

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 62 (1953)
Heft: 41

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: 14.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

Nr. 41 Basel, den 8. Oktober 1953

Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 8 octobre 1953

N° 41

Transférer ou compenser le renchérissement?

Poser cette question, c'est y répondre, déclare judicieusement un des articles parus en allemand dans le numéro 93 des «Howeg-Nachrichten». Ce journal, qui nous apporte tous les 15 jours des vues intéressantes sur la situation des marchés, ne néglige pas, en effet, de traiter dans ses éditoriaux des questions de principe qui touchent à notre profession et qui méritent de retenir l'attention.

L'article écrit en allemand nous a semblé susceptible d'intéresser aussi nos lecteurs de langue française et nous profitons du fait que la Howeg vient de tenir ses assises annuelles à Bâle pour nous en faire l'écho cette semaine.

Depuis la guerre, le problème est constamment actuel pour l'hôtellerie. Celle-ci n'a-t-elle pas toujours vu l'indice du coût de la vie augmenter progressivement et certaines positions s'aggraver dans des proportions effrayantes, surtout dans le secteur des denrées alimentaires? On se souvient de la situation délicate dans laquelle se trouvait notre industrie. D'une part, elle n'osait augmenter ses prix comme il l'aurait fallu pour ne pas décourager la clientèle suisse qui était notre seule ressource après que les frontières eurent été hermétiquement fermées. D'autre part, le contrôle des prix, faisant preuve d'un arbitraire déconcertant, s'obstinait à museler les prix d'hôtel, sans permettre aux établissements qui auraient pu le faire, de s'assurer une rentabilité normale.

On ne sait que trop la lutte qu'il a fallu mener pour rétablir des marges suffisantes entre les prix minimums et maximums. Actuellement, l'hôtellerie ne peut encore agir comme elle l'entend, car elle doit régler ses prix sur ceux de la concurrence étrangère pour ne pas perdre l'avantage qu'elle s'est acquis et que lui vaut sa réputation.

Renchérissement et prix d'hôtel

L'auteur de l'article dont nous parlons rappelle que, dans les 14 dernières années, l'indice du coût de la vie a passé de 100 à 170 points, la hausse des denrées alimentaires étant de 83%, celle du combustible de 41%, de l'habillement de 117%, des loyers de 20%, des produits de nettoyage de 105%, etc., etc. L'indice relatif aux établissements de l'industrie hôtelière est encore sensiblement plus haut que celui du coût de la vie en général. Les frais de construction n'ont-ils pas augmenté comme les frais généraux d'administration de plus de 100% et les salaires réels de plus de 115%? Le renchérissement que supportent les hôteliers est par conséquent nettement plus fort que celui qui obère les budgets des consommateurs. Si, pour ces derniers, l'indice a augmenté d'environ 70%, pour l'hôtelier cette hausse équivaut à 100%.

Comment l'hôtelier compensera-t-il le renchérissement?

Il saute aux yeux que le transfert complet de ces charges nouvelles sur le client est chose impossible puisque les prix d'hôtel n'ont augmenté en moyenne que de 25 à 50% depuis la deuxième guerre mondiale. La situation est paradoxale, car chacun se rend compte qu'une hausse des prix serait indispensable pour équilibrer les comptes de nos hôtels. Mais d'autre part, les hôteliers sont conscients d'avoir atteint une limite qu'ils ne peuvent dépasser dans les circonstances actuelles, sans que cela n'entraîne une diminution disproportionnée de la fréquentation et une réduction encore plus forte de la durée des séjours. De nouvelles augmentations de prix auraient pour conséquence de détourner les touristes de nos hôtels, de développer le camping et certaines formes de tourisme social, et finalement, cela profiterait à la concurrence étrangère.

Ce n'est pas la première et la seule fois où une branche, dont les milieux sont représentatifs des classes moyennes, se voit dans l'obligation absolue d'abaisser ses frais. Le premier pas à faire pour résoudre ce problème est l'organisation rationnelle des achats par la création d'une société d'achat pour les besoins de la branche. C'est un des meilleurs moyens de se venir en aide à soi-même. La situation économique a toujours été l'instigatrice de coopératives d'achat qui peuvent être considérées comme des enfants de la misère. C'est donc un erreur de croire qu'une coopérative d'achat qui est fidèle à la vraie idée coopérative peut cacher une institution qui soit hostile à l'artisanat ou aux classes moyennes. C'est un membre vivant de l'entité économique. Pour les hôtels, ce fut probablement le meilleur moyen de faire un pas décisif dans la compensation du renchérissement.

Importance des prix de revient

Dans un autre article, les «Howeg-Nachrichten» ont mis en évidence l'influence des prix sur l'élément touristique de la fréquentation hôtelière. Si certaines hausses ou baisses de prix d'hôtel n'ont guère d'influence sur le trafic - minime en comparaison de l'autre - des personnes exerçant une profession, il n'en ira pas de même sur le trafic touristique proprement dit. Celui-ci n'est pas un luxe, certes, mais il semble bien qu'il figure dans l'esprit de la population comme dans celui des autorités comme un besoin qui n'est pas absolument essentiel. Dès lors, de minimes fluctuations de prix auront des répercussions considérables sur le mouvement hôtelier saisonnier. Les budgets de vacances sont les premiers sacrifiés et des sommes qui seraient dépensées sans autre dans d'autres buts sont longuement discutées et examinées jusqu'à ce que l'on ait trouvé le fameux hôtelier qui donne tout pour rien. La plus grande prudence est donc de rigueur dans ce domaine, et pour l'hôtelier non plus, à qualité égale, il n'y a pas de petites économies qui n'aient leur importance.

Nous pouvons donc sans autre

conclure

que l'hôtellerie organisée a été, dès le début, consciente de l'effort qu'elle devait faire dans

ce sens. C'est pour cela qu'elle a conclu en 1948 un accord d'amitié et de collaboration avec la coopérative d'achat de l'hôtellerie et de la restauration Howeg. Cette décision devait être approuvée par les experts neutres qui se sont penchés sur le problème de l'abaissement des prix de revient dans le cadre de la conférence de Lucerne. Le rapport de Lucerne souligne que la S.S.H. a renoncé à créer sa propre coopérative d'achat eu égard aux relations traditionnelles qui existaient entre l'industrie hôtelière et les fournisseurs locaux et mentionne l'adhésion à la Howeg comme le genre d'entraide collective qui répond le mieux aux conditions régnant dans le domaine des achats de marchandises.

Les liens qui nous unissent à cette coopérative d'achat sont très larges puisque chaque membre de la S.S.H. est entièrement libre de s'affilier ou non et que seuls certains articles sont vendus par cette centrale d'achat. Celle-ci joue un rôle discret de régulateur du marché sans se laisser aller aux

In dieser Ausgabe:

Hoteltechnik

Nr. 1/2 Jahrgang 1953

excès commis par quelques autres grandes organisations d'achat qui se livrent une lutte sans merci sur certains produits qui sont précisément des articles-témoins aux yeux du public. C'est le cas du sucre par exemple.

Plus le nombre des membres de la Howeg sera grand, mieux elle pourra jouer son rôle et l'hôtellerie aura certainement à y gagner. La rationalisation technique est difficile et onéreuse, la hausse des prix est impossible en raison des circonstances, donc l'abaissement des prix de revient demeure la seule ressource de l'hôtelier pour compenser un renchérissement qu'il ne peut transférer.

Der Einsatz der Fremdarbeit 1954

Hotellerie und Gastwirtschaft sind Wirtschaftszweige, die unter den gegenwärtigen Konjunktur- und Arbeitsmarktverhältnissen ganz besonders auf fremde Saisonarbeitskräfte angewiesen sind. Ohne ihren zahlenmässig starken Einsatz wären wir heute böse dran. Wir haben daher ein elementares Interesse an einer ausreichenden behördlichen Zulassungsbewilligungspraxis. Man versteht, dass jeweils genau geprüft wird, ob eine Notwendigkeit für die Bewilligung vorliegt und ob dadurch nicht ein Schweizer stellenlos wird. Andererseits müssen gerade Hotellerie und Gastwirtschaft auf fachtüchtiges Personal halten, nebst dem unerlässlichen Hilfspersonal.

Gegenwärtig rückt nun wieder der Zeitpunkt heran, wo das Fremdarbeiterkontingent, das pro 1954 zugelassen werden soll, zahlenmässig festgelegt wird. Es handelt sich dabei um den Grundstock, wozu später die erforderlichen zusätzlichen Bewilligungen zu erteilen sind. Wichtig ist, dass schon in diesem Vorstadium richtig geplant wird, damit nicht Personal-mangel entsteht, der oft erst behoben werden kann, wenn bereits erhebliche Betriebsstörungen eingetreten sind. Aus der Bauwirtschaft, die gleichfalls auf starken Saisonfremdarbeitereinsatz angewiesen ist, weiss man beispielsweise, dass im laufenden Jahr zunächst nur ein unzureichendes Kontingent zur Einreise zugelassen wurde; später musste man auf Betreiben der kantonalen Arbeitsämter «nachdoppeln», aber bis das geschehen war, erlitt die Produktion bereits etwelche Einbussen.

Wie schon oft, melden sich auch jetzt wieder in den Kreisen der Gewerkschaftsorganisation Bedenken gegen das Ausmass der Fremdarbeit zum Worte. Man wird wieder versuchen, die Zahl der Bewilligungen möglichst einzuschränken. In diesem Zusammenhang ist eine von sozialdemokratischer Seite eingereichte Interpellation zu stellen, die in der Herbstsession vom Nationalrat behandelt wurde. Der Interpellant fragte den Bundesrat an, «ob angesichts der normal grossen Zahl ausländischer Arbeiter und Grenzgänger die Kantone nicht anzuweisen seien, diesem Problem erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken, und was der Bundesrat von sich aus zu tun gedenke, um

einen rechtzeitigen Abbau des erhöhten Bestandes zugunsten der eigenen Arbeitskräfte zu sichern und dafür zu sorgen, dass nicht unmittelbar nach dem Weggang der Ausländer schweizerische Arbeitskräfte stellenlos werden».

Dem eidg. Volkswirtschaftsminister fiel es nicht schwer, auf die Interpellation zu antworten, konnte er doch auf die bisherige Bewilligungspraxis hinweisen, die sicherlich sehr zugunsten unserer Arbeiterschaft gestaltet ist und ausgeübt wird. Der Interpellant erklärte sich nur «teilweise befriedigt».

Dass die geltende Praxis durchaus ausreicht, um die Interessen unserer Arbeitskräfte zu sichern, mag am Beispiel der Erfahrungen belegt werden, die man im Kanton Zürich mit dem Fremdarbeitereinsatz machte. Hierüber bestehen amtliche Erhebungen des Statistischen Amtes des Kantons Zürich. Danach waren im Februar 1953 30000 bis 35000 kontrollpflichtige ausländische Arbeitskräfte im Kantonsgebiet tätig (rund ein Fünftel aller Fremdarbeiter in der Schweiz). Von ihnen waren rund 30% in der Hauswirtschaft beschäftigt, 22% in Hotellerie und Gastwirtschaft, inklusive Spitäler und Anstalten, 17% in der Metall- und Maschinenindustrie usw. Im Sommer kamen natürlich noch die Saisonbauarbeiter dazu. Die Richtlinien für die Zulassung, die von den kantonalen Behörden in Zusammenarbeit mit den Spitzenverbänden der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer ausgearbeitet worden sind, haben sich bewährt.

Es ist sodann auch auf die günstige «Stossdämpferwirkung» des Fremdarbeiterkontingents hinzuweisen, die dann eintritt, wenn die Konjunktur abgeschwächt, indem die Ausländer zuerst entlassen werden. Man erlebte dies 1950 bei einem leichten Konjunkturrückgang. In der Textilindustrie sank damals sehr rasch (gesamtschweizerisch betrachtet) die Zahl der ausländischen Arbeitskräfte um ein Drittel, in der Metall- und Maschinenindustrie bis 1951 um fast die Hälfte. Nach Wiederbelebung der Konjunktur nahmen die Zahlen wieder zu. Es zeigt sich, dass die herrschende Praxis den Interessen unserer Arbeitnehmer durchaus angepasst ist und dass kein Anlass besteht,

wiederm eine Reduktion des Fremdarbeiter-einsatzes zu verlangen. Hotellerie und Gastgewerbe müssten sich auf jeden Fall gegen

Kürzungen zur Wehr setzen, die ihren ordentlichen Geschäftsgang beeinträchtigen könnten.
Dr. O. B.

Fremdarbeiter und Hotellerie

Die vorstehenden Ausführungen eines gelegentlichen Mitarbeiters verdienen volle Beachtung. Kein anderer Wirtschaftszweig ist stärker auf ausländische Arbeitskräfte angewiesen als die Hotellerie. Ohne Rückgriffsmöglichkeiten auf ausländisches Hotelpersonal wäre sie gar nicht in der Lage, den an sie durch die hohen Frequenzen gestellten betrieblichen Erfordernissen zu genügen. In den letzten Jahren ist der Personalmangel immer akuter geworden. Jede Erschwerung der Einreisepraxis oder auch nur das starre Festhalten an bestehenden Restriktionen müsste die ohnehin schon kaum mehr zu meistern Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung noch verschärfen. Wenn schon der bündnerische Regierungspräsident Dr. E. Tenchio an der Delegiertenversammlung des bündnerischen Hoteller-Vereins die Notwendigkeit einer Lockerung der Einreisepraxis für ausländische Hotelangestellte ausdrücklich anerkannte und die gleiche Magistrat auch an der kürzlichen Sitzung der Parlamentarischen Gruppe für Verkehr, Tourismus und Hotellerie in Bern die Personal-kalamität als die grosse Sorge des Hotelgewerbes bezeichnete, so ist das ein deutlicher Fingerzeig für den Ernst der Lage gerade in den Saisonsgebieten.

Der Mangel an qualifiziertem Hotelpersonal – und das ist sein besonderes Kennzeichen – beschränkt sich auf die Hochsaisonzeit im Sommer. Es handelt sich hier nicht um eine schweizerische Erscheinung. Dem gleichen Phänomen begegnen wir in allen Fremdenverkehrsländern. Folglich liegt hier nicht ein schweizerisches, ja nicht einmal ein europäisches, sondern ein Weltproblem vor. In der Schweiz, wo unsere Hotellerie bestrebt ist, ihren hohen Qualitätsstandard aufrechtzuerhalten, mag der Personal-mangel stärker empfunden werden als anderswo. Aber er besteht auch in Frankreich, Italien, Österreich, Deutschland, in England und selbst in Amerika. Worauf ist er zurückzuführen?

Während in andern Ländern durch den Krieg grosse Lücken in den Bestand des qualifizierten Hotelpersonals gerissen wurden; hat sich der Krieg bei uns vielmehr in der Art ausgewirkt, dass das Danieder-liegen der Hotellerie viele Angehörige der gastgewerblichen Berufe zur Abwanderung in andere Berufe gezwungen hat. Doch diese Verluste und Abwanderungen wären zweifellos mit der Zeit wieder ausgeglichen worden, wenn nicht andere Momente hinzugekommen wären, die dem Personalproblem ein neues Gesicht gaben.

Früher, das heisst zur Zeit, da auch auf dem Gebiete des Arbeitsmarktes noch internationale Freizügigkeit herrschte, war der Schweizer Hotelangestellte nie um Arbeit verlegen. Auch in der im schweizerischen Fremdenverkehr flauen Zeit bestand für ihn die Möglichkeit, im Ausland lohnende Beschäftigung zu finden, stand ihm doch damals sozusagen die ganze Welt offen. Namentlich an der Riviera, ja sogar in Nordafrika und Ägypten waren qualifizierte Arbeitskräfte stets gesucht. So konnte der tüchtige Schweizer Hotelangestellte die Sommersaison in der Schweiz bestreiten, im Frühjahr und Herbst an der Riviera oder in andern Gebieten unterkommen und im Winter wieder in der Wintersporthotellerie oder in den Städten sein Auskommen finden.

Das alles hat sich grundlegend geändert. Die *nationalistischen Abschlussstendenz* – leider hat die Praxis der Schweizer Behörden auch im Ausland Schule gemacht – verunmöglichen es heute dem Schweizer Hotelangestellten, beliebig ins Ausland zu gehen. Vor allem aber ist ihm das wegen der eingetretenen *Saisonverlagerungen* nicht mehr möglich. Wie auch in der Schweiz die typischen Frühjahrs- und Herbstkurorte heute in den Sommermonaten ihren stärksten Gästebe-such aufweisen, so kennt heute mit dem Verschwinden der «leisure class» die Riviera eine ausgesprochene Sommersaison. Nicht viel anders ist es in fast allen andern touristischen Regionen des Auslandes: eine *Konzentration auf den Sommer*, bei einer gleichzeitigen Verkürzung der Sommersaison, die mit der Verbreiterung der sozialen Basis des Tourismus mehr und mehr in die Abhängig-

keit der Schulerienzeit geraten ist. Dieser *Strukturwandel* im Fremdenverkehr, mit der erwähnten Konzentrationserscheinung auf den Sommer, bedingt temporär eine gesteigerte Nachfrage nach Hotelpersonal, ohne dass das Personal selbst daraus Nutzen ziehen kann, indem eben die Bedarfsspitze viel ausgeprägter ist als früher, wo der Ausgleich zum grossen Teil durch Saisonwanderungen herbeigeführt werden konnte. So haben wir heute in der Schweiz und in andern Ländern die Situation, dass im Sommer die benötigten Arbeitskräfte kaum aufzutreiben sind, während in der übrigen Jahreszeit und besonders im Winterhalbjahr Personal mit ungenügenden Qualifikationen oder schlechten Referenzen einige Mühe hat, Beschäftigung im Beruf zu finden.

Gerade weil die Hochsaison bei uns mit jener im Ausland parallel läuft, nimmt nun auch bei den ausländischen Angestellten das Interesse an einem Sommerengagement in der Schweiz mehr und mehr ab. Selbst der Vorteil höheren Verdienstes ist vielfach nicht mehr ein genügender Ansporn, in der Schweiz eine Saisonstelle anzunehmen. Das gilt vor allem hinsichtlich der Berghotellerie, wo die Anstellungsdauer oft zwei Monate nicht übersteigt, ja sogar noch darunter liegt. Der Ausländer zieht es vor, im eigenen Land bei geringerem Verdienst zu arbeiten, dafür aber länger beschäftigt zu sein. Kommt er nämlich von einem kurzfristigen Sommerengagement in der Schweiz in seine Heimat zurück, dann bietet sich ihm in der Regel keine Beschäftigungsmöglichkeit im angestammten Beruf. Dies hat dazu geführt, dass der berufstüchtige ausländische Saisonangestellte die Annahme einer Saisonstelle im Sommer in der Schweiz arbeiten zu können. Viele sind überhaupt nur gegen Zusicherung einer Jahresstelle zu bewegen, in der Schweiz zu arbeiten. Nun braucht es aber im Sommer bedeutend mehr Personal als im Winter. Daraus ergibt sich die Schwierigkeit, die eigenen Leute im Winter unterzubringen. Auch sie möchten das ganze Jahr oder mindestens während zwei Saisons arbeiten können. *Lehnen wir in der Schweiz für qualifiziertes ausländisches Personal die Zweisaisonbeschäftigung ab, dann drohen uns im Sommer die nötigen Arbeitskräfte zu fehlen, und zahlreiche Betriebe riskieren, überhaupt nicht mehr Gäste aufnehmen zu können. Lockern wir die starre Bewilligungspraxis, dann wird es in Zukunft noch schwieriger halten, einheimisches Personal zu bekommen, und der Überfremdungsprozess beim Hotelpersonal wird noch grössere Fortschritte machen.*

Es dürfte nicht leicht fallen, einen Ausweg aus dieser unerfreulichen Situation zu finden. Soll aber unsere Hotellerie in den Bergen nicht in unlösbare Schwierigkeiten verstrickt werden, das heisst, wollen wir auch in Zukunft damit rechnen können, qualifiziertes ausländisches Personal zur Schliessung der grossen Bedarfsstücke im Sommer zu erhalten, so bleibt nichts anderes übrig, als dass unsere Behörden in gewissem Umfang *Umplacierungen von ausländischem Personal* zulassen. Dabei ist uns völlig klar, dass solche Umplacierungen mit Rücksicht auf die schweizerischen Arbeitnehmer nur in beschränktem Ausmass möglich sind. Aber die bisherige *starre Bewilligungspraxis muss gelockert werden*, will man nicht grosse Teile der Hotellerie am Personalmangel zugrunde gehen lassen.

Man wird sich auch fragen müssen, ob es wirklich klug ist, Industrien ins Gebirge zu verpflanzen, um so der Entvölkerung der Gebirgstäler Einhalt zu gebieten. Dadurch würde die älteste Industrie, die bisher am meisten dazu beigetragen hat, der Bergbevölkerung das Leben erträglich zu gestalten und ihr eine Erweiterung des wirtschaftlichen Lebensraumes zu bieten, an einem lebenswichtigen Punkte getroffen, indem sich dann noch mehr Leute von den gastgewerblichen Berufen abwenden würden, und zwar gerade in jenen Gegenden, wo für die Hotellerie bisher immer noch eine für die Saisonspitzen wichtige Arbeitsreserve vorhanden war.

Um der Personalkalamität der Hotellerie entgegenzuwirken, wurden bisher schon ges-

Die neue Hoteltechnik

Der heutigen Ausgabe der Hotel-Revue liegt die Hoteltechnik Nr. 1/2 als Tiedruckausgabe bei. Im Laufe des nächsten Monats wird eine weitere Doppelnummer folgen, die ebenfalls dem gleichen Thema gewidmet ist: *Organisation und Einrichtung der Hotel-Küche*.

In der vorliegenden ersten Doppelnummer behandelt der für die Hoteltechnik verantwortlich zeichnende Redaktor *Theo Schmid* das Problem der *Raumorganisation* und der *Raumgrösse*. Es ist nicht nur bei Neubauten von Hotel- und Restaurationsbetrieben von entscheidender Wichtigkeit, dass sowohl die Dimensionierung der Küche als auch die Raumaufteilung und Organisation auf die Möglichkeiten der Rationalisierung der menschlichen Bewegungen Bedacht nimmt; sondern auch bei der Reorganisation bestehender Küchen, so-

weit es die gegebenen räumlichen Voraussetzungen gestatten, muss die Raumaufteilung den neuesten Erkenntnissen und den Bedürfnissen eines praktischen Küchenbetriebes entsprechen. Dabei muss berücksichtigt werden, dass alle jene für eine moderne Küche unentbehrlichen Einrichtungen und Apparate, die die Leistungsfähigkeit einer Küche erhöhen, jenen Platz zugewiesen erhalten, der eine optimale Rationalität der Arbeitsvorgänge gewährleistet.

Von solchen organisatorischen Gesichtspunkten handelt die neue Hoteltechnik. Die folgende Nummer, auf die wir jetzt schon die Aufmerksamkeit unserer Leser lenken, wird vor allem den Küchen-einrichtungen und Apparaturen gewidmet sein, die zu einer guteingerichteten Küche gehören.

se Anstrengungen unternommen. Es sei nur an die Bestrebungen *zur beruflichen Erleichterung* des Nachwuchses erinnert, deren Trägerinnen die Hotelfachschulen sowie die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe sind. Diesen Bestrebungen liegt die Erkenntnis zugrunde, dass das berufstüchtige und qualifizierte Hotelpersonal stets ein befriedigendes Auskommen findet. Erwähnen wir ferner den Ausbau der *Paritätischen Arbeitslosenversicherungskasse* für das schweizerische Hotel- und Gastgewerbe (Paho), die den gastgewerblichen Angestellten die Folgen unverschuldeter Arbeitslosigkeit überbrücken hilft. Segensreich wirken sich auch die *Kinderzulagen* aus, die die Familienausgleichskasse des Schweiz. Hoteller-Vereins den angestellten Familienmitgliedern ausgerichtet. Schliesslich sei auch auf die *Gesamt-arbeitsverträge* hingewiesen, die das Ziel verfolgen, den Hotelangestellten im Rahmen der durch die wirtschaftlichen Verhältnisse der Hotellerie gezogenen Möglichkeiten ein minimales Arbeitsentgelt und angemessene Arbeitsbedingungen zu sichern.

Le 2 octobre, le premier coup de pioche de l'HOSPES a été donné

L'HOSPES, exposition suisse de tourisme et de l'art culinaire international, Berne – qui faisait depuis de longs mois l'objet d'innombrables séances d'une vingtaine de comités et de commissions groupant 200 personnes – était morale-ment prête dans les budgets et sur les plans. Elle vient de passer à un nouveau stade dont l'importance n'échappe à personne: celui de la réalisation et de l'exécution.

Pour marquer cette date mémorable, le comité d'organisation présidé par M. F. E. Krählenbühl, Berne, avait convoqué les autorités de la ville et du canton de Berne, les principaux intéressés et la presse. C'est donc vendredi, par un temps merveilleux, qui faisait bien augurer de l'avenir de l'HOSPES que les invités du comité d'organisation se sont retrouvés dans la grande plaine de l'Allmend, dans les faubourgs de Berne, pour entendre de brèves allocutions de M. F. E. Krählenbühl, président, Arnold Itten, architecte, Thoune, président du consortium des architectes de l'HOSPES, R. von Stürler, secrétaire général, et E. Blaser, directeur de la Banque cantonale de Berne, président du comité des finances.

Une tribune avait été dressée en plein air devant un majestueux panneau en relief portant ces mots, accompagnés de l'insigne de l'HOSPES: «Ici nous construisons l'HOSPES, exposition de tourisme et d'art culinaire international, 14 mai au 21 juin 1954.» Dès que les orateurs eurent terminés aux applaudissements de quelque 300 officiels, auxquels s'était jointe la foule traditionnelle des badauds, la marche bernoise retentit, les drapeaux de la Confédération, de Berne et de l'HOSPES montèrent aux mâts, et M. Krählenbühl donna solennellement l'ordre aux architectes présents de commencer immédiatement les travaux. Et ce fut, non pas le premier coup de pioche puisque cette outil à presque disparu des nos chantiers, mais la mise en marche de ces impressionnants «bulldozers» qui entrèrent tout de suite en action. Le hall de la grande salle de fête de l'Allmend avait été aménagé agréablement pour que les assistants de cette cérémonie puissent converser encore entre eux en buvant le verre de l'amitié.

Qu'est-ce que l'HOSPES?

Nous n'entrions pas aujourd'hui dans les détails de l'exposition, nous réservant de donner connaissance à nos lecteurs ultérieurement des principaux passages du rapport de M. R. von Stürler, secrétaire général, qui donna un aperçu vivant des plans élaborés et des projets du comité d'organisation pour mettre sur pied une exposition *éminente et attrayante* de tout ce qui touche au tourisme et à l'hôtellerie.

Le principe même de l'HOSPES et le but poursuivi par les organisateurs ont été excellemment définis en ces termes par M. F. E. Krählenbühl:

«Aujourd'hui, sept mois et demi avant l'ouverture de l'exposition, nous pouvons commencer les travaux de construction, cela grâce au travail intense fourni par tous les comités, grâce surtout à la bienveillante compréhension des autorités communales, cantonales et bourgeoises et au généreux appui des associations, institutions et entreprises de transports intéressées au tourisme et à l'hôtellerie. L'HOSPES, qui a reçu l'appui sans réserve de toutes les associations nationales du tourisme, de l'hôtellerie et de la branche alimentaire, n'est pas – nous pouvons raisonnablement l'affirmer – qu'une manifestation strictement locale et bernoise; au contraire, son importance économique et culturelle

dépasse largement les frontières de la cité, du canton, voire de la Suisse entière.

L'exposition projetée embrassera l'ensemble du tourisme suisse, de l'hôtellerie et de l'alimentation et pour les organisateurs de l'HOSPES il ne fait pas de doute qu'elle n'engage fortement le prestige de la Suisse, pays de tourisme par excellence, où l'hôtellerie jouit d'une grande tradition. Nos efforts visent aussi à réaliser une exposition qui ne soit pas attrayante que pour le monde professionnel et les gens du métier. Nous voulons plutôt qu'elle soit du plus grand intérêt pour tout le peuple et les ménagers en particulier.

Nous sommes persuadés de travailler pour une bonne cause. Le tourisme et l'hôtellerie dans sa plus large acception, ont une tâche éminemment noble à remplir, celle de contribuer au rapprochement des peuples et de servir ainsi la cause de la paix. C'est également le but que nous nous sommes fixés en décidant d'organiser l'HOSPES et, avec votre aide à tous, nous suivrons jusqu'au bout la voie que nous nous sommes tracée.»

L'HOSPES, vue par ses architectes

Monsieur Arnold Itten, architecte, définit pour son compte, l'HOSPES comme suit en faisant les intéressantes comparaisons que nous reproduisons ci-après avec les plus récentes expositions qui eurent lieu en Suisse:

L'HOSPES 1954 sera une véritable exposition de large envergure, aussi intéressante pour le monde professionnel que pour le grand public. Producteur et consommateur y auront leur juste place. Un cadre plaisant, des décorations souriantes, des plaisirs culinaires à la portée de chaque bourse et de saines distractions contribueront également, sans aucun doute, au succès de l'exposition.

Quelques chiffres comparatifs ne sont pas inutiles pour bien comprendre l'importance de l'HOSPES. Qu'on en juge:

Exposition	Superficie totale	Superficie construite
Nationale Suisse (Landi)		
Zürich 1939	env. 300 000 m ²	100 000 m ²
Kaba Thoune 1949	env. 110 000 m ²	35 000 m ²
HOSPES Berne 1954	env. 165 000 m ²	42 000 m ²

En dressant leurs plans, les architectes ont considéré qu'il fallait établir un circuit permettant de visiter toute l'exposition en un seul jour. Voici les grandes lignes de ce circuit: l'entrée, visite de l'exposition thématique du tourisme suisse, visite dans le hall permanent de l'hôtel modèle avec réception et hall d'entrée au parterre et plusieurs chambres modèles à l'entresol (estrade). Une blanchisserie modèle donnera une idée des services de l'arrière.»

BELL'S
Old Scotch Whisky
hàll jedem Vergleich stand

Dans la grande halle et ses annexes sera exposé, par des maisons suisses et étrangères qualifiées, tout ce qu'exige la construction, l'installation et l'exploitation d'un hôtel moderne.

