Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 60 (1951)
Heft: 37

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.08.2025

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

A.Z. Basel 2.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.– pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 15.–, halbjährlich Fr. 9.–, vierteljährlich Fr. 5.–, monatlich Fr. 2.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon (061) 5 86 90. – Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Basel, Elisabethenstrasse 15.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Annonces: La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs, un mois 2 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 20 francs, six mois 11 fr. 50, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. 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. *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5 86 90. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S. A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

Nr. 37 Basel, 13. September 1951 Erscheint jeden Donnerstag 60. Jahrgang 60e année Paraît tous les jeudis Bâle, 13 septembre 1951 **N° 37**

AUS DEM INHALT - SOMMAIRE

Seite/page 2:
L'orthographe culinaire

Seite/page 3:
Le 32e Comptoir Suisse a fait les débuts les plus prometteurs

Seite/page 4:
Das 32. Comptoir Suisse in Lausanne eröffnet
Standbesprechungen

Seite/page 5:
Freisinn und Hotellerie

Seite/page 6:
Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants
Die Lage auf dem Kirschwasser-Markt
Förderung der Wintersaison 1951/52

Seite/page 7:
Organisierte Gruppenreisen zu teuer angeboten

Seite/page 12:
La vallée de Poschiavo

Seite/page 14:
Ordentl. Delegiertenversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins

Indemnités pour le logement de la troupe dans les hôtels

On ne sait que trop – à la suite des pertes incalculables que l'hôtellerie a faites pendant et après la guerre sur le logement des militaires en service actif – que la question du règlement des indemnités militaires a été pendant de longues années pour l'hôtellerie un problème extrêmement délicat. L'hôtelier n'a pas encore compris pourquoi, pendant toute la mobilisation, il a été un des seuls fournisseurs de l'armée qui n'ait pas obtenu un prix équitable pour les prestations qu'il fournissait. Depuis que le règlement d'administration pour l'armée suisse a été revisé, en 1949, l'hôtellerie a enfin obtenu théoriquement satisfaction, mais il y a encore trop de communes qui essaient de se soustraire à leur devoir et qui se refusent à verser aux hôteliers plus qu'elles ne reçoivent de la Confédération. Il y a aussi encore trop d'hôteliers qui ne font pas valoir leurs droits et qui hésitent à s'engager dans le maquis de la procédure pour que justice leur soit rendue.

En cette année où les cours de répétitions se multiplient, nous croyons utile de rappeler certaines dispositions en vigueur. Nous pouvons même nous baser pour cela sur une *décision* prononcée par la *Commission de recours de l'administration militaire fédérale* qui a donné entièrement raison à l'un de nos membres, sans prendre en considération les arguments avancés par une commune qui n'avait pas tenu compte des prescriptions relatives aux indemnités payables pour le logement des militaires à l'hôtel.

Cette décision est extrêmement *importante* puisque elle confirme les dispositions du règlement de l'armée. Sur ce point qui nous touche de si près, les prescriptions sont péremptoires et une commune ne saurait se prévaloir de l'ignorance d'une telle disposition pour s'y soustraire.

La commune dont il s'agit avait essayé — et pourquoi ne pas essayer puisque d'habitude les hôteliers renoncent facilement à intervenir auprès des autorités militaires pour réclamer leur dû — de ne verser à un hôtelier que la somme de fr. 2.80 par militaire hébergé dans une chambre, somme que la commune reçoit de la Confédération. L'hôtelier s'étant adressé à notre société pour que nous lui précisions ses droits dans ce domaine, nous pûmes lui préciser les prescriptions du règlement d'administration de l'armée qui prévoit que les *hôtels ont droit à des indemnités de chambre correspondant au prix minimum réduit de 20%, et augmenté de la taxe de service comptée au taux de 10%.*

Devant le refus obstiné de la commune, l'hôtelier, à notre instigation, recourut à la Commission de recours de l'administration militaire fédérale. Celle-ci juge en instance unique les litiges d'ordre pécuniaire entre le logeur et la commune.

Elle déclara que, selon l'article 81 de l'arrêté du Conseil fédéral, la commune, qui doit en principe s'occuper du logement des troupes, peut fournir des chambres d'hôtel et d'auberge aux officiers ou sous-officiers supérieurs et que *la commune assume dans ce cas les frais supplémentaires qui peuvent en résulter.* La Commission de recours rappelle la prescription ci-dessus mentionnée en précisant encore que la commune qui loge dans un hôtel des officiers ou des sous-officiers supérieurs assume d'emblée *l'obligation envers le propriétaire de lui verser le prix minimum normal des chambres, rabais déduit et majoration de l'indemnité de service.* S'il est vrai que la commune ne reçoit de la troupe qu'une indemnité de fr. 2.80 par lit et par nuit, *elle n'en doit pas moins verser la différence à l'hôtelier. Les dispositions juridiques à ce sujet sont parfaitement claires.*

La Commission de recours n'admit pas les excuses de la commune qui justifiait sa manière d'agir en prétendant que l'hôtelier en question s'était toujours contenté du prix de fr. 2.80 payé précédemment et qu'il aurait dû refuser les militaires, ou faire savoir qu'il exigerait cette fois un prix correspondant à son prix minimum de chambre, réduit de 20% est augmenté de la taxe de service. La Commission de recours a estimé que l'hôtelier n'était pas tenu de rendre la commune attentive à ces dispositions avant d'accepter de louer des chambres, car les dispositions légales doivent être connues des autorités communales.

Comme il n'y a pas eu de contestation, ni sur le nombre des nuitées, ni sur le prix minimum servant de base de calcul à l'hôtelier, ses prétentions ont été reconnues et la commune a été *condamnée à payer la différence entre la somme déjà versée à l'hôtelier et celle qu'il revendiquait, les émoluments et frais étant mis à la charge de la commune condamnée.*

L'hôtelier qui avait pour son établissement dans le Guide suisses des hôtels un prix minimum de fr. 5.— avait très justement calculé comme suit le prix à payer par la commune:

Prix minimum de chambre .	Fr. 5.—	
Rabais 20%	Fr. 1.—	Fr. 4.—
10% service*)		Fr. –.40
Prix de la chambre à payer par la commune ou la troupe		Fr. 4.40
Indemnité de la Confédération		Fr. 2.80
Différence à la charge de la commune ou de la troupe		Fr. 1.60

*) ou 15% pour un séjour d'un jour, ou 12% pour un séjour de 2 jours.

C'est cette différence de fr. 1.60 par nuitée que la commune a dû lui verser sitôt que la commission de recours de l'administration militaire fédérale a rendu son arrêt.

L'hôtellerie et les hôteliers ont fait plus que leur devoir pendant les premières années de mobilisation où ils ont, pour rendre service à la troupe et par sentiment patriotiques, hébergé les militaires presque pour rien. Certains qui, plus commerçants, se rendaient mieux compte de l'étendue des déprédations et des dommages que causait la présence permanente de la troupe ont protesté, mais ils ont vu leurs maisons réquisitionnées sans être indemnisés pour cela comme ils auraient dû l'être. Aujourd'hui, les prix de revient ont augmenté et le prix de fr. 2.80 que la Confédération ristourne aux communes ne paierait même pas le prix du blanchissage, si le militaire ne restait qu'une nuit, comme c'est souvent le cas. Il a fallu des années d'effort de la part de la Société suisse des hôteliers pour améliorer une situation longtemps intolérable et il appartient maintenant à nos membres de rappeler les communes à leur devoir.

Ce que nous venons de dire concerne les chambres d'hôtel, mais pour les *cantonnements* les conditions sont les suivantes:

a) 12 ct. par homme et par nuit dans les *salles d'hôtel de 1er rang,* plus une indemnité unique de 20 ct. par homme;

b) 10 ct. par homme et par nuit dans les *salles chauffables d'hôtel et d'auberge,* plus une indemnité unique de 20 ct. par homme. A cela s'ajoute une indemnité de 30 ct. par homme et par nuit pour l'usage de *matelas* et de 10 ct. pour l'usage de *paillasse.*

Dans les *cantonnements d'officiers, de sous-officiers supérieurs,* des hommes des services complémentaires exerçant des fonctions correspondantes et des femmes de ce service, il est payé par nuitée 75 ct. par *lit avec linge* et 50 ct. par *lit sans linge,* plus les indemnités de cantonnement mentionnées ci-dessus sous a) et b).

Pour les *locaux chauffables d'hôtels de montagne isolés,* les indemnités suivantes seront payées:

	Jusqu'à 1800 m.	1800 à 2600 m.	au-dessus de 2600 m.
quartiers avec matelas . . .	60 ct.	70 ct.	80 ct.
quartiers avec paille	40 ct.	50 ct.	60 ct.

plus une indemnité unique de 20 ct. par homme, ainsi que le cas échéant les indemnités prévues pour l'usage de la cuisine, de salles à manger, l'éclairage, etc.

La Société suisse des hôteliers a édité l'année dernière un opuscule qu'elle a envoyé à ses membres. Elle a résumé dans cette brochure toutes les dispositions qu'il faut connaître pour décompter avec les autorités communales ou militaires. On ne saurait trop en recommander la lecture pour éviter d'être frustré de sommes souvent importantes. L'exemple que nous donnons au début de cet article montre aussi qu'il ne faut pas craindre de recourir contre des décisions arbitraires de communes parfois elles-mêmes mal renseignées.

Der Zentralvorstand in Gletsch

Einem seitens des Zentralvorstandes schon seit Jahren gehegten Wunsche entsprechend, eine Sitzung in Gletsch bei unserem früheren langjährigen Zentralpräsidenten, Dr. *Hermann Seiler,* abzuhalten, um ihm auf diese Weise die verdiente Referenz für die Aufbauarbeit zu erweisen, die unter seiner zielbewussten Leitung für den Schweizer Hotelier-Verein und die Hotellerie geleistet worden ist und die die Grundlage für das seitherige Wirken der neuen Verbandsleitung bildete. Nun hat sich diese Gelegenheit endlich geboten. Am 6./7. September trat denn auch der Zentralvorstand vollständig zu seiner ersten Sitzung seit der letzten Delegiertenversammlung im Bad Ragaz im *Hôtel Glacier du Rhône* in *Gletsch* zusammen, um in diesem im besten Sinne traditionserfüllten „Gasthaus an der Landstrasse" die zahlreichen der Erledigung harrenden Geschäfte zu behandeln. Zu dieser Sitzung waren auch die im Juni statutarisch aus dem Zentralvorstand ausgeschiedenen Mitglieder, nämlich die Herren *W. Fassbind, A. Gamma* und *A. Gredig,* geladen worden. Weiter waren als Gäste anwesend die Herren *R. Mojonnet,* Präsident der Fachschulkommission, und Direktor *O. Schweizer,* Direktor der Fachschule, sowie die Herren *F. E. Hirsch,* Präsident der Lohnkommission, und *A. Candrian,* Präsident des Walliser Hotelier-Vereins.

Orientierende Mitteilungen des Zentralpräsidenten

Der Vorsitzende, Herr Dr. *Franz Seiler,* entwarf ein konzises Bild vom Stand der *Liberalisierungsbestrebungen* auf dem Gebiete des internationalen Reiseverkehrs. Als wichtigstes Ereignis bezeichnete er die Fortschritte, die auf Grund des letzten Vorstosses des Sprechenden im *Comité du tourisme* der OECE. als Mitglied der Schweizer Delegation gemacht wurden, wobei die Weiterbehandlung des ganzen Fragenkomplexes – Befreiung des internationalen Zahlungsverkehrs – gefordert wurde. Der stellvertretende Rat der OECE. hat inzwischen den Reiseverkehr mit dem Warenverkehr gleichgestellt. In der Kopfquotenfrage dagegen ist man in bezug auf das Obligatorium noch nicht viel weiter gekommen. Das äusserste Minimum beträgt bei einer Liberalisierung des Warenverkehrs von 60% 100 $. Bei den Ländern, die den Warenverkehr weiter liberalisierten, beträgt das Minimum 150 $. Von grosser Bedeutung ist, dass Länder wie England, Frankreich und Italien gehalten sind, an der bisherigen Grenze als Minimum festzuhalten. Dies stellt einen wichtigen Fortschritt dar. Es ist zu hoffen, dass die Europäische Zahlungsunion, die für ein weiteres Jahr in Funktion bleibt, gestatten wird, in der Kopfquotenfrage noch weitere Fortschritte zu erzielen. Das Ziel der freien Konvertierung der Währungen ist noch nicht erreicht. Die Wiederherstellung eines vollständig freien Zahlungsverkehrs hängt weitgehend ab von der Stabilisierung der inneren Verhältnisse in den einzelnen Ländern mit weicher Währung.

Die *Schaffung einer Abteilung für Hotellerie und Fremdenverkehr innerhalb der Bundesverwaltung* entspricht einer unbedingten Notwendigkeit. Die Hotellerie hat ein Recht, zu wissen, an welche Stelle sie sich wenden muss, wenn Fragen, die sie betreffen, zur Diskussion stehen. Die Vielzahl von Bundesstellen, mit denen heute verhandelt werden muss, erschwert den Kontakt mit den Behörden. Der Zentralvorstand gab der Hoffnung Ausdruck, dass diesem berechtigten Wunsche Rechnung getragen werde.

Der *Reiseverkehr Deutschland – Schweiz*

hat sich dank der Besserung der deutschen Zahlungsbilanzsituation in erfreulicher Weise entwickelt. Es ist dies nicht zuletzt ein Verdienst der schweizerischen Wirtschaftsunterhändler, vor allem der Herren Fürsprecher *H. Schaffner* und Prof. *W. Hunziker*. Für den kleinen Grenzverkehr sind freilich noch nicht alle Wünsche in Erfüllung gegangen, und in bezug auf die Visumsfrage steht zu hoffen, dass mit der baldigen Abschaffung des Visums ernst gemacht wird.

Die Frequenzlage im ersten Halbjahr 1951 hat sich befriedigend entwickelt. In den Hotels und Pensionen allein hat die Zahl der ausländischen Logiernächte um 20,34% zugenommen, die der inländischen um 0,04%. In bezug auf sämtliche Beherbergungsbetriebe ist der Fortschritt etwas kleiner. Die besseren Frequenzen sind vor allem eine Folge der Liberalisierungsbestrebungen. Aber auch die Verbilligungsaktionen erwiesen sich propagandistisch als äusserst wirksam.

Rundfrage über den Verlauf der Sommersaison

Es gehört zu den Gepflogenheiten des Zentralvorstandes, dass er sich vor Beginn der Behandlung der eigentlichen Geschäfte durch eine Umfrage bei seinen Mitgliedern ein Bild über den Saisonverlauf zu machen versucht. An dieser Rundfrage haben sich sämtliche Mitglieder des Zentralvorstandes und auch die als Gäste anwesenden, im letzten Sommer ausgeschiedenen Zentralvorstandsmitglieder beteiligt. Aus ihren Ausführungen ging hervor, dass, gesamthaft betrachtet, *frequenzmässig* gegenüber dem Vorjahr ein *merklicher Fortschritt* erzielt wurde, der jedoch zum Teil durch den *Rückgang der Einnahmemoyenne* aufgewogen wurde. In der Tat wurde aus zahlreichen Regionen ein Sinken der durchschnittlichen Einnahme pro Gast gemeldet, was namentlich in einem verminderten Konsum von Extras in Erscheinung trat. Sehr gut gearbeitet haben einzelne Städte, wie vor allem Zürich und Genf. Auch Basel als wichtigstes touristisches Einfallstor hat nach anfänglich schwächerer Durchschnittsbesetzung in den Sommermonaten aufgeholt, wobei insbesondere einige Zweitklasshäuser über einen merklichen Umsatzrückgang klagen. Grosse Sorge bereitet die Küche. Viele Gäste nehmen nur das Zimmer mit Frühstück. Im allgemeinen geben die Gäste viel Geld aus, aber nicht in den Hotels, sondern in den Geschäften. Die Küchenkosten sind beträchtlich gestiegen. Die Stadthotellerie braucht heute eine Besetzung von 75%, um die Kosten herauszuwirtschaften.

An den *Seen* hat die Saison im allgemeinen spät eingesetzt, doch war ihr späterer Verlauf besser als im Vorjahr. Vor allem ist der stärkere Besuch aus England fühlbar in Erscheinung getreten. In den *Bergen* war der Frequenzverlauf etwas unterschiedlicher. Er kann als mittelmässig bis ziemlich gut und an einzelnen Orten bis gut bezeichnet werden. Allgemein hat die Saison in den Bergen sehr spät eingesetzt und war sehr konzentriert, was mit der schlechten Witterung zusammenhing, die sich anderseits günstig auf manche Talstationen auswirkte. Die Unwetterkatastrophen haben an einigen Orten zu einem vorzeitigen Abflauen der Hochsaison geführt. Einige mit dem Auto nicht erreichbare Höhenkurorte verzeichneten eine mittelmässige Besetzung. Der Automobil- und Carverkehr bewegte sich auf steigender Linie, womit aber an den stark von Autogästen besuchten Stationen eine Verkürzung der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer einhergeht. Die Hotels an den Paßstrassen bekamen die *späte Öffnung der Alpenpässe* merklich zu spüren. Nachher konnten die Ausfälle durch Mehrfrequenzen aufgeholt werden. Zahlreiche Berghotels hatten auch mit grossen *Personalschwierigkeiten* zu kämpfen. Oft mussten der Patron und seine Frau Personalfunktionen übernehmen, um überhaupt nur den Betrieb in Gang halten zu können. Die Situation auf dem Personalsektor erheischt daher die allergrösste Aufmerksamkeit, wenn in der Schweiz der Begriff „klassische Hotellerie" noch weiterhin Geltung haben soll.

Die *Bäderhotellerie* hat sehr unterschiedlich gearbeitet. In den Bädern des Tieflandes war der Mai und Juni im allgemeinen schlecht. Juli und August waren gut. Einige grosse Bäder der alpinen Region waren gut frequentiert. Namentlich bei den Erstklassbetrieben hat sich gezeigt, dass die Konkurrenz der ausländischen Badekurorte, die preislich und leistungsmässig keinen Vorsprung mehr besitzen, für diese Kategorie nicht mehr so schwer ins Gewicht fällt. Die *Restaurantbetriebe* an den grossen Kurorten mit starkem Carverkehr konnten im allgemeinen ihre Umsätze erheblich steigern.

Im grossen und ganzen präsentiert sich das Saisonbild – im Vergleich zum Vorjahr – in einem günstigeren Licht. Die Frequenzen sind infolge des stärkeren Ausländerverkehrs gestiegen, doch lassen die Umsätze da und dort zu wünschen übrig. Trotz der Besserung im allgemeinen ist die Hotellerie noch nicht über dem Berg. Wenn auch ein dumpfer Pessimismus nicht wohl gerechtfertigt ist, so besteht doch auch kein Grund zu einem übertriebenen Optimismus. Weitere Massnahmen zur Belebung der Frequenzen sind daher vollauf gerechtfertigt.

Die *Bergführeraktion* hat die in sie gesetzten Erwartungen nur teilweise erfüllt. Daran ist vor allem die viel zu späte Inkraftsetzung schuld, die eine propagandistische Auswertung nicht mehr ermöglichte. Sodann aber hat auch das schlechte Wetter viel dazu beigetragen, dass ihr kein grösserer Erfolg beschieden war. Immerhin verzeichneten einige Plätze, wie z. B. Zermatt und Saas Fee, eine so starke Nachfrage nach Bergführern, dass diese nahezu voll beschäftigt waren.

Einführung attraktiver Vergünstigungen zwecks Förderung längerer Aufenthalte in der Saisonhotellerie

Die positiven Erfahrungen mit den Vergünstigungsmassnahmen des letzten Jahres zur Förderung der Wintersaison haben gezeigt, dass eine gewisse Beeinflussung des Frequenzverlaufes mit einem relativ bescheidenen Mitteleinsatz möglich ist. Die noch nicht konsolidierte Frequenzlage lässt es indessen als wünschenswert erscheinen, dass der Bund in seinen Bemühungen, die Frequenzen der Hotellerie zu verbessern, nicht nachlässt und rechtzeitig Massnahmen ergreift, um finanzkräftige Kantone davon zu dispensieren, ihrerseits für ihre Kurgebiete Sonderaktionen einzuleiten, die geeignet wären, ungleiche Konkurrenzbedingungen zu schaffen, die sich zum Nachteil anderer Regionen auswirken müssten. Die Verbandsleitung steht mit den zuständigen Behörden in Fühlung und hofft, dass insbesondere auf der Basis der ursprünglichen, dann aber leider fallengelassenen Vorschläge der *Transportkostenverbilligung* etwas Konstruktives zur Förderung der langfristigen Aufenthalte geschieht. Eine Beschränkung allfälliger Massnahmen für die nächste Wintersaison auf das Januarloch wäre aus psychologischen Gründen nicht ratsam, da der Gast auf Lenkungsversuche nicht immer in der erwarteten Weise zu reagieren pflegt. In bezug auf die von Herrn Bankdirektor *Jaeger*, Chur, vertretene Auffassung, es müsse versucht werden, das Januarloch durch massive Preisreduktionen zu verflachen, vertrat der Zentralvorstand einmütig die Auffassung, dass eine Senkung der Preise unter das Niveau der Minimalpreise strikte abzulehnen sei, da frühere Erfahrungen die Unwirksamkeit solcher Methoden erwiesen, ferner die Minimalpreise absolut ungenügend sind, und das Januarloch zur Hauptsache auf Ursachen zurückgeht, an denen durch keine Preispolitik etwas geändert werden kann. Dagegen erachtet es der Zentralvorstand für wünschenswert, dass für die Zeit der Frequenzflaute im Januar auf der Minimalpreisbasis vermehrte Propaganda gemacht wird.

Im fernern hat der Zentralvorstand beschlossen, an die Behörden zu gelangen, betreffend *sofortiger Abschaffung des Visums im Verkehr mit Deutschland*, nachdem auch Österreich den Visumszwang für deutsche Gäste aufgehoben hat. Ein Zurückstehen der Schweiz wäre unverständlich und müsste zu einer Beeinträchtigung unseres Fremdenverkehrs führen. Der Zentralvorstand beschloss weiterhin, den zuständigen Behörden das Begehren zu unterbreiten, es seien die Ski- und Sportferien mit den Winterferien zusammenzulegen, was zu einer Verkürzung des Januarloches führen müsste.

Fragen der Preisnormierung

Der Zentralvorstand hatte sich mit zwei Anträgen betreffend die Erhöhung der Minimalpreise zu befassen. Obschon die Kostenentwicklung eine solche Massnahme durchaus gerechtfertigt erscheinen liesse, nahm der Zentralvorstand einmütig in ablehnendem Sinne Stellung. Die Vereinsmitglieder sollen dagegen zur strikten Einhaltung des dreiteiligen Menus im Pensionsarrangement gemahnt werden.

Einfuhrfragen

Der Zentralvorstand liess sich durch Herrn *Max Budliger* eingehend über die Regelung der Einfuhr der für die Hotellerie wichtigen Nahrungsmittel orientieren. In der Kriegs- und Nachkriegszeit hat sich die Landwirtschaft an einen Importschutz so gewöhnt, dass jedes sachlich noch so berechtigte und formell nicht zu beanstandende Begehren um *Rücksichtnahme auf die ökonomische Lage notleidender Wirtschaftszweige* als ein Angriff auf die Landwirtschaft ausgelegt wird. Dabei wäre es bei gutem Willen der interessierten Kreise durchaus möglich, ohne wesentliche Beeinträchtigung der Landwirtschaft tragbare Lösungen zu finden, wie dies für andere Teilgebiete schon erfolgt ist. Der Sprechende schilderte in anschaulicher Weise die Schwierigkeiten, denen sich die Vertreter nichtlandwirtschaftlicher Organisationen gegen unerträgliche wirtschaftspolitische Belastungen gegenübergestellt sehen und wies vor allem auch auf die oft seltsame *Rolle* hin, die sogenannte *Konsumentenvertreter in den konsultativen Kommissionen* spielen. Gerade von dieser Seite kann leider die Hotellerie nach den bisherigen Erfahrungen auf keine wirksame Unterstützung rechnen, sei es, dass die Konsumentenvertreter die recht komplizierten Verhältnisse nicht genügend überblicken, oder sei es, dass sie als Exponenten von Grossverteiler-Organisationen, deren wirtschaftliche Interessen sich mit den reinen Konsumenteninteressen nicht immer decken, für Massnahmen eintreten, die den Bedürfnissen der Verbraucher und damit auch der Hotellerie diametral zuwiderlaufen. Sowohl in der konsultativen Kommission für *Schlachtvieh und Fleisch* als auch in den von der Eidg. Alkoholverwaltung einberufenen Sitzungen betreffend Massnahmen zur *Verwertung der Früchte* und der *Kartoffeln* wurde der Standpunkt der Hotellerie eingehend dargelegt und begründet, wobei insbesondere darauf hingewiesen wurde, *dass es nicht angehe, Importbeschränkungen zu erlassen, ohne gleichzeitig an eine sowohl in qualitativer wie preislicher Hinsicht genügende Versorgung zu denken*. Im Rahmen eines vernünftigen Landwirtschaftsschutzes ist es durchaus mög-

Mitgliederbewegung

Mouvement des membres

Neuaufnahmen Admissions	Betten Lits
Hr. Rudolf Münster, Kurhaus Hotel Arche, Affoltern a. A.	25
Hr. A. Hofmann-Henn, Hotel Waldhaus in der Hardt, Basel-Birsfelden	13
Volkshausgenossenschaft, Hotel Volkshaus, Biel	46
Hr. Robert Baumann, Gerant, Hotel Volkshaus, Biel	P.M.
M. Paul Güntert, Hôtel La Bonne Auberge, Delémont	20
Hr. Joachim Eder, Gasthof Drachenburg, Gottlieben	5
Hr. Ernst Graf, Hotel Hardermannli, Interlaken	22
Hr. Alfred Maurer-Michel, Hotel du Nord, Interlaken	100
M. Robert Corthésy, Hôtel Montesano, Villars-Arveyes	60
Hr. Fred Schwab, Dir., Grand Hotel Kurhaus & Bad Lenk, Lenk i/S.	P.M.
Hr. Guido Lardi, Hotel Le Prese, Le Prese	50
Mme E. Blank & F. Kaspar, Hôtel Chalet Helioda, Les Avants	20
Hr. Paul Erb, Hotel Krone, Lichtensteig	15
Hr. Walter Müller, Pension Stella, Locarno-Orselina	15
Mme Flora Zappia, Hôtel Zappia-Bar Modello, Lugano-Paradiso	24
Mme Adèle Corecco, Pensione Corecco, Lurengo-Ambri	40
Hr. Oswald Elsener, Hotel Schlüssel, Luzern	28
Hr. Robert Wyss, Dir., Restaurant Huguenin, Luzern	–
Hr. Roman Töndury, Dir., Popularis Hotel du Sauvage, Meiringen	P.M.
Fondation „Sanatorium Populaire Genevois", Montana-Vermala	194
Hr. Hans Wellig, Hotel Ravizza & National, San Bernardino	50
Hr. Rudolf Engeler, Hotel Weisses Kreuz, St. Gallen	17
Frl. E. & M. Rogger, Hotel-Pension Meierei, St. Moritz	20
Hr. Emil Koch, Hotel Appenzellerhof, Speicher	25
Hr. Hans Mosimann, Hotel Krone, Spiez	25
Hr. Richard Schneller, Hotel-Pension Waldhaus, Tenna	30

L'orthographe culinaire

La rédaction d'un menu est une chose très importante. C'est le programme du repas. Un menu doit être impeccable, non seulement dans l'exécution, mais aussi dans la présentation.

