Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 36

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 12.–, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.–, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.–, monatlich Fr. 3.–. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon (061) 34 86 90.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux № V 85. Téléphone (061) 34 86 90.

Nr. 36 Basel, den 9. September 1954 Erscheint jeden Donnerstag 63. Jahrgang 63e année Paraît tous les jeudis Bâle, 9 septembre 1954 **№ 36**

Le 35e Comptoir suisse vous convie à sa fête

Encore une manifestation! Encore une foire qui ouvre ses portes! s'écrieront certains de nos concitoyens en pensant à la Foire d'échantillons de Bâle, à l'Hospes de Berne – qui ont marqué l'activité commerciale du printemps – à l'exposition d'agriculture de Lucerne qui ouvira également ses portes dans quelques jours, et enfin à l'Olma de St-Gall dont la date n'est plus très éloignée non plus.

Cette succession de foires et d'expositions laisse d'aucuns sceptiques. Devant une telle abondance de biens, ils ne savent que choisir et, déclarant qu'on ne peut aller partout, ne vont nulle part. Et pourtant les statistiques sont là qui nous montrent que, pendant les quelques jours que durent ces exhibitions, des centaines de milliers de visiteurs convergent vers telle ou telle localité. Celle-ci devient le rendez-vous de vendeurs et d'acheteurs, de curieux ou de connaisseurs qui désirent se tenir au courant des derniers progrès de la technique ou de perfectionnements capables de faciliter leur besogne.

Il faut faire une différence entre des expositions exceptionnelles comme l'Hospes et l'Exposition suisse d'agriculture, de sylviculture et d'horticulture, et les expositions traditionnelles de Bâle, de Lausanne et de St-Gall, sans oublier le Salon de l'automobile de Genève, où, sur un plan plus régional, le Comptoir de Neuchâtel. Les premières sont surtout au service d'une branche d'activité spéciale; elles ont pour but de faire connaître le rôle de ces branches dans l'économie nationale, les prestations qu'elles sont à même de fournir dans le cadre de la haute qualité qui caractérise le travail suisse. Les autres se proposent plus spécialement de faciliter la tâche des vendeurs et des acheteurs qui savent où se rencontrer pendant quelques jours; elles servent de stimulant supplémentaire à une production que la rivalité oblige déjà à chercher du nouveau et à se perfectionner constamment. Comme la concurrence exerce ses effets sur le plan international aussi, on voit combien ces foires et comptoirs sont indispensables à l'économie nationale.

Inutile d'en souligner l'importance touristique. Pour les hôteliers et les restaurateurs de la région, l'afflux de visiteurs provoque un mouvement d'affaires intéressant, même s'il n'atteint pas, proportionnellement, le niveau sur lequel on compte en fonction du nombre des hôtes de passage. Pendant ces manifestations, Bâle, Genève, Lausanne et St-Gall bénéficient d'un taux d'occupation des lits qui n'est pas loin de 100% et des pointes de fréquentation de ce genre viennent heureusement compenser les défaillances de l'hiver ou des avant- et arrière-saisons. Le facteur publicité a aussi une valeur qui n'est point négligeable. Des foires renommées font connaître une ville dans le monde entier et en soulignent l'importance, les avantages et les beautés.

Elles nous permettent aujourd'hui d'insister sur le précieux appoint que constitue pour l'hôtellerie la clientèle des commerçants et des industriels voyageant pour affaires. Cette catégorie d'hôtes est un des éléments les plus stables du tourisme, quand elle n'en est pas la promotrice. Bien des villes de moyenne grandeur n'ont une hôtellerie digne de ce nom, qu'en raison du mouvement touristique qui naît des échanges commerciaux et industriels.

Mais ces considérations générales nous éloignent de l'aimable invitation du Comptoir suisse qui nous convie à son 35e anniversaire. Laissons à une plume plus autorisée que la nôtre le soin d'évoquer ce que sera le Comptoir suisse de 1954 qui, malgré son âge, n'a cessé de grandir et de rajeunir et qui se présentera sous une forme toujours plus agréable et mieux adaptée aux exigences actuelles à la foule de ses fidèles habitudes.

*

E. B. Dans les halles du Comptoir suisse, l'activité fiévreuse des ultimes préparatifs va céder la place à la nette ordonnance des stands. Bientôt, l'on n'entendra plus, sur la place Beaulieu, le vrombissement, devenu familier, des compresseurs et des bétonneuses. Les ouvriers qui s'activent encore à l'aménagement de la grande pièce d'eau au milieu des jardins poseront leurs outils, et les peintres, du bout de leur pinceau, dessineront dans l'air une arabesque désinvolte, parce que tout sera terminé. Les camionneurs se retireront de l'enceinte; les nettoyeurs passeront après eux; un jardinier, minutieux jusqu'au souci, redressera quelque tige un peu trop ployée, éprouvera, de la main, l'épaisseur du gazon. On hissera le drapeau de la Suisse et le drapeau de l'Inde tout en haut du grand mât; le haut-parleur essayera son disque favori cependant que, du haut de sa fenêtre, vêtu de son bel habit noir, un sourire un peu claqué aux lèvres, l'administrateur-délégué de la Foire contemplera, enfin achevée, l'œuvre immense à laquelle, depuis cinq ans, avec tous ses collaborateurs, il a voué le meilleur de ses forces.

Il a fallu cinq ans en effet pour donner au Comptoir suisse une structure architecturale digne de la grande manifestation qu'il est devenu avec les années. Maintenant que c'est fait, que l'on peut reprendre à rebours les étapes de ces travaux, inventorier ce qui a été construit de neuf ou rénové, on réalise le prodigieux travail d'équipe que cela représente. On mesure aussi ce que doit être la fatigue des responsables et des exécutants de cette harassante entreprise, comme on a tout loisir d'imaginer la satisfaction qui doit être la leur, puisque notre foire nationale d'automne célèbre cette année le 35e anniversaire de sa fondation, dans la nouvelle dignité et l'allure élégante que lui confèrent ses magnifiques constructions.

Ce doit être bien difficile, il me semble, de concilier des halles d'utilité publique avec la beauté d'une ligne architecturale. Il est juste de reconnaître que les architectes du Comptoir suisse ont tenté un immense effort dans ce sens et qu'ils y ont réussi. Ils ont su tirer parti de l'emplacement dont ils disposaient sans en étouffer les perspectives, sans en restreindre les dimensions, et la manière dont les nouveaux bâtiments encerclent l'esplanade est si naturellement conforme au découpage de celle-ci, que l'œil n'est pas choqué de ces plans, de ces angles, de ces surfaces et volumes nouveaux. Il s'y accoutume en moins de temps qu'il n'en faut pour l'écrire et, pour moi, j'ai déjà beaucoup de mal à me rappeler le temps où ne s'étageait pas, à l'entrée principale, le pavillon sur pilotis que M. Faillettaz appelle un vaisseau et que, moi, je dis être de verre, bien qu'il soit de ciment armé...

fin page 2

Aufruf zum 35. Comptoir suisse

Seit nunmehr bald neun Jahren befindet sich unser Land in einer blühenden wirtschaftlichen Lage. Wohl ist diese wirtschaftliche Blüte ungleich verteilt, doch kann man ruhig feststellen, dass kein Zweig unserer nationalen Wirtschaft heute das Opfer von Rückschlägen wurde, wie wir sie nach dem ersten Weltkrieg kennengelernt haben.

Jedes neue Jahr jedoch bringt eine Steigerung der harten Konkurrenz auf dem Markt. Auf den Weltmärkten prallen wir mit anderen industriellen und landwirtschaftlichen Produzenten zusammen, die gleichfalls suchen, ihren Absatz zu vergrössern. Der Kampf wird immer heftiger. Sein Ausgang ist für uns von entscheidender Bedeutung, denn ein Drittel unserer nationalen Produktion muss ausserhalb unserer Landesgrenzen abgesetzt werden.

Die verantwortlichen Stellen des Staates tun alles in ihrer Macht stehende, um die Aufgabe der Privatindustrie zu erleichtern. Ihre Mittel sind jedoch beschränkt. Der schliessliche Erfolg kann nur aus dem ausdauernden Willen aller erwachsen, sich durch keine Rückschläge entmutigen zu lassen und immerfort nach der Vervollkommnung unserer schweizerischen Produkte zu streben. Das Comptoir suisse in Lausanne illustriert in schlagender Weise diesen Willen in der Tat. Das Wohlergehen unserers Volkes wird nicht in den Büros «fabriziert», sondern es wächst aus der Initiative, aus der Arbeit und dem Durchhaltewillen aller, vom Kleinsten bis zum Mächtigsten.

Bundespräsident Rodolphe Rubattel.

