

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 25

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: 18.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnement:** 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.

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 20. 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. 25 Basel, den 24. Juni 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 24 juin 1954

N° 25

Formation professionnelle hôtelière

Par F. E. Hirsch, Schaffhouse

Depuis des générations, des hôteliers actifs et entreprenants travaillent à développer et à perfectionner l'hospitalité suisse. Leur activité ne leur est pas seulement utile à eux-mêmes, mais elle est, dans son ensemble, d'une importance incontestée pour notre économie nationale. Ces hôteliers consciencieux se sont de tout temps consacrés corps et âme à leur belle profession. Le goût et les qualités de la femme de l'hôtelier ont souvent exercé une influence décisive sur le caractère de l'hôtel suisse. Les services individuels que l'on rend aux hôtes ne sauraient s'inspirer d'une simple routine ou n'être qu'un travail comme un autre. C'est pourquoi la formation professionnelle hôtelière implique aussi bien l'assimilation de connaissances professionnelles sérieuses que le développement culturel et moral de la personnalité. Dans l'hôtellerie, le travail intellectuel et manuel intensif ne peut que rarement être effectué en tout ou en partie par des machines; c'est pourquoi les relations humaines jouent un rôle exceptionnel dans la communauté domestique. Il faut beaucoup de compréhension et de patience pour créer de telles relations et surtout pour les maintenir.

Un regard au delà des frontières montre que l'accueil ne sera couronné de succès que s'il est le fruit d'inlassables efforts qualitatifs. La principale des questions que se posent ceux auxquels l'avenir de la profession tient à cœur est la suivante: *Comment attirer dans une beau coup large mesure des jeunes Suisses aux carrières hôtelières?*

L'évolution sociale dans les Etats modernes et les conditions du marché du travail ont obligé les hôteliers à faire un effort évident dans le secteur de la main-d'œuvre. Les variations de conjoncture qui sont, hélas! un des caractères de l'hôtellerie doivent inciter à continuer dans cette voie et à accroître la sécurité. C'est là que réside un des problèmes les plus difficiles à résoudre: *procurer au personnel un travail continu et un revenu suffisant.* Certaines tentatives et certaines mesures - parfois nécessairement limitées - sont parfaitement justifiées pour améliorer la situation. Mais seule une formation professionnelle sérieuse et complète représentera un capital inappréciable pour l'hôtellerie et pourra aider dans les temps difficiles, à maintenir l'existence de notre industrie. Malheureusement, la pénurie de collaborateurs décourage souvent les initiatives tendant à perfectionnement professionnel individuel, initiatives ou actions, qui seraient pourtant très utiles dans notre pays. Les stages à l'étranger, qui ne peuvent être effectués qu'à grand-peine et à la suite de longues démarches sont aussi d'une nécessité absolue. Heureusement que les associations des employés d'hôtel lancent aussi de pressants appels pour engager les employés à améliorer leurs connaissances professionnelles.

Un hôtelier éminent insistait récemment sur le fait que notre métier n'est pas un métier qui s'improvise, mais bien une profession qui doit être apprise. Or, par rapport à d'autres branches d'industrie, les apprentissages professionnels sont beaucoup plus rares. En 1951, il n'y avait que 0,84% de tous les contrats d'apprentissage conclus en Suisse qui concernaient l'hôtellerie. D'une façon générale, le nombre des contrats d'apprentissage a continuellement aug-

menté au cours de ces dernières années. La qualité de la préparation de la jeunesse a fait de grands progrès. Mais l'augmentation quantitative est insuffisante. A fin 1952, on comptait 801 apprentis et apprenties dans l'industrie hôtelière contre 201 à fin 1927. La relève nécessaire n'est de ce fait pas entièrement assurée puisqu'il faudrait chaque année remplacer de 3 à 5% des employés qualifiés ayant appris leur profession.

Les associations professionnelles et de nombreux hôteliers et restaurateurs, conscients de leur devoir, accordent aux problèmes de la formation professionnelle l'attention qu'ils méritent. L'apprentissage professionnel systématique dans un restaurant ou hôtel adéquat exige, surtout au début, des sacrifices de la part des maîtres d'apprentissage. Les cours d'instruction pour le personnel supérieur et les cours de maîtres d'apprentissage ont pour but d'inciter les membres de notre profession, qui ont les capacités indispensables, à faire preuve davantage de bonne volonté pour éduquer la jeunesse professionnellement et humainement. Les directives données ont éveillé un intérêt encourageant. L'apprentissage professionnel dans une bonne exploitation contribue également à la formation du caractère; la jeunesse ne doit pas être élevée dans la ouate, mais être habituée à un travail discipliné. Elle doit savoir que seuls le zèle, la persévérance et le sens du devoir «payent» dans la vie.

Les écoles professionnelles des associations professionnelles qui sont excellentement dirigées, tant à Genève qu'à Lausanne, à Lucerne qu'à Zurich, ainsi que les écoles de cuisinières reconnues ont une tâche importante à remplir. Une meilleure coordination entre les deux méthodes de formation professionnelle (apprentis-

sage et école professionnelle) serait avantageuse pour l'ensemble de la profession.

En général, la jeunesse s'intéresse à l'industrie hôtelière, mais des conditions de travail convenables et réglées sont la principale condition pour que les parents, les maîtres et les orienteurs professionnels recommandent aux jeunes à s'engager dans cette direction. Les associations professionnelles ne peuvent qu'intervenir indirectement pour faire de la propagande. Par exemple en organisant des expositions de travaux d'apprentis - pour les cuisiniers surtout - des concours, des visites d'entreprises, des conférences sur les avantages de la profession dans les écoles, en agissant par l'intermédiaire de la presse quotidienne, en publiant des brochures, etc., etc. (L'effort de vulgarisation et la propagande faite à l'occasion de l'HOSPES, méritent d'être relevés. La brochure qui vient de sortir de presse sur les professions de l'hôtellerie et de la restauration est un modèle du genre et la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants a droit aux plus sincères félicitations. Réd.)

Une de ses tâches essentielles est de recourir à des spécialistes, ainsi qu'à des gens d'expérience pour enseigner dans les cours de perfectionnement ou pour fonctionner comme experts pour les examens de capacité et de maîtrise. Si l'on observe certaines directives, une saine émulation entre les organisateurs ne peut être défavorable.

Grâce à l'aide compétente des autorités cantonales, et de la section pour la formation professionnelle de l'office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail, une section spéciale de la formation professionnelle a pu s'ouvrir à l'HOSPES. Elle s'est donné pour tâche d'exposer pratiquement et théoriquement les professions hôtelières qui nécessitent un apprentissage. Nous nous réjouissons que M. A. Schwander, chef de la section professionnelle de l'office fédéral mentionné en ait accepté le patronage. Notre profession lui est sincèrement reconnaissante, ainsi qu'à ses collaborateurs, pour la compréhension dont il fait preuve à l'égard du problème des apprentis.

Die Heilkimate der Schweiz

Von Dr. W. Mörikofer (Davos)

Wenn die Schweiz gelegentlich als das «Sanatorium Europas» bezeichnet wird, so ist dies dem Zusammentreffen verschiedener Voraussetzungen zuzuschreiben, die hier in besonders reichlichem Masse verwirklicht sind. Unser Land besitzt nicht nur die notwendigen Kurhäuser und Sanatorien, Erholungs- und Kinderheime, sondern es verfügt auch über das benötigte Pflegepersonal und über eine grosse Zahl spezialisierter Ärzte, die einerseits in den Kliniken der Städte, andererseits aber auch auf dem Lande und speziell in den Kurgebieten zur Verfügung stehen. Vor allem aber weisen die Klimaverhältnisse ausgedehnter Gebiete der Schweiz Eigenschaften auf, die diesen Gegenden eine besondere Eignung zur Klimatherapie verleihen und deren Fehlen durch die besten künstlichen Massnahmen nicht ersetzt werden könnte. Es soll daher an dieser Stelle ein kurzer Überblick über die heilklimatischen Gebiete der Schweiz und über ihre klimatischen Besonderheiten gegeben werden.

Schon auf den ersten Blick erkennt man leicht, dass die Schweiz durch eine reichhaltige Auswahl verschiedener Klimatypen und so durch einen grossen Reichtum an klimatischen

Einflüssen gekennzeichnet ist. Es ist dies in erster Linie eine Folge der starken orographischen Gliederung der Landschaft; dazu kommen die Auswirkungen der Exposition und der Unterschiede zwischen Nord- und Südseite der Alpen sowie zwischen Luv und Lee gegenüber den vorherrschenden Windströmungen. Am stärksten ist jedoch der Einfluss der Höhenlage über dem Meeresniveau, und so finden sich in unserem Lande die intensivsten heilklimatischen Wirkungen in den Kurgebieten der Alpen.

Es ergibt sich daraus schon eine erste grosse Scheidung zwischen dem Klima des Hochgebirges und dem der Niederung. Zwar lässt sich eine scharfe Trennung zwischen diesen beiden Typen nicht durchführen, da ja die einzelnen Elemente und ihre Wirkungen sich kontinuierlich mit der Höhe ändern und auch in mittleren Höhenlagen zwischen Tiefland und Hochgebirge zur Klimatur in mässiger Dosierung ausgenützt werden können. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, hier kurz zu skizzieren, wie sich die einzelnen Klimaelemente mit der Höhe ändern; es resultiert daraus zwanglos eine Charakterisierung des

Hochgebirgsklimas.

Da ist zunächst die *Sonnenstrahlung* zu nennen, deren Intensität mit steigender Höhe zunimmt; je höher wir aus der Ebene emporsteigen, um so stärker wird die Strahlung. Zudem ist sie in der Höhe im Tagesgang und im Jahresverlauf auch viel ausgeglichener als in tieferen Lagen; so hat die Sonnenstrahlung im Gebirge stets eine Intensität, wie sie in der Niederung nur zu günstigen Zeiten erreicht wird. Diese wesentlich stärkere Strahlung, vor allem aber ihre viel bessere Ausgeglichenheit im Tages- und Jahresverlauf stellt ein wichtiges Charakteristikum und einen wertvollen Vorzug des Hochgebirgsklimas dar. Da gleichzeitig die Luft in der Höhe kühler ist, wird diese intensivere Strahlung nicht als lästig empfunden. Zwischen besonnenen und beschatteten Körperpartien entsteht ein Unterschied in der subjektiven Wärmeempfindung; das gesteigerte Temperaturgefälle führt zu einer besseren Durchblutung der Haut und der inneren Organe.

In noch viel stärkerer Masse als bei der Wärmewirkung ist im Hochgebirge der Gehalt der Strahlung an *Ultraviolett* gegenüber der Niederung gesteigert. Jedermann hat schon von der hygienisch und biologisch bedeutsamen Wirkung der Ultraviolettstrahlung gehört, die für das Wohlbefinden und die Gesundheit von grosser Bedeutung ist. Aus der Feststellung, dass diese für unsern Körper so wichtige Ultraviolettstrahlung in grösseren Meereshöhen soviel intensiver, zu gewissen Zeiten um ein Mehrfaches stärker ist als in der Niederung, lässt sich die gesundheitliche Überlegenheit des Hochgebirgsklimas eindeutig erkennen.

Dazu kommt der Umstand, dass im Winter, also in der Jahreszeit, wo die Tageslänge und die Besonnungsdauer infolge des niederen Sonnenstandes nur kurz ist, gerade in den Hochgebirgsregionen die Sonne viel weniger häufig durch Bewölkung und trübes Wetter verhüllt ist als in der Niederung. Während beispielsweise im Dezember das schweizerische Mittel- und Hochgebirge durchschnittlich während etwa 40 Stunden schwachen Sonnenschein hat, scheint im Hochgebirge die Sonne mit starker Intensität während einer Dauer von gegen 100 Stunden. Es treten gelegentlich Hochdrucklagen auf, während welchen die Niederung wochenlang unter einer unveränderlichen grauen Hochnebeldecke liegt, die Lagen über 1000 m sich dagegen bei prachtvoll warmer Witterung einer Periode nur durch die Nacht unterbrochenen Sonnenscheins erfreuen. So sind die Hochgebirgsregionen nicht nur durch stärkere Wärme- und Ultravioletteinwirkung der Strahlung, sondern auch durch viel häufigeren Genuss an Sonnenschein während der in der Niederung besonders sonnenarmen Jahreszeit bevorzugt.

Aus diesen Feststellungen erklärt sich unschwer, weshalb die Gewohnheit von Winterferien in der heutigen Generation immer mehr an Bedeutung gewonnen hat, und zwar nicht etwa nur in Kreisen, die für die Ausübung des Wintersports auf Kälte und Schnee angewiesen sind, sondern auch für eine grosse und zunehmende Zahl von Stadtmenschen, denen ein Spaziergang in der reinen Luft und im strahlenden Sonnenschein des Hochgebirges Erholung und Auffrischung ihrer Kräfte bedeutet. Dabei ist die klimatische Begünstigung der Hochgebirgsregionen nicht etwa im Februar, wie der Stadtbewohner meist glaubt, am stärksten ausgesprochen, sondern im Januar, wo man zu Unrecht geneigt ist, die Winterkälte der Berglagen zu fürchten.

Neben diesen am stärksten in die Augen fallenden Vorzügen des Hochgebirgsklimas an Strahlung und Besonnung wären noch verschiedene andere Klimaelemente anzuführen, die im Gebirge ebenfalls ein charakteristisches Ver-

halten zeigen. So könnte man von der grossen *Trockenheit* der Luft in grösserer Meereshöhe sprechen, die sich am schnellen Trocknen vom Regen befeuchteter Strassen und an der Möglichkeit der Herstellung luftgetrockneter Bindenfleisches zu erkennen gibt, die aber auch als wesentlicher Faktor bei der Heilung sezernierender Krankheitsprozesse aufgefasst werden muss. Man könnte ferner darauf hinweisen, dass speziell die inneren Regionen der Alpen, wie Wallis, Bündner Hochland und Engadin, durch die vorgelagerten Bergketten einen vor allem dem Feriengast willkommenen *Regenschutz* geniessen. Auch dass in der Höhe etwa die Hälfte der Niederschläge in Form von *Schnee* fällt, ist als Vorzug zu bewerten; bei einem trockenen Schneefall im Gebirge sind weder Luft noch Boden feucht, die Schneedecke legt sich auf den Staub des Bodens und trägt durch ihre vorzüglichen Reflexionseigenschaften viel zur Helligkeit der winterlichen Landschaft bei, was sich auch bis ins Zimmer angenehm bemerkbar macht. Die mit der Höhe abnehmende Dichte der Luft wirkt wegen der damit verbundenen *Sauerstoffabnahme* als Reizfaktor zur Vertiefung und Beschleunigung der Atmung und zur Vermehrung der roten Blutkörperchen im Kreislauf; diese Effekte zählen zu den wichtigsten und dauerhaftesten Wirkungen eines Aufenthalts im Hochgebirge.

Diese Vielfalt von Elementen, die durch ein charakteristisches Verhalten im Hochgebirge gegenüber der Niederung gekennzeichnet sind, lässt sich durch die Feststellung zusammenfassen, dass die verschiedenen angeführten *Reizfaktoren* des Hochgebirgsklimas, wie Strahlung, niedere Lufttemperatur und Sauerstoffmangel, eine Anregung der natürlichen Funktionen des menschlichen Organismus bewirken. Durch die verbesserte Durchblutung der Haut und der inneren Organe, durch die von der Strahlung ausgelösten chemischen Prozesse und durch die stimulierende Wirkung des Sauerstoffmangels werden die Organe des kranken wie des gesunden Menschen zu vermehrter Betätigung angeregt. Diese Steigerung der Funktion versetzt den erkrankten oder geschwächten Körper in die Lage, mit Hilfe der ihm innewohnenden natürlichen Heilungstendenz mit seiner Krankheit besser fertig zu werden; sie gibt andererseits dem Gesunden und dem Erholungsbedürftigen die Möglichkeit, neue Kräfte zu speichern.

Nun bedarf aber ein günstiges Heilklima nicht nur wirksamer Reizfaktoren, sondern es muss auch durch *Schonung* vor unerwünschten Klimaeinwirkungen und speziell vor Erkältungsgefahren gekennzeichnet sein; solche bestehen in häufigen Schlechtwettergebieten mit viel Nebel, Wind und grosser Abkühlungsgrösse. Aus dieser unumgänglichen Bedingung erklärt es sich, weshalb die Zahl der für die Klimatherapie geeigneten Lagen doch relativ beschränkt sein muss. Den für die Vermeidung von Erkältungsgefahren für eine Klimatur unentbehrlichen Windschutz trifft man nur in wenigen bevorzugten Gegenden an, vor allem in den inneren Tälern der Alpen. In solchen Lagen kann der Patient die Wirkung der kräftigenden Reizfaktoren des Höhenklimas ausnützen, ohne der Erkältungsgefahr in starkem Masse ausgesetzt zu sein.

So stellt das Hochgebirgsklima eine besonders wirksame Kombination von heilsamen *Reizfaktoren* mit *Schonfaktoren* dar. Die wichtigsten Klimakurorte des schweizerischen Hochgebirges sind einerseits an den sonnigen und windgeschützten Nordhängen des Rhonetals (Wallis und Waadtländer Alpen), andererseits in den Hochtälern Graubündens (Engadin sowie die Talschaften von Arosa und Davos) gelegen, die vielfach durch Sonnenreichtum, Windschutz und Nebelfreiheit ausgezeichnet sind. Auch in den bernischen Voralpen finden sich einige Kurlagen, während im allgemeinen die Voralpenzone mit ihrer stärkeren Windexposition und Niederschlagshäufigkeit mehr nur für Erholungsorte, Sommerfrischen und Wintersportplätze geeignet ist.

Neben dem reizkräftigen Hochgebirgsklima kommt aber in der Schweiz auch noch einem anderen Klimatypus eine entscheidende heilklimatische Bedeutung zu:

dem Schonklima.

Diese Kombination, bei der nur schwache klimatische Reize auftreten, ist einerseits am Südfuss der Alpen, in den Tessiner Seenlagen, andererseits in der östlichen Bucht des Genfersees und in der Talsohle des Rhonetals anzutreffen. Dank der Alpenkette geniesst das Tessin einen weitgehenden Schutz vor kalten, nördlichen Winden; infolge der lokalen Schönwetterwinde wird das Klima jedoch kaum je

zu heiss. Im ganzen hat diese Seenregion einen sehr freien Horizont, geringe Bewölkung und wenig Nebel; sie geniesst daher eine besonders grosse Besonnungsdauer. Im allgemeinen ist die Strahlungsintensität eher niedrig, sie kann jedoch bei gewissen Wetterlagen (Nordföhn) bis zu Hochgebirgswerten gesteigert sein. So besitzen die Tessiner Seenlagen im allgemeinen ein mildes Schonklima; doch können infolge der Strahlungsvariationen und bei gelegentlich starkem Wind zeitweise auch kräftigere klimatische Reize auftreten.