Une faute d'ortographe peut choquer certains clients susceptibles et leur donner une idée peu flatteuse sur votre niveau d'éducation. D'autant plus si le menu sort de l'ordinaire, c'est-à-dire orné de dessins artistiques, de ces menus que l'on garde précieusement comme souvenir.

Je me souviendrai toujours du menu d'un restaurant tout à fait moyen, à Sainte-Adresse, près du Havre.

La carte était truffée de fautes d'ortographe mais, entre autres, il en était une monumentale et digne d'être encadrée. La voici: *Hors-d'œuvres avariés* («avariés» en un seul mot)! Première faute: le mot «hors-d'œuvre» est invariable au pluriel, mais ce n'est rien à côté du mot «avarié» qui dépasse tout ce qu'on peut imaginer dans le genre. Le patron ou la fille de salle qui avait rédigé ce remarquable menu avait certainement l'idée d'écrire: *Hors-d'œuvre à varier*, ce qui laisse déjà à désirer. Il a y deux façons de composer un menu:

La Crème de Volaille; Les Filets de Sole à la Nantua; Les Chapons rôtis; La Salade; Les Fromages; La Glace; Les Fruits; Le Café.

Crème de Volaille; Filets de Sole Nantua; Chapons rôtis; Salade; Fromage; Fruits; Café.

A première vue, ces deux menus sont corrects, mais si nous étudions la chose à fond, seul le deuxième est conforme à la stricte logique, alors que le premier mérite plusieurs critiques.

1. – La répétition de le, la, les est monotone, contraire à la clarté et à l'harmonie phonétique qui doivent se dégager à la lecture d'un menu.

2. – L'élément principal doit s'exprimer non au point de vue quantité, mais pour déterminer la matière. Ainsi, si le menu en question est préparé pour 20 ou 100 personnes, on sait très bien qu'il nécessitera l'emploi de plusieurs soles pour les filets et plusieurs chapons. Néanmoins, c'est le cas d'espèce qui prédomine, en ce sens que c'est de la sole ou du chapon que l'on présente et, en conséquence, c'est le singulier qui s'impose.

Exception faite pour les garnitures qui sont le complément de l'élément principal. Exemple: *Faisan aux choux* alors que l'on écrira: *chou braisé*, même si l'on emploie plusieurs choux.

Exception également pour les légumes: petits pois, haricots verts, épinards, etc., de même pour les potages: crème de champignons, purée de haricots, consommé aux quenelles. Mais quand quenelle est l'élément principal: *quenelle au gratin*, on peut l'écrire au singulier.

Pour certains cas, nous devons nous conformer à l'usage. C'est alors que l'on écrit: *purée de pommes* alors que la logique pure devrait être: *Pomme en purée*, mais nous devons convenir que la première citation est plus gracieuse.

Où l'on relève les erreurs les plus communes, c'est sous l'adaptation des noms anglais.

De deux choses l'une: ou l'on écrit le mot en français ou on l'écrit en anglais, mais alors il importe de l'écrire correctement dans cette langue. Certains noms anglais ont été adoptés par le style culinaire français et sont d'un usage courant. «Rôti de Bœuf» s'écrit *Roastbeef*, mais non *Rosbif* qui n'est ni français ni anglais.

De même *Beefsteak* et non *Bifsteack*, *Rumpsteak* et non *Romsteack*.

Le mot *steak* est écrit le plus souvent *steack*, ce qui est une erreur.

Certains mots français n'ont pas d'équivalent dans la langue anglaise, et par conséquent intraduisibles. Exemple: Sole, Brioche, Turbot, Langouste. *Lobster* veut dire *Homard*, etc. Ce qui déroute les étrangers dans une carte écrite en français, c'est que certains noms n'ont pas une traduction exacte. Ainsi le mot: *Ris de veau* devient en anglais *Sweetbread* (littéralement: *doux pain*). De sorte qu'un client anglo-saxon voyant sur le menu *Ris de Veau*, passa une commande et la refusa quand on la lui servit: «Où est le riz? dit-il. Vous annoncez du riz et vous ne le servez pas.» Evidemment il avait confondu *ris* avec *riz*. De pareils quiproquos ne sont pas rares.

Sans parler couramment l'anglais (ce qui serait souhaitable) un maître d'hôtel devrait connaître au moins le minimum, les principaux éléments pour lui permettre de prendre une commande et éviter les erreurs qui, sans cela, se produisent inévitablement.

Contrairement à tous les usages courants, les mots *Gnocchi*, *Spaghetti*, *Ravioli* sont invariables au pluriel.

Le mot *Curry* doit être écrit en anglais et non *Carie*, *Cary* ou *Currie* comme on le constate souvent.

On voit souvent sur les menus: «Bas-Rond d'Agneau», ce qui est une faute, c'est «Baron d'Agneau» qu'il faut employer, le mot «Baron» voulant dire une pièce de table noble.

Et elle l'est effectivement.

En résumé, il faut s'appliquer très soigneusement à la rédaction des menus. La discrétion étant la marque des gens de goût, éviter d'abord les fautes et ensuite les noms ronflants, tapageurs, prétentieux sauf pour certains menus spéciaux où le client vous demande lui-même d'écrire un menu de fantaisie. Dans ce cas, il est préférable et prudent de lui demander de le rédiger lui-même, ce qui vous évitera une gaffe, toujours possible.

Dans ce domaine, une fois sur la pente, on glisse et on risque d'aller trop fort.

Evidemment, les fautes d'ortographe ne sont pas comptées en supplément dans l'addition et, en fin de compte, c'est surtout l'exécution du menu qui demeure la chose principale.

Mais l'un n'empêche pas l'autre, car un menu bien servi peut également être bien rédigé.

R. Bodet,

(Revue de l'hôtellerie française)

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

lich und notwendig, auch die Interessen der Gesamtwirtschaft zu berücksichtigen.

Der Zentralvorstand, der den Ausführungen mit grossem Interesse folgte, nahm mit Befriedigung von den Interventionen zugunsten der Hotellerie Kenntnis, sprach Herrn Budliger das volle Vertrauen aus und beauftragte ihn, auch weiterhin die Interessen der Hotellerie in den konsultativen Gremien mit aller Entschiedenheit zu verteidigen.

Soziale Fragen

Die Gesetzgebungskonjunktur auf dem Gebiete der Sozialpolitik veranlasste den Zentralvorstand, sich mit einer Reihe von sozialen Fragen zu befassen. So nahm er unter anderem einen Bericht von Herrn *Max Budliger* entgegen über den gegenwärtigen Stand der Beratungen über das Bundesgesetz über den Gesamtarbeitsvertrag und dessen Allgemeinverbindlicherklärung sowie über das Bundesgesetz über die Arbeit in Industrie, Handwerk, Handel, Verkehr und verwandten Wirtschaftszweigen. Besonders eingehend befasste sich die Verbandsexekutive mit der *Verordnung zum Bundesgesetz über die Arbeitsvermittlung.* Auf Grund unserer Erfahrungen und Feststellungen mit dem verbandseigenen Stellenvermittlungsbureau ist das Bundesgesetz über die Arbeitsvermittlung absolut unnötig. Der Entwurf zur Vollziehungsverordnung bietet vollends Anlass zu schwersten Bedenken. Die Verbandsleitung ist beauftragt worden, den zuständigen Behörden die Bemerkungen der Hotellerie zur Kenntnis zu bringen. Mit Bezug auf die Stellenvermittlung hat sie eine engere Zusammenarbeit mit der Union Helvetia in Aussicht genommen, lehnt aber eine Kumulierung staatlicher Vorschriften und verbandlicher Abmachungen ab.

Da die Stellungnahme der Musiker zum Vermittlungsvorschlag der Arbeitgeber nicht rechtzeitig eingetroffen ist, konnte das Traktandum „Ruhetag für Musiker" nicht behandelt werden.

Der Zentralvorstand pflog einen allgemeinen Gedankenaustausch über alle gegenwärtig aktuellen *Fragen der gastgewerblichen Sozialpolitik* und stellte bei dieser Gelegenheit unter Würdigung der Gesamtzusammenhänge und der allfälligen Auswirkungen neuer Massnahmen *Richtlinien* zuhanden der Verhandlungsdelegation auf. Diese betreffen insbesondere das Mehrstädtelohnabkommen, den Gesamtarbeitsvertrag im Kanton Tessin sowie die Frage eines Globalbeitrages des Schweizer Hotelier-Vereins an die PAHO. Dieser Aussprache wohnte auch der Präsident der Lohnkommission, Herr *F. E. Hirsch,* Schaffhausen, bei, der in einem fundierten Votum wesentlich zur Klärung der grundsätzlichen Situation beitrug.

Neuordnung der Kontrollen im Berner Oberland

Der Zentralvorstand gab seine Zustimmung zu einem Abkommen zwischen der Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes und dem Schweizer Hotelier-Verein bezüglich der Neuordnung der Kontrollen. Darnach wird ein Kontrolleur des Schweizer Hotelier-Vereins versuchsweise seinen Wohnsitz ins Berner Oberland verlegen. Gewisse Bestimmungen des Abkommens sollen noch redaktionell überprüft werden. Es handelt sich um einen Versuch für die Dauer von vier Jahren.

Kongress der Association internationale de l'hôtellerie in Mexiko mit Sitzung des Comité exécutif in New York

Nach den heute vorliegenden Informationen haben sich 220 bis 230 Mitglieder des IHA. für den Kongress in Mexiko angemeldet. Auch aus der Schweiz liegt eine Anzahl Anmeldungen vor. Die amerikanische Hotellerie hat den Ausschuss eingeladen, eine Sitzung in New York abzuhalten. Die Bedingungen der Reise sind insbesondere für jene sehr interessant, die damit geschäftliche Zwecke verbinden können.

Ausserordentliche Delegiertenversammlung betreffend Behandlung des Schlussberichtes der Luzerner Konferenz

Wie schon an der letzten Delegiertenversammlung angekündigt wurde, beabsichtigt die Verbandsleitung eine *ausserordentliche Delegiertenversammlung* zwecks Stellungnahme zum Schlussbericht der Luzerner Konferenz einzuberufen. Im Zeitpunkt der Berichterstattung über die Zentralvorstandssitzung in Gletsch ist der Schlussbericht vom Bundesrat noch nicht behandelt und genehmigt worden. Die ausserordentliche Delegiertenversammlung wird auf Mitte Januar in Aussicht genommen.

Diversa

a) *Asta-Convention-Tours:* Mit Bezug auf diese Tours hat sich insofern eine neue Sachlage ergeben, als von verschiedenen Ländern wesentlich günstigere Bedingungen für die Teilnehmer geboten werden, als ursprünglich angenommen wurde. Der Zentralvorstand beschloss daher, den Sektionen zu empfehlen, die 50prozentige Ermässigung nicht wie vorgesehen auf den Mittelpreisen, sondern auf den *Minimalpreisen* zu gewähren. Dieses Entgegenkommen rechtfertigt sich um so mehr, als auch die SZV. einen Teil der Mehrkosten übernimmt. – Ein Drittel sämtlicher Asta-Teilnehmer, d. h. etwa 270 Personen, hat sich für die Schweiz entschieden, was einen bedeutenden Erfolg darstellt.

b) *Interessengemeinschaft ostschweizerischer Hoteliers:* Der Zentralvorstand hat zu einem Schreiben der Interessengemeinschaft ostschweizerischer Hoteliers Stellung genommen. Es wurde beschlossen, mit der betreffenden Mitgliedergruppe in Verbindung zu treten und ihr mit den nötigen Aufklärungen und der Unterstützung der entsprechenden Sonderpostulate zu dienen.

c) *Gang der Hotelfachschule in Lausanne:* Herr *R. Mojonnet* gab seiner grossen Genugtuung über den nach wie vor ausgezeichneten Gang der Schule Ausdruck. Für den Herbstkurs liegen 210 Anmeldungen vor. Eine Rechtsstreitigkeit mit Herrn Duttweiler wurde im schiedsgerichtlichen Verfahren zugunsten der Schule entschieden. Der Küchenkurs darf wohl als der wichtigste angesprochen werden. Dank den hervorragenden Lehrkräften bildete er ein grosses Aktivum. Besonders erfreut sprach sich Herr Mojonnet über die durchwegs ausgezeichneten Zeugnisse aus, die die Stagiaires aus ihrem Praktikum zurückbringen.

Herr Direktor *O. Schweizer* ergänzte die Ausführungen von Herrn Mojonnet besonders nach der *finanziellen* Seite hin. Er konnte wiederum auf einen sehr *erfreulichen Rechnungsabschluss* hinweisen. Jede Woche wird für 20 Personen ein Küchenmenu verwirklicht, das eines Grand Hotels würdig ist. Von der Hilton Company wurde für die Dauer eines Jahres ein Freiplatz für einen Stagiaire im Waldorf Astoria Hotel in New York bewilligt. Während des vergangenen Sommers waren ca. 250 Schüler als Stagiaires tätig, wodurch manches Loch gestopft werden konnte.

d) *USA-Leave action:* Herr *A. Kienberger* war in der Lage, die interessante Mitteilung zu machen, dass die bestehende Organisation für amerikanische Armee-Urlauber von den Helvetia-Tours übernommen wird. Es handelt sich hier um eine privatwirtschaftliche Organisation, in der die führenden schweizerischen Reisebureaux vertreten sind. Der Vertreter des SHV. im touristischen Ausschuss hat verlangt, dass mindestens ein Vertreter des Zentralvorstandes im Verwaltungsrat der Helvetia-Tours Sitz und Stimme hat.

Bei den steigenden Beständen amerikanischer Truppen in Europa verspricht die Leave-action für das Herbst- und Wintergeschäft sehr interessant zu werden, weshalb die geplante Aufhebung der bestehenden Organisation nicht zu verstehen gewesen wäre. Die Helvetia-Tours haben nun interessante Preisvorschläge gemacht, und zwar für vier Hotelkategorien. Sie betragen 7½, 6½, 5½ und 5 $. Der Zentralvorstand begrüsst die Weiterführung der Leave-action durch eine private Organisation, die im Ausland namentlich auch mit führenden Reisebureaus zusammenarbeiten soll. Herr Kienberger wurde ersucht, die Vertretung des Zentralvorstandes im Vorstand der Helvetia-Tours zu übernehmen.

Ein Abend mit Dr. Hermann Seiler, Ehrenmitglied SHV

Die Besitzung in Gletsch bildete für alle jene Teilnehmer, die zum ersten Male mit diesem gastlichen Hause nähere Bekanntschaft schlossen, ein grosses Erlebnis. Allgemein fanden die reichen Kunstschätze und Antiquitäten, welche die öffentlichen Räume zieren, Bewunderung. Schon beim Betreten des Hauses fühlte man das Vorhandensein jenes Unwägbaren, das man mit *Atmosphäre* zu bezeichnen pflegt: Ein Produkt jahrzehntelanger Familientradition. Der Empfang durch unseren früheren Zentralpräsidenten und seine Gattin, die in ihrer Arbeit von zwei Töchtern in umsichtiger Weise unterstützt wird, war ausserordentlich liebenswürdig. Beim Abendessen, das die kulinarische Leistungsfähigkeit dieses Berghotels unter Beweis stellte, bemerkte Zentralpräsident Dr. F. Seiler, dass im Zentralvorstand schon lange das Bedürfnis bestanden habe, nach Gletsch zu kommen, um damit den früheren Zentralpräsidenten mit seiner Gemahlin zu ehren, und auch zum Beweis dafür, dass seine starke Persönlichkeit und sein umfassendes Wirken in den Kreisen der Hotellerie nicht vergessen geblieben ist. Als der neue Zentralvorstand vor sechs Jahren zusammentrat, war es sein Bestreben, auf den Grundlagen, die die Vorgänger geschaffen haben, weiterzubauen. Die Zeiten ändern sich, aber im grossen und ganzen hat die neue Verbandsleitung nur versucht, die Kontinuität zu wahren. Wenn für vieles ein Weg gefunden werden konnte, so nur dank der wertvollen Vorarbeit unseres früheren verehrten Zentralpräsidenten Dr. Hermann Seiler.

Sodann benützte unser Zentralpräsident die Gelegenheit, Herrn Oberst *Gamma* zur Vollendung seines 70. Geburtsjahres und Herrn Dr. R. C. *Streiff* zu seinem 50. Geburtstage, seine herzlichsten Glückwünsche zu entbieten.

Herr Dr. Hermann Seiler dankte für die grosse Ehre, die ihm der Zentralvorstand damit erwiesen hat, dass er sich in Gletsch versammelte, und schilderte sodann Leiden und Freuden eines Berghoteliers. Das alte einfache Hotel an der Paßstrasse kann sich keinen Luxus leisten. Sein Bemühen ist darauf gerichtet, den *Geist der Gastlichkeit* — oft fast bis zum Extrem — zu pflegen. Wie sehr sich in dieser Beziehung die Ansprüche eines gewissen Publikums gegenüber früheren Zeiten geändert haben und wie sehr diese Gastlichkeit von vielen als eine absolute Selbstverständlichkeit hingenommen wird, ohne auch nur das leiseste Gefühl einer Dankesverpflichtung gegenüber dem Gastgeber zu empfinden, zeigte die Schilderung der neuen Gästesitten, die erkennen liess, mit welchen inneren Schwierigkeiten heute die Ausübung des Hotelierberufes an der Paßstrasse verbunden ist. Die Berghotellerie aber, so führte Dr. H. Seiler aus, freut sich, gastlich sein zu dürfen, um für die schweizerische Hotellerie Ehre einlegen zu können. Das grosse Ziel ist, bei den Behörden und beim Schweizervolk Achtung zu erringen, und es ist eine Freude, feststellen zu können, dass es auf diesem Wege vorwärts geht. Der Hotelier- und Gastwirtberuf muss ein geachteter Beruf sein, der seine Träger und ihre Familien ehrlich zu ernähren vermag. Mit der Überzeugung, dass die Hotellerie wieder einmal eine neue Blüte erleben wird und mit dem nochmaligen Dank für den Besuch in Gletsch, schloss Dr. H. Seiler seine mit starkem Applaus quittierte Ansprache.

Unser Vize-Präsident, Herr F. *Tissot,* Leysin, liess es sich nicht nehmen, Dr. H. Seiler seine Huldigung darzubringen, verbunden mit der aufrichtigen Bewunderung für das stolze, gepflegte Haus mit seiner lebendigen Familientradition. Stets hat die starke Persönlichkeit Dr. Hermann Seilers auf mich einen tiefen Eindruck gemacht, bemerkte Herr Tissot, der seit 22 Jahren sozusagen keine Delegiertenversammlung des SHV. versäumte. Unvergesslich ist ihm die Art in Erinnerung geblieben, mit der ihn Dr. H. Seiler einmal einem Kollegen vorstellte: «C'est un jeune hôtelier, très actif, peut-être un peu turbulent». Das war offenbar kein Hindernis, in den Zentralvorstand gewählt zu werden, bemerkte Herr Tissot, nicht ohne zum Schlusse der Familie Seiler den tiefempfundenen Dank für den gastfreundlichen Empfang auszusprechen.

Le Président des Hôteliers espagnols en Suisse

Genève a eu l'honneur de compter parmi ses visiteurs Monsieur *Baldomero Carbo,* qui a été récemment élu Président de la Société des Hôteliers espagnols.

Monsieur B. Carbo est le Directeur général de la Société des Hôtels réunis qui comprend une dizaine d'hôtels et de la Société des Hôtels de Montagne groupant 5 établissements parmi les plus beaux d'Espagne.

Le voici, à gauche, avec Monsieur *Jean Armleder,* Directeur-propriétaire de l'Hôtel Richemond à Genève et membre du Comité central de la S.S.H., qui lui présente les derniers perfectionnements de son hôtel récemment agrandi et transformé.

Von Herzen kamen sodann die Worte des Herrn *R. Mojonnet,* der für die wundervollen Alpenblumenarrangements auf den Tischen den Damen Seiler seine Bewunderung und Dankbarkeit bezeugte.

Nach einem Dank für die kulinarischen Genüsse und für die Leistungen des Personals warf Herr Dr. Franz Seiler noch einen besorgten Blick auf die Schwierigkeiten im Personalsektor. Zum Schluss brachte Herr *H. Weissenberger* einen begeisterten Toast auf die Familie Seiler und deren Wohlergehen aus.

Nach Schluss der Sitzung des zweiten Verhandlungstages waren die Mitglieder zu einer *Raclette* eingeladen. Ein Regenschauer vereitelte leider die Einnahme dieser köstlichen Walliser Spezialität im Hotelgarten, was aber weder der Trefflichkeit des Males noch der Stimmung Abbruch tat. Herr *E. Scherz* verstand es sodann in einer humorsprühenden Ansprache, den Dankesgefühlen des Zentralvorstandes und aller übrigen Anwesenden beredten Ausdruck zu verleihen.

Le 32e Comptoir Suisse a fait des débuts très prometteurs

Le samedi 8 septembre était la journée d'ouverture du 32e Comptoir Suisse qui, une fois de plus, permet aux visiteurs qui parcourent ses différentes halles de se faire, en peu de temps une idée extrêmement vaste et précise de nos diverses activités nationales.

Le Comptoir Suisse s'est de nouveau agrandi et se présente sous une forme plus moderne qui facilite la circulation des visiteurs. Le vestibule d'honneur et le corps central ont été transformés et, à l'aile nord des constructions permanentes, s'élève le nouveau bâtiment administratif. Au premier étage se trouve un élégant restaurant qui peut contenir quelque 400 personnes ainsi qu'une salle de congrès ou de cinéma. Les halles dite volantes offrent également des aspects nouveaux. Les groupes de la chimie agricole, de la construction des machines à travailler le bois se sont encore agrandis. Le motif central de l'exposition d'horticulture peut sans contre-dit être qualifié de feu d'artifice floral.

Il entraînerait trop loin, dans un compte rendu comme celui-ci, de nous arrêter à chaque halle et il serait trop difficile de parler de tel ou tel stand particulier. Nous ne ferons qu'une exception, sans pour cela manquer à notre principe de neutralité, en mentionnant uniquement le stand de l'*Office central suisse du tourisme* qui, à l'entrée de la halle principale, constitue une bien agréable invitation au voyage. Quelques photographies très évocatrices de nos diverses régions touristiques rappellent les innombrables possibilités de notre pays dans ce domaine. Ces photographies sont accompagnées, dans de petites vitrines, d'objets souvent fort artistiques confectionnés dans les régions en question. Ces œuvres d'artisan et d'artistes sont une preuve de plus de la variété et de la qualité du travail de populations qui ont un génie particulier.

En général, ce 32e Comptoir Suisse se distingue de ses prédécesseurs par une présentation encore plus soignée — si possible — des stands et de la production nationale. Les magnifiques jardins du comptoir continuent à être un attrait de cette foire nationale et un élément de repos et détente pour le visiteur qui entend voir le Comptoir dans tous ses détails. Une vingtaine de *sculpteurs* de Suisse romande, de Suisse alémanique et de Suisse italienne ont envoyé une ou plusieurs œuvres qui sont disposées dans les jardins, d'entente avec les paysagistes et les horticulteurs chargés de la décoration florale des parterres. Dans un incomparable décor de verdure et de fleurs, naturellement animées par le jeu alterné de l'ombre et de la lumière, les statues exposées s'offrent à l'admiration de tous les visiteurs qui ont la possibilité d'acquérir celle de leur choix.

Mais les *nouveautés* et attractions qui changent chaque année et donnent à la foire de Lausanne un charme auquel on ne sait résister méritent une mention spéciale. Nous voulons parler d'abord du *pavillon du Maroc* qui représente l'élément étranger de cette exposition. Il résume en des synthèses saisissantes les activités d'un pays qui nous est à la fois familier et mystérieux. Comment rester insensible à la vue des superbes tapis marocains qui sont le témoignage de l'art, de l'imagination et du travail patient des habitants du Maroc ? Les œuvres de vannerie, de dinanderie, ainsi que la fabrication d'une multitude d'objets en cuivre, ne peuvent laisser le visiteur indifférent. Quelle beauté dans les objets en cuir si délicatement travaillés ou les babouches traditionnelles qui sont exposés. Le pavillon du Maroc nous montre un pays qui, par son étendue et ses ressources agricoles et naturelles, peut nous offrir des produits que nous ne trouvons pas chez nous. Il peut aussi, en contre-partie, être une source de débouchés pour plusieurs de nos industries. C'est donc avec le plus vif intérêt que l'on suit les efforts de la direction du Comptoir Suisse pour resserrer les relations entre la Suisse et l'empire chérifien.

Le *pavillon de l'homme* sera sans aucun doute une des principales attractions du Comptoir suisse. Les hommes de verre qui sont l'un d'une taille normale, l'autre qui ne mesure pas moins de 3,60 m, montrent, sous leurs enveloppes transparentes, les organes internes du corps et leurs

fonctions. Il s'agit là certainement d'une merveille de la technique moderne. Ce n'est pas sans une légère anxiété que l'on attend dans l'obscurité que les innombrables petites lampes qui nous montrent le réseau artériel et veineux de l'homme ne s'allument et que l'on écoute le haut-parleur dérouler ses explications au fur et à mesure que des lumières mettent en évidence les différents organes du corps humain.

Enfin il faut s'arrêter aussi au *Pavillon de l'Oeuvre* où, comme l'a si bien dit M. Margot, président de cette organisation, l'on a cherché à mettre en évidence l'utilité et l'agrément des *arts décoratifs et appliqués* qui sont travaux d'artistes et d'artisans et qui peuvent contribuer à permettre aux industriels de faire de leurs produits de véritables œuvres d'art. Certes le contact entre le public et cette forme d'art, parfois hermétique pour le profane, ne s'établira pas sans autre, mais il faut féliciter le Comptoir d'avoir permis de mieux comprendre nos artistes en leur permettant d'exposer leurs œuvres et de faire connaître leur talent. «Le but de l'Oeuvre est de réunir artistes, artisans, industriels, qui ne devraient être qu'un seul homme, dans un climat spirituel qui permette la naissance d'œuvres qui soient un témoignage de la valeur créatrice de notre époque.»

La journée de la presse

La journée de la presse s'est déroulée, comme de coutume dans l'ambiance la plus agréable. Reçus au relais du tourisme, puis au pavillon du Maroc, et enfin dans le nouveau restaurant du Comptoir, plus de 300 représentants de la presse et de la radio entendirent des allocutions de M. *E. Faillettaz*, directeur général, de M. *Michel Jaccard*, au nom de la presse suisse et de la presse vaudoise et de M. *Edmond d'Arcis*, vice-président de l'association de la presse étrangère en Suisse. Le syndic de Lausanne, M. *Jean Peitrequin* apporta à ses anciens confrères le salut des autorités lausannoises. Tous ces dicours qui eurent entre autres qualités celle d'être brefs furent spirituellement introduits par M. *Ernest Naef*, chef du service de presse du Comptoir Suisse.

M. *Failletaz* rappela que cette année les exposants étaient au nombre record de 2252. «D'éventaire en éventaire, de stand en stand, ils se répartissent sur une étendue de plus de 90000 m².

Le 32e Comptoir Suisse est donc le plus important que nous ayons jamais présenté. Il l'est par le nombre des participants, par la surface qu'ils occupent; il l'est encore par leur variété et la multiplicité des branches économiques qu'ils représentent. Il l'est enfin par la nature des constructions que nous mettons à leur disposition.

Le deuxième étage du corps central de nos bâtiments permanents est occupé aujourd'hui par une vaste salle de 700 fauteuils qui tient lieu de salle de congrès et l'après-midi de cinéma permanent. Le vestibule d'entrée a été entièrement rénové. Plus spacieux, dégagé de toutes les colonnes qui l'encombraient, doté de larges ouvertures sur le centre et les côtés, il favorise une rapide et libre circulation dans chacune des halles permanentes. Un solide bâtiment de deux étages où sont concentrés dès aujourd'hui tous les services administratifs et techniques de la foire et plusieurs salles de conférences parfont nos réalisations de cette année.»

