betten, Lugano.
6529 Jg. Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Genfersee.
5537 Restauranttochter oder Kellner, Deutsch, Franz., Englisch, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kt. Solothurn.
5541 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
5542 Chef de réception, Deutsch, Franz., Englisch in Wort und Schrift, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Luzern.
5557 Haus-Officemädchen, Restauranttochter, Deutsch, Franz., 1. November, Hotel 30 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
5561 Jg. Köchin, evtl. zum Anlernen, Anfang November, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
5569 Restauranttochter, Buffetpraktikantin, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Zürich.
5573 Officemädchen, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
5581 Jg. Gouvernante-Tournante, sofort, kleineres Hotel, Bern.
5582 Hausbursche-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5583 Schenkbursche, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Basel.
5596 Buffetdame, Officemädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

Wintersaison

5298 Saalpraktikantin, Officemädchen, Küchenmädchen mit Hotelpraxis, Dezember, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5302 Saalpraktikantin, Restauranttochter, Wäscherin, 2 Küchen-Officemädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Kt. Glarus.
5305 Personalköchin, Kaffeeköchin, Dezember, Erstklasshotel, Graubünden.
5313 Bureaupraktikantin, Saalpraktikantin, Saaltochter, Zimmermädchen, Restauranttochter, Buffettochter, Dezember, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5348 Tüchtige Köchin, evtl. Anfängerin, Saaltochter, Serviertochter, Dezember, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5350 Jg. Zimmermädchen, Dezember, grösseres Hotel, Arosa.
5352 Saaltochter, jg. Hausbursche, Dezember, Hotel 70 Betten, Graubünden.
5353 Commis de cuisine, Commis de rang, Zimmermädchen, Dezember, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5361 Buffetdame, Restauranttochter, Zimmermädchen, Dezember, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
5366 Officegouvernante-Buffettochter, Personalköchin, Saaltochter, Saal-Serviertochter, Dezember, Hotel 100 Betten, Arosa.
5370 Saaltochter, englisch sprechend, Dezember, Hotel 70 Betten, Davos.
5372 Zimmermädchen, 2 Restauranttächter, Dezember, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
5379 Angestelltenköchin, Dezember, Hotel 100 Betten, Davos.
5382 Tüchtige Serviertochter, englisch sprechend, Dezember, Hotel 25 Betten, Davos.
5394 2 Saaltöchter, 2 Zimmermädchen, Dezember, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5400 Köchin (allein), Dezember, kleineres Hotel, Arosa.
5401 Saalpraktikantin, Zimmermädchen, auch Anfängerin, Deutsch, Französisch, Dezember, kleineres Hotel, St. Moritz.
5403 I. Saaltochter, Saalpraktikantin, Wäscherin, Dezember, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
5408 Zimmermädchen, 2 Restauranttöchter, Dezember, evtl. Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5411 Saaltochter, Deutsch, Französisch, Englisch, nicht zu jung, Küchenmädchen, Serviertochter, nicht zu jung, Dezember, Küchenmädchen, 1. November, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5415 Saaltochter, Kaffeeköchin, Zimmermädchen, 1. Dezember, Anfangssaaltochter, 15. Dezember, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
5437 Anfangsköchin evtl. Hilfsköchin, Dezember, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5438 Tüchtige Saaltochter, Dezember, Hotel 55 Betten, Berner Oberland.
5445 Anfangszimmermädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
5447 Jg. Koch, Officemädchen, Zimmermädchen, Lingeriemädchen-Mithilfe in der Waschküche, Dezember, Hotel 50 Betten, Toggenburg.
5452 Tüchtiger Koch, Personal- und Kaffeeköchin, Saaltochter, Saalpraktikantin, Lingère-Stopferin, Dezember, Hotel 100 Betten, Engadin.
5458 Zimmermädchen, Saaltochterpraktikantin, I. Saaltochter, Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5461 Restauranttochter, Buffettochter, Dezember, Hotel 50 Betten, Kanton Glarus.
5467 Telephonistin, Patissierietochter, Hilfs-Kellermeister, Dezember, Erstklasshotel, Graubünden.
5470 2 sprachenkundige Saal- und Hallentöchter, Koch neben Chef, selbständiger Patissier, Dezember, mittelgrosses Hotel, Davos.
5476 Küchen-Officemädchen, sprachenkundige Saaltochter, Zimmermädchen, Dezember, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5481 Commis de cuisine-Entremetier, gelernter Patissier oder Hilfsköchin, Officemädchen, Küchenmädchen, Dezember, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.
5484 Köchin, Commis de cuisine, Dezember, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5494 Commis de cuisine, Dezember, Hotel 80 Betten, B.O.
5500 Küchenbursche-Casserolier, Saaltochter, Saalpraktikantin, beide Deutsch, Franz., Englisch, Zimmermädchen, Haushaltmädchen, Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5509 Serviertochter, Saaltochter, Anfang/Mitte Dezember, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5513 Gouvernante, Lingère, Dezember, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
5515 Hilfsköchin oder tüchtiges Küchenmädchen, Officemädchen, Lingeriemädchen, Hilfszimmermädchen, Dezember, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5519 Hausbursche-Portier, Saaltochter, englisch sprechend, Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Office-Lingeriemädchen, Küchenbursche, Dezember, Hotel 45 Betten, B.O.
5525 Saaltochter, sprachenkundig, Officemädchen, Küchenpraktikantin, Dezember, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5543 Etagengouvernante, Economatgouvernante, I. Lingère, Zimmermädchen, Hallentochter, Officemädchen, Lingeriemädchen, Etagenportier, Dezember, Hotel 140 Betten, B.O.
5553 Köchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Saaltochter, Dezember, kleineres Hotel, Davos.
5562 Garderobier mit Nachtportierdienst, Alleinlingère-Glätterin, jg. Economatgouvernante, Dezember, mittelgr. Hotel, Sankt Moritz.
5574 Zimmermädchen, Etagengouvernante, Mitte/Ende November grosses Hotel, St. Moritz.
5584 I. Commis de cuisine, I. Saalkellner-Winebutler, Saal-Hallentochter oder Kellner, Saalpraktikantin, Tochter für elektrische Kaffeemaschine, Küchenmädchen, Küchen-Officebursche, Kellermeister, I. Lingère, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, Dezember, Hotel 125 Betten, B.O.

Lehrstellen

5415 Kochlehrling, 1. Dezember, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
5463 Kochpraktikant oder -lehrling (gelernter Patissier, für Ergänzungslehre), 1. November, Restaurant, Nähe Bern.
5507 Kochlehrling, November, Hotel 70 Betten, Lugano.

Aushilfen

England (Austausch)

Gesucht zu möglichst baldigem Eintritt in gutes englisches Hotel Serviertochter mit englischen Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lebenslauf an Nr. 43/EA/5598 an Hotel-Bureau, Basel (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.

9561 Un sécrétaire expérimenté, une téléphoniste (suisses), de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
9568 Cuisinière, lingère-laveuse, fille d'office, garçon d'office, 15 décembre, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
9589 Fille d'office, de suite, hôtel moyen, Genève.
9598 Jeune femme de chambre-aide-maison, de suite, hôtel moyen, Vaud.
9604 Sommelière, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
9619 Jeune femme de chambre, chasseur-débutant (suisses), de suite, hôtel moyen, Lausanne.
9626 Jeune fille de maison-aide-buffet-office, de suite, hôtel moyen, Yverdon.
9627 Une stagiaire de bureau (suissesse), de suite, hôtel de passage, Genève.
9637 Femme de ménage, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel.
9643 Chasseur, aide-buffet (suisses), fille de maison-lingerie, de suite, restaurant, Lausanne.
9647 Cuisinière, de suite, restaurant, Lausanne.