Demgegenüber ist die Bucht von Vevey und Montreux durch ein ausgesprochenes Schonklima gekennzeichnet, das sich besonders für nervöse und auf Klimareize nicht gut reagierende Patienten eignet. Diese Region ist gegen kalte Winde aus Norden und Osten vorzüglich geschützt, sie hat daher ein mildes Klima mit gemässigten Temperaturschwankungen; zudem ist sie nicht besonders reich an Sonnenschein, und die Intensität der Strahlung wird hier nie sehr gross.

Neben den skizzierten Klimaregionen sind noch einige weitere Lagen zu nennen, die zwar an den beschriebenen grundsätzlichen Klimaeigenschaften auch teilhaben, diese aber nicht in so reiner Ausprägung zeigen und speziell auch nicht in gleichem Masse durch die geschilderten Vorzüge von Schönwetter-situationen ausgezeichnet sind. Hier sind einerseits die im Schonklima der Sonnenseite des Thuner und des Vierwaldstättersees gelegenen Erholungsorte zu nennen, andererseits einige bereits dem Hochgebirgsklima angehörende Lagen des Berner Oberlandes.

So lässt schon diese kurze Übersicht erken-

Chemins de fer et tourisme

Exposé de M. J. Favre, directeur général des chemins de fer fédéraux, à l'Assemblée des délégués à Berne

Nous publions ci-dessous la fin de l'exposé présenté par M. J. Favre, directeur général des C.F.F., à notre assemblée des délégués du 4 juin. Nous rappelons que le début de cet article a paru dans le dernier numéro (24, du 17 juin 1954). Il traitait plus particulièrement des améliorations que nos chemins de fer entendent apporter au réseau ferroviaire, au matériel roulant et aux horaires. (Réd.)

Nos chemins de fer sont-ils chers?

En abordant le domaine tarifaire, je m'engage sur un terrain plus délicat et moins spectaculaire d'autant plus que je n'ai rien de sensationnel à vous annoncer, sinon que nous n'envisageons pas d'augmentation des tarifs pour le proche avenir!

Nos tarifs sont d'ailleurs loin d'être aussi élevés que certains se plaisent à le prétendre. Si notre tarif de base est relativement élevé (10 ct. et demi par kilomètre), il est atténué par de nombreuses réductions dont plusieurs sont à l'avantage du tourisme.

Lorsqu'on parle de nos tarifs, on oublie très souvent de tenir compte de leur forte élasticité à la distance et du rabais important que nous accordons sur les voyages d'aller et retour. Au delà de 150 km, nous n'exigeons plus 10 ct. et demi par kilomètre, mais seulement 6,3 ct. Au delà de 200 km, ce prix tombe même à 4,2 ct. Le voyage d'aller et retour ne coûte que 50% de plus que le voyage simple course. Compte tenu de ces facteurs, nos prix supportent la comparaison avec ceux des réseaux étrangers et leur sont même parfois inférieurs.

Prix de transport en 3^e classe
Indice: Suisse=100

	Simple course		Aller et retour	
	fr. s.	Indice	fr. s.	Indice
100 km Suisse	10.50	100	15.80	100
France	7.70	73	15.40	97
Allemagne	9.10	87	16.70	106
300 km Suisse	23.—	100	34.40	100
France	22.90	100	45.70	133
Allemagne	22.70	99	40.20	117

(Etat: 1. 6. 54)

Le *billet de vacances* valable un mois et dont le prix diffère assez peu de celui du billet d'aller et retour valable dix jours, permet, comme vous le savez, de faire des excursions à demi-tarif.

L'*abonnement général de vacances* est particulièrement favorable puisque pour le prix de 80 fr., il permet sur une période de 15 jours de bénéficier du libre parcours pendant 6 jours à choix et de voyager à demi-tarif les autres jours.

Les chemins de fer suisses sont certainement parmi ceux qui favorisent le plus les *voyages de famille*. Père, mère et 4 enfants de 6 à 16

Regenversicherung für Feriengäste

Nachdem bereits im Ausland, so in Deutschland und in England, der Gedanke einer Ferienwetterversicherung für Feriengäste Fuss gefasst hat, ist nun durch eine schweizerische Gesellschaft, die *Europäische Güter- und Reisegepäckversicherungs-AG. in Basel*, dieser neue Versicherungszweig auch in der Schweiz eingeführt worden. Das Bedürfnis für eine solche Versicherungsart ist zweifellos vorhanden. Ob schon damit, wie bei jeder Versicherung, auch Kosten verbunden sind, so besteht nunmehr für jeden, dem verregnete Ferien eine Quelle des Verdresses sind, die Möglichkeit, die Kosten solcher Ferien ganz oder teilweise zurückzuerstatten zu erhalten, so dass er wenigstens materiell keine nennenswerte Einbusse erleidet, obschon er die Leistungen der Fremdenverkehrsträger, namentlich der Hotellerie, voll beansprucht hat. Manchem dürfte dadurch der Entschluss, sich zu einem längeren Ferienaufenthalt zu entschliessen, erleichtert werden. Es ist auch denkbar, dass in Zukunft Hoteliers ihren Gästen ein Hotelarrangement mit und ohne Regenversicherung offerieren.

Die mit dem Abschluss einer solchen Versicherung verbundenen Formalitäten sind denkbar einfach. Jedes Reisebüro, genau so wie bei der Reisegepäckversicherung, ist befugt, solche Policen auszustellen. Die ganze Angelegenheit nimmt nur wenige Minuten in Anspruch. Auch die «Schadensregelung» ist so unkompliziert wie nur möglich, stützt sie sich doch lediglich auf die offiziellen Regenmessungen während der versicherten Ferientage an dem in der Versicherung erwähnten Ort, der mit dem effektiven Aufenthaltsort nicht identisch zu sein braucht.

Die *Prämie* beträgt, unabhängig von Zeit und Ort, einheitlich 5% der Versicherungssumme. Im Minimum müssen Ferienkosten von 200 Fr. versichert

werden, für die eine Prämie von 10 Fr. zu entrichten ist. Den zeitlichen und örtlichen Unterschieden in bezug auf die Wahrscheinlichkeit von Niederschlägen wird durch differenzierte Ausgestaltung der Voraussetzungen einer Entschädigungspflicht Rechnung getragen. Von der Überlegung ausgehend, dass einige wenige Tage mit Gewittern noch keine verregneten Ferien bedeuten, entsteht ein Ersatzanspruch des Versicherungsnehmers erst dann, wenn eine bestimmte Anzahl Regentage überschritten wird. Als Regentag gilt ferner nicht bereits jeder Tag mit noch so unbedeutendem Niederschlag, sondern nur Tage, an denen der gefallene Niederschlag eine nach Zeit und Ort verschiedenen festgesetzte Höhe erreicht oder übersteigt.

Hervorzuheben ist, dass der Versicherungsnehmer nicht gehalten ist, am versicherten Ort zu bleiben, sondern versichert bleibt, auch wenn er seinen Aufenthaltsort wechselt. Diese Freizügigkeit wird besonders den eigentlichen Touristen willkommen sein. Da die Versicherungspolice bereits mit Wirkung auf den dem Ausgabetag folgenden Tag abgeschlossen werden können, läuft die Gesellschaft in Schlechtwetterperioden das Risiko, bedeutend mehr Versicherungen übernehmen zu müssen als in Trockenperioden, in denen andererseits der Gast voll auf seine Rechnung kommt und daher die Prämie leicht verschmerzen dürfte.

Es wird interessant sein, zu verfolgen, wie rasch sich dieser neue Versicherungszweig in der Schweiz einbürgert und welche Erfahrungen mit ihm gemacht werden. Ein abschliessendes Urteil dürfte allerdings erst im Verlaufe mehrerer Jahre möglich sein. Doch verdient die Einführung der Regenversicherung für Feriengäste in der Schweiz vom Standpunkt des Tourismus aus mit Interesse registriert zu werden.

nen, dass die Schweiz ganz verschiedenartige heilklimatische Gebiete besitzt, von denen jedes seine bestimmte Aufgabe, seine notwendige Funktion in der Klimatherapie zu erfüllen hat.

Si je pouvais me permettre de formuler encore quelques vœux, très prudents, à l'égard de l'hôtellerie suisse, je les résuerais de la façon suivante: Aidez-nous de toutes vos forces à assurer le *financement de l'Office national suisse du tourisme*, à réaliser l'*étalement des vacances*, à faire *simplifier et accélérer les formalités de frontière* et aussi à résoudre le problème si urgent pour la Suisse de l'*hébergement à bon marché* dans le cadre du tourisme social.

Permettez-moi de terminer en citant une phrase de Prosper Mérimée: «La Suisse est toujours un admirable pays, mais on voyage maintenant si facilement et tant de gens s'en mêlent qu'il faut se battre tous les soirs pour avoir un lit.»

Si cette boutade reste vraie, il y a encore de beaux jours pour le tourisme suisse... C'est du moins mon espoir le plus vif.

La garantie des risques à l'exportation

(PAM) Au début de 1953, la garantie fédérale des risques à l'exportation se soldait par une perte de 3,9 millions de francs, dont 2,1 millions devaient être considérés comme irrécupérables, ceci sur un montant total de factures garanties d'environ 8 milliards de francs. Considérés sous cet angle, et de cette façon globale, les risques politiques à l'exportation paraissent peu importants. On pourrait dès lors se demander si l'industrie ne serait pas en mesure d'y faire face par ses propres moyens.

En réalité, les 3,9 millions de pertes ne se répartissent pas sur les quelque 31 000 demandes de garantie prises en considération au cours de ces vingt dernières années, mais sur un nombre très restreint d'opérations. Il en résulte qu'ils représentent, pour un petit nombre de maisons, des pertes très lourdes et qui pourraient éventuellement mettre ces maisons dans une situation difficile, si elles ne bénéficiaient précisément pas de la garantie de la Confédération. La perte subie par l'Etat est d'ailleurs largement couverte par les taxes prélevées sur les exportations mises au bénéfice de la garantie fédérale.

D'autre part, il faut aussi tenir compte du fait que les risques politiques à l'exportation ne sont pas en voie de diminuer, ceci d'autant moins que la lutte contre la concurrence étrangère oblige souvent les maisons suisses à faire à l'étranger des crédits pouvant aller jusqu'à huit et même à dix ans. L'allongement des crédits a même incité les exportateurs de produits industriels à demander aux banques de prendre à leur charge une partie du risque politique non couvert par la garantie fédérale (celle-ci ne couvrant qu'une partie du prix de revient des marchandises livrées). Pleinement conscients de l'importance de ce problème, les grands établissements de crédit ont déjà accepté d'assumer le risque correspondant à une partie de leurs intérêts. L'industrie demande maintenant à la banque d'aller plus loin, mais celle-ci fait valoir d'excellentes raisons de ne pas s'engager trop avant. Il est probable cependant que les établissements de crédit finiront par consentir à un effort un peu plus grand en faveur de l'industrie, sans pour autant donner suite à toutes ses propositions.



Je ne voudrais pas terminer cet exposé sans vous remercier très chaleureusement pour tout ce que nous vous devons. Si les chemins de fer suisse contribuent dans une certaine mesure au succès de l'hôtellerie suisse, il est évident que vous contribuez également dans une large mesure à notre succès. Si l'hôtellerie suisse n'était pas si parfaite, nous serions loin d'avoir autant de voyageurs. Un écrivain célèbre ne disait-il pas en 1769 déjà: «Dans aucun pays que je connaisse, les auberges ne sont tenues comme en Suisse; propreté, honnêteté, abondance et délicatesse; tout s'y trouve au premier degré.» Nous vous sommes également reconnaissants de l'effort que vous faites pour maintenir vos prix à un niveau raisonnable et pour mettre fin à la légende selon laquelle la Suisse serait non seulement le plus beau pays de vacances, mais aussi le plus cher.

Mit dem Notizblock im Kochkunst-Pavillon der HOSPES

5. Spezialbericht von Harry Schraemli

Dass man vor lauter Bäumen den Wald nicht sieht, soll in den besten Familien vorkommen; dass man aber vor lauter Kochkunst die Küche nicht mehr sieht, kann nur an der HOSPES passieren. Ein heftiger Rippenstoss vom Berner Fachlehrer Maeder und ein zarter Wink seines Luzerner Kollegen Neyer veranlassen mich, dem

Pavillon der Berufsbildung

einen xten Besuch abzustatten. Wenn man mich im Verdacht hatte, dass ich diese so reizend gestaltete Halle übersehen habe, so schießt man daneben. Ganz im Gegenteil, ich habe sie sogar sehr oft besucht. In graphisch recht geschmackvoller Art sind sämtliche Fachschulen dargestellt und anhand von ausgezeichnetem photographischem Material werden die Ausbildungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten jedes einzelnen Instituts gezeigt. Dem Fähigkeitsausweis ist eine ganze Wand gewidmet, und selbst die Anlernberufe sind nicht vergessen worden. Unterstützt wird das Dargestellte durch eine sehr ansprechende Broschüre, welche die Fachkommission in Verbindung mit dem BIGA herausgegeben hat und von welcher wir uns grossen Erfolg versprechen. Um diesen gediegenen Pavillon haben sich die Herren Egli (BIGA), Grossbacher (Gewerbeschule Bern) und Maeder (Bern) sehr verdient gemacht.

Neben dem starken theoretischen Teil ist aber auch die Praxis gut vertreten. In einem bestimmten Turnus lösen sich Lehrklassen aus allen Teilen unseres Landes und auch aus dem Ausland ab. Wir sahen eigentlich von allen Klassen sehr gute Arbeiten. Die Hamburger, die Wiener, die Zürcher, die Basler, die Lausanner und noch viele andere haben mit sauberen Demonstrationen bewiesen, dass sie einem klugen Lehrplan folgen und dass absolut kein Mangel an Begeisterungsfähigkeit herrscht. Wir schmökerten in den Heften des 5. Semesters der Luzerner und waren angenehm überrascht über die Vielseitigkeit und auch über die Sauberkeit der schriftlichen Arbeiten. Bestechend schön hatten diese Jünglinge ihre Hors-d'œuvre-Teller angerichtet und pickfein sassen die «Steaks de veau à la Meyerbeer». Selbst der Hummer war tadellos dressiert und gar appetitlich war auch die Luzerner Kügel-Pastete anzuschauen. Schon früher hatten wir das Tischarrangement der Luzerner Kellnerlehrlinge bewundern dürfen, bei dem uns lediglich das Blumenarrangement nicht restlos überzeugte. Mit einer niedrigen Jardinière hätte dieser Tisch bestimmt besser gewirkt. Die Berner Kellnerlehrlinge hatten eine fleissige «mise en place» für den Getränkeauskuss hergerichtet, die allerdings nichts Aussergewöhnliches bot. Die Gestaltung einer solchen Aufgabe darf nicht hausbakken herauskommen; mehr Schmiss und Mondänität wären hier am Platz gewesen.

Im Reich der Kochkunst

Unsere Promenade durch den Kochkunst-Pavillon wurde diesmal nach links dirigiert, schien sich doch dort Besonderes abzuspielden. Die *Berufsverbände des Kantons St. Gallen*, vertreten durch die Herren Marugg, Widmer und Furst, hatten sicher frühzeitig die Arme aufgekrempt, um an der HOSPES Ehre für die Ostschweiz einzulegen. Sagen wir es gleich jetzt schon, dass ihnen dies glänzend gelungen ist. Eine bestrickend schöne, in der Offizin der «Ostschweiz» gedruckte Broschüre orientierte eingehend über die ausstellten Themen. St. Gallen-Stadt zeigte einen Empfang im Staatskeller, bei dem nicht ein Detail vernachlässigt worden war. Selbst die Fresken, welche die Gewölbe dieses berühmten Kellers zieren, waren vom gleichen Künstler sauber übertragen worden. Einer angebrachten Patentschrift konnte man entnehmen, dass ein Wirt vor hundert Jahren mit einer Patenttaxe von ganzen vier Franken davorkam. Das waren noch Zeiten!

St. Gallen-Land zeigte eine «Hülschets», also ein Erntemahl, das wir Städter nur noch vom Hörensagen kennen. Ein ellenlanger Bratwurstkranz reizte meine durch Langusten abgestumpfte Begierde, da aber aller Augen auf mich gerichtet waren, getraute ich mich nicht, ein gutes Stück abzuhauen. Lecker sah ein Togenburger Schinken aus, der sicher nicht aus der Küche des bekannten «Armen Mannes» stammte. Verführerisch lächelte mich ein Schweinsvossen an, und am «Türgenbrüel» vergriff ich mich, entgegen sämtlichen Reglementen. Imposant war St. Gallen-See vertreten. Hier wurden 8 Bodensee-Fischgerichte ausgestellt, und allein zu dieser Idee muss man den massgeblichen Herren gratulieren. Jawohl, das sind die Sachen, die wir zu sehen wünschen. Was die heimatische Scholle, was unsere Wälder und unsere munteren Flüsse, was unsere sagenumwobenen Seen uns in ihrem Überfluss bieten, das sollen Schweizer Küche in erster Linie heranziehen. Angst vor Punktverlusten, Mangel an Phantasie, sture Kopiersucht haben leider allzuviel Küche veranlasst, sich mit Material zu befassen, das ihnen artfremd ist. Wir werden in einem späteren kritischen Überblick auf dieses Thema zurückkommen. Wohligh wurde es jedem Feinschmecker ums Herz beim Anblick der «Bodensee-Fischsuppe», die Herr Widmer eigens für diesen Anlass rezeptorisch erfasst hat. Nicht minder begeisterte mich die «Blättereigepastete nach Ermatinger Art». Was ich als eine ganz reizende Idee fand, war, dass sämtliche Fischrezepte in der mit dem St.-Galler Siegel versehenen Broschüre festgehalten wurden, die dadurch zu einem wertvollen gastronomischen Dokument wird.

Dass diese saubere, heimatkundliche Darstellung mit einer sich dem Maximum nähernden Punktzahl belohnt wurde, ist klar. Aber auch das Vergeben der Höchstpunktzahl wäre in Ordnung gewesen, denn eine solche Demonstration birgt Werte in sich, die nicht mit einem Bleistift festgehalten werden können. Es hatte in diesem Gremium einen Preisrichter, der manchem Kollegen hineinfunke, ohne selbst über die richtige Antenne zu verfügen.