* * *

Le premier samedi et le premier dimanche du Comptoir suisse ont attiré à Lausanne une foule record de visiteurs. Ce succès du début ne fera que grandir jusqu'au 23 septembre, car ce 32e Comptoir suisse vaut la peine d'être vu. Sa variété est telle qu'au cours de leur visite, les membres de toutes professions trouveront une foule d'articles susceptibles de les intéresser en leur permettant de rationaliser leur exploitation ou de rénover un matériel éprouvé par les ans. Ceci dans une atmosphère qui n'a rien de compassé, mais qui est au contraire agréable et divertissante.

Das Comptoir Suisse eröffnet

Die Lausanner scheinen mit dem Wettergott einen Pachtvertrag für einen glanzvollen Eröffnungstag geschlossen zu haben. Auch am vergangenen Samstag, als die Tore des Comptoirs sich den Besuchern aus nah und fern öffnete, strahlte eine herrliche Septembersonne, die von den Weinbauern dieses Jahr ganz besonders geschätzt wird, über den Gestaden des Lémans und der festlich geschmückten Stadt.

Schon beim Betreten des Ausstellungsareals fühlt man sich in eine überaus festliche Atmosphäre versetzt. In den kunstvoll angelegten Gartenanlagen ziehen uns die prächtigen Skulpturen in den Bann, die Werke unserer 20 begabtesten schweizerischen Bildhauer darstellen. Auf der rechten Seite lädt der marokkanische Pavillon, der den märchenhaften Zauber dieses Fleckens afrikanischer Erde ins Licht rückt, zum Besuche ein. Gegenüber auf der linken Seite befindet sich die andere grosse Sehenswürdigkeit des diesjährigen Comptoirs, der „Pavillon des Menschen". Erwähnen wir in diesem Zusammenhange auch die Ausstellung der Vereinigung „Das Werk",

welche auf originelle Weise zeigt, was Künstler, Handwerker, welsche und Tessiner Kleinindustrielle Neues geschaffen haben. Erstmals ist auch das *Office central suisse du tourisme*, die Lausanner Filiale der S.Z.V. mit einem Stand vertreten, der für die Schweiz in geschickter Weise als Reiseland wirbt.

Das diesjährige Comptoir hat neuerdings eine Vergrösserung erfahren. Gegenüber 82000 m² erstreckt es sich über eine Fläche von 90000 m² und verzeichnet die bisher unerreichte Rekordzahl von 2252 Ausstellern. Nicht allein hinsichtlich Fläche und Ausstellerzahl, sondern auch in bezug auf die Vielfalt der beteiligten Branchen ist die Lausanner Herbstmesse die bedeutendste, die bis dahin stattgefunden hat. Die Haupthalle weist einige grundlegende Veränderungen auf. Im ersten Stock befindet sich ein neues Restaurant, dessen Ausstattung von vollendetem Geschmack zeugt. Im zweiten Stock wurde ein 700 Sitze fassender Kongreßsaal eingerichtet, welcher nachmittags als permanenter Kino dient. Auch die Eingangshalle wurde vollständig renoviert, sie wurde von den die freie Zirkulation behindernden schwerfälligen Säulen befreit und als offener Raum gestaltet.

Was das Lausanner Comptoir für den *Hotelier* und Gastwirt besonders attraktiv gestaltet, ist die starke Vertretung der Gruppe *Hauswirtschaft*, in der all das, was im Hotelbetrieb, in Bureau, Küche, Office, Economat, Keller, Waschküche und Lingerie, an Einrichtungen, Apparaten, Maschinen und Installationen benötigt wird, zu finden ist. Dabei weist die Lausanner Messe den besonderen Vorzug auf, dass hier alles auf verhältnismässig kleinem Raum konzentriert ist, was die Übersichtlichkeit wesentlich erleichtert. Da der technische Fortschritt stets Neues hervorbringt, lohnt sich ein Besuch der Ausstellung auch in diesem Jahre für jeden, der Wert darauf legt, seinen Betrieb auf der Höhe der Zeit zu halten und auch über die hiefür nötigen Mittel verfügt. Neben den Anwendungsgebieten von Gas, Wasser und Elektrizität, wird der Hotelier nicht verfehlen, auch den Ständen in den Abteilungen Möbel, Textilien, Silber und Lederwaren seine Aufmerksamkeit zu schenken. Dass es ihm ferner an Degustationsmöglichkeiten herrlicher Weine aus den Rebgebieten der Waadt, des Wallis und Neuenburgs nicht gebricht, bedarf kaum einer besonderen Erwähnung. Auch die Liebhaber von Apéritifs aller Marken kommen auf ihre Rechnung. Zum Schlusse möchten wir unseren Mitgliedern empfehlen, den Ständen unserer langjährigen Inserenten, die wir in der letzten Nummer aufführten, besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Standbesprechungen

J. Lips, Maschinenfabrik, Urdorf-Zürich

Halle I, Stand 16

zeigt am Comptoir Suisse in Lausanne wieder eine Neukonstruktion, die Küchenmaschine für Kleinbetriebe COMBIREX-JUNIOR, mit Rühr- und Schlagwerk, Scheffel, Universal-Reib- und Schneidmaschine, Passiervorrichtung, Zitronenpresse, Kaffeemühle.

Damit geht ein Wunsch vieler Kleinbetriebe in Erfüllung, für welche eine grosse Küchenmaschine preislich nicht in Frage kam. Aber auch als Zusatzmaschine in Grossbetrieben ist diese Maschine geeignet, wertvolle Dienste zu leisten. Die Verbilligung wurde erreicht, indem an Stelle von 3 verschiedenen Ansteckstellen nur noch eine vorgesehen wurde, deren Leistung die gleiche ist, wie bei den gleichen Modellen COMBIREX I und II. Die Kessel sind zum Teil etwas kleiner dimensioniert, entsprechend den Bedürfnissen. Innert wenigen Jahren hat die Firma Lips, unter der Leitung von J. Lips, Sohn, verschiedene Neukonstruktionen auf den Markt gebracht, die grossen Anklang gefunden und sich in der Praxis bewährt haben: die COMBIREX II, die fahrbaren Passiermaschinen, ein Gemüseschneide-

Besuchen Sie uns am

COMPTOIR IN LAUSANNE, HALLE I, STAND 50

FRITOUT *Rapide*

heisst der bewährte schweizerische Backapparat „Fritout" mit dem neuen Schnellheiz-Element, der in 5 Minuten arbeitsbereit ist.

Er wird in drei Modellen geliefert, die wir Ihnen am Comptoir gerne vorführen.

Uberdies hat der „Fritout-Rapide" selbstverständlich auch alle andern Vorteile des „Fritout":

- **Vollautomatische Oelkläranlage,**
- **Automatische Wärmeregulierung durch den Thermostat,**
- **Solide Konstruktion.**

H. OBERLAENDER & CIE.
APPARATEBAU
ROMANSHORN
Tel. (071) 63286
Comptoir: Tel. (021) 21 32 87

✠ SCHWEIZER PATENT ANGEMELDET

Sonder-Angebot

in goldlackierten Weissblech-Eimern à 12½ und 25 kg netto

Wir liefern erstklassiges hocharomatisches **Fruchtmark** zur Glacen-Herstellung

Besuchen Sie uns am **Comptoir Lausanne** Stand 1601 Halle 16

	per kg netto
KIRSCHEN schwarz	**1.45**
MEHRFRUCHT	**1.20**
ZWETSCHGEN	**1.30**
BROMBEERGELÉE	**1.80**

Verlangen Sie unverbindlich bemusterte Offerten

DITZLER CONFITÜREN

CONSERVENFABRIK LOUIS DITZLER AG., BASEL

apparat und nun diesen jüngsten der immer grösser werdenden COMBIREX-Familie, der wie seine grösseren Geschwister jedem Hotelier und Gastwirt seine guten Dienste offeriert und verspricht, ebenso zuverlässig, fleissig und bescheiden zu bleiben wie bisher. Dazu zählt natürlich auch die Universalküchenmaschine KOMBINATOR für Grossbetriebe, die in Lausanne ebenfalls anwesend ist.

Am gleichen Stand ist auch die zweite Spezialität der Firma Lips, die seit über 70 Jahren und 3 Generationen hergestellten und in über 1000 Backstuben bewährten Maschinen und Maschinenkombinationen für das Bäcker- und Konditorgewerbe, ausgestellt.

Ein Besuch im Stand der Firma Lips zeigt immer Neues und Interessantes und lohnt sich für jeden Fachmann. Comptoir-Eintrittskarten werden auf Verlangen an Interessenten kostenlos abgegeben.

ELCALOR AG., Aarau

Halle I, Stand 23

Zwei gute Eigenschaften durfte das Kochgas bis vor kurzem für sich allein in Anspruch nehmen: Schnelligkeit und feine Regulierbarkeit. Anderseits darf vom elektrischen Kochen behauptet werden, dass es sauberer und vor allem absolut ungefährlich ist. Wer die Wahl zwischen einem Elektroherd und einem Gasherd hatte, sah sich daher bis heute vor die nicht leicht zu fällende Entscheidung gestellt: entweder rasch und fein regulierbar (und somit Gas) oder aber sauber und gefahrlos (und infolgedessen elektrisch).

Vor einiger Zeit ist es nun aber der *Elcalor* AG. in Aarau gelungen, eine Kochplatte zu entwickeln, welche die unbestrittenen Vorzüge des Elektrischen mit den guten Eigenschaften der Gasflamme vereinigt: die *Regla-Kochplatte*. Die Regla-Platte ist — nach Messungen des Schweiz. Elektrotechnischen Vereins — bei weitem die rascheste aller bisher bekannten Kochplatten. Sie reduziert die Kochzeit, gemessen am Zeitbedarf einer gewöhnlichen Platte, um nahezu die Hälfte. — Die Regla-Platte ist stufenlos regulierbar. Das heisst mit anderen Worten, dass es gelungen ist, eine Elektroplatte herzustellen, die sich ebenso fein regulieren lässt wie die Gasflamme. Die verhältnismässig groben Heizstufen 4-3-2-1 fallen hier weg. — Ferner ist die Regla-Platte gegen Überhitzung automatisch gesichert und kann daher nicht ausbrennen, wenn sie einmal aus Versehen während längerer Zeit leer eingeschaltet bleibt.

Ein Wort über den Stromverbrauch: Da sich der Stromverbrauch aus Leistung und Zeit errechnet, ist klar, dass die Regla-Platte trotz hoher Leistung nicht mehr Strom konsumieren kann als eine gewöhnliche Platte mit halber Leistung und dafür doppelter Kochzeit. Ausserdem — und dies ist ein weiteres Plus für die Regla-Platte — werden durch rasches Aufkochen weniger in den Speisen enthaltene Nähr- und Aufbaustoffe zerstört, als dies bei langsamem Kochen auf gewöhnlichen Platten der Fall ist. — Am Stande der Elcalor wird die neue Regla-Platte an Hand eines instruktiven Gerätes eingehend demonstriert.

Die Firma, welche sich den Bau von Grossküchenapparaten zur Spezialität gemacht hat, zeigt am Stande ferner eine Anzahl Erzeugnisse aus ihrem Fabrikationsprogramm (Elektrokochherde, Kippkessel-Bratpfannengruppe, Friteuse, Boiler usw.). Der aufmerksame Comptoir-Besucher darf sich eine eingehende Besichtigung des Elcalor-Standes nicht entgehen lassen!

Reppisch-Werk AG., Dietikon-Zürich

Halle I, Stand 43

zeigt auch in diesem Jahre am Comptoir Suisse in Lausanne wieder die sowohl durch ihre gute Konstruktion als ausserordentlich hohe Leistung äusserst beliebten und bereits in weiten Kreisen bekannten Grossküchenmaschinen.

Die Imperator-Universal-Küchenmaschine ist mit einem 1,5-PS-Motor ausgestattet, der es erlaubt, gleichzeitig mit dem Rührwerk noch zwei Zusatzaggregate (Universal-Reib- und Schneidemaschine Nr. 600, Passiermaschine Nr. 650, Fleischwolf Nr. 700) zu betreiben. Hierbei können das Rührwerk wie auch die beiden Zusatzaggregate einzeln betrieben und unabhängig ein- und ausgekuppelt werden.

Die bereits weitverbreiteten Kartoffelschälmaschinen RDW-Ks ermöglichen das Schälen der Kartoffeln in Form eines Reibeprozesses selbst grosser Mengen in sehr kurzer Zeit. (200, 400, 1200, 2000 kg und mehr je Stunde). Am meisten verwendet wird hievon die sogenannte Type Ks 30 mit einer Leistung von 200 kg in der Stunde, während anderseits die Typen Ks 30 Z und Ks 40 Z durch ihren seitlichen Aufsteckkonus wahlweise den Betrieb einer Universal-Reib- und Schneidemaschine, einer Passiermaschine, oder eines Fleischwolfes erlauben. Die Kartoffelschälmaschinen arbeiten ohne Zahnradgetriebe, während sämtliche Drehteile in Kugellagern gelagert sind und die Antriebskraft des Elektromotores durch mehrere spannbare Keilriemen auf den Schälteller übertragen wird.

Schwabenland & Co. AG., Zürich

Halle I, Stand 44

Schwabenland & Co. AG. haben das Problem des einwandfreien Geschirrabwaschens mit ihrer neuen Geschirrwasch- und Spülmaschine „Excelsior" vorzüglich gelöst. In dieser idealen Maschine wird das Abwaschgut hygienisch einwandfrei abgewaschen und gespült. Durch den Wasch- und Spülprozess wird das Geschirr so stark erwärmt, dass es beim Verlassen der Maschine durch Selbstverdunstung des Wassers sofort trocknet. Mit der Geschirrwaschmaschine „*Excelsior*" können Gläser, Platten, Schüsseln, Besteck, Teller, Tassen, Kannen etc. tadellos gereinigt werden.

Bekanntlich besitzt die Firma Schwabenland die offizielle Vertretung der bestbewährten Küchenmaschinen „*Combirex*" und „*Kombinator*". Diese Maschinen werden in der neuzeitlich eingerichteten Fabrik von *Jakob Lips* in Urdorf hergestellt. Mit einer Lips-Maschine verfügt der Käufer über einen tadellos organisierten Service. Das Werk und die Fabrikvertretung besitzen eine Anzahl tüchtiger Mechaniker, welche als Service-Spezialisten ausgebildet wurden. Zudem hat man bei einer Lips-Maschine die sichere Gewähr, jederzeit Originalbestandteile zu erhalten. Dies ist in unsicheren Zeiten ein nicht zu unterschätzender Faktor.

Neben diesen Geschirrwasch- und Universalküchenmaschinen zeigt die Ausstellerfirma auch dieses Jahr wieder ihre bewährten Kartoffelschälmaschinen, Kaffeemaschinen, Küchengeräte aus rostfreiem Chromnickelstahl, Arbeits- und Vorratstische und einen gediegenen Economatschrank aus Metall. Der Besuch des Schwabenland-Standes wird Ihnen bestimmt wertvolle Anregungen zur neuzeitlichen Küchengestaltung bieten.

H. Oberlaender & Cie. „Fritout", Romanshorn

Halle I, Stand 50

Schon von weitem sieht man in Halle I den Stand 50, über dem der wohlbekannte und sympathische Koch thront, der zum Wahrzeichen der „Fritout"-Backapparate geworden ist. Diese regsame Firma bringt auch dieses Jahr wieder eine Neuheit, sozusagen ein behenderer Bruder des „Fritout", den „Fritout-Rapide". Wie schon der Name verrät, ist er besonders rasch, denn er ist mit einem Schnellheizelement ausgerüstet und wird vor allem in jenen Gaststätten rasch Eingang finden, die viel à la carte servieren und Wert auf eine gute und rasche Bedienung legen. Denn der „Fritout-Rapide" ist in 5 Minuten arbeitsfähig. Ein besonderer Wurf erscheint es dem Berichterstatter, dass die Firma H. Oberlaender & Cie. gleich mit drei Modellen dieses Schnellheizers aufrückt, so dass für die verschiedensten Betriebe und ihre Ansprüche das Richtige und Rationellste gewählt werden kann. Daneben zeigt die Firma auch den „Fritout", den sie schon immer für die Gas- und elektrische Küche fabrizierte und der dank seiner schonungsvollen Aufheizung, die ölsparend ist, seine Freunde bewahren wird.

Beer Grill Original, Zürich

Halle I, Stand 64

Wiederum hat die Firma Original *Beer Grill* ihre Produkte, die auf dem schweizerischen Markt zu einem Begriff geworden sind, in hübscher Reihenfolge ausgestellt.

Die Qualität dieser erstklassigen, bei den Hotel- und Restaurationsbetrieben, Spitälern und Diätküchen bestens eingeführten, auf jahrelanger Erfahrung beruhenden Konstruktionen hat sich, trotz erheblicher Schwierigkeiten in der Materialbeschaffung, keineswegs verändert, wohl aber wurde die Lage des Ausstellungsstandes gewechselt.

Der Stand befindet sich nunmehr auf der rechten Seite der Halle I, beim Aufgang in die neue Halle, und zeigt uns vom kleinen Volksmodell „*Baby*" bis zur modernsten Gross-Grill-Anlage mit Hängespiessvorrichtung und waagrechter Spiessführung, sämtliche Fabrikate wie Gross-Toaster, Tischroste, Bains-Marie, Wärmeplatten und -Schränke, alles, was für den Haushalt und das Gastgewerbe unentbehrlich ist.

Freisinn und Hotellerie

In Zug tagte am 9. September eine ausserordentliche Delegiertenversammlung der freisinnig-demokratischen Partei der Schweiz unter dem Vorsitz ihres Zentralpräsidenten, Nationalratspräsident Dr. *Pini*. Ueber die wirtschafts- und finanzpolitischen Probleme hielt Nationalrat *K. Obrecht* ein gut fundiertes Referat, darin führte er laut Berichterstattung in der National-Zeitung u. a. aus:

„wo einzelne Gewerbe, wie die Hotellerie, leiden, da hat der Staat zu helfen."

Wir registrieren diese Äusserung des bekannten Solothurner Magistraten mit besonderer Genugtuung, geht doch daraus hervor, dass man auch in freisinnigen Kreisen sich der Bedeutung unseres Wirtschaftszweiges mehr und mehr bewusst wird. Wir möchten nur hoffen, dass auch die Einsicht sich immer mehr Bahn bricht, dass die Notlage der Hotellerie zu einem erheblichen Teil wirtschaftspolitisch bedingt ist, was auch dem Anspruch auf staatliche Hilfe seine besondere Rechtfertigung verleiht.

In der Halle Degustation, Stand Nr. 223, vorn beim Haupteingang, wird an den *Original Beer Spiess-Grill Salamander* praktisch gearbeitet und die wohlschmeckenden Grillspezialitäten erfreuen sich einer enormen Nachfrage.

Struchen & Cie à Malleray

Halle I, Galerie, Stand 150

Les Etablissements *Struchen & Cie* à *Malleray* qui les premiers ont introduit en Suisse la friteuse automatique présentent cette année au Comptoir Suisse à Lausanne un appareil à frire muni des derniers perfectionnements.

La friteuse FRIFRI offre tous les avantages requis par les chefs de cuisine les plus exigeants, et elle est sans contredit la plus avantageuse des friteuses existant actuellement sur le marché mondial.

Elle est munie d'un corps de chauffe de 5600 Watts baignant directement dans l'huile. Ce procédé de chauffage qui est de loin le plus économique permet de chauffer le contenu de la cuve, soit environ huit litres d'huile, à 220° C en 5 minutes.

Cet appareil offre en outre l'avantage incontesté d'un thermostat réglant automatiquement la température de l'huile. Une lampe-signal permet le contrôle du bon fonctionnement de l'appareil. Tous les instruments de bord tels que lampe-témoin, thermostat et interrupteur sont placés de façon bien visible, et sont complètement étanches.

La cuve ronde construite en acier inoxydable est munie d'un trop-plein automatique permettant le débordement de l'huile dans le récipient inférieur. Le plus gros avantage offert par cet appareil est certainement celui du filtrage automatique de l'huile. Ce filtrage s'effectue d'une façon tout à fait remarquable, et permet de réaliser une économie d'huile de l'ordre de 40—50%

Comptoir Suisse Lausanne Halle I Stand 34

Unsere Schnellgefrier-Glaceanlagen „Freezer" bieten durch ihre einfache und vollkommen neue Bauart eine Reihe wesentlicher Vorteile.

Einfachste und rascheste Glacefabrikation. Die stündliche Leistung dieser Maschine entspricht ungefähr der Tagesleistung der bisher allgemein üblichen Anlagen. Die Anlage ist immer betriebsbereit, so dass zu jeder Zeit innert wenigen Minuten Glace fabriziert werden kann.

Keine Solefüllung. Daher sauberer und bequemer Betrieb.

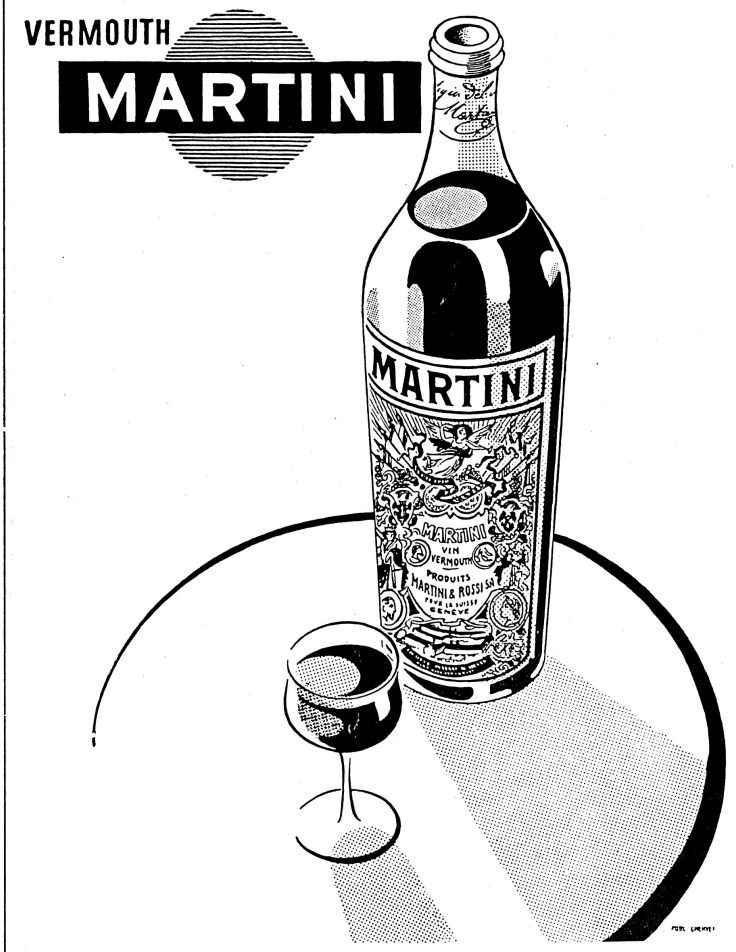
Bequeme Einfüll- und Auslaufvorrichtung. Die Glacemasse wird durch den Einfülltrichter oben in den „Freezer" eingeschüttet und demselben durch den Auslaufstutzen wieder entnommen.

Sehr kurze Gefrierdauer. Der Gefrierprozess bis zur fertigen Glace dauert nur zirka 7 Minuten.

Spezialspatelung. Sichert eine fein durchgearbeitete und voluminöse Glace.

Kleinster Platzbedarf bei sehr grosser Leistung. Eine Platzfrage stellt sich beim „Freezer" nicht, da er überall aufgestellt werden kann. Gebaut werden diese Anlagen für eine Leistung von 10 bis zu einigen 100 Liter Glace pro Stunde.

AUTOFRIGOR AG. ZÜRICH SCHAFFHAUSERSTRASSE 473 TELEPHON (051) 48 15 55



COMPTOIR SUISSE DE LAUSANNE, STAND 205, HALLE II

Le couvercle de l'appareil est muni de supports permettant d'accrocher les paniers pour l'égouttement de l'huile.

La forme aérodynamique, ainsi que le fini ultra soigné de cette friteuse en font une véritable merveille du genre. C'est l'appareil de cuisine qui s'amortit le plus rapidement.

E. Luginbühl-Bögli & Söhne, Qualitätsspirituosen, Aarberg

Halle II. Stand 226

Wie gemütlich ist es doch in der *Martinazzi*-Bar. Man sieht denn auch hier immer fröhliche Gesichter. Der neue Typ Bitter Martinazzi 1951 ist einfach wunderbar. Vergessen dürfen wir auch nicht das Seeländer Pflümliwasser naturrein, das nun in der eigenen, neu eingerichteten Brennerei destilliert wird.

Korkwarenfabrik Charles Schneider AG., Laufen

Halle IV, Galerie, Stand 425

Bei unserem Rundgang stellen wir fest, dass auch die Korkwarenfabrik Schneider mitten in der Galerie dès vins ihren Stand erneut aufgeschlagen hat. Da dieser Stand durch seine vorteilhafte Placierung von allen vier Seiten mühelos besichtigt werden kann, dürfte es jedem Besucher eine Freude sein, die dort ausgestellten Korkzäpfen mit dem bekannten Kopfbrand „Pfeil" — Schutzmarke der Firma Schneider — sowie die vielseitigen Korkartikel, Kellereiartikel und Kellereimaschinen eingehend zu prüfen. Wir verweisen speziell auf die praktischen Verkork- und Entkorkmaschinen für Hotels.

Nebst dieser Vielfalt möchten wir besonders hervorheben, dass die Firma Schneider jetzt eine ganz gediegene Luxus-Flaschenkapsel, „Alu-Luxe" genannt, ausgestellt hat, die die bisherige „Alu-Vin"-Flaschenkapsel punkto Ausführung noch übertrifft.

Die Firma Charles Schneider AG. ist stets bestrebt, sich unter der Kundschaft den ohnehin guten Namen durch Qualitätsprodukte zu festigen.

HOLIT S. à r. l. Tavannes

Halle XIII, Stand 1346

Parmi les stands remarqués au Comptoir Suisse, citons celui de Holit S. à r. l. à Tavannes. Autant par l'originalité de sa présentation que par sa richesse, il attire le visiteur. La façon de démontrer, par un moulin à eau, la résistance des plateaux HOLIT est très réussie et de fort bon goût. Les hôteliers et restaurateurs ne manqueront pas de s'intéresser aux plateaux HOLIT en Massolite qui sont pratiques autant qu'agréables. En effet, on nous démontre à ce stand qu'ils ne craignent ni l'eau, ni l'alcool, ni le vin, ni aucune boisson chaude et surpportent les charges les plus lourdes. Ajouter à toutes ces qualités, leur entretien pour ainsi dire nul et leur beauté due à un magnifique placage et chacun comprendra les raisons du succès considérable remporté par les produits HOLIT.

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants

Les délégués appartenant aux différentes associations professionnelles et collaborant à l'activité de la commission professionnelle se sont réunis à *Schönenwerd*, à l'Hôtel Storchen, en *conférence plénière*. Il fut souhaité la bienvenue aux nouveaux représentants, soit à MM. *E. Pauli* et *W. Salzmann* et à Mlle *R. Kaeslin*. Ensuite, la conférence félicita son membre M. *Derron* pour son élection à la présidence centrale de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs. Elle exprima le vif désir de voir M. Derron, en qualité d'autorité professionnelle et de membre compétent de la Commission, continuer à se vouer à la surveillance et à l'intensification de la propagande concernant la jeunesse professionnelle. C'est avec la plus vive satisfaction que l'on prit connaissance de l'adhésion de l'Association suisse des buffetiers.