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. 22 03 70.

Gesucht
per sofort in neuzeitlichen Betrieb
Köchin
Jahresstelle
Küchenbursch-Hausbursch
Deutsch, Franz., sauber und flink
Buffetlehrtochter
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft
Offerten an Strandhotel Belvédère, **Spiez.**

Gesucht
nach Arosa (Wintersaison):
Barmaid
tüchtig und zuverlässig, gut aussehend, per Anfang Dezember
Küchenchef
(Alleinkoch), routiniert, à-la-carte-kundig, verträglicher Charakter, per Mitte Dezember
Buffetdame
zuverlässig und tüchtig, etwa Mitte Dezember, in Jahresstelle
Anfangsköchin
jung, mit Freude am Beruf.
Bildofferten unter Chiffre Y 13429 Ch an Publicitas, **Chur.**

Gesucht
für Wintersaison mit anschliessender langer Sommersaison in zwei verschiedenen Betrieben:
Küchenchef (erfahrener Restaurateur)
Sekretärin (Jahresstelle)
Economat-Office-Gouvernante
Zimmermädchen
Saaltöchter
Koch-Patissier (Jahresstelle)
Es wollen sich nur beste Kräfte melden. Offerten unter Beilage von Referenzen und Photos sind zu richten unter Chiffre G W 2230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

4. Kurs für Reise- und Verkehrsbürodienst
4.–6. November 1953.
Kursleitung: Dr. Schütz, Verkehrsdirektor, Luzern.
Referenten: Dir. Bittel, SZV; Dr. Seichter, Bundesbahnrat, Frankfurt a.M.; Dir. Kern, Werbung; Dir. Lips, Tel.-Direktion, Luzern; Dr. Smolensky, Zürich; Dir. Hohl, ACS, u.a. – Diskussion.
Kursprospekt sofort auf Verlangen, Tel. (041) 2 55 51. **Schweiz. Hotelfachschule Luzern.**

Hotel Chesa Grischuna, Klosters, sucht
in Jahresstelle gut ausgewiesene, sprachenkundige
Restaurationstöchter
mit gründlichen Kenntnissen im à-la-carte- und à-part-Service. Bewerberinnen, die sich über ähnliche Tätigkeiten ausweisen können, belieben vollständige Offerten einzureichen an Hans Guler, Chesa Grischuna, **Klosters.**

Neueres Hotel in Zürich
(80 Betten) **sucht** per 1. November 1953:
Nachtportier
selbständiger Posten, nebst Deutsch und Französisch sehr gute englische Kenntnisse erforderlich.
Etagenportier und jüngeres Zimmermädchen
Deutsch, Französisch und englische Kenntnisse erforderlich.
Anfragen unter Chiffre N.H. 2267 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort: tüchtiger
Commis de cuisine
Buffetdame oder -tochter
Bewerber(innen) belieben Offerte einzureichen an Hotel Royal, **Basel.**

Junge **Tochter** mit ljähriger Handelsschulbildung, englisch und franz. sprechend, **sucht Stelle** als
Büro-Praktikantin od. Anfangs-Sekretärin
in Hotel für die Wintersaison. Offerten an V. Bucher, Bäckerei, **Escholzmatt** (Luzern).

Gutpräsentierende
Barmaid
deutsch, franz. und englisch sprechend, branchenkundig, **sucht Stelle** in nur gutgehenden Betrieb (Wintersaison). Ia Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre B D 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiges
Zimmermädchen
mit guten Zeugnissen **wäre noch frei für Wintersaison.** Offerten unter Chiffre T Z 2219 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kühlere Gefühle
nachlassendes Temperament. Depressionen, Nervenschwäche? Dem wird abgeholfen durch das einfache Mittel: **Nerven-Fortus-KUR,** Fr. 26.–, Mittel-KUR Fr. 10.40, Proben 5.20, 2.10, erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten,** wo nicht: Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 27 80 67.

Koch-praktikant
23 Jahre alt, mit 8monatiger Küchenpraxis, **sucht** auf Beginn Januar 1954 neue **Praktikantenstelle** in guter Hotel- oder Restaurantküche der französischen Schweiz. Offerten unter Chiffre K P 2261 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige, gut präsentierende
Barmaid
sucht Stelle in Wintersaison. Offerten unter Chiff. G B 2265 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiges, sprachenkundiges
Zimmermädchen
sucht Winterengagement. Erste Zeugnisse und Photo zu Diensten. Gefl. Offerten an Frau Graber, Sulgenbachstrasse 13, **Bern.**

Orchester
(Trio oder Duo)
für **Konzert und Tanz sucht**
Wintersaison-engagement
Erste Referenzen. Offerten unter Chiffre F B 1898, Posta restante, Viganello (Lugano).

Jeune fille
23 ans, **cherche place** comme
stagiaire de bureau d'hôtel
soit caisse, maincourante, réception, aide ou patron. Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffre S D 2253 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
für Wintersaison
Chef de rang evtl. Anfänger
Saaltochter evtl. Anfängerin
Zimmermädchen
Serviertochter für Bar
Küchenbursche
Officemädchen
Offerten an Hotel Beau-Site, **Adelboden.**

Junge, aufrichtige **Tochter sucht Stelle** als
Serviertochter
in seriöses, gangbares Restaurant. Offerten unter Chiff. J A 2256 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier
tüchtig, zuverlässig, sprachenkundig, **sucht Stelle für Ferienablösung, Aushilfe oder Wintersaison.** Offerten unter Chiffre P R 2258 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurationstochter
deutsch und französisch sprechend, auch Kenntnisse im Englischen und Italienischen, versiert im Speiseservice (à la carte), **sucht gute Saison- oder Jahresstelle.** Offerten sind zu richten unter Chiffre R I 2260 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, sprachenkundige **Italienerin sucht Jahres-** evtl. **Saisonstelle** als
Saaltochter
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiff. J S 2257 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neueste Erfindung von
Hotel-Journal
für Pauschal- und Normalarrangement bestens geeignet. Zeit und Geld sparend. Wird auf Wunsch gegen mässige Vergütung eingeführt. R. Gosteli, Piazza Cioccaro 10, **Lugano.**

Zuverlässiges, tüchtiges
Zimmermädchen
sucht Wintersaisonstelle. Graubünden bevorzugt. Off. an Postfach 15455, **Brunnen.**

Conducteur
sucht Winterengagement. 4 Sprachen. Fachkundig. Fahrbewilligungen. Offerten erbeten unter Chiffre C O 2252 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir laden Sie ein,

die Weinbrennerei Asbach & Co. zu besuchen, wenn Sie auf Ihrer Rheinreise nach Rüdesheim kommen. Dort im Lande des Weines wird der

Asbach-Uralt

erzeugt - jener große Deutsche Weinbrand mit der vollen Blume und dem wunderbar milden, weinigen Geschmack - welchen wir jetzt auch allen guten Schweizer Gaststätten anbieten können. Unser Vertreter wird Sie demnächst aufsuchen und Ihnen eine Kostprobe bringen.

Bitte nehmen Sie ihn freundlich auf!