Eine weitere Nische war vom Restaurant Schützen-

garten belegt worden, und hier zeigte Georges Marugg, unterstützt von seiner fachtüchtigen Frau, einen Bankettausschnitt, wie er sich aus der Praxis ergibt. Ein sauber gedrucktes Menu gab die nötigen Aufklärungen, und da sämtliche Speisen und Weine ausgestellt waren, konnte man – wenigstens mit den Augen – gleich mitessen. Ein raffiniert angerichteter «riz coloniale» brachte dem Küchenchef des besagten Hauses, sozusagen «en passant», die Goldmedaille ein. Hier wurden 39 Punkte gutgeschrieben, wogegen nichts zu sagen ist. Herr Marugg freute sich königlich über seinen Erfolg und weinte nicht, wie viele andere es taten, dem entgangenen Pünktlein nach.

Ein Kränzlein müssen wir nun noch den Frauen des Vierwaldstättervereins winden. Sie hatten in der

«avocados», von welcher man mir später in der Küche eine ergiebige Kostprobe aufstischte. Zart wie die blühenden Wangen eines Backfisches, süss wie der Kuss einer menschgewordenen Göttin, wird der Genuss dieser in der Form an eine Riesenbirne erinnernden Frucht, zu einer Geschmackssensation. Die Amerikaner belegen sie mit Krabbenschwänzen und würzen sie mit einer «Louis-Dressing». Die vielbeliebte amerikanische Küche ist nicht abwegiger als andere auch: man muss nur auf Gaumenkitzel eingestellt sein. Da wir unsern nächsten Bericht dem Können der amerikanischen Nationalmannschaft widmen werden, lassen wir es mit diesen kurzen Hinweisen bewenden. Der Generalvertreter der «United States Lines», Herr Alder, sekundiert durch seine mächtigen Sekretärin, Miss Suzanne Bieri, gestaltete diesen kleinen Empfang zu einem interessanten Erlebnis.

Doch nun zurück zum Kochkunst-Pavillon, in welchem während der ganzen Woche kosmopolitischer Hochbetrieb herrschte. In der Abteilung

«Höhere Kochkunst»

zeigten die Holländer einige sehr schöne Platten, de-

Comme chaque année

A l'occasion de la Fête Nationale du 1er août, cinq timbres-poste nouveaux seront mis en vente du 1er juin au 31 août dans les offices de poste et dans les kiosques, et du 1er juin au 15 septembre au Service philatélique de la Direction générale des P.T.T. à Berne. Un léger supplément de prix est prévu (cinq centimes pour le timbre de cette valeur et dix centimes pour ceux de dix, vingt, trente et quarante centimes) et il sera attribué dans une proportion de 90% à la formation professionnelle de la jeunesse et de 10% à l'Association suisse des organisations d'aide familiale. Ces timbres représentent des paysages du pays: le lac de Neuchâtel, pour celui de 10 centimes, la vallée de la Maggia (Tessin) pour celui de 20 centimes, les gorges de la Suze au Taubenloch (Jura bernois) pour celui de 30 centimes et le lac de Sils, dans la Haute-Engadine, pour celui de 40 centimes. Quant au timbre de 5 centimes, il est consacré à la mémoire du compositeur Z'wysig, auteur de l'hymne national qui commence par «Trittst im Morgenrot – Sur nos monts quand le soleil – Quando bionda aurora».

rührte eine saubere Pilsausstellung (Stuttgarter Pilsfreunde), eine «Stuttgarter Schlachtbratenpastete» und 12 Restaurationsplatten mit Pilzgerichten. Ebenso mit 40 Punkten wurde eine kleine Sonderschau belohnt, welche die beiden Zürcher E. Birchler und W. Bartenbach «Achtmal verlorene Eier» nannten. Eier sind eine heikle kulinarische Materie, und wenn man sich an ihnen als Picasso versucht, kann man böss scheitern. Hier allerdings war eine vorbildliche und vor allem appetitliche Arbeit ausgestellt, und wir freuen uns, dass die erwähnten Kollegen für ihre Mühe so schön belohnt wurden.

Auch im ersten Rang wurden noch Platten von H. W. Wischniack (Bellevue, Lenk), Anton Schaich (Mövenpick, Zürich), Siegfried Brause (Hannover), Bernhard Thommen (Stein-Säckingen) und einigen anderen klassiert. Die Berufsverbände von St. Gallen erhielten ebenfalls die goldene Medaille im 1. Rang, gefolgt von der Schaffhauser Mannschaft, die 36 Punkte für ihre Gesamtleistung erhielt.

Ein interessantes Intermezzo

spielte sich im Grillroom des internationalen Restaurants ab. Hier hatten eines Abends verschiedene Mitglieder des Restaurationskomitees zu einem Nachtessen eingeladen, das sie selbst zubereitet hatten. Bei einem Rundgang durch die Küche stiess ich auf die cifrig schnezzelnden Herren Escher, Baumgartner, Genelin und Haecy. Letzter, der in jungen Jahren sein gastronomisches Talent in Russland entfalten lernte, trumpfte mit einer «bisque de homard» und einem «ris de veau gormand» auf, von deren Delikatesse ich mich gleich überzeugen konnte. Dass man dann später vergass, die feine Hummersuppe zu servieren, bewies nur, dass man auch im «Götterreich» gegen Imponderabilien machtlos ist. Als ich von dem Missgeschick dieser Suppe erfuhr, schlich ich mich wieder in die Küche und genehmigte noch einen prallvollen Teller. Den lieben Jean aber ersuche ich, sich bei mir eine «Goldene» abzuholen. Seine Suppe verdiente eigentlich zwei Medaillen.

Da unsere Berichtsperiode mit dem 15. Juni endet, werden die Ereignisse der letzten HOSPES-Woche erst in der nächsten Nummer besprochen können. Meines Erachtens nach sind die Würfel im Nationalkloster bereits gefallen, es können höchstens noch leichte Verschiebungen eintreten. Aufgabe späterer Betrachtungen wird es dann sein, Positives und Negatives gegeneinander abzuwägen. Sehr bedauerlich ist, dass keine französische Nationalmannschaft am Wettkampf teilnahm. Wir sahen einige Regionalmannschaften, die beherzt im Mittelfeld schwammen. Was die Franzosen veranlasste, nicht mitzuzahlen, können wir nur vermuten. Dazu aber können wir nur den alten Spruch zitieren: «Dem Mutigen gehört die Welt!»



«Silberne Hochzeit» ausgestellt von E. Gass, Hotel Beau-Rivage, Weggis, 1. Rang, Goldmedaille

Abteilung für Hausfrauen eine Kaffeewisite am heimatländischen See aufgebaut, die ihresgleichen suchen konnte. Dass die Nische nicht von den nach Hunderten zählenden Frauen eingeedrückt wurde, war ein Wunder.

Aber noch eine andere sehr attraktive Schau wurde in dieser Berichtswoche geboten. Die «United States Lines» hatten eine Koje belegt, die sich unter den geschickten Händen von Monsieur Mathieu (Paris) in einen Luxusl Salon des Dampfers «America» verwandelte. Prchtige Gedecke fesselten das Auge, und dem pompösen Menu konnte die Vielfältigkeit der auf einem solchen Dampfer servierten lukullischen Genüsse entnommen werden. Am liebsten wäre ich abgessen und gleich mit hinübergefahren. Statt dessen aber war ich zu einer Cocktail-Party eingeladen, an welcher ich das grosse Vergnügen hatte, Bekanntschaft mit der bezaubernden Botschafterin der Vereinigten Staaten, Miss E. Frances Willis, zu machen. «Madame Ambassador», wie die hohe Dame angedredet wird, ist nicht nur eine charmante Vertreterin ihres Geschlechts, sie ist auch eine weitergeleitete, welt-offene «gormand», die viel Verständnis für die kleinen Freuden des Alltags hat. Ihre Lieblingspeise ist neben anderem die uns exotisch anmutende Frucht-

ren Wirkung aber oft durch eine überschwere veraltete Anrichtweise herabgemindert wurde. Keines ihrer Gerichte kam dem Maximum sehr nahe, wobei allerdings ein sauber dressierter Steinbutt die lobswerte Ausnahme bildete. Auch die Dänen zeigten neben ausgezeichneten Leistungen sehr Mittelmässiges. Das gleiche müssen wir auch von den Finnen sagen. Die grösste Enttäuschung allerdings bereiteten uns die Kanadier. Hier wurde Französisches mit Amerikanischem zu einer Mesalliance vereinigt, die Kopfschütteln hervorrief. Auch eine Platte nur mit der bronzenen Medaille ausgezeichnet werden konnte, spricht Bände. Knapp im 1. Rang wurden ein «Saumon en chaudfroid», eine «Poularde Rose de Mai», ein «Aspic de homard» und ein «Jambon de fantasia» bewertet. Eine grobe «Nappierung», schlechtes Stilgefühl beim Anrichten und das Verwenden von ungeeigneten Platten verdarben diesen weithergeleiteten Köchen gründlich das Konzept. Wir hätten den sympathischen «Canadiens» ein besseres Abschneiden gönnen mögen.

Die deutschen Regionalmannschaften von Württemberg, Bayern und Stuttgart schritten in jeder Beziehung besser ab. Gleich dreimal musste ihnen die Maximalpunktzahl zugewilligt werden. Angenehm be-

Patrons kochen und servieren

Während der nunmehr hinter uns liegenden HOSPES war viel vom Internationalen Restaurant und seinem Comité-Directeur die Rede. Wie hätte es auch anders sein können, nachdem doch dieser Gaststätte die Aufgabe zugefallen war, die *gastronomische Visitenkarte des Gastlandes Schweiz* zu sein! Viel Gutes hat man von ihm gehört und nichts Unrühmliches. Das will schon allerhand heissen bei einem solchen Grossbetrieb, der sozusagen den ganzen Tag auf vollen Touren lief und von den Brigaden in Küche und Service einen maximalen Einsatz erheischte.

Bei zahlreichen Banketten, so auch bei dem des SHV, anlässlich seiner Delegiertenversammlung, pflegte der Komiteepresident, Herr Joseph Escher, den riesigen Stab von Helfern vor den Augen der Gäste aufmarschieren zu lassen. Wer ein solches Defilee miterlebt hat, war tief beeindruckt von dem gewaltigen Bedarf an Arbeitskräften, der vor und hinter der Kulisse für die Verpflegung der Gäste erforderlich ist. Dass die Komiteemitglieder jenen auch ins Rampenlicht gestellt wurden, war durchaus logisch, denn ohne gute Organisatoren wäre die Sache nicht zum Klappen gekommen. Aber eben, die Organisation ist etwas, das man nicht sieht und nicht greifbar fassen kann, man verspürt sie nur und registriert ihre wohlthätigen Folgen. So mochten die Herren vom Komitee sich an der Spitze des grossen Heeres der Angestellten oft etwas dekorativ vorgekommen sein, doch müde dieses Spiels, erwarteten in ihnen die beruflichen Urinstinkte: Sie zogen den weissen Kittel an, stülpten die Kochmützen auf das kahle, weisse oder von der Zahl der Jahre noch nicht ergraute Haupt, um am gegenständlichen Objekt zu zeigen, dass auch sie, die Patrons, noch mit der Kochkelle umzugehen verstehen. So präsentierten sie sich am 17. Juni im Grill-Room des Internationalen Restaurants den Gä-

sten, die es sich nicht entgehen lassen wollten, die von eigener Hand zubereiteten Spezialitäten der Herren vom Komitee zu kosten.

Die Ankündigung: «Le chef d'équipe, Emilio Casanova, tenancier du Casino de Bâle, vous présente les membres du Comité et leurs spécialités», übte eine magische Anziehungskraft aus. Wer nicht zum vornehieren seinen Tisch reserviert hatte, der musste auf das Vergnügen verzichten, sich an der Kochkunst der Herren Patrons zu erfreuen. Es war schon ein Vergnügen, die Herren vom Komitee in ihrer Berufstracht beim Eintritt in den Grill-Room zu begrüssen, die, mit der umgehängten «Chaîne des rôtisseurs», wie ehfrucht einflussende Gralshüter dastanden. Der einzige, der dieser ehrenwerten Zunft der Rôtisseurs nicht angehörte, war Herr Architekt Walter Schwaar, dem man als Outsider das «Hors-d'œuvre sur voiture» anvertraut hatte, wohl in der Meinung, dass da dem Gestalter des wirklich hervorragend schönen Grill-Rooms am ehesten die Möglichkeit geboten sei, seinem künstlerischen Empfinden Ausdruck zu verleihen. Wen an Stelle des Hors-d'œuvre nach einem anderen Entrée gestiftete, der hatte eine besonders schwere Wahl zu treffen zwischen einer «Sole grilée» Palace, der Spezialität von Herrn Alfred Krebs, Direktor des Hotels Bellevue-Palace, und einem «Fond d'artichauts gormand», den Freund Haecy mit aller Liebe eines grossen Feinschmeckers zubereitet hatte. Wie auch der Entscheid getroffen wurde, niemand hatte ihn zu bedauern, und es war nur ein Beweis für die Vortrefflichkeit des Gebotenen, dass jeder seine Blicke trotzdem noch sehnsüchtig auf den Teller des Nachbarn fallen liess. Ganz ähnlich ging es beim Hauptgericht. Herr Jeanloz's (Hôtel de la Gare) Entrecôte vigneron oder Vitus Baumgartners Rognon de veau flambé bestellt hatte, fand daran ein lukul-

lisches Vergnügen. Dass der Coq à la broche, den Herr Genelin (Hotel Bristol) zubereitete, begeisterte. Liebhaber fand, bedarf keiner besonderen Erwähnung. Beim Entremet entschieden sich viele, die dem Magen nichts Schweres mehr zuführen wollten, für die köstliche Spezialität «Cerises jübiles» von H. Krählenbilhl (Kornhauskeller), während Crêpes Suzette eine beachtliche Zahl Liebhaber fanden. Da dieses Entremet vor den Gästen mit Liqueurs flambiert werden muss, war Herr Joseph Escher der letzte, der sich seiner Kochmethode entledigen konnte, musste er doch an zahlreichen Tischen seine vollendete Kunst des Flambierens vordemonstrieren.

Die Idee der Journée du Comité du restaurant international bewies einmal mehr, dass es den Herren an guten Entfällen nicht fehlte. Danken wir ihnen dafür und beglückwünschen wir sie zu den ganz vorzüglichen Leistungen, welche das «Internationale Restaurant» während der ganzen Dauer der HOSPES vollbracht hat.

Afrika... Royal Viking de Luxe
Direktkurse mit 8 «Sleepers» und 32 Plätzen nach Johannesburg: ab Zürich jeden Donnerstag!
Erstklass / Tourist - Service mit Super-DC-6 nach Nairobi: ab Zürich jeden Sonntag!
Zürich/Genf Erste Klasse Touristenklasse retour
- Karthoum Fr. 2463.- Fr. 1957.-
- Nairobi Fr. 9518.- Fr. 2704.-
- Johannesburg Fr. 4023.-

Auskunft und Platzreservation durch Ihr Reisebüro.
Wer viel fliegt – fliegt SAS
SCANDINAVIAN AIRLINES SYSTEM

HOSPES — Ende Feuer

(Red.-Tel.) Am Montagabend sind die Fahnen der HOSPES eingezogen worden. Eine grosse, unvergesslich schöne Ausstellung, von der nachhaltige Wirkungen auf Tourismus, Hotellerie sowie das gesamte Gastgewerbe ausgehen werden, hat damit ihr gutes Ende gefunden. Schon heute darf gesagt werden, dass die Besucherzahl wohl die grössten Erwartungen übertrafen hat. Auch dem finanziellen Abschluss darf mit berechtigtem Optimismus entgegengesehen werden.

Es herrschte am letzten Tag kein eigentlicher Hochbetrieb mehr, jedoch hatten sich noch viele Schlachtenbummler eingefunden. Zudem hatten die «Big Four» von St. Moritz im Grill-Room der HOSPES, die mit sehr schönen, für den Platz St. Moritz alle Ehre einlegenden Ausstellungsplatten, in der Kochkunstschau vertreten waren, einen Empfang, der zahlreiche Freunde von St. Moritz vereinigte. Am Abend, in vorgerückter Stunde, fand im Internationalen Restaurant der HOSPES eine Schlussfeier mit Preisverteilung an diejenigen Aussteller der Abteilungen «Kochkunst», «Tafel-service», «Med.», «Berufsbildung» und «Mix» statt, welche die Anzahl der Bewertungspunkte erreicht haben, um neben den offiziellen Auszeichnungen (Diplom- und Goldmedaille) auch in den Genuss eines Bar- oder Naturalpreises zu gelangen. Der Präsident der Abteilung «Kochkunst», Herr *Wymann*, und sein Sekretär *Max Schudel* leiteten diese Preisverteilung, die einen feierlich-fröhlichen Ausklang bildete. Es versteht sich, dass bei diesem Anlass Herr *E. Pauli*, der Chef der Jury, der sich zusammen mit seinem Stellvertreter, Herrn *A. Weiss*, in grösster Aufopferung und Hingabe für die Sache der Kochkunst eingesetzt hatte, geehrt wurde.

Le dernier dimanche de l'HOSPES

Au moment où ces lignes paraîtront, la grande exposition de tourisme et d'art culinaire international aura fermé ses portes après avoir remporté un succès éclatant. Les organisateurs peuvent être fiers de leur œuvre et de la magnifique propagande qu'ils ont faite au tourisme et à l'art culinaire de notre pays.

Le dernier dimanche d'ouverture aura probablement enregistré un record d'entrées, car le temps était idéal et la chaleur incitait à apaiser une soif dévorante dans les multiples restaurants de l'exposition où, dès 11 h, il était difficile de trouver de la place. Ceci montre que les légendes qui ont couru sur l'HOSPES au point de vue des prix que l'on y pratiquait s'étaient avérées fausses et que la curiosité de la foule était plus forte que toutes les autres considérations que des gens mal intentionnés avaient tenté de faire accréditer.

Par cette chaude journée, il était reposant de voir les restaurants situés aux bords du lac et la verdure

Wir können hier auf nähere Details nicht eingehen, möchten aber die erfreuliche Tatsache bezüglich der Meisterschaft der Nationen registrieren, dass die Schweizer Nationalmannschaft die höchste Punktzahl erreicht hatte und damit als Siegerin aus dem grossen internationalen Wettbewerb hervorgegangen ist. Wir gratulieren dieser trefflichen Equipe, die unter Leitung von Küchenchef *Conrad*, Luzern, stand, zu dem prächtigen Erfolg, der unser ganzes Land ehrt.