Le rapport de gestion et les comptes d'exercice 1950 furent approuvés et l'on établit le budget pour l'année 1952. La conférence accorda un modeste crédit spécial pour *intensifier la propagande en faveur des professions hôtelières nécessitant un apprentissage* et approuva la modification de différentes propositions relatives à *la réimpression du contrat d'apprentissage normal*. Les changements approuvés ont été demandés par quelques associations et reposent en partie sur les dispositions stipulées dans les contrats collectifs et dans les lois sociales cantonales et fédérales.

La proposition, traitée en 1950 déjà, d'organiser des *cours intercantonaux pour apprentis, cuisiniers et sommeliers* ne peut être réalisée. Chaque apprenti ayant aujourd'hui l'occasion de suivre les cours professionnels des écoles cantonales des arts et métiers, les autorités estimeront aussi, qu'il n'est pas nécessaire de remplacer cette instruction par des cours spéciaux.

La Société suisse du personnel de service a demandé à la commission professionnelle d'instituer un livret de travail pour les employés de hall et d'étage. Par principe, la conférence plénière s'est prononcée à l'unanimité pour l'institution d'un tel *certificat de légitimation pour le personnel de hall et d'étage*.

Un rapport fut présenté sur les cours organisés durant l'année 1950 et la conférence approuva des *cours et examens projetés pour les années 1951/52:*

Deuxième cours préparatoire pour examen tardif de fin d'apprentissage, Lucerne, du 1er au 27 octobre 1951.

Cinquième cours d'instruction pour le personnel dirigeant du service auquel peuvent aussi participer les employeurs et les chefs d'entreprise, 26/27 novembre 1951, à Lucerne.

Troisième examen professionnel supérieur pour cuisiniers. Le lieu et la date ne sont pas encore fixées. Si le nombre des candidats est suffisant, l'examen aura lieu pour la première fois en Suisse romande.

Cours d'instruction pour les maîtres professionnels de cuisine. Ce cours sera organisée en 1952 sous la surveillance de l'Office fédéral de l'Industrie, des Arts et métiers et du travail.

Le comité directeur donna des renseignements sur l'action de recrutement dans les établissements en vue la *formation professionnelle de jeunes sommeliers et sommelières*. Il fut constaté que sur 287 entreprises appelées à former des apprentis, seules 18 se sont annoncées. De l'autre côté, il n'y a que 6 candidats pour 12 places d'apprentissage pour sommeliers et 14 places d'apprentissage pour sommelières. La conférence a décidé de continuer la propagande, tout en éspérant avoir plus de succès.

L'association suisse des buffetiers a promis tout spécialement son appui, l'on peut donc espérer, *que dorénavant les propriétaires d'entreprise se feront un devoir d'engager que du personnel ayant fait un apprentissage.*

Förderung der Wintersaison 1951/52

Neue Initiativen auf kantonalem Boden

Laut einem Bericht der Kantonalen Volkswirtschaftsdirektion an den Grossen Rat des Kantons Bern besteht von dem am 22. November 1950 bewilligten Kredit für die Hilfe an die bernischen Winterkurorte noch ein Restbetrag von 181 886 Fr. Gemäss Ziff. 5 des grossrätlichen Beschlusses vom 22. November 1950 bleibt dieser Kredit reserviert für eine zukünftige Hilfe an die bernischen Winterkurorte. Die *Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes* ist nun gestützt auf diesen Grossratsbeschluss mit dem Gesuch an den bernischen Regierungsrat gelangt, es sei *ein Teil des noch zur Verfügung stehenden Kredites für die nächste Wintersaison im ähnlichen Sinn einzusetzen wie für die letztjährige.* Eine gute Sommersaison lässt nicht ohne weiteres auf eine ebensolche Wintersaison schliessen, schon weil der Trend der konjunkturellen Entwicklung im Tourismus erfahrungsgemäss unterschiedlich verläuft und kurzfristigen Schwankungen unterworfen sein kann. *Und es scheint, dass auch der kommende Winter für unsere Kurorte und die Bergbevölkerung ohne Staatshilfe kaum befriedigend ausfallen wird.* Erfahrungsgemäss kann ein wirtschaftlich und zeitlich zweckmässiger Einsatz eines relativ kleinen Betrages bereits zu einer merklichen Frequenzsteigerung führen und damit die Verdienstverhältnisse der Bergbevölkerung verbessern, und zwar weit über den eingesetzten Kredit hinaus. Je früher finanzielle Hilfsmassnahmen beschlossen werden, um so mehr bleibt den touristischen Organisationen Zeit, diese im In- und Ausland propagandistisch auszuwerten; und nur wenn dies rechtzeitig geschehen kann, ist ein optimaler Erfolg gewährleistet.

Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes ist der Auffassung, dass die *kantonale Hilfe* zugunsten des Fremdenverkehrs *wegzufallen* hat, *wenn auf eidgenössischem Boden* allgemeine Dauermassnahmen zur Frequenzsteigerung ergriffen werden. Der diesjährigen kantonalen Hilfsaktion käme deshalb genau wie der letztjährigen reiner Überbrückungscharakter zu.

PAHO

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das Schweiz. Hotel- und Gastgewerbe, Zürich

Delegiertenversammlung 1951

Die 8. Delegiertenversammlung muss umständehalber verschoben werden und findet statt:

Donnerstag, den 25. Oktober 1951

Allfällige Anträge der Gründerverbände und aus der Mitgliedschaft können noch bis 15. September 1951 an den Vorstand der PAHO, Freigutstrasse 10, Zürich 39, eingereicht werden.

*

Caisse paritaire suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants, Zurich

Assemblée des délégués 1951

La 8e assemblée des délégués doit être ajournée et aura lieu

le jeudi, 25 octobre 1951

Les motions et les propositions émanant du sein des associations fondatrices et des membres sont à adresser jusqu'au 15 septembre 1951 au plus tard au comité de la PAHO, Freigutstrasse 10, Zurich 39.

Die Lage auf dem Kirschwassermarkt

Die in den letzten Jahren überdurchschnittlich gross ausgefallenen Kirschenernten, die nicht zuletzt auf die vermehrte Baumpflege und Schädlingsbekämpfung zurückzuführen sind, brachten naturgemäss eine bedeutende Steigerung der Produktion an Kirschwasser mit sich. Während die Erzeugung von Kirschwasser durch gewerbliche und nichtgewerbliche Betriebe im Durchschnitt der Jahre 1932/39 2337 hl zu 100 Vol.-% betrug, stieg sie in der Periode von 1939/49 auf 4809 hl zu 100 Vol.-% an, um in der Zeitspanne der Jahre 1946/49 den Stand von 8342 hl 100 Vol.-% zu erreichen. Die Zahlen lassen erkennen, dass sich die Produktion an Kirschwasser nahezu vervierfacht hat, und sie überstieg denn auch die Nachfrage. Die übliche Auswirkung in Form eines Preiszerfalls, wie sie auf dem Wirtschaftssektor bei Überproduktionen in Erscheinung tritt, blieb in den letzten Jahren auch nicht aus.

Nach einem neuesten Bericht der Eidg. Alkoholverwaltung haben sich jedoch die *Marktverhältnisse* beim Kirschwasser *verändert*. Die alten Bestände bei den gewerblichen Brennereien und bei den Grosshandelsbetrieben sind gegenüber den Vorjahren zurückgegangen.

Die diesjährige Kirschenernte, die zu Beginn als Rekordernte bezeichnet worden ist, wurde durch die Witterungsverhältnisse zum grossen Teil vernichtet. Die Folge davon war, dass im Verhältnis zu den letzten Jahren dieses Jahr bedeutend *weniger Brennkirschen* anfielen, was

Aujourd'hui plus que jamais...

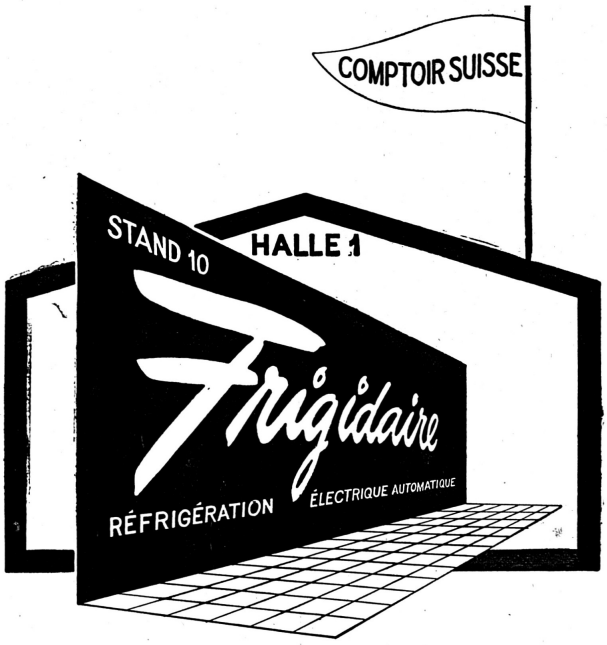
on sert des glaces comme dessert

parce que Frig

permet de préparer des glaces moëlleuses, avantageusement et vite avec et sans œufs, avec ou sans crème, à chaud ou à froid.

Dr A. WANDER S.A., BERNE

Tél. (031) 5 50 21



Du froid pour le commerce
du froid pour le ménage

Basel: Kateba AG., Elisabethenhof; **Bellinzona:** Miro Vescovi; **Bern:** Hans Christen & Co., Suvahaus, Seilerstrasse 3; **Colombier:** Paul Emch; **Genève:** Félix Badel & Cie. S.A., Place du Molard; **Lausanne:** Maurice Weber, 8, rue de la Tour; **Luzern:** Frey & Cie.; **Sion:** René Nicolas; **Zürich:** Applications Electriques S.A., Manessestrasse 4, Telephon (051) 23 57 28.

Fabrikanten: Thomi & Franck AG. Basel

Gesucht in Jahresstelle nach Basel per 1. Oktober für Dancing-Bar:

Barmaid
Barlehrtochter
Chasseur

Gewandte, zuverlässige und distinguierte Personen sind gebeten, ausführliche Offerte einzureichen unter Chiffre D.B. 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LEA & PERRINS
la première et véritable Worcestersauce!

Ne demandez pas simplement une Worcestersauce, mais exigez LEA & PERRINS

Vous pouvez l'obtenir chez tous les grossistes et dans tous les grands magasins de comestibles

die Erzeugung an Kirschwasser beeinflussen wird. Der kleine Anfall an Brennware, die infolge des schlechten Wetters wenig zuckerhaltig ist und daher die Ausbeute wesentlich geringer ausfallen lässt, hatte zudem einen nicht unbedeutenden Einfluss auf die Preisgestaltung. Alle diese Faktoren haben eine Festigung der Preise herbeigeführt und werden eine *Preiserhöhung* für Kirschwasser notwendig machen.

Organisierte Gruppenreisen zu teuer angeboten

Der Direktor des schweizerischen Reisebureaus in New York, Henry Pillichody, hielt eine Pressekonferenz für Vertreter der Reiseagenturen und der Fachpresse ab, in der er auf die merkliche *Abnahme des amerikanischen Touristenverkehrs* nach Europa und folglich auch nach der *Schweiz* hinwies. Dies treffe, wie er hervorhob, auf *organisierte Gruppenreisen* zu.

Das schweizerische Reisebureau habe eine eigene Untersuchung durchgeführt, um die Ursache dieses Rückganges festzustellen, und sei dabei zur Überzeugung gelangt, dass neben den steigenden Lebenshaltungskosten und Steuern, die einen grossen Teil der Kaufkraft des Publikums absorbieren, die Organisatoren der „Alles-inbegriffen-Reisen" den Fehler begehen, die *Kosten* solcher Reisen, exklusive Ozeanüberquerung, *zu hoch* anzusetzen. Die Untersuchung habe ergeben, dass für die Schweiz die Aufenthaltskosten pro Tag und pro Person durchschnittlich auf etwas über 20 Dollar berechnet wurden. Die heutigen Verhältnisse aber riefen nach *wesentlich billigeren Aufenthaltskosten*, und es sei durchaus möglich, dem amerikanischen Touristen abwechslungsreiche und interessante Ferien, verbunden mit guter Kost in guten Hotels, für 10 Dollar im Tag oder sogar für noch weniger zu bieten. Es handle sich deshalb neben der weiteren Pflege des „Luxus-Ferienaufenthaltes" namentlich um die Erfassung der weniger bemittelten Klassen, für die bisher ein Ferienaufenthalt in Europa unerschwinglich gewesen war.

Das schweizerische Reisebureau plane daher für die Zukunft eine *direkte Propaganda*, in der dem künftigen Touristen in anschaulicher Weise vor Augen geführt werden soll, was er für einen Dollar oder für fünf oder zehn Dollar in der Schweiz haben könne. Ferner sollen ihm die zahlreichen Wege für die Durchführung eines weniger kostspieligen und dennoch interessanten Ferienaufenthaltes in der Schweiz gezeigt werden, und schliesslich werde man den amerikanischen Touristen davon zu überzeugen versuchen, dass die Schweiz, die hier lange Zeit nur als ein Tummelplatz für Luxusreisende bekannt gewesen sei, auch ein *Ferienland für den Mittelstand* sei.

AUSLANDSCHRONIK

Fleischlose Tage und Fremdenverkehr in Österreich

Das letzte Preis- und Lohnabkommen in Österreich hatte manche für die Wirtschaft nachteilige Wirkungen zur Folge, darunter auch eine Stokkung der Anlieferungen von Schlachtvieh und Fleisch in Wien und in der russischen Besetzungszone. Das gab dem Wirtschaftsdirektorium Anlass zur vorübergehenden *Einschränkung des Fleischkonsums*, es wurden zwei fleischlose Tage in der Woche angeordnet. An Dienstagen und Freitagen dürfen Fleisch und Fleischwaren weder verkauft noch konsumiert werden. Einige *Ausnahmen* von dem Verbot wurden zugestanden, hauptsächlich damit die *Fremdenverkehrsbetriebe* in der Lage sind, an den zwei sonst fleischlosen Tagen ihren Gästen Innereien, Schaffleisch, Geflügel, Wild und Fische vorzusetzen. Die Landeshauptleute der westlichen Bundesländer haben auf die Schwierigkeiten hingewiesen, welche die fleischlosen Tage für den Fremdenverkehr mit sich bringen. Manche Fremdenverkehrsbetriebe, die mit ausländischen Reisegesellschaften schon vor längerer Zeit feste Verträge abgeschlossen haben, in denen auch in Detail der Speisezettel festgelegt war, sind durch die fleischlosen Tage gezwungen, die Verträge zu verletzen. Es wurde jedoch von einer Bewilligung weitergehender Ausnahmen abgesehen, da die Behörden der Meinung sind, solche Ausnahmen würden die Durchführung der ganzen Anordnung völlig durchlöchern.

Durch die fleischlosen Tage wird der Zustrom ausländischer Gäste allgemein eingeschränkt, und Nachteil davon haben nicht nur die Beherbergungs- und Gastwirtschaftsbetriebe, sondern auch die Kleidergeschäfte, die Lederwaren- und die Luxusindustrien, die normalerweise einen beträchtlichen Teil ihrer Erzeugnisse an ein zahlungsfähiges Auslandspublikum absetzen.

Es wird erwartet, dass durch einen verstärkten Fleischimport die Fleischkrise noch im kommenden Herbst überwunden sein werde und die fleischlosen Tage aufgehoben werden können. Man glaubt, dass der ausländische Markt, der für den plötzlichen Ankauf von Fleisch zu Beginn der Fleischkrise nicht vorbereitet war, alsbald für ein Importprogramm auf längere Sicht ausreichend liefern können wird. H. F.

Verbesserung österreichischer Hoteleinrichtungen verstärkt Fremdenzustrom

Die Modernisierung der österreichischen Hotels wirkte sich in diesem Sommer äusserst günstig auf den Zustrom ausländischer, besonders amerikanischer Touristen aus. In den jüngsten, eben aus Amerika eingetroffenen Berichten wird festgestellt, dass Österreich auf den amerikanischen Reisenden stärkste Anziehungskraft ausübt. Es wird auch anerkennend hervorgehoben, dass das Land weitreichende Pläne zur Verbesserung des Hotel- und Gaststättenwesens ausgearbeitet und zum Teil auch bereits verwirklicht hat.

Der Leiter der Fremdenverkehrsstelle der Österreichischen Handelskammer, Dr. Paul Bernacker, der Amerika als Mitglied des dritten europäischen Hoteltearns besucht hat, erklärte nach seiner Rückkehr, dass jeder österreichische Hotelbesitzer *Bade- und Wascheinrichtungen* vollkommen renovieren müsse, um den amerikanischen Ansprüchen zu genügen.

Dr. Bernackers Vorschläge sind auch bereits *in Durchführung begriffen*. Zur Installierung von Baderäumen und Duschen in Hotels und Gasthöfen werden 5 Millionen Schilling aus dem österreichischen ERP-Sonderkonto verwendet werden.

Dr. Bernacker hat auch darauf hingewiesen, dass den österreichischen Hotelbesitzern geraten wird, den Wünschen der amerikanischen Gäste, Speisen auch im Zimmer zu servieren, besser zu entsprechen. In diesem Zusammenhang erklärte er auch die amerikanische Gewohnheit eines „Spezialfrühstücks" zu fixen Preisen. Ein solches Frühstück soll aus Orangensaft, Haferflocken, Speck, Eier, Kaffee und Marmelade bestehen.

Neues Londoner Hotel für amerikanische Reisende

In London ist ein neues grosses Hotel, der *Kensington Palace*, eröffnet worden, das grösste, das seit dem Jahre 1933 in der britischen Hauptstadt errichtet worden ist. Der Bau dieses Hotels, das auf einem durch Kriegsbomben verwüstet gewesenen Platz steht, dauerte nur 7 Monate. Das Hotel wurde nach dem Vorbild der amerikanischen Statler Hotels gebaut und ist in erster Linie zur Beherbergung von amerikanischen Gästen gedacht, die dem Mittelstand angehören. In dem Hotel befinden sich 157 Schlafzimmer, jedes mit einem eigenen Baderaum. Im ganzen können in dem neuen Hotel 281 Gäste untergebracht werden.

Erwähnenswert sind die Einrichtungen, die für die Bedienung der Gäste im Kensingten Palace geschaffen wurden. In jeder Etage befinden sich Anrichträume mit Eisschränken, Vorräten an geeistem Wasser sowie Koch- und Toastgeräte. Auf diese Weise soll sichergestellt werden, dass alle in den Zimmern eingenommenen Speisen und Getränke stets frisch zubereitet und frisch serviert werden können. Auch eine Neuerung in der Buchhaltung ist in Zusammenhang mit diesen Anrichträumen vorgesehen worden. Wenn an den Etagen-Kellner eine Bestellung gegeben worden ist, so schreibt er diese in zweifacher Ausfertigung aus. Ein Auftragszettel geht in die Küche, der andere wird durch Rohrpost in die Zentralbuchhaltung befördert, die die Rechnungsführerin für die Gäste ist.

Das Hotel ist bereits jetzt mit amerikanischen Gästen voll besetzt, die ihre Anerkennung über die ihnen gebotenen Leistungen ausgesprochen und betont haben, dass sie bei ihren kürzlichen Besuchen in neuen Hotels in *Genf*, München und Frankfurt keinerlei Einrichtungen gefunden haben, die die im Kensington Palace vorhandenen Annehmlichkeiten für die Gäste übertreffen. *s.b.*

Neue Touristenhotels in England

Vorschlag für einen Dreijahresplan

In der Zeitschrift „Bulletin of Information" der British Travel and Holidays Association wird ein Dreijahresplan für die Errichtung neuer Touristenhotels in London, Edinburgh und anderen Touristenzentren Grossbritanniens, befürwortet. Die Knappheit an Hotelunterkünften in London und anderen wichtigen Verkehrszentren hatte zur Folge, dass viele amerikanische Touristen im letzten Jahr nicht aufgenommen werden konnten, so dass sie nach dem Kontinent weiterfuhren. Viele Besucher, die eine erstklassige Unterkunft erwarteten, konnten nur in zweitrangigen Londoner Hotels untergebracht werden und haben das Land wieder verlassen, ohne dass ihre diesbezüglichen Wünsche befriedigt werden konnten.

Die britische Regierung sollte daher, so heisst es in dem Vorschlag der Association weiter, einen Dreijahresplan zur Errichtung von Touristenhotels in London, Edinburgh und anderen wichtigen Verkehrszentren erwägen. Etwa 5000 bis 6000 neue Hotelzimmer in diesen Zentren würden genügen, um für die nächste Zukunft allen touristischen Erfordernissen zu entsprechen. Für die britische Hotelindustrie würden allerdings auch besondere Erleichterungen notwendig sein. Eine Anzahl von jetzt bestehenden Beschränkungen müsste aufgehoben und die Hoteliers durch Steuererleichterungen ermutigt werden, den Standard ihrer Unternehmen zu verbessern. Die Regierung sollte zu diesem Zweck die Möglichkeit untersuchen, alle Hoteliers von der Bezahlung der Verkaufssteuer bei der Anschaffung von Hotelutensilien und Einrichtungsgegenständen zu befreien. *s. b.*

Vom englischen Hotel-Markt

Wie aus den Jahresberichten der grossen Grundstückmakler-Firmen hervorgeht, sind die Hotel-Preise in England im abgelaufenen Jahr erstmals *leicht rückgängig* gewesen. Dies gilt namentlich für die Hotel-Betriebe an der Küste, was aber lediglich als natürliche Reaktion gegen die starke Nachfrage anzusehen ist, die die Küsten-Hotels in den ersten Nachkriegsjahren zu verzeichnen hatten. Am besten sind die Hotel-Preise in den grösseren Provinzstädten gehalten; bei ihnen werden fortgesetzt sehr hohe Verkaufspreise erzielt.

In London sowie in den grossen Industrie-Zentren Englands ist die Tendenz des Hotel-Marktes ganz leicht abgeschwächt. Eine Ausnahme machen hier wieder die Residential-Hotels im Zentrum von London, welche sich stärkster Nachfrage erfreuen, was auf den chronischen Wohnungsmangel in der Londoner City zurückzuführen ist. Es besteht auch wenig Wahrscheinlichkeit dafür, dass sich dies in den nächsten Jahren ändern wird.

Im allgemeinen aber kann man sagen, dass sich die Nachfrage am englischen Hotel-Markt auf einer zufriedenstellenden Höhe gehalten hat. Dies gilt nicht nur für die privaten Verkäufe, sondern auch für Auktionsverkäufe. Lediglich zwei Hotels, welche zur Versteigerung ausgeboten wurden, fanden keine Käufer. *D.*

Preisermässigungen in amerikanischen Luxushotels

Um eine bessere Frequenz zu erzielen, gehen seit neuestem zahlreiche Hotels in den *Seebädern* des Karibischen Meeres dazu über, Preisermässigungen für die Übergangssaison einzuführen. Ausserdem wird für die Zeit bis zum 15. Dezember (wo die Hauptsaison dort beginnt) auf die Zimmerpreise volle Pension gewährt, während bisher nur Zimmer mit Frühstück bezahlt wurden.

ZUFRIEDENE GÄSTE!

Oft hört man Gäste, die Europa bereisen, sagen:

"Was ich jetzt möchte, ist ein Glas Four Roses Whiskey."

Eine richtige Freude, für Gast und Wirt, wenn Sie zum Schrank gehen und sagen können:

"Natürlich haben wir Four Roses. Wie sollen wir ihn zubereiten?"

FOUR ROSES

Für die Schweiz: SAPI S.A., Lugano

Frankfort Distillers Corporation, New York

Gesucht per sofort

Verkäufer

(Perronier)

für den

Buffetwagendienst

im Bahnhof Basel. — Bewerber, die gut präsentieren, deutsch, französisch und hinreichend englisch sprechen, sich in den Verkaufsartikeln auskennen und gute Umgangsformen besitzen, belieben ihre Offerte nebst Photo, Zeugnissen und Angabe von Referenzen einzureichen an Bahnhofbuffet SBB, Basel, Chs. Müller-Soutter.

Gesucht
für sofort tüchtiger

Commis de cuisine

Bewerber belieben Eilofferten mit Zeugniskopien, Bild und Angabe der Lohnansprüche einzureichen an Mustermesse-Restaurant, Basel.

Herr Meister....

besitzt ein mittelgrosses Ferienhotel. Kürzlich liess er sein Hotelrestaurant umbauen und für den Passanten-Verkehr erweitern. Die Kücheneinrichtung wurde dafür ebenfalls ausgebaut, einzig die Kaffeemaschine konnte beibehalten werden. Herr Meister hat vor 5 Jahren eine „EGRO" angeschafft; es zeigte sich nun erneut, welche gute Wahl er damals getroffen hat. Die Leistungsreserve seiner EGRO ist so gross, dass sie heute mühelos auch die Anforderungen des erweiterten Betriebs bewältigt. Der EGRO-Niederdruckboiler liefert genügend Heisswasser um die Anzahl der Brühungen steigern zu können, worin die grosse Anpassungsfähigkeit dieser Maschine begründet ist. Kaufen auch Sie sich eine „EGRO", die Sie auch bei Stossbetrieb nicht im Stiche lässt.

Hersteller und Fabrikservice:

Egloff & Co. AG., Rohrdorf Aargau

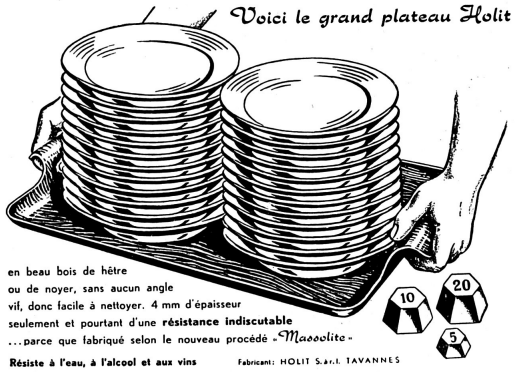
Service-Stellen in Basel, Bern, Lausanne, Lugano, Zürich

Verkauf durch:

A. Grüter-Suter Söhne, Luzern - Christen & Co. AG., Bern
Sanitas AG., Basel - Autometro AG., Zürich und Genf

Besuchen Sie uns am Comptoir: Halle IV, Stand 474

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!



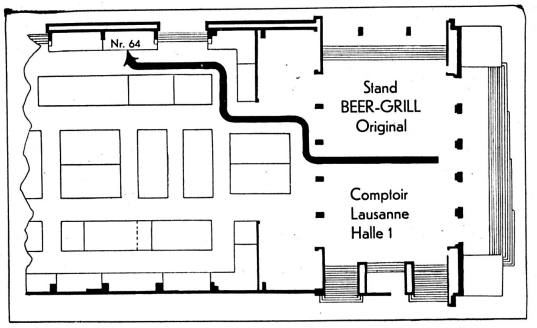
Visitez-nous au COMPTOIRE SUISSE, Stand 1346, Halle 13

Modernst eingerichtete Automatenwäscherei sucht

Büglerinnen
Mangerinnen
weibliches Hilfspersonal

Gut bezahlte Dauerstellen. Junge, flinke Mädchen werden bei Eignung angelernt. Schriftliche Offerten sind erbeten an:

WASCH-EXPRESS AG. ST. GALLEN
Blumenbergplatz 7



Das neue Virgin Isle Hotel auf St. Thomas z. B. hat folgende Preislagen gemacht: 13, 15, 20 und 25 $ je Einzelperson und Tag. Für Doppelzimmer wird ein Preis von 25, 30 und 35 $ im Tag berechnet. Das Hotel soll sich seit seiner Eröffnung eines konstant guten Besuches erfreuen, womit der Beweis dafür erbracht sei, dass dort ein Luxushotel am Platze sei.