Georges Moreau & Cie. A.G. Zürich, Talacker 41

Gesucht
in Jahresstelle, tüchtiger

Chef-Entremetier

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Bahnhofbuffet **Olten.**

Tüchtiger

Metzger

sucht Stelle in grösseren Betrieb. Spezialist im Einkauf, Zerlegung, Verwertung. Stadt Zürich bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 7429 Z Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht
per sofort

Chef de réception-Kassier

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

Hotelfachmann
(Direktor eines gepflegten Sommersaison-Betriebes, Hotel und grosse Restauration), **sucht für Herbst- u. Wintersaison passenden Wirkungskreis:**

Direktion, Ferienablösung, Aide de patron

evtl. auch als Chef de Service-Maitre de plaisir. Offerten unter Chiffre H F 2194 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf die Wintersaison von gut besuchtem Hotel mittlerer Grösse

2 Saaltöchter
Hausbursche

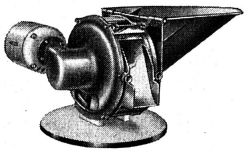
Offerten sind zu richten an: Hotel Cresta Kulm, Celerina.

Secrétariat-réception

Jeune Suissesse romande, 4 ans d'expérience du secrétariat, très bonne culture générale, allemand-anglais, **cherche place** dès décembre dans bon hôtel ou bureau de tourisme, Préférence Grisons. Offres sous chiffre P 10154 DE à Publicitas S.A., Lausanne.

DIE WELTMARKE PEERLESS
LONDON

steht nach kaum 20 Jahren bereits sehr hoch im Ansehen der Fachleute aller Länder. Geschätzt wird das erstklassige englische Qualitäts-Material, die hervorragende Werkarbeit und die Vollkommenheit dieser modernen Konstruktionen. — Aus dem grossen Fabrikationsprogramm präsentieren wir:



Kartoffelschälmaschinen
mit und ohne Untergestell

Pommes-frites-Maschinen

Planeten-Rührwerke
mit Zusatz-Apparaten zum Reiben, Schneiden, Mahlen, Passieren usw.

Die meisten PEERLESS-Maschinen sind prompt ab Lager Basel lieferbar. — Unverbindliche Offerten durch

Frebal A.G. Spezial-Maschinen
BASEL TELEPHON (061) 34 02 22

PEERLESS-Generalvertreter seit über 17 Jahren, mit Ersatzteillager und **Inland**-Service.

Wir suchen
per sofort gewandte

Maschinenwäscherin
oder
Tochter
zum Anlernen. Ferner
Casserolier
Evtl. käme Ehepaar in Frage.

Offerten unter Chiffre M C 2226 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

bonne présentation, parlant français, allemand, anglais, **cherche emploi** pour la saison en montagne. Faire offres sous chiffre P X 18687 à Publicitas à Lausanne.

Pour saison d'hiver à Villars s/Ollon
je cherche:

chef de cuisine
pâtissier-cuisinier
garçons de salle

Offres à R. Corthésy, Marterey 19, **Lausanne.**

Je cherche pour tout de suite ou époque à convenir

Ière fille de salle

parlant français et allemand. Faire offres avec certificats et photo au **Restaurant Strauss, Neuchâtel.**

Sympatische, tüchtige, hotelfachkundige **Witwe,** in den 50er Jahren, **wünscht**

BEKANNTSCHAFT

mit liebenswürdigem Hotelier, gesetzten Alters, um noch einen schönen Lebensabend zu verbringen. Es werden nur ernstgemeinte Offerten beantwortet. Gefl. Zuschriften unter Chiffre W B 2216 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons
encore pour la saison d'hiver:

maître d'hôtel
bon organisateur, sachant les langues
chef de service
pour Brasserie et Carnötzet, sachant les langues
commis de cuisine
1re vendeuse
pour magasin de confiserie-pâtisserie, ayant déjà travaillé dans la branche. Bonne organisatrice,
aide de buffet
homme ou femme, avec début immédiatement.

Faire offres à J. E. Blum, Dir., Hôtel Central, **Villars s. Ollon.**

IM AUFTRAGE DES NEUEN HILTON HOTELS, ISTANBUL (Türkei)
suchen wir auf Frühjahr 1954:

1 Chef de cuisine, 1 Saucier
1 Gardemanger
1 Chef-Patissier, 1 Bäcker
1 Entremetier, 1 Metzger
1 I. Maître d'hôtel
2 II. Maîtres d'hôtel
12 Chefs de rang, 1 Chef-Barman

Offerten von nur erstklassigen Fachkräften mit englischen und französischen Sprachkenntnissen sind zu richten an: Personalbureau der Bürgenstock Hotels, Luzern.

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

Cuisinière

capable. Ecrire ou téléphoner.

Pâtissier

24 ans, sachant travailler seul, **cherche place** dans hôtel. S'adr.: von Burg Roger, ch. de la Rosière 14, Lausanne.

Tüchtige

Buffetdame

mit besten Zeugnissen, **sucht passenden Posten** mit Kost und Logis im Hause. Offerten unter Chiffre SA 2946 Z an Schweizer-Annoncen AG., Zürich 23.

Tüchtige

KÖCHIN

sucht Stelle nach St. Gallen oder Umgebung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Balbine Zuber, Köchin, Hôtel du Lac, **Schwarzsee** (Fribourg).

Für Hotel-Restaurant in St. Gallen jüngerer

Konditor-Patissier
gesucht

(Schweizer). Mithilfe in der Küche erwünscht. Eintritt 1. November 1953. Offerten unter Chiffre K P 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Kursaal Arosa:

I. Buffetdame
Küchenmädchen
Officemädchen
II. Stüblitochter
Chasseur
Alleinkoch
Hilfsköchin
Commis-Gardemanger

Offerten an die Direktion.

GESUCHT NACH ZERMATT
für lange Winter- und Sommersaison, tüchtige, selbständige und erfahrene

Office-Gouvernante

Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre O G 2210 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

HOTEL SEEHOF, AROSA, SUCHT
für kommende Wintersaison:

Office-Gouvernante/Buffetfräulein
Personal-Köchin
Saaltochter
Saal- und Serviertochter

Offerten erbeten an A. Birkmaier, **Fahrwangen** (Aargau).

Junger Koch
sucht auf Ende RS (15. Nov.) Stelle in Erstklasshotel als

Commis de cuisine
(Saucier)

Wenn möglich Genf oder Lausanne. — Offerten an H. Brändli, In den Lettenreben 29, Oberwil bei Basel.

Erstkl. internat.

Duo

(Trio) in viels. Besetzg. f. d. Wintersaison **frei. Besetzg.:** Klav., 2 Akk., Tromp., Tenor-Sax., Bass., Schlagzg., Ges.; Mikro.-Anlage, im Trio noch Viol., Sax., Klar., Unterh., Tanz, Bar, Kab.; z. Z. in Holland tätig. Frei ab 1. Dez. ab Amsterdam Gefl. Angebote unter Chiffre R D 2358 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

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

Für meinen Portier suche ich in der französischen Schweiz für erste Hälfte Dezember Winterstelle als

Portier oder Etagenportier

Der junge Mann ist in jeder Hinsicht sehr zu empfehlen. Offerten erbeten an K. Küpfer-Walti, Bad-Hotel Schwanen, **Baden.**

Gesucht
bestausgewiesener

Saucier

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Angabe der Lohnansprüche an Bahnhofbuffet Chur.