Bevor dieses Resultat bekanntgegeben wurde, hatte die Nationalmannschaft Schweiz in einer Geste, die höchstes Lob verdient, die Erklärung abgegeben, dass sie auf der Rangliste der beteiligten Nationen aus Freundschaft gegenüber den ausländischen Mannschaften und ihren Berufsorganisationen und in Respektierung der hervorragenden Leistungen der ausländischen Berufskollegen zurückgetreten und die ihr zugedachten Ehrenpreise zur freien Verwendung des Preisgerichts zugunsten der ausländischen Nationalmannschaften stellte. Auf Grund dieser Erklärung, dass die Schweizer Nationalmannschaft ihre Teilnahme als «hors concours» betrachte, ergab sich folgende Rangordnung im Wettbewerb Meisterschaft der Nationen:

1. Gruppe Deutschland-Österreich
2. „ Amerika-England
3. „ Norwegen-Schweden
4. „ Holland-Belgien-Italien
5. „ Kanada-Jugoslawien-Dänemark-Finland und Spanien.

Auf eine Kommentierung der Ergebnisse des internationalen Kochkunstwettbewerbs wird unser Spezialberichterstatter H. Schraemli noch im besonderen zurückkommen.

contribuait à ne pas faire de cette exposition une éeincite trop brûlante. La proximité du stade du Wankdorf où se déroulait enfin d'après-midi le match Angleterre-Suisse n'était pas étrangère non plus à cette affluence.

La journée vaudoise

Enfin, c'était la journée officielle réservée au Canton de Vaud et une imposante délégation fut reçu à l'exposition. Elle était conduite par M. G. Desplands, président du Conseil d'Etat, entouré de plusieurs de ses collègues, de M. J. Grandjean, président du Grand Conseil, accompagné de nombreux députés; la présence du Général Guisan, salué sur son passage par les applaudissements nourris de la foule, rehaussait l'importance de cette délégation. De nombreux vaudois et amis du canton de Vaud, de Berne, et des cantons confédérés avaient tenu à s'associer à cette journée vaudoise. Certains écoutèrent, non sans émo-

tion, la fanfare des colléges de Lausanne, resplendissante dans de seyants uniformes neufs étreonnés à cette occasion, et les productions de la *Chanson de Lausanne*, dirigé par *Frank Guibat*.

L'Office des vins vaudois n'avait pas failli à sa mission de faire connaître les crus du pays de Vaud et avait organisé un vin d'honneur au début de la matinée.

Dans son allocution, le président du gouvernement vaudois félicita les organisateurs de l'HOSPES pour leur œuvre méritoire et qui sera profitable au pays tout entier. Il releva le rôle que joue le tourisme dans le canton de Vaud et dans la région du Léman qui est une des dernières régions touristiques de la Suisse, et montra l'attrait que le canton de Vaud exerce sur les voyageurs et les touristes. Il rappela malicieusement qu'autrefois les touristes séjournaient plus longtemps puisque les Bernois, qui avaient occupé le pays de Vaud, y demeurèrent plus de 250 ans.

M. Desplands rendit hommage aux hôteliers lausannois et montreuiliens qui venaient de se couvrir de gloire à l'HOSPES en remportant de nombreuses médailles d'or tant pour leur participation culinaire que pour le service de table.

Le canton de Vaud, qui connaît l'importance du tourisme, a ainsi marqué comme il le fallait sa présence à cette belle exposition.

Hôteliers lausannois et montreuiliens récoltent de nombreuses médailles d'or

Les hôteliers lausannois et montreuiliens viennent de remporter un succès mérité à l'HOSPES où ils ont obtenu de nombreuses médailles d'or. Ils n'avaient pourtant pas la tâche facile puisque les mets qu'ils exposaient voisinaient avec ceux des «Big Four» de St-Moritz, avec des plats hors concours de cuisine froide de ce champion de l'art culinaire qu'est Adelrich Furrer et la présentation de plats magnifiques — les sujets étaient fournis par les produits de différents Etats — de la Société philanthropique culinaire des Etats-Unis.

Lausanne a fait un effort collectif remarquable et obtint les meilleurs résultats dans ce domaine, grâce au dynamisme d'une commission, présidée par M. J. L. Butticez, Hôtel Alexandra, Lausanne. Le buffet froid qui remporta un maximum de points était l'œuvre d'une équipe de chefs de cuisine dirigée par M. Amédée Gallo, chef de la brigade de l'Hôtel Royal et Savoy, Lausanne. Avenaient participé à la confection de ce buffet, à côté des hôtels ci-dessus mentionnés, les hôtels du Château, Carlton, Beau-Rivage, Mirabeau, Lausanne-Palace, le buffet C.F.F., la clinique Cécile, l'Hôtel Central Bellevue et l'Hôtel Continental. Il serait trop long d'énumérer les plats exposés et notre commentateur habituel le fera certainement avec davantage de compétence dans un prochain numéro.

Pour le service de table, les Lausannois avaient eu l'heureuse idée de choisir trois sujets, un chapitre privé de la Chaîne des rôtisseurs, un dîner des contemporains 1904 et un déjeuner d'affaire. La présen-

tation était charmante et seuls les yeux critiques des experts ont pu discerner d'infimes détails qui cœtèrent aux exposants un demi ou point.

Voici, comment la commission lausannoise présentait ce dîner des contemporains consacré aux spécialités vaudoises et dont nous reproduisons le menu ci-après.

La gastronomie vaudoise n'est pas un mythe

«Les Contemporains lausannois de 1904, réunis en leur stamm, à l'Hôtel de la Poste, parlaient gastronomie. Ils en vinrent à nos plats régionaux et force leur fut de constater qu'à part les poireaux, et la saucisse aux choux ou au foie, les fritures croustillantes de petites perchettes du Léman, la bonne frittée du jœtr où l'on tue le cochon, les saucisses à rôtir au goût agréable que leur donnent les épices, notre fameuse charcuterie de Payerne, sans oublier les atriaux jolis comme des œurs, nos spécialités régionales ne pœsent pas lourd dans la balance de la gastronomie mondiale.

Pœpendant, l'un d'entre eux tint la gague de commander un dîner typiquement vaudois. Leur hôte, s'il ne rechercha pas la savante harmonie d'un menu «à la française», leur présenta tout de même un dîner fort allœchant et bien de chez nous. Ce menu, le voici:

MENU

Soupe aux herbes
Villeneuve hospices cantonaux 1951

Beignets de Lœvins au fromage
Fœillets de perche à la veveysanne
Saint-Saphorin Fonjallaz 1952

Bœufsteak et Charcuterie de Payerne
Pommes saupœur
Haricots verts œtuvés
Pinot noir H. Badoux 1952

Jambon en œroûte
Salade Dœnts-de-lœion aux Lardons

Vacherin œrœmeux de la Vallœe
Dœzaley clos du Chemin de fer
A. Massy 1947

Salœe Ormonanche
Cafœ Grand-Mœre — Brœicolets
Kirsch et Marc du pays

Inutile de dire que le menu du dœjeuner d'affaire ou du chapitre privé de la Chaîne des rœtisseurs œtait aussi parfaitement conœu. L'effort avait portœ, non pas sur la recherche de mets extraordinaires, mais sur la mise en valeur des produits de chez-nous, qu'il s'agisse des mets ou des vins. C'est à notre avis le meilleur moyen de faire connaître la cuisine et la gastronomie suisse et vaudoise.

Montreux se devait reconstituer un dîner aux chandelles au Chœteau de Chillon et la section de la Ri-



Dessert-, Beeren- und Grapefruit-Schalen

Kristall, könische Form: die Grapefruit wird eingeklemmt und festgehalten . . . Fr. 3.10

GRAPEFRUIT-MESSER . . . ab Fr. 1.90

GRAPEFRUIT-LÖFFEL . . . Fr. 3.70

30 Tage 10% Spezialrabatt

Hans Jäh

GLASHALLE GEGR. 1875

ZÜRICH, Schiffplãtze 32 RAPPERSWIL

(051) 32 08 75 Telefon (055) 2 18 55



Ein erfrischendes Dessert:

Crème Caramel

DAWA

in Coupes oder Diplomatenkapseln serviert, garniert mit Trauben-Beeren oder frischem Fruchtsalat. Ein wirklicher Genuss, dazu sehr vorteilhaft. Verlangen Sie mit Ihrer Bestellung Crème Caramel DAWA, Packungen zu 50 und 100 Beuteln, das Spezialrezept.

Dr. A. WANDER A.G., BERN

Telephon (031) 550 21

Vorteilhaft

Tafeltischtücher

weiss, Damastdessin, 140x170 cm

à Fr. 8.75

Leintücher

doppelt, Baumwoll-Rohdruck, gute Gebrauchsaussicht, 180x280 cm, fertig, zu Fr. 9.80

Verlangen Sie unverbindliche Spezialofferte für alle Hotelwäschere u. Wolldecken.

Alb. Wieser, & Co., Hotelwäscherefabrik, Vadianstr. 17, St. Gallen, Tel. (071) 23 17 38



Küppersbusch

Backöfen in allen Ausführungen

beweisen in der ganzen Welt, dass Küppersbusch, die älteste und grösste Herdfabrik in Europa, wirklich überlegen ist. Verlangen Sie bitte Prospekte und Unterlagen. Wir beraten Sie gerne unverbindlich.

Generalvertretung
Ed. Hildebrand, Ing., Zürich 4
Bäckerstr. 40, Telephon (051) 25 44 99

Wir empfehlen uns zur Herstellung sämtlicher

Hotel-Drucksachen

Buchdruckerei

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR

VORM. KOCH & UTINGER

Kauf, Verkauf, Miete

von Hotels, Restaurants, Cafés

Beratung

in allen Fragen der Rendite, Modernisierung, Umbau, Neubau, Erstklassige Referenzen.

HOTEL-IMMOBILIEN - ZÜRICH

P. Hartmann, Seidengasse 20, Tel. (051) 23 63 64

Gelegenheit!

Zu verkaufen ein grœsseres Quantum neuerwertige, schœne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stœck. Mœbelfabrik Gœschwend A.G., Steffensburg, Tel. (053) 283 12

ZÜNDHÖLZER

jeder Art und Packung

Bodenwische, Bodenöl, Stahlbäns u. Stahlwolle, Schuhcreme, Closespapier, Kerzen, Feuerwerk usw.

alles in bester Qualitœt liefern

G. H. Fischer Söhne, Fahrtrakt

Zünd- und Fettwarenfabrik Geogr. 1980

Verlangen Sie Preisliste

Hotel

Jahresbetrieb

Zentralschweiz

80 Betten, mod. Restaurant, zu verkaufen.

Kaufpreis 350 000.-

Offerten unter Chiffre D 37888 Lz an Publicitas Luzern.

Zu verkaufen oder zu verpachten

Klein-Pension

mit 28 Betten, vollstœndig mœbliert, in sonniger und zentraler Lage in Davos-Platz, für nächsten Winter. Existenz für jœngeres Ehepaar. Kaufpreis Fr. 140 000.-. Offerten unter Chiffre K P 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2

Vorteilhaft zu verkaufen

2 kl. Bar-Schantische

eignen sich evtl. auch für Hallen- und Garten-Service für Hotels und Restaurants. Interessenten melden sich bei *Boni Dettling, Brunnen*.



CHAMPAGNE

BOLLINGER

Extra Quality

BRUT

Nonnaudin & Co.

Les Champagnes

FRANCE

Agents et dœpositaires pour la Suisse **RENAUD S.A., BALE**



Herr Ober, 2 x Bouillon aber

LUCUL

★ **LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 46 72 94**

viera vaudoise le fit avec bonheur. On aurait vraiment cru être dans la salle des chevaliers du Château de Chillon, dans la douce lumière du soir qui baignait le panneau représentant le lac et les montagnes de Savoie. Bien que moins nombreux que ceux exposés par la Section de Lausanne, les plats présentés

par Montreux s'inspiraient du même principe, témoignage d'un réel souci de qualité et d'une belle conscience professionnelle. Des médailles d'or en récompensèrent justement.

Que les sections vaudoises qui ont participé à l'HOSPES soient félicités pour leurs brillants succès.

Tourismus und Hotellerie im Blickfeld der SHTG.

Der 30. Geschäftsbericht der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft nimmt, wie das bisher stets üblich war, in sehr aufschlussreicher Weise Stellung zu Fragen des Tourismus und der Hotellerie. Der erste Abschnitt beleuchtet die grosse Bedeutung, welche der Europäischen Zahlungsunion in bezug auf den Fremdenverkehr zukommt. Die Ausführungen darüber dürften heute, da die Frage der weiteren Mitgliedschaft der Schweiz in der EZU Gegenstand der Beratungen der eidgenössischen Räte bildet, besonderes Interesse beanspruchen.

Weitere Betrachtungen sind dem **Kostenproblem** gewidmet. Sie zeigen anhand von einigen Beispielen, dass die Betriebe der Saisonhotellerie infolge des Missverhältnisses zwischen Preisen und Kosten heute noch grössere Mühe als vor dem Kriege haben, ihre Anlagen instand zu halten, geschweige denn zu modernisieren.

Ein dritter Abschnitt handelt von den Neuerungen, die im Berichtsjahr in den Grundlagen der Hotelhilfsaktion vorgenommen wurden und von den Vorarbeiten zur Überprüfung und Neufassung der gesamten Hotelgesetzgebung auf den Zeitpunkt ihres Ablaufs per Ende 1955.

In einem letzten Kapitel wird auf die Entwicklung der Zinseinnahmen der SHTG, die trotz leichtem Rückgang der Darlehensforderungen um rund 134 000 Franken zugenommen haben, sowie auf die Bewegung der einzelnen Vorschusskonti hingewiesen und festgestellt, dass das Institut infolge der sich über 3,2 Millionen Franken beziffernden Rückzahlungen 1953 vom Bund keine neuen Mittel beanspruchen musste, was mehr als viele Worte ein sprechender Beweis für die allmähliche wirtschaftliche Gesundung eines Teiles unserer Hotellerie sei. Es folgen Angaben über die einzelnen Bilanzposten und die üblichen sehr aufschlussreichen **statistischen Beilagen**.

Wir beschränken uns für heute auf die Kommentierung der Frequenzentwicklung ausländischer Besucher durch die SHTG und werden bei späterer Gelegenheit auf die von ihr ins Lampenlicht gerückten Aspekte des Kostenproblems zurückkommen.

Fremdenverkehr und Europäische Zahlungsunion

Die SHTG knüpft in ihrem Bericht an die Tatsache an, dass die Steigerung der Logiernächte ausländischer Gäste um 3,7 Millionen oder 52% seit 1950 zum überwiegenden Teil auf die Reisen aus den OECÉ-Ländern zurückzuführen ist,

was offensichtlich die Folge einer Reihe von Massnahmen ist, deren Nutzniesser die Schweiz durch den im November 1950 erfolgten **Beitritt zur Europäischen Zahlungsunion (EZU)** ist: Wegfall der Diskriminierung der Schweiz als Hartwährungsland, Intensivierung der zwischenstaatlichen Wirtschaftsbeziehungen durch die Einführung eines intereuropäischen Verrechnungssystems und Liberalisierung des Waren- und Reisezahlungsverkehrs. Wörtlich fährt der Bericht fort:

«Neben diesen Faktoren, die ihren Ausdruck in einer grosszügigeren Bemessung von Devisen fanden, waren es aber noch andere Liberalisierungsmassnahmen – es sei an die Abschaffung der Visumpflicht erinnert – die in Verbindung mit der allgemeinen Erstarbung der europäischen Wirtschaft zur Steigerung des ausländischen Tourismus beitrugen. Anders wäre nämlich die Entwicklung der Logiernächte der französischen und englischen Besucher nicht zu erklären. Die ansehnliche Zunahme der deutschen Übernachtungen ist gleichfalls in hohem Masse der erst durch die EZU erfolgten Ausdehnung des Aussenhandels zuzuschreiben.

Wenn auch vielleicht die Liberalisierung des Handels-, Zahlungs- und Reiseverkehrs über den Weg bilateraler Abkommen allmählich hätte verwirklicht werden können, so ist doch kaum anzunehmen, dass sich mittels zweiseitiger Handels- und Zahlungsverträge, auch im Verhältnis zu Deutschland, der Wiederaufstieg des internationalen Tourismus so rasch vollzogen hätte.»

Weiter entnehmen wir dem Bericht die folgenden bemerkenswerten, sich voll mit unserer Auffassung deckenden Darlegungen, die die Wünschbarkeit des Weiterbestehens der Europäischen Zahlungsunion unterstreichen:

«Der Akzent der durch die EZU verkörperten Wirtschaftspolitik liegt – dies ist für die devisenmässige Dotierung des Reiseverkehrs von entscheidender Bedeutung – auf der **grundsätzlich liberalen Haltung**, welche sie von ihren Mitgliedern verlangt. Der Einwand, wonach die Zunahme des Ausländerverkehrs nur auf Grund weitgehender Kreditgewährung des Bundes an die EZU erfolgt sei, ist demgegenüber umso weniger stichhaltig, als sich unter den gegebenen Verhältnissen die öffentliche Hand wie auch der private Exporteur gezwungen gesehen hätten, gewissen ausländischen Staaten und den Abnehmern schweizerischer Produkte Kredite vorzuschüssen. Die an die EZU gewährten Vorschüsse haben sich bestimmt für unsere ganze

Volkswirtschaft, für Handel und Industrie, Gewerbe und Tourismus, Arbeitgeber und Arbeitnehmer sehr segensreich ausgewirkt. Natürlich hatten auch diesem internationalen Abkommen gewisse Unzulänglichkeiten an. *Aber heute kann man sich für unseren Fremdenverkehr, vor allem für unsere Saisonhotellerie, kaum eine Lösung vorstellen, die dem Weiterbestand der EZU vorzuziehen wäre.* Solange keine Rückkehr zur vollen Konvertierbarkeit der Währungen und damit zum freien internationalen Zahlungsverkehr möglich ist, solange ist es vor allem auch für diesen Erwerbszweig wünschbar, die Institution der Zahlungsunion, wenn auch mit gewissen notwendigen Änderungen, aufrechtzuerhalten.»