VERANSTALTUNGEN

Quinzaine gastronomique in Interlaken

Wenn die klaren Septembertage angebrochen sind und der Verkehr etwas nachgelassen hat, kommen wieder jene Leute auf ihre Rechnung, die am Verweilen und gemütvollen Geniessen ihre Freude haben. Interlaken bietet ihnen auch dieses Jahr als besondere Aufmerksamkeit seine Quinzaine gastronomique. Während vierzehn Tagen bietet ein jedes Hotel neben seinem üblichen Menü eine Spezialplatte an, die so recht für den bestimmt ist, der seinen Reise- und Ferientag mit einem guten Essen krönen möchte. Das Programm der Quinzaine umfasst denn auch in 22 Hotels und Restaurants eine Auswahl vorzüglichster Platten in den verschiedensten Preislagen und Zusammensetzungen.

Ein Glückspilz, der in diesen Septembertagen nach Interlaken fährt, ein Glückspilz erst recht, wer dazu die Überraschungen der Quinzaine ausnützen kann! pd.

Le Salon culinaire et la Quinzaine gastronomique de Bienne, du 21 septembre au 7 octobre 1951

Pour la première fois, l'an dernier, les hôteliers et les principaux restaurateurs de Bienne et de Macolin ont organisé une Quinzaine gastronomique qui s'est révélée un plein succès. Cette manifestation sera organisée dorénavant chaque année. Elle a lieu du 21 septembre au 7 octobre prochains. On sait en quoi elle consiste: pendant deux semaines, les établissements qui participent à la Quinzaine servent, chaque jour, une spécialité différente de la *cuisine française*, ces spécialités qu'on ne voit pas d'habitude sur nos menus courants. En voici quelques échantillons:

Les moules à la marinière
Le vol au vent aux fruits de mer
Le homard à la parisienne
Les écrevisses à la bordelaise
La galantine de volaille.
La véritable bouillabaisse à la marseillaise
La dodine de canard à l'ananas
Le perdreau à la catalane
Le petit coq en vessie
Le pigeon de Bresse en papillote.

Cette année, la Quinzaine gastronomique sera ouverte par un Salon culinaire qui durera 3 jours, soit les 21, 22 et 23 septembre. Ce Salon s'adresse autant à la maîtresse de maison qu'au gourmet. Les maîtres-bouchers, les maîtres-boulangers, les marchands de lait de Bienne s'attacheront à mettre en valeur le rôle que jouent la connaissance des viandes, le pain et les produits du boulanger, les produits laitiers. Les mycologues exposeront des champignons. Les chefs de cuisine préparent quelques-uns de ces chefs-d'œuvre qu'on réserve aux très grandes occasions.

Les Fêtes gastronomiques de Bienne éveilleront sûrement un intérêt parmi nos collègues et nous serions particulièrement fiers de pouvoir les accueillir dans notre ville.

Fête des vendanges à Neuchâtel

Neuchâtel chante au début de l'automne la vigne et le vin, célèbre les travaux du vigneron et se réjouit de la récolte nouvelle. Sa traditionnelle Fête des vendanges, devenue une des plus belles manifestations de notre pays, est l'occasion d'une grande liesse qui va crescendo jusqu'au clou des festivités: le cortège.

Pour l'an de grâce 1951, le comité d'organisation a choisi pour thème du cortège:

Vignes folles et farandoles

Artistes peintres, décorateurs, costumiers, fleuristes ont conçu une fois de plus une succession de groupes colorés et joyeux, où le bon goût s'allie à une fantaisie échevelée, où l'invention le dispute au coup d'œil toujours surprenant et enchanteur. La vigne et le vin seront illustrés de façon originale tout le long du cortège qui déroulera ses fastes, en enceinte fermée, dans le circuit des Beaux-Arts.

Le corso fleuri sera un des plus riches qu'on ait jamais vus et sera la gloire des horticulteurs neuchâtelois. Dans le plus profond mystère, des gens d'esprit ont préparé des groupes humoristiques qui dérideront les plus moroses. Plusieurs corps de musique, des orchestres et des accordéonistes accompagneront les différents groupes. Au deuxième tour du cortège éclatera la bataille de confetti dans laquelle les combattants ne seront limités ni par le manque de munitions ni par des parallèles dangereux.

Avant et après le cortège, la fête populaire déferlera dans les rues et sur les places. Les bals publics, les bandelles masquées, les musiques transformeront Neuchâtel en une capitale de la joie ouverte à tous.

Chaque année des dizaines de milliers de Confédérés et d'étrangers se donnent rendez-vous au centre du Vignoble neuchâtelois. Il en sera de même en 1951. La renommée de la Fête des vendanges n'est plus à faire. Neuchâtel, dans ses atours de fête, vous attend *les 29 et 30 septembre.*

Fünfter Instruktionskurs für leitende Angestellte im Servierberuf

Der ausgezeichnete Erfolg der in den Vorjahren durchgeführten Kurse und die Nachfrage nach der Wiederholung dieser Instruktionskurse hat die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe zum Beschluss geführt, den fünften Instruktionskurs am 3./4. Dezember 1951 durchzuführen.

Die Sektion für berufliche Ausbildung des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit wirkt am Kurs mit. Im übrigen stehen der Kursleitung bewährte Fachreferenten zur Verfügung.

Es werden im Kurs folgende wichtigen Themen behandelt:

a) Die gesetzlichen Vorschriften über die Lehrlingsausbildung;
b) Einführung in die praktischen Arbeiten;
c) Demonstration mit Anschauungsmaterial;
d) Die Stellung des Serviceleiters im Betrieb und ihre Rechtsfolgen;
e) Der Service;
f) Mensch und Betrieb.

Betriebsinhabern, Betriebsleitern sowie Oberkellnern, Barmen, Chefs de rang, Serviceleiterinnen und Servierlöchtern, die über umfassende berufliche und fachliche Kenntnisse verfügen, wird der Besuch des Instruktionskurses angelegentlich empfohlen.

Kursort: Schweizerische Hotelfachschule im „Montana", Luzern.

Kursgeld: Fr. 52.– (Unterkunft und Verpflegung am Kursort inbegriffen).

Anmeldestelle: Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, Postfach 103, Zürich 39.

Letzter Anmeldetermin: 15. September.

Die Paho wird ihren Versicherten an die Kurskosten einen Beitrag ausrichten.

Second et dernier cours préparatoire pour l'examen tardif de fin d'apprentissage

Les cuisiniers, sommeliers et serveuses qui, à l'époque, n'ont pas eu l'occasion de faire un apprentissage légal ou qui n'ont pas subi l'examen légal de fin d'apprentissage, peuvent, en suivant ce cours préparatoire, obtenir en vertu de l'art. 25 de la loi fédérale sur l'éducation professionnelle, la faculté de se soumettre après coup à l'examen de fin d'apprentissage et d'acquérir par ce moyen le certificat fédéral d'aptitude.

Quiconque désire suivre ce cours et s'inscrire pour l'examen de fin d'apprentissage qui a lieu immédiatement après, doit pouvoir fournir la preuve de son activité professionnelle par des certificats originaux:

Les cuisiniers: *5 ans au minimum*
Les sommeliers: *4 ans au minimum*
Les serveuses: *3 ans au minimum*

Nous insistons, à la demande des autorités fédérales compétentes, sur le fait qu'il s'agit de la dernière occasion de se préparer, au moyen de ce cours préparatoire, à l'examen de fin d'apprentissage, au sens de l'art. 25 de la LF.

Nous engageons donc vivement tous les cuisiniers, sommeliers et serveuses qui n'ont pas fait d'apprentissage, mais qui exercent le métier durant le nombre minimum d'années indiqué ci-dessus, à suivre ce cours et à se soumettre à l'examen de fin d'apprentissage pour l'obtention du certificat fédéral d'aptitude qui leur donne ensuite le droit de s'intituler *employés qualifiés de la profession.*

L'attestation de l'examen de fin d'apprentissage comporte des avantages directs en particulier pour le personnel du service qui peut ainsi obtenir ensuite le livret de travail, ce dernier lui donne droit à une part supérieure des taxes de service. Le cuisinier qualifié sera également préféré à celui qui n'a pas fait d'apprentissage et il sera mieux rétribué.

Le cours préparatoire procure des connaissances précieuses et indispensables pour l'avancement hiérarchique dans la profession. Les employés titulaires du certificat fédéral d'aptitude qui, grâce à cette pièce, peuvent établir la preuve de leurs capacités, risquent beaucoup moins de tomber au chômage lors d'une régression éventuelle de la conjoncture.

Le cours sera divisé en deux parties et donné de la manière suivante à l'Ecole Hôtelière Suisse à Lucerne:

Cours pour cuisiniers: 1er—27 octobre 1951.
Cours pour sommeliers et serveuses: 1er—20 octobre 1951.

La finance du cours s'élève à:
Fr. 360.— pour cuisiniers.
Fr. 280.— pour sommeliers et serveuses.

La finance du cours comprend le logement et la nourriture au lieu même du cours. Le bureau d'inscription est la Commission Professionnelle Suisse pour l'Hôtellerie, case postale 103, Zurich 39. Dernier délai d'inscription: 15 septembre 1951.

Les assurés de la PAHO qui font partie de cette caisse depuis six mois au minimum, bénéficient d'une contribution aux frais du cours.

Les cuisinières qui n'ont pas fait d'apprentissage peuvent se préparer pour l'examen tardif de fin d'apprentissage en suivant un cours à la KOFAK (Bureau d'inscription pour ce cours: Orientation professionnelle du canton des Grisons, bureau de la KOFAK, Coire).

DIVERS

Abenteuer amerikanischer Hoteldetektive

Das amerikanische Hotelwesen ist ein Erwerbszweig, der Millionen Dollarwerte repräsentiert. Verständlich, dass eine Anzahl prominentester Detektive über die Sicherheit der Gäste und

ENZIAN APERITIF
SUZE
LABEL
köstlich, erfrischend, beliebt!

Gesucht in gutbezahlte Jahresstellen: tüchtige, selbständige, gelernte
Alleinglätterin
mit Eintritt auf 1. Oktober 1951.
Küchenmädchen
in modern eingerichtete elektrische Küche neben Küchenchef. Eintritt per 1. Dezember 1951. Offerten mit Photos, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind an das Privatnervensanatorium «Friedheim», Zihlschlacht (Thg.), zu richten.

Fille d'hôtelier, 20 ans, diplômée d'école de commerce et de l'école hôtelière, ayant terminé son stage, cherche place de
secrétaire seule
français, anglais, allemand, notions d'italien. Offre sous chiffre S E 2120 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Es werden auf den Winter Stellen gesucht (frei ab Mitte/Ende Oktober) für:
Etagenportier
tüchtiger, kann auch den Conducteur vertreten
Saalausbildungstöchter
wurden 5 Monate angelernt
Ital. Hilfspersonal
Küche und Office
Ferner für Ablösung 20. Oktober bis 15. Dezember
Saucier
sehr guter Koch, der auch den Chef vertreten kann. Auskunft bei Familie J. C. Laporte, Badhotel «Tamina», Bad Ragaz, Tel. (085) 91644.

Hôtel des Etrangers, Lausanne demande, pour le 1er novembre ou date à convenir
fille de salle
expérimentée, âgée de 25 à 40 ans, travaillant seule; français, allemand, anglais. Place à l'année. Offres avec certificats et photo.

Cherchons place à l'année, évent. de saison,
Portier (Italien)
Garçon de maison
Femme de chambre (Suissesse)
Bonnes références. S'adresser sous chiffre P G 2183 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Wir suchen in Jahresstelle tüchtigen
Etagenportier
Nur routinierte Bewerber mit franz. und engl. Sprachkenntnissen belieben Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einzureichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

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

Wir suchen für unsern Küchenchef Aushilfsstelle als
Chef, Saucier oder **Alleinkoch**
Direktion Hotel Belvédère, St. Moritz, Tel. (082) 33906.

Suche Saison- oder Dauerstellung als
KOCH
Bisher in ersten Hotels mit besten Zeugnissen. Französische oder italienische Schweiz bevorzugt. Anfragen an G. Gillhuber, München 5, Frauenstrasse 40/II, 2. Aufg.

Erstklassiges Stadthotel sucht tüchtige, sprachenkundige
Etagen-Gouvernante
Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E G 2140 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ihres Besitzes wachen. Doch sie benötigen alle Schlauheit, um mit den gefinkelten „Swindlers" fertig zu werden!

Zu diesen unangenehmen Zeitgenossen gehörte auch ein gewisser Jo Bendix, bei dessen Verhaftung die Hausdetektive nicht weniger als fünfzig Duplikate von Hotelschlüsseln fanden. Seine Methode bestand darin, in einem Hotel zu logieren und sich inzwischen von einem Schlosser ein Duplikat seines Zimmerschlüssels anfertigen zu lassen. Nach einem Monat stattete dieser zweifelhafte Ehrenmann dem gleichen Hotelzimmer einen „diskreten" Besuch ab und beraubte den augenblicklichen Bewohner. Ein amerikanisches Gesetz verbietet es allerdings nunmehr, Duplikate von Hotelschlüsseln unautorisierten Personen zu verkaufen.

Kaum weniger originell war der Trick des berüchtigten Hoteldiebes Dan MacFaydem, der die Gäste von zehn Hotels um Gegenstände im Werte von mehr als fünfzigtausend Dollar „erleichterte". MacFaydems Methode bestand darin, als vornehmer und wohlhabender Mann aufzutreten. Er befreundete sich sobald als möglich mit dem im Foyer befindlichen Hoteldetektiv, zeigte sich sehr für dessen faszinierenden Beruf interessiert, traktierte ihn mit Zigarren und lud ihn auch zum Lunch ein. Unverdächtig und selbstsicher hielt er sich nun öfters im Foyer auf. Sah er, dass ein anscheinend wohlhabender Gast seinen Zimmerschlüssel dem „Clerk" zuwarf, begab er sich bald nachher ungeniert zu dem Hotelangestellten und verlangte den vor kurzem abgegebenen Schlüssel, dessen Zimmernummer er vorher zu eruieren verstanden hatte. Doch der wachsame Detektiv eines Hotels brachte eines Tages auch Dan MacFaydem zur Strecke, dem ein herrlicher Nerzpelz zum Verhängnis geworden war...

Ausgezeichnet funktioniert in New York das „Inter-Hotel Protective Bureau", das etwa hundertfünfzig bewährte Detektive beschäftigt. Sie dienen vierzig Hotels, die mittels Fernschreiber miteinander verbunden sind und die viel dazu beigetragen haben, Hoteldiebstähle für die Gauner weniger verlockend zu machen.

Doch nicht immer messen die Hoteldetektive bloss mit Gestalten der Unterwelt ihre Kräfte. Auch die Andenkenjäger zählen zu ihren „Opfern". Das ist leicht verständlich, wenn man bedenkt, dass allwöchentlich von den ungefähr sechzehntausend Hotels in USA Decken, Besteck, Bilder und Aschenbecher im Werte von mehr als 200 000 Dollar „mitgenommen" werden. Kommt nun ein bereits bekannter „Sammler" in ein Hotel, ist es recht wahrscheinlich, dass er die Worte hört: „Es ist leider kein Zimmer frei!" *W. J.*

BÜCHERTISCH

Ein besonderer Jubilar

Bei allem Schweren hat der vergangene Krieg für unsere Heimat doch etwas Wertvolles mit sich gebracht: eine Besinnung auf eigene Güter und Werte, der viel Gutes entsprossen ist. Wohl den bildlich schönsten Niederschlag hat diese Selbstbesinnung in dem von Dr. Walter Lädrach herausgegebenen umfassenden Werk kulturellier Volksbildung gefunden, den Bildbändchen der *„Schweizer Heimatbücher"*, von denen das erste vor nunmehr 10 Jahren als Berner Heimatbuch erschienen ist. In dem stürmischen Kriegs- und Nachkriegsjahrzehnt ist diese prächtige Buchreihe ganz im stillen auf beinahe 100 Nummern angewachsen und hat in über 1/4 Million Bändchen im Ausland und den hintersten Tälern unseres Landes Stolz und Freude an den heimatlichen Schönheiten zu wecken verstanden. Diesen so schönen und billigen Heimatbüchern, die vom Berner Verlag *Paul Haupt* betreut werden, ist weiteres glückliches Gedeihen zur Weckung einer vertieften Heimatliebe zu wünschen. *mp.*

Werk – Septemberheft 1951. – Seit der Landesausstellung 1939 gilt den Fragen der *Ausstellungsgestaltung* ein immer steigendes Interesse: Abgesehen von der grösseren Werbekraft einer wirkungsvoll aufgebauten Ausstellung, gehen von ihr auch starke Einflüsse auf das übrige Bauen und auf den allgemeinen Lebensstil aus. Ausstellungen sind das *Experimentierfeld der Architektur und der angewandten Kunst.* So stellt die neueste Nummer des Werk einige der interessantesten Ausstellungen dieses Jahres dar: die Londoner Ausstellung des Festival of Britain, die 9. Triennale in Mailand, Max Bills Schweizer Pavillon an dieser Triennale und Alfred Altherrs Werkbund-Pavillon an der Mustermesse Basel. Alle diese Ausstellungen, die von Maria Netter, Alfred Roth und Willy Rotzler ausführlich kommentiert werden, sind um so aufschlussreicher für die modernen Tendenzen der Formgestaltung, als auch ihr Thema überwiegend das des Gebrauchsgeräts und der Architektur ist, also die Dinge, die uns täglich beschäftigen. – In anderer Weise wird die künstlerische Form diskutiert in zwei Aufsätzen, die zwei jungen Schweizer Malern, dem Basler *Theo Eble* und dem Zürcher *Oskar Dalvit,* gewidmet sind. Da beide Künstler sich der abstrakten Bildgestaltung bedienen, setzen sich auch beide Verfasser, Werner Schmalenbach und Hans-Friedrich Geist, mit der abstrakten Kunst auseinander. Sie stellen übereinstimmend fest, dass es sich heute nicht mehr um einen summarischen Kampf für oder gegen die modernen Bestrebungen handeln kann, sondern dass es in der ungegenständlichen wie in der gegenständlichen Kunst immer um die Kraft der persönlichen Ausstrahlung gehen muss, eine Wirkung, die Dalvit wie Eble in hohem Masse zuzuerkennen ist.

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik. 6. Jahrgang, Heft 2. Art. Institut *Orell Füssli* AG., Zürich 3.

Das soeben erschienene zweite Heft des sechsten Jahrganges des von der Generaldirektion SBB herausgegebenen *Schweizerischen Archivs für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik* bringt an erster Stelle aus der Feder von Dr. *Robert Metzger* eine Übersicht über das Lebenswerk des so plötzlich verstorbenen Prof. Dr. *Manuel Saitzew.* Der Verfasser hat es meisterhaft verstanden, aus der Schüler- und Freundesperspektive heraus die wichtigsten verkehrspolitischen Leitgedanken aus den Vorlesungen, Gutachten, Dissertationen, Büchern und Aufsätzen Saitzews festzuhalten und der Nachwelt in höchster Konzentration zu überliefern. Was Saitzew uns über die Preisbildung im Verkehr, über die für gleiche Leistungen im Verkehr ganz verschiedenen Preise, über die Unmöglichkeit, für jede Einzelleistung im Verkehr die Selbstkosten zu errechnen, über die Jahreskosten für die Strassen, die Schiffahrt und den Luftverkehr, über die Beziehungen von Eisenbahn und Staat und vieles andere mehr sagt, ist ein Vermächtnis von höchster Aktualität. Ein von Dr. Staffelbach erstelltes genaues Verzeichnis aller Arbeiten von Saitzew wird die Überprüfung des Konzentrates Metzger erleichtern.

Im zweiten Aufsatz untersucht der bekannte Eisenbahnfachmann Direktor *Hürlimann* von Frauenfeld in einer reich dokumentierten Studie die Bedeutung der *Zubringerdienste* für die Verkehrserschliessung unseres Landes. Wer sich mit dem Phänomen der Landflucht und dem durch die Verwerfung der ATO drohenden Verkehrschaos befasst, wird an dieser mit vielen Zahlen aus dem thurgauischen Verkehrsgebiet belegten Studie nicht vorbeigehen können.

Im dritten Aufsatz befasst sich Dr. *Baumgartner* vom Generalsekretariat der SBB mit dem Ersatz von *verkehrsschwachen Eisenbahnstrecken.* Er orientiert nacheinander über vier Ersetzbarkeitsuntersuchungen (Stansstad-Engelberg-Bahn, SBB-Linie Nyon–Crassier, Zürcher SBB-Linie Oberglatt–Niederweningen und Jurabahnen). Die Schlussfolgerung, dass in der Schweiz für den Eisenbahnersatz nur wenig Anwendungsfälle bestehen, *sofern der Ersatzbetrieb das gleiche Pflichtenheft (vor allem keine höheren Tarife) zu tragen hat, kommt nicht überraschend, wird aber trotzdem oft übersehen.*

Den Abschluss des Heftes bilden wie immer die reichhaltige Chronik des Verkehrs von Dr. *Fritz Wanner* und die Statistische Übersicht des Verkehrs von Dr. *Hans Staffelbach;* in beiden ist vor allem die in interessanter Weise beleuchtete ausserordentliche Entwicklung des Güterverkehrs in der Schweiz zu beachten.

Das Gemüse der Woche

Kabis, Karotten, Tomaten.

A. Knigge: Die Kunst, mit Menschen umzugehen. Preis Fr. 3.20, Gebr. Riggenbach, Verlag, Basel.

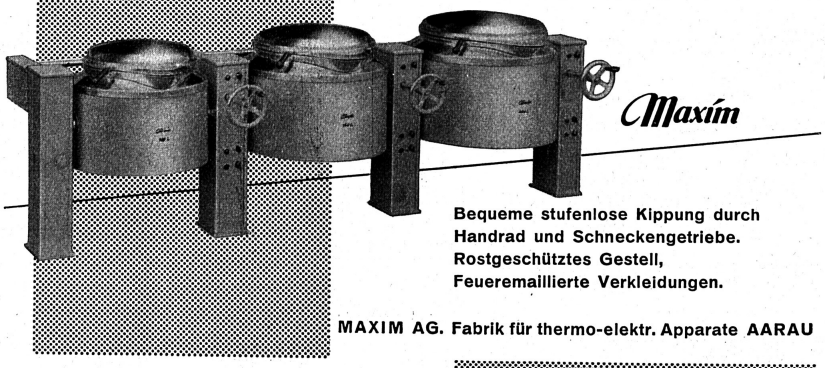
Es ist eine wahre Kunst, sich nach den Temperamenten, den Neigungen und Ansichten anderer zu richten, sich ungezwungen in den Ton jeder Gesellschaft stimmen zu können, ohne die Eigentümlichkeit seines Charakters aufzugeben, noch wie ein Schmeichler zu wirken. Knigge ist daher so berühmt, ja zu einem Begriff geworden, weil er es verstanden hat, aus seiner eigenen Erfahrung heraus zu sagen, wie die Wesensarten der Menschen rasch erkannt werden können und welche Einstellung zu ihnen am besten anzuwenden ist. Wer etwas auf sich hält und im Leben seinen Weg machen will, der muss Gewandtheit im Umgang mit Menschen erlangen, und dazu findet er bei Knigge wohldurchdachte Anleitung.

Dr. C. G. Carus. Was erkennt man im Menschengesicht? Illustriert. Preis Fr. 3.60, Gebr. Riggenbach Verlag, Basel.

Das Menschengesicht ist für jeden, der mit offenen Augen durch die Welt geht, immer etwas vom Interessantesten, denn wir alle versuchen, bewusst oder unbewusst, darin zu lesen und uns ein Urteil zu bilden. Viele genaue Untersuchungen und Beobachtungen haben Wissenschaftler schon über die Ausdrucksdeutung des Antlitzes vorgenommen und dabei entdeckt, dass es tatsächlich möglich ist, manche Eigenschaften und geistigen Anlagen eines Menschen aus seiner Kopfform und seinen Gesichtszügen zu erkennen. Dr. Carus hat nun die Resultate dieser Forschungen in einer gut begründeten illustrierten Anleitung zusammengefasst und es so jedem möglich gemacht, sich ein Wissen anzueignen, das ihn zu überlegener Menschenkenntnis führt.

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

Ambrosia
das beliebte
Speiseöl und Kochfett

Elektr. Kippkesselbatterien
Maxím
Montage an Wandkonsolen oder Tragsäulen. Kessel und Deckel aus bestem rostfreiem Spezialstahl. Patentierte, mehrfach regulierbare Strahlungsheizung und vorzügliche Wärmeisolation garantieren maximalen Wirkungsgrad.


Bequeme stufenlose Kippung durch Handrad und Schneckengetriebe. Rostgeschütztes Gestell, Feueremaillierte Verkleidungen.
MAXIM AG. Fabrik für thermo-elektr. Apparate AARAU
COMPTOIR SUISSE, HALLE I, STAND 25

Gesucht tüchtiger, sprachenkundiger
Chef de réception - Kassier
in erstklassiges Stadthotel. Gutsalarierte Jahresstelle. Offerten mit Bild unter Chiffre R K 2139 an die Hotel-Revue, Basel 2.

21jährige Tochter aus gutem Hause, Maturitätsprüfung, Deutsch, Franz., Italienisch, Englisch, zur Zeit als Stütze der Hausfrau in kleinerem Hause tätig, sucht passenden
WIRKUNGSKREIS
in mittelgrossen Betrieb für die Wintermonate, um sich im Hotelfach noch weiter auszubilden. Offerten unter Chiffre H W 2150 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft gewandte
Restaurationstochter
für gepflegten Service.
Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten an Hotel-Restaurant «Stadtgarten», Aarburg, Tel. (062) 73194.

die guten Korke
Korkwarenfabrik
CH. SCHNEIDER A.G.
LAUFEN (061) 7 93 84
Sämtliche Kellereiartikel
Besuchen Sie uns in der Wein-Degustation, Halle 4, Stand 425, Comptoir Suisse, Lausanne

Präsentierende, sprachenkundige Tochter, gesetzten Alters, anpassungsfähig und mit Fähigkeitsausweis, sucht Vertrauensposten als
Buffetdame
Gouvernante
evtl. auch als
Tournante
Offerten unter Chiffre VB 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, sprachenkundiger
Concierge
sucht Engagement für die Wintersaison. Auch Ferienablösung. Frei ab 1. Nov. Offerten unter Chiffre C E 2100 an die Hotel-Revue, Basel 2.