Puis, en longeant le restaurant sans alcool, le visiteur parviendra à une section importante de l'exposition: celle de l'art culinaire et du grand restaurant international.

C'est là que les hommes du métier et aussi les ménagères et le grand public pourront s'initier, si l'on peut dire, aux secrets des grandes spécialités gastronomiques et aussi de l'alimentation moderne. Un vaste bassin sera le lieu de jeux d'eau encadrés de productions musicales.

Après avoir passé les halles consacrées à la distraction de la clientèle hôtelière et à l'alimentation sous ses formes les plus diverses, le visiteur accède à l'exposition des moyens de transports et de communications. C.F.F. et chemins de fer privés présentent le matériel roulant le plus moderne. Les services postaux, téléphoniques, télégraphiques, la radio et la télévision pourront être vus à l'œuvre, devant et derrière les coulisses. Une section est réservée à la circulation routière et aux cars postaux alpestres. A proximité sera aménagée une place d'atterrissage pour hélicoptères. Enfin, non loin de là, dans un site idyllique, on trouvera les carnetots et autres pintes régionales, ainsi que les restaurants internationaux. Un petit lac artificiel abritera même une authentique jonque chinoise avec restaurant à la mode de l'empire céleste. Sur le chemin du retour, après avoir longé la grande halle des fêtes, on visitera la section historique et littéraire, la section viticole et vinicole, pour terminer par le groupe réservé à l'art ménager.

Cette promenade emprunte de vastes boulevards, des places et des chemins bordés de parterres de fleurs. Des arcades étendues permettront, par mauvais temps, d'effectuer la plus grande partie du circuit à l'abri de la pluie.

Parmi les divertissements prévus, il faut citer un petit train d'exposition traversant la plupart des halles; on envisage aussi d'installer un télé-siège de la vieille ville à l'exposition.

Les chemins et places auront une superficie de 25 000 m², ce qui permettra d'accueillir dans toute l'enceinte de l'exposition, y compris les halles et les jardins, quelque 60 000 à 70 000 visiteurs simultanément.

Cette énumération, un peu sèche, donne quand même une impression exacte de la grandeur de l'exposition envisagée et de l'attrait qu'elle présentera par sa diversité, le mouvement que lui imprimera la participation des entreprises de transport et la vie touristique. Cet automne, le gros œuvre sera achevé, 2,5 km de route et de chemin seront terminés, ainsi que les nombreuses places qui sont prévues. La municipalité de Berne se charge d'établir un réseau permanent de canalisations et de conduites d'eau dans l'enceinte de l'exposition.

Quand l'exposition s'ouvrira, à la mi-mai, les jardins et des parterres qui décoreront l'exposition pourront être avancés.

L'HOSPES sera donc en 1954 une des grandes manifestations du tourisme suisse; l'étranger manifeste déjà un vif intérêt au sujet de cette exposition. Tous les milieux intéressés doivent donc y participer directement dans la mesure du possible. Il y a encore de bonnes places d'exposition et le comité de l'HOSPES est à la disposition de tous les exposants pour les renseigner et les conseiller.

Die HOSPES 1954 im Werden

Überblick über den Stand der Vorarbeiten

Aus der Ansprache von Generalsekretär Dr. von Stürler, anlässlich des ersten Spatenstiches

Im Dezember 1943 ist

auf die Initiative von Hoteller Hermann Schmid

in Bern auf paritätischer Grundlage die Genossenschaft Schweizerischer, nationaler und internationale Kochkunst-Ausstellung gegründet worden. Heute — auf einige Wochen genau — 10 Jahre später erfolgt der erste Spatenstich zum Bau der Ausstellung „Hospes Bern 1954“.

Der Entschluss der verantwortungsbewussten bernischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmer-Organisationen des Gastwirtschaftsgewerbes hat vielleicht mit Rücksicht auf die noch keineswegs befriedigende internationale Lage da und dort ein mildtägiges Kopfschütteln verursacht.

Aber die Freude am Beruf, der Drang, sich zu betätigen und beruflich zu vervollkommen, das Bestreben, sich mit den entsprechenden Berufsgruppen des Auslandes in edlem, friedlichem Wettstreit zu messen, der gesunde Optimismus und der feste Glaube an eine bessere Zukunft vermochten alle Bedenken und Hindernisse zu überwinden und zu sprengen.

Die zu Beginn des Jahres 1952 aus dem Nichts geschaffene Organisation läuft heute bereits auf höchster Tourenzahl. 14 verschiedene Komitees mit nahezu 200 Personen sind zur Zeit für die Hospes tätig.

Während heute in einer Grosszahl von Ländern der ganzen Welt von Staates wegen für den Fremdenverkehr die grössten Anstrengungen und finanziellen Aufwendungen gemacht werden, wird von den eidg. Räten eine massive Kürzung der bisher für den schweizerischen Fremdenverkehr bewilligten — ohnedies schon ungenügenden — finanziellen Mittel ernstlich in Erwägung gezogen. Dass unter diesen Umständen eine gross angelegte Veranstaltung zugunsten der „Schweiz als Land des Fremdenverkehrs“ ein nationales Bedürfnis der Zeit ist, dürfte wohl unbestritten sein.

Mit dem Helikopter in die Ausstellung!

Die Fremdenverkehrsausstellung wird neben andern interessanten Darbietungen eine bedeutende Schau der modernsten Transportmittel aufweisen. Die SBB werden ihre neuen „Speise-, Dancig- und Kinowagen“ ausstellen. Überdies wird da, wo zur Zeit noch unsere Soldaten exerzieren, ein Bahnhofsgebäude, ein modernes Stellwerk, ein Stationsbureau sowie ein Express-Bahnhofbuffet entstehen.

Ein Helikopter-Start- und Landeplatz wird es dem Ausstellungsbesucher ermöglichen, auf dem Luftweg in kürzester Zeit in die Stadt und zurück zu fliegen.

Eine kleine Ausstellungsbahn wird dafür sorgen, dass alle Ausstellungsbesucher die Schönheiten der Ausstellung mühelos werden geniessen können.

Neben den Transportanstalten wird auch dem Hotel in der Ausstellung die verdiente Aufmerksamkeit geschenkt. Der Besucher wird Gelegenheit haben, eine Anzahl von Hotelzimmern der verschiedensten Kategorien in einer wohl kaum schon gesehenen Darstellungsweise bewundern zu können.

Das Camping-Wesen, als eine neuzzeitliche Erscheinung im Fremdenverkehr, wird ebenfalls in irgendeiner Weise zur Darstellung gebracht werden.

Da auch die Liebe zum Fremdenverkehr zum grossen Teil durch den Magen geht, ist es nicht von ungefähr, wenn Fremdenverkehr und Kochkunst mit und nebeneinander zur Ausstellung gelangen. Bereits haben die beiden Kochkassen aus 7 ausländischen Staaten definitiv gebucht. Weitere stehen in Aussicht und wie man hört, sollen sich zwischen Atlantik und Pazifik die berühmtesten Koryphäen der USA-Kochkunst zur Reise an die Hospes rüsten.

In grossen, dem Publikum zugänglichen Schaukellern

werden sich die Wettbewerbe der Köche, Konditorien und Pâtisseries abspielen. In zahlreichen, speziell für die Hospes angefertigten Kühlkassen werden die Kunst- und Wunderwerke nationaler und internationaler Kochkunst ausgestellt sein. Ein besonderer Platz ist der heute mehr und mehr

an Bedeutung zunehmenden Diätküche reserviert. Als besonders originell und apart sei schon heute auf den internationalen Mix-Wettbewerb shaker-schüttelnder Barkeeper hingewiesen.

Niemals noch hat weder im Inland noch im Auslande eine Kochkunstausstellung länger als höchstens 3 Wochen gedauert. Was es für die Organisatoren bedeutet, 6 Wochen lang alle Tage neue Gerichte, Platten und Schautische in genügender Zahl zur Verfügung zu halten, täglich wechselnde Köche-Brigaden bereitzustellen, vermag wohl nur der Fachmann richtig zu ermassen.

Diese grosse Aufgabe ist nur erfüllbar, wenn sich das gesamte Gastwirtschaftsgewerbe aller schweizerischen Landesteile uneigennützig zur Verfügung stellt und sich vorbehaltlos für das Gelingen der Ausstellung einzusetzen bereit ist.

Dass dem so ist und sein wird, darf bürgen die im schweizerischen Gastwirtschaftsgewerbe tätigen Arbeitnehmer und Arbeitgeber.

An der Hospes wird nicht nur gekocht,

es wird auch gegessen und getrunken werden

Zu diesem Zweck stehen, abgesehen von dem in Regie betriebenen internationalen Restaurant und dem etwas luxuriöseren Stadtkaffee, eine ganze Reihe von Restaurationskomitee sorgfältig ausgesuchter Pachtbetriebe zur Verfügung. Wie eine fata Morgana werden in der baumlosen, jeder landwirtschaftlichen Reize Wunschen zur Steppe ein währschafter Landgasthof sowie gemütliche Tessiner, Bündner, Walliser, Waadtländer und Seeländer Stuben erstehen und mit ihren Spezialitäten aufwarten. Eine Trattoria Toscana und voraussichtlich eine Hotelstube Bourguignonne werden dem Ausstellungsbesucher kostspielige Reisen ins Ausland ersparen.

Auf einem künstlichen See werden in einer echten chinesischen Dschunke ostasiatische Leckerbissen dem mit Stäbchen bewaffneten Ausstellungsbesucher zur Verfügung stehen. Eine schweizerische Militärküche wird im Betrieb vorgeführt und damit dem Besucher Gelegenheit geboten werden, sich von der Vorzüglichkeit der unsern Wehrmännern gebotenen Nahrung zu überzeugen.

In einem zweiten künstlichen See, der sich durch seinen Forellenreichtum auszeichnen wird, wird der Ausstellungsbesucher Gelegenheit haben, sich seine Forelle selbst zu fischen und sie im benachbarten Gasthof nach seinen Wünschen zubereiten zu lassen. Es wird also in vorbildlicher Weise für das leibliche Wohl des Ausstellungsbesuchers gesorgt sein.

Wie der Küche, wird auch dem Keller ein wohlverdienter Ehrenplatz eingeräumt. Seit Monaten schon sind unter der Führung von Herrn Minister Dr. Feist geheime Degustations- und Inquisitions-Kommandos in tiefen Kellern am Werk, um nach der Devis

„an der Spitze die Qualität“

den in den Ausstellungs-Gaststätten zum Ausschank gelangenden Wein auszuwählen.

In verschiedenen Muster-Weinkellern wird zur Darstellung gebracht werden, wie sich die Dame, der Herr, Sie und Er, der Gourmet, die gepflegte Gaststätte usw. ihre Weinkeller am zweckmässigsten — und gemütlichsten — einrichten.

Abgesehen von Fremdenverkehr und Kochkunst wird in einer internationalen Schau der mit Küche, Keller und Tafel verbundene Gewerbe gezeigt. Mit Genugtuung darf festgestellt werden, dass auch für diesen Sektor grosses Interesse vorhanden ist. Obwohl es bis zur Eröffnung der Ausstellung noch 8 Monate dauert, sind heute schon 60% der vorgesehenen Ausstellerzahl und des veranschlagten Platzgelddrages erreicht. Es stehen Interessenten noch immer gute Ausstellungsplätze und Gelegenheiten zur Verfügung.

Selbstverständlich werden für die Unterhaltung der Ausstellungsbesucher auch besondere Attraktionen, wie Dancings, Lunapark usw. zur Verfügung stehen. Diese Etablissements werden — verbunden mit monumentalen Wasserspielen — die Hospes auch abends zu einem beliebigen Aufenthaltsort gestalten.

Die Olma, ein ostschweizerisches Gemeinschaftswerk

Wir entnehmen diese leicht gekürzten Betrachtungen einem Aufsatz von Dr. Paul Bürgi der soeben erschienenen Olma-Nummer der Zeitschrift «Nordostschweiz».

Die Bürgerschaft der Stadt St. Gallen war im vergangenen Juli zu einer Stellungnahme über die Beteiligung der Stadt St. Gallen an der zu gründenden Olma-Genossenschaft aufgefordert, wobei die weittragende Verpflichtung zur kostenlosen Bereitstellung eines geeigneten Messeareals eingeschlossen war. Es handelte sich um die erste demokratische Meinungsäußerung zur Olma seit der Gründung im Jahre 1943. Die Stimmberechtigten entschieden sich mit der eindringlichen Mehrheit von drei zu eins für die Vorlage und bekräftigten damit ein gefestigtes Vertrauen in die Lebenskraft der ostschweizerischen Messe. Dieser Entscheid der Bürgerschaft war ein Bekenntnis zur ostschweizerischen Solidarität. Sie wünschte die erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Thurgauern, Schaffhausenern, Appenzellern, Bündnern, Glarnern und Liechtensteinern im Rahmen der Olma nicht durch eine Aussprechung der schlechten Laune aufs Spiel zu setzen. Die staatsmännliche Abstimmung schafft die Möglichkeit, die bisher losen Bande zwischen den Interessenten der Messe durch die Konstituierung einer Genossenschaft namhaft zu festigen. Der Charakter der Olma als Kristallisationspunkt schweizerischen Gestaltungswillens erfährt durch die Verleihung einer eigenen Rechtspersönlichkeit eine kräftige Unterbrechung.

Die Olma darf das bedeutungsvolle Verdienst für sich in Anspruch nehmen, eine ostschweizerische Sammlung zur Lösung einer gemeinschaftlichen Aufgabe in die Wege geleitet zu haben. Die Initiatoren der Olma fanden seinerzeit einen erfreulichen Widerhall in der gesamten Nordostschweiz, wodurch die Messe von Anbeginn weg den Rahmen einer lokalen Veranstaltung sprengte und nationale Bedeutung erhielt. Mit Sympathie und Aufgeschlossenheit liehen die übrigen Kantone dem gemeinsamen Unternehmen ihre wirksame Unterstützung und halfen ein Werk begründen, das für die ganze Region ein wichtiger Faktor geworden ist. Die Hoffnung ist nicht unberechtigt, eine Bestätigung dieser Zusammenarbeit bei der Behebung jener Problematik zu erleben, vor welche die ostschweizerischen Kantone gerade nicht St. Gallen die beiden Appenzelner und wesentliche Teile des Thurgaus sind durch eine wirtschaftliche Strukturkrise hindurchgegangen, welche bis zum heutigen Tage deutliche Spuren hinterlassen hat. Graubünden leidet an einer einseitigen Entwicklung seiner Volkswirtschaft, und die Glarner befinden sich in stetem Kampf mit elementaren Naturgewalten. Die Auseinandersetzung mit diesen Fragen besteht einigermassen im öffentlichen Leben der Kantone. Der durch die Olma vermittelte Kontakt erleichtert das gegenseitige Verständnis und fördert eine Koordination in wesentlichen Belangen, die beispielsweise in der Westschweiz eine Selbstverständlichkeit darstellt.

Massenbesuch notwendig

Die schönste und bestausgestaltete Ausstellung erreicht ihren Zweck nur dann, wenn sich die Besucher nicht nur in grosser Zahl, sondern auch in Massen einfänden. Schon heute werden Landes- und Kongresse organisiert, Berufsorganisationen, Vereine, Musikpoker, Schulen usw. mobilisiert, und die für den Marsch nach Bern erforderlichen Transportmöglichkeiten studiert und sichergestellt, denn für das Gelingen einer nur 6 Wochen dauernden Ausstellung ist ein vom ersten Tage an ununterbrochen bis zum letzten Tage flüssender Besucherstrom ein unumgängliches Erfordernis.

Eine Organisation, die sich respektiert, sichert sich auch die wertvolle Mitarbeit der Frau. Ein besonderes Frauenkomitee beschäftigt sich speziell damit, bei der Frauenwelt das Interesse und Verständnis für die Hospes, speziell für deren Abteilung Kochkunst, zu wecken und zu fördern. Es wird mithelfen, die Hospes auch für die Frauenwelt besonders interessant zu gestalten.

Die den Bedürfnissen der Gegenwart und der Zukunft dienende Hospes wäre nicht vollständig, würde sie nicht einen Rückblick in die Vergangenheit vermitteln.

Der literarische und historische Pavillon

Zeit Gelegenheit zur Ruhe und Besinnlichkeit bieten. Unter der bewährten Leitung von Sachverständigen wird dieser Pavillon ein Kleinod in der Kette der Darbietungen sein. Der Ausstellungsbesucher wird darin mittelalterliche Küchen, bibliophile Raritäten, seltene Originalmanus aus früheren Zeiten sowie eine altherbliche Zunfttafel zu sehen bekommen. Eine historische Luxustafel wird mit echtem Silbergeschirr und Porzellan, das seinerzeit anlässlich des Besuches der Kaiserin Josephine, der Gattin Napoleons I., in Bern verwendet worden war und in liebenswürdiger Weise aus bernischem Privatbesitz zur Verfügung gestellt wird, gedeckt sein.

Ein Fachliteraturwettbewerb verspricht, gestützt auf die bereits eingelangten Werke, ein grosser internationaler Erfolg zu werden.

Protection du travail indigène

La Suisse est à nouveau un centre d'écoulement apprécié pour les produits étrangers. Pour faire des affaires, on ne vend pas seulement à des prix trop fortement réduits; c'est un fait que certains pays exportateurs ont été jusqu'à prendre partiellement des mesures artificielles d'exportation bon marché de certains articles en Suisse.

A la fin de l'an dernier, cet état de choses a amené le Conseil fédéral à introduire un contrôle des prix d'importation à l'égard des pays n'important pas ou dans une mesure insuffisante des produits textiles suisses ou ayant appliqué des prix de dumping. Ainsi qu'il en a récemment donné connaissance, il a refusé de répondre à certaines demandes d'importation refusées de janvier à fin mai de cette année ne représente que le 0,2% du total des importations de textiles pendant cette période; on ne pourra donc pas pré-

Nicht nur die Trägerschaft der Messe steht im Zeichen der Zusammenarbeit. Die Ausstellung beschränkt sich nicht auf die Land- und Milchwirtschaft, sondern gewährt Industrie und Gewerbe bedeutende Entfaltungsmöglichkeiten. Der Mechanisierungsbedarf der Landwirtschaft wird in die Bahnen erprobter Zweckmässigkeit gelenkt, wie sie von der Industrie auf Grund reichhaltiger Erfahrungen erarbeitet wurde. Das Gewerbe findet alljährlich ein beträchtliches Arbeitsvolumen bei der Gestaltung der aufgelockerten Messeanordnung in den Parkanlagen, welche stets das Entzücken der auswärtigen Besucher erregt. Dem initiativen Gewerbetreibenden bietet sich durch die Olma die Chance, die Enge des lokalen Marktes zu überschreiten und eine weitere Kundenschaft an seinen Produkten zu interessieren. Landwirtschaft, Industrie und Gewerbe, als die drei Hauptpfeiler der Volkswirtschaft, finden sich unter dem schützenden Dach der Olma zu einer imponierenden Leistungsschau zusammen, die in dieser Ausgestaltung Originalitätscharakter besitzt.

Die Olma ist sodann von grosser Wichtigkeit für die Stellung der Ostschweiz zu den übrigen Landesteilen. Die Verkehrsentwicklung der letzten vierzig Jahre hat unserer Region einen unverkennbaren Rückschlag gebracht. Die Ostverbindungen verloren merklich an Bedeutung für unsere Wirtschaft, wogegen die Nord-Süd- und Westkommunikationen eine beträchtliche Aufwertung erfuhr. Über der Ostschweiz schwebte die Gefahr — und ist heute noch nicht behoben —, die stille Ecke des Landes zu sein, wo der Pulsschlag des Lebens gemächlich fliesst als in andern Teilen der Schweiz. Die Olma hat wesentlich dazu beigetragen, dieser Tendenz Einhalt zu gebieten und neuen Impulsen Raum zu schaffen. Für den Tourismus ist eine eigentliche Pionierleistung zu beurteilen, die Olma das erste Erlebnis der Ostschweiz vermittelt. Es wurde eine Brücke geschlagen, über welche die Kunde von einem entfernten Landesteil zu dringen vermag. Die Stadt St. Gallen, als Sitz der Messe wurde durch die offenkundigen Erfolge der Olma in nicht zu unterschätzender Weise aufgemuntert, sich vom Erlebnis der langjährigen Stickerkrise innerlich zu lösen und mit neuem Mut in die Zukunft zu blicken. Davon gingen Ausstrahlungen auf die ganze engere Ostschweiz aus, deren wirtschaftliche und kulturelle Verbindungen mit St. Gallen von jeher äusserst eng waren. In diesem Sinne betrachtet sind der Olma bei der Festigung des ostschweizerischen Selbstvertrauens grösste Verdienste zuzuschreiben. Die Olma bringt in der vielgestaltigen Schweiz die Stimme der Ostschweiz auf pittoreske Art zum Ausdruck. Sie ist ein Stück konstruktiven Föderalismus und dient der inneren Stärkung des Landes.

tendre que cette mesure ait eu pour conséquence une hausse du coût de la vie ou ait empêché une baisse des prix; les intérêts des consommateurs n'en ont pas souffert.

Le Conseil fédéral constate que le contrôle doit être maintenu et même s'étendre à l'industrie du lin. C'est seulement de cette manière que nous pourrions empêcher que notre marché soit envahi par des produits textiles à vil prix provenant de pays de l'Est. Différentes entreprises suisses ont déjà été passablement éprouvées par ces importations.

Ne serait-ce pas préférable que les consommateurs suisses collaborant, en tenant compte plus encore des produits indigènes, à assurer le gain-pays et à maintenir ainsi l'exploitation rationnelle de nos entreprises? Grâce à la marque suisse d'origine déposée, l'Arbalète, il est facile à chacun de reconnaître nos produits suisses.

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne



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

Les communications ferroviaires entre la Suisse et l'étranger

M. le conseiller fédéral Escher, chef du Département des postes et chemins de fer, avait convié l'Association de la presse étrangère en Suisse à un voyage d'information et à une conférence de presse, les 18 et 19 septembre, à Locarno.

De nombreux membres de ce groupement dont il nous a été fréquemment donné de souligner la grande activité et l'excellent esprit, répondirent à l'invitation et prirent place, à Brigue, dans trois autocars postaux qui les conduisirent à Simplon-Kulm, où ils furent les hôtes de la Direction générale des PTT; le voyage se poursuivit sur Domodossola et Locarno, par le Lac Majeur.

Le ter soir, un dîner fut offert par le gouvernement du canton du Tessin. Le lendemain, l'Association tint son assemblée générale, sous la présidence de Mr. R. A. Langford (Reuter) et l'on enregistra avec regrets la démission de M. Etienne Journiac (Agence France-Presse) secrétaire depuis nombre d'années et qui sera remplacé par M. R. E. Singer (Le Soir - Bruxelles). Après une excursion aux Iles de Brissago, les journalistes furent conviés à un déjeuner présidé par M. Escher, qui fit un vibrant éloge du Tessin. Le retour s'est effectué dans des voitures-salons mises à disposition par la Direction générale des Chemins de fer fédéraux et un dîner d'adieu fut servi dans le wagon-restaurant.

M. le Conseiller fédéral Escher fit un brillant exposé sur les communications ferroviaires entre la Suisse et l'étranger, exposé dont voici un résumé et quelques extraits: Après avoir rappelé la volonté mise par la Suisse à vaincre les difficultés du terrain pour ouvrir des routes et des portes sur le dehors, M. Escher souligna que ce besoin de «mettre le nez à la fenêtre» fut d'autant plus aisément satisfait au cours des siècles qu'il éprouvait la nécessité, hors de ses frontières, d'emprunter le territoire helvétique pour les échanges internationaux, notamment entre les pays nordiques et méridionaux. L'habitude de l'homme de cheminer au fond des vallées, de remonter le cours des rivières et des fleuves pour faciliter sa marche et trouver le passage le plus aisé à franchir, devait forcément le conduire dans cette Suisse qui est, en quelque sorte, située sur une ligne droite entre le septentrion et le midi.

Ce qui fut vrai pour le réseau routier l'a été, aussi, pour les chemins de fer. La Suisse devint, de bonne heure, la plaque tournante de l'Europe, un nœud ferroviaire de première importance.

«Aujourd'hui», poursuivit le distingué magistrat, «la position de la Suisse aurait plutôt tendance à devenir moins forte. Le réseau ferré européen, tel qu'on l'a connu longtemps et jusqu'à la première guerre, est en passe de subir le sort de l'atome, de se dénouer. Pour des raisons diverses, mais qui ont toutes au fond pour justification la question financière, les différentes entreprises de chemin de fer cherchent à garder le plus longtemps possible sur leurs lignes les transports internationaux, d'où le danger pour la Suisse,

petite au milieu de grands pays, de se voir contournée. Certes, cette menace a de tout temps plané sur nous. Il a toujours été logique, naturel, que les administrations ferroviaires, comme toute entreprise commerciale, aient cherché à accroître par tous les moyens leurs recettes.

Et à la concurrence, nous avons répondu par des mesures propres à maintenir le trafic sur nos lignes. Nous avons rendu nos trains plus rapides, nous avons poussé très loin leur confort, nous avons veillé à leur donner un renom de sûreté et de sécurité, nous avons au prix de gros efforts tenu la marche du progrès.»

M. Escher ajouta que les chemins de fer des pays allemands limitrophes ou les compagnies françaises avaient leurs lignes vers la Suisse. Maintenant, un souci de rationalisation légitime engage les réseaux d'Etat à chercher à canaliser les transports, à les diriger sur certains parcours, alors que le désir de la Suisse tend à maintenir ouvertes au grand trafic les principales voies d'accès. Le prêt récent de 140 millions de francs pour l'électrification de la ligne Karlsruhe-Bâle répond à ce désir; la Suisse a, en effet, intérêt à ce que cette voie ferrée soit bien équipée. C'est encore pour le même motif que l'on examine la possibilité d'aider la France à électrifier le parcours Dijon-Vallorbe débouchant sur la grande artère du Simplon, ainsi que la ligne de Strasbourg à Bâle. Au sud, le réseau est magnifiquement relié à celui de l'Italie, puisque la traction électrique, que ce soit par le Gothard-Chiasso ou par le Simplon-Domodossola, est continuée jusqu'à Milan et au delà vers Gènes et Rome, en attendant de l'être bientôt vers Venise.

Après avoir mentionné l'effort considérable entrepris tant à l'étranger qu'en Suisse pour rétablir des relations normales et rapides, M. le conseiller fédéral Escher ajouta:

«S'il fallait une preuve de ce que nous avançons, nous citerions la mise en marche des trains inter-villes Berne-Milan-Gènes, Genève-Milan et Zurich-Milan, de l'autorail Lausanne-Dijon pour Paris et, tout récemment, de l'Helvetia-Express, qui circule entre Zurich et Francfort et dont le parcours va être incessamment prolongé jusqu'à Hambourg. Nous dirions aussi que l'horaire du Simplon-Orient-Express a été amélioré de six heures en mai de cette année, qu'un nouveau train de nuit circulera trois fois par semaine, cet hiver, entre Bâle et Hambourg, qu'on discutera à la prochaine conférence des horaires de l'introduction d'une communication accélérée entre Amsterdam et Bâle par Bruxelles et qu'on s'apprette au sein des associations européennes de chemins de fer à établir des relations ultra-rapides entre les grands centres du continent.

«En bref, la Suisse, en prenant une part active aux tractations qui se poursuivent sur le plan international pour refaire la carte ferroviaire de l'Europe, en collaborant dans la mesure de ses moyens et partout où elle le peut au perfectionne-

ment de l'équipement des voies d'accès à son réseau ferré, est en droit d'espérer qu'elle ne se trouvera pas isolée un jour. Sa politique de présence et son désir de coopération doivent lui permettre de gagner et de mériter sa place dans l'Europe de demain.» (O.C.S.T.)

Reiseverkehr wirkt sich günstig auf das Augustergebnis der SBB aus

Im August 1953 wurden im Personenverkehr 18,48 Millionen Reisende befördert, 3,11 Millionen Fahrgäste mehr als im gleichen Monat des Vorjahres. Die Einnahmen aus dem Personenverkehr erreichten den Betrag von 31,36 Millionen Franken, was einer Zunahme um 5,27 Millionen Franken gegenüber dem Monat August 1952 gleichkommt. Im Güterverkehr hatten die Bundesbahnen 1,56 Millionen Tonnen zu transportieren; das sind 2000 Tonnen mehr als im August 1952. Die Einnahmen stiegen im Vergleich zum Monat August des Vorjahres um 278000 Franken auf 31,11 Millionen Franken.

Der Betriebsertrag erreichte 67,26 Millionen Franken; dies bedeutet eine Zunahme um 5,79 Millionen Franken gegenüber August 1952. Andererseits war der Betriebsaufwand mit insgesamt 43,64 Millionen Franken um 23000 Franken geringer als im gleichen Monat des Vorjahres. Der Betriebsüberschuss beläuft sich auf 23,62 Millionen Franken, das sind 5,81 Millionen Franken mehr als im August 1952. Aus dem Betriebsüberschuss sind die in der Gewinn- und Verlustrechnung ausgewiesenen Aufwendungen (Abschrei-

Wollen wir die Letzten sein?

Gebührenbefreiung für Sichtvermerke deutscher Reisender nach Frankreich

Wie vor einiger Zeit bereits als wahrscheinlich gemeldet, hat die französische Regierung nunmehr, mit Wirkung vom 15. Oktober, die gebührenfreie Erteilung von Sichtvermerken für deutsche Touristen angeordnet, die in diesem Herbst anlässlich der zahlreichen Kongresse und auch als Besucher der zur Zeit in Paris stattfindenden Ausstellungen nach Frankreich einreisen. Die Befreiung des an sich weiter obligatorischen Visums von der Zahlung der Gebühren dürfte auch eine weitherziger Handhabung der Formalitäten mit sich bringen, die besonders bei Reisen in die französischen Grenzgebiete des Ostens den Touristenverkehr zwischen den beiden Ländern hemmt. Ob die elassischen und lothringischen Präfecturen die ihnen vom Innenministerium vorgeschriebenen Sonderregeln aufrechterhalten werden, die bisher vor Erteilung des Visums durch die französischen Konsulate in Westdeutschland, vorgenommen wurden und durch die sich die Erteilung des Einreisevisums oft wochenlang verzögerte, ist nicht bekannt. Die gebührenfreie Erteilung ist französischerseits jedenfalls als eine Antwort auf die multilateral erfolgte Aufhebung des Visumszwangs für die Reisen der Angehörigen der O.E.C.E.-Länder nach Deutschland zu betrachten.

bungen und Kapitalkosten) zu decken, im Monatsdurchschnitt 15,3 Millionen Franken für 1953.