Die SHTG begründet ferner in überzeugender Weise die Auffassung, dass die Logiernächtestatistik keinen Aufschluss darüber erteilt, inwiefern im Zuge der Liberalisierung die der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft aus dem OECÉ-Raum zufließenden Reisezahlungsmittel eine Steigerung erfahren haben, andererseits aber die von der schweizerischen Verrechnungsstelle herausgegebene Statistik über den Reisezahlungsverkehr keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben kann. Während die Summe der Auszahlungen aus den Ländern der OECÉ sich pro 1953 – verglichen mit 1950 – mehr als verdreifacht hat, erhöhte sich die entsprechende Zahl der Übernachtungen im gleichen Zeitraum lediglich um 62%. Das rührt nach Ansicht der SHTG davon her, dass von der Eidgenöss. Fremdenverkehrsstelle die Übernachtungen in Chalets, Privatzimmern und Campings sowie die Verwandtenbesuche nicht gezählt werden, woraus wir schliessen dürfen, dass auch Kreise ausserhalb der Hotellerie beträchtlichen Nutzen aus der Zunahme der im gebundenen Zahlungsverkehr (ab 1951 über EZU) zugunsten der Schweiz abgewickelten Reisezahlungsmittel gezogen haben. Doch ist auch zu beachten, dass die über die EZU abgewickelten Reisezahlungsmittel keineswegs vollumfänglich für touristische Zwecke ausgegeben wurden, indem die für Reisen erhaltenen Devisen vielfach in missbräuchlicher Weise zur Erzielung von Kursgewinnen verwendet wurden.

Auf der andern Seite erfasst aber die Verrechnungsstelle in ihrer Statistik nicht die Banknoten, die der ausländische Reisende in eigener Währung mitnimmt, um sie in der Schweiz auf dem freien Markt in Franken umzuwechseln. So zeigt der Verkehr mit Italien und Frankreich bei steigender Logiernächtezahl ein Abnehmen der Auszahlungssumme, was nach der SHTG zur Annahme berechtigt, dass die Reisegelder nicht im vollen Masse im gebundenen Zahlungsverkehr beschafft worden sind, so dass also zu den Auszahlungssummen die im freien Markt erworbenen Frankenbeträge hinzurechnet werden müssten.

Die erwähnten Faktoren mahnen zur Vorsicht sowohl in den Schlussfolgerungen, zu welchen die Statistik verleiten könnte, als auch bei Errechnen der sich pro Logiernacht ergebenden Auszahlungssumme. Diese Moyenne vermag aber dennoch unter Beachtung der gebotenen Vorsicht zeigen, wie die jeweilige Erhöhung der Kopfquoten ihren Nie-

†

Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern mache ich hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Adolf Huber

Hotel zum Tell, Stans

am 16. Juni im Alter von 48 Jahren ganz unerwartet verschieden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

derschlag findet. Ferner gibt sie «einen Fingerzeig über die Höhe der Nebenausgaben. Denn wenn z. B. auf eine englische Logiernacht Fr. 57.– entfallen, so kann man sich ungefähr vorstellen, wieviel hievon für Nebenausgaben verschiedenster Natur aufgewendet worden ist, wenn man weiss, dass die durchschnittliche Einnahmemyenne der Erstklasshotellerie Fr. 36,72 und der Hotellerie zweiten Ranges Fr. 20,65 beträgt.»

Dieser Hinweis der SHTG ist auch deshalb wertvoll, weil in der Diskussion um die Finanzierung der Verkehrsverbund viele Leute noch immer der Auffassung sind, die Hotellerie sei der nahezu alleinige Nutzniesser des Tourismus und ferner nicht beachten, dass immer noch grosse Teile der Saisonhotellerie, wie die SHTG an anderer Stelle

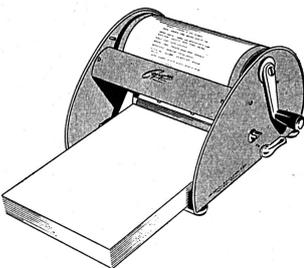


EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1866
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

COPYREX

der Welt vorteilhaftester
Rotations-Menü-Undrucker
nur Fr. 220.-



druckt ohne Farbe und Matrizen vom Original in Farben in einem Arbeitsgang Formulare aller Art vom kleinsten Format bis 30x20 cm

SCHNELL SAUBER SPARSAM
Prospekte oder 8 Tage Probe — Kleine Kaufraten

Generalvertretung:
Eugen Keller & Co., Bern
Monbijoustrasse 22 Telefon (031) 234 91
Büromaschinen seit 1912

...die «gommapiuma»-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Keine Unterhaltskosten mehr!

Die «gommapiuma»-Matratze muss nie gewechselt, nie gelüftet und nie gewaschen werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form gewissermassen unbegrenzt erhalten bleibt.

Die Anschaffungskosten sind somit die einzigen Kosten!

«gommapiuma»-Matratzen

sind Produkte der **PIRELLI sapsa**

Die «gommapiuma»-Matratzen werden mit beige oder blauem Sanitätsdrilich-Überzug geliefert, für Spezialfälle auch mit urin- und beständigem Kautschuk-Überzug.

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Vorführung, damit Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können.

Ab Lager zu verkaufen grösserer Posten

Wirtschaftsstühle
neue, schöne, starke Ausführung
ab Fr. 16.50.
Zimmern an n. Berninastr. 117, Zürich-Quartier.
Tel. (081) 46 28 83. Stühle u. Tische en gros.

Seit 5 Jahren bekannt
Heiri's Feinste, haltbare
Pâtisseries
12 Sorten, in Cellux verpackt, nach Wunsch assortiert, franko Haus Fr. 22.-, Nachnahmebestellung Fr. 21.-. Muster sendet Ihnen

Conditorai „Aegerisee“
Oberägeri
Telephon (042) 7 54 43

Hoteliere-Gruppe
verfügend über Fr. 300 000.-, um eine Aktiengesellschaft im Genre eines amerikanischen MOTELS zu gründen. — Gelegenheit, Bungalows günstig zu erwerben, welche in der franz. Fabrik vorfabriziert werden. Offerten unter Chiffre M A 2080 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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



Medizinisches Tafelwasser

PASSIGGER

für den Haushalt, Passagier, Therapie, für den praktischen gesunden Flaschen- und Bügelverbrauch

Repassseuse

«Schultheiss», 1 mètre neuve avec garantie à vendre d'occasion, Fr. 2000.-, 2 Adresses: A. J. Jomini, 3 Rue de Guimps, Yverdon, Tél. (024) 23610.

Wäsche schonen mit KOLB'S

Seifenflocken «Weisse Taube»

J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH

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

Beste Bezugsquelle in allen Bedarfsartikeln für Wasch- und Putzwecke, wie Schmierseife gelb und weiss, Spülpulver, Waschlauge, Bodenwische usw.

Gesucht auf 1. Juli gewandte, freundliche

Restaurations-/Saaltochter

in gepflegtes Hotel-Restaurant. Offerten an Hotel Alpina, Klosters, Telephon (083) 38233.

Als Eigentümer eines 80 km von Genf und 500 m vom Golf von Talloires, Haute-Savoie (die erste Station des Anney-See) gelegenen Landzuges von 80 000 m² und eines grossen savoyischen Hauses des 18. Jahrhunderts mit allem Komfort, wunderbarer und einzigartiger Aussicht auf See und Berge, suche ich

HOTELIERS-GRUPPE

verfügend über Fr. 300 000.-, um eine Aktiengesellschaft im Genre eines amerikanischen MOTELS

zu gründen. — Gelegenheit, Bungalows günstig zu erwerben, welche in der franz. Fabrik vorfabriziert werden. Offerten unter Chiffre M A 2080 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ab Lager zu verkaufen grösserer Posten

Wirtschaftsstühle

neue, schöne, starke Ausführung
ab Fr. 16.50.
Zimmern an n. Berninastr. 117, Zürich-Quartier.
Tel. (081) 46 28 83. Stühle u. Tische en gros.

Englisch in London

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

A louer

Hôtel de Tête-de-Ran

Jura neuchâtelois, alt. 1325 m, pour le 30 avril 1955 ou éventuellement avant, suivant entente.

Ouvert toute l'année, chambres eau courante chaude et froide, salles à manger, salle pique-nique, dortoirs pour 70 personnes, grande terrasse.

Garage, parc à autos, jeu de boules couvert, 2 téléskis à proximité, magnifique panorama, excellente route de 2 km 200 depuis la Vue-des-Alpes.

Convientrait pour couple de la profession, sérieux et travailleur.

S'adresser par écrit à MM. Georges Hertig Fils & Cie, La Chaux-de-Fonds.

des Berichtes ausführt, mit einer schweren Kosten- und Ertragskrise zu kämpfen hat. Zusammenfassend stellt der Bericht der SHTG fest:

«Einerseits zufolge der zunehmenden Zahl der Besucher aus den OECE-Ländern und andererseits zufolge der vermehrten Mittel, die sie in der Schweiz ausgeben können, hat sich das finanzielle Volumen, das dem Fremdenverkehr OECE-Raum/Schweiz — exkl. Belgien und Türkei — heute zu Grunde liegt, von 150 Millionen Franken pro 1950 auf rund 330 Millionen Franken erweitert. Dabei ist die in den letzten Jahren vermehrte Inanspruchnahme von Banknoten nicht berücksichtigt. Wenn auch diese Mittel bei weitem nicht alle der Hotellerie zufließen, so befruchten sie doch im hohen Masse die Fremdenverkehrsgebiete, d. h. jene Teile der Schweiz, die von der seit Jahren herrschenden industriellen Hochkonjunktur nicht im gleichen Masse wie unsere Industriegebiete profitiert haben. Die Zugehörigkeit der Schweiz zur EZU trägt somit dazu bei, die zum Teil künftigen Einkommensverhältnisse in den Saisongebieten und insbesondere in den Bergtälern zu verbessern.»

Generalversammlung der SHTG.

Am 21. Juni fand in Zürich unter dem Vorsitz von Verwaltungsratspräsident Dr. A. Müller die ordentliche Generalversammlung der SHTG. statt.

Der Vorsitzende gedachte in seiner Präsidialadresse der beiden verstorbenen Verwaltungsratsmitglieder Herren F. Frey-Fürst, Luzern, Bürgenstock, und Joh. Martin Niggli, alt Kantonalbankdirektor, Chur, die in enger Verbindung mit der schweizerischen Hotellerie standen. Sodann widmete Präsident Dr. Müller dem Stande der derzeitigen Hoteltätigkeit, die durch eine Neuregelung im Sinne einer Rückkehr zum normalen Recht ersetzt werden soll, eine überaus klare und prägnante Betrachtung, die wir unseren Lesern in der nächsten Nummer zur Kenntnis bringen werden.

Jahresbericht und Rechnung, die dem Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement jeweils im Entwurf vorgelegt werden müssen, fanden einstimmige Genehmigung unter Entlastung der verantwortlichen Organe. Infolge Ablaufs der dreijährigen Amtsdauer bestätigte die Generalversammlung die Mandate der sich für eine Wiederwahl zur Verfügung stellenden 7 Mitglieder, während anstelle der 2 verstorbenen Mitglieder, der Herren F. Frey-Fürst und Joh. Martin Niggli, neu die Herren A. Ernst, Direktor der Von Mooschen Eisenwerke, Luzern, und Verwaltungsratspräsident der Hotels Palace AG., Luzern, und Martin Jaeger, Chur, Direktor der Bündner Privatbank, gewählt wurden.

Beim Mittagessen im Hotel St. Gotthard entbot Herr Lorenz Gredig, Pontresina, die Grüsse unseres Zentralpräsidenten, Dr. F. Seiler, der sich auf gutem Wege der Besserung befindet. Sodann dankte er der SHTG. für die segensreiche Arbeit, die sie seit ihrem Bestehen für die Hotellerie und insbesondere für die

Berghotellerie geleistet hat. Dadurch blieb zahlreichen Familien die Existenz erhalten. Er gab seiner Genugtuung Ausdruck, dass auch im Entwurf zu einer Neuordnung der Hoteltätigkeit die schwierigen Verhältnisse in der Berghotellerie Rechnung getragen wird. Die Hotellerie anerkennt die Notwendigkeit, das Sonderrecht in normales Recht überzuführen. Sie wünscht keine Geschenke, hofft aber, dass durch verständnisvolle Auslegung die künftige Hoteltätigkeit sich als ein taugliches Instrument erweisen werde, um dort, wo noch Hilfe am Platz ist, sie gewähren zu können.

A Neuchâtel

Le principe du nouvel hôtel est admis

Les électeurs de la ville de Neuchâtel étaient appelés à se prononcer sur le référendum lancé par le parti socialiste contre l'octroi, par le Conseil général, d'un droit de superficie pour la construction d'un nouvel hôtel sur le quai Léopold-Robert, à proximité du port et du musée des Beaux-Arts. L'octroi du droit de superficie a été approuvé par 2328 oui contre 1954 non.

Voici les commentaires que la «Feuille d'AVIS» de Neuchâtel publie à ce sujet:

Les électeurs de Neuchâtel ont voté en faveur du développement touristique de la ville, et cela est heureux. Ce scrutin avait la valeur d'un test. Il devait montrer si la majorité de l'opinion était pour ou contre le statu quo, pour ou contre l'immobilisme en ce qui concerne la politique générale de la commune et les questions d'urbanisme. Les citoyens ont voulu soutenir une initiative privée qui concourra à l'essor économique de la ville. Ils n'ont pas craint de voir s'édifier un hôtel sur le quai Léopold-Robert, pensant que l'endroit gagnera à être plus animé et à devenir un pôle d'attraction, ce qui dégagea le centre de la ville.

Ce verdict permettra à tous ceux qui travaillent pour le développement de la ville de poursuivre leur œuvre.

Schweppes-Ginger-Ale und Tonic-Water in der Schweiz abgefüllt

Aus Mitgliederkreisen wird uns geschrieben:

Es wird die Mitglieder des Schweizer Hoteliervereins nicht nur interessieren, sondern auch erfreuen, zu vernehmen, dass es nach jahrelangen, schwierigen und oft unnötigerweise komplizierten Verhandlungen zwischen der Schweppes Ltd. und dem Verband Schweizerischer Mineralquellen gelungen ist, einen Vertrag abzuschliessen, nach welchem nun die hervorragenden Schweppes-Produkte in der Schweiz hergestellt und vertrieben werden können.

Weil der Verband Schweizerischer Mineralquellen und dessen Händler eine neue grosse Konkurrenz befürchteten, sahen wir uns in der Schweiz während langen Jahren gezwungen, diese viel verlangten, speziellen Getränke aus England zu importieren, was zur natürlichen Folge hatte, dass sich die Verkaufspreise für englische und amerikanische Begriffe viel

zu hoch schraubten. Bekanntlich werden derartige Güter brutto verzollt; die leeren Flaschen sind wertlos, da sie hier nicht mehr verwendet werden können.

Unter Zustimmung des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen werden nun diese Getränke in der Mineralquelle Weissenburg hergestellt, was den Gestehungs-, bzw. den Verkaufspreis auf ungefähr die Hälfte senken lässt. Der Verfasser dieser Zeilen freut sich ganz besonders über das Endresultat dieser Verhandlungen, denn es muss Ziel jedes Geschäftsmannes sein, ein Qualitätsprodukt zu möglichst vernünftigen Preisen einzukaufen und an seine Kundschaft abgeben zu können.

Es ist zu hoffen, dass es dem Quellenverband gelingen wird, die beiden Schweppes-Produkte durch ihre lückenlose Vertriebsorganisation erfolgreich auf dem Schweizer Markt zu lancieren, und ich wünsche diesen hochqualifizierten Getränken rasche Einführung in weitesten Kreisen der schweizerischen Hotellerie.

J. G.

AUS DEN SEKTIONEN

Generalversammlung des Hoteliervereins Grindelwald

hvb. Zur Eröffnung des neugestalteten Parkhotels Schönegg hielt der Hotelierverein Grindelwald kürzlich seine Generalversammlung bei seinem Präsidenten H. R. Stettler ab. Die statutarischen Geschäfte nahmen nicht viel Zeit in Anspruch. Neu in den Vorstand wurde als Nachfolger von Albert Häslar (Sausoué) Fred Schilt vom Waldhotel Bellary gewählt. Der Präsident streifte in kurzen Worten den vergangenen Winter, der für Grindelwald ein gutes Ergebnis gebracht hat. Wiederrum stellten die Schweizer und die Engländer den Hauptkontingent der Gäste, aber auch bei den Franzosen, den Deutschen und — dank dem Besuch der holländischen Königin — bei den Holländern können starke Gewinne gemeldet werden.

Nach der Versammlung konnte man bei einem Rundgang die geschmackvollen neuen Räume und die grosszügigen Gartenanlagen bewundern. Im Namen der Kollegen gratulierte Dir. Früh, Hotel Adler, der Familie Stettler zum wohlgeplagten Umbau. Er unterstrich die Tatsache, dass hier aus eigener Initiative und aus eigenen Mitteln eine glückliche Erneuerung Wirklichkeit geworden ist.

DIVERS

Le nouveau directeur de l'O.P.A.V.

Depuis quelques jours l'office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne a un directeur. C'est le Dr. Alexandre Cacin, jusqu'ici vice-directeur de la Chambre valaisanne du Commerce qui a été désigné à ce poste.

M. Cacin, âgé de 35 ans, a fait ses études au Collège cantonal de Brigue et les a continuées à

AVIS

Demande de rabais inadmissible

Des membres de notre société ont été invités par le «New Churchill Club» à Londres, d'accorder un rabais de 10% à tous les membres de ce club. Nous estimons qu'il est de notre devoir de rappeler une fois encore à nos sociétaires que l'octroi d'un rabais quelconque en faveur de membres individuels de n'importe quelle association est interdit par notre règlement des prix. C'est pourquoi il convient d'opposer un refus à la requête du New Churchill Clubs.

L'Université de Fribourg où il a obtenu le titre de docteur en droit et en sciences économiques.

Il est entré comme secrétaire à la Chambre valaisanne de commerce en 1948 et s'est vu confier d'emblée des tâches importantes.

En 1952, lorsque fut donnée à cette institution la grâce de l'O.P.A.V., nouvellement créée, M. Cacin s'intéressa tout de suite aux problèmes de propagande qui se posèrent et fut dès lors pour son directeur, M. le Dr. Olsommer, un précieux collaborateur.

Dès le moment où l'Office de propagande décidait de créer sa propre administration, il était normal que la candidature de M. Cacin fut retenue comme l'une de celles qui s'imposaient.

Nous lui souhaitons, ici aussi plein succès dans ses nouvelles fonctions.

Schweizerischer Curling-Verband

Zum neuen Präsidenten des Schweizerischen Curling-Verbandes wurde Dr. Walter Zimmermann, Direktor der Hotelgesellschaft Zermatt AG., gewählt. Der Sitz des Curling-Verbandes wird somit nach Zermatt verlegt.

L. P. F.

SAISONERÖFFNUNGEN

Davos: Palace Hotel eröffnet.