L'Hôtel Bon-Accueil à Montreux cherche
cuisinier
pour travailler seul, ou éventuellement bonne cuisinière. S'y adresser.

ist es Ihnen schon bekannt,
daß Sie mit
Knorr
Fleischsuppe
spezial
Fond blanc
Kalbs-Ragout
Risotto
Sauce Béchamel
Gemüse-Suppen usw.
entscheidend verbessern können?
Großer Fortschritt für jede Küche, weil frei von Fabrikgeschmack, hellfarbig und klar!
1-Kilo-Büchse 8.75
5-Kilo-Kessel 8.50 p. kg
12-Kilo-Kessel 8.40 p. kg
Thönl

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 37

Offene Stellen - Emplois vacants

Buffetdame, auf 1. Oktober in erstklassiges Tea-room-Café nach Neuenburg gesucht. Gut bezahlte Jahresstelle mit geregelter Freizeit. Offerten an Case postale 126, **Neuenburg.** (1972)

Chauffeur, pour auto et garage «service gare» et chauffage central «mazout» demandé pour 1er octobre. Place à l'année. Faire offres à l'Hôtel Excelsior, **Montreux.** (1995)

Chef de cuisine, erstklassiger, zuverlässiger, in Jahresrestaurantbetrieb gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Bild, Lohnansprüchen unter Chiffre 1993

Gesucht zu sofortigem Eintritt: fleissiger **Jüngling** oder **Mädchen** für **Office** und **Buffetmithilfe**, ebenso tüchtige **Saaltochter**. Gute Jahresstellen. Offerten an Hotel de Paris, **La Chaux-de-Fonds.** (1978)

Gesucht in erstklassiges Haus: jüngere **Saal- und Grilltochter.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an H. Bossi, Hotel Krone, **Solothurn.** (1988)

Gesucht von mittlerem Jahresbetrieb in Höhenkurort: sprachenkundige **Sekretärin, Buffettochter, Entremetier, Commis de cuisine, Etagenportier, Casserolier.** Eintritt Sept./Okt. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1989

Gesucht in guten Jahresbetrieb: **Lingère (Vertrauensposten), Lingeriemädchen, 2. Zimmermädchen, Officemädchen, Casserolier-Küchenbursche, Hausbursche.** Offerten unter Chiffre 1987

Gesucht in Jahresbetrieb: **Entremetier, Aide de cuisine,** sprachenkundige **Restaurantfochter.** Offerten unter Chiffre 1994

Gesucht in Hotel-Restaurant in Zürich auf Anfang/Mitte Oktober: jüngere **Saal-Restaurantfochter** sowie **Anfangs-Saal-Restaurantfochter.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1997

Küchenchef in mittleren Restaurantbetrieb auf Ende September gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Restaurant Schmutz, **Bern.** [392]

Portier-Hausbursche per sofort oder nach Übereinkunft ins Tessin gesucht. Offerten an Badhotel Terme, **Acquarossa.** (1986)

Portier-Tournant auf 15. Sept. gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1992

Restaurationsköchin, tüchtige, findet gutbez. Jahresstelle in grossem Landgasthof. Offerten mit Bild, Altersangabe und Referenzen unter Chiffre 1990

Restaurantfochter, tüchtige, gesucht. Eintritt sofort. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Adler, **Rheinfelden.** (1996)

Sekretär-Journalführer in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Bild unter Chiffre 1991

Stellengesuche - Demandes de Places

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

Bureau und Reception

Hilfskontrolleur (junger Schweizer), sucht Wintersaison- oder Jahresstelle in Erstklasshotel oder -restaurant. Kann auch Speisepass und Getränkebuffet bedienen. Offerten unter Chiffre 691

Jeune fille de toute confiance, 23 ans, parlant français et allemand, cherche place pour la saison d'hiver ou toute l'année pour **Journal et Caisse.** Offres sous chiffre 727

Salle und Restaurant

Buffetdame, ges. Alters, absolut tüchtig, fach- und sprachenkundig, sucht geeigneten Posten auf 1. Oktober (evtl. auch in Bahnhofbuffet). Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 724

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 730

Buffettochter, jüngere, sucht Stelle. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 729

Obersaaltochter oder **I. Saaltochter**, tüchtig, Deutsch, Französisch, Englisch perfekt, im Restaurant-Service erfahren, sucht Stelle auf November. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre 702

Restaurantkellner, 30jährig, Wiener, vier Sprachen, Trancheur, Flambeur, flink im Stoßbetrieb, sucht Winterstelle. Offerten unter Chiffre 732

Saarländer, junger, sucht Stelle als **Demi-Chef** für ca. 6–8 Wochen. Frei ab sofort. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten an Ehrenfried Knopp, postlagernd, **Wilderswil** (B.O.). (726)

Cuisine und Office

Casserolier-Küchenbursche sucht Stelle. Bevorzugt Jahresstelle. Eintritt 15. Oktober oder 1. November. Zeugnisse zu Diensten. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 728

Chefkoch, tüchtiger, ges. Alters, entremetskundig, solider Arbeiter, sucht Stelle auf Mitte Oktober oder November. Evtl. Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre 723

Chauffeur, 29 ans, Suisse romand, 2 ans d'éxperience à l'étranger, cherche place stable comme **chef de partie**, si possible région Lausanne. Très bonnes références à disposition. Faire offres sous chiffre 709

Koch-Praktikant (jüngerer Hotelfachschüler) möchte sich in mittelgrosser und sorgfältig geführter Hotelküche neben Chef-Patron weitere Kenntnisse aneignen. Offerten unter Chiff. 692

Österreicher, 25 Jahre alt, sucht Stelle als **Chefkoch** oder **Alleinkoch.** Perfekt in Mehlspeisen. Prima Referenzen vorhanden. Zuschriften erbeten an «Echo-Werbung», **Zell am See,** Land Salzburg (Österreich). [143]

Saucier, tüchtiger, sucht gute Wintersaison- oder Jahresstelle. Eintritt auf November oder Dezember. Offerten unter Chiffre 710

Etage und Lingerie

Etagenportier, evtl. **Alleinportier**, sprachenkundig, mit besten Referenzen, sucht Stelle auf Oktober oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 725

Zimmermädchen, selbständiges, sauberes, sucht Jahresstelle in gutes Hotel. Eintritt Anfang Oktober. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 722

Loge, Lift und Omnibus

Allein-Etagenportier, etwas englisch sprechend, sucht Stelle in gutes Haus auf 1. Oktober oder später. Offerten unter Chiffre M 11989 Ch an Publicitas, **Chur.** [144]

Kondukteur-Portier evtl. **Etagenportier**, tüchtig und gewissenhaft, sucht Winterstellement. Offerten erbeten an Fritz Schranz, Höheweg 74, **Interlaken.** (713)

Portier, 22jähr., tüchtiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle auf Anfang Oktober als **Bahn-, Allein- oder Etagenportier**, Deutsch, Französisch, Italienisch, etwas Englisch. Off. an F. Hofer, Portier, Hotel des Alpes, **Merligen** (Bern). (717)

Portier, mittleren Alters, sprachenkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement, evtl. für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 731

Divers

Fräulein, gesetzten Alters, sprachenkundig, sucht passenden Posten als selbständige **Buffetdame.** Auch Aushilfe oder Ferienablösung. Offerten unter Chiffre 720

Gouvernante, in den 50er Jahren, bewandert in Etage, Economat, Buffet, Lingerie, gute Sprachkenntnisse, sucht Stelle, auch in Appartementhouse. Offerten unter Chiffre 708

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telephon 58697
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.

5557 Zimmermädchen, Etagenportier, Tournante f. Economat und Kaffeeküche, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Genf.
5561 Sekretär, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.
5562 Patissier, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Beatenberg.
5593 Junges Zimmermädchen, Köchin oder Hilfsköchin, Ende September, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5602 Junger Sekretär mit Buchhaltungskenntnissen, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
5618 Chasseur, sofort, Erstklasshotel, Basel.
5619 Buffetdame, nach Übereinkunft, Restaurant, Schaffhausen.
5634 Serviertochter, nicht unter 25 Jahren, 15. September, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5647 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Locarno.
5648 Buffetdame, Economatgouvernante, nach Übereink., Grossrestaurant, Zürich.
5651 Saaltochter, Aushilfszimmermädchen für Ferienablösung, Jahresstelle, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
5663 Tochter für Zimmer und Mithilfe im Service, Haus-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberl.
5677 Chef de rang-Restaurantkellner, à-la-carte-kundig, sofort, Restaurant, Zürich.
5680 Hausmädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
5682 Junge Köchin, nach Übereinkunft, Kurhaus 40 Betten, Zentralschweiz.
5692 Aushilfsköchin für 5 bis 6 Tage, 21. September, Hotel 30 Betten, Davos.
5700 Köchin, 15. Oktober, Haus-Zimmermädchen, Anfang/Mitte November, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
5702 Küchenbursche, Anfangsserviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.
5705 Küchenbursche-Casserolier, 15. September, Chasseur, sofort, Erstklasshotel, Basel.
5709 Patissier, Barmaid, sofort, für ca. 1 Monat, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
5722 Sekretärin-Kassierin, Jahresstelle, sofort, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
5728 Etagengouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
5741 Saal-Restaurantfochter, nach Übereinkunft, Hotel 28 Betten, Kanton Fribourg.
5749 Köchin, Aushilfszimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Schaffhausen.
5751 2 gute Saaltöchter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5755 Hotelschreiner, Hotelmaler-Tapezierer, Mädchen für alles, Personalköchin-Hausmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Vierw.
5784 Hausmädchen, Jahresstelle oder auch nur Aushilfe, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5785 Aushilfszimmermädchen, Aushilfsaaltochter, nach Übereink. Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5787 Restaurantfochter, sofort, Hotel 60 Betten, Engadin.
5788 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kt. Thurgau.
5789 Restaurantfochter, evtl. Anfängerin, Buffettochter, evtl. Anfängerin, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.

Wir suchen

zu baldmöglichstem Eintritt in gute Jahresstellen:

Zimmermädchen
Commis de rang
Saal- und Restaurationstöchter
Commis de cuisine
Lingèren-Stopferinnen, Köchinnen
Küchenmädchen und -burschen

Bewerber(innen), welche auf diese Stellen reflektieren, wollen sich bei unserem Stellenvermittlungsdienst, Hotel-Bureau, Basel 2, melden.

5792 Hausbursche, franz. sprechend, sofort, Hotel 60 Betten Genfersee.
5794 Junger Sekretär, Lingeriemädchen, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
5796 Gärtner, Restaurantfochter, sofort, Hotel 45 Betten, Vierw.
5827 Zimmermädchen, Officemädchen, Jahresstellen, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5830 Lingère, Lingeriemädchen, 2. Zimmermädchen, Officemädchen, Küchenbursche, Casserolier-Küchenbursche, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Biel.
5839 Küchenmädchen oder Kaffeeköchin, nach Übereink., Sanatorium 70 Betten, Graubünden.
5841 Restaurantfochter, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Luzern.
5842 Serviertochter, Hilfsköchin oder Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5844 Haus-Küchenbursche, Personalköchin, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5846 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
5847 Hausmädchen, Serviertochter, sofort, Hotel 20 Betten, Kt. Aargau.
5849 Commis de cuisine, für 6 Wochen, sofort, Hotel 50 Betten, Lugano.
5850 Commis de cuisine, Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Bern.
5852 Junge Saal-Restaurantfochter, evtl. Anfängerin, Deutsch, Französisch, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Beatenberg.
5853 Küchenbursche oder -mädchen, sofort oder nach Übereink., kleines Hotel, Nähe Luzern.
5854 2 Köchinnen, evtl. Anfängerinnen, Hotel-Restaurant, Kt. Bern.

Lehrstellenvermittlung:

5598 Kellnerlehrling, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Genf.
5612 Sekretärin-Praktikantin, sofort, kleines Hotel, Vierwaldstättersee.
5694 Kochlehrling, 1. Oktober, mittelgr. Hotel, Basel.
5723 Buffetpraktikantin, nach Übereink., Hotel 70 Betten, Interlaken.
5739 Kochlehrling, 1. Oktober oder 1. November, Restaurant, Basel.
5789 Bureaupraktikant, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5840 Saalpraktikantin, 1. Oktober, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

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

8711 Communard, maincourantier, gouvernantes d'étages et de lingerie, garçon d'office, de suite, hôtel 1er rang, lac Léman.
8714 Portier rempl., 3 semaines, chasseur, fille de salle, 1er oct. à l'année, fille de salle débutante, de suite, hôtel 80 lits, lac Léman.
8718 Garçon de maison-cuisine, de suite, hôtel moyen, région du Léman.
8723 Jeune sommelier, femme de chambre, lingère, de suite, hôtel moyen, La Chaux-de-Fonds.
8726 Une secrétaire débutante, de suite, hôtel moyen, Vaud.
8728 Garçon de salle, de suite, clinique, Vaud.
8729 Apprenti sommelier, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
8730 Demi-chef de rang, commis de rang, fille de salle, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
8733 Lingère-repasseuse, chasseur, commis de rang, de suite ou à convenir, restaurant, lac Léman.
8742 Sommelier ou sommelière, de suite, restaurant, lac Léman.
8743 Chasseur-liftier pour 1–2 mois, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8744 Femme de chambre, aide-femme de chambre, aide-cuisinière à café, cuisinier qual. pour personnel, de suite ou à convenir, clinique, lac Léman.
8748 Chasseur, femme de chambre, fille de lingerie, de suite, grand hôtel, lac Léman.*
8754 Une secrétaire, argentier, de suite, commis de cuisine pour 1 mois, grand hôtel, lac Léman.
8755 Femme de chambre, portier de nuit, anglais ind., à l'année, hôtel 50 lits, lac Léman.
8757 Commis de cuisine, commis de rang, de suite, restaurant, lac Léman.
8765 Une secrétaire, femme de chambre, aide de cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8771 Gouvernante générale, de suite, clinique, Vaud.
8772 Fille de lingerie, fille de salle, chef de cuisine, un(e) secrétaire, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
8779 Garçon de maison, fille de lingerie-calendreuse, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8782 Un secrétaire, 1ère dame de buffet, de suite, restaurant, lac Léman.
8785 Portier-concierge, tournante, cuisinière pour employé, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
8786 1ère fille de salle, 15 octobre, hôtel de passage, lac Léman.
8788 Commis de cuisine, de suite à fin octobre, restaurant, Neuchâtel.
8789 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Vaud.
8793 Femme de chambre, rempl. 1–2 mois, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8795 Femme de chambre, de suite, clinique, lac Léman.
8798 Fille de salle, sommelière, de suite, restaurant, Neuchâtel.
8800 Aide-caviste, cuisinière à café, gouvernante d'office, personnel suisse, 1er octobre, grand hôtel, lac Léman.
8803 Dame de buffet, femme de chambre, sommelière, 1er oct., hôtel moyen, Neuchâtel.
8808 Portier, un(e) secrétaire, gouvernante économat, garçon d'office, chasseur-tournant qualifié, de suite, grand hôtel, 1er rang, lac Léman.
8813 Portier, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
8814 Chasseur, de suite, hôtel moyen, Fribourg.
8815 Sommelier(ière), de suite, restaurant, lac Léman.
8816 Commis de cuisine, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8817 Commis de cuisine, de suite, restaurant, lac Léman.
8818 Un secrétaire qualifié, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
8819 Chef tournant, commis de cuisine, commis pâtissier, de suite, grand restaurant, lac Léman.

In Zürich ist an guter Lage per sofort

TEA-ROOM — LUNCH-ROOM

zu verkaufen. 80 Plätze im Café und ca. 40 Plätze im Garten. Zins inkl. Wohnung nur 5% vom Umsatz. Sehr günstige Gelegenheit für Koch oder Konditor. Interessenten mit 70–80 Mille Kapital schreiben unter Chiffre SA 7004 Z an Schweizer-Annoncen AG., Zürich 23.

Serions acheteur d'un

potager électrique d'occasion

2 à 4 plaques, 1 four. Faire offre à l'Hôtel Beau-Séjour, Crans sur Sierre.

Gesucht tüchtige(r)

Pächter(in)

für grössere Chalet-Pension im Berner Oberland (historische Gaststätte). Berufs- und Sprachenkenntnisse erforderlich. Sommer- und Wintersaison. Offerten unter Chiffre B O 2142 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Graubünden in Wintersportort, Saison 1951/52, selbständige

KÖCHIN

in gute Stelle. Offerten unter Chiffre G. R. 2156 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de tout premier rang de la Suisse romande cherche pour entrée à convenir:

gouvernante d'étage

expérimentée, et pour le 15 septembre:

cuisinier communard

Faire offres avec copies des certificats et références sous chiffres D.R. 2047 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hotels Restaurants

KAUF u. VERKAUF, vermittelt im In- und Ausland zu bescheidenen Gebühren. G. Frutig, Hotelimmobilien Bern, Spitalgasse 32, Telephon (031) 3 53 02.

Zu verkaufen

Hotel u. Restaurant „Du Cerf"

in Moutier. Altrenommiertes Haus, teilweise renoviert, mit moderner Küche. Sehr gutes Geschäft für tüchtigen Küchenchef. Interessenten erhalten weitere Auskunft durch Postfach 7511, **Moutier.**

Zu kaufen gesucht

10 Betten
mit Inhalt (auch Eisenbetten),
10 Nachttische
10 Kleiderschränke
10 Tische

für Angestellten-Zimmer. Preisofferten unter Chiffre Z H 2126 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune dame, expérimentée dans l'hôtellerie, **cherche** en Suisse romande,

gérance ou **collaboration**

français, anglais, allemand, référ. Offres sous chiffre G C 2117 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jüngerer

Koch-Patissier

(Deutscher) entremetskundig, **sucht Stelle** für sofort. Arbeitsbewilligung muss besorgt werden. Offerten unter Chiffre K P 2111 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort evtl. nach Übereinkunft

Rest.-Tochter
Rest.-Kellner

für Terassen - Restaurant (Jahresstellen).

Off. mit Zeugniskopien und Photo gefl. an

Casino Berne

Erfahrener

Hotel-Patissier

sucht Winter-Engagement oder leitende Stelle. Offerten an E. Aemisegger, Chef-Patissier, Hotel National, **Luzern.**

Tüchtige, flinke

Tochter

nicht unter 22 Jahren, findet gutbezahlte Jahresstelle für **Mithilfe in der Küche und Gemüserüsterei** in Grossbetrieb. Freizeit ist geregelt. Offerten mit Zeugnissen und Bild unter Chiffre AS 19156 J an Schweizer Annoncen AG., Biel.

Italiener, 21 Jahre alt, perfekt Deutsch, 8 Jahre Praxis, mit erstklassigen Zeugnissen, **sucht als**

Kellner

Saison- oder Jahresstelle. Zuschriften an Livio Michelich, Hotel Bernerhof, **Kandersteg** (Berner Oberland).

Österreicher, 26 Jahre alt, gutes Auftreten, gewissenhaft, sympathisch, mit Praxis als Chef de service, Aide du patron, Chef de réception, **sucht für die Wintersaison Stelle als**

Chef de réception Aide du patron

in gutes Haus. Eintritt evtl. auch sofort. Zuschriften an Hans Vadasz, **Kandersteg** (Berner Oberland).

Chef de rang

sprachenkundig, **sucht auf Anfang Oktober Jahresstelle** in Grossrestaurationsbetrieb oder als

Barkellner

(Dancing). Offerten erbeten unter Chiffre B W 2149 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger **Luxemburger such ab sofort Stelle** als

Küchenpraktikant

oder für den Service irgend eine Stelle. Sehr gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an Edy Kailh Hotel Schweizerhof, **Luzern.**

Junge

Köchin

sucht zur Weiterausbildung Stelle neben Chef in mittleren Hotel- oder Restaurantbetrieb. Zentralschweiz bevorzugt. Eintritt 15. Okt. Offerten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre J K 2147 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesetzte, gut präsentierende

Restaurationstochter

Tessinerin, 4 Sprachen, **sucht Stelle** für Wintersaison oder Jahresstelle, wenn möglich in Konzertlokal oder Dancing mit gutem Verdienst. Offerten unter Chiffre R F 2148 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

sucht Stelle auf 15. Oktober oder für Wintersaison, mit guten Referenzen, der drei Hauptsprachen mächtig, in besseres Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre G W 2131 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht jüngerer

Haus- und Küchenbursche

Gute Behandlung und schöner Verdienst. Geregelte Freizeit. Mithilfe beim Kegelstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an E. Sigrist, Restaurant Salmen, **Aarau.**

Gesucht jüngere, tüchtige

Köchin

zur weitern Ausbildung in der Restaurantküche. Guter Lohn und geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an E. Sigrist, Rest. Salmen, **Aarau.**

Tüchtiger

Oberkellner

34jährig, 4 Sprachen, **sucht Wintersaisonstelle.** Offerten unter Chiffre O K 2138 an die Hotel-Revue. Basel 2.

Junge

Saal-Praktikantin

sucht Aushilfsstelle bis zur Wintersaison. Bevorzugt Ascona, Lugano oder Locarno. Offerten unter Chiffre S P 2154 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Per sofort gesucht:

Versierte

Servier-tochter

Offerten mit Bild u. Zeugniskopien an Restaurant Kunsthaus, Luzern.

Am 18. September beginnen die 3monatigen Kurse der Allg. Abteilung (Fachkurs, Sprachkurse, Sekretärkurs) an der **Schweiz. Hotelfachschule Luzern.** Prospekt verlangen! Tel. (041) 25551.

Oberkellner

tüchtiger Fachmann, 4 Sprachen geläufig, 50er Jahren, gut präsentierend, **sucht Winterengagement, auch für Ferienablösung.** Offerten unter Chiffre O B 2155 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Im Hotelfach versierte **Tochter sucht Stelle** als

Koch-Praktikantin

in mittelgrossen, gepflegten Betrieb **zur weitern Ausbildung.** Offerten unter Chiff. K P 2145 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, gewandte

Saaltochter

sucht Aushilfsstelle bis zur Wintersaison. Lugano, Locarno oder Ascona bevorzugt. Offerten unter Chiffre S S 2135 an die Hotel-Revue, Basel 2.

27jähriger

KOCH

(Berner Fähigkeitsausweis) **sucht Wintersaisonstelle als**

Chef de partie

in mittlere Brigade oder als Chef in kleineres, gutes Hotel. Offerten unter Chiffre R D 2113 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Esthéticienne

Diplômée (épilation électrique) parlant anglais, français, **cherche place.** Marcelle Piguet, 5, rue du Vuache, Genève.

Inserieren bringt Gewinn

Jeune couple cherche, pour la saison d'hiver, **place** en qualité de

femme de chambre et **conducteur** ou **deuxième concierge**

Bonne connaissance des langues et références à disposition. Offres sous chiffre F C 2134 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gouvernante

sucht Stelle in **Economat.** Offerten unter Chiffre V G 2112 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer, tüchtiger

Patissier

sucht Stelle auf 1. Oktober. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten mit Arbeitsbedingungen unter Chiffre P T 2132 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter

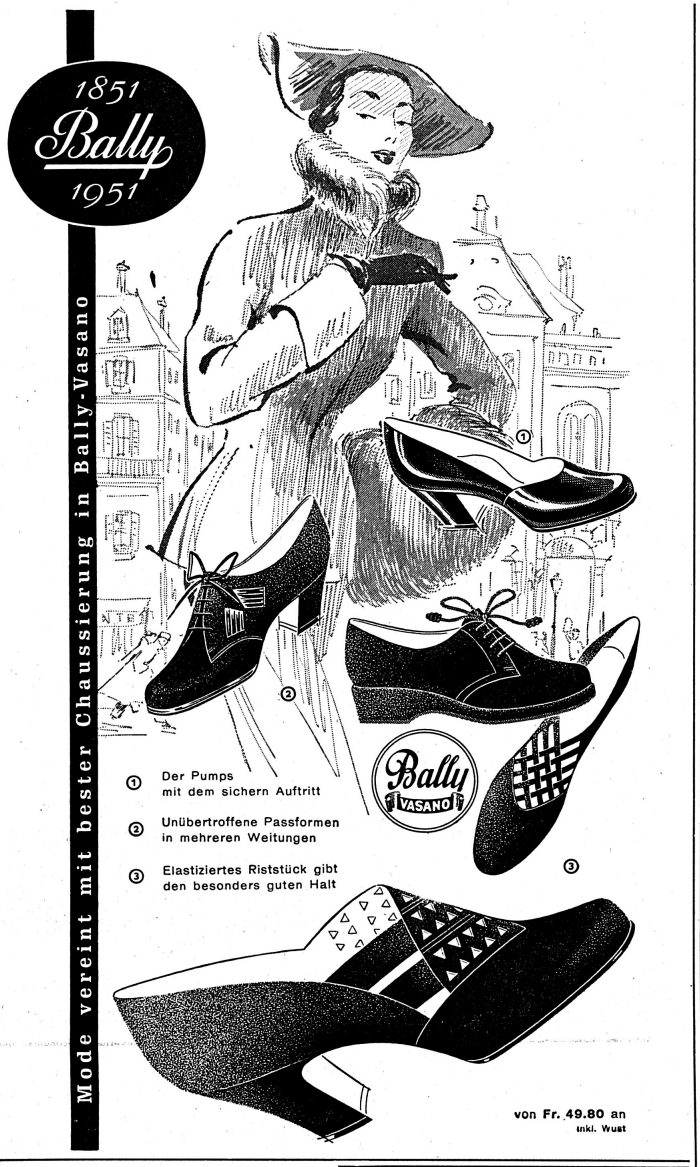
II. Gouvernante

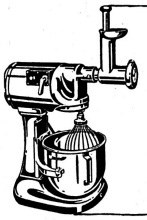
sucht sich neuen Wirkungskreis. Offerten bitte unter Chiffre V A 2103 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Sekretär

sucht Stelle in Büro oder Geschäft. Kennt sich gut in der Hotelbranche aus. Eintritt sofort. Anfragen unter Chiffre J S 2798 an die Hotel-Revue, Basel 2.





Hobart

Verlangen Sie unverbindliche Offerten und Vorführung der neuesten **HOBART** Universal-Küchenmaschine mit 10 verschied. Zusatzapparaten bei:

HOBART MASCHINEN, J. Bornstein AG.
Tel. 27 80 99 ZÜRICH Talacker 41

Gesucht in Grossküchenbetrieb
auf der Grimsel (Baustelle Oberaar, 2300 m hoch) in modern eingerichtete Küche einen in seinem Fach absolut tüchtigen, flinken

Koch

für Zwischensaison, 15. September bis Dezember 1951, und evtl. wieder ab März 1952. Wir bezahlen einen hohen Lohn, verlangen aber speditives, sorgfältiges Arbeiten.
Daselbst eine tüchtige, flinke

Pâtissière

ebenfalls gutbezahlte Stelle. Offerten mit Zeugniskopien an **Peter Schmid, Kantine Oberaar, Grimsel.**

Couple hôteller
45 ans, possédant hôtel à Montreux, saison d'été, cherche occupation pour la saison d'hiver, 1er novembre à 15 mars

gérance, direction ou poste de confiance

Français, anglais, allemand. Prétentions modestes. Offres sous chiffre P C 2021 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Bekanntes Café-Rest. in Zürich
sucht auf 1. Oktober tüchtige

Buffetlehrtochter

Geboten wird geregelte Freizeit, gute Behandlung und angemessener Lohn. Kost u. Logis auswärts. Offerten unter Chiffre B L 2098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelinhaber (Sommersaison) **sucht für Wintersaison Leitung eines**

Hotel-Restaurant oder Stelle als Chefkoch

Ich spreche 4 Sprachen. Offerten sind zu richten unter Chiffre A 70403 X an Publicitas Genf.

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

Heute lohnt es sich besonders
der

MARTINAZZI-BAR

in Halle II, Stand Nr. 226

einen Besuch zu machen. Der neue Typ **Martinazzi-Bitter 1951** ist unübertrefflich!