Die Anciens Elèves tagten im Zeichen des 60. Jubiläums der Hotelfachschule in Lausanne

Die Vereinigung der ehemaligen Schüler der Hotelfachschule Lausanne-Cour hat den 60. Jahrestag der Gründung unserer Schule zum Anlass genommen, ihre alle zwei Jahre stattfindende Generalversammlung in Lausanne durchzuführen.

Ein prachtvoller Herbsttag war den Teilnehmern beschieden und so, wie das Wetter war, so war auch der Geist und die Stimmung.

Am Nachmittag des 2. Oktober wurden die Ehemaligen in den Räumen unserer ebenso schönen wie gastlichen Schule, auf die die Mitglieder des SHV stolz sein dürfen, durch den Vizepräsidenten, Herrn Direktor O. Schweizer, der an Stelle des auf so tragische Weise verunfallten Präsi-

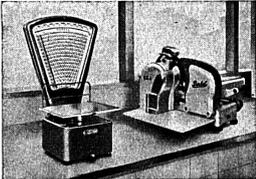
den, Herrn René Mojonnet, den Vorsitz führte, willkommen geheißen.

In seiner Begrüßungsansprache begründete Herr Direktor Schweizer, warum der Vorstand überlegen wollte, in Lausanne zu tagen. Man wollte den 60. Jahrestag der Gründung unserer Hotelfachschule auf dem Boden feiern, wo die Schule entstanden und gewachsen ist und den heutigen Ausbau erreicht hat. Das Jubiläum unserer Schule rechtfertigt es, an Hand der Ausführungen von Herrn Direktor Schweizer und der von ihm stammenden geschichtlichen Aufzeichnungen die wichtigsten Daten von der Gründung an bis zur Gegenwart unseren Lesern in Erinnerung zu rufen.

60 Jahre Hotelfachschule Lausanne-Cour

Vor 60 Jahren - 1893 - wurde im Hotel d'Angleterre in Ouchy bei einer Beteiligung von 27 Schülern der erste Fachkurs der neu gegründeten Hotelfachschule des Schweizer Hoteliervereins eröffnet. Weitblickende Hoteliers hatten sich lange zuvor für eine verbandseigene Hotelfachschule eingesetzt. Ihrer Initiative war es zu

verdanken, dass die Delegiertenversammlung des SHV im Jahr 1892 in Lausanne den Gründungsbeschluss fasste. Die erste Schulkommission - oder wie sie damals hiess: der «Conseil de surveillance» - setzte sich aus folgenden Herren zusammen: J. Tschumi, Direktor Hotel Beurivage, Ouchy, Präsident.



BERKEL
[IN IHRER KÜCHE HEISST:]
produktiv und dennoch sparsam arbeiten

FABRIK: ZÜRICH-ALTSTETTEN
Hohlstrasse 535

OLMA St. Gallen: Halle 2, Stand 263

Für Ihre Anlässe

Nelken per Dutzend Fr. 1.80

jeles Quantum sofort lieferbar in allen Farben

Kummer, Blumenhalle, Baden
Tel. (066) 229 15, ausser Geschäftszeit (056) 2 76 71
Versand nach der ganzen Schweiz

Zu pachten gesucht
(evtl. Gerance)

HOTEL oder LANDGASTHOF

auf 1. April 1954. Bevorzugt: Ostschweiz oder Zürichseegrenze. Conf. Offerten unter Chiffre H L 2103 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelräume

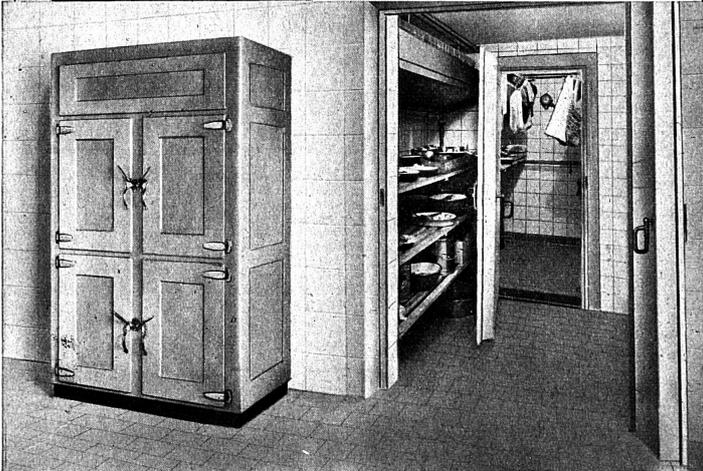
Um- und Neugestaltung von Hotelhallen, Gästezimmern, Speisesälen, Restaurants, Bars etc. Entwurf und Planung, Ausführung auch durch ortsanässige Firmen möglich. Unverbindliche Beratung.

HANS KUMMER
Innenarchitekt
Utoquai 29 Zürich 8
Tel. 32 44 26

Kontroll-Service
Therma
immer erreichbar

Therma Kühlanlagen

werden jedem Betrieb speziell angepasst. Zweckmässigkeit, beste Ausführung, zuverlässig im Betrieb und Dauerhaftigkeit sind besondere Vorzüge der **Therma**-Kühlanlagen.



Unsere Spezialisten beraten Sie für die Einrichtung von Schränken, Vitrinen, Glacéanlagen, Kühlraum- und Gefrieranlagen.

Therma A. G. Schwanden Gl.
Kältebüro Zürich
Hofwiesenstrasse 141, Tel. (051) 26 16 06

Büros in: Bern, Telefon (031) 532 81
Lausanne, Tel. (021) 26 01 21
Genf, Telefon (022) 4 68 19

Therma Qualität

Wir geben Ihnen auch dieses Jahr an der
OLMA, ST. GALLEN: STAND N. 8 / 823,
einen interessanten Überblick über unsere Leistungsfähigkeit



Etwas vollkommen neues für automatische Geschirrwashmaschinen

RELAVIT

Geschirrwashmittel

Relavit schont Geschirr und Besteck, verleiht ihm wunderbaren Glanz und ist sparsam im Gebrauch. Relavit entfernt Kalkbildung und verstopfte Düsen. Zahlreiche Grossbetriebe verwenden Relavit und bestätigen durch spontane Zeugnisse ihre Zufriedenheit. Verlangen Sie bemusterte Offerte.

Van Baerle & Cie., AG. Münchenstein
Chemische- und Seifenfabrik Tel. (061) 90544

Hotel-Sekretärkurse

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

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesmerallee 32.

HOTEL-CAFE-RESTAURANT

bien installé et bien situé, en Suisse romande, est à louer

pour le 1er janvier 1954. Affaire intéressante pour jeune couple complet. Préférence sera donnée à bon cuisinier. Ecrire sous chiffre S R 2081 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Sprachkurse für Anfänger und Fortgeschrittene. Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch das Schulsekretariat in der Schweiz:

Fr. Schilling jun., Sonneggstrasse 5, Zürich 6 - Telefon (051) 34 49 33

A. Armleder, Hôtel Richemond, Genf, Vizepräsident.
A. Raach, Hôtel du Faucon, Lausanne, Kassier.
John Muller, Hôtel d'Angleterre, Ouchy, Sekretär.
Ami Chessa, Grand Hôtel Territet.
H. Spalinger, Société des Grands Hôtels de Genève.
H. Briod, Lehrer und Direktor der Schule.

Die 27 Schüler, von denen vier vor Beendigung der 1monatigen Kurse ausreuten, waren im Hôtel d'Angleterre in Ouchy untergebracht und wurden auch dort verpflegt. Schon damals hatten sie sich einem strengen Reglement zu fügen. Ungeachtet der scharfen Vorschriften, zeigte es sich aber im Verlaufe der nächsten 10 Jahre, dass die Einquartierung in einem Hotel mit der Möglichkeit des Cafésbesuches der Aufrechterhaltung einer guten Disziplin nicht besonders förderlich war, und so entschloss sich der Verein 1903 zum Kauf der Liegenschaft «Les Figuiers» in Cour, wo sich die Schule heute noch befindet. Sie wurde für Schulzwecke ausgebaut, so dass die Übersiedlung vom Hôtel d'Angleterre noch im gleichen Jahre vollzogen werden konnte. In den Jahren 1910/11 wurde das Schulgebäude durch die Angliederung eines Turnsaales, der später als Speisesaal diente und heute als Fumoir- und Aufenthaltsraum für die Schüler dient, sowie einige Zimmer im 1. Stock vergrößert.

Ein harter Schlag für die Schule war der Tod des Gründers und Präsidenten der Schulkommission, Herr J. Tschumi, Direktor des Hotel Beau-rivage, Ouchy, der sich stets mit Leib und Seele der Schule widmete.

Ein Jahr später wurde die Küche ausgebaut und hernach der erste Küchenkurs mit 15 Teilnehmern durchgeführt. Im Jahre 1919 gelangte der erste höhere Fachkurs zur Durchführung.

In den vielen Jahren, die seit der Gründung der Schule verlossen waren, haben zahlreiche Schüler die Schule durchlaufen. Es war daher nacheinander, dass die jungen Hoteliers, die in unserer Schule ihre theoretische Ausbildung geholt haben, das Bedürfnis empfinden, sich zwecks Pflege des Kontaktes und der Kollegialität zu einem Verein zusammenschliessen. So kam es 1926 zur Gründung der Vereinigung der ehemaligen Schüler der Hotelfachschule Lausanne-Cour. Sie umfasst heute, nebenbei bemerkt, rund 700 Mitglieder, die in aller Welt zerstreut leben und die zum Teil schon wieder die Söhne und Töchter zur beruflichen Ausbildung nach Lausanne schicken.

Eine grössere bauliche Veränderung brachten die Jahre 1928/29. Dem Abbruch des gegen die Avenue de Cour gelegenen Teils der Liegenschaft folgte ein Neuaufbau, in dem neue Schul- und Schlafzimmer eingerichtet wurden. Besonders zu erwähnen ist auch der Bau der Villa mit vorbildlich eingerichteten Dreierschlafzimmern, alle mit fliessend Wasser sowie einem Bad auf der Etage. Im Kellergeschoss der Villa wurden die Wäscherei und Plätterei untergebracht.

Von dieser Baustaple an bis zum Kriegsausbruch im Jahre 1939 verlief die Entwicklung ohne nennenswerte Ereignisse. Bei wechselnden Frequenzen mit 80 Schülern verzeichnete die Schule im Jahre 1929 ihren höchsten Frequenzstand. Schon zwei Jahre nach ihrer Schliessung im Jahre 1939 forderten die Ehemaligen die Wieder-

eröffnung der Schule. Mit dieser Frage befasste sich im folgenden Jahr die Delegiertenversammlung des SHV., die eine erweiterte Schulkommission zu ihrer Prüfung einsetzte. Es gelang - ein grossartiges Beispiel der Opferfreudigkeit und der Solidarität! - aus den Kreisen der Freunde und Ehemaligen den schönen Betrag von Fr. 15.000,- zusammenzubringen. So ist es möglich geworden, dass die Schule im Jahre 1943 anlässlich ihres 50. Jubiläums ihre Pforten wieder öffnen konnte. Es wurde ein vollständig neues Lehrprogramm aufgestellt, das den Erfordernissen der gast-gewerblichen Nachwuchsbildung nach neuzeitlichen Gesichtspunkten Rechnung trug. So wurde vor allem eine Unterteilung in Servier-, Koch- und Sekretärkurse vorgenommen. Schon bei der Wiedereröffnung hatten sich 35 Schüler und Schülerinnen eingeschrieben. Ihre Zahl stieg seither andauernd.

Im Jahre 1946 gelangte die Schulkommission an den Zentralvorstand mit dem Antrag auf Erweiterung und Ausbau der Unterrichtsräume für die Koch- und Servierkurse. Ungeachtet der hohen Lasten, die damit dem Verein erwachsen, gab die Delegiertenversammlung des SHV. die Zustimmung für die beantragten Erweiterungsbauten. Im Frühjahr 1948 konnten die neuen Kurse in Betrieb übergeben und die Schule anlässlich der Delegiertenversammlung des SHV. feierlich eingeweiht werden.

(Es darf hier eingeffigt werden, dass mit der Inbetriebnahme der neuen Schule Herr O. Schweizer, Direktor des Hotels Schweizerhof in Zürich, berufen wurde, die Leitung der Schule zu übernehmen. Die Red.)

Nachdem in den Jahren 1945 und 1947 ein höherer Fachkurs zur Durchführung gelangte, konnte 1948 die erste Meisterprüfung, deren Besuchen zur Führung des Titels „diplomierter Hotel-Restaurateur“ berechtigt, stattfinden. Es unterzogen sich ihr 14 Kandidaten und Kandidatinnen.

Die neue Organisation der Schule mit der Unterteilung in Servier-, Koch- und Sekretärkurs, kam naturgemäss erst mit der Betriebsnahme der neuen Gebäulichkeiten im Frühjahr 1948 zur vollen Geltung. Die Teilnehmerzahl wuchs mächtig an. Unter den Schülern stehen die Schweizer zahlenmässig an erster Stelle, aber auch im Ausland geniesst die Schule wachsendes Ansehen. Schüler aus 30 Nationen treffen sich hier zum friedlichen Wettstreit. Die Teilnehmerzahl pro Semester schwankt zwischen 170 im Sommer und 230 im Winter. Die sprachlichen Vorbereitungskurse von achtwöchiger Dauer, die vor jedem Semester durchgeführt werden, weisen gegen 30 bis 40 Teilnehmer auf, so dass die Frequenz pro Jahr 400 bis 500 junge Menschen beträgt.

Laut Statistik sind im Jahre 1951 total rund 155.000 Gedecke serviert worden. Für mehr als 51.000 Personen ist somit das Essen durch die Schüler zubereitet und dargereicht worden. So ist denn die Schule nicht nur eine den neuzeitlichen Anforderungen entsprechende Unterrichtsstätte, sondern darüber hinaus ein ganz respektablem Verpflegungsbetrieb.

Der Lehrkörper setzt sich aus einer Equipe tüchtiger Akademiker und Berufsleute zusammen, deren Arbeit unter der Devise des Gründers der

Schule steht: „Auf der gründlichen theoretischen und praktischen Ausbildung unserer jungen Leute gründet sich die Prosperität unseres Berufes.“

Die Generalversammlung

Im Anschluss an seine Ausführungen über die Entstehungsgeschichte und die Entwicklung der Hotelfachschule begrüsste Direktor Schweizer die beiden Ehrenmitglieder **Werner Müller** und **R. Obrist**, während Herr **A. Oyes**, der sich auf einer Auslandsreise befindet, sich entschuldigen liess. Sein weiterer Gruss galt den anwesenden Mitgliedern des Zentralvorstandes, den Herren **A. Fanciola** und **H. Weissenburger** sowie den Mitgliedern der Fachkommission mit ihrem rührigen Präsidenten, Herrn **R. Mojonnet**. Im späteren Verlauf konnte er auch noch unseren Zentralpräsidenten, Herrn **Dr. F. Seiler** willkommen heissen. Endlich richtete er einen besonderen Willkommensgruss noch an eine Reihe von «anciens», die die Schule in der Zeit von 1893-1903 besucht hatten.

Die statutarischen Geschäfte wickelten sich sehr rasch ab. Der vom permanenten Sekretär der Vereinigung, Herrn **Wickenhagen**, redigierte und in vorbildlicher Kürze abgefasste Jahresbericht wurde einstimmig genehmigt. Bei dieser Gelegenheit gedachte die Versammlung der in den letzten beiden Jahren verstorbenen Mitglieder, als da sind die Herren:

- René Mojonnet**, Präsident, Lausanne - Palace, Lausanne;
- H. A. Wagner**, Ehrenmitglied, Zürich;
- Charles A. Michel**, Inhaber des Zunfthauses zu Zimmerleuten, Zürich;
- Franz Hebling**, Schlosshotel, Locarno;
- Emile Senn**, Zürich;
- Henri Menuel**, Passivmitglied und Freund der Schule, Lausanne.

Protokoll und Rechnungsabnahme gingen rasch vorstatten. Einen feierlichen Akt bildete die Ernennung von 6 neuen Ehrenmitgliedern, nämlich der Herren

- Robert Mojonnet**, Präsident der Fachschulkommission;
- Hubert Goldau-Morlock**, Gründer der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe;
- Franz Hirsch**, Präsident der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe;
- Arthur Anderegg**, Organisator des Küchenurses;
- Oscar Schweizer**, Direktor der Hotelfachschule und Vizepräsident der Vereinigung seit dem Gründungsjahr 1926;
- Paul Grimm**, Gründungsmitglied und Kassier seit 1931.

Bei den Wahlen galt es, für den verstorbenen Präsidenten, Herrn René Mojonnet, einen neuen Präsidenten zu wählen. Mit Akklamation wurde gemäss Antrag des Vorstandes Herr **Werner Steiger**, Hotel Neptun, Zürich, erkoren. Ferner wurde als neuer Quästor an Stelle von Herrn P. Grimm, Herr **Rodolphe Müller**, Hotel Beau-

Stagiaires-Austausch

Der Stagiaires-Austausch bildet heute die einzige Möglichkeit, um qualifizierten schweizerischen Hotelangestellten Beschäftigung in englischen Hotels zu ermöglichen. Die Wichtigkeit eines Aufenthaltes im englischen Sprachgebiet, namentlich für leitendes Personal, braucht nicht besonders betont zu werden. Die grosse Zahl angelsächsischer Gäste, die alljährlich in die Schweiz kommen, macht es unerlässlich, dass unser Nachwuchs die Mentalität der britischen Gäste kennt und der englischen Sprache mächtig ist.

Der Austausch mit England kann nur auf der Basis Kopf gegen Kopf bewerkstelligt werden. Um den Schweizern einen Aufenthalt in englischen Hotels zu ermöglichen, haben in entgegenkommender Weise neben den Jahresgeschäften auch Saisonbetriebe englische Stagiaires aufgenommen. Mit Beendigung der Sommersaison sind wir verpflichtet, verschiedene Engländer in Jahresgeschäfte umzuquellern. Wir legen grossen Wert darauf, die auf Grund des Stagiaires-Abkommens eingegangenen Verpflichtungen im vollen Umfang zu erfüllen und bitten daher unsere Mitglieder mit Jahresgeschäften, die in der Lage sind, englische Stagiaires zu übernehmen, um Mitteilung, Ihre Unterstützung liegt im Interesse der beruflichen und sprachlichen Ausbildung unseres Nachwuchses.

Rivage Palace, Lausanne-Ouchy sowie zwei Besitzer in der Person der Herren **Ch. Fédier** und **Roger Lindenmann** gewählt. Als Rechnungsrevisoren beliebten die Herren **Paulin Pouillot** und **René Domenjoz**.

Zentralpräsident **Dr. Seiler** unterliess es nicht, seiner Freude darüber Ausdruck zu verleihen, dass es Herr Direktor Schweizer mit seiner jugendlichen Verve verstanden hat, unsere Fachschule zu neuem Leben zu erwecken. Am 60. Jahrestag darf der SHV. mit Recht Stolz empfinden über das Werk, das in jahrzehntelanger Arbeit und dank dem unermüdelichen Einsatz begeisterter Nachwuchsförderer zu seiner heutigen Blüte herangereift ist. Besonders beglückwünschte er **Herrn und Frau Schweizer** für die hervorragende Führung der Schule; schon im Schweizerhof in Zürich hatte Herr Schweizer sein Schulprogramm aufgestellt. Auch den Herren des **Lehrkörpers** zollte unser Zentralpräsident seine volle Anerkennung für das solide Wissen und Können, das sie den Schülern vermitteln.

Im Anschluss an die geschäftliche Sitzung wurden die Teilnehmer in Autocars auf der Römer-

EDEN RHEINFELDEN

und seine Bäder offen bis 25. Oktober

HOTEL-PORZELLAN



Eschenbach

Alleinverkauf für die Schweiz:

M. Steiger & Co. AG., BERN
 Marktgasse 45 - Tel. (031) 21651

Das Spezialgeschäft für komplette Hotel-Einrichtungen
 Verlangen Sie bitte Vertreterbesuch

Das Electric-Duo
 ersetzt Ihnen eine 3-4-Mann-Kapelle. Piano, 2 Akkordeon. Neuestes Modell elektr. Clavoline, elektr. Vibraphon, Schlagzeug, Gesang mit geschulter Stimme (Viol.-Git.). Grösstes intern. Auswändig-Rep. für Tanz und Konzert, intern. Spitzenk. Beste Ref. Frei ab 1. Dez. Angebote erster. Häuser (unbesondere Winterportale) für die Wintersaison mit Gegenanschlag an Kart Koschob, postlagernd, Glessen (Deutschland).

Junge deutsche Tochter, bewandert im Hotelgewerbe, sucht Stelle als
Büropraktikantin
 für Wintersaison 1953/54, auf schweizerischem Wintersportplatz. Sprachen: Englisch, Deutsch perfekt, Französisch gute Vorkenntnisse. Arbeitsbewilligung müsste besorgt werden. Offerten unter Chiffre OFA 445 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Junge Österreicherin sucht Stelle als
Saal- oder Buffettochter
 in der franz. Schweiz. Offerten unter Chiffre S B 2069 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Übereinkunft junge, gutpräsenzierende
Barmaid
 evtl. Barmaid-Anfängerin, in Jahresstelle. Offerten an Hotel Burgunderhalle, Grenchen (Sol.).

Pourquoi de l'OVOMALTINE?

L'OVOMALTINE, produit original de réputation mondiale, a déjà été introduite dans les établissements publics depuis des dizaines d'années. Par une propagande continue, ce fortifiant alimentaire à la valeur reconnue s'est assuré l'expansion qui lui revenait et aujourd'hui encore l'Ovomaltine gagne de plus en plus du terrain.

Notre produit diététique est actuellement si répandu et si connu dans le monde entier, qu'il ne nécessite plus aucun travail d'introduction de votre part. Le sachet, simple et pratique, est très apprécié des consommateurs et facilite un service rapide. Introduisez, vous aussi, le

Service OVOMALTINE

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

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

Gesucht in lange Wintersaison nach Davos, tüchtiger, entreprenantkandidat
ALLEINKOCH
 mit Kenntnissen in der ital. Küche, in gutgeführtes Kleinhotel. Offerten sind zu richten unter Chiffre W D 2074 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für kommende Wintersaison nach Graub. in Sporthotel (40 Betten) tüchtige, selbständige
Köchin
 Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbitten unter Chiffre S P 2069 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Übereinkunft
SAALTOCHTER
 in Stadthotel, mit internationaler Kundschaft. Jahresstelle. Gute Entwicklungsmöglichkeit. Eintritt: Ende Oktober oder Mitte November. Offerten unter Chiffre S T 2090 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gut präsentierend, sucht Stelle in Hotelbar auf 1. November. Gute Referenzen zu Verfügung. Spricht 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre B D 2061 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie **HEINZ**



Service OVOMALTINE

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

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

Gesucht für kommende Wintersaison nach Graub. in Sporthotel (40 Betten) tüchtige, selbständige
Köchin
 Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbitten unter Chiffre S P 2069 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gut präsentierend, sucht Stelle in Hotelbar auf 1. November. Gute Referenzen zu Verfügung. Spricht 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre B D 2061 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

Von **HEINZ** auch die feine **Worcester Sauce**

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

Gesucht für lange Winter- und Sommersaison
Hilfsköchin Zimmermädchen Küchenmädchen
 Pension mit 18 Betten, im Engadin. Offerten unter Chiffre P E 2072 an die Hotel-Revue, Basel 2.

route durch die Weinberge der La Côte geführt und im Schloss Luisin von der Firma Bujard (Lutry) mit Trankmasse und wundervollen Trauben bewirtet. Diese gemütliche Fahrt bildete einen schönen Ausklang des ersten Teiles der Ehemaligen-Tagung.

Bankett im Beurivage Palace und Ausflug nach Evian

Es ist naheliegend, dass eine Vereinigung bestehend aus ehemaligen Schülern der Hotelfachschule neben der Behandlung von Fragen des Berufsnachwuchses vor allem die Geselligkeit und die Kollegialität pflegt. So vereinigen sich denn die Anciens Elèves am Abend des 2. Oktobers zum Bankett im Beurivage Palace, das in diesem gepflegten Hause auch entsprechend soigniert serviert wurde. Nun war es der neue Präsident, der das Tafelpräsidium übernahm, Herr W. Steiger von Zürich. Er entpuppte sich gleich als hervorragender Redner und Tafelmajor und liess das Geburtstagskind, die Fachschule, zu seinem 60. Jahrestage hochleben. Die Schule möge weiterhin jung bleiben und sich gedeihlich weiterentwickeln. Für die Fachschulkommission und insbesondere für deren Präsidenten, Herrn R. Mojonnet, fand er Worte des Dankes und der Gratulation für alles, was sie im Dienste der Fachschule geleistet hat. Sodann wandte er sich an Herrn und Frau Müller vom Hotel Beurivage Palace, die leider das Haus in absehbarer Zeit verlassen, sprach ihnen den herzlichsten Dank für den freundlichen Empfang aus, den er mit der Überreichung eines prächtigen Blumenbouquets bezeugte und damit die besten Wünsche für die Zukunft verband.

An Herrn und Frau Schweizer sich wendend, deren Namen mit der Fachschule aufs engste verknüpft ist, unterstrich Herr Steiger, dass unsere Fachschule heute ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor für den SHV geworden ist, was zum grossen Teil dem unermüdeten Einsatz von Herrn und Frau Direktor Schweizer zu verdanken ist. Ein weiteres Blumenbouquet für Frau Schweizer verlieh diesem Dank und dieser Anerkennung sinnvollen Ausdruck.

Es seien zum Schlusse noch Präsente der Firmen Maggi, Bédard und Pouillot (Cinzano) erwähnt und verdankt.

Mit Bedauern stellte Herr Steiger fest, dass zum ersten Mal seit 20 Jahren das Ehrenmitglied Herr André Oxyer der erst in einigen Tagen von einer Auslandsreise zurück sein wird, heute nicht unter den Ehemaligen weilt und bat seine anwesende Gattin, ihm die Grüsse der Anciens Elèves zu übermitteln. Hierauf fand im feierlichen Akt die Überreichung der Urkunde für die bereits erwähnten sechs neuen Ehrenmitglieder statt.

Mit dem Wunsche, die Ecole hôtelière möge weitere 60 Jahre florieren und prosperieren, übergab Herr Steiger das Wort dem Präsidenten der Fachschulkommission, Herrn R. Mojonnet. Dieser gratulierte dem Präsidenten zu seiner Wahl und überbrachte die Grüsse der Schulkommission an die Anciens Elèves. Aus Anlass des 60. Jubiläums der Schule offerierte diese den Ehemaligen ein kaltes Buffet. Wenn auch die Lehrer am Jubiläumsfest teilnehmen, so bringt das die Anerkennung für ihre im Laufe der Jahre geleistete Ar-

beit zum Ausdruck. Mit den besten Wünschen für die Zukunft erhob er sein Glas und trank auf das Wohlergehen der Schweizer Hotellerie.

Im Namen der neuen Ehrenmitglieder dankte Herr Golden-Morlock für die Ehrung und überreichte der Gattin des Präsidenten einen Blumenstrauß.

Bei Ballettvorführungen und Tanz verstrich die Zeit rasch, und als die mitternächtliche Stunde schon vorüber war, erfreuten sich die Anwesenden mit Augen und Gäumen an dem prachtvollen kalten Buffet, das von der Fachschule gestiftet worden war, und dass dem auch vom Präsidenten gebührender verdankt wurde mit Worten besonderer Anerkennung für die beiden Fachlehrer Loewer und Andereset.

Am folgenden Tag trafen sich die Ehemaligen auf dem Schiff, das um 11 Uhr Richtung Evian fuhr. Ein herbstlicher Dunst verdeckte die Sicht auf das französische Ufer, so dass man sich in der Illusion wiegen konnte, ins Meer zu steben. Doch nach kurzer Zeit kam Evian in Sicht und Autocars fuhren die Teilnehmer in die Höhe nach dem Hotel de la Verniaz, wo Marcel Verdier, Mitglied der Grande Confédération de la Chaîne des Rôtisseurs, für vorzügliche Bewirtung sorgte. Ein Rundgang durch das Haus und durch die Gartenanlagen mit ihrem Mietchalets für Gäste zeigte das Idyllische dieses Ausflugsortes. Ein besonderer Genuss war es, zwei mächtige Contre-Filets am Spieß der Rôtisserie en plein air braten zu sehen. Nach dem Essen versnuggte man sich mit allerlei Spielen, wie Ballon- und Pfeilbogenschüssen, bis die Stunde des Aufbruchs da war und das Schiff die Ehemaligen von Evian zurück nach Ouchy brachte.

Der schöne Ausflug nach La Verniaz hat gezeigt, dass die Kochkunsttradition in Frankreich nicht ausströbt, aber auch die meisten in der Auffassung bestärkt, dass die Leistungen der Schweizer Hotellerie in kulinarischer Hinsicht den Vergleich mit dem Ausland in keiner Weise zu scheuen brauchen.

Au Club alpin suisse

Le Club alpin suisse a tenu son assemblée des délégués à Davos. Le président central, M. P. Soguel, a constaté la présence de 158 délégués de plus de 80 sections, de représentants d'associations amies, en particulier de l'Union internationale des Associations d'alpinistes, du Club alpin féminin suisse, de la Fédération suisse de ski, de l'Association suisse des guides, etc.

L'assemblée a rappelé la mémoire des membres défunts, en particulier des guides et des camarades de club victimes d'accidents dans la montagne.

Le budget, qui s'équilibre par 820000 fr., prévoit le versement de 88000 fr. pour la construction ou la rénovation de cabanes de club. L'assemblée, sur recommandation de la section du Mont-Rose, a voté un subside de 1500 fr. pour la construction d'une cabane sur l'Arpittetta, par la Société des guides de Zinal. Une petite minorité proposait, pour raison de principe, de ne pas subventionner la construction de cette cabane qui ne sera pas la propriété du Club alpin.