Auf dem Wege zur Währungskonvertibilität

Optimismus der Bank für Internationalen Zahlungsausgleich (BIZ)

Die Wiederherstellung der freien Währungskonvertibilität darf als der Schlußstein aller wirtschaftlichen Integrationsbestrebungen betrachtet werden, die in Europa unternommen wurden, um die wirtschaftliche Zusammenarbeit der Völker auf eine tragbare Grundlage zu stellen. Dies ist auch das Endziel, das der «Europäischen Zahlungsunion» gesteckt ist und mit dessen Erreichen eo ipso die Existenzberechtigung dieser Institution dahinfiele.

Noch sind wir nicht so weit. Die Probleme des internationalen Zahlungsverkehrs lassen sich einstweilen noch nicht auf den gemeinsamen Nenner der freien Austauschbarkeit der Währungen bringen. Doch die anhaltend gute Wirtschaftskonjunktur in den USA und Westeuropa hat die monetäre Position mancher Länder festigen geholfen, so dass wir heute in bezug auf die Währungskonvertibilität offenbar mit mehr Vertrauen in die Zukunft blicken können als ehedem, vorausgesetzt, dass die Wirtschaftslage sich nicht radikal ändert und die Regierungen unter dem Drucke der Interessen nicht zu einer Politik der gegenseitigen wirtschaftlichen Abschrankung übergehen.

Fremdenverkehr im Konjunkturverlauf

Es ist klar, dass das Wirtschaftsgeschehen in unserem Lande nicht unabhängig vom Wirtschaftsgeschehen in den Teilen der Welt ist, mit denen wir durch die internationale Arbeitsteilung eng verflochten sind. Ein starker wirtschaftlicher Rückschlag in den Vereinigten Staaten könnte nicht ohne Rückwirkungen auf die europäische Volkswirtschaft bleiben und so auch die schweizerische Wirtschaft in Mitleidenschaft ziehen. Dies schliesst natürlich nicht aus, dass nicht, unabhängig von weltwirtschaftlichen Einflüssen, Stockungen auf Teilgebieten eintreten können. Doch ein allgemeiner Konjunkturumbruch in der Schweiz ist kaum denkbar, solange nicht auch in den Wirtschaftsräumen, mit denen unser Land intensive wirtschaftliche Austauschbeziehungen unterhält, sich stärkere Rückschläge einstellen. Diese internationale Abhängigkeit ist auch für unseren Fremdenverkehr von entscheidender Bedeutung. Bleibt die Wirtschaftslage international gesehen gut, dann hat auch der Fremdenverkehr nichts zu befürchten. Strukturelle Änderungen können allerdings auch in seinem Bereiche Anpassungsprozesse notwendig machen.

Blicken wir auf die Frequenzentwicklung im schweizerischen Fremdenverkehr seit Kriegsende zurück, so zeigt sich uns ein im Vergleich zum allgemeinen Konjunkturverlauf sehr ungleiches Kurvenbild. Inmitten einer Zeit der Vollbeschäftigung der schweizerischen Wirtschaft hat sich die Frequenzkurve, die nach einem kriegsbedingten Tiefstand im Jahre 1940 von weniger als 10 Millionen Übernachtungen 23,2 Millionen im Jahre 1947 erreichte, bis 1950 wieder auf 18,6 Millionen gesenkt, um dann erneut auf über 22 Millionen im Jahre 1953 anzusteigen. Die Periode 1947–1950 wird man wohl als eine solche der *Normalisierung* betrachten müssen. Die Schweiz war 1947 praktisch das einzige europäische Land, das über einen intakten Fremdenverkehrsapparat verfügte. Daher hohe In- und Auslandfrequenzen – letztere durch Wiederaufbaukredite an England mächtig gefördert. In den folgenden Jahren trat die Konkurrenz der andern Fremdenverkehrsländer wieder in Erscheinung mit der Folge, dass ein Teil der Schweizer nach jahrelanger Abgeschlossenheit sich wieder ausländischen Ferienzielen zuwandte. Die Zahlungsregelung im Zeichen des Bilateralismus wirkte sich zudem zuungunsten des Fremdenverkehrs aus, wurde dieser doch bewusst als *non* oder *less essential* behandelt. Von 1951 an befindet sich der schweizerische Fremdenverkehr im Wiederaufstieg, was Ausdruck der fortschreitenden wirtschaftlichen Konsolidierung der europäischen Länder und der beachtlichen Liberalisierungsfortschritte im Zeichen der Europäischen Zahlungsunion ist. Beides hängt aufs engste miteinander zusammen. Solange diese Entwicklung anhält, darf unserem Fremdenverkehr eine gute Prognose gestellt werden. Abgesehen von Frequenzverschiebungen als Folge von Witterungseinflüssen, wie sie sich gerade in diesem Sommer für die Berghotellerie so nachteilig auswirkten, und gewissen möglichen Sättigungserscheinungen, wie sie in einem so sehr modischen Einflüssen unterworfenen Wirtschaftszweig nie ausbleiben, sind keine sehr tiefgreifenden Änderungen zu erwarten. Um so mehr interessiert uns die Frage:

Wie steht es mit den Konjunkturaussichten?

Die Nachkriegszeit hat so ziemlich alle pessimistischen Prognosen Lügen gestraft. Der prophezeite wirtschaftliche Kollaps, auf dessen Eintritt die Russen schon seit geraumer Zeit sehnsüchtig warten, weil er ihrer Ansicht nach dem System der freien Marktwirtschaft von innen her den Todesstoss versetzen werde, ist ausgeblieben. Neun Jahre nach Kriegsende befinden wir uns immer noch in einer Periode wirtschaftlicher Hochkonjunktur. Die *Bank für Internationalen Zahlungsausgleich in Basel* stellt in ihrem 24. Jahrsbericht fest – wir halten uns im folgenden an die in diesem Bericht niedergelegten Gedankengänge –, dass selbst in den Vereinigten Staaten im Laufe des Anpassungsprozesses, mit dem man nach so vielen Jahren eines ausgeprägten

Konjunkturaufschwungs zu rechnen hatte, zumindest bisher keine Anzeichen dafür zu erkennen waren, dass die amerikanische Wirtschaft durch diesen Prozess in eine Abwärtsspirale hineingezogen werden könnte. Für die meisten europäischen Länder, fährt Generaldirektor *Roger Auboin* fort, «war das Jahr 1953 nicht nur ein Jahr der Festigung, sondern auch ein Jahr des anhaltenden Wirtschaftswachstums». In sehr vielen dieser Länder hat die Produktion einen neuen Höchststand erreicht, das allgemeine Preisniveau war bemerkenswert stabil, und das Vertrauen in die Währungen ist grösser geworden.

Für den Generaldirektor der BIZ haben diese Tatsachen den Beweis erbracht, dass die erfolgreiche Anwendung einer flexiblen Geldpolitik in den verschiedensten Ländern, wie Änderungen der Zinssätze oder anderer Massnahmen im Kreditbereich, die Überlegenheit dieser Mittel der Wirtschaftspolitik gegenüber den Methoden der detaillierten und lästigen Kontrollen und der Festsetzung von «Planzielen» erwiesen hat. Des weiteren hat sich auch die Befürchtung, selbst ein relativ geringfügiger Rückgang der Industrieproduktion in den Vereinigten Staaten werde zu einer prozentual grösseren Abnahme der amerikanischen Einfuhr führen und infolgedessen, besonders die europäischen Länder, durch eine neuerliche Erweiterung der Dollarlücken in grosse Schwierigkeiten versetzen, nicht bewahrheitet: Das Produktions- und Exportvolumen der europäischen Länder ist trotz des Rückgangs des amerikanischen Industrieproduktionsindex in den vergangenen 12 Monaten hoch geblieben, und diese Länder konnten ihre Gold- und Dollarreserven weiter vergrössern. Endlich hat nach der BIZ auch die Ansicht, eine Vermehrung der Währungsreserven und eine Erhöhung des Wertes der Währungen könne nur mit Hilfe einer sog. Deflationspolitik und um den Preis hoher Arbeitslosigkeit erreicht werden, durch die seit dem Sommer 1953 in so vielen europäischen Ländern eingetretene Entwicklung einen Stoss erlitten. Die Festigung der Währungen erwies sich in einer Zeit als möglich, in der die Industrieproduktion und die Beschäftigung im Wachsen waren. Daraus folgert er, dass *Wiederherstellung geordneter Währungsverhältnisse und wirtschaftliche Erholung sich nicht gegenseitig ausschliessen und widersprechen, sondern dass in einer richtig konzipierten Wirtschaftspolitik beide als untrennbare und gleich wichtige Ziele verfolgt werden müssen.*

Es ist kein Zufall, bemerkt Roger Auboin, dass gerade einigen der Länder, die sich in letzter Zeit in stärkerem Masse auf die an freien und ausgedehnten Märkten wirkenden Kräfte verlassen haben, grosser Erfolg beschieden war.