E. Luginbühl-Bögli & Söhne, Aarberg (Bern)
Moderne Grossbrennerei

Wir suchen per sofort für Aushilfe evtl. für ständig

Chasseur-Telephonist

für **Telephondienst und Nachtconcierge-Ablösung.** Nur bestqualifizierte, sprachenkundige Bewerber wollen sich wenden an Direktion Carlton Elite Hotel, **Zürich.**

Wintersaison 1951/52
Erstklasshotel sucht

Oberkellner service- und sprachgewandt,
Chef de service
f. Restaurant-Tea-room-Dancing, autoritär, sprach- und servicegewandt,
2 Restaurationstöchter
für Tea-room-Dancing, sprach- und servicegewandt,
Saaltöchter
sprach- und servicegewandt. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Direktion Grand Hotel Vereina, **Klosters.**

Gesucht
in gepflegten Restaurationsbetrieb (Jahresstelle) jüngere, nette

Serviertochter

mit guten Umgangsformen, guter Verdienst, sowie tüchtige

Restaurationsköchin

Offerten mit Lohnansprüchen und Photos sind erbeten an Max Rodel-Frick, Hotel Seerose, **Meisterschwanden.**

Gesucht
von erstklassigem Kurbetrieb in Höhenkurort:

Sekretärin-Buchhalterin

sprachenkundig, für Journal und Mithilfe in Buchhaltung, ferner tüchtige, versierte

Economat- u. Küchengouvernante

Jahresstellen. Eintritt September/Oktober. Offerten unter Chiffre H K 2123 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt tüchtiger, restaurationskundiger

Aide de cuisine

neben Chef. Guter Lohn, Logis auswärts. Ferner

Restaurationstochter

sprachenkundig, im à-la-carte-Service bewandert. Sehr gute Verdienstmöglichkeit.
Eilofferten an Ed. G. Neurauter, Restaurant «Zum roten Gatter», **Zürich.**

In Jahresstelle gesucht
per sofort oder 1. Oktober für unser Speiserestaurant im I. Stock junger, tüchtiger, strebsamer

Chef de service
Aide de cuisine
Commis de cuisine

Guter Lohn. Offerten erbeten an Gebr. Früh, Restaurant Baselstab, Marktplatz, **Basel.** Tel. 33828.

Gesucht
per 1. Oktober in grosses Restaurant nach Zürich

Buffetdame

versiert am Speisebuffet. Gefl. Offerten unter Chiffre B D 2129 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in gute Jahresstelle nette und sprachenkundige

Saaltochter

Offerten sind erbeten an Hotel Greub, **Basel.**

Gesucht
für Ferienablösung für ca. 14 Tage mit Eintritt 15. September, **tüchtige**

Hotelsekretärin

Sofortige Offerten erbeten an Löwen AG., **Zürich,** Tel. (051) 27 21 26.

Institut jeunes gens, Suisse romande, cherche

concierge
et
gouvernante ménagère

Adresser offres avec certificats sous chiffre J J 2110 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Erstklassiges Restaurant in Genf sucht per Anfang Oktober

Chef de service
Gardemanger
Buffetdame
Commis de cuisine
Restaurationstöchter

Ausführliche Offerten unter Chiffre 2109 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Zürich in bekanntes Tea-room

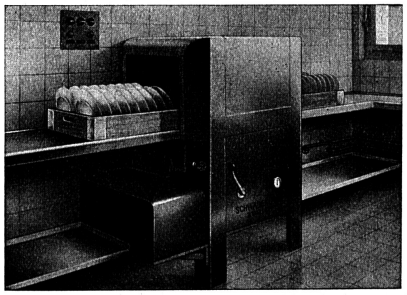
Chef de service

für Dauerstelle. Bestausgewiesene, sympathische Bewerber werden gebeten, ihre handgeschriebene Offerte, mit Zeugnisabschriften, Photo und Saläransprüchen einzureichen unter Chiffre T R 2104 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fortus! Wie verjüngt

fühlt man sich, wenn eine **FORTUS-KUR** die sex. und Nervenschwäche überwindet und dem vorzeitig alternden Körper neue Kraft und Energie schenkt. Fortus-Kur Fr. 26.—, mittlere Fortus-Packung 10.40, Fortus-Proben 5.20 und 2.10. In Apotheken und Drogerien erhältlich, wo nicht, diskreter Postversand durch **Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.**

GESCHIRRWASCH- und SPÜLMASCHINEN
EXCELSIOR



Besichtigen Sie die neuesten Modelle an unserem Stand am

Comptoir Suisse in Lausanne
Halle I Stand 44

SCHWABENLAND & CIE A.G. ZÜRICH
Nüschelerstrasse 44 **Küchenmaschinen** Telephon (051) 25 37 40

La vallée de Poschiavo

Une vallée trop méconnue et économiquement désavantagée

Il existe encore en Suisse des régions qui sont si éloignées et si écartées du trafic habituel qu'elles sont généralement méconnues. Certes les beautés naturelles qu'elles possèdent attirent des touristes ou des voyageurs, mais ils ne font que passer sans se pencher sur les difficultés que rencontrent les habitants et sans se préoccuper des problèmes économiques qui se posent à eux.

La *vallée de Poschiavo* donne un exemple particulièrement typique des obstacles que des populations laborieuses et infiniment courageuses doivent vaincre pour assurer leur liaison économique et spirituelle avec la mère-patrie. Il est intéressant de relever que la situation particulière des régions en questions loin d'abattre le moral des habitants exaltent leur volonté, leur dynamisme et l'attachement qu'ils portent au pays.

C'est pour attirer une fois de plus l'attention du peuple suisse que les autorités de cette belle vallée grisonne avait patronné un voyage d'orientation organisé par la Maison *Mascioni* à Campascio à l'intention de nombreux représentants de la presse suisse.

Parcourant la vallée en autocar de *Samedan* jusqu'à *Le Prese*, les participants à cette excursion purent se rendre compte eux-mêmes des beautés de la route et du col de la Bernina. Ils eurent d'abord l'occasion de contempler la splendide vallée de la haute Engadine depuis ce belvédère incomparable que constitue *Muottas-Muragl*, belvédère auquel on parvient en 15 minutes par un funiculaire d'où l'on découvre peu à peu les détails d'une région reposante par ses lacs, ses horizons aux lignes douces jusqu'au massif immaculé de la Bernina. Après une brève halte, on reprit la route qui déroula des paysages d'une infinie variété. C'est d'abord la grande station de *Pontresina* en face de la vallée du Rosegg, puis la région des glaciers, en particulier celui de Morderatsch, enfin les lacs noirs et blancs qui couronnent le sommet du col, tout cela dans une lumière que l'on ne trouve qu'en Engadine et dans les vallées avoisinantes. Une descente de 18 km vous mène du col de la Bernina situé à 2300 m jusqu'à Poschiavo qui n'est plus qu'à 1000 m d'altitude.

Cette voie d'accès à notre pays mériterait certainement d'être aussi bien traitée que l'autre splendide voie de communication qu'est la route de la Maloja.

Situation géographique

Mais rappelons d'abord, pour ceux de nos lecteurs qui ne connaîtraient pas cette partie du canton des Grisons, la situation géographique de la vallée de Poschiavo. C'est une vallée qui plonge en quelque sorte comme une presqu'île dans la province italienne de Sondrio. Elle est séparée au nord du reste de la Suisse par le col de la Bernina qui, pendant l'hiver, est recouvert de si épaisses couches de neige qu'il n'est pratiquement pas possible de maintenir la route ouverte. La seule liaison avec la terre helvétique demeure le chemin de fer de la Bernina qui s'efforce de circuler le plus régulièrement possible. Mais cette année le trafic fut totalement interrompu à plusieurs reprises pendant quelques jours. La vallée de Poschiavo qui a une longueur totale de 25 km et une surface équivalente à celle du canton de Zoug est caractérisée par de fortes différences d'altitude sur de très courtes distances. Les points extrêmes ne sont-ils pas le Piz Palü qui atteint presque 4000 m, alors que la vallée se termine à Campocologno qui n'est plus qu'à 520 m d'altitude. Elle comprend deux arrondissements: celui de Poschiavo et de Brusio.

La situation économique

La position géographique de la vallée de Poschiavo a naturellement une influence défavorable sur son développement économique. N'est elle pas séparée de la Confédération dont elle fait partie politiquement et ne se rattache-t-elle pas économiquement à la Valteline? Nous reviendrons plus loin sur le problème primordial de la route et du rail, mais nous voulons auparavant donner quelques indications sur les ressources de la vallée de Poschiavo. La moitié des habitants sont occupés dans l'agriculture bien que la partie supérieure de la vallée ne comporte guère que des pâturages. Pourtant, au point de vue agricole, la vallée de Poschiavo peut se vanter d'avoir les surfaces les plus étendues et les plus élevées qui soient utilisées dans l'économie alpestre. Le fond de la vallée et la région encaissée de Brusio présentent les conditions idéales pour la culture des champs. Le climat est sec et chaud et permet de cultiver les légumes et le tabac. Cette région est une des plus fertiles puisque on peut y couper le foin 4 à 5 fois par an et que les champs donnent double récolte.

L'industrie est surtout représentée par l'*usine électrique de Brusio*, par le travail du *marbre* et la production de l'asbeste. Cette dernière matière qui est utilisée par de nombreuses industries ne trouvait plus de débouchés suffisants par suite de son prix élevé, qui résultait presque exclusivement des tarifs de transport. Ceux-ci sont tels que l'asbeste du Canada revenait meilleur marché franco St-Gall, par exemple, que celui de Poschiavo qui est pourtant légèrement plus près.

Pendant la deuxième guerre mondiale, lorsque les frontières furent fermées on revint à l'asbeste de la vallée de Poschiavo qui fut produit en toute hâte avec l'aide de l'Etat. En peu de temps, les nouvelles sociétés furent en mesure de couvrir les besoins de tout le pays.

Au-dessus de Poschiavo, se dresse une montagne de marbre le *Sassalbo* (montagne blanche), mais la demande de cette pierre est faible, car les goûts et la mode ont changé. Par contre, la production de la pierre «serpentin» a gagné en importance. Il s'agit d'une pierre vert-noire extrêmement dure et d'une grande beauté. D'énormes blocs sont transportés des carrières à Poschiavo ou ils sont sciés, taillés et polis.

L'usine électrique de Brusio qui fut il y a 50 ans la plus grande productrice d'énergie électrique d'Europe est alimentée par l'eau accumulée dans les différents lacs qui s'étagent au fond de la vallée. Alors qu'elle exportait autrefois le courant dans la Valteline, elle assure maintenant la livraison d'énergie aux chemins de fer rhétiques, entretemps électrifiés, et à une grande partie des Grisons, grâce à la ligne qui amène le courant par dessus le col de la Bernina jusqu'à Bevers.

Les ressources de cette vallée, ainsi que celle de la Valteline supérieure pourraient être infiniment mieux exploitées si les voies de communication étaient meilleures ou si les tarifs du chemin de fer de la Bernina n'étaient pas prohibitifs. Enfin la population de la vallée extrêmement industrieuse pourrait beaucoup mieux tirer partie de ses dons, si elle ne sentait pas économiquement séparée du reste de la Suisse. Ce problème des communications Poschiavo–Engadine dépasse donc le cadre d'une révendication économique; c'est aussi un problème ethnique et dans un certain sens politique et social.

La route de la Bernina

Elle assure la liaison entre le nord-est de l'Italie et la Suisse, puisque c'est le plus court chemin en direction de Trente, Verone, Padoue et Venise. Au point de vue touristique, c'est une route qui a également une grande importance pour l'*Engadine* en général et pour *Pontresina* en particulier.

La route est bien entretenue jusqu'au sommet du col, mais la descente sur Poschiavo se fait par une voie beaucoup trop étroite et non goudronnée. Bien qu'elle ne domine aucun abîme particulièrement profond, elle est dangereuse, car il est difficile à certains endroits, sinon impossible, de croiser et les automobilistes l'évite de ce fait.

On sait que le canton des Grisons dispose d'un réseau routier de plus 1200 km et que ce n'est pas petite affaire de l'entretenir. Les moyens cantonaux ne permettent qu'un entretien périodique, et sont totalement insuffisants pour apporter les améliorations nécessaires. Pourtant les travaux d'aménagements n'exigeraient pas d'interminables murs de soutènement ou des gros œuvres comme pour la route du Susten par exemple. Il serait donc possible d'obtenir une route tout à fait convenable avec des moyens limités. La population de Poschiavo et de la vallée espère beaucoup que l'incorporation de la route de la Bernina dans le programme routier de la Confédération permettra de remédier à un état de choses déplorable.

Le chemin de fer

C'est en 1908 que fut inaugurée la ligne électrique *Tirano–Poschiavo;* puis en 1910 la ligne Poschiavo–St-Moritz fut ouverte à la circulation, mais en été seulement. Le chemin de fer de la Bernina était le chemin de fer à simple adhésion le plus élevé d'Europe. Il servait surtout au trafic touristique spécialement sur le trajet *St-Moritz–Alp Grüm.* Une politique tarifaire prohibitive entrava le développement économique du chemin de fer de la Bernina et l'obligea en 1941 à fusionner avec les chemins de fer rhétiques. Mais on comprend le handicap que cela représente pour la population quand on sait que le prix du kilomètre pour le trajet *Tirano–St-Moritz* est de 32 cts, et de 53,3 cts pour le trajet Campocologno–Brusio. Pour une distance effective de *61 km* entre Tirano et St-Moritz, on paie un prix équivalent à un trajet de *199 km* sur les chemins de fer fédéraux. Pour se rendre à Coire, capitale de leur canton, les habitants de la vallée doivent payer 33 francs pour le billet aller et retour 3me classe. Le *tarif-marchandise* rend aussi extrêmement difficile l'importation des produits agricoles que nos compatriotes de la vallée de Poschiavo possèdent dans la Valteline et empêche le développement des carrières et des mines des montagnes qui bordent la vallée.

Les Poschiavins ne demandent rien d'extraordinaire puisqu'ils ne veulent, au fond, qu'être traités sur le même pied que les autres Suisses. Ils ont peine à comprendre pourquoi les surtaxes de montagne ont été supprimées entre le Tessin et le centre du pays, alors qu'eux sont considérés comme des parents pauvres et n'ont pas obtenu satisfaction, malgré les promesses du Conseil fédéral.

Etant donné l'importance de ces voies de communication pour le tourisme, on ne peut qu'appuyer les revendications ferroviaires et routières des habitants de la vallée de Poschiavo.

Durant le voyage et au cours du dîner, excellement servi à l'hôtel Le Prese, les journalistes purent entendre des exposés du Dr *Felice Luminati*, président de l'arrondissement et député de Poschiavo, du Dr *Dario Plozza*, président de

A propos du prochain congrès de l'ASTA

Dans les communications que nous avons publiées dans le no. 31 de la Revue suisse des hôtels au sujet de l'organisation à Paris du prochain congrès de l'American Society of Travel Agents, nous avions indiqué par erreur que les hôteliers parisiens avaient fait aux congressistes un prix forfaitaire de pension de 50 8 environ pour les 8 jours qu'ils passeraient dans la capitale française.

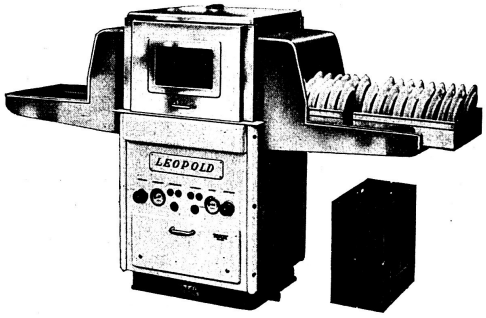
On nous prie de rectifier et de préciser que les hôteliers parisiens *reçoivent gratuitement les représentants du tourisme américain pendant toute la durée du congrès.*

COGNAC MARTELL
MAISON FONDÉE EN 1715
Agence générale:
PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Consommé riche
eine ausgezeichnete feinschmeckende Trinkbouillon
Neu!
sofort bereit
warm, kalt oder gekühlt serviert
- ein Genuss!

Erhältlich in Flaschen zu 315 und 630 Gramm
Muster zu Versuchszwecken
auf Wunsch kostenlos
MAGGI - KEMPTTAL

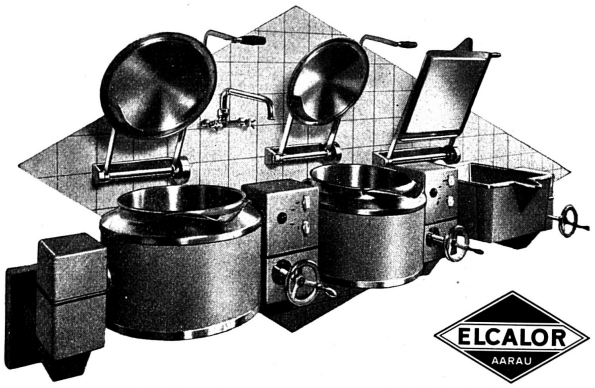
Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Forts de l'expérience d'un quart de siècle dans la construction des machines à laver la vaisselle, nous venons de créer ce nouveau modèle qui dépasse tout ce que l'on voit sur le marché mondial. — **Nous sommes les plus anciens et les plus connus dans la branche** et nous sommes toujours les plus jeunes quant à nos innovations et modernisations qui font **que nos machines sont les plus rationnelles et les plus modernes.** — Ecrivez-nous ou téléphonez-nous sans tarder, nos spécialistes sont gratuitement à votre disposition.
Modèle «TRIPLEX», automatique


Modell „TRIPLEX", automatisch
25 Jahre Erfahrung in der Konstruktion von Geschirrwaschmaschinen und stetige Weiterentwicklung haben diese automatische Geschirrwaschmaschine mit Dispositiv fürs Nachspülen, Desinfizieren und Trocknen geschaffen. **Sie werden von uns, der ersten und ältesten Spezialfirma auf diesem Gebiet, mit Fachkenntnis beraten.** Fur jeden Betrieb, ob klein oder gross, liefern wir die den Platz- und Arbeitsverhältnissen angepasste Geschirrwaschanlage und unterhalten einen gewissenhaften **Service.**
FR. LEOPOLD & Cie. AG., THUN
in Geschirrwaschmaschinen seit jeher überlegen!
Telephon (033) 2 21 03

Wyss Wasch- und Spülmaschinen
für mittelgrosse Betriebe führend!
Kostenlose Beratung in allen Wäschereifragen
Wirtschaftlich und preiswert
Besuchen Sie unsere reichhaltige Ausstellung am
Comptoir-Stand Nr. 485, Halle IV
GEBRÜDER WYSS, WASCHMASCHINENFABRIK BÜRON/LUZ.
Telephon (045) 5 66 19

COMPTOIR SUISSE - HALLE 1 - STAND 23



ELCALOR SA., TEL. (064) 23691, AARAU 11

Beim Möbeltransport werden oft

.. die Tapeten beschädigt

Wenn die Wand mit

Panzer-Salubra

tapeziert ist, lässt sich der Schaden praktisch unsichtbar und kostenlos beheben.

Salubra ist garantiert lichtecht und waschbar.

Gratismuster und Prospekte erhältlich durch Salubra AG., Abteilung 511, Postfach Basel 6

Gesucht

per Oktober oder November jüngere, zuverlässige

Gehilfin der Leiterin

in vielseitigen Restaurationsbetrieb in unmittelbarer Nähe Basels. Ausführliche Offerten unter Angabe der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre D 8545 Q an Publicitas Basel.

Junges Ehepaar

Mann erfahrener Küchenchef, Frau versiert in allen Branchen des Hotelfaches, sucht

passenden Wirkungskreis

auf Neujahr 1952. Wir leiten bereits einen umfangreichen Betrieb mit gutem Erfolg. Offerten unter Chiffre E P 2096 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

evtl. auch allein, bestens empfohlen, 40jähr., Deutsch und Französisch, **sucht gute Dauerstelle.** Frei ab Ende Oktober. Offerten unter Chiff. K D 2058 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger

Portier

25jährig, sowie Bursche, 17-jährig, als

Haus-, Office- oder Kellerbursche

suchen ab 15. November passende Stellen, auch Wintersaison. Offerten erbeten an W. Schuler, Hotel SAC. Maderanertal.

ENGLISCH

lernen

bei englischer Familie, ab 1. Okt., gutes Essen, Komfort, 16 £ pro 4 Wochen, inkl. Wäsche, **exkl.** Privatunterricht.

Mrs. G. E. Woodford, 40, Warwick Road, Margate on Sea, Kent. — Auskunft: W. H. Schneider, Neubrückstrasse 104, Bern.

Ausländerin mit Sprachenkenntn., sehr aktiv, arbeitsam u. von gutem Umgangston, **sucht Posten** für die Wintersaison als

Praktikantin

um ihre Kenntnisse im Hotelwesen zu erweitern. Bevorzugt mittleres Hotel od. Hotel-Pension, womögl. ab sofort bis Frühjahr. Auf Wunsch Schweizer Ref. Offerten unt. Chiffre K R 2093 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND

Gebild., überprüfte Familien wünschen **Töchter** von erfahrenem engl.-schweiz. Büro mit besten Ref. u. Beziehungen. Anfragen mit Photo und Zeugniskop. an **Beldi-Grant** (vormals Interlaken) **jetzt** Cleavers-Lyng, **Berstmonceux,** Sx., England.

Nach Bern gesucht in bekanntes Familien-Restaurant und Tea-room mit gesunden Arbeitsverhältnissen:

1-2 Buffetlehrtöchter

(wenn möglich französisch sprechend)

Kochlehrling

(mit guter Schulbildung)

Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Photo sind zu richten an: Tierpark-Restaurant Dählhölzli, Bern.

Gerant

gesucht. Die Christlichsoziale Feriengenossenschaft sucht für ihr Ferienheim Bad Jakobsbad bei Gonten einen berufstüchtigen Geranten. **Verlangt werden berufliche und kaufmännische Fähigkeiten und Mitarbeit der Ehefrau.** Nähere Auskunft erteilt Postfach 1142, St. Gallen.

Grosses Passantenhotel der Westschweiz

sucht auf Anfang Oktober in Jahresstelle einen tüchtigen, sprachenkundigen und an Stossbetrieb gewohnten

Chef de réception

welcher in den 4 Sprachen korrespondiert. Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Photo u. Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre P W 2094 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

pour Bruxelles, conditions très intéressantes

DIRECTEUR 1ÈRE FORCE

pour une GRANDE TAVERNE et un GRAND RESTAURANT

et un

1ER PORTIER

pour Leading Hotel

Offres détaillées à: S. F. 9, Agence HAVAS, Bruxelles (Belgique).

Gesucht

in Jahresstellen, per sofort oder nach Übereinkunft:

Saaltochter
sprachenkundig
Serviertochter
für Café-Restaurant,
Stopferin-Näherin
Saalpraktikant(in)
Kellnerlehrling
(2 Jahre Lehrzeit).

Kost und Logis im Hause. Offerten mit Zeugniskopien und Photos an Hotel Bristol, **Bern.**

Revue - Inserate haben Erfolg!

Im

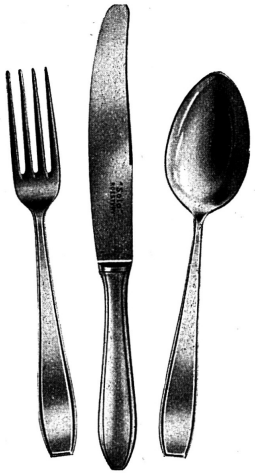
Schweizer Restaurant — Schweizer Besteck!

Die bekannten

SOLA-BESTECKE

werden vollständig in der Schweiz hergestellt.

- **100 g schwer versilbert,** auf stahlharter, silberweisser Alpacca-Unterlage.
- **Rostfreie Bestecke** aus bestem amerikanischem Chromnickelstahl, silberähnlich im Aussehen, unverwüstlich im Gebrauch, **mit unbegrenzter Garantie.**
- **Gediegene,** für Hotels u. Restaurants geeignete **Decors.**



Modell 1425

SOLA-BESTECKFABRIK, EMMEN

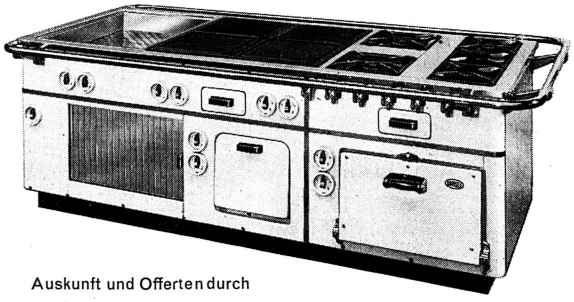
Telephon (041) 35636 **bei Luzern**

SURSEE-GROSSKÜCHEN-ANLAGEN

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

COMPTOIR SUISSE
LAUSANNE
Halle I, Stand 37

SURSEE



Auskunft und Offerten durch
SURSEE-WERKE AG., SURSEE
Telephon (045) 57644

COMPTOIR SUISSE, LAUSANNE
Stand 569 – Halle V

National
sans égal

National
la caisse enregistreuse idéale pour restaurants

Venez voir nos machines construites à Bulach
Modèles à un service depuis 65 fr. par mois

S.A. des Caisses Enregistreuses «National»
Genève - Lausanne - Sion - Bienne - Fribourg

l'arrondissement et député de Brusio, ainsi que du Podesta de Poschiavo M. *Eduardo Bondolfi*. Ils entendirent également M. *Riccardo Tognina*, maître supérieur, qui mit en évidence les valeurs culturelles de la vallée. Tous surent magnifiquement défendre le point de vue des habitants de cette région grisonne si particulièrement située. La soirée permit, grâce au chœur mixte costumé de Poschiavo dirigé par M. *Remiggio Nussio* de prendre contact avec les habitants et le folklore de la vallée. M. *Loris Mascioni* s'avéra lui aussi un parfait cicerone. Qu'il en soit sincèrement remercié.

Nous parlerons la semaine prochaine du problème de la Valteline – cette vallée qui aurait dû être suisse – et de celui de la situation particulière des propriétaires suisses dans cette belle vallée italienne. (à suivre)

Ordentliche Delegiertenversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins in Davos

Am 4./5. September hielt der Bündnerische Hotelier-Verein seine ordentliche Delegiertenversammlung ab.

Der Vereinspräsident, Herr *Tr. Halder*, Arosa, konnte als Gäste in seiner Begrüssungsansprache die Herren Regierungsrat Dr. *E. Tenchio*, Chur, Herrn Dir. *P. Buchli*, Rhätische Bahn, Chur, Herrn Dr. R. C. *Streiff*, Vertreter des SHV., Basel, Herrn Dir. *P. Juon*, Verkehrsverein für Graubünden, Chur, den Repräsentanten der Davoser Behörden, Herrn Statthalter *Risch*, und weitere Gäste willkommen heissen. Einen besondern Gruss entbot er Herrn Regierungsrat Dr. *Gafner*, Präsident des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes, Bern, der als Tagesreferent gewonnen werden konnte.

Entschuldigt hatten sich der Präsident des Schweiz. Hotelier-Vereins, Herr Dr. *Franz Seiler*, Herr *M. Budliger*, Sekretär des SHV., und Herr a. Regierungsrat Dr. *G. Darms*, Chur, Präsident des Verkehrsvereins Graubünden.

In seinem Begrüssungswort trat der Präsident auf die allgemeine Konjunkturlage in der Hotellerie ein und musste einmal mehr die Feststellung machen, dass eine wesentliche Besserung unserer Situation seit dem Vorjahre trotz aller Anstrengungen nicht eingetreten ist.

Die Traktandenliste konnte rasch abgewickelt werden. Die Protokolle der Versammlungen des vergangenen Jahres wurden genehmigt, ebenso der Jahresbericht und die mit einem bescheidenen Vorschlag abschliessende Jahresrechnung.

Der Jahresbeitrag wurde auf der bisherigen Höhe belassen.

Der *Vorstand* musste durch Zuwahl *ergänzt* werden, da die beiden verstorbenen Mitglieder H. Decurtins, Sedrun, und R. Thön, Celerina, sowie der wegziehende E. Rüegger, Lenzerheide, ersetzt werden mussten. Neu in den Vorstand wurden gewählt: Herr *Christian Berther*, Sedrun, Herr *Paul Ronzi*, Celerina, Herr *Dr. G. Decurtins*, Lenzerheide.

Im Mittelpunkt der Tagung stand das Referat von Herrn Regierungsrat Dr. *Gafner* über das Thema „Aktuelle Fragen des schweizerischen Fremdenverkehrs".