Le Club alpin suisse, qui compte environ 38700 membres, a accordé son appui à l'expédi-

tion de l'Himalaya et en versant un subside important au Club alpin académique, il a permis l'expédition du Daulagiri. La proposition de la Société pour la protection de la nature et de deux sections qui demandaient de protester contre le projet d'établissement d'une place de tir, dans le Gasternal, a été repoussée par le comité central, car le C. A. S. s'est toujours prononcé en faveur de la création de places d'exercices pour armes modernes, en faveur de la défense nationale.

Une somme de 71000 francs a été versée l'année dernière, pour la construction ou la rénovation de cabanes. Pendant l'été 1952, les cabanes du Cervin et de Rambert ont été achevées. La cabane Britannia a été agrandie. L'agrandissement de la cabane de la Dent-Blanche a également commencé. En revanche, la construction de la cabane du Gaspalhorn a été retardée par les conditions atmosphériques défavorables.

AUS DER HOTELLERIE

Ein Jubiläum

Am 30. September waren es 55 Jahre, dass Frau Direktorin Martha Hvalsoe-Olivier leitend dem Sanatorium Davos-Dorf und Villa Maria, dem heutigen Derby-Hotel, vorsteht. Die unermüdetlich Schaffende verkörpert wahrhaftig ein halbes Jahrhundert lebendige Davoser Chronik.

Im Jahre 1899 baute ihr Gatte, Alfred Hvalsoe, zusammen mit seinem Schwager, Carl Henriksen - beide Dänen - das Sanatorium Davos-Dorf, das schon bald in der Zeit des aufblühenden Kurortes internationalen Ruf erlangte und von Patienten aller Nationen aufgesucht wurde. Ärzte von Namen gaben diesem wirtschaftlich glänzend geführten Hause ihren Stempel, so Dr. Dönz, Dr. Ludwig von Muralat, Dr. J. Biland und Dr. Joos Wolf von Davos.

Den Wandel der Zeiten voraussehend, entschlossen sich Herr und Frau Hvalsoe im Jahre 1933, das Haus auf Hotel umzustellen und ihren im Fache ausgebildeten Sohn im Hotelbetrieb miteinzuschalten. Nach dem Tode von Alfred Hvalsoe (1939), diesem allseitig geschätzten und stets regen Wirtschaftler, waren es Mutter Hvalsoe und Sohn, die das Derby-Hotel auf ein hohes Niveau heraufarbeiteten.

In all diesen 55 Jahren war Frau Martha Hvalsoe die Seele der Hauswirtschaft. Sie betreute das Personal, sie sorgte nicht nur für Ordnung und Gepflegtheit, sondern auch für warme Atmosphäre. Zufriedenheit und Wohlbehagen eines jeden Gastes war und ist noch heute ihr Ziel. Jeden Gast kennt sie, mit jedem nahm sie immer persönliche Führung. Sie kennt sich in den modernen Sprachen aus, ja redet fließend dänisch, das Idiom ihres seligen Gatten.

Wenn sich nun heute die Jubilarin ins Privatleben zurückzieht und die Leitung des Hauses gänzlich ihrem Sohne überlässt, so darf sie es in der Gewissheit tun, am Aufbau und dem heutigen Ansehen des DERBY einen hohen Anteil zu haben.

Erhöhte britische Zuteilungen für Auslandsreisen?

Von unserem Londoner Mitarbeiter

Reiseagenturen in Grossbritannien erwarten, dass im Laufe dieses Monats die Devisenzuteilungen für Auslandsreisen, die gegenwärtig 40 Pfund jährlich betragen, eine Erhöhung erfahren werden. Die jetzt geltenden Devisenzuteilungen für Auslandsreisen laufen am 31. Oktober ab. Die Reiseagenturen drängen das Finanzministerium, die neuen Zuteilungsquoten so bald wie möglich bekanntzugeben, damit sie die Reisearrangements für die Winterreisen treffen können. Das Finanzministerium hat die Agenturen wissen lassen, mit ihren Winterreiseplänen vorzugehen und dabei anzunehmen, dass keine Kürzung der Devisenzuteilung erfolgen wird.

Nach der „Financial Times“ wird dem Finanzministerium sowohl von den Agenturen wie auch von den Regierungen der von britischen Touristen aufgesuchten Länder, vor allem von schweizerischer Seite, nahegelegt, die Devisenzuteilungen für Auslandsreisen angesichts der verbesserten finanziellen Lage Grossbritanniens zu erhöhen. Einige hohe Beamte des Finanzministeriums sollen sich laut „Daily Herald“ dafür einsetzen, alle Devisenbeschränkungen für Auslandsreisen aufzuheben, da ein solcher Schritt keinen nennenswerten Einfluss auf die Zahlungsbilanz Grossbritanniens haben würde. Finanzminister Butler soll jedoch diese Pläne aus innerpolitischen Gründen nicht billigen.

In Fachkreisen wird angenommen, dass die Devisenzuteilung für Auslandsreisen auf wenigstens 50 Pfund jährlich pro Person erhöht werden wird. Man rechnet damit, dass die neuen Sätze spätestens bis 20. Oktober bekanntgegeben werden. s. b.

Mit ihren Freunden und Bekannten verbinden sich heute eine grosse Zahl alter und jüngerer Angestellter, Lieferanten und Handwerker, aber auch eine stattliche Reihe treuer Gäste des Derby, und nicht zuletzt ihre Fachkollegen, um der verehrten Jubilarin Dank zu sagen für so manches gute Wort und manche selbstlose Tat und ihr von Herzen einen schönen und langen Lebensabend zu wünschen.

WIEDER EINGETROFFEN:

die tiefgekühlten Riesencrevetten

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

Auskünfte und Preisliste durch

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

Gesucht

auf 1. November, evtl. früher

Chef de réception-Kassier

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

Gesucht

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

Barlehrtochter

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

Gesucht

in Pasantenhotel nach Basel sprachenkundiger, lediger

Etagenportier

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre P N 2107 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sie verwenden Resinflex speziell für Innendekorationen: als Wandbelag, für Bepflanzungen in Theater, Kinos, Hotels und Restaurants, in Bahnen, Autocars und Autos.

Resinflex ist eines der besten bis her geschaffenen Kunstleder. Es ist beständig gegen Hitze, Säuren, Fett, Lösungsmittel, sowie gegen Sonnenbestrahlung, bleibt immer weich und plastisch, verleiht nicht nur ein farbe verleiht nicht und auf Farbe verleiht nicht. Resinflex bietet Ihnen eine vielfältige Farbenauswahl in modernsten Farbtönen und ist in jeder bis zu dunkel und ist in jeder bis zu hellen Qualität erhältlich. Die elegante Verarbeitungsweise und die enorme Flexibilität des

stärker haltbarer widerstandsfähiger beständiger schöner

RESINFLEX

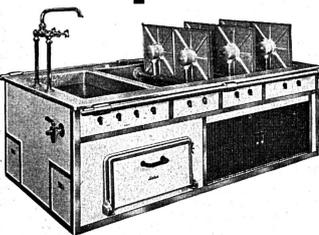
Materials gibt Ihnen zudem die beste Gewähr für eine mühelose und erstklassige Verarbeitung durch Ihren Tapezierer oder Dekorateur.

Verlangen Sie bitte unsere Musterkollektion bei Ihrem Verarbeiter und prüfen Sie selbst an Hand dieser unsere vorteilhaften Lieferpreise.

STORENSTOFF AG. AARAU
Fonvstr. 16 / Tel. (064) 2 52 52

Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd

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



In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

Gesucht
per 1. Dezember 1953

Sekretärin

gesetzten Alters, mit guten Sprachkenntnissen und gewandten Umgangsformen. Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an die Direktion, Prof. Busser's Vorläufige Föchter-Institut, Teufen AR.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN

OPV

Durch das Ableben von

Herrn Fritz Siegenthaler
der Firma F. Siegenthaler S.A., Lausanne

haben wir einen überaus schmerzlichen Verlust erlitten. Als langjähriger Generalvertreter unseres Hauses hat der Heimgegangene sein hohes kaufmännisches Können und seine vorzügliche menschliche Eigenschaft unablässig bewiesen. Wir erfüllen nun die Pflicht, uns für die Treue, die Herr Siegenthaler uns erwiesen hat und die Mitarbeit herzlich zu bedanken und verbinden damit die Zusicherung, dass wir uns seiner stets gerne erinnern werden.

H. W. Schlichte, Steinhagen (Westfalen)
Älteste Steinhägerbrennerei.

Zu verkaufen

Hotelliegenschaft
in Luzern
mit Inventar

Im Konkurs über die Kollektivgesellschaft Gebr. Hüser, Hotel Gütsch, in Luzern, gelangen zum freihändigen Verkauf:

Grundstück Nr. 1023, Hotel, Pension und Restaurant du Château und Gütsch, in der Stadtgemeinde Luzern, mit Portierhaus, Angestelltengebäude und Verkaufsmagazin, Fläche 9489 m², Katasterschätzung Fr. 276000.- und Brandversicherung Fr. 882600.-, mit Betriebsinventar, Grundstück Nr. 1023, offenes Land und Wald, Fläche 3957,8 m², Katasterschätzung Fr. 4000.-, Grundstück Nr. 2379, Garten, offenes Land und Wald, Fläche 7154,8 m², Katasterschätzung Fr. 149000.-.

Die Liegenschaften werden gesamthaft oder einzeln veräußert.

Anfragen, Anzeigen betr. Besichtigung der Liegenschaften und Offerten sind an das Konkursamt Luzern, Tel. (041) 20157, zu richten. Die Lastenverzeichnisse können von den Interessierten auf dem Konkursamt Luzern eingesehen werden.

Luzern, den 5. Oktober 1953.

Konkursamt Luzern

Je früher

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

Grosshotel in St. Moritz sucht für die Wintersaison:

I. Maître d'hôtel
Chefs de rang
Commis de rang
Anfangssekretär-Journalführer
Anfangsgouvernante für Etage
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre S M 2101 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

I. Barmaid

von erstklassigem Stadthotel, in Jahresstelle.
Geft. Offerten unter Chiffre B M 2099 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison folgendes qualifiziertes Schweizer Personal:

Entremetier
Tourant-Chef de nuit
Koch-Pâtissier
Angestellterkoch
Chef de rang
Demichef de rang
Commis de rang
Saaltochter
Zimmermädchen
Office-Gouvernante
II. Sekretär

Nur bestausgewiesene Bewerber mit Praxis in ähnlichen Betrieben wollen ihre Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen einschicken an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Ne confondons pas...

De nombreuses confusions se produisant, notre collaborateur Paul André, écrivain et journaliste, nous prie d'informer nos lecteurs qu'il n'a rien de commun avec le dessinateur qui signe André Paul dans une feuille satirique publiée à Lausanne.

Zur Berufung von Herrn Direktor Schaerer ins Beau-Rivage Palace, Lausanne

Zur Meldung in der letzten Nummer in der Hotel-Revue über die Berufung Herrn Direktor E. Schaerer zum Leiter des Hotel Beau-Rivage-Palace in Lausanne-Ouchy können wir unseren Lesern noch mitteilen, dass Herr Schaerer weiterhin seine hervorragenden Fachkenntnisse und seine langjährige gastgewerbliche Erfahrung der Familie Krafft zur Verfügung halten wird. Insbesondere wird er als fachtechnischer Berater dem Bau- und Lac in Weinfranken und Weinhandelsfragen seine Dienste leihen.

Herr Direktor Schaerer stand bereits im Jahre 1927 im Dienste der Familie Krafft als Sekretär und Chef de réception. Dann folgte er einem Ruf als Direktor nach Köln, um 1933 wieder nach Zürich zurückzukehren, wo er als Nachfolger von Herrn Direktor Hermann Schmid mit der Direktion des Bau- und Lac betraut wurde.

30 Jahre Leiter des SBB-Buffer Zürich HB

In der letzten Woche sind es 30 Jahre her gewesen, seit Herr Primus Bon das SBB-Buffer im Hauptbahnhof Zürich übernommen und ununterbrochen geführt hat.

Dank seinen umfassenden Fachkenntnissen und seinem beruflichen Können ist es ihm gelungen, das Buffet Zürich zum grössten Restaurantbetrieb, sicher aber zum grössten Bahnhof-buffet-Betrieb in ganz Europa auszubauen. Seine ausserordentlichen Fähigkeiten haben ihm den Ruf eines hervorragenden Restaurateurs nicht nur in der Schweiz, sondern der ganzen Welt eingetragen.

Herr Bon verdient nicht nur Dank und Anerkennung dafür, dass er sein Geschäft zur Ehre des schweizerischen Gastgewerbes so muster-gültig zu entwickeln verstand, sondern auch dafür, dass er stets Zeit gehabt hat, sich für die allgemeinen Interessen der Hotellerie und des Gastgewerbes einzusetzen. Zur Mitwirkung in Kommissionen aller Art stellte er sich stets in uneigennützigster Weise zur Verfügung. Vor allem sei hier seine sachkundige Vertretung der gastgewerblichen Interessen in der Schweizerischen Weinhandelskommission erwähnt. Vielen jungen Leuten ist er mit Rat und Tat zur Seite gestanden und hat sie in ihrem beruflichen Streben gefördert. Den Fragen der Ausbildung des Berufsnachwuchses gilt noch heute sein volles Interesse und seine ganze Aufmerksamkeit. Wir gratulieren Herrn Bon zu seiner fruchtbarsten Tätigkeit im Dienste schweizerischer Gastlichkeit und danken ihm für alles, was er für den Beruf und die Interessen des Berufsstandes geleistet hat.

Seltene Dienstjubiläum

Am 25. September waren es 40 Jahre her, seit Küchenchef Fritz Ehrsam in den Dienst des Hotels Bau- und Lac in Zürich getreten war. Der Jubilär ist immer noch rüstig und übt täglich seine vielseitige Tätigkeit als Chef einer 40 Mann starken Brigade aus. Als Meister in seinem Fach, genießt Fritz Ehrsam internationale Anerkennung. Viele seiner Berufskollegen sind durch seine Schule gegangen. Von seinen Vorgesetzten wie von seinen Mitarbeitern in gleicher Weise geschätzt, darf er mit Genugtuung auf seine Lebensarbeit zurückblicken.

Ein St. Moritzer Haus geht in ausländischen Besitz über

pl. Dem Vernehmen nach hat der Verein zur Erhaltung evangelischer Krankenhäuser in Berlin, dem auch eine Abteilung Kurheim angegliedert ist, die Pension Bellavista in St. Moritz-Dorf von der Graubündner Kantonalbank käuflich erworben. Der genannte Verein wird das Haus als Erholungsheim bereits auf die bevorstehende Wintersaison hin in Betrieb setzen. - Die Pension Bellavista wurde in der Zwischenzeit lange Jahre von der Familie Morlock-Hanhart, später bis zu ihrem Tode von Fräulein A. Graeser und in der letzten Saison bis zum heutigen Tage von Herrn E. Müller-Knuchel geführt.

Neue Fahrpläne

Der Bürkli

Der «Bürkli» - soeben in seiner 230. Ausgabe erschienen, feiert in zwei Jahren seinen 100. Geburtstag. Er ist nicht nur der Senior unter den schweizerischen Kursbüchern, sondern auch eines der beliebtesten; gibt es doch Millionen, in denen er seit drei Generationen heimisch ist. Was sind seine Vorzüge?

Unübertroffen handliches Format bei grösstmöglicher Vollständigkeit und Zuverlässigkeit. Zusammenstellung aller schweizerischen Schnellzüge mit den Anschlüssen nach dem Ausland und den direkten Personen-, Schlaf- und Speisewagen, eine praktische Auslandsabteilung und sehr reichliche Anschluss-Notierungen. Dazu kommen wertvolle Besonderheiten des «Bürkli», die sich bei den Benützern steigender Beliebtheit erfreuen, vor allem die querlaufenden Führungslinien, die auch im grössten Dicht der Zahlenreihen eine sichere Orientierung gewähren und der sehr saubere, gut lesbare Druck.

Blitz-Fahrplan

Auch im Winter fahren Züge, auch im Winter braucht man einen Fahrplan, und so stellte sich auch der rote «Blitz-Fahrplan» des Orell Füssli Verlages am 4. Oktober pünktlich ein, um für Ski- und andere Reisende zum unentbehrlichen Ratgeber zu werden. Mit seinem praktischen Griffband und der dank eines Einschnittes leicht auffindbaren Streckenkarte macht er das Aufsuchen der Züge zum Vergnügen. Obgleich er ausser einigen Nebenstrecken in der französischen Schweiz alle Linien der Bundes-, Privat- und Bergbahnen, die Schifffahrt und die Postautokurse der Nord-, Ost- und Zentralschweiz enthält und ausserdem die Fahrpreise von Zürich und verschiedenen anderen grösseren Städten aus anzeigt, ist er nicht zum dicken Wälzer angeschwollen, sondern ein handliches Bändchen geblieben, das sich leicht in die Tasche stecken lässt. Und das alles für Fr. 2.-!

DIVERS

La situation sur le marché du kirsch

La floraison annonçait, cette année, de nouveau une bonne récolte de cerises. Toutefois les gels nocturnes qui se produisirent au début de mai entamèrent fortement les espoirs que l'on avait à ce sujet. On pouvait cependant prévoir que la récolte correspondrait à peu près à celle de l'an dernier. Les conditions atmosphériques ont été exceptionnellement défavorables pour la récolte des cerises. Les chutes de pluie presque quotidiennes en ont anéanti une partie considérable; elles ont endommagé à tel point ce qui en restait que de grandes quantités de fruits ne purent être utilisées que dans la distillerie. Par suite du mauvais temps les cerises à distiller contiennent peu de sucre et, par conséquent, le rendement est considérablement plus petit. Ce fait a une in-

Aus dem Jahresbericht der HOWEG

Die HOWEG, Einkaufsgesellschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe hat am 6./7. Oktober in Basel ihre ordentliche Generalversammlung abgehalten. Wir werden über den Verlauf der Geschäfte in der nächsten Nummer berichten und begrenzen uns heute auf einige interessante Angaben aus dem 22. Geschäfts- und Jahresbericht.

Dieser wird eingeleitet durch einen Überblick über die allgemeine Lage unter besonderer Berücksichtigung der Entwicklung der Weltmarkt-Konsumgüterpreise. Für die Hotellerie stellt der Bericht unter anderem fest, dass sich für sie die beständig verminderte durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste erschwerend und verteuern auswirkte. Auf dem gastgewerblichen Einkaufsmarkt stellt die Preisfrage zur Zeit ein unaußweiches Problem dar. Die Unkosten sind für jeden Betrieb seit 1939 um mehr als 100% gestiegen, wogegen die Verkaufspreise in den Gaststätten eine Erhöhung von nur 20-25% aufweisen. Weil eine Überwälzung der vollen Teuerung aus Konkurrenzgründen nicht möglich ist, erscheinen die Bestrebungen nach günstigerem Einkauf verständlich. So haben denn auch Verhandlungen zwischen der HOWEG und dem Schweizerischen Wirtverein über eine zweckmässige Zusammenarbeit in der Richtung günstiger Einkaufspreise stattgefunden, die zur Paraphierung eines Zusammenarbeitsvertrages geführt haben. Diese Vereinbarung ist am 10. Juni in Kraft getreten und dauert vorläufig bis Ende März 1956.

In der Gruppe Hotellerie hat die Zahl der Mitglieder um 703 auf 749 und die der Gastbetten von 39.542 auf 40.727 zugenommen. Die Warenbezüge beliefen sich im Geschäftsjahre 1952/53 auf 6,86 Mio. Franken, wovon 51 1/2% auf das Eigenlager und 48 1/2% auf das Vertragsgeschäft entfallen.

Der Gesamtmitgliederbestand weist eine Erhöhung von 3407 auf 3480 Mitglieder auf, indem den 233 Austritten 205 Neueintritte gegenüberstehen. Allein 100 Austritte sind auf Geschäftsaufgabe oder auf den Tod ohne Nachfolgerschaft zurückzuführen. Der Gesamtumsatz hat im Vergleich zum letzten Geschäftsjahre eine wertmässige Erhöhung um 2,2 Mio. auf 23,7 Mio. Franken erfahren. Die wertmässige Umsatzerhöhung beträgt somit 10,2%, die mengenmässige 12%.

Die Gesamtumsatzvermehrung verteilt sich je zur Hälfte auf das Eigenlagergeschäft und auf die Vertragsgelieferanten. Im Eigenlagergeschäft haben zugenommen: die Flaschenweine, Gemüse- und Fruchtkonserven, Geflügel, Fleisch und Fischkonserven, Speiseöl, Zucker, Essig usw. Am Nettovermensatz des Eigenlagergeschäftes von 11,74 Mio. Franken oder 49,4% des Gesamtumsatzes sind die Getränke mit 23,2% und die Lebensmittel mit 23,7% des Gesamtumsatzes ungefähr in gleichem Umfang beteiligt. 2% entfallen auf Putzmittel, Papier usw. Der Umsatz mit den Vertragsgelieferanten erreicht 11,41 Mio. Franken oder 48% des Gesamtumsatzes. Die Zahl der Vertragsgelieferanten hat sich im Berichtsjahre auf 56 erhöht. An Genossenschaftler-Rabatten sind den HOWEG-Mitgliedern 236 712 Franken zuzüglich 93661 Franken Skonto bei der Bezahlung des Monatsauszuges bis zum 15. des folgenden Monats gutgeschrieben worden.

Die Gewinn- und Verlustrechnung weist einen Bruttoertrag des Warenverkehrs von 2,73 Mio. Franken aus. Nach Abzug des Genossenschaftler-Rabattes und Skonti von 778000 Franken und der Unkosten mit 1,71 Mio. Franken verbleibt ein Betriebsüberschuss von 235 300 Franken. Davon wurden für Abschreibungen 106000 Franken und für eine Einlage in die Verlustreserve 25000 Fr. verwendet. Nach Ausschreibung des Steuerbetriffnisses von rund 32000 Franken verblieben zur Verfügung des Generalversammlung, einschliesslich Vortrag vom Vorjahr, ein Gewinnsaldo von 77377 Franken. Davon erfordert die Verzinsung des Anteilschneinkapitals zu 3 1/2% 60 547 Franken. 10000 Franken gehen in die gesetzliche Reserve, 2000 Fr. werden dem Personalverein zugewendet. Auf neue Rechnung gehen 5190 Franken.

Der Bericht bemerkt, dass die Unkosten trotz sparsamster Geschäftsführung im Vergleich zum Vorjahre wiederum gestiegen sind, und zwar um 88476 Franken. Der grösste Teil der Mehrauslagen entfällt auf die Personalkosten (+ 50000 Franken). Trotz der Unkostenvermehrung, die den Mehrumsatz um 4% belastet, ist die Unkostenbelastung von 7,5% im letzten Jahre auf 7,2% zurückgegangen. Daraus geht hervor, dass auch die alten Mitglieder am Mitgliederzuwachs und an der Umsatzvermehrung ein Interesse haben.

fluence importante sur la formation des prix et nécessitera une augmentation du prix pour le kirsch.

Nous mentionnons dans cet ordre d'idées que nous possédons une législation en matière d'alcool très complète. Comme le prescrit la loi, seuls les concessionnaires peuvent distiller des produits agricoles lorsqu'ils ne peuvent être utilisés autrement. Le but poursuivi de cette législation est atteint, c'est-à-dire réduire la consommation des boissons distillées. La consommation des boissons distillées ressortait, selon la statistique, à 2,69 litres d'alcool pur par tête d'habitant et par année dans la période de 1923-1932, donc avant l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur l'alcool. Dans la période de 1945-1949, la consommation n'était plus que de 1,21 litre.

Le prochain congrès de la F.I.A.V.

La Fédération internationale des agences de voyages nous informe qu'elle tiendra son prochain congrès au Maroc du 7 au 14 novembre 1953. Le congrès débutera à Tanger, la première séance sera suivie d'une visite de la ville et de la zone internationale. Le lendemain une visite de la zone espagnole, en particulier de Tétouan, permettra aux participants de se familiariser avec la région.

Le mardi, les congressistes seront transférés de Tanger à Agadir en avion, et c'est dans cette dernière ville qu'ils se pourvoient les séances entrecoupées par la visite des environs de cette cité, ainsi que de la région du Sud du Maroc.

Nous ne doutons pas que cette rencontre des agents de voyages en Afrique du Nord ne présente le plus vif intérêt, et nous souhaitons d'ores et déjà plein succès à ce congrès.

Olma Standbesprechungen

E. Osswald, Kaffee-Grossrösterei, Zürich 8 Halle 5, Stand 585

Diese Firma schenkt erstmals nach neuestem BRAWI-Druckverfahren gerösteten Kaffee aus.

Diese Erfindung im Kaffeeosten erlaubt eine Einsparung von 10-15% Kaffeepulver, bedeutend längere Haltbarkeit und zudem eine wesentliche Qualitätsverbesserung.

Überzeugen Sie sich selbst von diesen Vorteilen!

Redaktion - Rédaction: Ad. Pfister - P. Nantermond Inseratenteil: E. Kuhn

Advertisement for Knorr Spezial-Fleischsuppe "GASTRONOME". Includes text: "it is known to you already", "daß Sie mit Knorr Spezial-Fleischsuppe 'GASTRONOME' entscheidend verbessern können?". Lists soups: Fond blanc, Kalbs-Ragout, Risotto, Sauce Béchamel, Gemüse-Suppen usw. Prices: 1-Kilo-Büchse 13.50, 5-Kilo-Kessel 13.20 p.kg, 12-Kilo-Kessel 13.10 p.kg.

Advertisement: Sprechen und schreiben Sie gut Englisch? Wenn nicht, dann handeln! Sie wissen es, gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelier unbedingt erforderlich. In albewährter, gutgeführter, kleiner Privatschule sind für Damen und Herren auf den Herbst/Winter wieder einige Plätze frei. Die Schule eignet sich besonders gut für Hotel-Leute. Näheres siehe freie Zeit! Fahren Sie für einige Monate nach England. - Sie werden staunen, welche Fortschritte Sie in kurzer Zeit machen werden. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte von Mr. A. E. Cutler, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent (England).

Advertisement: Leberschwäche! So beheben Sie mit direkter Heilwirkung auf die Leber! Alle Leberschwächen: Fettunverträglichkeit, Leber- und Gallenstörungen, Blähungen, Völlegefühl, Verstopfung, Bekämpfen Sie in jedem Alter die Schwäche wirksam mit dem unschätzblichen Kräuter-Trautum LEBRITON, KUR FR. 20.-, mittlere KUR DM 11.20, Originalflasche 4.95, erhältlich bei allen Apotheken und Drogeristen.

Advertisement: Hotel-Restaurant in Süddeutschland. Bei sofortiger Wagnahme DM 109000.- anstatt Verkehrswert DM 200000.- (ohne Belastung), stark frequentierte Sommer- und Winterstation. Auch geeignet als Erholungsheim. Gewinntransfer in die Schweiz bewilligt. Anfragen unter Chiffre C 14928 2 an Publicitas Zürich 1.

Advertisement: HOTEL ersten Ranges ca. 100 Betten, sehr gut unterhalten, in stark frequentiertem grossen Kurort zu verkaufen. Netw. Kapital ca. Fr. 150 000.- Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an HOTEL-IMMOBILIEN - ZÜRICH P. Hartmann - Seidengasse 20 Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

Advertisement: VERKAUF Aus Liquidation eines Gasthofes: grosser Posten Weidener Porzellan zusammenfassend Silbergeschirr und Silberbestecke Registrierkasse «National» für 4 Services, Nickelgehäuse, sehr gut erhalten. Interessenten belieben sich zur Besichtigung anzumelden bei Frau Mina Sailer, Thunstrasse 13, Bern, Tel. 30572.

Advertisement: GÉRANT sprachen- und fachkundig, Schweizerbürger mit Auslandspraxis, sucht passenden Wirkungskreis in der Schweiz oder im Ausland. GÉRANT oder CHEF DE SERVICE Offerten unter Chiffre G R 2120 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Advertisement: Gesucht Chef de rang jungere Commis de rang Barlehrling (für 6 Monate) Offerten mit Photo und Zeugnissen an Bar-Grill, Le Masot, 13, rue Ampère, Genf.

Advertisement: SEKRETÄR 29jähr., Deutscher, Abitur, Heidelberger Hotelfachschule, gel. Kellner und Kaufmann, firm in allen anfallenden Arbeiten der Reception, gute engl. und franz. Sprachk., in Wort und Schrift, beste Umgangsformen, bereits Sommer- und Winterurlaub in der Schweiz tätig gewesen, z. Zt. in bekannter Internat. Hotel tätig, sucht für die Winterurlaub oder in Jahresstellung geeigneten Posten, mögl. in der franz. Schweiz. Angebote erbeten an: Gerdwill J. Nöcker, Brenners Park-Hotel, Baden-Baden.

Advertisement: on cherche pour grand magasin de pâtisserie, confiserie et boulangerie I° vendeuse ayant grande pratique dans la branche et connaissant les langues. Entrée 18 octobre. Place à l'année. Ecrire avec tous détails et photo sous chiffre R D 2117 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Advertisement: Zu kaufen gesucht Günstig abgegeben BAR (Möbel) mit Stühlen BAR aufbarettete mit Preisangebe an Weinhandlung Thoenig, Juravandstadt 1, Biel, Tel. 25181.

Advertisement: Günstig abgegeben Berkel Wurstschneidemaschine Standmodell. Handbetrieb. Neu revidiert. Anfragen an Käse-Frey, Hammerstr. 148, Basel, Tel. 323938.