Ohne monetäres Gleichgewicht keine Steigerung der Produktivität

In vielen Ländern bleibt die Wiederherstellung der Ordnung in den öffentlichen Finanzen ein Problem, dessen Lösung grosse Anstrengungen voraussetzt. Die Schaffung umfassender und wirksamer Kapitalmärkte, die für eine gesunde Investitionsfinanzierung unerlässlich sind, wie auch die Investitionen ihrerseits den Schlüssel zu einem dauerhaften wirtschaftlichen Fortschritt darstellen, ist eine Aufgabe, die noch nicht gelöst ist. Die *Erhöhung der Produktivität,* durch die allein der Lebensstandard der grossen Massen der Bevölkerung verbessert werden kann, setzt nicht nur das Zusammenwirken aller Produktionsfaktoren voraus, sondern ein Fortschritt in dieser Richtung, wie immer deutlicher wird, ist nur möglich, wenn in *Aussenhandel und Zahlungsverkehr ein hoher Grad wirtschaftlicher Freiheit* wiederhergestellt wird. Klar und überzeugend – die Protektionisten in allen Ländern sollten über diese Worte nachsinnen – fährt der Bericht der BIZ fort:

«Die Liberalisierung des Aussenhandels und des Zahlungsverkehrs ist nicht nur vom allgemeinen Standpunkt erstrebenswert. Die Aufhebung der Beschränkungen im Aussenhandel und Zahlungsverkehr stellt keineswegs – wie offenbar häufig angenommen wird – ein Zugeständnis an die Interessen anderer Länder dar, sie muss vielmehr als eine notwendige Voraussetzung für das Gedeihen und Wachstum der Binnenwirtschaft jedes Landes angesehen werden.»

Selbst in den östlichen Ländern erkennt man, «dass ohne monetäres Gleichgewicht keine Steigerung der Produktivität und kein normales Wirtschaftsleben möglich sind.»

Die Konvertibilität auf dem Wege praktischer Verwirklichung

Eine aktive transatlantische Zusammenarbeit, wie sie durch die Verwirklichung der Schlussfolgerungen der Randallkommission eingeleitet würde, würde nach Auffassung der BIZ «die Gefahr verringern, dass sich innerhalb der westlichen Welt noch einmal eine Spaltung von der Art vollzieht, wie sie in den dreissiger Jahren so grosse Verluste und so viel Leid verursacht hat. Es ist ohne Zweifel wertvoll, dass die Grundzüge einer amerikanischen Mitwirkung an der gemeinsamen Sache der Rückkehr zur Konvertierbarkeit der Währungen von einer staatlichen Kommission ausgearbeitet wurden, die von den Vereinigten Staaten eingesetzt worden ist.»

Als hochbedeutsam ist nun aber die Tatsache zu werten, dass die verantwortlichen Stellen in vielen europäischen Ländern, anstatt die Frage der Konvertibilität nur zu diskutieren, mit der Ergreifung *praktischer Massnahmen* bereits das erste Stück Wegs zurückgelegt haben. Wir zitieren:

Zu diesen Massnahmen gehören die Wiedereröffnung von Warenmärkten, die Wiederherstellung von Devisenmärkten für Kassa- und Termingeschäfte, die Vereinheitlichung der verschiedenen Kontenarten für ein und dieselbe Währung, die Beseitigung des Disagios, mit dem die Währungen an freien Märkten notiert wurden, und die drastische Vereinfachung der immer komplizierteren, aber trotzdem immer weniger angemessenen Devisenbestimmungen; derartige Verbesserungen lassen erkennen, dass die Konvertierbarkeit auf praktischem Wege verwirklicht wird, und zwar so, dass ihre offizielle Verkündung nur wenig mehr als die formelle Bestätigung eines schon bestehenden Zustandes sein wird.

Um aber zu diesem Ziel zu gelangen, ist es nach Ansicht der BIZ notwendig, dass diese Rückkehr zu freiheitlicheren Methoden im Zahlungsverkehr mit *Schwung und mit genügend Ausdauer* fortgeführt wird, gilt es doch, «den starken Widerstand, der von der bürokratischen Routine und den kurzsichtigen Einwänden mächtiger Interessengruppen ausgeht, zu überwinden. Die einzelnen Interessengruppen müssen wirklich begreifen, dass die Zeit der leichten Gewinne vorüber ist und dass die Kunden nicht mehr auf der Strasse anzustehen brauchen oder darauf warten müssen, bis ihr Auftrag an der Reihe ist.»

Internationale Zusammenarbeit unbedingt notwendig

Die Wirtschaft aller Länder ist mit starken Bindungen aus dem Krieg hervorgegangen. In vielen Fällen erfolgte der Abbau und der Übergang zu freiheitlicheren Formen nur zögernd. Doch überall, wo konsequent eine Politik der Liberalisierung verfolgt wurde, blieben die wohltätigen Folgen nicht aus. So kann denn auch Generaldirektor *Roger Auboin* in den Schlussbemerkungen des Jahresberichtes der BIZ feststellen:

«Man hat endlich erkannt, dass grössere Freiheit im Handels- und Zahlungsverkehr keineswegs die Katastrophen nach sich zieht, die vorauszusagen die interessierten Parteien nie versäumten, sondern dass diese Freiheit die Währungs- und Wirtschaftskraft der betreffenden Länder erhöht; und nur wenige Länder wären heute nicht gewillt, bei diesen gemeinsamen Bestrebungen mitzuwirken.

Zwar ist es in erster Linie Angelegenheit jedes einzelnen Landes selbst, seine inneren Wirtschaftsverhältnisse in Ordnung zu bringen und auf gesundem Niveau zu erhalten, aber gleichzeitig ist *Zusammenarbeit im internationalen Bereich unbedingt notwendig...*

Die Konvertibilität ist und bleibt die *wirksamste und beweglichste Form der Integration* für die Beziehungen der europäischen Länder untereinander und gegenüber der übrigen Welt. Die Bemühungen um die Konvertierbarkeit haben nichts von ihrem Schwung eingebüsst; nur einschneidende politische Ereignisse könnten jetzt diesen Vorwärtsdrang aufhalten. Denn diese Bewegung wird nicht nur getragen von den Interessen der einzelnen Volkswirtschaften, die ihren Wiederaufbau zu konsolidieren bestrebt sind, sondern auch von dem übergeordneten – aber nicht minder realen – Interesse aller Länder, das elastische, doch starke Band untereinander zu knüpfen, das ein System konvertierbarer Währungen schafft.»

Die Wiederherstellung der Währungskonvertibilität im westeuropäischen Raum würde dem internationalen Handel und dem *internationalen Tourismus* zweifellos neuen *Auftrieb* verleihen. Ein Land wie die Schweiz, das, seiner ganzen wirtschaftlichen Struktur nach, auf intensive Wirtschaftsbeziehungen mit andern Ländern angewiesen ist, kann nur hoffen, dass der Optimismus, den die Generaldirektion der BIZ mit Bezug auf die Rückkehr zur Währungskonvertibilität in Westeuropa zur Schau trägt, in der tatsächlichen Entwicklung seine Rechtfertigung findet. Aber auch die Schweiz, die von einer weiteren Liberalisierung des Aussenhandels und des Zahlungsverkehrs nur profitieren wird, kann dadurch *ihren* Beitrag zur Förderung der wirtschaftlichen Integrationsbestrebungen leisten, dass sie jedem weiteren Vordringen des Protektionismus in ihrer Wirtschaftspolitik ein Halt gebietet.

Le 35e Comptoir suisse vous convie à sa fête

Suite de la page 1

Et j'ai beaucoup plus de mal encore à me rappeler cette foire en petits bouts à laquelle, autrefois, me conduisait mon père, quand je n'avais pas menti, que j'avais été sage, que je pouvais montrer, à la fin de la semaine, une blouse qui n'était pas maculée de terre ou de couleurs à l'eau, parce que, dans ces temps-là, je peignais des cygnes, sur un lac agité en accents circonflexes... Dans ces temps-là, le Comptoir suisse, c'était déjà ma fête. Parce que j'ai toujours aimé les visages et la petite peur qui naît devant un outillage compliqué! Et j'avais déjà à Beaulieu, pour mes yeux et mes bras d'enfant, ample moisson de visages et de machines. Aujourd'hui, je marche sagement dans les halles. Je ne ris plus d'un nez, je ne m'affole plus d'une expression revêche, mais je cherche, et je trouve, la sécurite qui naît d'un visage complet – ou cohérent, si l'on préfère. L'effroi délicieux des machines compliquées a cédé, lui aussi, la place à la notion de leur utilité, mais j'aime à retrouver, dans les enfants qui font ample glane de prospectus au gré des halles, la petite fille que je fus, si soucieuse de tout comprendre –, la manière dont une chenille s'y prend pour entrer dans un chou bien serré, la façon dont se déroule une feuille de noisetier, le coup du soc, pour fendre la terre... Qu'on me pardonne cette digression: j'ai horreur du commerce, tant que je ne puis pas le raccrocher à mon enfance. Et, des manifestations du commerce, je pense que l'une des rares qui existent dans notre pays est précisément celle du Comptoir suisse, non pas parce qu'elle vous autorise un article un peu échevelé, mais parce qu'elle procède à la fois de notre vie, de nos souvenirs et de notre présent.