Barmaid
gesucht

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

Aber gewiss
. . . nur bei Inserenten kaufen

Junge **Tochter sucht weitere**

Ausbildungsstelle

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

Gesucht
für Wintersaison, Oberengadin, in Kleinhotel, tüchtiges

Alleinzimmermädchen

sauberes

Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten unter Chiffre W K 2207 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurationstochter

gut präsentierend, franz. und deutsch sprechend, **sucht Wintersaisonstelle** in gutes Restaurant mit grosser Verdienstmöglichkeit. — Offerten unter Chiffre R E 2199 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant de Neuchâtel cherche

demoiselle

énergique et de confiance, à même d'exécuter des travaux faciles de

secrétariat et de contrôle

(pas de comptabilité). Faire offre avec prétentions de salaire sous chiffre P 6688 N à Publicitas, **Neuchâtel.**

On cherche
pour restaurant à Neuchâtel un

cuisinier

pour le **garde-manger** (pas de décors). Faire offres avec prétentions de salaire sous chiffre P 6687 N à Publicitas, Neuchâtel.

Gesucht für Wintersaison:

Barmaid
Saaltöchter
Entremetier
Economat-Gouvernante
Lingerie-Gouvernante
Wäscherin

Offerten unter Chiffre B W 2238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zufrieden! Mit Kräuterheilmittel Zirkulan **2 Monate-KUR gegen hartnäckige Störungen** **Herbst: Zirkulan** gegen **Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Schwindelgefühl, Herzklopfen, Kopfweh, Wallungen, Wechseljahr-Beschwerden, Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämorrhoiden, eingeschlafene und kalte Arme, Hände, Beine und Füsse.** **KUR Fr. 20.55 Fr. 11.20, Fr. 4.95 erhältl. bei Ihrem Apoth. und Drog.**

CULINARIA in Basel

Herr *Ernst Pauli*, Bahnhofrestaurateur in Aarau, der anlässlich der *Kochkunstausstellung des Basler Gastgewerbes* als Obmann der Jury amtete, hat uns in freundlicher Weise seine Eindrücke übermittelt, die im Hinblick auf die Hospes die Kollegen vom Fache besonders interessieren dürften. Eine uns von anderer Seite zugegangene fachkritische Betrachtung werden wir in der nächsten Nummer veröffentlichen. (Die Red.)

Obschon Basel seit 1921 keine derartige Veranstaltung verzeichnete, war der «Culinaria» gleichwohl ein durchschlagender Erfolg beschieden. Das gesamte Gastgewerbe, die Spitäler und Lieferfirmen wussten sich durch ihre vorbildliche Zusammenarbeit die volle Sympathie der 9300 Ausstellungsbesucher sowie die ungeteilte Anerkennung massgebender Fachleute aus der ganzen Schweiz zu erwerben. Die Organisatoren und Aussteller haben es glänzend verstanden, die mangelnde Ausstellungspraxis durch gegenseitiges Verstehen und Durchhalten zu überbrücken.

Die *Lehrlingsarbeiten* fanden durch ihre Sauberkeit im Aufbau und durch die Planmässigkeit in der Einteilung allgemeine Zustimmung. Schade, dass die vollkommene Wirkung dieser instruktiven Schau durch die etwas zu gedrängten Platzverhältnisse benachteiligt wurden, denn noch an keiner derartigen Demonstration trat das *Suchen* nach einer bekömmlichen Anrichteweise oder das *Abtasten* nach einem ersprieslichen Anschauungsunterricht so augenfällig zutage wie bei diesen jungen Leuten in Basel.

So muss und sollte es sein, auch wenn die Volltreffer nicht überwiegen, denn der Nachwuchs muss in seiner Selbständigkeit zum Forschen und Denken erzogen werden, stehen doch gemachte Fehler stets im Inbegriff des wahrheitsgetreuen Unterrichtes.

Wohl die freudigste Überraschung boten die *Köche der vier Spitäler*, mit den bekömmlichen und ausserordentlich sauber hergerichteten Diätplatten in jeder Form, mit der Auswahl lebendiger Gewürzkräuter, und als «Surprise» produzierten sie vorbildlich aufgemachte Schaugerichte aus der modernen, brauchbaren Kochkunst. Diese wackere Gruppe hat durch ihr überragendes Können, dem längst verdienten Ansehen der Spitalköche vorzügliche Dienste geleistet.

Die Hauptabteilung, die *Hotel- und Restaurationsküche*, im Parterre des grossen Musiksaales, vermochte in ihrer grossen Mannigfaltigkeit das Schaffen der Basler Köche in äusserst vorteilhaftem Sinne zu demonstrieren. Lob und Anerkennung von Seite der Besucher bestätigte das hohe Niveau der Basler Kochkunst. Neben einigen Glanzstücken der hohen Kochkunst waren Restaurationsgerichte, für alle Ansprüche, in bester Ordnung zu sehen. Gedeckte Zunfttische, eine vorzüglich hergerichtete Jägertafel vervollständigten das Gesamtbild in schönster Entfaltung.

Die *Lieferfirmen* machten ihrer Mitwirkung alle Ehre. Fleisch- und Wurstwaren, Käseprodukte, Küchenmaschinen, eine niedliche Schau schönster Konditoreierzeugnisse, Comestibles-Waren (nur schade um das «untermässige» Rehböcklein) sowie die ulkige Darstellung des Morgenstreiches mit der traditionellen Mehlsuppe gruppierten sich in munterer Abwechslung im Saal und in den Nebenräumen.

Im Hinblick auf die *HOSPES* kann sich eine kurzgefasste kritische Betrachtung, für die kommenden Aufgaben der Basler Köche, nur nützlich auswirken.

Bei einem «Pot au feu» präsentierte sich die Bouillon in Consommé-Farbe, wodurch der urchige Charakter dieses anerkannten Spezialgerichts gestört wurde. Hechte und Egli wurden unrichtigerweise mit samt den Flossen gebacken und angerichtet. Nur bei den Salmoniden darf allein die Fettflosse, das Zeichen der edlen Abstammung, nicht entfernt werden. Bei den scheinbar zu rot gebratenen «Filets de bœuf Wellington» hat man der rotziehenden Gelee zu wenig Rechnung getragen. Die klassische Zusammensetzung der Farce (Umhüllung) liess bei einer Zubereitung zu wünschen übrig. Auch darf hier einmal die Frage gestellt werden, ob überhaupt, besonders für ein warm gedachtes «Filet de bœuf Wellington», eine Gänselebereinlage gegeben ist. Bei einigen Restaurations-Gerichten wirkten die übergossenen Artischockenböden auf die ganze Aufmachung zu schwer. Demgegenüber wurden drei kleine, herzige Artischockenböden unter ein Steak versteckt, also als Sockel verwendet. Mit einem Zweckdekor (Ananas usw.) belegte Reh- und Hammelrücken dürfen niemals untranchiert angerichtet werden – immer ist dasjenige richtig, das der Praxis am besten dient. Die mehrfach zu gross gedachten Salmschnitten, Steaks, Côtelettes, Filets mignons usw. entsprachen u. E. weniger der geübten Praxis als der verführenden Meinung, etwas ganz Besonderes zu schaffen. Im gleichen Sinne tauchten bei Côtelettes auch wieder die längst vergessenen Papiermanchetten auf. Die in letzter Zeit in allen Gebieten der Schweiz stark amerikanisierte Tendenz, zu kalten und warmen Fleischgerichten wahllos Früchte zu garnieren, ruft zu einem Meinungsaustausch unter Fachleuten.

In dieser praktischen Abteilung waren auch sehr schöne, gut gelungene Spezialgerichte zu sehen. Das hochklassige «Paella valenciana» wurde mit einem Vorzüglich bewertet, obschon die nicht aufgebrochenen Hummerscheren nicht ganz der Regel entsprachen. Verschiedene Entrecôtes, ein Poulet sauté, «Médaillons de chevreuil – l'orange, Epaule de veau farcie» konnten sich, neben weiteren Restaurationsgerichten, ebenfalls in den ersten Reihen behaupten.