Advertisement: ZIMMERMÄDCHEN Gute Ref., Kennn. in Franz. u. Engl. Gute Behändl. u. anst. Verdienstmögl. sind unersch. Interess., die in der Lage sind, diese Beding. einzuh., sind geb. Off. einzuschicken unter Chiffre Z M 2158 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Advertisement: ZIMMERMÄDCHEN 25jährige Österreicherin, 3 Jahre in der Schweiz, in feinen Speisesevice bewandert, englische Sprachkenntnisse gut, präsentierend, sucht Winterurlaubsonst. Geb. Offerten unter Chiffre V 2127 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir liefern zu vorteilhaften Preisen

UTO - Kühlanlagen

in modernster Ausführung

Vollkommen in der Automatik - wirtschaftlich im Betrieb

Kombiniert für den Anschluss von: Kühlräumen, Kühlchränken, Buffets, Glace- oder Freezer-Anlagen, Vitrinen

Wir stellen aus an der

OLMA St. Gallen

in Halle 8, Stand 819

UTO-Kühlmaschinen AG Zürich

Eggbühlstrasse 15
Telephon (051) 465788

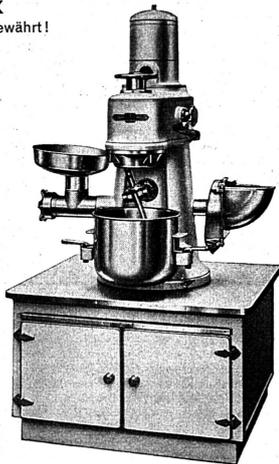
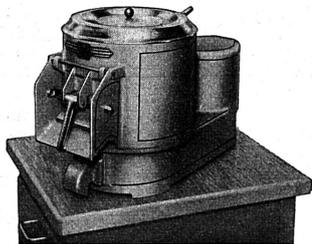
Lips

Küchenmaschinen

an der Olma - Halle 2, Stand 262

COMBIREX
tausendfach bewährt!

KLEIN-SCHÄLMASCHINE
mit der unerreichten Leistung



JAKOB LIPS MASCHINENFABRIK URDORF/ZH
Gegründet 1880 Telephon (051) 91 75 08



Jeden Tag einen "Arquelle"....
eine gute Gewohnheit!
Generalvertretung für die Schweiz:
Emil Riedi, Zürich 6
Bücherstrasse 28
Telephon 26 12 14



10-15%

sparen Sie

mit unserem
nach neuestem
Brawi-Druck-
verfahren
gerösteten

KAFFEE

Überzeugen Sie sich selbst an der
OLMA, Halle 5, Stand 585

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

Qualifizierter
Concierge
sucht Winterengagement. Offerten unter Chiffre
C Q 2039 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Der Erfolg für jedes Haus!
Wiener Konzert-, Tanz- u. Stimmungsquartett
INGEBORG VON STREIT
(Violine, Gesang) vom Sender R.W.R. Wien.
Offerten erbeten unter Chiffre OFA 2885 Z an
Orell Füssl-Annoucen, Zürich 22.

Jeune TELEPHONISTE
avec diplôme de commerce, sachant l'anglais, le
français et l'allemand à la perfection, et avec des
notions d'italien et d'espagnol, cherche place
si possible dans station d'hiver. Ecrire sous
chiffre 32-10 au Journal de Montreux.

TEA-ROOM-DANCING sucht rassisten
Trio oder Duo
für die Wintersaison. Nur gutes Orchester,
welches in der Lage ist, Unterhaltungsstücke zu
organisieren, möge Offerte einreichen mit An-
gabe der Referenzen und Gehaltsansprüchen un-
ter Chiffre B O 2890 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
„CARMENNA“
AROSA
Telephon (081) 3 14 01/2
Bündnerfleisch
Rohschinken o/Bein
Salzete Fr. - 98 p. Stk.
Salami Fr. 11.50 p. kg
Mortadella Fr. 5.50 p. kg

WILD

Reh und Hasen
offertiert über die Jagdsaison
stets frisch Fr. Hirschi, Metz-
gerei, Oberburg (Bern).

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 17.50.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Revue - Inserate haben Erfolg!

Zu verpachten in St. Moritz-Dorf

HOTEL ERSTEN RANGES

mit ca. 100 Betten. Ausserordentlich günstige zen-
trale Lage. Pachttarif: Sommerseason 1954. Päch-
ter kann im Winter 1953/54 evtl. eingeführt wer-
den. Es wird käufliche Übernahme des vorhan-
denen Kleininventars verlangt (Wäsche, Glas,
Porzellan, Lebensmittel etc.). - Offerten mit Re-
ferenzangaben unter Chiffre E R 2005 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und
Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spital-
gasse 32 - Tel. (081) 333 02

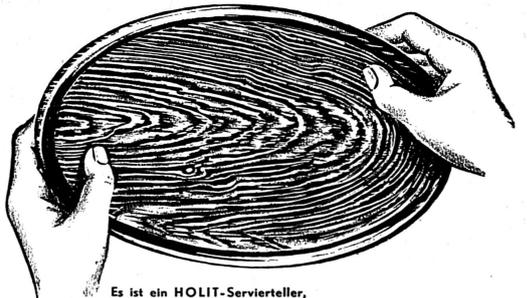


Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen
für Hotels und Restaurants

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

Aus schönem Nussbaumholz, patiniert

... und doch sehr harte Oberflächen



Es ist ein HOLLT-Servierteller,
hergestellt nach dem neuen "Maasolite"-Verfahren

Sehr solid, die Oberflächen werden durch Wasser, Alkohol und Wein
nicht angegriffen
Fabrikant: HOLLT G.m.b.H. YAVANNES

Unsere Servierteller werden an der Olma vorgeführt: Halle 6, Stand 628

Maxim Grossküchen- Anlagen

Unser Fabrikationsprogramm:
Elektrische Kippkessel, Bratpfannen,
Hotel- und Restaurationsherde,
Brat- und Backöfen, Grills,
Wärmeschränke etc.

Jeder fortschrittlich eingestellte Betrieb gibt den
Maxim-Grossküchenapparaten den Vorzug, denn
sie sind ausserordentlich leistungsfähig, auf hoher
technischer Entwicklungsstufe und von extra-starker
unverwüthlicher Bauart.

Maxim A.G. AARAU

Fabrik für thermo-elektrische Apparate
Tel. 064/2 26 55

Besuchen Sie uns an der Olma in St. Gallen: Halle 2, Stand 224

Organisation und Einrichtung der Hotelküche

ERSTER TEIL

Raumorganisation und Raumgrösse

(VON THEO SCHMID, ARCHITEKT)

Eileitung Unter den verschiedenen Betriebszweigen des Hotels ist der Verpflegungsbetrieb der wichtigste und organisatorisch komplizierteste Betrieb. Die Forderungen, die der Gast an die Küche stellt, sind klar, leicht erfassbar, und die Mittel, diesen Forderungen zu entsprechen, sind nicht umstritten. Der Hotelier wünscht einen guten Koch und dieser ein gutes Werkzeug. Dieses Werkzeug ist der Küchenapparat, ein Wort, das die ganze Einrichtung betrifft und erst mit der fortlaufenden Mechanisierung der Küche geläufig wurde, die den alten Holz- und Kohlenherd vieler seiner Funktionen beraubte und in der Küche neue Arbeitsplätze schaffte, die man früher nicht kannte. Die Verrichtungen in der Küche unterstehen, wie jeder Arbeitsprozess, den Forderungen der Rationalität. Massgebend für die Leistung ist die Quantität und Qualität der verarbeiteten Menge und die dafür aufgewendete Zeit.

Die Untersuchungen In der Schweiz hat die Schweizerische Hotel-Treuhandgesellschaft in den Jahren 1945/46 eingehende Untersuchungen über die Raumorganisation und Einrichtung der mittelgrossen Hotelküche durchgeführt. Zahlreiche Anfragen seitens der Architekten und Hoteliers wiesen immer wieder auf den Mangel übereinstimmender Richtlinien im Verpflegungssektor. Der Grund ist, die rapid fortschreitende Mechanisierung und Aufteilung der früher zentralisierten und von Menschen getätigten Arbeitsvorgängen im Küchenbetrieb. Die SHTG. hat ihre Untersuchungen unter aktiver Mitwirkung der industriellen Unternehmungen unter Zuziehung massgebender Hoteliers und Spezialisten durchgeführt und durch sachliche Bearbeitung eines umfangreichen Quellenmaterials die Grundlagen für die Ausarbeitung eines Organisationsplanes der Hotelküche geschaffen, der, für schweizerische Verhältnisse, Anspruch auf Gültigkeit erheben darf (Abb. 3).

In Frankreich wurden fast gleichzeitig und unabhängig davon durch die «Division Technique du Comité d'Organisation de l'Industrie Hôtelière» unter Leitung von Herrn Ing. Jacques Guillaume und einem Stab von Architekten Studien über den gesamten Hotelbetrieb durchgeführt. Im Rahmen dieser ausgezeichneten Betriebsanalyse wurde für die Hotelküche ebenfalls ein Organisationsplan ausgearbeitet, der von uns zum bessern Vergleich umgezeichnet wurde und in Abbildung 2 dargestellt ist. Die diesbezüglichen Angaben sind der Zeitschrift «L'Architecture Française», Nr. 60-61 des Jahres 1946, entnommen.

In Deutschland hat die Fachliteratur über die Hotelküche seit der im Jahre 1930 von Fritz Kunz im Julius-Hoffmann-Verlag in Stuttgart erschienenen Publikation «Der Hotelbau von heute» keine nennenswerten Beiträge erfahren. Die dort von Architekt Prof. E. Fahrenkamp entwickelte Hotelküche (Abb. 5) hält sich an das französische Vorbild. Die neuerdings von Ing. Karl Kapfhammer entwickelten «Musterküchen» (publiziert in «Gaststätten» von K. Gatz und H. Kämmerer, Callwey-Verlag, München) geben einige Aufschlüsse über die Grösse und die Möblierungsart der einzelnen Küchenräume des allgemeinen Restaurationsbetriebes, ohne auf die Probleme der Raum- und Betriebsorganisation näher einzutreten. Es ist zu hoffen, dass in dem vom Callwey-Verlag in München angekündigten Handbuch über das Hotel über die Hotelküche eingehender die Rede sein wird.

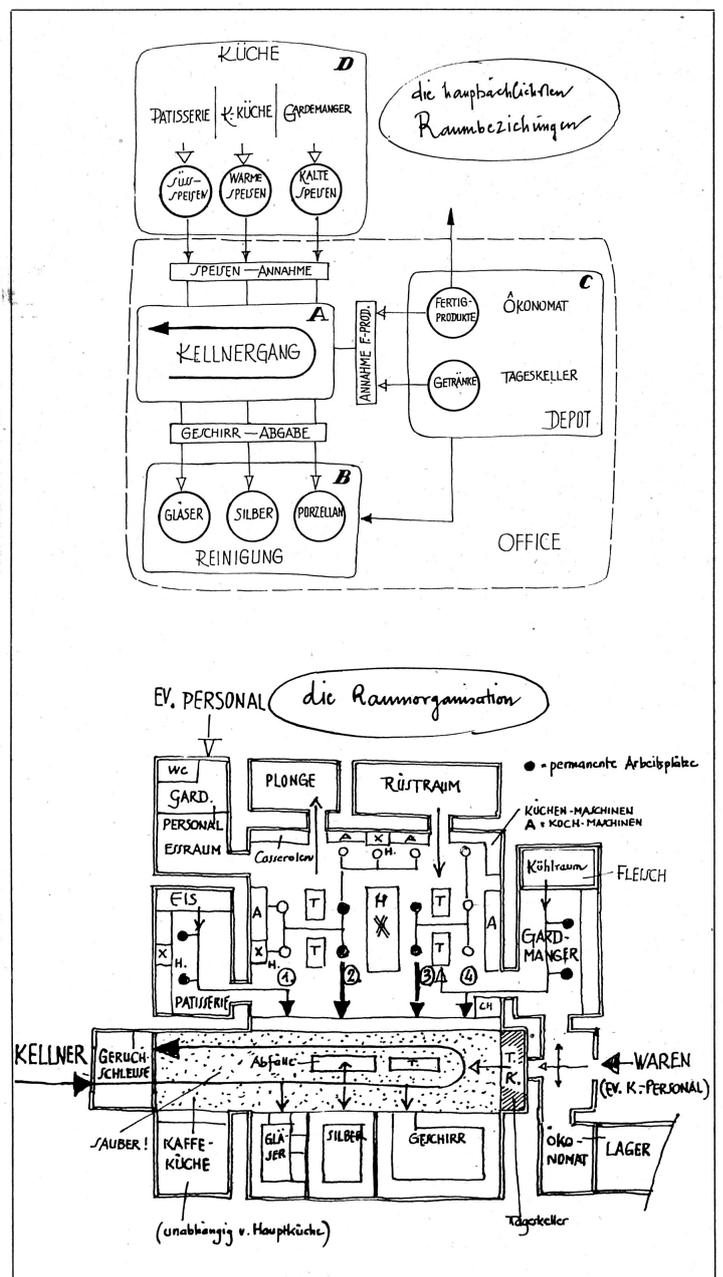
Die wichtigsten Raumbeziehungen Die alte Regel über die Herdküche, dass der Kochherd so nah wie möglich an den Esstisch des Gastes heranzurücken sei, bleibt auch für die modern ausgerüstete Hotelküche voll gültig. Die winkelrechte Stellung des Kochherdes zum Durchgabekörper ist unumstössliches Gesetz. Auch die Arbeitsplätze der Küchenbrigade, die den Herd vor sich und die Arbeitstische direkt im Rücken hat, bleiben unverändert. Die Arbeitstische der Küche liegen aber (theoretisch) nicht mehr an der Wand wie früher, denn beidseits des Herdes hat sich hinter den Arbeitstischen ein zweiter Korridor mit zusätzlichen Arbeitsplätzen entwickelt. An diesen werden grundsätzlich die neuen Funktionen verrichtet, von denen der Hauptherd durch die Einführung neuer Kochapparate immer mehr entlastet worden ist (siehe Abb. 1).

Zwecks Wahrung dieser heute notwendigen, sekundären Arbeitsplätze muss der Gemüseraum und die Plonge in den Hinterteil der Küche verlegt werden. Für das Gardemanger und die Patisserie kann, je nach der Art des Betriebes, eine direkte Beziehung zum Durchgabekörper notwendig werden. Die bei Grossbetrieben infolge Platzmangels (Stadthotel) häufig anzutreffende Kellerlage der beiden Räume ist in der mittleren Grössenklasse wenn irgend möglich zu vermeiden, andernfalls die Küche ihre notwendige Elastizität für die Bewältigung des Spitzenbetriebes einbüsst. Die Rationalität verlangt, dass die Dimensionierung der Gesamtanlage nicht nach den Anforderungen der Maximalfrequenz erfolgt. Der Kellnergang gehört zum Saalbetrieb und ist vom unsauberen Teil der Küche baulich und betrieblich getrennt.

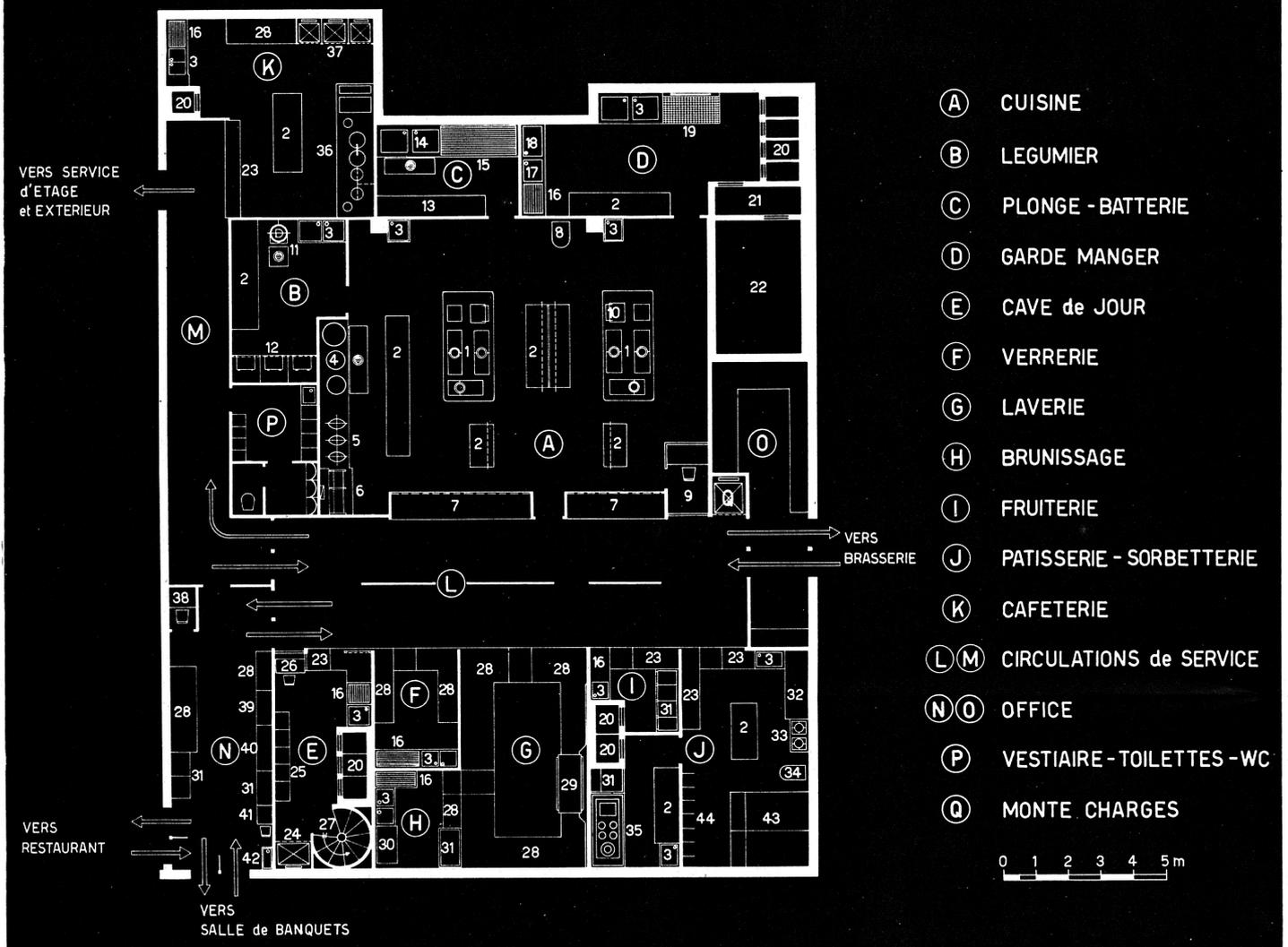
Die Notwendigkeit, die Länge des Kellnerganges möglichst zu verkürzen, führt dazu, die Spülräume gegenüber der Speisedurchgabe anzuordnen, und zwar so, dass das Degagement der Kellner direkt nach Betreten des Kellnerganges erfolgen kann. Abgabe und Annahme lassen sich auf diese Art am besten im Kreisverkehr abwickeln. Seine zwangsläufige Anordnung erscheint erst bei Überbelastung durch einen eventuell gleichzeitigen Bankett- oder Tagesrestaurationsbetrieb notwendig. Der Tageskeller liegt am Kellnergang. Er ist ein Vorratsraum, dessen Grösse stark von der gegebenen Struktur des Betriebes abhängt. Seine Beziehung zum Keller liegt schon in seiner Bezeichnung. Die Officenehe des Ökonoms ist notwendig, wo dieses, wie es oft geschieht, der Officeleitung (Gouvernante) untersteht. Die Kaffeeküche arbeitet unabhängig von der Hotelküche. Ihre Lage liegt organisatorisch zwischen dem Kellnergang und dem Etagoffice. Die Personalräume liegen ausserhalb der eigentlichen Küchenorganisation und folgen vorwiegend baulichen Voraussetzungen. Diese hauptsächlichsten Raumbeziehungen bilden den wichtigsten Ausgangspunkt für alle weiteren Fragen der internen Raumorganisation.

Dies gilt für die menschliche wie auch für die maschinelle Arbeitskraft. Der Wettlauf um die Zeit fordert die Ausschaltungen aller überflüssigen Bewegungen. Die Rationalisierung der maschinellen Bewegungen ist Aufgabe der Technik. Die Rationalisierung der menschlichen Bewegung ist Aufgabe der Raum- und Betriebsorganisation. Ihr Zweck ist, die Arbeitswege zu verkürzen und Kollisionen zu verhindern. Darum ist neben dem Leistungsvermögen der Maschinen und Apparate eine gute Küchenanlage hauptsächlich durch den Küchenverkehr bedingt, der auf ein Mindestmass reduziert werden muss. Eine «betriebsame Hotelküche», in der die Köche während des Spitzenbetriebes wie die Wespen herumflitzen, ist – so leid es einem tut – schlecht und eine unter gleichen Umständen «ruhige Hotelküche» – gut.

Abbildung 1



EXEMPLE D'ORGANISATION D'UNE GRANDE CUISINE



ORGANISATIONSPLAN I (Bearbeitet durch die « Division Technique du Comité d'Organisation de l'Industrie Hôtelière » unter Leitung von Ingenieur Jacques Guillaume, Frankreich)

Capacité max.:

1 Restaurant d'hôtel:	200 couverts
1 Salle de Banquets:	250 couverts
1 Brasserie:	250 couverts

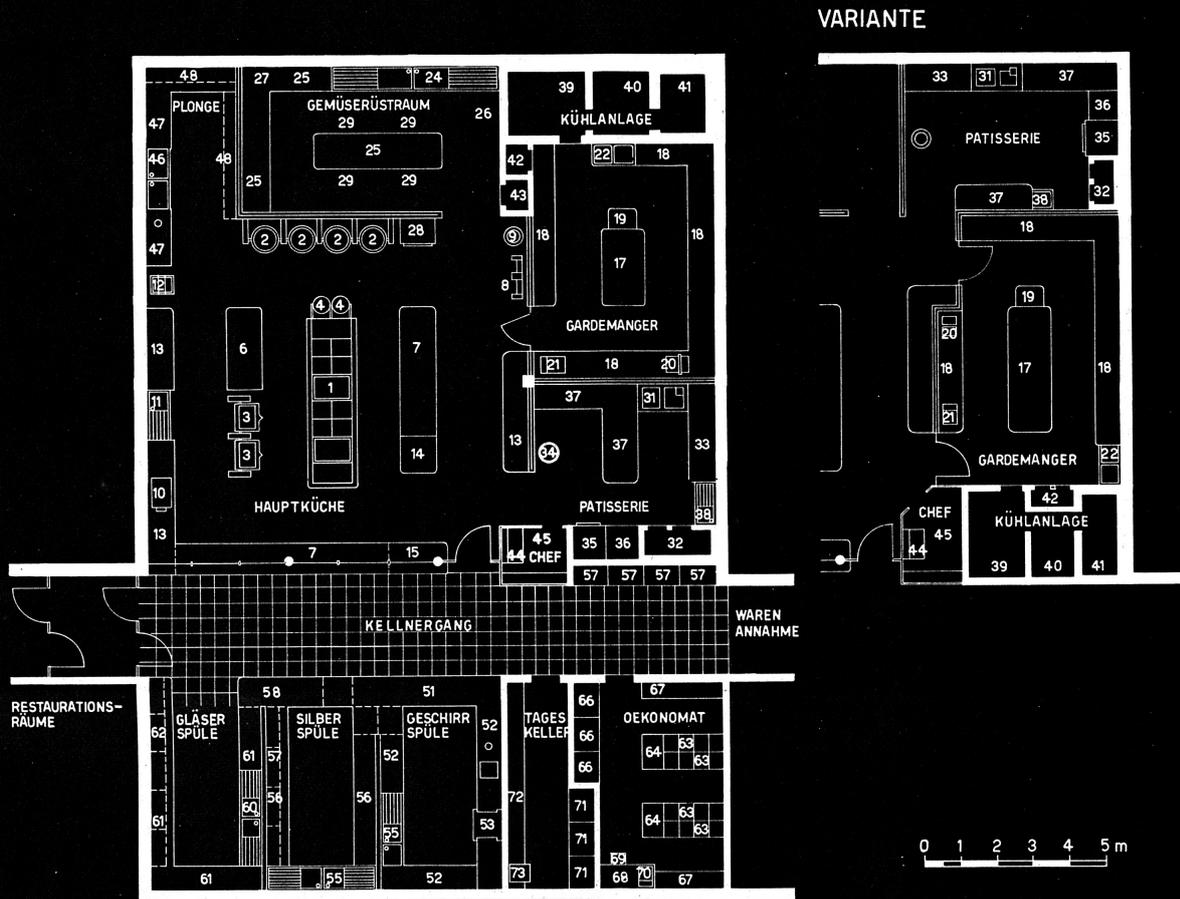
Indications:

1 fourneau	16 égouttoir	31 armoire
2 table de travail	17 timbre à poissons	32 four
3 bac	18 vivier	33 réchaud
4 marmites	19 étal	34 batteur-mélangeur
5 friterie	20 glacière	35 sorbetière
6 grillade	21 antichambre de la chambre froide	36 appareils de cafétéria
7 tables chaude et froide	22 chambre froide	37 monte-plats
8 batteur-mélangeur	23 table de distribution	38 bureau du directeur du restaurant
9 bureau du chef	24 monte-bouteilles	39 table chaude
10 salamandre	25 casiers	40 étuve
11 machine à peler	26 bureau du caviste	41 contrôle
12 casiers à légumes	27 escalier de cave	42 fontaine d'eau fraîche
13 table	28 table de service	43 fours
14 plonge	29 machine à laver	44 échelles
15 égouttoir	30 machine à brunir	

Der Organisationsplan Es ist interessant, den Organisationsplan der « Organisation de l'Industrie Hôtelière en France » (I) mit dem der Schweizerischen Hotelreuehandgesellschaft (II) zu vergleichen. Grundsätzliche Unterschiede sind nicht zu erwarten, da die französische Küche der schweizerischen Hotellerie von alters her zu Gevatter stand. Diese Verwandtschaft ermöglicht einen weitgehenden Vergleich. Augenfällig ist die gleiche Anordnung des Kellnerganges zwischen der Küche und den Spülräumen, ebenso die analoge Disposition der Arbeitsplätze und Apparate in der Hauptküche. Die Anordnung von zwei kleineren Kochherden (I) an Stelle eines zentralen Grossherdes (II) ist auch bei uns

nicht fremd. Die Dezentralisation der Herdfläche ist eine Folge des im Plan I vorgesehenen zusätzlichen Bankettbetriebes (vgl. Planlegende!). Es ist vor Augen zu halten, dass der französische Plan mit einer höheren Leistungskapazität rechnet. Die erste Folge der Herdtrennung ist eine Verbreiterung der Küche, die zweite Folge die notwendige Verlegung der Pâtisserie an die Officeseite des Kellnerganges, um diesen nicht unerwünschterweise zu verlängern. Im Plan II liegen Gardemanger und Pâtisserie (vertauschbar) seitlich der Hauptküche, während die Plonge und der Gemüserüstraum in den hinteren Teil der Hauptküche verlegt sind. Dadurch findet eine gewünschte Trennung zwischen dem gelernten und

SCHEMA FÜR DIE RAUMORGANISATION u. EINRICHTUNG EINER MITTELGROSSEN HOTELKÜCHE



ORGANISATIONSPLAN II (Bearbeitet durch die damalige Baubteilung der Schweizerischen Hotel-Treuhandgesellschaft unter Leitung von Architekt Theo Schmid)

- | | | | | | |
|---------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Planlegende: | 1 Hauptküchenherd | 16 Regale | 31 Glace-Anlage | 46 Kasserolentrog | 61 Abstellisch |
| | 2 Kippkessel | 17 Arbeitstisch | 32 Patisserie-Kühlschrank | 47 Abstellisch | 62 Gläserchränke |
| | 3 Bratpfannen | 18 Abstellisch | 33 Marmortisch | 48 Gestell für Kasserolen | 63 Vorratskasten (Nährmittel) |
| | 4 Fritürepfannen | 19 Hackbock | 34 Konditoreimaschine | 49 Scheuerbock | 64 Vorratskasten (Teigwaren) |
| | 5 Backofen | 20 Aufschnittmaschine | 35 Patisserie-Backofen | 50 Abfallkübel | 65 Salzkasten |
| | 6 Arbeitstisch | 21 Waage | 36 Backbleche | 51 Wärmekorpus | 66 Kühlschrank |
| | 7 Wärmekorpus | 22 Spültrog | 37 Arbeitstisch | 52 Abstellisch | 67 Regale |
| | 8 Küchenmaschine | 23 Regale | 38 Spülbecken | 53 Geschirr-Abwaschmaschine | 68 Tisch |
| | 9 Passiermaschine, transp. | 24 Spültrog | 39 Vorräum-Kühlraum | 54 Abfallkübel | 69 Hocker |
| | 10 Grill-Salamander | 25 Arbeitstisch | 40 Kühlraum | 55 Spültrog | 70 Waage |
| | 11 Spültrog | 26 Kartoffelschälmaschine | 41 Gefrierraum | 56 Abstellische | 71 Kühlschränke |
| | 12 Ausguss | 27 Salat-zentrifuge | 42 Fische | 57 Geschirrschränke | 72 Gestelle für Flaschenwein |
| | 13 Abstellisch | 28 Kartoffeldämpfer | 43 Gemüse | 58 Abstellkorpus mit Schubladen | 73 Flaschenspülmaschine |
| | 14 Fleischkühltruhe | 29 Hocker | 44 Pult | 59 Silberputzmaschine | 74 Waage |
| | 15 Kühlkorpus | 30 Abfallkübel | 45 Hocker | 60 Spültrog | 75 Pult 76 Hocker |

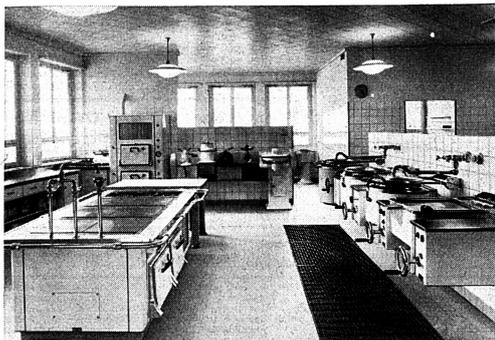
Leistungsanforderungen
(durchschnittlich)

- 1 Speisesaal: 150 Gedecke
- 1 Tagesrestaurant: 150 Gedecke
- 1 Pinte:

dem ungelerten Personal statt. Im Plan I beansprucht der Rüstraum die wertvolle Seitenlage, während das Gardemanger und die Plonge den Fond der Hauptküche beanspruchen. Im Plan I fehlt begrifflicher Weise die «unfranzösische» Kippkesselbatterie. Diese spürbare Entlastung kommt in der Platzreserve deutlich zum Ausdruck. Bemerkenswert ist im Plan I die Anlage einer «Fruiterie» an der Officeseite des Kellnerganges. Der Tageskeller steht mittels einer Wendeltreppe in direkter Verbindung mit dem Keller. Ein kleines «Office» – gleichzeitig Geruchsschleuse – enthält das Mise-en-place für den Speisesaal. Ein Kellnergang von 3 m Breite genügt für gewöhnliche Bedürfnisse. Ein zwangsläufig organisierter

Kreisverkehr verlangt eine Breite von mindestens 4 m. Die notwendige Abtrennung der beiden Verkehrskorridore erfolgt besser durch Abstellische statt durch ein Geländer, da jene gleichzeitig einen günstigen Platz zur Unterbringung der Eimer für die Speiseresten abgeben. In Plan I ist – bedingt durch den zusätzlichen Bankettbetrieb – ein zwangsläufiger Kreisbetrieb vorgesehen. Die Einherdküche in Plan II erlaubt, den Kellnergang kurz zu halten, was aus organisatorischen Gründen anzustreben ist. Die unmöblierten Wandflächen der Hauptküche in Plan I sind ein offensichtlicher Schönheitsfehler. Wahrscheinlich ist dieser ungenützte Platz Gestellen für Kasserolen, Aufhängevorrichtungen usw. zugehacht.