Le 35e Comptoir suisse vous convie à son 35e anniversaire. Je ferais mieux de dire qu'il se convie à sa fête... Cette fête, vous la connaissez aussi bien que moi, elle est à l'image de notre pays et tout notre pays s'y mêle. C'est la seule occasion que j'ai d'éprouver mes connaissances linguistiques! Vous savez: ces renseignements qu'on demande. Vous expliquez en allemand, on vous remercie en français, et tout cela se clôt dans un sourire.

«Halle 10 – Ganz geradeaus. – Merci, madame!»

Il passe. Vous passez. Mais demeure cette merveilleuse impression de stabilité, de confort qui naît de cette manifestation d'automne.

En juin 1954, notable augmentation des nuitées

Elle est spécialement marquée dans les hôtels des catégories de prix supérieures

Indépendamment de la reprise saisonnière qui se manifeste chaque année de mai à juin, le tourisme a marqué dans le mois en revue un progrès au regard de la période correspondante de l'an passé. Les *hôtels et pensions* ont enregistré un surplus de nuitées d'un huitième, portant ainsi le total à 1,97 million, ce qui constitue un nouveau maximum pour le mois de juin. Certes, la clientèle suisse n'a que peu augmenté par rapport à juin 1953 (+ 2 pour cent), mais celle de l'étranger s'est accrue de 21½ pour cent. Pour l'ensemble du pays, le taux d'occupation des lits a été en moyenne de 44 pour cent (40 pour cent l'année dernière).

Ce sont de nouveau les établissements des deux classes de *prix inférieures* qui ont été le *moins fréquentés,* tandis que l'activité a été la plus grande dans les hôtels de catégorie supérieure, en majorité urbains.

Prix de Pensions minimums (Francs)	Occupation, en pour-cent, des lits d'hôtes disponibles en *juin*	
	1953	1954
Moins de 10.–	32,8	34,4
10.– à 12.50	31,8	33,1
13.– à 15.–	43,2	46,3
15.50 à 18.50	53,3	57,8
19.– et plus	58,6	66,2
Moyenne	40,4	44,0

L'évolution favorable du tourisme est due moins à des causes générales et durables (situation économique dans les pays des principaux groupes d'hôtes, allocations de devises pour les voyages d'agrément, capacité de notre hôtellerie de soutenir la concurrence) qu'à des causes passagères: la *Pentecôte* est tombée en mai l'an passé et en juin cette année-ci; en outre, des manifestations telles que l'HOSPES, différents *congrès et conférences d'organismes internationaux* et les *championnats du monde de football* ont eu lieu en juin 1954. L'importance touristique de ces championnats est démontrée par le fait que l'intensification du trafic étranger est due en premier lieu aux *ressortissants des pays qui ont pris part à ces compétitions.* C'est ainsi que le nombre des nuitées anglaises, italiennes et françaises est monté respectivement d'un sixième, d'un cinquième et d'un tiers et, pour les groupes allemand et autrichien, de près de la moitié, tandis que le chiffre des nuitées des hôtes venus du Brésil, de l'Uruguay, de la Hongrie et de la Yougoslavie a plus que doublé au regard de juin 1953. Par ailleurs, les Espagnols, les Portugais, les Australiens, les Canadiens, les Egyptiens, les Sud-Africains, ainsi que les hôtes de l'Union Soviétique et de l'Extrême-Orient (Conférence asiatique) ont aussi été beaucoup plus nombreux; en revanche, les effectifs des Américains du Nord ne se sont que peu renforcés et ceux des Hollandais, des Belges, des Grecs et des Scandinaves ont même diminué. Dans l'ensemble, la fréquentation étrangère accuse une progression de 209 000 nuitées, ce qui porte le total à 1,18 million; la part des hôtes de l'extérieur au trafic global est passée de 55 à 60 pour cent. Du point de vue économique, cette participation est sans doute plus forte, puisque dans le mois en revue près de la moitié des étrangers – contre un cinquième de Suises seulement – ont séjourné dans les établisements pratiquant un prix de pension minimum de plus de 15 francs.

Prix de pension minimums (Francs)	Répartition des nuitées d'après les catégories de prix, en juin 1954 Pourcentages	
	Hôtes de Suisse	Hôtes de l'étranger
Moins de 10.–	31	6
10.– à 12.50	28	17
13.– à 15.–	22	30
15.50 à 18.50	14	26
19.– et plus	5	21
Total	100	100

Parmi les étrangers, nous trouvons cette fois-ci les *Anglais* au premier rang, avec un total de 300 000 nuitées en nombre rond. Ils sont suivis des *Allemands* (266 000 nuitées), qui prédominaient de février à mai; puis viennent les *Français* et les citoyens des *Etats-Unis* (170 000 nuitées chacun), les *Hollandais* (85 000), les *Belgo - Luxembourgeois* (68 000) et les *Italiens* (56 000).

L'augmentation de nuitées la plus substantielle (51 500 ou 19 pour cent) s'inscrit au compte des hôtels et pensions de la région du *Léman,* qui ont hébergé, il est vrai, un peu moins de Suisses qu'il y a un an (– 2 pour cent), mais environ un tiers de plus de touristes du dehors. Tous les étrangers en quelque sorte, sauf les Belges, ont contribué à cette expansion. Les gains de nuitées oscillent entre 14 (Américains du Nord) et 57 pour cent (Allemands). Au nombre des groupes d'hôtes les plus importants, il y a lieu de citer, à part les Suisses qui ont fourni 86 000 nuitées sur un total de 324 000, les Anglais (50 000 nuitées), les Français (37 500) et les Américains du Nord (28 000). Les autres visiteurs venus d'outre-mer, ainsi que les Allemands, forment également des contingents dignes d'attention. Parmi les bénéficiaires de cet heureux développement, mentionnons les stations de Montreux (Fête des narcisses), Vevey et Chexbres, dont les gains de nuitées – de 26 à 30 pour cent – sont plus forts que dans les deux chefs-lieux de canton, où les taux moyens d'occupation des lits sont toutefois plus élevés.

En *Suisse centrale,* le nombre total des nuitées a augmenté de 38 000 unités ou de 13 pour cent, pour s'établir à 323 000, chiffre qui franchit pour la première fois en juin le cap des trois cent mille.

Dans l'*Oberland bernois,* le chiffre des nuitées accuse une avance de 23 600 unités ou de 11 pour cent et le total général atteint 243 000, malgré un faible recul de l'apport indigène.

Au *Tessin,* où le chiffre des nuitées était déjà monté de 13 pour cent il y a un an, on note dans le mois en revue un nouvel excédent de 13 pour cent ou de 23 500 unités, ce qui a valu à cette région un total de 208 00 nuitées. Les Suisses en ont fourni 61 000 (+ 4 pour cent) et les étrangers 147 000 (+ 17 pour

BELL'S
Old Scotch Whisky
Höchste Qualität, niedriger Preis

cent). L'intensification du trafic international est due tout d'abord à la clientèle allemande et anglaise, pour laquelle on a compté 45 000 et 38 000 nuitées, soit 38 et 18 pour cent de plus qu'en juin 1953; mais les touristes des autres pays, surtout les Français, sont aussi venus beaucoup plus nombreux, les Belges et les Suédois mis à part. Lugano, où les étrangers forment les quatre cinquièmes de l'apport global, a annoncé, avec Locarno et Brissago, un supplément de nuitées de l'ordre de 12 à 14 pour cent. A Ascona, la fréquentation a même progressé de 25 pour cent.

Dans les régions alpestres proprement dites, le trafic a été relativement faible, comme d'habitude à cette saison; mais on constate tout de même une amélioration notable si l'on compare ces résultats à ceux de l'année dernière. Ainsi, aux *Grisons,* le nombre des nuitées a augmenté de 8 pour cent, dans les *Alpes vaudoises* et en *Valais,* où il y a eu non seulement plus d'étrangers mais aussi plus de Suisses, de 15 et 16 pour cent. Certains lieux de villégiature n'ont cependant pas bénéficié de l'essor. Aux Grisons, il s'est limité principalement à l'Engadine, en Valais à Zermatt et aux stations de la vallée du Rhône.