Um die zweckmässige Auswertung der Gesamtschau zu vervollständigen, darf die *dekorative oder höhere Kochkunst* nicht unerwähnt bleiben. In dieser Abteilung waren einige Prachtsplatten zu sehen, die sehr wohl an grössern Konkurrenzen vorzüglich klassiert worden wären. Die Linienführung bei der Placierung der Beilagen beim «Saumon en bellevue», wie die ganze Aufmachung, verriet eine sehr geschickte Hand, ewig schade, dass der Salm nicht tranchiert war. Ein Meisterstück erster Güte wurde mit dem «Selle de chevreuil californienne» dargeboten. Der «Kalbsnierenbraten mentonnaise» fand ebenfalls bei den besten Arbeiten Platz. Für ein warm gedachtes Gericht wird jedoch eine Glasunterlage nur störend wirken. Die nebenan placierte Beinschinken- und Zungenplatte fand beim Laien wie beim Fachmanne grösste Beachtung. Der glänzend angerichtete Huftdeckel mit einem Füllhorn Gemüse und separater Beilage placierte sich ausserordentlich günstig, obschon sich Fleichtranchen und Füllhorn kreuzten. Gefällig war in seiner Zubereitung auch der Wildschweinkopf und der diesbezügliche Rücken.

Anerkennung gebührt auch jenen Betrieben, die am zweiten Tag mit neuen Gerichten aufrückten und damit ihre Noten vom Vortag erheblich verbesserten.

Den Baslern, die für Gesunde und Kranke in gleicher Weise besorgt sind, darf für ihre aussergewöhnliche Leistung aufrichtig gratuliert werden. Sie dürfen dem «Marsch nach Bern» zuversichtlich entgegensehen.

Ebenso gebührt den Organisatoren, vorab ihrem Präsidenten, Herrn Emil *Vogt*, sowie dem Präsidenten des Schweiz. Kochverbandes, Sektion Basel, Herrn A. *Schenk*, für ihre grosse und umsichtige Arbeit herzlicher Dank.

Mögen diese wenigen Hinweise den Weg zur gesunden Kritik und zur ersprieslichen Belehrung öffnen. Möge im Bereiche der Kochkunst in allen Belangen, bis in alle Zukunft, stetsfort das *Bekömmliche und Nützliche mit dem Schönen verbunden werden.* *E. P.*

La conception et l'organisation de l'HOSPES

Nous avons rendu compte récemment de la cérémonie qui s'est déroulée à Berne le 2 octobre pour marquer le début des travaux effectifs de l'HOSPES. Nous croyons que nos lecteurs seront heureux de connaitre maintenant déjà les *projets du comité d'organisation* et plus spécialement de celui qui s'occupe d'un secteur qui intéresse particulièrement l'hôtellerie, le comité de l'exposition internationale d'art culinaire.

Séance plénière du Comité de l'exposition d'art culinaire internationale

Depuis le 2 octobre, les architectes ont fort à faire à surveiller des nombreuses équipes qui travaillent au gros œuvre et sur les chantiers de la future Hospes. De leur côté, dans les bureaux, dans les salles de conférence, les responsables des différents sous-comités approfondissent les détails de l'organisation qui seront constamment améliorés jusqu'au printemps prochain.

Le comité de l'exposition internationale de l'art culinaire vient de tenir au Kursaal de Berne une séance plénière sous la présidence de M. *Werner Wymann*, qui dirigea les débats avec autorité, présenta ses nombreux collaborateurs et fit le point de l'état préparatif. M. A. Schwaar, l'architecte qui a la responsabilité du pavillon d'art culinaire et du grand restaurant international, donna pour les nouveaux venus quelques explications sur les principes qui ont présidé à la conception de ce secteur.

La séance ouverte par quelques paroles de M. Krähenbühl, président du Comité de l'organisation de l'HOSPES, se poursuivit par une exposé de M. *Max Schudel*, secrétaire de la division de l'art culinaire, ainsi que de MM. Dr *Hermann Lüthy*, président du sous-comité pour l'alimentation moderne et diététique, *Fritz Grossenbacher*, président du sous-comité pour la formation professionnelle, *Josef Escher*, président du sous-comité restaurant international.

Nous réservant de revenir ultérieurement sur les divers comités et sur les exposés mentionnés ci-dessus, nous ne citerons ici que les membres du comité du restaurant international qui est présidé par M. *Josef Escher*, Berne, et qui comprend MM. *J. Genelin*, Berne, *V. Baumgartner*, Thoune, *Jean Haecky*, Bâle, *A. Krebs*, Berne, *H. Jeanloz*, Berne, ainsi que l'architecte *M. Schwaar*, déjà nommé.

L'ardeur avec laquelle M. Escher présenta ses collaborateurs, et définit la tâche du comité du restaurant international, fait bien augurer de l'esprit dans lequel cette œuvre sera conçue et exécutée. C'est un comité de spécialistes de l'hôtellerie qui saura montrer ce que l'on peut attendre de nos établissements de classe internationale.

HOSPES Berne 1954

Après avoir laissé M. *F. E. Krähenbühl*, président, définir le sens et le but de cette exposition et après avoir reproduit de larges extraits des explications de M. *Itten*, architecte, sur la structure architecturale de l'HOSPES, nous voulons faire place ici à l'aperçu donné par M. *R. v. Stürler*, secrétaire général, sur la constitution de l'HOSPES et les travaux préliminaires d'organisation.

La constitution de l'HOSPES

En décembre 1943 était constituée, sur l'initiative de M. *Hermann Schmid*, hôtelier à Berne, sur une base paritaire, la

Coopérative de l'exposition suisse de tourisme et de l'art culinaire international.

Aujourd'hui, dix ans plus tard, à quelques semaines près, est donné le premier coup de pioche pour la construction de l'exposition.

L'organisation de l'HOSPES

La décision courageuse des organisations bernoises du patronat et du personnel hôtelier a suscité peut-être, ici ou là, quelques hochements de tête, étant donné l'incertitude de la situation internationale.

Mais l'amour du métier, l'esprit d'initiative, la volonté de contribuer au perfectionnement professionnel, le désir de se mesurer en une joute pacifique avec les maîtres queux étrangers, un optimisme de bon aloi et la foi dans un avenir meilleur ont permis de surmonter toutes les craintes et tous les obstacles.

L'organisation créée au début de 1952 bat maintenant son plein et près de 200 personnes dévouées travaillent aujourd'hui dans 14 comités à mettre sur pied l'HOSPES 1954.

Que verra-t-on à l'HOSPES?

L'exposition nationale du tourisme sera consacrée notamment aux moyens de transports les plus modernes. Les C.F.F. exposeront leur nouveau wagon restaurant, dancing et cinéma. Il y aura aussi un bâtiment de gare, un poste d'aiguillage moderne, un bureau de gare et un buffet C.F.F. express. A cette occasion je tiens, au nom du comité d'organisation, à remercier les C.F.F., les P.T.T. et les grandes entreprises de transports privés de tout l'intérêt qu'elles portent à l'HOSPES.

Un service d'*hélicoptères* reliera la ville à l'exposition. Un petit *train d'exposition* permettra de voir l'essentiel sans fatigue.

A côté d'un hôtel comprenant plusieurs chambres modèles de toutes catégories, l'exposition réservera une place au *camping*, cette forme nouvelle du tourisme. Attendu que la *gastronomie* est le complément indispensable du tourisme, il va de soi qu'une place d'honneur est réservée dans cette exposition à l'art culinaire. Les meilleures équipes de maîtres queux de sept pays étrangers sont définitivement inscrites et d'autres sont attendues, en particulier des Etats-Unis d'Amérique.