Einleitend legte der Referent der Versammlung einen Situationsbericht über die Hotellerie dar und stellte fest, dass unser Wirtschaftszweig die allgemeine Konjunktur nicht mitgemacht hat. Gerade für die Hotellerie hat die Krise im Fernen Osten nicht wie für viele andere Wirtschaftszweige nur erfreuliche, sondern sehr viel unerfreuliche Perspektiven gebracht. Übergehend zur Frequenzentwicklung stellte der Referent fest, dass wir dieses Jahr eine gegenüber 1950 etwas bessere Frequenz zu verzeichnen haben, welche aber immer noch weit hinter derjenigen steht, welche wir unmittelbar nach dem Kriege aufwiesen.

Übergehend zu der gegenwärtigen Beurteilung der Lage und den Aussichten der Hotellerie für die nächste Zukunft, stellte der Referent die ungünstigen Momente den günstigen gegenüber. Als günstig darf die allgemeine Prosperität im In- und Ausland mit dem steten Wachsen des Volkseinkommens angesprochen werden. Weiter wird die Entwicklung durch das Verschwinden der Reisehindernisse gefördert, und auch die Tatsache, dass die Auslandpreise sich an unser Niveau angleichen, darf mit Genugtuung festgehalten werden. Ungünstig wirken sich die Unsicherheit der Weltlage, die *Teuerung* und der Steuerdruck im In- und Ausland, sowie die Auslandskonkurrenz aus.

Längere Zeit verweilte der Referent beim Kapitel, in welchem er die Strukturwandlung im Fremdenverkehr erörterte. Die Reisegewohnheiten sind nicht mehr dieselben wie früher, die Gäste rekrutieren sich heute aus viel breiteren Kreisen und die Unrast der Zeit verkürzt die durchschnittliche Aufenthaltsdauer auf 3–4 Tage, während sie früher 3–4 Wochen betrug.

Aktuell ist die Frage eines Verbotes der *Wohnwagenanhänger* an Autos. Der Referent könnte ein solches Verbot nicht unterstützen.

Der Referent trat dann auf die zur Diskussion stehenden Vorkehrungen, eine Frequenzsteigerung in der bevorstehenden Winter-Saison zu erreichen, ein.

Im Vordergrund stehen Massnahmen, welche für den Gast die Reisespesen, sowie die Aufwendungen für Skischule- und Skilifte herabsetzen sowie Fragen der Preisreduktion im Monat Januar. Ein Entscheid über das Vorgehen im nächsten Winter ist noch nicht getroffen worden, doch steht fest, dass die Hotellerie aus eigenen Mitteln die Aktion vom letzten Winter nicht mehr wiederholen kann. Da es ausserordentlich schwierig ist, staatliche Hilfe zu erhalten, steht nach wie vor die Selbsthilfe im Vordergrund. Marktuntersuchungen und die Werbung im Ausland gehören zu den wichtigsten Problemen des Schweiz. Fremdenverkehrs. Veranstaltungen aller Art, Studien- und Erholungsreisen etc. müssen organisiert werden, da der Gast von uns immer mehr erwartet. Der Aufenthalt Jugendlicher in unsern Kurorten und der Kontakt mit dem Inlandgast muss gefördert werden. Der Erhaltung der Konkurrenzfähigkeit ist die Steigerung der persönlichen Leistungsfähigkeit, die Ausweitung der Berufsbildung, die Weiterbildung durch die Praxis, förderlich.

Regierungsrat Dr. Gafner ersuchte die Vertreter der Hotellerie, noch enger mit dem Schweiz. Fremdenverkehrsverband und mit allen andern Organisationen, welche den Fremdenverkehr fördern, zusammenzuarbeiten und schloss seine vorzüglichen Ausführungen, indem er die Hotellerie vor Mutlosigkeit warnte und unterstrich, es sei kein Grund vorhanden, den Mut sinken zu lassen.

Der Vorsitzende verdankte diese trefflichen Ausführungen des Referenten bestens und gab die allgemeine *Diskussion* frei. Diese wurde sehr reich benützt und drehte sich vorwiegend um das Problem der Frequenzförderung.

L. Meisser, Klosters, wünschte Auskunft über die Frage der Aufhebung des Visums zwischen der Schweiz und Deutschland und erfuhr vom Referenten, dass der Schweiz. Fremdenverkehrsverband im Benehmen mit dem SHV. alles daran setze, um Erleichterungen in dieser Richtung zu erzielen.

Der Präsident stellt den kürzlich in der Hotel-Revue von Bankdirektor M. Jaeger, Chur, veröffentlichten Antrag, es seien im Januar die Minimalpreise herabzusetzen, zur Diskussion.

Die Diskussion über diesen Punkt wurde reich benützt und kann dahingehend zusammengefasst werden, *dass im Hinblick auf die hohen Gestehungskosten ein solches Vorgehen kaum in die Tat umgesetzt werden kann.* Um die Preise in der Zwischensaison für den Gast günstiger gestalten zu können, hat man vor einigen Jahren ja das System der Minimal- und Maximalpreise eingeführt.

Regierungsrat Dr. *E. Tenchio* überbrachte die Grüsse des Kleinen Rates und dankte für die Einladung. Er betonte die absolute Notwendigkeit eines gemeinsamen Vorgehens aller am Fremdenverkehr beteiligten Interessenten, und nach seiner Auffassung ist es wichtig, dass eine Gesamtkonzeption verfolgt wird, wenn man auf dem Gebiete der Frequenzsteigerung etwas erreichen will. Die Bündner Regierung ist nach wie vor bereit, die Hotellerie so gut wie möglich zu unterstützen, erwartet aber von ihr, dass sie konkrete Anträge in bezug auf Massnahmen, welche ergriffen werden können, zur Prüfung unterbreitet.

Direktor Dr. *Buchli* dankt für die Einladung und äussert sich ebenfalls einlässlich zu den Frequenzproblemen. Zum gleichen Problem sprachen die Herren *A. Gredig*, Davos, *E. Ulli*, St. Moritz, *P. Ronzi*, Celerina, *J. Meier*, Davos und *Th. Hew*, Klosters.

Dr. *Streiff* überbrachte die Grüsse des Hotelier-Vereins und erklärte, der Zentralvorstand des SHV. werde die Frage der Frequenzsteigerung in der kommenden Winter-Saison anlässlich einer Sitzung vom 6./7. September a.c. in Gletsch behandeln.

Die Zeit war schon sehr stark fortgeschritten, als die Diskussion über dieses Problem abgebrochen wurde.

Zum Schluss der Tagung legte der Vorstand der Delegiertenversammlung folgende Entschliessung über den *Ausbau des bündnerischen Strassennetzes* vor:

„Die Bündner Hotellerie hat mit grosser Genugtuung zur Kenntnis genommen, dass dem Kanton Graubünden vom 1. Januar 1951 an auf Grund der vom Schweizervolke gutgeheissenen Finanzordnung für die Jahre 1951 bis 1954 vermehrte Mittel aus dem Benzinzoll für den Strassenbau zufliessen.

Sie gibt ihrer bestimmten Erwartung Ausdruck, dass diese Mittel in erster Linie dazu verwendet werden, um die Zufahrtsstrassen zu den wichtigsten Fremdenzentren staubfrei auszubauen. Der Besitz guter Strassen ist für jedes Fremdengebiet von ausschlaggebender Bedeutung, nachdem das Automobil heute mehr denn je den Verkehr beherrscht, und beeinflusst in entscheidender Weise die Frequenz.

Die heutige Delegiertenversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins richtet die dringende Bitte an den Grossen Rat und die Regierung, den Ausbau der Zufahrtsstrassen zu unseren Kurgebieten bestmöglich zu beschleunigen."

Ferner beschloss die Delegiertenversammlung, durch einen *Aufruf* in der Presse die Bevölkerung Graubündens zu ersuchen, das *Referendum* gegen die Verlängerung des Bundesbeschlusses über die *Bewilligungspflicht für die Eröffnung und Erweiterung von Gasthöfen nicht zu unterzeichnen.*

Im Anschluss an diesen sehr interressanten geschäftlichen Teil der diesjährigen Versammlung fanden sich die Delegierten mit ihren Gattinnen zu einem gemütlichen Unterhaltungsabend im Hotel Central, Davos-Platz, zusammen und schlossen die Tagung am folgenden Mittag mit einem Ausflug auf das Weissfluhjoch, der bei herrlichstem Wetter stattfand, ab. T.

PAL in Zürich

Nach einer Mitteilung der Generaldirektion der Philippine Air Lines (PAL) in Manila hat die *Philippinische Fluggesellschaft* die Leitung ihres neuen Büros in Pelikanstrasse 37, Zürich, dem seit mehreren Jahren im internationalen Luftverkehr tätigen *C. R. Lussy* übertragen. Damit erhöht sich die Zahl der Weltstädte auf 21, in denen die PAL auf ihrem – zwei Drittel der Welt umspannenden, internationalen – Flugnetz zwischen San Franzisko, Manila und London eigene Büros unterhalten. Die schweizerischen Geschäftsinteressen erhalten durch diesen Direktflugdienst ab Rom, wohin von Zürich aus beste Anschlüsse gesichert sind, ein wertvolles *Bindeglied mit Manila, Hongkong und Tokio.*

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

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Hartmann
Seidengasse 20, Tel. (051) 236364. Erstkl. Referenzen.
Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés Kuranstalten, Pensionen

Zu verkaufen
Hotel und Restaurant
im Kt. Uri, in grösserer Ortschaft an d. Gotthardstrasse, mit 34 Fremdenzimmern, Inventar, Ökonomiegebäude, Garage, etc. Schöner Umsatz kann nachgewiesen werden. Jahresbetrieb. Auskunft erteilt der Alleinbeauftragte: Werner Frey-Dettwiler, Sachwalterbureau, Hertensteinstr. 47, Luzern.

Gesucht per sofort in Jahresstelle, tüchtiger
Restaurationskoch
evtl. mit Frau als Buffetdame-Lingère. Ferner
2 Küchenmädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Postfach 10742, Würenlos.

KUR Fr. 20.55 ½ KUR Fr. 11.20 Orig fl. Fr. 4.95 Aerztl. empf. In Apoth. u. Drog.
Gegen Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Schwindel, Herzklopfen, Kopfweh Wallungen, Wechseljahr-Beschwerden Krampfadern, Knoten, Hämorrhoiden Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, eingeschlafene Arme, Hände, Beine u. Füße
Kräuter Zirkulan KUR
Wohlschmeckende KUR 1 bis 2 Monate lang im **Herbst**
Wo nicht erhältlich, Versand: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, ZÜRICH 1

Zu verkaufen
Hotel-Restaurant
in grosser Ortschaft im B. O. Fr. 40000.– Anzahlung. Restaurant mit Wohnhaus in Thun, grosser Umsatz. Auskunft erteilt gegen Retourmarke R. Egli, Länggasse 8c Thun.

A vendre
chauderon basculant
contenance 75 l., 380 V., 8 kW., acier inoxydable, état de neuf. Prix intéressant. Offres sous chiffre OFA 7211 L. à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

On demande
machine à nettoyer les sols
modèle récent, en parfait état d'entretien et de marche. – Offres sous chiffres OFA 7212 L. à Orell Füssli - Annonces, Lausanne.

Ungeziefer
jeglicher Art vertilgt mit Garantie zuverlässig, billig und diskret, überall in der Schweiz.
Otto v. Büren, Zürich
staatlich geprüft, Hardturmstr. 280, Tel. 27 70 69.

Sekretärin
Englisch, Deutsch perfekt, franz. Sprachkenntnisse
sucht Stelle
für Herbstsaison als Sekretärin oder Praktikantin. – Franz. Schweiz bevorzugt. Eintritt ab 1. Oktober möglich. Offerten unter Chiffre S N 2092 an die Hotel-Revue, Basel 2.

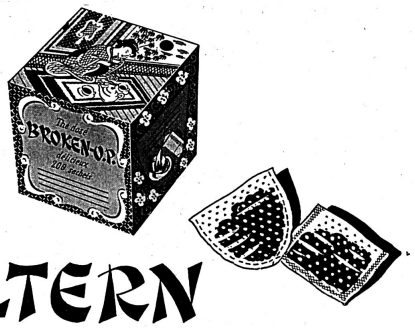
Saaltochter
sucht Stelle in Erstklasshotel für Wintersaison. Bündner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre A S 2105 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige, sprachenkundige Tochter aus gutem Hause sucht Jahresstelle auf 1. Nov., evtl. später, als
Haustochter, evtl. Saaltochter-Praktikantin
in nur erstklassigen Hotelbetrieb. Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung. Offerten an Dr. A. Züblin, Rämistr. 23, Zürich 1.

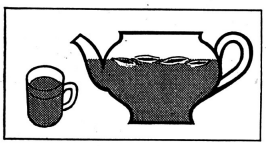
Wir suchen
zum sofortigen Eintritt einen tüchtigen, jungen
Bäcker-Küchenchef
Bewerber müssen den Ausweis als Militär-Küchenchefs besitzen und über gute Zeugnisse im Bäckerberuf verfügen. Sie müssen auch befähigt sein, Untergebene beruflich anzulernen. Lohn nach Dekret. Schriftliche Offerten sind zu richten an die Direktion der Anstalten in Witzwil.

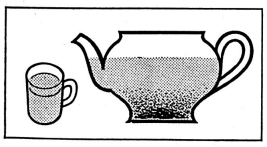
Barmaid
gut präsentierend, sucht Stelle in Hotelbar auf 15. Nov. Gute Referenzen zur Verfügung. 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre B G 2924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn



Mit
TEEFILTERN
gerät die Teebereitung am besten –
Vergleichen Sie bitte selbst!


Der Aufguss von guten «schwimmenden» Filtern wird maximal kräftig und der Extrakt automatisch gut verteilt.


Bei offenem Tee sammeln sich die Blätter und der Extrakt am Boden der Kanne, wenn während der Ziehzeit nicht aufgerührt wird.
Die Stärke des Getränkes ändert so von Tasse zu Tasse.

K. REININGHAUS, TEEBEUTELFABRIK
LA TOUR-DE-PEILZ
Teefilter-Abfüllerei für Grossisten. Poröse Papierfilter und Sichtfilter

Berücksichtigt bei Euren Einkäufen stets die Inserenten der „Schweizer Hotel-Revue"

Silber pflege mit Argentyl

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

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

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Gesucht

Köchin

in Jahresstelle. Eintritt 1. Okt. evtl. früher. **Zwischensaison Haushaltsküche, Saison als Kaffeeköchin-Officegouvernante.** Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüche an Hotel Adler, Grindelwald.

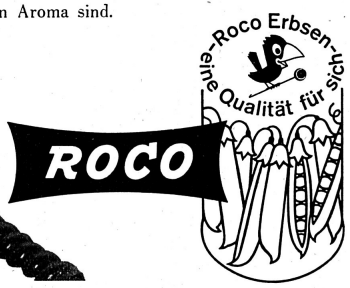
Telephonistin

deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, **sucht Stelle.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre T L 2107 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Roco Conservenfabrik Rorschach A.G., Rorschach

«Kannst Du mir ein Restaurant empfehlen?»

«... ich meine etwas wirklich Tipptoppes, wo man dem Chef in die Pfanne schauen darf?» ... Eine alltägliche, eine so oder anders tausendfach wiederholte Frage, denn im Gastgewerbe ist die persönliche Empfehlung ausschlaggebend. Darum liebevoll kochen und sorgfältig einkaufen. Ab und zu lernt man etwas durch Kostproben. So werden Sie zum Beispiel herausfinden, dass Roco-Erbsen zarter, gehaltvoller und feiner im Aroma sind.



Wir suchen
bestausgewiesenen

Direktor

für Hotel 60 Betten in Arosa

(Wintersaison). Detaillierte Offerten mit Gehaltsansprüchen sind bis zum 25. September einzureichen unter Chiffre H A 2088 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in erstklassigen Jahresbetrieb

Commis de cuisine
Restauranttochter - Chef de service

Die Beherrschung eines gepflegten à-la-carte-Services ist unbedingt erforderlich. Sprachenkundige, gut präsentierende Bewerberin muss fähig sein, dem unterstellten Personal autoritär vorzustehen. Eintritt nach Übereinkurft. Gefl. ausführliche Offerten unter Chiffre T O 2001 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Oktober eine

Hilfsköchin

Gelegenheit zur weiteren Ausbildung. Anmeldungen sind zu richten an das Bezirksspital Langnau, Telephon 2 18 21.

Clinique Val-Mont, Glion sur Montreux
demande pour entrée immédiate

femme de chambre

de 30 à 40 ans, au courant d'un service soigné. Très bons gages assurés. Place à l'année. Offres avec certificats et photos à la direction.

Je cherche pour un grand Café des Préalpes Vaudoises

sommelière de confiance

stable, d'âge mur, sérieuse et longue expérience exigée, qui doit travailler en partie seule, place à l'année. Très bon gain, nourrie. Français, allemand exigés, entrée à convenir. Offres sous chiffre P.V. 2053 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

GESUCHT sprachenkundige

Serviertochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Sonne, Interlaken, Telephon 184.

Gesucht in erstklassigen Stadtbetrieb der Nordwestschweiz per Oktober in Jahresstellen

Chef de cuisine-Restaurateur
Buffetdame

Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre S B 2087 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Pontresina in Hotel mit 100 Betten (Sommer- und Wintersaison)

Sekretärin
englisch sprechend, für Journal, Korrespondenz und allg. Bureauarbeiten

Economatgouvernante
(Anfängerin), italienisch sprechende bevorzugt

Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten unter Chiffre P O 2086 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 15. September, eventuell 1. Oktober

Alleinköchin
Barmaid
Restauranttochter
Bartochter oder
Commis de bar

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Löwen, Aarau.

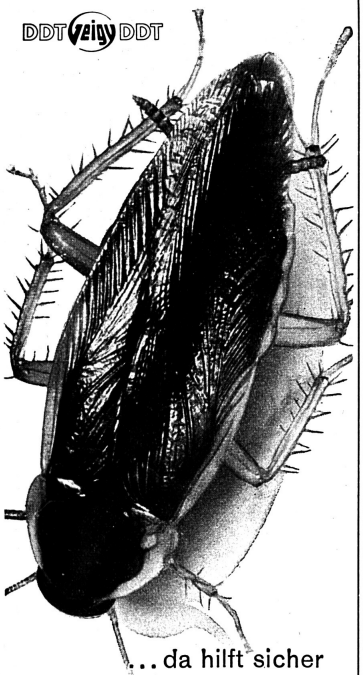
Sulz Aspik
TexTon
ziert jede kalte Platte
HACO GÜMLIGEN

Chef de cuisine

restaurateur de haute classe

cherche situation

sérieuse correspondante. — Faire offres sous chiffre R E 2091 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.



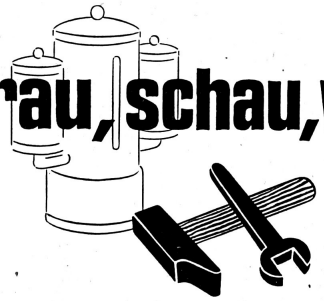
... da hilft sicher

GEIGY 1155

das Bekämpfungsmittel in Pulverform gegen Russen-, Schwabenkäfer und Ameisen
Packungen von 2½ kg zu Fr. 7.75 per kg
von 5 kg zu Fr. 7.25 per kg
Pulverzerstäuber Fr. 4.65 exkl. Wust.
Lieferung franco durch

J. R. Geigy A.G. Basel 16
Tel. (061) 4 38 48

Trau, schau, wem



Auch die beste Kaffeemaschine kann einmal spuken. Der zuverlässige Reparateur wird sie rasch wieder zur Vernunft bringen. Wenn er die Schuld am Defekt auf das Filterpapier zu schieben sucht, ist Vorsicht am Platze, besonders wenn er gleichzeitig ein möglichst grosses Quantum eines andern Filtermaterials abzusetzen versucht.

Kaufen Sie in keinem Fall mehr als einen Vierteljahresbedarf an Filtermaterial. Durch das Lagern wird es nämlich nicht besser. Halten Sie sich ruhig an das seit 40 Jahren bewährte Melitta-Filterpapier. Es holt aus jedem Kaffee das Maximum heraus, aktiviert nur die Aromaträger, nicht aber die Bitter- und Gerbstoffe und gewährleistet dadurch einen hochfeinen, vollaromatischen und satzfreien Kaffee. Überzeugen Sie sich auf unsere Kosten und verlangen Sie durch den nachfolgenden Coupon eine Gratis-Musterpackung von 25 Melitta-Filterpapieren für Ihre Kaffeemaschine.

Aktion für besseren Kaffee!

Melitta

40 Jahre Erfahrung im Veredeln des Kaffees

Coupon Nr. 9
Melitta AG., Zürich 1/24, Postfach Rämistr. Tel. (051) 34 47 77

Senden Sie uns gratis eine Musterpackung von 25 Melitta-Kaffee-Filterpapieren für

Maschine: ..... Modell: .....

Papiergrösse (Durchmesser in cm): .....

Ort und Datum: .....

Name und genaue Adresse: .....

Vornehm und intim

wirken schön gemusterte Spannteppiche oder ausgesuchte Perser in der Halle, Grill-Room oder Bar.

Sie helfen mit, den Aufenthalt in diesen Räumen angenehm zu gestalten.

Unser grosses Muster-Sortiment sowie langjährige und vielseitige Erfahrung erleichtern die zweckmässige Beratung und Auswahl.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01

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

STAEFA

Lüftungen u. Luftheizungen

Unsere Anlagen sorgen in vielen neuzeitlichen Hotels, Restaurants, Speisesälen für reine gesunde Luft. — Spezialausführungen für Küchen- und Bäderentlüftung. — Modernisierung bestehender Anlagen. — Verlangen Sie unseren Besuch, wir beraten Sie gerne.

VENTILATOR AG. STÄFA Telephon (051) 93 01 36

Spezialisiert seit 1890 für Ventilatoren und lufttechnische Anlagen

---

JAGGI

In der stillen Zeit

pflegen wir Ihre Teppiche!

Ein Loch im Teppich wächst so wenig von selber zu, so wenig wie das Loch im Zahn. Im Gegenteil, der Schaden wird immer grösser.

Ihre Teppiche repräsentieren ein grosses Kapital. Es lohnt sich schon, sie richtig zu pflegen. In unserem eigenen Reparatur-Atelier sind wahre Künstler am Werk. Zigaretten- und Mottenlöcher, ausgerissene Fransen, Kanten usw., reparieren wir Ihnen so, dass Sie kaum noch etwas sehen. Auch das Entflecken und Waschen besorgen wir Ihnen gerne.

Bitte, schicken Sie uns Ihre Teppiche ein. Wir sehen uns diese an und machen Ihnen dann einen Kostenvoranschlag.

Bald sind Sie wieder im Besitze Ihrer Teppiche und freuen sich ob der geglückten Verjüngungskur.

Teppichhaus

Geelhaar
BERN

W. Geelhaar AG., Bern, Thunstr. 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Tel. (031) 2 21 44

Garantiert reiner

Berg-Himbeersirup

Erste Aktienbrennerei Basel · Telephon 5 30 43 und 5 30 44

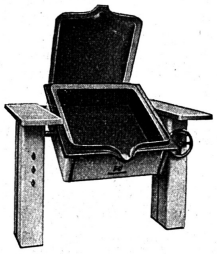
Hotel-Kurse

beginnen am
27. Sept. und 30. Okt.

Handelsschule Rüedy
BERN
Bollwerk 35 Telephon 3 10 30

Unterricht durch Fachlehrer. Prospekte gratis. — Beste Referenzen.

Küppersbusch-Hotel-Küchen



sind preiswerter!

Großkochanlagen jeder Beheizungsart
Küchenherde und Backöfen
Kartoffelschälmaschinen
Geschirrwasch- u. Spülanlagen
Universal-Küchenmaschinen

Generalvertretung für die Schweiz:

Ed. Hildebrand, Ing., Zürich 4

BÜRO und AUSSTELLUNG:
Bäckerstrasse 40 Telephon (051) 25 44 99

Giger-Mischung

der Kaffee für Ihre Gäste!

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

Sensationell

15 kg Silbergeschirr nach 8—10 Minuten Kochzeit mit dem neuen, patentierten Apparat wieder neu. **Depositäre gesucht.** — Offerten an Postfach 1266, Lausanne I.

Ankauf und Verkauf von **Neu und Alt**

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

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien!

Unsere dreimonatigen Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene jeden Alters und beider Geschlechter bieten Ihnen im sonnigen und gesunden Ferienort Cliftonville an der Küste der Grafschaft Kent, in angenehmstem, mit jedem Komfort ausgestatteten Hotel Gelegenheit zu neuzeitlicher, dem Leben und der Praxis angepasster sprachlicher Ausbildung für alle Berufszweige wie Hotellerie etc.

Neue Kurse beginnen: 1. Okt. 1951 und 1. Febr. 1952.
Kosten: £ 60.-.- für 12 Wochen, alles inbegriffen. (Kürzere Kurse möglich.)

Ausführl. Prospekte und unverbindliche Beratung durch

STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade
Cliftonville, Kent, England

WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM: NIEMAND KANN IHN FINDEN

Cadillac

6/7 pl. mit Separation, Jahrg. 1934/35, in gutem Zustand infolge Todesfalles **günstig zu verkaufen.** Seefeldquai 43, Zürich, Tel. 051 320286.

MONTANA-VERMALA

Zu verkaufen

HOTEL

(25 Betten) **mit Café-Restaurant.** Geschäft von altem Ruf, in vollem Ertrag zu übergeben an Berufs-Ehepaar, für sofort oder nach Übereinkunft. Nötiges Kapital Fr. 80 000.—. Keine Vermittler. Offerten unt. Chiffre P 10602 S an Publicitas Sitten.

Hotel-Sekretärkurse

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

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

BLONAY s. VEVEY

Zu verkaufen

TEA-ROOM-PENSION

tout confort. 12 Zimmer, grosser Park, wunderbare Lage. Günstige Frauenexistenz oder für junges Paar. Offerten sind zu richten an M. Meister, Hauptpostfach 119, Zürich 1.

Schlagrahm aus der Spritzflasche mit dem praktischen

Schlagrahm-Automat „SACCAB"

Einige der vielen **Vorteile:**
Volumenerhöhung 300-400% (statt wie bisher nur 180%) • Lächerlich kleine Unterhaltskosten • Arbeitet absolut hygienisch und ohne Verluste • Rahm ist im „SACCAB" mehrere Tage haltbar und immer griffbereit. • Wer den „SACCAB"-Schlagrahm-Automat kennt, möchte ihn nie mehr missen. Ia Referenzen. Fragen Sie uns bitte an!

WILD & BESOMI, ZÜRICH 1
Friedensgasse 1 Telephon (051) 23 60 22

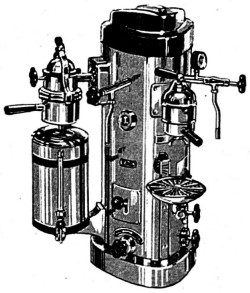
Kaffee Express **Aequator**

La machine «AEQUATOR EXPRESS» permet de préparer à l'eau fraîche un café Express on ne peut plus exquis et aromatique

Innovation 1951

Obtention directe d'eau chaude et de vapeur sans bouilleur, par traitement spécial de l'eau

Dépôts calcaires supprimés



Démonstration:

Comptoir Suisse, Lausanne
Halle IV, Stand 479

Gschwend & Co. - Arbon (TG)

Téléphone (071) 46341

DON'T SAY WHISKY —SAY

General Agents:

F. SIEGENTHALER LTD.
LAUSANNE
Téléphone (021) 23 74 33