On ne saurait cependant porter un jugement sur le tourisme de l'avant-saison d'été dans les différentes régions d'après les seuls résultats de juin. Il convient de tenir compte également de ceux du mois de mai, car en plusieurs endroits la fréquentation a baissé au regard du même mois de l'année précédente. Si l'on compare cette période bimestrielle, on obtient alors les données ci-après.

Les résultats des hôtels et pensions des *grandes villes* sont très satisfaisants. Presque partout, le taux moyen d'occupation des lits a dépassé 80 pour cent. A Berne, où l'HOSPES, qui a duré jusqu'au 24 juin, et les matches internationaux ont exercé un attrait particulier, la cote a atteint 96 pour cent; à Genève, siège de la conférence asiatique et où s'est déroulée la conférence internationale du travail (du 2 au 22 juin) elle s'est fixé à 90 pour cent. Quoique n'étant pas si élevées, les cotes sont cependant bien supérieures à la moyenne à Zurich (84 pour cent), Bâle (84) et Lausanne (76), où eurent lieu également toute une série de matches de la coupe Jules Rimet. Cette situation réjouissante est due principalement aux visiteurs de dehors, qui se sont partagés dans quatre des cinq grandes villes les trois quarts des nuitées.

Nuitées dans les hôtels et pensions
Variations en pour-cent de 1953
à 1954 Mai + juin

Régions	*Hôtes de Suisse*	*Hôtes de l'étranger*	*En tout*
Grisons	– 6,8	14,8	– 0,4
Oberland bernois	– 6,8	7,5	2,8
Suisse centrale	– 5,4	7,6	3,3
Tessin	– 4,7	11,8	5,7
Valais	4,2	11,7	7,0
Léman	– 6,8	21,0	11,3
Alpes vaudoises	– 6,3	6,6	0,1
Jura	– 2,0	44,5	7,5
Suisse orientale	5,7	7,6	6,0
Plateau	3,9	14,3	9,0
Suisse, en tout	– 1,5	13,4	6,4

Les *sanatoriums et établissements de cure* ont enregistré dans le mois en revue 281 000 nuitées (+ 1½ pour cent), ce qui correspond à un taux moyen d'occupation des lits de 78 pour cent. A la perte de nuitées de malades belgo-luxembourgeois, de patientes de l'Est de l'Europe et du pays, s'oppose un gain fourni par les ressortissants allemands, triestins, algériens et britanniques.

Ein drittes Anzeichen für die Überschätzung der Chancen unseres Fremdenverkehrs stellt der Plan dar, an vier aussichtsreichen Schnittpunkten des Strassenverkehrs «*Motels*» mit insgesamt 160 Gasträumen zu errichten, die maximal 640 Autotouristen beherbergen können. Nach ihrer Anlage und Ausstattung kommen diese Gasthöfe voraussichtlich teuer zu stehen, mindestens auf 3,8 Millionen Franken. Auch sollen die Fremdenzimmer, zum Unterschied von den Restaurants, nur nach Bedarf in Betrieb genommen werden. Infolgedessen werden weder die Preise noch die Frequenzen ausgesprochen günstig ausfallen.

Amerikanische Hotels im Konkurrenzkampf

Neuartige Gästewerbung

Von unserm New Yorker Korrespondenten

Wer die Absicht hat, Ende nächsten Jahres das neue moderne Statler Hotel in Dallas (Texas) zu besuchen, kann per *Helikopter auf dem Dach des Hotels* landen. Von dort kann man sich direkt in sein Zimmer begeben, ohne überhaupt einen Fuss auf den Erdboden gesetzt zu haben, und auf dem gleichen Weg ist es möglich, das Hotel auch wieder zu verlassen.

In Baton-Rouge, einer modernen Industriestadt in Louisiana, ist die Pick Hotels Corporation gerade dabei, ein 6-Millionen-Dollar-Hotel mit 350 Zimmern zu errichten. Es ist ein *«drive-in»-Hotel,* das den Autofahrern höchst willkommen sein wird. In jedem Stock kann man nämlich direkt bis vor die Zimmertüre fahren und im Gang des betreffenden Stockwerks den Wagen parken. Das Prinzip des Motels, des Motor-Courts, ist also hier auf das mehrstöckige Hotel übertragen.

Familienplan für Hotelbesucher

Ein erfolgreich ausprobierter Plan beruht auf der Idee, Familien besondere Vergünstigungen einzuräumen. Auf Grund dieses Plans hat z. B. in den Western Hotels Inc. ein Ehepaar das Recht, ein Kind unter 14 Jahren gratis mit in sein Zimmer zu nehmen. Wenn ein weiteres Zimmer für weitere Kinder notwendig ist, so wird das der Familie ebenfalls gratis zur Verfügung gestellt. Eine Familie mit 3 Kindern bekommt also zwei Zimmer, eines für die Eltern und ein Kind, der zweite Raum für die beiden andern Kinder, und das alles zusammen kostet nur die Gebühr für ein Doppelzimmer.

In New York ist dieser Plan noch nicht durchgedrungen, aber überall wo Motels eine fühlbare Konkurrenz für die richtigen Hotels sind, ist er mit Wohlwollen aufgenommen worden. Und in der Tat berichten die meisten Hotels, die diesen Familienplan durchführen, von einer Zunahme der Besucherzahl, namentlich an Wochenenden, die an sich Perioden geringerer Belegung sind. Selbst das Waldorf-Astoria, das eleganteste Hotel in New York, muss etwas tun, um seinen Wochenendbesuch zu heben. Es macht Propaganda für ein «weekend at the Waldorf» mit einem Gesamtpreis für zweimaliges Übernachten, inklusive zweimaliges Frühstück, zweimaliges Dinner und ein Abend in dem berühmten Tanzraum des Hotels.

Dilemma vieler Hotels

Das Motel bedeutet eine immer ernsthaftere *Bedrohung, namentlich kleinerer Hotels,* und diese bemühen sich, etwas gegen diese mächtige Konkurrenz zu unternehmen. Aber sie befinden sich in einem Dilemma, auch wenn dies in den Riesenhotels der grossen Städte nicht so deutlich zum Ausdruck kommt: die Betriebskosten sind noch in ständiger Zunahme begriffen, aber die Besucherzahl nimmt ab. Die Durchschnittsbelegung der amerikanischen Hotels, in stetem Rückgang seit 1945, betrug im vergangenen Jahr nur 76,3 %. Theoretisch ist das keine schlechte Belegung, aber heute ist in Anbetracht der hohen Betriebskosten eine solche Ziffer auf die Dauer untragbar.

70 % der amerikanischen Hotels leiden unter der Konkurrenz der Motels. Die Zahl der Motels wurde im vergangenen Jahr auf 50 576 geschätzt. Das bedeutet mit rund 1 Million Räumen gegenüber 1948 eine Verdoppelung.

Die bedrohten kleinern Hotels haben ihr möglichstes getan, um die Motorfahrer in gleicher Weise anzuziehen, wie das die Motels tun. Sie haben grosse bequeme *Parkplätze* geschaffen, direkte Einfahrten für die Autos ins Hotel gebaut, haben in ihren Gärten cottageartige Übernachtungsmöglichkeiten errichtet, wie Motorfahrer das lieben, und haben für besondere Leistungen Sorge getragen, die vom gewöhnlichen Hotel früher nicht geboten wurden, wie Babysitters für die Kinder, Radio und Television in jedem Zimmer usw.

Die Zimmerpreise und Mahlzeitenpreise in den Hotels mussten immer wieder erhöht werden, aber sie halten mit den zunehmenden Betriebsausgaben nur in Ausnahmefällen Schritt. Man muss bedenken, dass seit 1919 die Stundenlöhne der Hotelangestellten sich nahezu verdreifacht, die Nahrungsmittelpreise mehr als verdoppelt, die Kosten für Holz vervierfacht haben. Ausgaben für Annoncen und Propaganda sind heute rund doppelt so hoch als im Jahr 1943.

Die modernen Motels sind schön, sachlich und verlockend, aber manche Luxusmotels sind bereits teurer als erstklassige Hotels. So dürften auch hier die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Es bedarf zum mindesten grosser Geschicklichkeit für die Hotelleitungen, um trotz solcher Schwierigkeiten mit Gewinn durch das Jahr zu kommen. *Dr. W. Sch.*

Gefahr von Fehlinvestitionen in der Hotellerie

Den «Fragen des Gewerbes» entnehmen wir folgende interessante Betrachtungen, in denen unter Hinweis auf die starke Vermehrung des gastgewerblichen Bettenangebots, so namentlich in Zürich und im Wallis, vor einer Überschätzung der Chancen des Fremdenverkehrs gewarnt wird:

fdg. Marktgerechtes Verhalten ist die erste Voraussetzung für den wirtschaftlichen Erfolg. Aber heute fällt es besonders schwer: Die Märkte sind unübersichtlich, ihre Entwicklung schwer zu durchschauen; anlagesuchendes Kapital ist im Überfluss vorhanden, und die langanhaltende Hochkonjunktur verleitet zur Überschätzung unserer Möglichkeiten.