Les concours des cuisiniers, confiseurs et pâtissiers se dérouleront dans de grandes cuisines, sous les yeux mêmes du public. Les chefs d'œuvre qui sortiront de leurs mains seront ensuite exposés sur des *tables frigorifiques*, spécialement construites pour l'HOSPES.

Mentionnons aussi parmi les spécialités culinaires, la cuisine diététique dont l'importance va croissant; un concours international de *barmixers* ne manquera pas non plus de piquant.

Jamais en Suisse ou à l'étranger une exposition gastronomique n'a duré plus de trois semaines. Dès lors, on peut s'imaginer l'effort que les organisateurs doivent fournir pour présenter chaque jour, pendant six semaines, de nouveaux plats et pièces d'exposition en quantités suffisantes. Quotidiennement les équipes de cuisiniers se relaieront. Seul l'homme du métier est à même d'apprécier pareil tour de force. Pour assurer le succès d'une telle entreprise, il faut le *concours désintéressé de l'hôtellerie* de tout le pays. Patronat et personnel ont répondu pleinement à l'appel. A l'HOSPES, on ne se contentera pas de cuire, cela va de soi; on *mangera* et on *boira* aussi. A côté d'un *restaurant international* exploité en régie et d'un luxueux restaurant de ville, on trouvera toute une série de restaurants régionaux, une auberge de campagne, des pintes où seront servis les meilleurs crus et les spécialités des Grisons, du Tessin, du Valais, du Pays de Vaud et du Seeland. Une Trattoria Toscana et vraisemblablement aussi une Hostellerie Bourguignonne épargneront aux visiteurs des voyages coûteux à l'étranger. Enfin, on pourra goûter des spécialités d'Extrême-Orient à bord d'une véritable jonque chinoise, ancrée sur un lac artificiel. Une cuisine militaire suisse sera en exploitation et permettra de se rendre compte de l'excellente nourriture servie à nos soldats. L'amateur de truites pourra pêcher lui-même son poisson dans un second lac artificiel et le faire préparer à son goût à l'auberge voisine. On le voit, rien n'a été négligé pour satisfaire même le plus fin des gourmets.

Diverses attractions, dancings, lunapark, etc., ainsi que des jeux d'eaux monumentaux feront de l'HOSPES, le soir aussi, un lieu de séjour recherché.

La *cave* ne sera pas davantage négligée. Des équipes de dégustateurs sont au travail depuis des mois, sous l'experte direction de M. le ministre *Feisst*, pour déceler et choisir les meilleurs crus qui seront servis dans les divers établissements de l'HOSPES. Des *caves modèles* montreront la meilleure façon d'aménager et de meubler une cave privée ou de restaurant.

Une section spéciale pour laquelle on manifeste un vif intérêt, sera consacrée à tous les ustensiles et articles de cuisine, de cave et de table. Huit mois avant l'ouverture de l'exposition, 60% des emplacements sont déjà attribués; mais il reste encore d'excellentes places disponibles.

Qui s'intéressera à l'HOSPES?

Il est clair qu'une exposition si belle qu'elle soit, n'atteindra son but qu'à condition d'attirer des masses de visiteurs. Rien n'est épargné pour y parvenir. Un *chef de propagande* est chargé de la publicité en Suisse et à l'étranger, tandis qu'un *comité spécial* s'occupe d'assurer le transport de ces masses de visiteurs, non seulement en Suisse, mais aussi dans les pays voisins. Des congrès se préparent, des organisations professionnelles, sociétés, corps de musique, écoles, etc., sont mobilisés.

La collaboration de la femme est également précieuse, voire indispensable. Un *comité féminin* a été constitué et il a pour tâche d'intéresser les femmes à l'HOSPES, en particulier à la section de l'art culinaire. Ce comité fera tout pour que les femmes viennent visiter en masse notre exposition.

L'HOSPES ne serait pas complète si un regard n'était jeté sur le passé. Un *pavillon littéraire et historique* y pourvoira et le visiteur y découvrira des reliques bibliophiles, des menus originaux des temps anciens, une cuisine moyenâgeuse et une table du vieux Berne magnifiquement dressée et couverte d'argenterie et de porcelaines utilisées à Berne lors d'une visite de l'impératrice Joséphine, et aimablement mis à disposition par leur possesseur.

Un concours international de littérature professionnelle promet d'avoir un vif succès, à considérer les œuvres déjà reçues.

* * *

Pour qui connaît la «Gründlichkeit» et la persévérance des Bernois, il est certain que tous les obstacles qui pourraient encore s'opposer à la réalisation des projets seront levés en temps utile et que le *14 mai 1954* l'exposition sera entièrement prête. L'œuvre en préparation n'a rien d'étroit, ni de mesquin, au contraire, elle entend donner une idée vaste et objective des progrès réalisés depuis la guerre par les industries touristiques. Il vaut la peine de faire le point et tous les intéressés se doivent d'appuyer les efforts des milieux touristiques et hôteliers bernois, car l'HOSPES aura un retentissement qui dépassera largement nos frontières.

Zum 75. Geburtstag von Karl Herzog

Ehrenpräsident des Schweizerischen Wirtevereins

Mein Lieber,

Du wirst es dulden und Dich nicht verwundern, dass ich mich ermesse, zur Feder zu greifen und Dir in aller Öffentlichkeit zu Deinem 75. Geburtstag zu gratulieren. Du selbst machst mir mein Vorhaben leicht, bist Du doch einer jener Menschen, denen Verehrung mehr bedeutet als Lob, und Freundschaft mehr als Verehrung. Darum gehört ja zu Deinem Leben, fest und nicht wegzudenken, die Freundschaft. Ist es da abwegig, wenn einer der Jüngsten und dazu einer im schönsten Sinne vom gastgewerblichen Beruf Besessener, der seit frühester Jugend Dir und Deinem Schaffen zugetan ist, Dir zu Dank das Lob singt?

Es ist schwer, über dieses Dein Schaffen zu reden. Weil ich nie die Worte finden könnte und doch:

„Ein stiller Geist ist jahrelang beschäftigt;
die Zeit nur macht die feine Gärung kräftig"

im Goetheschen Sinne war von jeher ein Grundprinzip Deines Daseins. Dein ganzes Leben hatte bis heute nie nur Dir gehört. Seit Deinem jugendlichen Mannesalter gehörte die Kraft Deines Wirkens der grossen Familie – den Männern, Frauen und Kindern des schweizerischen Wirtestandes. Als einer der Jüngsten dieses Standes hast Du – kaum heimgekehrt aus der harten Schule der Fremde – vor fünf Jahrzehnten mit Deiner Arbeit begonnen. Wie klein war damals noch die Berufsorganisation, und Du standest in den Reihen jener Männer, unter deren beharrlicher, selbstloser Arbeit – der Schweizerische Wirteverein – zum grossen Verband geworden ist, im Dienste dieses Gastgewerbes, mit all seiner Fruchtbarkeit; Tag für Tag, Jahr für Jahr! Obwohl Du als freundlicher, aufmerksamer und liebenswürdiger Gastwirt, wie üblich erst spät nach Mitternacht zur Ruhe kamst, führte Dich die schwere Pflicht eines Zentralpräsidenten von Konferenz zu Konferenz, von Besprechung zu Aussprache. Wie schwer und drückend die einst kriegswirtschaftliche Last für Dich in der Führung der schweizerischen Wirtefamilien sonst noch war, wissen nur noch wenige um Dich herum.