Klosters: Sport-Hotel Silverta, 24. Juni.

St. Moritz: Kulm Hotel, 26. Juni.

Wengen: Hotel Regina, 19. Juni.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Insertenteil: E. Kuhn

Obst und Gemüse der Woche

Blumenkohl, Erbsen, Kohlrabi
Erdbeeren

PORTO HUNT

Established previous to 1679

Agents pour la Suisse
B. JORDAN-VIELLE & FILS, NEUCHÂTEL 3

KURSAAL AROSA

sucht auf 1. Juli, eventuell früher:

Köchin
Küchenmädchen
Stüblitochter
Serviertochter
Buffetochter
Officemädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Des glaces...?

même par temps variable ou pluvieux!

mais des glaces délicates, onctueuses et aérées pour qu'elles rafraichissent sans refroidir. Comment faire? Ajoutez tout simplement à votre composition un peu de liant «FRIG», qui améliore les glaces.



existe neutre et aux arômes de vanille, de chocolat et de moka.

Dr A. WANDER S.A., BERNE, Téléphone (031) 5 50 21

Aufschnittsmaschinen
Occasionen



Obergrundstr. 36
LUZERN

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 17.20.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Fortwährend abzugeben

Poulets

800 bis 600 gr, comestible-festig, zu Fr. 6.50 per kg.
Geflügelarm z. Lang
Hemishofen (SH).
Tel. (054) 82253.

Zu verkaufen

gut versiert, Zustand wie neu:

- 4 Teekannen 3 dl
- 3 Kaffeekannen 3 dl
- 4 Kaffeekannen 1,5 dl
- 4 Suppenschöpfer klein
- 4 Gratplatten rund
- 20 Serviettenringe
- 9 Tischtücher
Leinen, 360 x 160 cm, wenig gebraucht.

Anfragen unter Chiffre G E 2277 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A LOUER
dans importante ville des bords du Léman

HOTEL-RESTAURANT

avec magnifique vue sur le lac, grande terrasse ombragée, parc pour autos, 24 pièces, grandes salles de restaurant. Affaire très intéressante pour prendre sérieux. S'adresser: sous chiffre PW 50853 L à Publicitas Lausanne.

Insertate

sind das Qualitätszeichen für bewährte Produkte!

Nur zuverlässige Angebote können sich auf die Dauer behaupten!

Kursprogramm 1954/55 erschienen

Sie erhalten es auf Verlangen sofort. — Tel. (041) 255 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

TAROUDANT (Maroc)

On offre
majorité capital-actions

Hôtel pleine exploitation, conditions avantageuses. S'adresser Case Rive 400, Genève, qui renseignera.

Zu verkaufen

Landgasthof

mit regem Passantenverkehr und geräumigen Lokalen für grosse und kleine Gesellschaften. 28 Hotelbetten, fliessendes Wasser. Garagen. Umsatz etwa 300'000 Fr. Für Küchenfachmann mit Erfahrung im Umgang mit internationalem Publikum prima Existenz. Grössere Anzahlung erforderlich. Anfragen unter Chiffre L G 2314 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner

Österreicher, möchte gerne Saisonstelle in der Schweiz annehmen. Gute englische Sprachkenntnisse. Zuschriften erbeten an Lambert Bucher, Hauptstrasse 24, Wien XVII.

Gerant

gesucht für mittleres Speiserestaurant in Zürich. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre G E 2278 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 1. August in Erstklasshotel im Tessin

Concierge

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lebenslauf unter Chiffre E T 2312 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Möbel-Pfister wird führend für Hotelmöblierungen

Die aus der schweizerischen Hotellerie telephonisch oder schriftlich eingehenden Aufträge mehren sich von Tag zu Tag. Die Hoteliers und die sie beratenden Architekten haben erkannt, dass die neuen, formschönen und zugleich praktisch ausgebauten Pfister-Hotelmöbel ganz gewaltige Qualitäts- und Preisvorteile in sich vereinigen.

Die grossen Vorteile der neuen Pfister-Hotelmöbel sind:

- 1 400 verschiedene Modelle, in vier Holzarten ausgeführt.
- 2 Garantie, dass Sie diese während zehn Jahren im gleichen Genre kurzfristig ergänzen können.
- 3 Hübsche, heimelige Formen, in Qualität und Innenausbau besonders gut und praktisch durchkonstruiert.
- 4 Eigene Werkstätten für feine Bettwaren und Polstermöbel, erstklassiges Material und Fachspezialisten
- 5 Und das Wichtigste: Preise, die Ihnen grosse Einsparungen ermöglichen, Zahlungsmodus nach Vereinbarung.
- 6 Spezialrabatte je nach Grösse der Bezüge. Bitte erkundigen Sie sich bei unserer Hotel-Abteilung in Suhr bei Aarau.
- 7 Grosse Hotel-Sonderschau von fertig möblierten Einer- und Doppelzimmern in der Fabrikausstellung in Suhr b/ Aarau.

zu Hause fühlen. Auch für Ihr Unternehmen wird die Weiterempfehlung zur besten und billigsten Reklame.

Referenzliste zur Verfügung.



Das führende Vertrauenshaus für gediegene Hotelmöbel
Zürich, Basel, Bern, St. Gallen, Lausanne, Genf, Bellinzona
Fabrikausstellung in Suhr bei Aarau

Gutschein

Bitte direkt an die Fabrik
Möbel-Pfister AG. in Suhr
senden.

Senden Sie mir gratis u.
unverbindlich Ihren Spe-
zialprospekt für Hotel-Mö-
blierungen.

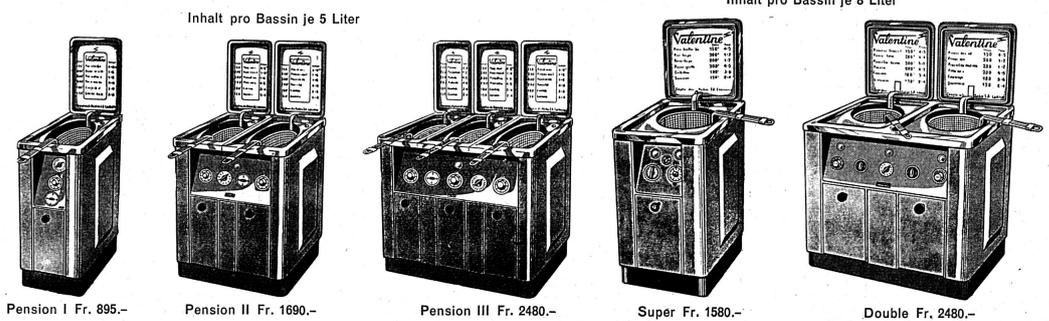
Name: _____
Strasse: _____ Nr.: _____
Ort: _____
Bedarf für: _____

Der Traum jedes Betriebsinhabers und Küchenchefs, eine

Valentini-Friteuse

Vertretung für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, Zürich 7/53
Sillerwies 14 - Tel. (051) 348020



Pension I Fr. 895.- Pension II Fr. 1690.- Pension III Fr. 2480.- Super Fr. 1580.- Double Fr. 2480.-

Kleinere Modelle ab Fr. 585.- Sie erhalten unverbindlich den gewünschten Typ gratis zur Probe

Glacemaschinen Konservatoren Kühlschränke
bezahlen sich selbst.
Für die Finanzierung wenden Sie sich an **FREI, TREIG & CO., ZÜRICH I**
Bankgeschäft Löwenstrasse 55/57

Gesucht
gewandte, gut präsentierende, möglichst sprachkundige
Restaurationstochter
in Bahnhofbuffet II. Klasse. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bahnhofbuffet, Chur.

Gesucht
per sofort für Sommersaison tüchtige
Restaurationstochter
deutsch, französisch sprechend. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Waldheim, Unterägeri.

Gesucht
von privat. Nervensanatorium in Münchenbuchsee
Koch oder Köchin
als Ferienvertretung
für die Zeit vom 15. August bis 15. September 1954. Günstige Bedingungen. Telefon (031) 679415.

Gesucht
für sofort
COMMIS DE CUISINE
Hotel Schützen, Steffisburg-Station bei Thun.

Gesucht für sofort
Küchenchef-Alleinkoch
Offerten an Hotel Central, Interlaken, Tel. (038) 21626.

Gesucht
tüchtiger, gutausgewiesener
Küchenchef-Alleinkoch
Offerten mit Gehaltsansprüchen an Grand Café-Restaurant Rüschi, Biel (Bern).

Gesucht
tüchtiger
Küchenchef
der in allen Sparten bewandert ist. Jahresstelle bei guter Bezahlung. Eintritt 15. Juli/August. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnansprüchen erbeten an Hotel Stormen, Unterwasser (Toggenburg).

Gesucht
Speisemeister
per sofort, evtl. später. Verlangt wird abgeschlossene kaufm. Berufsausbildung in Lebensmittelbranche oder in Küchenbetrieb mit längerer Praxis. Anstellungsbedingungen nach Lohnklasse 12. Bruttolohn 7240 bis 10450 Fr. Für Verheiratete Wohnzulage. Handgeschriebene Offerten sind zu richten an Verwaltung der Heil- und Pflanzanstalt Rheinau (Zürich).

Initiativer, junger
Chef de service
mit Zürcher Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als
Gerant
in Referenzen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre C T 2296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Post-Viamala, Thusis
sucht für sofort tüchtigen
Alleinkoch
Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten.

Glacemaschinen Konservatoren Kühlschränke
bringen Ihnen zusätzlichen Verdienst.
Wir helfen Ihnen bei der Finanzierung
FREI, TREIG & CO., ZÜRICH I
Bankgeschäft Löwenstrasse 55/57

Gesucht
per 5. Juli
Küchenchef-Alleinkoch
oder
Restaurations-Köchin
Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

Hotelfachmann, charakterfest, 32-40jährig, gelernter
Koch
kann in mittleres gutes Hotel in der Ostschweiz einheiraten.
Offerten mit Bild und Lebenslauf unter Chiffre E H 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinkoch, Chef de partie
mit guten Zeugnissen (Schweiz, Schweden), sucht entsprechende Saison- oder Jahresstellung. Offerten an Müller c/o O. Svensson, Jonköping, Jakobsdal (Schweden).

Gesucht
in Jahresstelle gut ausgewiesene und zuverlässige
Hotel-Sekretärin
in Grossbetrieb der Stadt Bern. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre S E 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, intelligente Tochter, aus Geschäftsfamilie, mit abgeschl. kaufm. Lehre und 2 Jahren Engländeraufenthalt (sprachl. Diplom) wünscht in Genf oder Lausanne Stelle zwecks Ausbildung als
Hotelsekretärin
in gutrenommiertes Hotel. Speditives Arbeiten u. rasche Auffassungsgabe wird garantiert, dafür wird auf ein Haus reflektiert, in welchem Gewähr für eine lückenlose Ausbildung als Hotelsekretärin geboten ist. Stellenantritt Anfang August, evtl. nach Übereinkunft. Kaufm. Lehrabschlusszeugnisse und Referenzen können einverlangt werden. Offerten unter Angabe der Gehaltsentschädigung erbeten an Esther Lampert, Lebensmittel, Rheineck, SG.

ENGLAND
Suchen fortwährend Töchter in gebildete, überprüfte Familien. Wähen von ENGLAND aus Ihre Interessen.
BELDI-GRANT
Engl.-Schweiz. Büro mit langjähriger Referenzen. Auskunft Fr. 2.- in Marken. - Vormals Schwein, jetzt: Cleavers Lyng, Herstmon: ceux, Sussex (England).

Jeune italienne cherche place comme
femme de chambre
dans hôtel. Libre fin juin. Ecrire chez Charles Radice, rue du Marché 3, Genève, E. V.

Office-, Küchen- und Abwaschburschen
suchen Saisonstellen. Vertrag nötig. Haben noch keine Referenzen. Offerten erbeten an Frl. Carmela Avicoli, bei Herrn Hürlimann, Zahnarzt, Schwyz.

Jeune Tessinoise désireux d'apprendre bien la langue française, offre ses services en qualité de
sommelier-débutant
Entrée immédiate. Offres sous chiffre C 23192 à Publicitas Lugano.

Bestausgewiesene
Barmaid
3 Sprachen, sucht kurze Saison oder Ferienabfertigung von 6-8 Wochen. Off. unter Chiffre B 8 2308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saarkinder, 21 Jahre, sucht Stelle als
Kochlehrling
in der Schweiz. Zuschriften unter Nr. 91807 an Ann.-Expedit. SARAG, Saarbrücken 3.

Im Hotelfach tüchtige Schweizerinnen, ges. Alters, suchen Beschäftigung im gleichen Hause als
Gouvernanten

Hilfe zum Backen oder kalter Küche. Bern oder Berner Oberland. Gefl. Offerten unter Chiffre G H 2315 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt
Commis de restaurant
Saison bis Oktober. Offerten mit Zeugnissen und Photo an Dir. C. Schaerer, Bad Schinznach (AG).

Hotel Sternen, Unterwasser (Toggenb.)
sucht für Hochsaison, mit Eintritt 10. evtl. 15. Juli junger
Koch oder Köchin Zimmermädchen Saalkochter
Offerten umgehend erbeten an obige Adresse.

keiner grapefruit-saft, gezuckert mit Sissacher Mineralwasser
Pepita
ist gut - tut gut
gezuckert mit Sissacher Mineralwasser

Wegen Geschäftswechsel sucht
Kochlehrling
Stelle zur Weiterausbildung (1 Jahr in der Lehre). Gefl. Offerten unter Chiffre W A 2268 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Alleinkoch-Chef
gelernter Konditor, 30jähr., sucht gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre D 54946 Q an Publicitas AG., Basel.

Gesucht
per sofort gut präsentierende, sprachkundige
Serviertochter

in gutgehenden Tea-room des Berner Oberlandes. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel National & Tea-room Rialto, Gstaad.
Frau sucht Stelle als
Gouvernante

in grösseres Hotel. Spricht französisch, englisch, dänisch, schwedisch, deutsch. Auskunft unter Chiffre E 10288 Ch an Publicitas, Chur.

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen stetsfort die inserierenden Firmen
dann fahren Sie besser!

Eine gute
Kapitalanlage
ist der Kauf einer
Glacemaschine
Zur Finanzierung wenden Sie sich an **FREI, TREIG & CO., ZÜRICH I**
Bankgeschäft Löwenstrasse 55/57

Hotel-Sekretärin
möchte ich werden!!
Bin 17 Jahre alt, aus gutem Hause (mittlere Reife) und suche in einem grossen, erstklassigen Hotelbetrieb entsprechende L E H R S T E L L E mit Familienanschluss. Angebote an Christa Köhler, Gieslenshöhe 68, Recklinghausen in Westfalen, Deutschland.

Küchenchef
von mittlerem Hotelbetrieb im Graubünden gesucht
Saison- oder Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre J 10287 Ch an Publicitas, Chur.

VINX Spray
gegen
HAUS-INSEKTEN
tötet sofort und wirkt wochenlang nachhaltig

Das Insektizid mit doppelter Wirkung!
Ein **Fliegler** Produkt
für Hotels, in Küche und Keller
Erhältlich in Kannen von 5, 10, 25 Litern
Alleinfabrikant:
Desinfektionsmittelabrik A. Ziegler, Zürich 55
Telephon (051) 332750

KUR gegen Störungen der Zirkulation mit wohlschmeckendem Kräuterheilmittel
Zirkulan ist nervenentspannend beruhigend, herzstärkend und gibt das Gefühl neuer Frische.
Täglich 2 Esslöffel voll unschädliches Zirkulan helfen bei: Arterienverkalkung, hohem Blutdruck, Wallungen, Müdigkeit, nervösen Herz- und Wechseljahrsbeschwerden, Wärme-Staunungen, Einschlafen der Gliedmassen, schlechtem Allgemeinbefinden.
Fr. 4.95 Fr. 11.20 Fr. 20.55 erhältlich bei Ihrem Apoth. u. Drogisten

Gesucht

für Sommersaison folgendes qualifiziertes Personal:
Chef de partie-Entremetier
Saaltöchter
Commis de rang
Wine-Butler-Saalkellner
Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen
Barlehrtöchter

Gutbezahlte Stellen. Eintritt Anfang/Mitte Juli oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbieten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft
Aide de cuisine

Jahresstelle. Hotel Greub, Basel, Tel. (061) 231840

Gesucht
in Jahresstelle
Saucier
Entremetiers
Commis de cuisine

Gell. Offerten an Hotel Walhalla, St. Gallen.

GESUCHT NACH ZÜRICH
IN JAHRESSTELLEN

Zimmermädchen
Etagenportier
Chef de rang
Chasseur
Heizer

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z H 2272 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft
tüchtiger
Commis de cuisine

in Jahresstelle in grösseren Stadtbetrieb der Zentralschweiz. Offerten erbieten unter Chiffre C O 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung für Hotel im Berner Oberland:
Kassier-Chef de réception
Main-Courantier

Per 25. Juni:
Saaltöchter oder Saalkellner
Offerten unter Chiffre B O 2228 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. Juli in Hotel-Restaurant am Zürichsee
tüchtiger, selbständiger
Chef-Alleinkoch oder Köchin

Jahresstelle. Guter Lohn mit Küchenumsatzbonus. Offerten unter Chiffre SA 2492 Z an Schweizer-Annoncen AG., Zürich 23.

HOLLAND
Gesucht
in Erstklasshotel in Utrecht
Maître d'hôtel

in Jahresstellung. Neben der Beherrschung der englischen und französischen Sprache sollten die Bewerber gute Vorkenntnisse in der holländischen Sprache haben. Interessanter Posten mit sehr gutem Verdienst. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, aber vor dem 1. August. Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre E H 2282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Partiekoch

für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbieten an Bahnhofbuffet Enge, Zürich.

Confiserie Tea-room, centre Lausanne, demande pour entrée à convenir
Contrôleur(se)

Offre manuscrite avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire sous chiffres OFA 6740 L. à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

Zur Belebung

Die KUR mit FORTUS gegen Gefühlskälte, bei Nerven- und Funktionsstörungen sowie Sexualschwäche. Fortus regt das Temperament an. Fortus-KUR für die Nerven Fr. 28.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogist, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 27507.

RESTAURANT SIMMENTHALERHOF, THUN

Wir suchen

für unsern Betrieb: Restaurant mit erstklassigem Grill-Room und Vereins-Lokalen, bestqualifizierten Fachmann als verantwortlichen

BETRIEBS-LEITER

Eintritt per 1. September 1954. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Wüthrich & Co., Thun. — Persönliche Besuche nur nach Vereinbarung.