Bezeichnend für diesen Sachverhalt ist die *Bautätigkeit in der Hotellerie.* In *Zürich* hat die Spekulation mit neuen Hotelbauten dazu geführt, dass zwischen 1951 und 1953 die Zahl verfügbarer Betten um 13,5 %, die Zahl der Logiernächte hingegen bloss um 9,8 % stieg und die durchschnittliche Bettenbesetzung von 78,1 auf 75,1 % im Jahr zurückging (Dezemberdurchschnitt 52 %). Aber 1954 soll die Bettenzahl noch einmal gehoben werden, von 5890 auf 6500. Dabei sind die Ausländer an Zürichs Gästeschar mit rund 70 % beteiligt, und gerade dieser Teil der Kundschaft unterliegt erfahrungsgemäss besonders grossen Schwankungen.

Ähnlich liegen die Verhältnisse im *Wallis.* Vom Neujahr 1952 bis zum 1. August 1954 bewilligte das Finanzdepartement in Sitten auf Grund kantonalen Rechts die Errichtung von *87 neuen Hotels, Pensionen und Gasthöfen mit 1439 zusätzlichen Gastbetten.* Ausserdem gestattete es 23 bestehenden Beherbergungsbetrieben eine *Erweiterung* ihrer Kapazität um 360 Betten. So stieg in zweieinhalb Jahren der verfügbare Bettenraum des Kantons von 14 500 um insgesamt 1799 auf 16 299 Betten an. Hinzu kommen ungezählte neue Ferienwohnungen: Sie bieten an manchem Ort gleichviel, wenn nicht mehr Gästen Raum als die Hotels und Pensionen. Dieses beträchtlich erweiterte Angebot kommt heute während der kurzen Saison noch auf seine Rechnung. Aber sowie der Fremdenstrom aus Gründen der Mode oder der Politik, wegen wirtschaftlicher Erschütterungen oder Devisenschwierigkeiten im Ausland nachlassen sollte, sind Verluste in den neuen und alten Unternehmungen unvermeidlich. Sie werden im einzelnen Fall verhältnismässig gross sein wegen der beträchtlichen Baukosten und der hohen Ansprüche des Tourismus an den Komfort. Aber vor allem dürften sie viele bescheidene Familien treffen, da sowohl die Eröffnungen wie die Erweiterungen sich zumeist auf mittlere und kleine Betriebe beziehen.

Les caractères du Comptoir suisse

Fraîcheur, détente et harmonie

Le 35e Comptoir suisse innove sous maints aspects une nouvelle jeunesse.

Dès samedi prochain, quelques-unes de ses créations offriront un attrait particulier. Elles seront représentées par un décor d'une simplicité idéale, de nouveaux jardins aux tapis verts semblables à une prairie de Normandie. Ses pelouses forment un jeu de triangles qui sont axées sur l'allée centrale. Elles seront égayées d'éclatantes fleurs de toutes les couleurs et de massifs arrondis. Ce sera un feu d'artifice, une orchestration de violet, de bleu, de turquoise et de rouge.

Un grand bassin, miroir d'eau, dans lequel se refléteront des plantes vertes, sera paré d'un éclairage romantique.

L'allée centrale, de huit mètres de large, qui conduit de la cour d'honneur aux bâtiments principaux, se déroulera dans un cadre féerique. Elle permet d'apprécier de belles statues, sirènes à l'aisance naturelle. Elles paraissent sortir de l'onde. Femme debout, de forme étonnament vivante, Eve accroupie, vision fragile, légère et subtile. Figures féminines, figures masculines dont le ciseau de l'artiste a su immobiliser des traits expressifs, des sentiments et parfois même certains appels.

Cette allée centrale créée dans l'esprit des Tuileries – réminiscence des rois de France – aboutit aux deux imposantes figures de l'un de nos artistes romands les plus réputés: Casimir Reymond. Ces œuvres expriment une attitude de force à la fois massive et harmonieuse. Elles possèdent infiniment de mordant. Il semble qu'un esprit magique les habite et que l'élan qui les dresse vers le ciel leur confère une forme précise et d'un souffle de vie qui les anime.

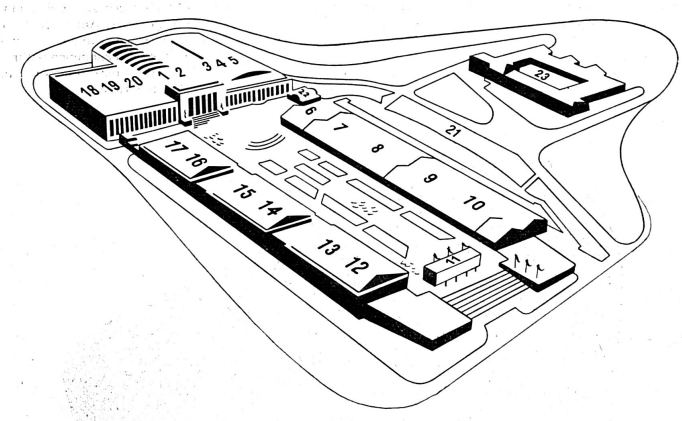
L'ensemble de ces jardins arrosés d'une lumière vive est auréolé – du Pavillon de l'Inde à l'extrémité ouest des halles sud – d'un promenoir aérien, belvédère léger offert à la détente des visiteurs.

Pour la première fois, en 1954, la Foire suisse de Lausanne nous permet d'apprécier les beautés de jardins très «parisiens» et créés désormais de façon permanente. C'est la seule foire nationale de notre pays qui offre à ses hôtes une semblable fraîcheur de verdure, de couleur et de parfum. *Nadège Neukomm*

Langjährige Inserenten der Hotel-Revue am Comptoir:

	Halle	Stand
Aro S.A., anc. Struchen & Cie., Bienne, Friteuse «frifri»	13	1313
Ascenseurs et Moteurs «Schindler», Haubruge & Cie., Lausanne, 8 rue J.-J. Cart, et Lucerne	1	44
Autofrigor S. A., Zurich 52, Schaffhauserstrasse 473	1	47
Autophon S.A., Soleure, voir stand Téléphonie S.A., Lausanne	1	38
Béard H., S.A., Montreux, avenue des Alpes 60	5	545
Beer Grill Original, Zurich 4, Militärstrasse 99	17	1700
Berkel S.A., Zurich-Altstetten, Hohlstrasse 535	1	24
Bisang, Emile, Affoltern a.A.	12	1217
«Bravilor», machines à café, HGZ-Société Anonyme, Zurich-Affoltern	19 A	1938
Campari S.A., Lugano-Viganello	18	1822
Champagne Strub, Mathiss & Cie., Bâle, Elsässerstr. 170	18	1806
Comptabilité Ruf S. A., Lausanne, rue Centrale 15, Ruf-Buchhaltung AG., Zurich, Löwenstrasse 19	5	569
Egloff & Cie. S.A., Usine métallurgique, Rohrdorf (Argovie)	4	454
Christen & Cie., S.A., Berne	4	454
Sanitas S.A., Bâle	4	454
A. Grüter-Suter fils, Lucerne	4	454
Autometro S.A., Zurich et Genève	4	454
Elcalor S.A., Aarau	1	26
Frigidaire, Applications Electriques, S.A., Genève, Zurich	1	10
Glashütte Bülach AG., Verrerie de Bülach S.A., Bülach	5	547
Grapillon S.A., Mont s. Rolle	15 A	1502
Greub, Walter, Fabr. de machines, Lotzwil (Berne)	1	65
Grossenbacher, Société commerciale par actions, Saint-Gall	15	1519
Henkel & Cie. S.A., Bâle	5	535
Henniez-Lithinée S.A., Henniez	17 A	1750
Holit S. à r. l., Tavannes, Articles en bois	12	1249
Imesch, Hoirs L., Sierre, Vins fins du Valais	15	1574
Kambly S.A., Trubschachen/Emmental	19 A	1936
Knorr, Société Anonyme des Produits alimentaires, Thayngen	13	1312
Leopold, Fritz & Cie. S.A., Thoune	1	15
Lips, Jakob, Urdorf, Birmensdorferstrasse	1	19
Locher, Oscar, Chauffages électriques, Zurich 8	1	6
Luchsinger & Cie., Maison Linière, Berne	12	1247
Lucul-Nährmittelfabrik AG., Zurich-Seebach	19	1927
Luginbühl-Bögli, E. et fils, Fabrique Martinazzi-Bitter, Apéritif, Aarberg	19	1929
Maag, Dr R., S.A., Fabrique de produits chimiques, Dielsdorf (Zurich)	6	600
Maggi, Fabrique des produits alimentaires, Kempttal	15 A	1500
Martini & Rossi S.A. (produits pour la Suisse), Genève, rue de Montchoisy 42 à 44	19	1930
Maxim S.A., Aarau	1	33
Meubles Pfister S.A., Suhr et Lausanne, avenue Montchoisi 13	20 Gal.	2035
«National», S.A. des Caisses enregistreuses, Zurich, Stampfenbachplatz	5	565
Oberlaender & Cie., H., Romanshorn, «Fritout»	1	18
Office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse, Zurich	17	1728
Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne, Sion	17 A	1751
Office de propagande pour les vins vaudois, Primavin, Lausanne, place de la Riponne	15	1565
Pernod S. A., Couvet et Les Verrières	19	1914
Provins, Fédération de Producteurs de Vins du Valais, Sion	19	1918
Realco S.A., Lausanne, Vinet 17, Machines à café «Gaggia»	17	1703
Robusta S.A., Bâle	20	2006
Rotz Albert, von, ingénieur, Bâle 12	4	462
Schlittler, Frères, E. & H., Naefels	15	1508