Versteht man es aber, Dein Schaffen im Dienste der Berufs- und Nachwuchsbildung einzuschätzen und beobachtet man heute die Wirtetöchter und -söhne in den Fachschulen im „Belvoir" und „Vieux Bois", dann erfüllt einem Stolz und Freude über diese bleibenden Werte. Unverkennbar ist Deine Treue! Was nicht Deinem Empfinden entsprach, was Du nicht mit ehrlichen Mitteln einfacher sagen konntest, was Deine ureigene Sprache verfälschte, das gabst Du ohne Bedenken zurück. Vielleicht hat Dich das um manchen leichten Sieg gebracht.

Und nicht vergessen sei eine Frau und Mutter – Deine Gattin! Du kennst ja mein Lied von den Wirtemüttern und Hoteliersfrauen! Bei denen das mehr Familiäre, schon das ganz Persönliche ihres Wesens im Zwischendeck ihrer gütigen Seele geht. Die haushalten, einteilen und durchhalten, weiss der Himmel, wie sie es machen? Die umhergehen, wie ein Geist mit umgebundener Schürze, mit Augen, die in alle Winkel dringen und liebend über Kinderbetten huschen. So nebenbei, nebenbei!

Lieber Freund, reich war Dein Schaffen und vielgestaltig, und immer noch hältst Du das Füllhorn in starken Händen – es auszuschütten über jeden, der Dir zugetan. Es ist das Hohelied der Reife, durch feine Gärung erstarkt. Aber auch verklärt durch die Erinnerung an eine lichtere Jugendzeit, an stolze Mannesjahre, an Treue und Liebe zum Beruf und gute Freundschaft. Die Saat ist herrlich aufgegangen.

So sei Dank und Lob Dir heute, Du unentwegter Meister! Ich grüsse Dich und gratuliere herzlich, und glaube dies im Namen vieler Kollegen im Schweizerlande zu tun.

Paul Kaiser, „La Marmite", Zürich.

DIVERS

Du Chianti suisse

«Personne n'ignore avec quelle désinvolture les vignerons américains et sud-africains, comme aussi ceux d'Australie, utilisent, on devrait plutôt dire volent, les marques d'origine de leurs collèges européens», écrit Zd. dans le «Valais agricole». Car on trouve des Bourgogne, des Bordeaux, des Chianti d'Australie, du Cap et de Californie tant qu'on en veut. Jusqu'à présent on n'est pas parvenu à faire respecter aux vignerons d'outre-mer des règles qui semblent de la plus élémentaire correction et que personne, en Europe n'oserait plus enfreindre. «Le comble nous paraît cependant être dans ce que nous fait savoir un de nos lecteurs qui revient d'un voyage aux Etats-Unis et qui s'est vu servir dans un restaurant de New York un vin portant l'étiquette «*Swiss Chianti*», vin fabriqué là-bas». *r.*

Unsere Spezialität:
Teppiche und
Bodenbeläge
für Hotels
und Restaurants

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

Über 24000 reinwollene englische

WOLLDECKEN

uni-farbig, beige, fraise, grün, hell- und dunkelblau, rosa, hellgelb, kamelhaarfarbig

Beachten Sie die besond. Grössen

Hotel-Preise	150 x 205 cm 43.–
180 x 230 cm 59.–	205 x 255 cm 76.50

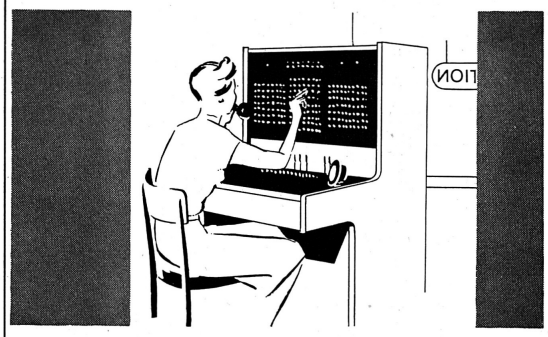
habe ich in den letzten Jahren an Private, Hotels, Pensionen und Institute verkauft . . . und überall hört man nur ein Lob: sie geben wunderbar warm und sind in der Qualität Ia. Ausserdem bin ich durch Gross-Einkäufe in der Lage, Ihnen diese ohnehin preiswertesten Decken auf dem Markte zu den nebenstehenden günstigen Hotel-Vorzugspreisen abzugeben. Verlangen Sie bemusterte Offerte. Für grössere Quantitäten Spezial-Rabatte.

Bader

Basel, in der Aeschen, Tel. 22 09 25

Möbel, Vorhänge, Decken, Orient-Teppiche
Maschinen-Teppiche Bodenbeläge

Das Telephon im Hotel



Eine gute Telephonbedienung wird vom Gast geschätzt, aber sie hängt von der Einrichtung ab.

Autophon verfügt über 30 Jahre Erfahrung in der Planung und Ausführung von Hotel-Telephonanlagen jeder Grösse. Eine Rücksprache mit unseren Fachleuten wird sich immer lohnen.

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 26 1 66

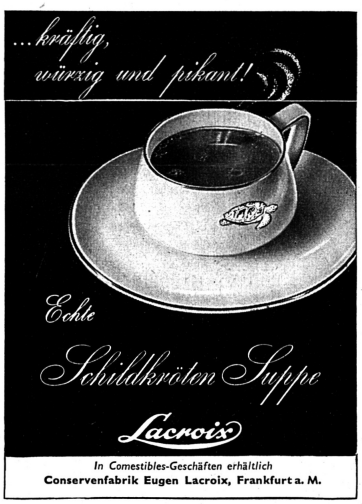
StarMix-COMBI
die robuste, vielseitige
Küchenmaschine
mit Teigkneter . . Mixer . . Fleischwolf . . Raffel . . Scheibenschneider . . Milchzentrifuge . . Frucht- und Gemüsesaft-Zentrifuge . . Rahmbläser . . Zitronenpresse . . Glacémaschine . .

Flex-Sil
Dampfkochtöpfe
zu 16, 20 und 25 Liter Inhalt für Grossküchen

«FLEXIL-MOP»
der saugende Bodenreiniger
bringt Entlastung und Zeitgewinn
Vermeidet Kontakt der Hände mit dem Aufwaschwasser
Mit Zusatzgeräten für die Bodenwachsverteilung . . Teppichpflege . . Fensterreinigung

«ELEKTROSTAR»
Heissluft-Händetrockner
der hygienische Fortschritt
In 20 Sekunden absolut trockene Hände!
Besser als alles bisher Dagewesene!
ELECTROSTAR

Grossenbacher-Handels A.G.
ST. GALLEN, Rosenheimstr. 2, Telephon (071) 29 3 23
ZÜRICH, Zähringerplatz, Telephon (051) 34 43 48
LAUSANNE, Ile St-Pierre, Téléphone (021) 23 37 32

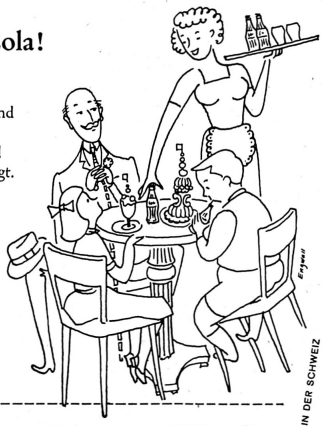


In Comestibles-Geschäften erhältlich
Conservenfabrik Eugen Lacroix, Frankfurt a. M.