Umbau?... Ausbau?... Neubau?...



ELEKTROHERDE • KIPPKESEL • BRATPFANNEN
WÄRMESCHRÄNKE • BOILER usw.

ELCALOR AG., AARAU, TELEPHON (064) 23691

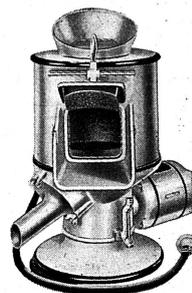
Elektrische
Apparate
für die moderne
Grossküche
sind unsere gepflegte
Spezialität

Elcalor

NEU! ELCALOR-Kipp-
Kochkessel mit hydraulischer
Kippvorrichtung
u. zusätzlicher Dämpf-
vorrichtung für Gemüse

DIE WELTMARKE **PEERLESS**

LONDON



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

**Kartoffelschäl-
maschinen**
mit und ohne Untergestell

**Pommes-frites-
Maschinen**

Planeten-Rührwerke

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

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

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

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

HOTEL

mit etwa 150 Betten, modernem Komfort, herrliche Lage, in schweiz. Sommer- und Winterortplatz, vollständig betriebsbereit

zu verkaufen.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeit. Erstkl. Spekulationsobjekt. Offerten unter Chiffre N 14793 Z an Publicitas Zürich 1.

Zu verpachten

auf Frühjahr 1954, evtl. mit Vorkaufrecht schönes

Kurhotel

160 Betten, an guter Lage des Berner Oberlandes. Günstige Bedingungen. Für fachkundiges Ehepaar, das einen gediegenen, ruhigen Betrieb zu schätzen und zu leiten weiss, bietet sich schöne und dankbare Lebensaufgabe. Anfragen von nur seriösen Interessenten unter Chiffre V K 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

NEUHEIT!

Nur Exzenterbetätigung auf dem Bidet, Armatur an der Wand



Bidet mit Unterputz-Batterie mit Stromunterbrecher, Exzenterventil, Bodenschrauben, Regulierröhren und Bidet-Siphon.

SANITAS-Nr. 773, Grösse 56x36 cm
SANITAS-Nr. 788, Grösse 65x40 cm

Die gleiche Bidet-Anlage ist auch mit Überputz-Batterie lieferbar.

SANITAS AG.

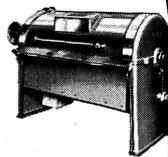
Sanitäre Apparate en gros

Zürich, Limmatplatz 7
Bern, Effingerstrasse 18
St. Gallen, Sternackerstrasse 2
Basel, Kannenfeldstrasse 22

Unsere Waschautomaten haben eines gemeinsam:
Spitzenleistung

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

Schweizer
Qualitäts-
Arbeit



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

Vorwaschen
Waschen
Aufkochen
Spühlen
Schwingen
Trocknen

100%
automatisch

Schulthess-FRONTAL

4 Modelle in Grössen

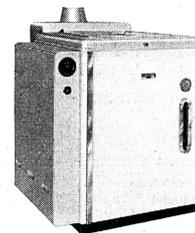
6 kg	10 kg	25 kg	35 kg
------	-------	-------	-------

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



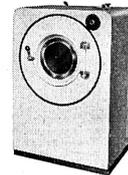
Schulthess-UNIVERSAL

Trommel-Waschvollautomat mit Heizung. Leistung 16 kg Trockenwäsche stündlich. — Kann auf Wunsch mit direkt eingebautem Warmlufttrockner, mit einer Stundenleistung von 12 kg vollständig getrockneter Wäsche, geliefert werden. Eignung: Hotels, Pensionen, Ärzte, Coiffeurs, Metzgereien, Mehrfamilienhäuser usw.



Schulthess 6

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



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

SCHULTHESS

Büros und Service:

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

Olma Halle II, Stand 274

Stellen-Anzeiger Nr. 41
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht in gute Jahresstelle: fleissiger, williger und solider Hausbursche...
Gesucht nach Genesung in Jahresgeschäft: tüchtige, sprachkundige Alleinsekretärin...
Mittels Hotel, capable, est demandé pour le 1er novembre...

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdiensten

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.

Jahresstellen

- 4786 Küchen- oder Office mädchen, Koch, Bahnhofbuffet, Kanton Neuchâtel...
4787 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Berner Oberland...
4788 Serviertochter, möglichst Muttersprache französisch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Biel...
4789 Lingère, sofort, Hotel 25 Betten, Zentralschweiz...
4790 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Badoert, Kanton Aargau...
4791 Restauranttochter, 15. Oktober, Hotel 30 Betten, Berner Oberland...
4792 Oberaalkocher oder 1. Saaltochter oder Restauranttochter, zur weiteren Ausbildung, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee...
4793 Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden...
4806 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno...
4807 Gardemanger oder Chef de partie, nach Übereinkunft, Restaurant, Zürich...
4808 Küchenmädchen oder -bursche, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Davos...
4809 Casseroller, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz...
4814 1. Saaltochter, Saaltochter, Köchin, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Berner Oberland...
4819 Schenk-Kellerbursche mit Praxis, 15. Oktober, mittelgrosses Hotel, Biel...
4820 Keller, Buffettochter, Serviertochter, Hausmädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Luzern...
4853 Serviertochter, 18. Oktober, mittelgr. Hotel, Bodensee...
4854 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 20 Betten, sofort, kleineres Hotel, Badoert, Kanton Aargau.

Stellengesuche - Demandes de places
Bureau und Reception
Salle und Restaurant

Schweizer, sprachkundig, sucht Stelle für Winterstation als Stütze des Patrons, Sekretär-Kassier oder Journalführer...
Büffeldame, gewissenl. Allers, fachkundig, sucht passenden Posten...
4887 Chasseur, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Zürich...
4888 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 40 Betten, Engadin...
4889 Jg. Allein Koch, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz...
4890 Kaffee Köchin, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden...
4891 Restauranttochter, evtl. Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Schaffhausen...
4894 Buffettochter, sofort, kleineres Hotel, Basel...
4895 Zimmermädchen für Zimmer und Lingerie, 15. Oktober, Hotel 40 Betten, Graubünden...
4898 Alleinsekretärin-Journalführerin, Saaltochter, Köchin neben Chef, Office mädch., Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 38 Betten, Berner Oberland...
4899 Serviertochter, sprachkundige, 15. Oktober, kleines Hotel, Zug...
4900 Serviertochter, sofort, Hotel 25 Betten, Kanton Solothurn...
4901 Tochter, zur Mittlie überall, sofort, mittelgr. Hotel, Kanton Fribourg...
4902 Commis de cuisine, Jahres- oder Aushilfsstelle, sofort, mittelgrosses Hotel, Solothurn...
4903 Einzelne Serviertochter, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland...
4904 Restaurant- oder Saaltochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Bern...
4907 Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg...
4915 Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Wallis...
4917 Chasseur, 17. Oktober, Erstkasselerhotel, Basel...
4918 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstkasselerhotel, Bern...
4921 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz...
4922 Commis de cuisine, sofort, Grossrestaurant, Basel...
4930 Küchenmädchen oder -bursche, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland...
4934 Alleinsekretärin, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland...
4939 Küchenmädchen oder -bursche, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland...
4945 Lingeriemädchen-Näherin, Jg. Zimmermädchen, Allein-gouvernante, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich...
4951 Bartochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Genfersee.

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

- 4952 Büffeldame, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich...
4953 Glättern, sofort, mittelgrosses Hotel, Genf...
4958 Büffeldame oder -tochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel...
4959 Buffetpraktikantin, Restauranttochter, jüngere, Köchin oder Jg. Koch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Interlaken...
4960 Lingère-Stoferin oder Zimmermädchen-Stoferin, Sekretärinpraktikantin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Basel...
4962 Commis de cuisine, Mitte/Ende Oktober, Buffettochter, Saaltochter, Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.

Cuisine und Office
Châtelain, Italiener, bereits 5 Jahre in der Schweiz tätig...
Servier-Restauranttochter, tüchtige, sprachkundige, 28 Jahre alt...
Küchenchef, französisch, seriöses références, depuis 5 ans en Suisse...

Wintersaison
Chef d'étage, Chef de rang, Commis de rang, Saaltochter, Saalpraktikantin, Anfangsaalochter, Patisier, Entremetteur...
4757 Chef d'étage, Chef de rang, Commis de rang, Saaltochter, Saalpraktikantin, Anfangsaalochter, Patisier, Entremetteur, Hotelbursche, Casseroller, Küchenmädchen, Angestelltenvermittlungsdienst, Heizer, Wäscherin oder -bursche, Lüfter-Chauffeur, Glättern, Zimmermädchen, Keller-Officebursche, Mitte Dezember, Erstkasselerhotel, Zentralschweiz...
4794 Buffettochter, Dezember, Hotel 80 Betten, Berner Oberland...
4805 Commis de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Graubünden...
4808 Sprachen- und serviettenkundige Serviertochter, Dezember, Erstkasselerhotel, Graubünden...
4807 Kaffee Köchin, Stütze für Economat, Keller, Magazin und Küche, Wäscherin, 2 Saaltochter, 2 Zimmermädchen, 3 Küchenbursche, Dezember, Erstkasselerhotel, Zentralschweiz...
4813 Reissauer, Patisier, Commis de cuisine, Personalköchin, Dezember, Hotel 100 Betten, Graubünden...
4830 Saaltochter, Dezember, mittelgr. Hotel, Arosa...
4837 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Köchin, Dezember, Hotel 30 Betten, Davos...
4840 Restauranttochter, Dezember, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz...
4845 Tüchtige Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Kl. Waadl...
4858 Hausbursche-Portier, Dezember, Hotel 40 Betten, Engadin...
4868 Jg. Köchin zur weiteren Ausbildung, Dezember, mittelgr. Hotel, Davos...
4872 Saaltochter, Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland...
4873 Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Küchenbursche, Dezember, Erstkasselerhotel, Zentralschweiz...
4888 Zimmermädchen, Dezember, mittelgr. Hotel, St. Moritz...
4894 Küchen-Hausmädchen für privat, nach Übereinkunft, Erstkasselerhotel, Zentralschweiz...
4895 Küchenmädchen, Dezember, mittelgr. Hotel, Arosa.

4962 Büffeldame, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich...
4963 Glättern, sofort, mittelgrosses Hotel, Genf...
4968 Büffeldame oder -tochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel...
4969 Buffetpraktikantin, Restauranttochter, jüngere, Köchin oder Jg. Koch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Interlaken...
4970 Lingère-Stoferin oder Zimmermädchen-Stoferin, Sekretärinpraktikantin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Basel...
4972 Commis de cuisine, Mitte/Ende Oktober, Buffettochter, Saaltochter, Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.

Wintersaison
4757 Chef d'étage, Chef de rang, Commis de rang, Saaltochter, Saalpraktikantin, Anfangsaalochter, Patisier, Entremetteur, Hotelbursche, Casseroller, Küchenmädchen, Angestelltenvermittlungsdienst, Heizer, Wäscherin oder -bursche, Lüfter-Chauffeur, Glättern, Zimmermädchen, Keller-Officebursche, Mitte Dezember, Erstkasselerhotel, Zentralschweiz...
4794 Buffettochter, Dezember, Hotel 80 Betten, Berner Oberland...
4805 Commis de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Graubünden...
4808 Sprachen- und serviettenkundige Serviertochter, Dezember, Erstkasselerhotel, Graubünden...
4807 Kaffee Köchin, Stütze für Economat, Keller, Magazin und Küche, Wäscherin, 2 Saaltochter, 2 Zimmermädchen, 3 Küchenbursche, Dezember, Erstkasselerhotel, Zentralschweiz...
4813 Reissauer, Patisier, Commis de cuisine, Personalköchin, Dezember, Hotel 100 Betten, Graubünden...
4830 Saaltochter, Dezember, mittelgr. Hotel, Arosa...
4837 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Köchin, Dezember, Hotel 30 Betten, Davos...
4840 Restauranttochter, Dezember, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz...
4845 Tüchtige Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Kl. Waadl...
4858 Hausbursche-Portier, Dezember, Hotel 40 Betten, Engadin...
4868 Jg. Köchin zur weiteren Ausbildung, Dezember, mittelgr. Hotel, Davos...
4872 Saaltochter, Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland...
4873 Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Küchenbursche, Dezember, Erstkasselerhotel, Zentralschweiz...
4888 Zimmermädchen, Dezember, mittelgr. Hotel, St. Moritz...
4894 Küchen-Hausmädchen für privat, nach Übereinkunft, Erstkasselerhotel, Zentralschweiz...
4895 Küchenmädchen, Dezember, mittelgr. Hotel, Arosa.

Wir suchen ab nächstes Frühjahr für grossen, starken, 16jähr. Burschen mit Sekundarschulbildung und 1 Jahr Welsh landaufhalt Kochlehre in nur gutes Haus der Deutschschweiz. Angebote erbiten wir am Postfach 10, Aarau...
Etage und Lingerie
Lingère, tüchtige, selbständige, gewandte Stoppfrin-Flickerin...
Tüchtiger, 25jährig, sucht auf Winterstation Stelle als Zimmermädchen...
Tüchtiger sucht Winterstationelle als Lingeriemädchen...
Loge, Lift und Omnibus
Chasseur, sprachkundiger, 19 Jahre alt, sucht Stelle per sofort oder für die Winterstation...
Divers
Couple, jeune, cherche emploi, de suite cuisinier et femme de chambre...
4904 1. Saaltochter, Saalpraktikantin, 2 Zimmermädchen, Office mädch., Küchenbursche, Economatgouvernante, Tea-Room-Tochter, Dezember, Hotel 80 Betten, B.O. Restauranttochter, sprachkundig, Buffettochter, Saalpraktikantin, Hausmädchen, Dezember, Hotel 50 Betten, Kl. Glarus...
4928 Saaltochter, Serviertochter, Zimmermädchen, alle Deutsch-Franz., Englisch, Saalpraktikantin, Office mädch., Dezember, Hotel 75 Betten, Berner Oberland...
4940 Saaltochter, Serviertochter, Zimmermädchen, alle Deutsch-Franz., Englisch, Saalpraktikantin, Office mädch., Dezember, Hotel 100 Betten, Arosa...
4971 Lingeriemädchen, Commis de cuisine, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Dezember, mittelgr. Hotel, Arosa...
8029 Tüchtiger Saucier, Gardemanger, Entremetteur, 15. Dezember, Erstkasselerhotel, Berner Oberland...
8028 Küchenchef, Alleinlingère, Dezember, mittelgr. Hotel, St. Moritz...
8030 Kontrollleur-Cavist, Dezember, Erstkasselerhotel, Arosa...
8046 Jg. Hausbursche, Dezember, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

4904 1. Saaltochter, Saalpraktikantin, 2 Zimmermädchen, Office mädch., Küchenbursche, Economatgouvernante, Tea-Room-Tochter, Dezember, Hotel 80 Betten, B.O. Restauranttochter, sprachkundig, Buffettochter, Saalpraktikantin, Hausmädchen, Dezember, Hotel 50 Betten, Kl. Glarus...
4928 Saaltochter, Serviertochter, Zimmermädchen, alle Deutsch-Franz., Englisch, Saalpraktikantin, Office mädch., Dezember, Hotel 75 Betten, Berner Oberland...
4940 Saaltochter, Serviertochter, Zimmermädchen, alle Deutsch-Franz., Englisch, Saalpraktikantin, Office mädch., Dezember, Hotel 100 Betten, Arosa...
4971 Lingeriemädchen, Commis de cuisine, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Dezember, mittelgr. Hotel, Arosa...
8029 Tüchtiger Saucier, Gardemanger, Entremetteur, 15. Dezember, Erstkasselerhotel, Berner Oberland...
8028 Küchenchef, Alleinlingère, Dezember, mittelgr. Hotel, St. Moritz...
8030 Kontrollleur-Cavist, Dezember, Erstkasselerhotel, Arosa...
8046 Jg. Hausbursche, Dezember, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

4952 Büffeldame, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich...
4953 Glättern, sofort, mittelgrosses Hotel, Genf...
4958 Büffeldame oder -tochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel...
4959 Buffetpraktikantin, Restauranttochter, jüngere, Köchin oder Jg. Koch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Interlaken...
4960 Lingère-Stoferin oder Zimmermädchen-Stoferin, Sekretärinpraktikantin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Basel...
4962 Commis de cuisine, Mitte/Ende Oktober, Buffettochter, Saaltochter, Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.

Aushilfen
4872 Köchin, sofort, für 3-4 Wochen, kleineres Hotel, Luzern...
4890 Commis de rang, 15. Oktober, für ca. 4 Wochen, Mittlie-Hausabteilung, grosses Hotel, Basel...
8021 Buffettochter, sofort, bis Ende Oktober, Hotel-Restaurant, Berner Jura...
8023 Saaltochter, 15. Oktober bis 20. Oktober, mittelgr. Hotel, Basel...
„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne
Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58.
Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

8360 Sommelière (évén. déb.), 15 octobre, hôtel-restaurant, Yverdon...
8367 Ire fille de salle (Suisse), de suite, hôtel moyen, lac Léman...
8414 Fille d'office, de suite, hôtel moyen, Yverdon...
8377 Cuisinière, de suite, restaurant, Lausanne...
8382 Lavieuse, 15 octobre, repasseuse, 1er novembre, grand hôtel, Lausanne...
8396 Chasseur (Suisse), de suite, restaurant, Lausanne...
8407 Fille de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne...
8410 Sommelière, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman...
8415 Une téléphoniste, expérimentée, langues, de suite, grand hôtel, lac Léman...
8422 Femme de chambre, expérimentée, Suisse, commis de rang, Suisse, de suite, grand hôtel, lac Léman...
8423 Femme de chambre-side-buffer, débutante, fille de maison, 15 octobre, hôtel moyen, Yverdon...
8426 Fille de salle, Suisse, parlant français, de suite, hôtel moyen, Genève...
8441 Chef d'office, de suite, grand hôtel, Lausanne...
8446 Femme de chambre, expérimentée, Suisse, de suite, hôtel moyen, Genève...
8449 Femme de chambre, expérimentée, Suisse, 1er novembre, hôtel moyen, lac Léman.

Gesucht in grösseres, führendes Hotelunternehmen der Zentralschweiz mit Winter- und langer Sommersaison:
Concierge gewandt, sprachkundig
Oberkellner
ausso Kraft, auch für à-la-carte-Service
Chefs de rang
Commis de rang
Barcommis
Küchenchef für seine Erstkasseler- und à-la-carte-Küche
Chef-Pâtissier angehender
Economat-Gouvernante
Officegouvernante-Kaffee Köchin
Office mädch.
Küchenmädchen
Angestellten-Zimmermädchen
Etagenportiers-Sportsman
Zimmermädchen sprachkundige
Sekretär/in für Journal, Kasse, Bureau, fachlich, deutsch
Hoteltapezierer
Hotelmaler
Wäscher/in
Aushilfspersonal für Küche und Restaurant für die Zeit vom 20. Dezember bis 4. Januar
Solide, seriöse Bewerber und Bewerberinnen belieben sich mit Referenzangabe zu bewerben unter Chiffre Z S 2108 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Jahresstelle nach Zürich tüchtiger, sprachgewandter
Sekretär
für Kasse und Reception. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Waldhaus Dolder, Zürich 7/32.

Gesucht per sofort bei gutem Verdienst
Koch oder Köchin für Ferienabgang
Allgemein-Gouvernante selbständige
Saal-Restauranttochter
Gaststübentochter
für Café
Buffettochter
Hausbursche-Portier
Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen an Hotel Krone, Murten.

Gesucht auf 10. Oktober in Jahresstelle nach Zürich erfahrene, sprachkundige
I. Sekretärin
für Kasse und Reception. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten unter Chiffre K R 2110 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bedeutender Kurbetrieb im Tessin sucht tüchtige
Buchhalterin - Sekretärin
Jahresstellung, Interessanter, vielseitiger Posten. Offerten unter Chiffre B K 2133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pour la saison d'hiver prochaine l'Hôtel Central à Villars s. Ollon cherche encore jeune
commis-pâtissier
connaisant entremets d'hôtel
femme de chambre-lingère
vendéuse
pour confiserie, sachant les langues
Pour de suite
débutante-aide de buffet
pour brasserie
Faite offres avec photo et tous détails à J. E. Blum, Hotel Central, Villars sur Ollon.

Gesucht per sofort in Jahresstelle
Haus-Küchenbursche
Ferner für Winterstation:
Sekretär oder Sekretärin-Anfängerin
Portier-Conducteur mit Fahrbewilligung
Chasseur-Hallenboy
Etagenportier
Commis de cuisine
Kochpraktikant
Halle-Saaltochter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Köchin
Lingeriemädchen
Wäscherin-Lingère
2 Küchenmädchen
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Edelweiss, Engelberg.

Sex-Funktions-Störungen
Nerven-Portus gegen Gefühlskälte, Nerven- und Sexualstörungen...
4. Kurs für Reise- und Verkehrsbürodienst 4.-6. November 1953.
Kursleitung: Dr. Schütz, Verkehrsdirktor, Luzern.
Referenten: Dir. Bittel, SZV; Dr. Seichter, Bundesbahnrat, Frankfurt a.M.; Dir. Korn, Werbung; Dir. Lips, Tel.-Direktion, Luzern; Dr. Smolensky, Zürich; Dir. Hohl, A.C.S., u.s.
Kursprospekt sofort auf Verlangen, Tel. (041) 2 85 61, Schweiz. Hotelfachschule Luzern.

Gouvernante
jüngere, deutsche, schon in der Schweiz gearbeitet, sucht Stelle in Etage, Office oder Economat. Englische Sprachkenntnisse. Sehr gute Zeugnisse und erste Referenzen. Off. an Christl Müller, zurzeit Konditorei Niederer, Rorschach.

Gesucht in Jahresstelle jüngerer, tüchtiger
Entremetteur
neben Küchenchef
Bewerber mit guten Referenzen wollen sich melden unter Chiffre E M 2112 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier
der auch schon in der Küche gearbeitet hat, sucht Aushilfsstelle in Küche neben Chef. Lohn nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre P T 2121 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffeldame-Kassierin
sucht auf Anfang November Vertretungsstelle in Basel oder Zürich, evtl. Ablösung von Geratin. Gleichzeitig sucht
Chef de rang
Anstellung für Winterstation im Bundesland. Offerten unter Chiffre B K 2122 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons pour entrée à convenir
repassseuse lauveuse
chef d'office
femme de chambre
Capables et expérimentés. Faire offres avec copies de certificats et références à la Direction du Lausanne-Palace à Lausanne.
Suche für meinen bestausgewiesenen Koch ab 1. Nov. oder später Stelle als
Jünger Mann sucht passende Stelle als
BÜRO-PRAKTIKANT
in Jahres- oder Saisonbetrieb. Gelehrter Kellner mit guten Sprachkenntnissen, Hotelfachschul- und Handelschulbildung. Offerten unter Chiffre B P 2124 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Gesucht in Jahresstelle (neuer Betrieb) tüchtige
Alein-lingère
sauber, exakt und flink. Hotel Belvédère, Spiez.
Gesucht nach Zürich in Erstkasselerhotel
Tournant
für Etage, Telefon und Bahndienst. Sprachkundig. Gute Jahresstelle. Offerten unter Chiffre T P 2116 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort tüchtige, sprachkundige **Sekretärin** (Reception)

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Greub, Basel.

GESUCHT per 15. Oktober oder nach Übereinkunft in Jahresstelle **Köchin**

Ferner **Serviertochter** (evtl. auch Anfängerin) Offerten erbeten an Hotel-Restaurant Seegarten, Locarno.

Gesucht in Jahresstelle:

Köchin neben Chef saubere, tüchtige, Eintritt 15. Oktober 1953, **Zimmermädchen** sauber, ehrlich, Eintritt nach Übereinkunft, in Winteraison: **Saal-Restaurationstochter** tüchtige, sprachkundige **Saaltöchter** tüchtige, gewandte **Saalpraktikantin** ähnliche, willige Bei Zufriedenheit Sommerengagement zugesichert. Schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Alpina, Klosters, Tel. (083) 38233.

Gesucht für Winteraison 1953/54 in bekanntes Sporthotel mit Dancin, auf der Lenzsee, vertriehtes und sprachkundiges **Bar- und Unterhaltungs-Duo**

Nur bestausgewiesenes Duo wolle Offerte mit Gehaltsangabe richten unter Chiffre S D 2099 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Hotel mit 180 Betten, Berner Oberland, Saison: 15. Dezember bis 20. März:

Etagegouvernante **Maincourantier** **Patissier** **Saalkellner** oder **Saaltöchter** **Kaffeeköchin** **Küchenburschen u. -mädchen** **Officeburschen u. -mädchen** **Chasseurs** **Tournante-Angestellten-Zimmermädchen** Offerten unter Chiffre B O 2088 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht gutausgewiesener **Chef de service-Saal-Oberkellner**

mit Sprachkenntnissen, in gute Jahresstelle. Eintritt ca. 18. Oktober, ferner **Anfangs-Gouvernante** für Etage, Lingerie, Saal, Office und Economat (Jahresvertrag), Eintritt ca. 20. Oktober. Offerten erbeten an Hotel Bären, Bern.

Wir suchen zu baldigem Eintritt in Jahresstelle:

Chef de garde **Commis de cuisine** **Buffetlehrtochter** **Chasseur-Telephonist** **Conducteur** Ausführliche Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Direktion Hotel Carlton-Elite, Zürich.

Herbst-Spezialkurse:

- Bar: 1. Kurs: 2. bis 14. Nov. 2. Kurs: 23. Nov. bis 15. Dez.
 - Tranchieren: 16. bis 21. Nov.
 - Entremets: 19. bis 26. Okt.
 - Gardemanger: 14. bis 21. Nov.
 - Vorbereitung auf die höhere Fachprüfung im Kochberuf: 12. bis 31. Oktober (Prüfung: 9. bis 12. November)
 - Diätküche: 23. Nov. bis 5. Dez.
 - Reise- und Verkehrsabrechner: 4. bis 6. November
- Betr. Spezialprospekte verlangen! Tel. (041) 255 51
- Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Grand hôtel de Suisse romande cherche:

1^{er} maître d'hôtel

présentant bien, expérimenté connaissant à fond le service soigné à la carte et les vins, parlant au moins trois langues, dont parfaitement le français, bon organisateur. Place à l'année, entrée à convenir. - Seule offre détaillée avec photo et références sera prise en considération. - Ecrire sous chiffre S R 2906 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in Jahresstelle in Erstklasshotel nach Zürich

Commis-Pâtissier

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an F. Ehrsam, Küchenchef, Baur au Lac, Zürich 1.

Hotel Bellevue, Gstaad (B.O.) sucht für die Winteraison folgendes, bestausgewiesenes Personal:

Sekretär(in)-Journalführer(in) (Eintritt 1. November oder nach Übereinkunft) **Barmaid, Demichef** **Aide de cuisine** **Commis de rang** **Zimmermädchen** **Officebursche** **Casserolier** Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion.

Gesucht für Hotel, 90 Betten (Berner Oberland), lange Winter- und Sommeraison

Obersaaltöchter fach- und sprachkundig. Kenntnisse im Mixen. Ferner 2 tüchtige **Saaltöchter** Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre O R 2030 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteller, 37 Jahre alt, mit eigenem Sommerbetrieb, sucht für die Winteraison

Stelle als Oberkellner oder sonstigen Vertrauensposten (Concierge), 4 Hauptsprachen, Zeugnisse als Oberkellner. Gefl. Offerten unter Chiffre H T 2029 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen in Jahresstelle perfekte

Glätterin

Gutausgewiesene Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugnisschriften einreichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht für italienisches Ehepaar Winterstelle als **Casserolier, Küchen- od. Officebursche** und als

Küchen- Office-mädchen oder **Hilfskaffeeköchin** Anfragen an Hotel Schützen, Rheinfelden.

Gesucht in erstklassiges Bar-Dancing Zürichs routinierte

Barmaid

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

Für erstklassigen, alkoholfreien Tea-room mit Restaurant in Zürich

Gerant(in)

mit perfekten franz. und engl. Sprachkenntnissen **gesucht** Offerten mit Zeugnissen, Lohnansprüchen, Lebenslauf und Angabe der bisherigen Tätigkeit sind zu richten unter Chiffre 3228 an O. Pfänder-Annancen, Postfach, Zürich 36.

Gesucht per 16. Oktober: Sauberer, charakterfester **BURSCHE** für Buffet- und Serviceaushilfe, auch für Weinkellnerarbeiten. Guter Verdienst; daselbst seriöses **ALLEINMÄDCHEN** m. Kochkenntnissen (auch rüstige ältere Person). Lohn nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre Z H 2070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für unseren gutqualifizierten

Concierge

gutes Saison-Engagement. Direktion Hotel Victoria, St. Moritz-Bad.

Küchenchef

sucht Stelle, nach Übereinkunft, in mittlere Brigade. Jahresstelle bevorzugt. Nur erstklassige Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre M B 2094 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, seit 4 Jahren in erstklassigem schweizer Restauraionsbetrieb, sucht Stelle als

Zimmermädchen

für 1. oder 15. Dezember, evtl. Winteraison, franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre Z M 2095 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen

sowie **Saaltöchter** suchen Stelle für Winteraison 1953/54. Sprachkundig. Offerten sind zu richten an Marietta Bucher, «Florida», Kerns (Obw.), Tel. (041) 881667.