Tiefgekühlter
ORANGENJUS
im Sommer ganz besonders vorteilhaft – wie frisch ausgepresst – preisgünstig und rasch zubereitet.
Prompte Belieferung durch die BIRDS-EYE-Depositäre.
BIRDS EYE AG., Zürich 22 Tel. (051) 23 97 45



Schneider, Charles, S.A., Laufon (J. B.)	15	1553
Schnyder Frères & Cie., S.A., Bienne 7, rue Centrale 121	12	1238
Schulthess & Cie., Ad., S.A., Zurich-Lausanne	4	463
Schwabenland & Cie., S.A., Zurich, Nüschelerstrasse 44	1	46
Superba S.A., Büron (Lucerne)	20	2024
Sursee-Werke AG., Sursee	1	42
Techag S.A., Turmix-World-Service, Küsnacht-Zurich	15	1513
Therma S.A., Schwanden (Glaris)	1	63
Vivi-Kola, Mineralquelle Eglisau S.A., Eglisau	19 A	1932
Wander, A., Dr S.A., Berne	Jardins/Aff.	
Weisflog, W. & G. & Co., Zurich-Altstetten	4 Gal.	419
Wyss Frères, Büron (Lucerne)	4	461

A l'Académie internationale du tourisme

L'Académie internationale du tourisme fondée en 1951 dans la Principauté de Monaco, sous le haut patronage de S.A. le Prince Souverain de Monaco a tenu sa 4e assemblée plénière des 20 au 22 août.

On sait qu'elle a principalement pour but de réunir les mots et termes propres au tourisme, d'en fixer l'interprétation et l'expression exactes et de les publier en plusieurs langues.

En effet, le tourisme, dont tous les pays ont reconnu l'importance dans leur économie nationale, possède aujourd'hui un langage propre, composé d'un amalgame de mots tirés de plusieurs langues, créé par la multiplicité des détails et la nécessité d'une compréhension parfaite entre tous les services; des expressions nouvelles sont nées: il s'agissait de les grouper, de les coordonner et de les définir.

En juillet 1953, lors de la IIIe assemblée plénière, parut la première édition en français du Dictionnaire International du Tourisme. En tête de ce volume, publié à l'Imprimerie nationale de Monaco, Marcel Pagnol, de l'Académie française, conseiller de linguistique de l'Académie internationale du tourisme pour le français, préconisa ce point de vue en déclarant: «Ce dictionnaire de tourisme répond à un besoin: il se crée, en effet, dans cette branche d'activité, une langue nouvelle qui évolue tous les jours et qu'il est nécessaire d'enregistrer et de fixer.»

La première édition du dictionnaire donne la définition ou indique le synonyme de près de 340 termes ou expressions. Sous chaque terme ou expression utilisé en français, figure le cas échéant son équivalence en allemand, anglais, espagnol et italien. Le volume se termine par quatre répertoires donnant, pour chacune de ces langues, la liste alphabétique des équivalences avec renvoi au mot français.

Cette édition, qui constitue un premier document témoin, doit être revue et complétée par l'insertion de mots nouveaux. En effet, ainsi qu'il est dit dans l'«avertissement», le dictionnaire du tourisme, dans l'esprit de ses auteurs, ne vaut qu'en fonction même de la succession de ses éditions, – l'Académie voulant ainsi répondre, d'une part, à son propre souci de perfectionner sans cesse son travail et, d'autre part, au besoin évident de tenir compte de l'évolution continue de la matière faisant l'objet de ses soins.

Au cours de la séance inaugurale, de la IVe assemblée plénière, le président de la IIIe session de l'Académie, M. *Robert Ginsbach* – qui est directeur de l'Office national du tourisme luxembourgeois –, a passé ses pouvoirs, pour le prochain exercice, à l'actuel président suppléant, M. *Arthur Haulot,* commissaire général au tourisme de Belgique, président de la commission européenne de tourisme. Un nouveau président suppléant a été également désigné.

L'Académie internationale du tourisme est, statutairement, composée de 30 membres qui sont choisis, pour au maximum 23 membres, dans les grands organismes mondiaux de tourisme et qui siègent à titre personnel; et pour au maximum 7 membres, parmi des personnalités littéraires éminentes. L'Académie groupe encore, à titre de membres correspondants, des personnalités choisies parmi les directeurs des écoles nationales de tourisme et les techniciens du tourisme, ainsi qu'à titre d'experts, des personnes qu'elle consulte pour les définitions destinées au dictionnaire.

Lors de la IVe assemblée plénière de l'Académie, a été notamment étudié le projet d'édition anglaise qui a été préparé à Londres par un sous-comité présidé par M. *J. L. Young,* secrétaire général adjoint de l'O.T.A. (Organisation mondiale du tourisme et de l'automobile).

A propos de cette édition, Somerset Maugham, conseiller de linguistique pour l'anglais, a bien voulu écrire: «This dictionnary cannot fall to be of the utmost use to the tourist. Few travellers are so fortunate as to be acquainted with technical terms in languages other than their own, but with the help that this little work affords they will certainly find that most of the difficulties of communication that may confront them will be easy to surmount.»

Chaque année l'Académie organise un concours de définition qui, cette année avait pour thème «la région touristique». Le lauréat du concours est l'auteur de la meilleure définition parvenue au Secrétariat permanent. Le prix attribué par S.A. le Prince Souverain de Monaco se compose d'une médaille en vermeil à son effigie, d'un séjour d'une semaine à l'Hôtel de Paris et de 30 000 francs en espèces. Nous reviendrons ultérieurement sur les résultats de ce concours et sur le thème de celui de l'an prochain.

Erfahrungen mit der westdeutschen Reise-Wetter-Versicherung

Der verregnete Sommer hat ausserordentlich stark dazu beigetragen, um die Reise-Wetter-Versicherung in Westdeutschland populär zu machen. Auf je 100 Reise-Wetter-Versicherungen fielen im Juli 65 Schäden. Da der Anteil der 100- und 50prozentigen Schäden ungewöhnlich hoch war, betrug die Schadensquote nach Mitteilung der Allianzversicherungs-AG. im Juli 500 %. Besonders an der regenreichen Nordsee und in Bayern traten Schäden bei ⅔ aller Versicherungsabschlüsse ein.

Das Interesse des Reisepublikums an der Reisewetterversicherung hat dadurch in einer Weise zugenommen, wie es die Versicherungsgesellschaften nicht erwartet hatten. Während die Versicherungssaison normalerweise nur bis zum 30. September geht, hat die «Allianz» beschlossen, diesmal die Versicherung auch noch den ganzen Oktober über laufen zu lassen.

Für die westdeutschen Hoteliers und Gastwirte hat sich dadurch der verregnete Sommer in *unerwartet günstigen zusätzlichen Einnahmen* ausgewirkt. Es hat sich nämlich gezeigt, dass der versicherte Feriengast die Versicherungssumme, deren baldiges Eintreffen er auf Grund der Messungen der 3500 Wettermeßstationen vorhersehen kann, durch *zusätzlichen Verzehr oder verlängerten Aufenthalt* gern auszugeben nur zu bereit ist. Dies hat zur Folge, dass Hunderte von Verkehrsvereinen und Bürgermeistereien unter Hinweis auf die Bedeutung ihres Ortes für den Fremdenverkehr dringlich um die Aufnahme in den Ortskatalog der Reisewetterversicherung nachsuchten. Die

†

Todesanzeige

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

Herr

Alfred Grüniger

Sänger und Hotelier

am 31. August in Zürich, nach kurzem, schwerem Leiden unerwartet schnell von den Seinen geschieden ist.