FR/12

Durstige Spaziergänger bevorzugen Coca-Cola!

Vier Wirte aus der Umgebung der Stadt haben das Wort.
Ihre Gaststätten sind beliebte Ausflugsziele, ihre Gäste vorwiegend durstige Spaziergänger, Automobilisten und gesellige Ausflügler.
Sie bestätigen die Erfahrung: Coca-Cola ist erfrischend und löscht den grössten Durst. Deshalb wird es von jung und alt bevorzugt.



Herr Eugen Isler Rest. «Waldmannsburg» auf Döbeltern, oberhalb Dübendorf:
«Für ein Restaurant mit Alkoholausschank hat Coca-Cola den besondern Vorteil: Nach ein paar Gläschen Wein genossen, ist Coca-Cola meinen Gästen als Erfrischung immer willkommen!»

Herr und Frau Ernst und Elsi Bosshard, Restaurant «Wasserberg» auf der Forch:
«Coca-Cola empfiehlt sich von selbst. Unter unseren Gästen sind auch viele Ausländer. Selbst wenn sie kein Wort Deutsch können, so verständigen wir uns doch mit einem Begriff: Coca-Cola!»

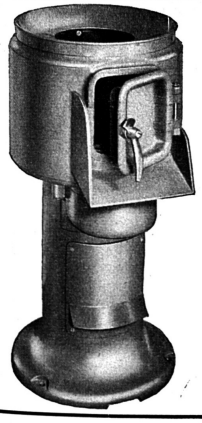
Frau Hildegard Sahler Hotel-Restaurant «Johanneburg», oberhalb Küsnacht:
«Wanderer und Spaziergänger schwören auf Coca-Cola, denn es erfreut den Durst und erfrischt. Ich glaube nicht, dass Coca-Cola irgendwo zu den Ladenhütern zählt.»

Herr R. Glas-Lang Restaurant «Zur Höhe» Zollikon:
«Schon mein Vorgänger führte Coca-Cola mit gutem Erfolg. Was ich als Wirt besonders schätze, ist die flotte und nette Belieferung, der vorbildlich organisierte Kundendienst.»

Coca-Cola
Schutzmarke
LIMONADE GAZEUSE

HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ

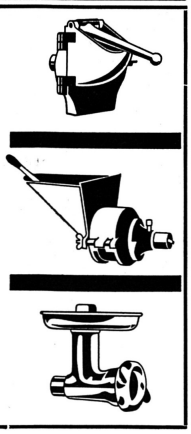
CHAMPAGNE
J. Bollinger, Ay-Champagne
Agents et dépositaires pour la Suisse
RENAUD S.A., BÂLE



Weniger Personal – kleinere Unkosten – geringere Abfälle – diese und viele andere Gründe sprechen für die meistgekaufte, schweizerische

Kartoffel- und Rübenschälmaschine

RWD–KS



Vom Kleinbetrieb bis zur industriellen Verarbeitung fabrizieren wir das richtige Modell. Preise ab Fr. 795.–

Unsere Modelle mit Zusatzaggregaten: die idealen Universalmaschinen für Anstalten, Kantinen, Kasernen usw.

Verlangen Sie bitte unverbindliche Offerte. Wir und alle guten Fachgeschäfte beraten Sie gerne.

Reppisch-Werk AG., Dietikon-Zürich
Giesserei und Maschinenfabrik, Telephon 051/91 81 03

Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen
für Hotels und Restaurants

Unsere Vertreter werden Sie gerne beraten. Bezugsquelle durch
EMIL GROLLIMUND-MAERKI, GmbH., USTER (Zch.)
Polstermöbel- und Matratzenfabrik

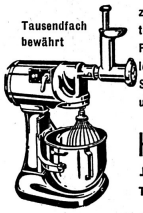
Unser St. Galler Haus
Multergasse 14
erwartet gerne Ihren Besuch

Schuster
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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.

Universal-Küchenmaschinen



Tausendfach bewährt

zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtepressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1250.—

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.G. ZÜRICH
Talacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

Jetzt...
RADIKAL
MÖBEL-POLITUR

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen

Sternegg

Silberwarenfabrik Schaffhausen

Hotel-Silber

Verkaufsbureau und Musterzimmer in Zürich:
EDUARD WIDMER, ZÜRICH 8
Wiesenstrasse 11 Telephon (051) 34 72 36
oder im **Werk Schaffhausen,** Telephon (053) 5 12 91

Schnyder Waschmittel halten was sie versprechen!

Ultra-Bienna

das erste und führende dreifache Seifenwaschmittel, das ohne weitere Zusätze:

1. **das Wasser selbsttätig enthärtet und sogar alte Kalkseife löst;**
2. **die bewährte Waschkraft der Seife besitzt und schonendste Bleichwirkung sichert;**
3. **der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben verleiht (Hellinwirkung).**

ULTRA-BIENNA wäscht wirksamer, einfacher und schonender! Auch für Betriebe mit Weichwasser eignet sich ULTRA-BIENNA ganz hervorragend!

BIO-38°C

das hochwirksame biologische Einweichmittel für Leib-, Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche etc.

Weitere Schnyder-Produkte:
Produkt 40, Vorwaschmittel
Flocken 555, Spezialseifenflocken
Perborat Extra, Spezialbleichmittel
Hellin, Spül- und Weissmittel
Angora, Feinwaschmittel

SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7

CLAREL PRATIC, das Beste zum Abwaschen und Reinigen

Strassburger Gänseleber

getrüffelt „FEYEL"

Für den Service à la carte — die Büchse „double tranche"

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

. . . aber gewiss,
nur bei Inserenten kaufen!

Th. Domenig AG.

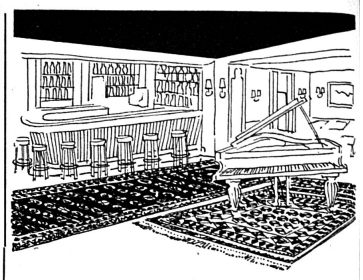
BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
„CARMENNA"
AROSA
Telephon (081) 3 16 01/2

Bündnerfleisch
Rohschinken o/Bein

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

Schlüsselbirnen

mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren - Seefeldstr. 4



Geelhaar-Bern interessant für die Bar

Haben Sie sich schon Gedanken gemacht, ob Sie mit einzelnen, geschickt gewählten Persern oder mit einem feinabgestimmten Spannteppich Ihrer Bar das nötige Cachet geben wollen?

Unsere Mitarbeiter wissen, was der Hotelfachmann haben muss. Auf Wunsch kommen sie gerne zu einer unverbindlichen Besprechung. Bitte, berichten Sie uns, wann es Ihnen passt (Tel. (031) 2 21 44).

Seit 50 Jahren Hotellieferant!

Teppichhaus
Geelhaar
BERN

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

Flotte Existenz! **TEA-ROOM-BAR**
grosses zweiteiliges Geschäft, modern eingerichtet in allerbester Lage, mit erstkl. Kundschaft, in Kantonshauptstadt, **zu verkaufen.** Kapitalausweis notwendig. Anfragen an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern.

Für Ihre Anlässe

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

LICHTREKLAMEN
NACH NEUESTEM VERFAHREN VON INTENSIVSTER WIRKUNG
Unverbindliche Offerten **L. KRAFT** Olten Tel. (062) 5 40 59
SPEZIAL-WERKSTÄTTE FÜR MODERNE LICHTREKLAME

Don't say Whisky say — **JOHNNIE WALKER**

Distributors: F. Siegenthaler Ltd., Lausanne Tel. (021) 23 74 33