Jeune maître d'hôtel

capable, sachant les langues, bonne présentation

est demandé

pour le 15 août ou date à convenir. Faire offres de suite avec tous détails sur expérience et copies de certificats à la Direction de l'Hôtel Lausanne Palace Beau Site à Lausanne.

ERSTKLASSHOTEL IN ZÜRICH SUCHT

per 1. Juli in Jahresstellen

Zimmermädchen
(sprachkundig)
Maschinen-Stopferin
Näherin
Mange-Mädchen
Handwäscherin

Offerten mit Zeugnisausschnitten sind erbeten unter Chiffre J Z 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison bis Ende Oktober tüchtige, erfahrene

Journalführerin-Sekretärin

Eintritt sofort. Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Lohnansprüchen an Kuranstalt Mammern.

Gesucht auf Anfang Juli
sprachkundig
Restaurationsstochter
Küchenmädchen

Offerten an Hotel Steingletscher, Sustenpass (Berner Oberland).

Gesucht
in Erstklasshotel an führendem Platz Graubündens, tüchtige

Buffetdame

Selbständiger Posten bei guter Entlohnung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lichtbild und Zeugniskopien unter Chiffre E F 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Juli
Gouvernante
(rechte Hand der Hoteliersfrau), sowie
Commis de cuisine

(pâtissierkundig) in neuerbautes Hotel der Ostschweiz. Offerten unter Chiffre C C 2287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
auf Anfang Juli in Jahres- oder Zweisaisinstelle

Anfangs-Sekretärin
Jüngere Barmaid
Lingère
Aide od. Commis de cuisine

Offerten erbieten an Hotel Acker, Wildhaus.

Gesucht
per sofort

Alleinkoch-Chef

Guter Lohn. — Offerten an Hôtel de Verbier, Verbier.

Gesucht
versierte, gewandte
Serviertochter

Eintritt 15. Juli. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet SBB., Solothurn, Postfach 589.

Gesucht

für sofort evtl. nach Übereinkunft in Jahresstellen

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier

Rest-Tochter
Rest-Kellner
Serviertochter
Servier-Praktikant(in)

Buffetöchter

Lingère-Stopferin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche gefl. an

Casino Berne

Suche Stelle

als

Etagenportier
Portier-Hausdiener

Gut ausgewiesene Kraft. Eintritt sofort. Angebote erbieten an A. Klotter, Sperberweg 27, Reutlingen (Deutschland).

Erstklasshotel im Tessin sucht zu baldmöglichstem Eintritt bestausgewiesenen

Journalführer(in)-Caissier
Nachtportier

Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an Parkhotel, Locarno.

Gesucht
per sofort
Sekretärin

für selbständigen Posten in Hotel nach St. Moritz (Saisonebetrieb). Dasselbe gesucht

Gouvernante

Offerten erbieten unter Chiffre V 887 Q an Publicitas Basel.

Jeune couple, 27 et 29 ans, bonne expérience hôtelière, parlant 4 langues, cherche pour de suite ou à convenir

sous-direction
ou gérance

d'un hôtel ou restaurant, ouvert à l'année au Tessin. Ecrire sous chiffre P 8063 S à Publicitas Sion.

Petit hôtel
de montagne

Bas prix. S'adresser sous chiffre P 7980 S à Publicitas Sion.

Fachtüchtiges Fräulein sucht Vertrauensposten in geordnetes Erstklasshotel als

Economat-
oder
Lingerie-Gouvernante

(Schweizerin). Beste Referenzen stehen zu Diensten. Gell. Offerten erbieten unter Chiffre K W 2653 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort
Tochter
Restaurationsstochter

für leichtere Büroarbeiten, sowie Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Weisses Kreuz & Schweizerhof, Flühelen, Tel. (044) 21718.

Bedeutender Karbetrieb im Tessin sucht

Buchhalterin-Sekretärin
Küchenchef
Officemädchen

in Jahresstellung. Offerten unter Chiffre K B 2283 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel im Tessin sucht

per sofort, Saison bis Ende Oktober: erstklassigen

Pâtissier

entremetskundig

Sekretär-Journalführer

sprachkundig

Chef de rang - Chef d'étage

sprachkundig

Offerten unter Chiffre T E 2270 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

sprachkundig

Warenkontrollleur

Chef-Tournant

Chef de nuit

Commis-Pâtissier

Garderobière

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photos sind erbeten an Palace-Hotel, St. Moritz.

Gesucht

auf Mitte Juli tüchtige(r)

Sekretär(in)
Commis de cuisine

Bewerber wollen sich melden an Hotel Bellevue, Rigi-Kaltbad.

Commis de cuisine

est demandé par buffet de gare de la Suisse romande. Place à l'année. Entrée en service vers le 31 juillet 1954. Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre F 76-8 K à Publicitas, Lausanne.

Gesucht

tüchtige

Saaltöchter
Kellner

Gute Stelle. Lange Saison. Offerten an Vitznauerhof, Vitznau, Telefon (041) 831318.

Gesucht

per sofort in Erstklasshaus

Etagen-Anfangs-Gouvernante

Offerten mit Photo und Referenzangaben erbieten an Park-Hotel, Lugano.

Gesucht

in Jahresstelle

Buffet-Dame evtl. Buffetöchter

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an J. Stilli, Dir., Kursaal Baden.

GESUCHT

mit Eintritt nach Übereinkunft für Sommersaison bis ca. Ende September/Anfang Oktober bestausgewiesener

Saucier

in Erstklassbetrieb nach Interlaken. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sowie Eintrittsmöglichkeit an Postfach 154, Interlaken.

Gesucht

Allein-Koch oder -Köchin

Eintritt nach Mitte Juli, evtl. nur für die Hochsaison. Schöner Lohn. Gell. Offerten unter Chiffre B O 2273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht von
Hotel Schweizerhof, Bern
per 1. Juli:
Commis de cuisine

per sofort oder nach Übereinkunft:
Glätterin
Restaurationsstochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

Das Hotel St. Gotthard, Zürich, blickt auf eine weitere Erneuerungsetappe zurück

Ein typisches Beispiel dafür, wie gross der Erneuerungsbedarf selbst eines solchen älteren Hotels ist, dessen Betrieb stets darauf bedacht waren, mit der Zeit Schritt zu halten, liefert das Hotel St. Gotthard in Zürich. Es ist aber auch ein Beispiel für den Geist aktiven Unternehmertums der Familie Manz, die immer wieder das Risiko neuer Investitionen auf sich nahm, um ihr Haus mit den sich ändernden Anforderungen einer anspruchsvollen wachsenden Kundschaft Genüge zu leisten.

Ende 1888 erwarb Herr Caspar Manz die Liegenschaft Ecke Bahnhofstrasse/Schützengasse, in der 1876 ein Gastlokal «zum St. Gotthard» eröffnet und 5 Jahre später die Wohnungen als Gastzimmer eingerichtet worden waren. Der neue Besitzer C. Manz war gleich auf Erweiterung bedacht, weshalb er 1890 die Nachbarliegenschaft kaufte, drei Jahre später einen Speisesaal erstellte und die Zahl der Zimmer auf 85 vermehrte. Doch der Expansionsdrang ging weiter. 1898 kaufte Herr Manz zur Liegenschaft Schützengasse 15 diejenige von Schützengasse 17 hinzu, das damalige Hôtel de l'Europe. 1901 wurden die drei Häuser baulich vereinigt und der erste Lift eingebaut. Aber erst mit dem Erwerb der Häuser Bahnhofstrasse 85 und Lintheschergasse 14 im Jahre 1905 wuchs der Hotelkomplex zur heutigen Grösse an.

Damit begann aber bereits eine weitere Umbauetappe. So wurde in den folgenden beiden Jahren ein Speiserestaurant an der Bahnhofstrasse und ein Speisesaal und ein Zunftsaal an der Lintheschergasse eingerichtet, die Halle durch Zusammenlegung des alten Speisesaals und des Hofes vergrössert und neue Küchenräume erstellt. Als nach dem Tod des Gründerchepars Caspar und Elise Manz im Jahr 1909 die beiden Söhne Ernst und Oscar Manz und ein Jahr später Herr Ernst Manz und Frau Gertrud Manz allein die Führung des Hauses übernahmen, ruhten sie nicht mit dem weiteren Ausbau. 1913 wurde zum erstenmal in einigen Zimmern das fließende Wasser eingerichtet, nach dem ersten Weltkrieg weitere Bäder und fließendes Wasser sowie 40 Zimmer das Staatstheater. Neue Bäder folgten, ebenso eine Lichtsignalanlage, und noch Ende der zwanziger Jahre wurden 12 Architekten zur Einreichung von Plänen für einen Gesamtumbau eingeladen, mit dem Ergebnis, dass 1930 der vierte grosse Umbau in Angriff genommen wurde. Er umfasste das Cafélokal, den grossen Saal, das Restaurant und Fumoir sowie das hintere Treppenhaus. Noch mitten in der Krisenperiode der dreissiger Jahre erfolgte die Erstellung der Hummerbar und der Kämmlerstuben.

So entstand im Lauf der Jahre, dank unermüdelichem Ausbau, aus fünf Wohnhäusern ein modernes Hotel.

Der zweite Weltkrieg brachte in der baulichen und innenarchitektonischen Weiterentwicklung des Hotels begrifflicherweise einen Stillstand. Als nach Kriegsende die Stadthotellerie wieder bessere Zeiten erlebte und mit Herrn Caspar Manz junior eine neue Generation ins Geschäft eintrat, begann eine neue Bauperiode. 1952 wurden 30 Zimmer nach neuesten Gesichtspunkten vollständig renoviert und 15 Bäder neuerstellt. Es folgte ein Jahr später die Renovation des Cafés, und dieser Tage konnte nun auch, nach monatelanger Arbeit, die neue Halle eingeweiht werden, deren Umbau unter der Leitung von Architekt M. Sütterlin durchgeführt wurde. In enger Zusammenarbeit zwischen Bauherr und Architekt entstand in der Folge ein Werk, das eine in allen Details durchdachte Lösung darstellt. Eine wahre Metamorphose! Aus der alten, düsteren, wenig Raum bieten-

den Halle entstand ein heller, lichter Raum, der zeitlicher Geschmacksrichtung wie auch, dank geschickter Anordnung der Loge und anderer Zweckerichtungen, den Bedürfnissen eines modernen Hotelbetriebes Rechnung trägt. Bei diesem Umbau zeigte es sich, was für bauliche Probleme in einem Haus entstehen, das sich ursprünglich aus verschiedenen Liegenschaften zusammensetzte. So musste die alte Brandmauer abgefangen und durch Herausnahme grosser Mauerteile, Stützen und Wände die neuen Stützen bis zum Kellerboden neu fundiert und neue Eisenträger eingebaut werden. Ingenieur Stampfli verstand es jedoch, die technischen Schwierigkeiten zu meistern, und Baumeister Ruoff führte den Umbau unter Verwendung von vielen Tonnen Profil- und Armierungseisen zu gutem Ende.

Im Interesse der Betriebsrationalisierung wurden Concierge, Réception und Telefonzentrale zusammengelegt, was dem Personal den Vorteil grösster Übersichtlichkeit bietet. Die Halle hat direkte Verbindung zum Café, dem Speise- oder Festsaal, zum Restaurant und zur Hummerbar. Gegenüber den Telefonkabinen, die – eine Annehmlichkeit, die jedermann ganz besonders zu schätzen weiss – mit einem Ventilator ausgestattet sind, befindet sich das Privatbüro und der Fernschreiber. Im Hintergrund gelangt man zu Garderobe und Toiletten.

Sehr vornehm wirken die Treppen aus hellem Marmor und vor allem der prächtige Marmormosaikboden. Dieser, ein Meisterstück handwerklichen Könnens, hilft mit, dem Raum eine aparte Note zu verleihen. Poliertes Kirschbaumholz mit Metalleinlagen wirkt als Verkleidung der Pfeiler und Wände vornehm und erinnert an die Tönung an Mahagoni. So wie die Wände nicht mit Spiegeln oder Holz verkleidet sind, wurde eine abwaschbare Plastik verwendet. Die neuen Decken reflektieren dezentes Licht aus unsichtbarer Quelle. Unsichtbar ist auch die Deckenventilation.

Eine Halle ist Aufenthalts- und Warteraum für Gäste und Freunde. Sie ist der Raum, den der Gast zuerst betritt und muss deshalb auch die Funktion einer Visitenkarte des Hauses erfüllen. Deshalb haben Bauherr und Architekt auch die Möglichkeit der Möblierung alle Aufmerksamkeiten geschenkt, um im Zusammenspiel der Farben von Teppichen, Möbeln, Vorhängen und der Wände jene Harmonie zu erzeugen, die das Auge erfreut und zum Verweilen in den bequemen Fauteuils verlockt. Spiegelwände, aus denen Lampenbündel hervorbrechen, verleihen dem von der Firma Simmen möblierten Raum ein besonderes Cachet, das durch ein neuestes Werk von Cuno Amiet und eine Berglandschaft von Cardinau noch akzentuiert wird. Mit der Halle hat eine weitere Umbauetappe ihren Abschluss gefunden. Im nächsten Winter soll die Erneuerung der restlichen Zimmer in Angriff genommen werden.

Die Einweihung der neuen Halle gestaltete sich zu einer intimen Feier in Gegenwart der am Umbau beteiligten Firmen, Freunde der Familie Manz und der Presse. Bei dieser Gelegenheit beglückwünschte der Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins, Herr Ed. Elwert, Bauherrn und Architekt zu dem gelungenen Werk und gab seiner Freude darüber Ausdruck, dass das Geschaffene nicht nur dem Ansehen der Zürcher Hotellerie dient, sondern auch ganz allgemein dazu beiträgt, die Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Hotellerie zu erhöhen, was um so höher zu bewerten ist, als dies aus eigener Kraft, dank persönlicher Initiative, geschah, was leider in der Berghotellerie infolge der zu schmalen Ertragsbasis nicht möglich ist.



zwischen den Vorstehern der innerschweizerischen Wirtvereine bzw. des Hoteliervereins Zentral-schweiz und den Walliser Gesandten das ganze, grosse, immer noch ungelöste Problem des Absatzes der Walliser Bodenprodukte, und das heisst des Lebensunterhaltes eines Grossteils der Walliser Bevölkerung, in seinen verschiedenen Aspekten besprochen wurde. Die HH. Dir. Fricker, Hotel Palace, und Scherz, «Stadt München», machten sich als Präsidenten zum Sprecher ihres Hotelier- bzw. Wirtvereins, indem sie die besondere Problematik des Wallis anerkannten und damit die Arbeit der Provisins mit gutem Glückwünschen zum Gelingen in den volkswirtschaftlichen Zusammenhang der Prosperität ihres Landes hoben. – So möge denn der Walliser gute Tropfen vom letzten Anhauch eines «vino amaro» befreit werden und seinen Produzenten die gleiche Problemlösung erwirken, die wir verspüren, wenn wir ihn schlürfen. N.

Une publicité originale

Le 9 juin dernier, la Maison Provisins avait convié les hôteliers, restaurateurs et cafetiers de la Suisse centrale à participer à une excursion sur le Lac des Quatre-Cantons pour leur présenter les vins du nouveau millésime.

Le succès de cette journée dépassa toute attente; plus de 750 personnes répondirent à l'invitation qui leur avait été lancée et prirent place à bord du «Stadt Luzern», la plus belle unité de la Compagnie de navigation du Lac des Quatre-Cantons, aménagée pour la circonstance et décorée aux couleurs valaisannes.

Accueillis à l'embarcadere par les fifres et tambours d'Anniviers, les invités furent salués ensuite, au départ de Lucerne, par M. Michaud, directeur de Provisins, et M. Loréan, chef de vente.

Un groupe de la Chanson du Rhône, sous la conduite de son chef, M. Jean Daetwyler, avait bien voulu prêter son concours à cette journée valaisanne placée sous le signe de Provisins.

Cette forme de publicité, aussi neuve qu'originale, a rencontré un accueil extrêmement favorable. Il est certain qu'une telle propagande peut exercer une influence heureuse dans l'esprit de nombreux tenants d'établissements en leur permettant de connaître toutes les possibilités offertes par le vignoble de notre canton.

Möbelzentrum Suhr

Wenige Bahnhöfen von Aarau, Lenzburg und Zofingen liegt Suhr, wo auch die grosse Überlandstrasse Zürich-Bern hindurchführt. An dieser Strasse, unweit des Bahnhofes, erheben sich zwei mächtige Gebäudekomplexe, die auf ein industrielles Unternehmen schliessen lassen. Doch handelt es sich hier um etwas ganz anderes. Diese Gebäudekomplexe beherbergen das «schweizerische Möbelzentrum», die Möbelzentrale der Möbel-Pfister AG. Die Entwicklung dieser Firma, deren Stammhaus sich in Basel befindet und die sich in der Folge Filialen in Zürich, Bern, St. Gallen, Lausanne, Genf und Bellinzona angegliedert hat, führte zur Schaffung des erwähnten Möbelzentrums in Suhr, in dem heute 400 Arbeiter und Angestellte beschäftigt sind. Ihm lag der Gedanke zugrunde, den Möbelinteressenten in der Beschaffung von Ausstattungen, Zimmereinrichtungen, Studios, von Schlaf- oder Gastzimmern, ja sogar von Einzeilmöbeln, die Möglichkeit zu geben, mit einem Minimum an Zeit und Geld unter einem Dach alles zu zeigen, was man sich wünschen kann. So ist durch systematischen Ausbau eine umfassende Ausstellung geschaffen worden, die in allen Stilarten und Geschmacksrichtungen eine reichhaltige Auswahl darbietet. Man kann sich vom Umfang dieser Ausstellung einen Begriff machen, wenn man sich überlegt, dass auf einer Fläche von insgesamt 7000 m² heute über 600 Musterzimmer ausgestellt sind, mehr als in den Möbelabteilungen der Muba, des Comptoirs, der Olma und der Fiera zusammengekommen.

Mit Ausnahme der Polstermöbel, zu deren Kunden über 1000 Schreiner, Tapezierer und Wiederverkäufer gehören, werden die Möbel nicht selbst fabriziert. Hersteller sind führende, über das ganze Land zerstreute Möbelwerkstätten, die z. T. auch Modelle anfertigen, die in den eigenen Ateliers der Möbel-Pfister AG. entworfen werden. Bei einem Presserundgang anlässlich der Eröffnung des Möbelzentrums konnte man sich von der Vielgestaltigkeit des Möbelassortiments überzeugen. Da begegnete man den verschiedensten Stilarten: Heimatstil, pompösem Barock, Renaissance, Neuklassizismus, Schwedenstil, Kombimöbel usw., kurz, ein Assortiment von Wohnungseinrichtungen und Möbeln für die verschiedensten Bedürfnisse, wie man es sich vielfältiger kaum vorstellen kann. Die Beschichtigung des Möbelzentrums Suhr, das eine bemerkenswerte Leistung schweizerischen Unternehmertums darstellt, sieht jedermann unverbindlich frei. Sie wird dem Gewinn bedeuten.