Pianist

der mit seiner Familie die Feste von Weihnachten bis nach Neujahr in einem Winterkavort zu verbringen wünscht, sucht für diese Zeit entsprechendes Engagement für gute Unterhaltung und Tanzmusik in einem Hotel. Offerten bitte unter Chiffre R 14980 Z an Publicitas Zürich 1.

Wir suchen für unseren jungen **Koch** ab ca. 20. Oktober, für 4-6 Wochen, zu bescheidenem Gehalt

Aushilfsstelle als Commis

in grösseren Stadtbetrieb, zwecks Weiterbildung. Offerten an Hotel Adler, Kandersteg.

Junger, fachkundiger **Metzger** sucht Stelle als Hotelmetzger in grösserem Hotel (Winteraison), bevorzugt wird Bündneroberland. Offerten sind erbeten an Arnold Steiner, Bahnhofstr., Uswil, St. Gallen.

Passantenhotel in Bern sucht **Sekretärin** für Journal und Kassa Stellenantritt: Ende Oktober, ferner 2 jüngere **Lingeriemädchen** **Anfangs-Saaltöchter** **Kochlehrling** Stellenantritt baldmöglichst. Jahresstellen mit freier Kost und Logis im Hause. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P H 2075 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Espanol, 21 ans, ayant fait baccalaurat et études commerce, parlant espagnol, français et anglais, cherche **emploi dans hôtel** S'adresser à St. Ed. Cifre, 76, Farconato Obervo, Palma de Mallorca (Balears), Esp.

couple

femme, nurse, 36 ans, mari retraité d'état, cherche emploi pour période hiver. Allemand, français. Ecrire sous chiffre V 78498 X Publicitas Genève.

Zwei gutgebildete Österreicher, mit Schulung, Beruf: Bäcker resp. Handelsangest., suchen Stellung im Hotelgewerbe als:

Portiers, Küchenburschen, Haus- od. Kellerburschen

Zuschriften sind zu richten an Walter Konic, Jentschbergstr., Post Gurbüli (Kt. Bern).

Gesucht für etwa 4 Wochen tüchtige

Tochter

zur Besorgung der Lingerie Offerten an H. Suter, Conserierie Gröden, Biel.

Alleinchefkoch

tüchtig, solid, geseteten Alters, extrememts- und restaurationskundig, sucht Winterengagement in kleines, gutes Haus. Offerten unter Chiffre V 18067 an Publicitas Lugano.

Gesucht für Winteraison nach Graubünden, Saison: Dezember bis April, elektr. Küche, in Sporthotel mit 40 Betten: selbständiger, extrememtskundiger **Chefkoch od. Köchin**

Ferner: **Saalpraktikantin** **Zimmermädchen** **Küchenmädchen** Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre O R 2086 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge **Telephonistin** 2 Jahre Praxis, in allgemeinen Büroarbeiten bewandert, franz., englisch und italienisch sprechend, sucht Stelle in Hotel, Kanton Graubünden bevorzugt. Eintritt auf 1. November. Offerten unter Chiffre T N 2085 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italienerin sucht Stelle in Lingerie oder als **Zimmermädchen**

Frei ab Ende Oktober. Offerten unter Chiffre 1601-687 an Publicitas St. Moritz.

Aus der Liquidation eines Import-Geschäftes verkaufe ich einige 100 Meter **Teppich-Läufer**

aus reiner Wolle, ganz dicke, schwere Qualität. Speziell für Hotel. Breite 90, 100 und 120 cm. 45% unter Normalpreis, solange Vorrat. F. Moerli, Liquidationswaren, Markt-gasse 46, Bern, Tel. (031) 513583.

Solider, Reissiger Mann sucht Stelle als **Office- oder Küchenbursche**

in Jahresstelle oder in längerer Saison, für sofort oder später. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an F. Speck, Hasel, Ober-Kulm (Aargau).

Mehr Rendite durch Kaffee!



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

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

Gesucht per sofort nach Zürich

Chasseur de cuisine **Lingerie-Gouvernante** **Kaffeeköchin-Tournante**

Gefl. Offerten unter Chiffre N Z 2089 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 15. Oktober, tüchtige und zuverlässige

Lingerie-Gouvernante **Allgemein-Gouvernante** **Buffetochter** Offerten mit Lohnansprüchen an Flughafen-Restaurant, Kloten.

Maître d'hôtel

37 ans, bien recommandé, ayant poste de saison, dans hôtel de 200 lits, cherche remplacement du 20 octobre au 15 décembre 1953. Ecrire sous chiffre M H 2106 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in Jahresstelle für Hotelbetrieb und Restauration:

Servier-Bufferochter evtl. Anfängerin **junger Kellner** (Commis), deutsch sprechend Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion Hotel des Balances, Luzern.

Junger, selbständiger Maler sucht Beschäftigung als

HOTELMALER

in grösseren Hotelbetrieb. Könnte auch ausserfachliche kleinere laufende Hausreparaturen ausführen. Offerten an A. Bürkler, Maler, Feldbergstrasse 128, Basel.

Gesucht für Messcafé, vom 23. Oktober bis 9. November 1953: 2-3 tüchtige, gelernete

KONDITIONEREN Gaston Wacker und Sohn, Friedensgasse 28, Basel.

Gesucht für die Winteraison (auch Sommer), in mittleres Haus, nach Lenzsee, tüchtige, qualifizierte, sprachkundige Person:

Alleinkoch versierter **Alleinportier, Saaltöchter** **Saal-Restaurant-Lehrtochter** **Zimmermädchen** **Office- und Küchenmädchen** Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an E. Baechli, Postfach 12, Valbella.

Assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers

C'est à St-Cergue que les hôteliers vaudois s'étaient donné rendez-vous le 28 septembre pour tenir leur assemblée générale. L'assistance était nombreuse puisque plus de 80 personnes se retrouvèrent dans les salons de l'Hôtel de l'Observatoire où M. et Melle Auberson faisaient les honneurs de la maison.

La séance devait être animée car un objet fort important avait été porté à l'ordre du jour: la question de la taxe cantonale de séjour et de tourisme.

L'Assemblée générale de l'A.C.V.H., présidée comme de coutume avec autorité par M. F. Tissot, président, avait été précédée d'une brève séance de la caisse d'allocations familiales des hôteliers vaudois.

En ouvrant la séance, M. Tissot salua particulièrement les invités: MM. A. Von der Aa, président du Grand conseil vaudois, V. Bonzon, substitut du préfet, V. Curchod et J. E. Miatton, chefs de service de différents départements cantonaux, P. Martinet, directeur du siège de Lausanne de l'O.C.S.T., Ch. Delapraz, représentant de l'Office vaudois du tourisme. M. Tissot annonça en outre, que M. A. Maret, Conseiller d'Etat, arriverait un jour plus tard et exposerait le point de vue de l'Etat sur la question de la taxe de séjour. L'ordre du jour fut adopté, étant entendu que le projet de loi sur la taxe de séjour ne serait pas discuté dans le cadre du rapport de gestion, mais séparément.

Le rapport de gestion

Le procès-verbal de la dernière séance n'ayant donné lieu à aucune remarque fut considéré comme approuvé. Le président passa en revue les différents chapitres du rapport de gestion imprimé qui avait été remis aux membres.

Il est réjouissant de constater que l'augmentation de la fréquentation se poursuit et que le chiffre de 1952 qui est de 2891367 nuitées est supérieur de plus de 120 mille unités à celui de 1951; il n'est pas téméraire de penser que 1953 permettra d'atteindre 3 millions de nuitées.

L'A.C.V.H. compte 7 sections totalisant 188 membres et groupe en outre 28 membres individuels, 44 établissements médicaux et privés du canton, 176 pensionnats, homes d'enfants et instituts, et enfin 85 établissements sans alcool, faisant partie de l'Association vaudoise des établissements sans alcool.

Le président et le secrétaire de l'A.C.V.H. saisissent chaque année l'occasion que leur donne la rédaction du rapport de gestion pour y faire figurer des statistiques qui mettent en évidence l'importance de l'hôtellerie pour l'économie cantonale. Ils n'ont pas manqué à cette tradition et voici les chiffres évocateurs que contient le rapport de 1952.

Pour bien réaliser le rôle de l'hôtellerie dans la vie du canton, il est opportun de rappeler quelques chiffres, souvent trop peu connus:

- a) Investissements en terrains, meubles, installations, équipement sportif, plages, golfs, piscines, tennis, etc. 325 000 000.—
- b) Chiffre d'affaires en 1952 120 000 000.—
- c) Salaires déclarés à la Caisse d'allocation familiales 19 762 330.—
- d) Achats pour la cuisine (en grande partie des produits de l'agriculture) 42 000 000.—
- e) Achats pour la cave 9 500 000.—

Le chiffre des investissements est celui qui résulte de l'enquête Gurtner faite en 1939, sur la base des registres fonciers, plus les sommes investies depuis la fin de la guerre dans toute l'hôtellerie organisée et non-organisée. Le chiffre d'affaires ne concerne que l'hôtellerie organisée.

Le problème du recrutement du personnel cause toujours de graves soucis aux hôteliers. Les difficultés s'accroissent en raison de la tendance de l'hôtellerie d'être de plus en plus saisonnière. Le besoin varie selon les saisons et l'hôtelier comme son personnel subissent ce phénomène sans y pouvoir rien changer.

Pour encourager la formation des employés, il convient de créer davantage de places d'apprentissage en autorisant les apprentis à avoir deux patrons d'apprentissage, c'est-à-dire à faire une partie de leur apprentissage dans des hôtels saisonniers adéquats et, lorsque ceux-ci sont fermés dans des entreprises annuelles, car nos cadres doivent être formés d'employés de carrière suisse. Nos bureaux de placement professionnels sont aussi d'une utilité incontestable.

L'A.C.V.H. entretient d'excellentes relations avec les autorités cantonales, ainsi qu'avec les organisations professionnelles et touristiques cantonales et suisses.

Les comptes et le budget furent approuvés sans discussion, M. Huguet (Villars) lisant le rapport des réviseurs, ayant fonctionné comme tel avec M. Haesler (Le Sépey).

La taxe de séjour

Le président rappelle que les sections ont été avisées par lettre que la question de la taxe cantonale de tourisme serait mise à l'ordre du jour et ferait l'objet d'un débat spécial.

Au nom de la section de Lausanne, M. Butticaz demanda que la décision sur le projet de loi soit renvoyée à une assemblée ultérieure, les sections n'ayant matériellement pas eu le temps de prendre elles mêmes une décision définitive sur ce point. La motion d'ordre de M. Butticaz est acceptée.

par 6 voix contre 3, seuls les 9 délégués mandatés par les sections ayant le droit de vote.

Ce résultat ne doit toutefois pas empêcher de débattre la question de la taxe de séjour d'une manière approfondie.

Le président, M. Tissot, donne aussitôt la parole à M. A. Maret, conseiller d'Etat qui renseigne l'assemblée sur la politique suivie par l'Etat en matière de tourisme. Au début, l'Office vaudois du tourisme ne recevait qu'une subvention de fr. 20000, puis de fr. 25000, qu'il utilisait pour la propagande régionale et pour soutenir la publicité locale. L'Office du tourisme a, par la suite, bénéficié de l'appui des versements de la loterie romande et, depuis 1939, à la suite de la motion Delapraz, l'Etat s'est décidé à octroyer une subvention extraordinaire de fr. 50000. Cette subvention n'est que temporaire puisqu'il avait été précisé qu'elle devait représenter un effort supplémentaire de l'Etat jusqu'à ce qu'une loi sur la taxe de séjour ait été votée. Dans le domaine des subventions la situation est aléatoire, puisque le Conseil d'Etat ou le Grand conseil peuvent à chaque instant réduire ou supprimer leur participation et que la loterie romande est une institution privée qui peut prendre les décisions qu'elle entend. Il convient donc de trouver pour l'Office vaudois du tourisme les ressources dont il a besoin sans qu'il soit obligé, au pis aller, de dépendre partiellement des organes locaux.

L'Etat est décidé à faire quelque chose en faveur du tourisme à condition que les intéressés fassent un effort de leur côté.

Le projet de loi comporte une taxe de séjour de 10 ct. par nuitée et par personne dans les hôtels et tous les établissements similaires, ainsi que chez les particuliers s'il s'agit de séjours payants. La taxe est de fr. 1.50 par personne et par mois (ou 75 ct. par quinzaine) dans les homes d'enfant, instituts, pensionnats, etc.; de fr. 2.— par mois (50 cts. par semaine) pour une chambre meublée; de fr. 5.— par mois (fr. 2.50 par quinzaine) pour les appartements, chalets, ou villas meublées. La taxe est perçue par la personne exploitant l'établissement ou l'appartement meublé. A la taxe de séjour s'ajoute une taxe de tourisme qui est égale aux 2/3 (ou minimum fr. 10.—) du montant de la patente cantonale.

Ce projet a l'avantage de mettre tous les intéressés sur le même pied et de ne plus faire de différence entre l'hôtellerie organisée et les sauvages.

Le projet a été approuvé par la commission extraparlamentaire où les milieux touristiques étaient largement représentés et les cafetiers et restaurateurs ont déjà fait part de leur approbation.

Le président, M. Tissot, fit brièvement l'histoire de ce projet qui est en discussion depuis plusieurs années. Il releva les prestations que le gouvernement vaudois fournit indirectement au tourisme (réseau routier, aide à certaines communes touristiques, etc.). Il exposa d'emblée que l'argument selon lequel il n'appartenait pas aux clients de contribuer à la propagande touristique était abandonné et que le canton de Vaud, en introduisant la taxe cantonale sur les nuitées, ne faisait que suivre l'exemple donné par les Grisons, le Valais, Neuchâtel et le Tessin. Si tous les bénéficiaires du tourisme ne sont pas atteints par ce

projet de loi, il semble que les intéressés directs sont judicieusement mis à contribution. Il faut faire un effort pour lutter contre la concurrence étrangère qui est toujours plus forte et qui dispose de moyens que nous ont été refusés jusqu'à maintenant. Devant la nécessité de procurer des fonds à l'Office vaudois du tourisme, le projet de loi semble le plus équitable qui soit et les hôteliers vaudois doivent rendre la responsabilité.

Parmi les opposants qui prirent la parole, nous citerons en particulier MM. Herminjard (Vevey), R. Capti (Montreux), Butticaz (Lausanne), qui firent valoir qu'il fallait étendre le cercle des contribuables et mettre sur pied un projet plus équilibré. Ils mirent en garde contre les taxes qui font fuir la clientèle dans les pays où les prix sont plus bas et soulignèrent l'importance des sommes que l'hôtelier a payé personnellement déjà à la propagande. D'autre part, pour l'hôtellerie saisonnière qui pratique actuellement des prix forfaitaires maximums pendant la haute saison, toute taxe nouvelle serait automatiquement à la charge de l'hôtelier. Enfin, il est à craindre que les sommes mises par les hôteliers à la disposition d'organes constitués par l'Etat échappent finalement à l'influence de l'hôtelier.

La discussion, interrompue à 13 heures pour un excellent déjeuner servi à l'hôtel de l'Observatoire, reprit à 16 h. et se poursuivit sans apporter d'éléments nouveaux, restant décidé que, pour donner suite à la motion de M. Butticaz, il conviendrait de réunir encore une fois la commission extra-parlementaire et de présenter un projet remanié et si possible amélioré à une nouvelle assemblée générale extraordinaire de l'A.C.V.H. à convoquer prochainement.

Elections

Le mandat des membres du Comité de l'A.C.V.H. arrive à échéance et doit être renouvelé pour 3 ans. Le président, M. F. Tissot, mit son mandat à disposition, car il entend avoir la liberté de défendre en tout état de cause le projet de loi devant le Grand conseil vaudois.

Plusieurs membres, en particulier ceux qui étaient opposés à une taxe de séjour, rendirent hommage au travail fourni par M. Tissot et à son inlassable dévouement pour l'hôtellerie et le tourisme vaudois. C'est par acclamations que M. Tissot fut réélu président pour 3 nouvelles années.

Les délégués des sections sont confirmés dans leurs mandats pour la même période triennale; il s'agit de MM. V. Henchoz, Les Diablerets, A. Schild, Châteaufort, J. Imfeld, Lausanne, L. Niess, Vevey, R. Capti, Montreux, J. Chevrier, Villars, A. Guhl, Montreux, la section de Lausanne devant encore désigner le deuxième délégué auquel elle a droit pour remplacer M. René Monjonnet, tragiquement décédé.

Disons encore qu'après le déjeuner, l'assistance eut le plaisir d'entendre les allocutions spirituelles et marquées au coin d'un bon sens très vaudois de MM. F. Tissot, président, A. von der Aa, président du Grand conseil, P. Martinet, directeur de l'O.C.S.T., et Ch. Delapraz, représentant de l'O.V.T. Tissot remit son chapeau souverain à M. E. Auberson, qui avait fêté cette année son 70ème anniversaire. Ce fut l'occasion pour celui qu'on appelle dans la région «Monsieur le Sénateur» d'adresser des remerciements émus à ses collègues.

Ainsi, si l'assemblée de St-Cergue ne bénéficia pas d'un beau temps propice à des excursions, elle permit d'utiles échanges de vue. Souhaitons qu'un projet satisfaisant tout le monde sortira de cette rencontre et de celles qui vont suivre.

Die Swissair vor Aufnahme des Winterbetriebes

Der Pressedienst der Swissair pflegt jevelen vor Aufnahme des Winterbetriebes die Schweizer Presse über den Frequenzverlauf des Sommers zu berichten und auf die Veränderungen der Winter zu geben. Dabei werden stets auch Probleme von allgemeinem Interesse erörtert. So wurden auch an der unter dem Vorsitz von Pressechef P. Virchaux vergangene Woche in Zürich durchgeführten Pressekonferenz wertvolle Aufschlüsse über die Entwicklung des Flugverkehrs und die damit zusammenhängenden Probleme vermittelt.

Einführung der Touristenklasse bewirkt starke Frequenzsteigerung

Der Adjunkt des Pressechefs, H. Haulle, verwies in seinem Exposé auf die Bedeutung der verbilligten Touristenklasse, der zur Hauptsache der Frequenzaufschwung im vergangenen Sommer zu verdanken ist. Auf sie entfielen 96% des europäischen Flugverkehrs.

Im Juli hat gegenüber dem Juli 1952 die Zahl der angebotenen Tonnenkilometer um 38,4% und die Zahl der beförderten Passagiere von 34097 auf 50958 zugenommen. Der durchschnittliche Auslastungsgrad stieg von 70,1 auf 74,9%. Im August erreichte der Auslastungsgrad bei einer Verbesserung der angebotenen Tonnenkilometer um 43% und einer Zunahme der beförderten Passagiere von 35466 auf 59633 (plus 68%) sogar die Rekordhöhe von 80%.

In den 5 Monaten (1. April bis 31. August 1953) verzeichnete die Swissair im Vergleich zur Vorjahresperiode mit 217000 Passagieren eine Mehrfrequenz von 70000. Dieser steil allerdings eine Tarifreduktion von durchschnittlich etwas mehr als 20% gegenüber. Auf das ganze Jahr verteilt, müssen daher bedeutend mehr Passagiere befördert werden, um den Einnahmeausgleich herbeizuführen.

Mit Besorgnis sehen die europäischen Luftverkehrsgesellschaften den Wintermonaten entgegen, in denen stets mit einem empfindlichen Rückgang der Transportnachfrage zu rechnen ist. Die zumeist defizitäre Entwicklung in der Winterzeit muss durch den im Sommer erzielten Überschuss kompensiert werden. Die Swissair, wie übrigens auch die meisten europäischen Fluggesellschaften, ist folglich von den Erträgen des Sommergeschäftes abhängig. Eine einzige schlechte Hochsaison könnte — ähnlich wie in der Hotellerie — dazu führen, dass die Betriebseinnahmen zur Deckung des Jahrestotals der Kosten nicht ausreichen.

Das Fliegen auch im Winter sicher

Was kann zur Milderung der Saisonschwankun-

gen getan werden? Neben dem Ausbau des Landstreckenfluggetzes und einer zielbewussten Förderung des Frachtfahrtverkehrs vor allem durch die Vorteile angekämpft werden, die das Publikum dem Fliegen im Winter noch entgegenbringt. Selbstverständlich ist der Sommer die Hauptzeit und in dieser die Reiselust am stärksten. Aber unabhängig davon ist in weiten Kreisen die Meinung noch verbreitet, Flugreisen seien im Winter im Vergleich zum Sommer weniger sicher. Diese aus der Frühzeit des noch experimentellen Flugverkehrs stammende Auffassung ist heute nicht mehr haltbar.

Mit den neuesten Bordinstrumenten und den zuverlässigen Sicherungsanlagen auf Flugzeugen und auf den modernen Flugplätzen hat sich die Höhe der Wartungsarbeiten und die Technik eine gründliche Wertschätzung vollzogen, die zur Winterzeit einen fast ebenso regelmäßigen und pünktlichen Flugverkehr erlaubt wie im Sommer.

Unpünktlichkeit des Flugzeuges kommt teuer zu stehen

Die Pünktlichkeit könnte noch grösser sein, wenn sich alle Passagiere jeweils rechtzeitig bei der Abfertigung in der Stadt oder auf dem Flugplatz einfinden würden. Oft verursacht ein einziger Fluggast, der den minimalen Meldefristen keine oder nicht genügend Aufmerksamkeit schenkt, unliebsame Verspätungen. Zur Bekämpfung der sich aus solchen Unpünktlichkeiten ergebenden Verspätungen werden inkünftig Personen, die sich nicht rechtzeitig bei der Abfertigung in der Stadt oder auf dem Flugplatz melden, ihren Transportverträgen verfallen. Die Winterzeiten, innerhalb derer sich die Passagiere einzufinden haben, wurden auf 15 Minuten vor Abfahrt des Zubringerbus oder vor Abflug auf dem Flugplatz für europäische Strecken und 30 Minuten für Langstreckenflüge festgesetzt. Auch andere Gesellschaften haben ähnliche Vorkehrungen getroffen.

Ausbau des Langstreckennetzes

Zur Verminderung der Saisonschwankungen plant die Swissair eine Ausdehnung der Langstreckenflüge. Ab nächstem Frühjahr soll der Betrieb einer regelmäßigen Fernverbindung zwischen der Schweiz und Südamerika aufgenommen werden. Daneben besteht die Absicht, im kommenden Sommer die Zahl der wöchentlichen Flüge nach New York zu erhöhen. Die von der Swissair in der Sommersaison auf dem Nordatlantik errungenen Erfolge — es wurden in den ersten 8 Monaten 1953 73,7% mehr Passagiere befördert als in der glei-

chen Zeitspanne des Vorjahres — ermutigen die Swissair-Leitung zu einer Intensivierung der Luftverkehrsbeziehung mit den Vereinigten Staaten.

Die Swissair wird zum Ausbau des Langstreckennetzes um so eher in der Lage sein, als sie demnächst die drei bestellten DC/6B erhalten wird. Damit wird sich der Bestand an Flugzeugen dieses Typs noch vor Jahresende auf 6 Einheiten erhöhen. Die modernen DC/6B-Flugzeuge werden nicht nur auf den sämtlichen Langstrecken über den Nord- und Südatlantik sowie nach dem Nahen Osten, sondern auch, soweit möglich, auf der so wichtigen Verkehrsader Zürich-London für einen täglichen Kurs zum Einsatz gelangen.

Im Laufe des November wird der Flugzeugpark der Swissair zudem noch um drei Convairliners 240 vergrößert, wodurch sich die Zahl der verfügbaren Convairs auf 7 erhöhen wird. Die Übernahme dieser zusätzlichen drei schnellen und komfortablen Mittelstreckenmaschinen erfolgt im Rahmen des Programms zur Modernisierung des Flugzeugparkes der Swissair und bezweckt die Ersetzung der altbewährten DC-3.

Neuerungen im Winterflugplan

Der am 4. Oktober in Kraft tretende Winterflugplan bringt, nach Verkehrsbedingen geordnet, folgende Neuerungen:

Schweiz-Nordamerika

Bis zum 31. Oktober gilt im Verkehr nach New York noch der Sommerflugplan. Ab 1. November werden, statt wie im letzten Winter drei, vier Kurse geführt, wovon einer mit erster Klasse und die übrigen drei, davon zwei über Frankfurt, mit Touristenklasse. Vom 31. Dezember an werden auf sämtlichen Flügen nach New York Betten angeboten und zwar auch auf den Touristenklassen, die Erstklassenabteile führen.

Schweiz-England

Bis zum 17. Oktober bestehen täglich je eine Erstklassenverbindung mit Convairliner und ein Touristenklasskurs mit DC-4. Vom 18. Oktober bis 16. Dezember wird für den Touristflug der DC-4 von einem Convair abgelöst und der Erstklasskurs eingestellt.

Ab 17. Dezember bis zum April kommt sodann auf der Linie von Zürich nach London der DC-6B für einen täglichen Kurs zum Einsatz, der sowohl für die Touristenklasse als gleichzeitig auch für erste Klasse eingerichtet ist. Auf dem gleichen Flugzeug können 50 Personen in der Touristenklasse und 16 Reisende im Erstklassenabteil untergebracht werden. Es handelt sich hier um einen Versuch, der Nachfrage nach Tourist- und Erstklassenplätzen zu genügen und um eine experimentelle Übergangslösung, da im April der DC-6B wieder dringend für den Langstreckenverkehr benötigt wird.

Vom 19. Dezember bis Ende März verkehrt auf der Strecke Zürich-London jeden Samstag zusätzlich ein Nachthurs.

Zwischen Zürich und Manchester erfährt der Betrieb in diesem Winter erstmals keinen Unterbruch, da wöchentlich zwei bis drei Verbindungen erhalten bleiben.

Von Basel aus kann London wöchentlich dreimal und von Genf aus täglich erreicht werden. Der Dienst auf der Linie Bern-London ist während des Winters eingestellt. Die Winterinbetriebnahme dieser Strecke erfolgt im Sommer 1954.

Schweiz-Deutschland

Als Neuerung ist hier lediglich die Einführung einer täglichen Verbindung mit Düsseldorf zu nennen, in Ergänzung der täglichen Flüge nach Frankfurt, Hamburg, München und Stuttgart.

Schweiz-Frankreich

Ab Zürich und Genf gelangen ab 1. Dezember auf den von der Swissair und der Air France gebotenen täglichen Verbindungen wieder die geräumigen DC-4 zum Einsatz.

Auf der Linie nach Nizza, die von der Swissair und der Alitalia ab Zürich und Genf täglich bedient wird, erfolgen sämtliche Flüge mit den schnellen Convairlinern.

Schweiz-Belgien

Von Zürich nach Brüssel bietet die Swissair zusammen mit der Sabena eine tägliche Verbindung, wobei die Swissair ab 2. Dezember auf dieser Linie erstmals Convairliners einsetzt.

Schweiz-Tschechoslowakei

Ab 1. Dezember gelangen auf der Strecke von Zürich nach Prag bis 5 Flüge pro Woche zur Durchführung, wobei ebenfalls als Neuerung Convairliners zur Verwendung kommen.

Schweiz-Österreich

Vom 11. Oktober an werden vier täglich nach Wien fliegen. Bisher hatten wir nur einen Flug pro Woche. Bis zum 30. November wird der Dienst

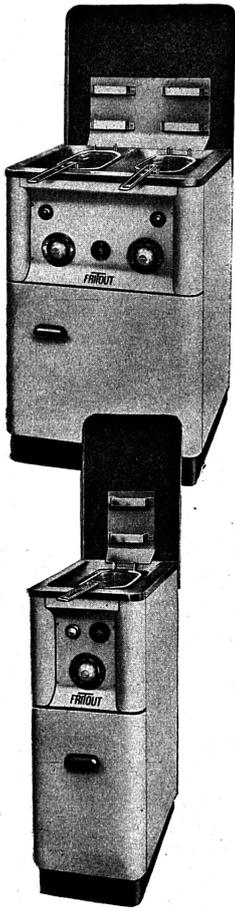
Fortsetzung Seite 18

Renommiierte Hotels verwenden seit Jahrzehnten Ambrosia

Speiseöl und Kochfett

Ernst Hürlimann, Wädenswil

KAFFEE-FLAWA
Filter
für alle Kaffeemaschinen



Der erste schweizerische Backapparat

FRI T O U T

mit vollautomatischer Oelklärung und automatischer Wärmeregulierung leistet heute

in über 1000 Betrieben
(Hotels, Restaurants, Sanatorien, Spitäler, Kantinen, Tea-rooms)

hervorragende Dienste dank seiner raschen und zuverlässigen Arbeitsweise. - In 3 Modellen, je nach Grösse des Betriebes. - Sie haben daher die Möglichkeit, das für Ihren Betrieb sparsamste und leistungsfähigste Modell zu wählen.

Besuchen Sie uns an der

Olma in St. Gallen

Halle 2, Stand 57, Telephon Olma (071) 28211

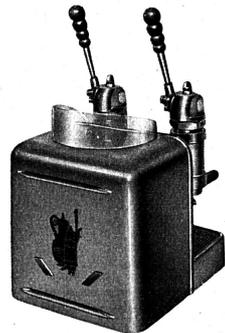
H. Oberlaender & Cie., Romanshorn

Apparatebau Telephon (071) 63286

Neue Maschinen!

Neue Erfolge!

Seit vielen Jahren hat die Gaggia ihren Ruf fortschrittlicher Fabrikation im Wettstreit der Kaffeemaschinen aufrechterhalten und gefestigt. Gaggia begnügt sich aber nicht damit, die Spitze im Wettstreit der bestehenden Kaffeemaschinen zu halten; anlässlich der Olma bringt diese Firma eine Serie neuer Modelle auf den Markt, in harmonischen Formen und mit neuen praktischen und einsparenden Eigenschaften.



Pandora, in der Schweiz hergestellt; erhältlich mit 1, 2, 3 und 4 Gruppen.

Gaggia präsentiert heute eines ihrer neuen Modelle: **Typ S**, direkter Nachkomme der klassischen Gaggia.