Sommerverkehr auf der Rhätischen Bahn

1. Betriebsöffnung

Die im Sommer 1953 mit Erfolg durch die Rhätische Bahn und die Impresa automobilistica Perogo neu eingeführte Tagesverbindung St. Moritz-Venedig und umgekehrt wird in der kommenden Sommersaison vom 14. Juni bis 11. September 1954 betrieben. Die Strecke St. Moritz-Tirano führt mit der Berninabahn über den gleichnamigen Pass (2256 m ü. M.), der imposanten Gletscherwelt des Berninamassivs und den Bergen entlang, ins südliche Puschlav und ins Veltlin (438 m ü. M.) hinunter. Ab Tirano fährt ein moderner und komfortabler Autocar der Firma Perogo über die Alpenpässe Aprica und Tonale ins Trentino, dann durch das romantische Val Sugana durch die historisch interessanten Städte Bassano del Grappa, Cittadella und Padova nach der Lagunenstadt Venedig. In Padova bestehen zahlreiche und rasche Autocarverbindungen von und nach dem Kurort Abano Terme.

In der Richtung St. Moritz-Venedig verkehrt die Tagesverbindung jeden Montag, Mittwoch und Freitag, mit Abfahrt in St. Moritz um 8.05 Uhr und Ankunft in Venedig um 20.45 Uhr. Die Rückfahrt findet jeden Dienstag, Donnerstag und Samstag, mit Abfahrt in Venedig um 8.30 Uhr und Ankunft in St. Moritz um 21.30 Uhr, statt.

Die Reisebüros und Auskunftsbüros der SBB erteilen gerne Auskunft über den detaillierten Fahrplan und die Fahrpreise.

2. Speisewagendienst

Seit dem 12. Juni stehen vier Speisewagen der Rhätischen Bahn im Betrieb, so dass die wichtigsten Schnellzüge eine fahrende Gaststätte führen.

In einigen Schnellzügen wird ein ambulanter Verpflegungs- und Erfrischungsdienst eingesetzt. Auch für Gesellschaftsfahrten in Extrazügen besteht die Möglichkeit, Speisewagen zur Einnahme von Mahlzeiten zu stellen.

3. Ausflugsprogramme

Zur Bereicherung der Ferienaufenthalte im Land der 150 Täler hat die Rhätische Bahn in Zusammenarbeit mit den schweizerischen Alpenposten attraktive begleitete Tagesausflüge vorbereitet. Ab den Engadiner Kurorten folgendes Programm angeboten:

- a) Vier-Alpenpässe-Fahrt, Ofenberg (2155 m)-Umbrail (2503 m)-Stilfserjoch (2755 m)-Tirano-Bernina (2256 m);
 - b) Drei-Länder-Fahrt, Ofenberg-Münstertal-Reschenpass (Italien)-Hochfinstermünz (Österr.)-Schalkhof-Seuß/Schulz;
 - c) Flüela-Weissfluhjoch-Strelapass-Davos-Albula.
- Für die Regionen Davos und Klosters bestehen folgende Möglichkeiten:
- a) Albula-Engadin-Bernina-Alp Grüm oder Muottas Muragl-Julierpass-Davos.
 - b) Fünf-Alpenpässe-Fahrt, Flüela (2388 m)-Ofenberg (2155 m)-Umbrail (2503 m)-Stilfserjoch (2755 m)-Tirano-Bernina (2256 m)-Albula (1823 m).

Das Ausflugsprogramm ab Chur und Umgebung mit Bahn- und Postanschlüssen ab Arosa, Bad Ragaz, Filims, Lenzerheide, Valbella, Parpan, Churwalden, Tschierschen und Passugg führt zu den eindrucksvollsten Aussichtspunkten Graubündens:

- a) Gotschnagrat-Schatzalp;
- b) Chantarella-Corviglia;
- c) Bernina-Alp Grüm;
- d) Maloja-Soglio.

Sämtliche Ausflüge sind durch einen ortskundigen Reiseleiter begleitet, welcher für die Fahrten nach dem Ausland die Grenzformalitäten besorgt.

Ausführliche Programme werden durch die Bahnhöfe, Post-, Reise- und Verkehrsburden in Graubünden abgegeben.



Is es nicht reizend, wie Rokoko mit Bern beim Ovale-Speisewagen an der HOSPEs freundschaftlich sich zusammenfindet?

Neu eingefroffen
der herrliche, tiefgekühlte

ORANGENJUS

im Aroma wie frisch gepresst!

● GROSSER PREISABSCHLAG

Prompte Belieferung durch unsere Depostäre.

BIRDS EYE AG., Zürich 22 Tel. (051) 23 97 45

Provisins erobert die Innerschweiz



Mit den Wirten, Restaurateuren, Hoteliers und Weinhandlern der Innerschweiz, zusammen manchen hundert Personen an Bord, ist die fröhlich bewimpelte «Stadt Luzern» Mittwoch nachmittag zu einer Sonder- und besonderen Fahrt von Luzern aus gen Uri in See gestochen, in bestem Fahrwind und einer Föhnsonne, die zu ihrer natürlichen Kraft und Wärme noch zusätzliche Energien ausstrahlen schien. War die Vermutung abwegig, dass es sich dabei um Emanationen der Ladung handelte, die das gute Schiff hinter Walliser Sternen geborgen mit sich führte, weil es heute als Kostprobenkelter der berühmten «Provisins»-Weine schwamm, die par excellence als flaschengeschütztes Sonnengold gerühmt werden? Der vorzügliche Jahrgang 1953 plus einigen Hausspezialitäten sollte vorgestellt, besser gesagt: vorgesezt werden, hiess es im Fahrt- und Degustationsprogramm, das sich unter Trommelwirbel von Pfeifern und Tambouren aus dem Eifischtal und feinem Lied des feinen Sidiser Trachtenchors «Chanson du Rhône» nach einem schätztenwerten Sortencodex gemäss Wesensart und Geltung sehr flüssig abwickelte. Indes nicht ohne Schulung und Aufklärung. Die HH. Loréan und

Michaud von der Provisins-Leitung hielten darauf – mit gutem Recht später zum Präsidenten des Zuger Wirtvereins, Hr. Bohny, in ausgezeichnete Weise verdankt –, ihr Haus auch in seiner volkswirtschaftlichen und sozialen Funktion bekannt zu machen, und so liessen sie wissen: «Im Walliser Rebgebiet von 3500 Hektaren herrscht der Kleinbesitzer vor. Viele der Winzer verfügen nur über bescheidene Mittel und ungenügende Einrichtungen. Die grosse Zahl der Winzer hat die Schwierigkeiten kennengelernt, die sich ergeben aus der Zersplitterung der Kräfte, dem unsicheren Absatz der Weine, dem Fehlen kaufmännischer und technischer Methoden sowie der Geldmilde, bis der Name Provisins zum erstenmal ausgesprochen wurde. Tatsächlich waren bisher die Reichtümer der Weinberge nur ungenügend ausgewertet worden; man besass wohl das wundervolle Instrument, die Orgel, aber es fehlte der Organist. Provisins, so hiess nun das Lösungswort für den Zusammenschluss von einer grossen Zahl – viertausend – von Weinbauern, als im Jahre 1930 aus dem Glauben an die Solidarität und die einigende Kraft dieser ihr Verband gegründet wurde. Heute verfügt dieser Provisins über 12 Kellereien mit 18 Millionen Litern Fassungsvermögen, er ist der grösste Einkellerer des Wallis und sichert zu zwei Fünfteln den Absatz der Weinernte. Jede Walliser Weingegend besitzt ihre Provisins-Kellereien, wo die Ernte jedes Rebgebietes einzeln gepresst, eingekellert und gepflegt wird, je nach Charakter, Gehalt und Eigenart...»

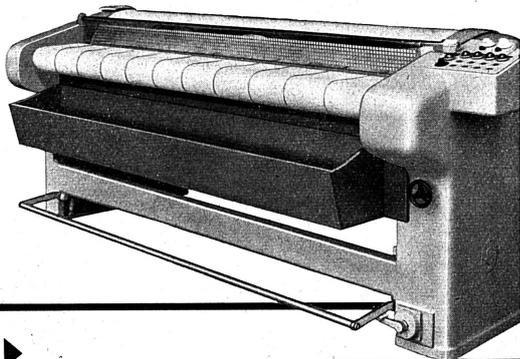
...die sich nun, nach solcher schätzenswerter Information, jedem Schiffsgast in bester Proben-Praxis individuell enthielten: Repräsentative «Alltagsweine», «Würdenträger», «Goldkapseln» und zum Schluss nach einem Schaumwein auch – hört es ihr Antialkoholiker auch roten und weissen Traubensaft. Alles im traditionellen Degustations-Rhythmus: «Respirez-le, humez-le, goûtez-le, enfin analysez vos sensations...» Wo bei als Resultat der schlechte Wunsch erhob: Wäre doch der Walliser überall, wo er angesehen wird, so dreizehnsternig wie hier und heute, so wahrhaft Ambassador des lebenswichtigen Rhonestrands, so wein-provinzial, pardon: provincial!

Vorgängiger der nunmehr schon legendären Fahrt hatten an einem recht Walliser Mittagessen – Spargeln, Trockenfleisch, Erbseeroten – im «Goldenen Adler» in Luzern die volkswirtschaftlichen Hintergründe dieser «Provisins-Aktion» Revue passieren, die in Gesprächen um den runden Tisch

Was für eine Glättemaschine braucht Ihre Lingerie?

Die Grösse und Leistungsfähigkeit Ihrer Glättemaschine muss auf den Wäscheanfall ausgerichtet sein. Die Wahl des Systems hängt davon ab, ob Sie eine Trocken-Anlage besitzen oder nicht. Das Prinzip der Heizung richtet sich nach den örtlichen Verhältnissen.

Wenn Sie eine Wäscherei einrichten oder für die Lingerie eine Glättemaschine benötigen, dann lassen Sie sich bitte von uns unverbindlich beraten. Wir bauen seit 25 Jahren als Spezialität Wäscherei- und Glättemaschinen und sind heute diejenige Fabrik der Schweiz, die sämtliche für Grosswäschereien notwendigen Maschinen und Anlagen im eigenen Werk herstellt.



18 verschiedene Typen von Glättemaschinen bauen wir. Als Beispiel zeigen wir Ihnen hier unsere neueste Mulden-Glättemaschine Brillant in vollständig geschlossener Bauart mit automatischer Heizanlage.

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



Warum Direktsprechen?



Auch in Stosszeiten ungesäumt alle Bestellungen durchbringen macht den Betrieb flüssig und leistungsfähig. Über Vivavox erreicht man von Büro und Office sofort alle Stellen im Hause. Und der Angefragte antwortet vom Arbeitsplatz aus.

AUTOPHON

Fabrik in Solothurn

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 2 61 66

An bester Lage beim BAHNHOF SBB in BASEL

HOTEL

(ca. 40 Betten) mit Restaurant und Bar sowie zugehörigem Renditenhaus

zu verkaufen.

Beste Existenz für Fachmann, nötiges Kapital ca. Fr. 120 000.—. Offerten unter Chiffre K 7288 Q an die Publicitas AG., Basel, Freiestrasse 28

LIPS.

Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Zu verkaufen aus Erbschaft herrschaftliche

Besitzung in Ragaz

in prächtiger Aussichtslage, Nähe Thermalbad, 22 Zimmer, meist mit Kell- und Warmwasser-einrichtung, Garage und Nebengebäude, inmitten grossen Parkes. Die Liegenschaft eignet sich für HOTEL oder PENSION.

Preis weit unter Anlagewert. Offerten unter Chiffre H B 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Verpachtung eines SBB-Bufferets

Die Kreisdirektion II der Schweizerischen Bundesbahnen in Luzern eröffnet den Wettbewerb über die Verpachtung des SBB-Bufferets in

Göschenen

Pachtantritt: 1. November 1954. — Anmeldetermin: 15. Juli 1954.

Dem Bewerbungsschreiben sind eine Beschreibung des Lebenslaufes, Zeugnisabschriften und eine Photographie beizulegen. — Es wird nur ein Bewerber berücksichtigt, der den Buffetbetrieb selbst führt. — Persönliche Vorstellung nur auf Einladung hin.

Die allgemeinen Vorschriften über die Verpachtung der SBB-Bufferets können bei der Betriebsabteilung, im Bureau 77 des Verwaltungsgebäudes der SBB in Luzern, Schweizerhofquai 6, eingesehen werden; sie werden auf Wunsch gegen Einsendung von 5 Franken auch zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rückerstattet.

Kreisdirektion II der SBB

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Von kapitalkräftigem Hotelier zu mieten, evtl. zu kaufen

GESUCHT

HOTEL

mit ca. 120-200 Betten. — Tessin, Berner Oberland oder sonstiges Sommer- und Winter-Stabilissement bevorzugt. Grösste Diskretion wird zugesichert. Offerten unter Chiffre K R 2189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

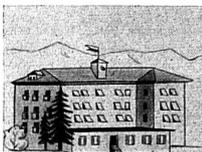
VON ROLL

Sesselbahnen

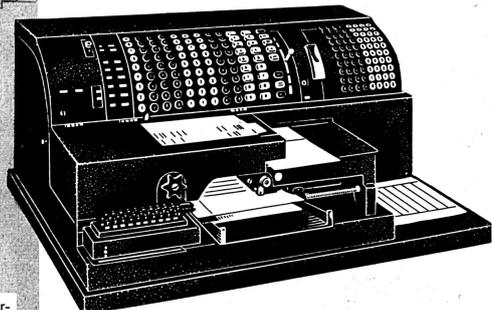


Für Sommer- und Winterbetrieb, für Berg- und Talfahrt. Gefahrloses Auf- und Absteigen der Passagiere im Stillstand. Keine Kunstbauten notwendig zur Überquerung von Straßen, Bächen, Zäunen und Abfahrtspisten. Große Transportleistungen.

Luftseilbahnen - Standseilbahnen - Eisenbahnmateriale - Zahnradbahnmateriale



National für Hotel



Verlangen Sie unverbindlich unsere detaillierten Vorschläge.

Die National - Hotelbuchungsmaschinen schützen Ihre Einnahmen, beschleunigen die Bedienung am Schalter, sparen Zeit bei der Abrechnung und verschaffen eine bessere Übersicht. Wir führen Modelle für Betriebe jeder Grösse.



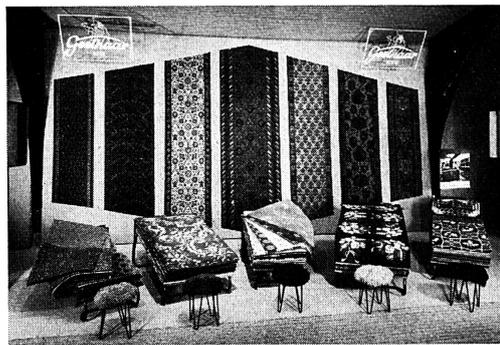
Gesellschaft der Ludw. Von Roll'schen Eisenwerke AG., Werk Bern

Mademoiselle Y
schätzt vor allem die eleganten
Spannteppiche in ihrem
Apartment, die alle
von Schuster sind.
Stand 2030, Halle II a
an der Hospes zeigte
Ihnen eine prächtige
Kollektion.

An der Hospes wurden
das Internationale
Restaurant mit Bar
und Grill-Room
sowie die Hotel-
Musterzimmer und
die Hotelhalle von
Geelhaar und
Schuster gemeinsam
ausgerüstet!



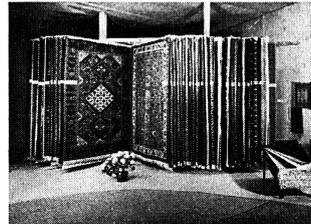
Schuster & Co., Teppichhaus, St.Gallen und Zürich



Teppiche günstig zu verkaufen!

Sämtliche Musterteppiche, die Sie an unserem Stand an der HOSPEs sahen, sind jetzt günstig zu verkaufen.

Viele tausend Fachleute aus dem Gastgewerbe haben unsere Ausstellung bewundert und sich vorgenommen daheim nachzusehen, was ergänzt werden sollte. Alle waren sie erstaunt ob der grossen Auswahl. - Dabei konnten wir nur einen Bruchteil von dem zeigen, was in unserem Domizil zu finden ist.



Teppichhaus



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

Was haben Sie für Wünsche?

Der Betrieb läuft jetzt wiederum auf normalen Touren.

Wir alle wollen uns Mühe geben, Sie gut und gewissenhaft zu bedienen.

Badwanne und Wandplatten



spiegelblank mit dem enttiefenden Reinigungspulver

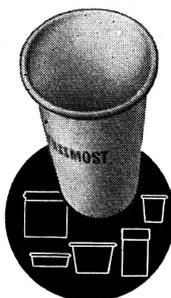


Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.

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

Seit 1931 bekannt für besonders promptem Kundendienst
Praktische Weisseblech-Straudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

TRINK-BECHER



HERMETIC Packungen

MAX SANDHERR A.-G.
Diepoldsau / Kl. St. Gallen
Telephone (071) 7 09 95 / 96



Ihre Gäste trinken lieber...

wenn Sie ihnen den Apéro,
den Wein oder Champagner,
ja selbst das Mineralwasser
in einem schönen Glas servieren.
Gäste schätzen jede Aufmerksamkeit.
Kiefer hat eine immense Auswahl
an schönen, klingenden Gläsern,
glatt oder mit Dekor,



und zwar zu Preisen,
die für das Gastgewerbe besonders
vorteilhaft sind.

Kiefer

ZÜRICH Bahnhofstrasse 18
BASEL Gerbergasse 14

Das Haus für Hotel- und Restaurant-Einrichtungen

Der beliebtesten

GIGER-MISCHUNG

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

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



HANS GIGER & CO., BERN

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



In der Formgebung

sind die Horgen-Glarus-Stühle führend. Diese Rückenlehne mit den Hinterfüssen, aus einem Stück gebogen, ist bruchsicher.



Nach anatomischen
Grundlagen hergestellt

Ein solcher Sessel wird
zum Ausruhen bevorzugt

HORGEN-GLARUS

AG. MÜBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS TEL. (058) 5 20 91