Anlässlich der Olma stellt Gaggia zwei neue Modelle für Restaurants aus, deren verschiedene Anpassungsmöglichkeiten erstaunlich sind.

Der Kolben GAGGIA im Dienste der bestehenden Einrichtungen

Mit ihrem Modell **Pandora** (1, 2, 3 und 4 Gruppen) hat Gaggia die Lösung gefunden, welche es den Besitzern der grossen Maschinen mit separaten Boilern des obere Teils gestattet, den herrlichen, cremartigen Kaffee zuzubereiten, welcher den Erfolg der Gaggia-Kaffeemaschinen ausmacht. **Pandora I** lässt sich im Handumdrehen und mit wenig Kosten an bestehende Einrichtungen anschliessen. **Diese gänzlich in der Schweiz hergestellte Maschine** ist mit einem Dampfhahn und, auf Wunsch, mit einem Heisswasserhahn ausgestattet. Die **Pandora**, stets bereit, mit konstantem Druck und konstanter Temperatur zu funktionieren, wird in Kürze Ihr Schlüssel zum Erfolg sein.

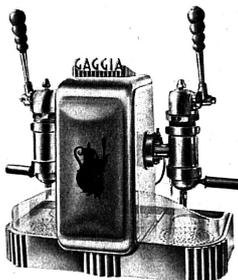
Maschinen mit Kolbensystem und Reservebehältern

Das Modell **Dina** ist eine weitere technische Offenbarung mit sensationellen Eigenschaften: **Dina** eignet sich ohne weiteres für irgendwelche Kombinationen:

- 2 Kolben und 1 Behälter von 2 Litern
- 1 Kolben und 2 Behälter von 2 Litern
- 1 Kolben und 1 Behälter von 2 Litern;

oder auch
zudem können jederzeit Abänderungen angebracht werden: Ersatz von Behältern durch Kolben oder umgekehrt (das Auswechseln geschieht im Handumdrehen). Da sie mit einem leistungsfähigen Boiler versehen ist, liefert **Dina** auch Heisswasser und Dampf. Dank ihrer beweglichen Anpassungsmöglichkeiten ist **Dina** in der Lage, äusserst wertvolle Dienste zu leisten.

Besuchen Sie Ihren Besuch der Olma, um sich aus eigener Anschauung ein klares Bild der vielseitigen Qualitäten und Verwendungsmöglichkeiten machen zu können, welche Ihnen die neue Reihe der verschiedenen Gaggia-Kaffeemaschinen bietet. Wir werden Sie gerne willkommen heissen und Ihnen, ohne jede Verpflichtung für Sie, alle Einzelheiten des einen oder andern Modells vor-demonstrieren und erklären und Ihnen Prospektmaterial davon über-lassen.



Modell Dina mit 2 Kolben und 1 Behälter.

OLMA: Halle 7, Stand 748

Kaffeemaschinen GAGGIA - Lausanne
Telephon (021) 244991 - Realco AG. - Borde 27

Caramelzucker

DAWA



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

Mit **CAMELZUCKER DAWA** kein Zuckerverlust - immer gleich in der Farbe - immer sofort bereit - kein verdorbenes Kochgeschirr mehr!

CAMELZUCKER DAWA ein Produkt von

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

Erstkl. Hotel in Zürich sucht in Jahrestelle: tüchtige, erfahrene, sprach-gewandte

Etagen-Gouvernante

Offerten mit Bild und Referenzen unter Chiffre E G 2938 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 1. November 1933 oder nach Übereinkunft in Jahrestelle pflichtbewusste, selbständige und anpassungsfähige

KÖCHIN

(evtl. Alleinkoch) in mittlerem Hotel, mit alkoholfreiem Restaurant. Reformierte Bewerberinnen oder Bewerber, die die Restaurationsküche beherrschen, ein sauberes Arbeiten sowie anständige Behandlung des Personals gewöhnt sind, senden ihre Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen an Hotel Hospiz Engelhof, Basel.

Gesucht in Luxushotel des Engadins

IER CAISSIER

Zweizaisonbetrieb. Bewerber, sprachkundig und mit erstkl. Referenzen reichen Offerten mit Unterlagen unter Chiffre L H 2010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Passantenhotel nach Basel:

Buffetochter
Aide de cuisine
(fähig, den Chef am Freitag abzulösen)
Etagenportier
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B A 2083 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht von mittlerem Hotel mit Restaurant, Zweizaison-betrieb, tüchtiger, bestausgewiesener

Küchenchef

Gutbezahlte, lange Zweizaisonstelle, evtl. Jahresengagement. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo unter Chiffre Z S 2054 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht **Buffetochter** jüngere, neben Buffetdame, sowie tüchtige

Servierochter

wenn mögl. franz. und ital. sprechend, für Rest. III. Klasse. Eintritt Mitte Oktober, evtl. früher. Ferner jüngere

Kaffee-Hilfsköchin

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet SBB Göschenen.

Gesucht

Kurdirektor

an bekannten Kurort des Kantons Graubünden

Bestausgewiesene Interessenten, sprachgewandt, mit propagandistischer und organisatorischer Erfahrung, belie-ben ihre Offerte mit Zeugniskopien, Bericht über bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüche sowie Referenzen einzureichen unter Chiffre K G 2051 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahrestelle, per 15. Oktober oder 1. Novem-ber, gewandte und sprachkundige

Hotel-Sekretärin

Per sofort oder nach Übereinkunft für Grill-room-Bar sprachkundige

Servierochter

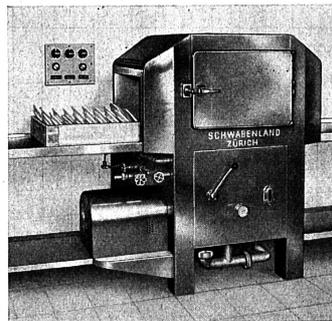
Per 1. November

Officemädchen

Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche er-beten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Vor hohen Geschirrverlusten

bewahrt Sie die **Geschirrwash- u. Spülmaschine**



Excelsior

denn sie macht dem Personal die Arbeit zur Freude. Mit einer EXCELSIOR wäscht Ihr Personal das Geschirr sorgfältiger, hygienischer, sparsamer und schneller.

Wählen auch Sie eine EXCELSIOR-Maschine; sie wird Ihnen die gleichen vor-züglichen Dienste leisten wie den andern begeistertsten EXCELSIOR-Besitzern. Bei uns finden Sie genau das Modell, das den Anforderungen Ihres Betriebes ent-spricht.



SCHWABENLAND & CIE AG ZÜRICH

Nüscherstrasse 44 - KÜCHENMASCHINEN - Telephon (051) 253740

mit DC-4 und Convairliners und ab 1. Dezember nur noch mit Convairliners besorgt.

Die Linie nach Innsbruck wird eingestellt und erst im nächsten Sommer wieder aufgenommen.

Schweiz-Holland

Die Swissair übernimmt von der KLM die Tagesverbindung Zürich-Amsterdam und bedient mit DC-4 und Convairliners. Die fünfmal wöchentlichen Nachtflüge mit einem beschränkten Angebot an verbilligten Passagierplätzen Amsterdam-Basel und Basel-Zürich bestehen.

Schweiz-Scandinavien

Auf der Strecke Zürich-Kopenhagen, die im Sommer gemäss dem Poolabkommen mit dem Scandinavian Airlines System von der Swissair befliegen wurde, geht für die Dauer des Winterflugplans in den Betrieb der SAS über

Schweiz-Näher Osten

Für dieses Verkehrsgebiet gilt noch bis zum

31. Oktober der Sommerflugplan. Gewechselt wird hier erst am 1. November. Auf den Strecken nach Athen (dreimal wöchentlich), Istanbul (zweimal pro Woche), Tel-Aviv, Beirut und Kairo (je einmal wöchentlich) werden wir nur noch DC-6B einsetzen, wobei alle Kurse sowohl erste als auch Touristenklasse führen. Ferner ist noch ein Direktflug von Zürich nach Kairo via Genf geplant.

Mit diesen gemischten Kursen wurden im Nah-Ost-Verkehr bereits recht gute Erfahrungen gemacht, da sich der DC-6B bei der gleichzeitigen Führung von Erstklass- und Touristenklassen vorzüglich eignet.

Im Verkehr zwischen der Schweiz und Jugoslawien, Italien und Spanien treten keine nennenswerten Änderungen ein.

Beim inner-schweizerischen Verkehr werden von Zürich nach Basel und Genf und in den umgekehrten Richtungen wöchentlich zahlreiche Flüge stattfinden.

vignes tout ce qui croit sur notre sol de comestible et de délectable et tout ce que préparent nos cuisines?

C'est ce qu'ont tenté de réaliser en Valais quelques hommes de bonne volonté qui ont créé le 7 juillet 1951 un club des gourmets. Hâtivement d'avouer que jusqu'ici l'expérience n'a pas été très concluante et qu'on ne peut guère y distinguer un mouvement promis à un retentissement général tel que celui des Amis du Vin, avec qui d'ailleurs nos gourmets fraternisent. Mais l'affaire pourrait bien rebondir bientôt. A Sierre s'est constitué en effet, un mouvement rattaché au Château de Villa, merveilleux manoir aménagé pour recevoir les curieux de notre folklore et de toutes choses d'hier et d'aujourd'hui qui font l'originalité de notre territoire, cave et garde-manger compris. Il est question de mettre sur pied une association, une confrérie du vin et de la gastronomie, et nous pensons que le Club des gourmets pourrait partir de là, fortifié, immatriculé, doté d'un port d'attache. C'est à voir.

Le Château de Villa sur Sierre au service de la viticulture et de la gastronomie valaisanne

Nous apprenons que des personnes dévouées et soucieuses de sauvegarder le patrimoine artistique et culturel du Valais ont fondé une association qui a acquis le Château de Villa pour l'affecter à des buts divers.

Le premier d'entre-eux est de conserver en bon état ce château dont tous ceux qui ont eu le plaisir de parcourir la noble contrée connaissent la silhouette élégante et aristocratique. Laissez à lui-même, ce bâtiment n'aurait pas tardé à tomber en ruine.

Comme le déclare M. Edouard Morand, dans le journal «Le Rhône», on veut d'autre part mettre ce château en valeur en affectant ses pièces nombreuses et spacieuses à divers usages.

Des salles abriteront des expositions de peinture, de sculpture, etc. ainsi qu'un musée de la vigne et du vin.

Un des aspects les plus utiles de cette fondation est de faire du Château de Villa un centre de propagande et de dégustation des vins et des spécialités culinaires valaisannes les plus réputées.

La formule du Château de Villa doit permettre à ceux qui veulent se familiariser avec les produits valaisans, de ne pas risquer de s'adresser à des restaurateurs qui ne possèdent pas les produits demandés et de devoir s'en aller sans avoir connu ce que le Valais offre de meilleur. La formule de Villa doit remplacer les tournées de cave puisque celles-ci ont été modernisées et n'ont plus de cachet d'autrefois.

Et M. Morand de préciser encore: «On y pourra déguster 42 marques différentes de vins de tous nos précieux cépages, que sont le Fendant, le Johannisberg, la Dôle, le Pinot noir, le Pajen, l'Hummagne, l'Ermitage, l'Amigne, l'Arvine, la Malvoisie, le Muscat, le Syrah ainsi que quelques «Mousseux célèbres», des jus de raisins, des marcs réputés et des liqueurs fines distillées chez nous.

Les prix de vente, compte tenu du fait qu'il s'agit uniquement de vins bouchés, sont raisonnables un peu en dessous de ceux pratiqués ordi-

nairement dans les restaurants; ils seront sans doute de nature à inciter les visiteurs à les consommer, l'occasion leur étant simultanément donnée d'en acheter.

Quant aux spécialités culinaires, il s'agit de nos mets traditionnels, de nos fruits, offerts aux passants selon les meilleures recettes.

Ce restaurant-dégustation s'exploitera sous l'enseigne «Relais du Manoir».

Il sera à n'en pas douter une heureuse contribution à l'effort de propagande actuellement entrepris en Valais pour faire connaître nos produits agricoles.»

Le Château de Villa serait-il le centre d'activité du club valaisan des gourmets?

A propos de la restauration du Château de Villa, M. Bojen Olsommer, directeur de la Chambre valaisanne de commerce, écrivait dans le bulletin de juillet de «l'Ami du vin» les lignes que nous reproduisons ci-dessous en souhaitant que ses vœux se réalisent!

«Parmi les nombreuses initiatives visant à la propagation, dans une mesure juste et raisonnable, de la bonne chère et du vin, il en est une qui sur un plan régional, nous paraît digne du meilleur sort.

Faire en matière de compagnonnage de la table et du vin quelque chose d'assez neuf et de bien adapté aux conditions de notre pays n'est pas si commode. A la différence de la France où l'art culinaire a atteint son apogée et où l'éducation gastronomique du grand public n'est plus à faire, la Suisse, bien qu'elle se nourrisse fort convenablement et sainement et qu'on y trouve des «spécialités» savoureuses est encore loin de la maîtrise dans ce domaine, elle a certes des ressources abondantes et variées, mais pourrait en tirer parti avec plus de soin et d'ingéniosité. Pourquoi, dans une entreprise d'émulation gastronomique, ne pas associer dès lors au noble breuvage issu de nos

Enfin une garantie d'origine et de qualité pour la Volaille de Bresse

Rares sont les restaurants qui n'affichent pas à leur menu «Volaille de Bresse».

Et pourtant, chacun devrait savoir qu'il y a tromperie, si cette volaille n'a pas été avant tout produite en Bresse selon des méthodes réglementées (élevage en liberté, lait et maïs blanc, à l'exclusion de tous sous-produits industriels tels que tourteaux et farines de poissons qui permettent une production rapide et économique de volailles de médiocre qualité).

Enfin, la volaille doit être de race de Bresse, mais c'est sans doute le moins important des facteurs, et la plus trompeuse des garanties d'origine. Innombrables sont en effet, dans toute la France et même en Suisse, les élevages industriels qui exploitent la race de Bresse, tandis que beaucoup d'excellentes volailles produites en Bresse ont encore des pattes blanches (ou légèrement bleutées).

Cette situation, infiniment préjudiciable aux consommateurs comme aux authentiques producteurs de volailles de Bresse, va prendre fin.

En effet, les producteurs et les expéditeurs de volailles de Bresse (Bourg et Louhans) se sont unis en un Comité Interprofessionnel de défense. Le Comité délivrera un scellé destiné à être fixé d'une manière inviolable sur les seules volailles produites en Bresse, dont l'expéditeur garantira la qualité. Il s'agit d'un scellé, bleu-blanc-rouge, de forme carrée, portant ostensiblement BRESSE, appellation d'origine.

Pour bénéficier de ce scellé, les expéditeurs, comme la coopérative avicole, devront s'engager à n'acheter des volailles que sur les marchés de Bresse et accepteront de se soumettre à des contrôles extrêmement sévères.

Une garantie complémentaire très précieuse pourra être fournie par une bague à la patte au numéro du producteur.

La volaille de Bresse est chère, car elle est

Obst und Gemüse der Woche

Endiviensalat, Karotten, Lauch
Apfel: Goldparmäne, Gravensteiner, div. Herbstsorten

Birnen: Gute Louise, div. Herbstsorten

coûteuse à produire, mais sa qualité est infiniment supérieure à celle des bonnes volailles produites en élevage industriel dont nul ne conteste pourtant les mérites et l'utilité.

Le prix de cuisine Albert Couvreur

M. Albert Couvreur, Bailli d'Honneur de la Chaîne des Rôtisseurs et dignitaire de nombreuses associations gastronomiques, a fondé un prix destiné à récompenser les efforts susceptibles de donner à l'art culinaire belge, un caractère original. En 1953, ce prix était proposé aux cuisiniers de Flandre Occidentale qui créaient le meilleur plat de poisson. Cette initiative est importante à plusieurs titres. Outre qu'elle favorise la consommation de produits nationaux, elle stimule les facultés de création de nos chefs de cuisine et vise à offrir aux touristes, des satisfactions gourmandes fort recherchées.

C'est un cuisinier d'Ostende qui a reçu le premier prix Albert Couvreur. Parmi les nombreuses recettes originales à base de poisson qui furent présentées, sept avaient été retenues. Leurs auteurs furent invités à les réaliser sur les fourneaux de l'Ecole Hôtelière d'Ostende et elles y furent soumises au jugement des dégustateurs. Le jury était présidé par M. Albert Couvreur.

Les sept créations furent unanimement appréciées et elles figurèrent au menu de divers restaurants du Littoral dès les prochains weeks-end. Après longues délibérations, le jury composé de gastronomes, de restaurateurs et de chefs de cuisine attribua à M. Aimé Taets, le premier prix Couvreur, pour sa recette originale de «Barbe à l'instar Coxydoise». Le lauréat recevra le prix de 5000 francs au cours d'un Chapitre de la Chaîne des Rôtisseurs, qui se tiendra à Liège les 3 et 4 octobre prochains, dans le cadre de l'Exposition Internationale du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Gastronomie.

Malheur...! Alkohol-, Tee-, Wasser- sowie Tinten-Flaschen entfernen Sie rasch aus polierten, lackierten und geblenden Möbeln mit WOHNLICHS RADIKAL MÖBELPOLITUR. Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen

Madame Fritz Siegenthaler-Bayona M. et Mme Harry F. Siegenthaler-Padgett, et les familles parentes et alliées, ont le profond chagrin de vous faire part du décès de Monsieur Fritz Siegenthaler survenu le 4 octobre 1953 dans sa 57e année à la suite d'une longue maladie vaillamment supportée. Les obsèques ont eu lieu à Lausanne, mercredi 7 octobre. Lausanne, le 4 octobre 1953. Prière de s'abstenir de faire des visites. Cet avis tient lieu de faire-part. Que ton repos soit doux Comme ton cœur fut bon.

FRIGIDAIRE is not an der Berichten Sie uns für alle Ihre Kühl- und Klimatisierungs-Probleme. Eine Besprechung ist kostenlos und verpflichtet Sie zu nichts. Basel: Käteba AG., Viaduktstrasse 60; Bellinzona-Ravecchia: Miro Vescovi, Villa Gloria; Bern: Hans Christen & Co., Seilerstrasse 3; Colombier: Paul Emch; Genève: Felix Badel & Cie. S.A., 4, place du Molard; Kesswil: A. Minder, Telefon 63841; Lausanne: Maurice Weber, 8, rue de la Tour; Luzern: Frey & Cie.; St. Gallen: L. Derungs, Telefon 3194; Sion: René Nicolas; Zürich: Applications Electriques S.A., Manessestrasse 4, Telefon (051) 23 67 28.

La Maison F. Siegenthaler S.A. a le pénible devoir de vous faire part du décès de son cher Directeur et Président du Conseil d'Administration Monsieur Fritz Siegenthaler survenu à Lausanne le 4 octobre 1953. Lausanne, le 4 octobre 1953.

RWD IMPERATOR Die robuste schweizerische Universal-Küchenmaschine die dank ihrem speziell starken Motor auch im Stossbetrieb nie versagt. Universal Reib- und Schneidemaschine, Fleischwolf, Passiermaschine, Kaffeemühle, Spezialtische. Rührwerk mit stufenlosem Getriebe. 150-420 t/min. 1 1/2-PS-Motor. Preis ab Fr. 2800.-. Verlangen Sie bitte unverbindliche Offerte. Wir und alle guten Fachgeschäfte beraten Sie gerne. REPPISCH-WERK AG. DIETIKON-ZÜRICH GIESSEREI UND MASCHINENFABRIK TELEPHON (051) 91 81 03

Erstklassiges Restaurant sucht per sofort oder nach Übersinkunft Kochlehrling Intelligente, arbeitsfreudige Interessenten belieben ausführliche Offerte mit Bild einzureichen an Restaurant Singerhaus, Basel.

Lerne Englisch in London an den Loma Schools of English, 30/31, Prince Street, Hanover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck, das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Über 24000 reinwollene englische
WOLLDECKEN



habe ich in den letzten Jahren an Private, Hotels, Pensionen und Institute verkauft... und überall hört man nur ein Lob: sie geben wunderbar warm und sind in der Qualität 1a. Ausserdem bin ich durch Gross-Einkäufe in der Lage, Ihnen diese ohnehin preiswertesten Decken auf dem Markte zu den nebenstehenden günstigen Hotel-Vorzugspreisen abzugeben. Verlangen Sie bemuesterte Offerte. Für grössere Quantitäten Spezial-Rabatte.

Beachten Sie die besond. Grössen

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



Basel, in der Aeschen, Tel. 22 09 25
Möbel, Vorhänge, Decken, Orient-Teppiche
Maschinen-Teppiche Bodenbeläge

Service - Lichtruf



Kleine und grosse Häuser ziehen Vorteil aus dem Lichtruf. Kein Geschell stört den Gast, aber der Service läuft rascher, denn das Personal sieht sofort von wo gerufen wird. Seit 30 Jahren baut Autophon Lichtrufanlagen im In- und Ausland. Sie zeichnen sich aus durch grosse Betriebssicherheit und gefällige Formen. Unsere Fachleute beraten Sie gerne.

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 261 66

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

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

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

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

Grossenbacher-Handels A.G.

ST. GALLEN, Rosenheimstr. 2, Telephon (071) 293 23
ZÜRICH, Zähringerplatz, Telephon (051) 34 43 48
LAUSANNE, Ile St-Pierre, Téléphone (021) 23 37 32

An der OLMA in Halle 7, Stand 1721

Zu verkaufen
in bedeutendem Kurort der Zentralschweiz, Sommer- und Wintersaison

HOTEL

mit 180 Betten, 2 Bars, grosser Park mit ca. 8000-10 000 m² Fläche. Das Haus ist weitgehend renoviert worden und führend am Platz. Erforderliche Anzahlung nach Vereinbarung. Anfragen sind zu richten unter Chiffre Z H 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WAG
FLEISCHBRÜHE
Texton
rein fein ausgiebig
MACO GÜMLIGEN

Kristall und Glas

wunderbar klar
mit dem entfettenden
Reinigungspulver

Sap

Auch Ihr Personal schätzt SAP
arbeitet fröhlicher und leistet
deshalb mehr!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 40 11
Seit 1931 bekannt für besonders
prompten und individuellen
Kundendienst.

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

LUGANO

Hôtel ou restaurant

de 1er ordre, serait acheté par personne solvable et du métier. Bien situé et bon rendement. Discretion assurée. Faire offres détaillées sous chiffre H R 2080 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

A remettre

hôtel-pension

18 chambres, 2 salons, chiffres d'affaires fr. 85 000.-, loyer fr. 5 000.-, inventaire fr. 48 000.-, 2 saisons. Station montagne 1er ordre. Centre du Valais. Faire offres sous chiffre V S 2083 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

PASSUGGER

Theophil
EISEN-QUELLE

seit 70 Jahren schon der Inbegriff
für Tafelwasser

ferrum

Gross-Wäschereianlagen

FERRUM A.G.
RUPPERSWIL B. AARG.
Verkaufsbüro: Löwenstrasse 69 Zürich
Tel. No. 051/87 48 67

Wirksamkeit, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit sind die Merkmale der Ferrum Wäschereimaschine.
Wäscheprogramm: Wäschmaschinen, Zentrifugen, Gürtel, Komplette Anlagen.

Krefft

Neuzeitliche Geschirrspülmaschinen

für
**RESTAURANTS
HOTELS
TEA-ROOMS
SPITALER
ANSTALTEN**

Von der kleinsten bis zur größten Küche!
Für jeden Fall das passende Modell

**FORDERN SIE ANGEBOT UND PROSPEKTE
CHRISTEN & CIE. AG. BERN MARKTGASSE 28 - TEL. (031) 25 011**



Warm und heimelig

soll Ihr Gast auch das Hotel-Schlafzimmer empfinden.

Klein-Orientalen für Einer- und Zweierzimmer, sowie Spannteppiche schaffen Behaglichkeit und Wärme.

Zahlreiche Lieferungen an Saison- und Stadt-Hotels zeugen von der Beliebtheit dieser Teppiche.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

Zu verpachten, evtl. zu verkaufen
auf Frühjahr 1954

Hotel-Restaurant

mit Bar-Dancing und zwei modernen Kegelhäusern, Restaurant ca. 70 Stühle, Hotel 60 Betten. In ausgezeichnet. Lage einer herrlichen Bezirkshauptstadt gelegen, bietet das Objekt für tüchtige Fachleute ausgezeichnete Existenz. Solvente Bewerber, die die Eignung zur Führung eines entsprechenden Betriebes besitzen, erhalten Auskunft unter Chiffre M 13225 Y an Publicitas Bern.

Preiswert zu verkaufen

Mercedes-Benz-Limousine

schwarz, 1937, 8 Zyl., 16,83 PS, mit Chauffeur-Separation, 6-7 Plätze, von Chauffeur-Mechaniker gefahren und gepflegt. Eignet sich gut als Hotel-omnibus. Anfragen erbeten an Telephon: Rapperswil (085) 2 14 41.

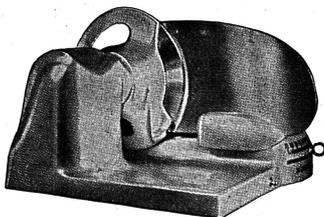
Landgasthof

in der Ostschweiz, mit grossem Passanten- und Ausflugsverkehr.

Gut eingerichtetes Geschäft, mit Räumlichkeiten für etwa 300 Personen, Zimmer mit fliessendem Wasser, 28 Betten. Jahresgeschäft mit grossem Umsatz. Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre L C 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

KALTE PLATTE! RESTAURATIONSBROT! SANDWICHES!

mit

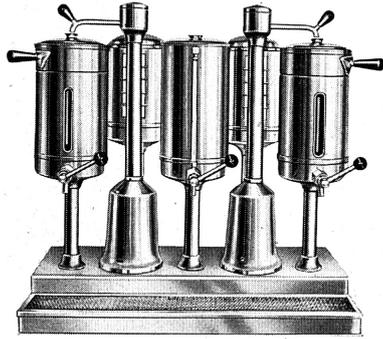


Fleischschneidemaschine

geschnitten, präsentieren gut und ausgiebig

Tausendfach bewährt
HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG., Zürich
Talacker 41 Telephon (051) 27 80 99

Kaffee- und Teemaschinen BRAVILOR



Olma: Halle 2, Stand 205

Ihre grossen Vorteile:
drucklose Frischwasser-Überbrühung
geringe Strom- und Unterhaltskosten
einfache Bedienung

Vom Kleinmodell bis zur Grossanlage

Einige Tausend BRAVILOR sind allein in der Schweiz täglich in Betrieb

HGZ-AKTIENGESELLSCHAFT, ZÜRICH-AFFOLTERN
Zehntenhausstrasse 15-21 - Telephon (051) 46 64 90

Geflügel gefroren

FRISCHE ANKÜNFTE - GÜNSTIGE PREISE

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



Beste Bezugsquelle für

Rauchfleisch

mit feinem Aroma und langer

Halbbarkeit, wie:

Beinschinken

Modellschinken

Rollschinken

Rohschinken

Roheispeck

Bauernschubli

bei E. Rubli, Fabrikation u.

Versand feiner Rauchfleisch-

waren Dachsen a. Rheinfal.,

Tel. (033) 83858.

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres

Quantum neuwertige, schön

und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17,80 per

Stück. Möbellfabrik Gschwend

AG., Siefisburg, Tel. (033)

26312.



Capsules pour bouteilles

Maschines de cave

E. & H. Schittler Frères

Nefels/Gl.

Téléphone (058) 441 50

INSERATE LESEN *erwirkt vorteilhaftern Einkauf!*

Auf Neujahr 1954 ist in Luzern an guter Verkehrslage ein

Hotel-Restaurant

zu vermieten

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

CHAMPAGNE Vve A. DEVAUX

— Chaque jour — „UN QUART“ — l'apéritif idéal —

Jacques VERNES — 52, Florissant, GENEVE — Tél. (022) 6 90 27 — Agent général pour la Suisse

GIN ET SCOTCH WHISKY SANDEMAN

H 810

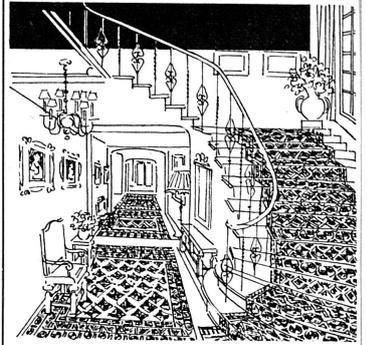


ES IST EIN SURSEE

Seine Gerichte sind wahre Gedichte

SURSEE-WERKE AG. SURSEE

Besuchen Sie uns an der OLMA: Halle 2, Stand 227



Geelhaar-Bern interessant für Treppe und Korridor

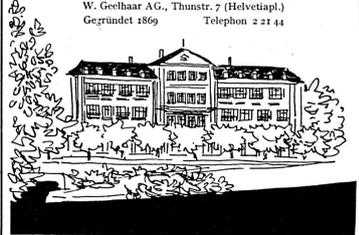
Unzählige Hotels — grosse und kleine, in allen Gegenden unseres Landes — haben wir in den 50 Jahren seit Bestehen unserer Hotel-Abteilung schon ausstatten dürfen.

Have Sie irgendwelche Teppichprobleme? Fragen Sie Geelhaar, es macht sich bezahlt. Einer unserer Hotel-Spezialisten besucht Sie auf Wunsch gerne.

Seit 50 Jahren Hotellieferant!



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



STADT LUZERN

HOTEL

(28 Betten)

mit Restaurant

(Realrecht), auf 1. April 1954 ZU VERKAUFEN.

Grosse Anzahlung erforderlich. Interessenten schreiben unter Chiffre H 43117 Lz an Publicitas Luzern.

Zu verkaufen

Kaffee-Rösterei

NOVO CITO, 6 Kilo, Gasheizung, Preis Fr. 850.—. Die Rösterei kann durch den Fabrikmonteur aufgestellt werden. Offerten unter Chiffre K R 2079 an die Hotel-Revue, Basel 2.



HOFMANN ...VERWENDEN MIT GROSSEM ERFOLG UNSERE WIRKUNGSVOLLEN LICHTREKLAMEN! L.KRAFT LICHTREKLAMEN OLLEN TEL. (062) 540 59



Silberwarenfabrik Schaffhausen

Hotel-Silber

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