Am 5. September wurde unser Veteranenmitglied

Herr

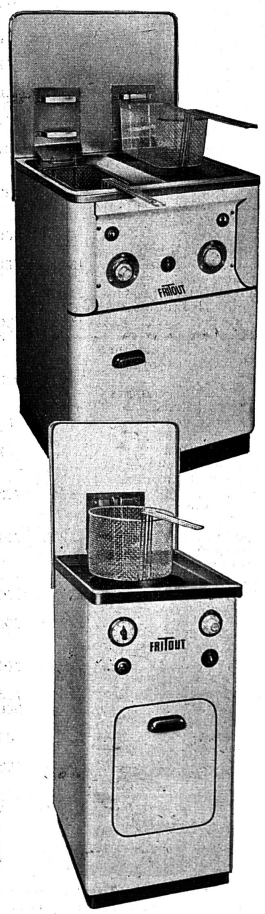
Alfred Bammert-Bossard

früherer Besitzer des Hotels du Lac, Weggis

nach langem Leiden im Alter von 65 Jahren in die Ewigkeit abberufen.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler



In 4 Modellen

Das beste Pferd im Stall...

nannte ein erfahrener Küchenchef den ersten schweizerischen Backapparat

FRITOUT Rapide

denn er kannte seine unschlagbaren Vorteile:

Die einzigartige, patentierte, vollautomatische Fritout-Oelklärung, die das Oel laufend von allen Backüberresten reinigt ● Daher keine Geschmacksübertragung. Backen Sie ruhig Fische, Pommes frites, Apfelküchlein, Poulets etc. im gleichen Oel ● Automatische Wärmeregulierung durch den Thermostat ● Kräftiges, feueremailliertes Gehäuse, Chromstahlpfanne; bis ins Kleinste beste Schweizer Qualitätsarbeit ● In über 1000 Betrieben bewährt.

Besuchen Sie uns am
COMPTOIR IN LAUSANNE
HALLE 1, STAND 18
Telephon (021) 21 32 61

H. Oberlaender & Cie., Romanshorn
Apparatebau Telephon (071) 63 2 86

Frigidaire
AUTOMATISCHE KÜHL- UND KLIMAANLAGEN
FABRIKAT DER GENERAL MOTORS

lädt Sie zum Besuch seines Standes ein

Halle 1 - Stand 10

Comptoir Suisse

Vertretungen in Basel, Bellinzona, Bern, Colombier/NE, Genf, Kesswil, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Sitten und Zürich
(siehe Telephon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE)

Reisewetterversicherung, von der die Kurorte und Sommerfrischen eine Diskreditierung befürchteten, hat also gerade das Gegenteil bewirkt. Man konnte in vielen Sommerfrischen geradezu Freudenausbrüche (!) der Sommerfrischler bei jedem neuen Wolkenbruch beobachten, und die Wettermeßstationen waren das beliebteste Ziel freudig erregter Urlauberscharen.

Die Leidtragenden sind natürlich diesmal die *Versicherungsgesellschaften,* denn sie haben Wetterschäden regulieren müssen, die mehr als das Doppelte (im Juli sogar das Fünffache) der Prämienzahlungen ausmachen. Aber das macht auf weitere Sicht nichts, denn der verregnete Sommer 1954 hat der Reise-Wetter-Versicherung eine ungeheure Popularität verschafft, und was die Versicherungen 1954 zu viel gezahlt haben, das werden sie im nächsten trockenen Sommer wieder hereinholen. D.

Gastrosophische Rückschau auf die HOSPES

Den Reigen seiner Winterveranstaltungen 1954/55 eröffnete das Culinarisch-gastronomische Collegium von Basel mit einem internen Kolloquium, das gegen 100 gastgewerbliche Betriebsinhaber und Berufsfreunde im Restaurant *Schützenhaus* vereinigte und das dem Thema gewidmet war: «Die HOSPES in gastrosophischer Betrachtung». Es sollte also, mit anderen Worten, eine fachmännische Bilanz der grossen internationalen Kochkunstausstellung in Bern gezogen werden. Der Obmann des Kollegiums, Herr *E. Vogt,* erwähnte denn auch in seinem Begrüssungswort, dass der Zweck des Vortragsabends darin bestehe, erstens aus berufenem Munde zu erfahren, was für neue Ideen sich auf dem Gebiete der Kochkunst Bahn brechen, und zweitens die Vertreter des Gastgewerbes zu ermuntern, sich von der ausgeleierten kulinarischen Routine loszusagen und den Versuch zu wagen, neue Wege zu beschreiten.

Meister Pauli spricht

Als Referenten für den Vortragsabend waren die Herren *E. Pauli,* Bahnhofrestaurateur in Aarau, und *Harry Schraemli,* Luzern, der seinen selbstgedrehten Farbenfilm zeigte, gewonnen worden. Herr Pauli, der an der HOSPES als Präsident der Kochkunstjury eine schwere und verantwortungsvolle Aufgabe zu erfüllen hatte, der er sich in hervorragender Weise entledigte, bezeichnete die HOSPES als einen *durchschlagenden Erfolg.* Die Berner Kochkunstschau lieferte den Beweis dafür, dass schon wenige Jahre nach einem grossen Krieg die Gastronomie in allen Ländern wieder einen hohen Stand erklommen hat und dass in der Konzeption der Kochkunst merkliche Fortschritte im Sinne einer Anpassung an die veränderten Lebensbedürfnisse zu verzeichnen sind.

Ausführlich berichtete Herr Pauli von der *Arbeit der Jury.* Gleich zu Beginn tauchten gewisse Streitfragen auf, so etwa über die Bedeutung der Bezeichnung «à la bonne femme». Auch das Anrichten von Tournedos sur croûton, die Herstellung warmer Saucen und die Geleezubereitung gab zu Meinungsverschiedenheit Anlass. Verschiedene revisionsbedürftige Punkte des Reglementes, das bereits 1½ Jahre vor Beginn der Ausstellung gedruckt war, liessen sich nicht mehr ändern. Das Preisgericht bestand aus 86 Mann. Davon waren 36 Ausländer, die 17 verschiedenen Nationen angehörten. Die Jury wurde in 134 Gruppen eingeteilt. Verschiedene dieser Gruppen sind mehrere Tage an die Reihe gekommen. Es bestanden Gruppen für die kalte und für die warme Küche, sowie für die internationale Küche.

Der erste Tag stellte an die Jury die grössten Anforderungen. Die Zürcher rückten mit 300 Platten auf. Für die Taxierung jeder einzelnen standen 3–4 Minuten zur Verfügung. Grössere Bewertungsunterschiede innerhalb der einzelnen Gruppen führten dazu, dass überall, wo solche Diskrepanzen auftraten, eine *Nachkontrolle* durchgeführt wurde. Diese Nachkontrolle hatte sich in der Folge ausserordentlich bewährt, indem dadurch Unstimmigkeiten oder Ungerechtigkeiten im Keime erstickt werden konnten. Obschon bei der Zusammensetzung der Jury eine vollständige Homogenität nicht erzielt werden konnte und Milde und Strenge sich nicht immer die Waage hielten, gaben sich die Mitglieder der Jury im allgemeinen grösste Mühe, gerecht zu sein. Bezeichnenderweise ist denn auch die *Objektivität des Preisgerichtes* von keiner Seite ernstlich in Zweifel gezogen worden.

Ein besonderes Lob zollte Meister Pauli den Leistungen der Schweizer Köche; sowohl die Regionalmannschaften als auch die Einzelaussteller zeichneten sich, von einigen ganz wenigen Ausnahmen abgesehen, durch gute bis hervorragende Leistungen aus. Dass die schweizerische Nationalequipe eindeutig obenaufschwang, entsprach nach Auffassung von Herrn Pauli ihren grossen Leistungen sowohl in der warmen wie in der kalten Küche. In der kalten Küche sind uns die Deutschen und Östereicher gefährlich nahegekommen. Auch die Engländer haben in dieser Sparte sowie in der Patisserie Beachtliches geleistet.

Es war mehr als nur eine Höflichkeitsgeste, dass Meister Pauli der Basler Equipe ein besonderes Kränzchen wand, denn tatsächlich hatte sie auch durch ihre Leistungen bewiesen, dass in Basel die Kochkunst sich intensiver Pflege erfreut. Doch vergass Herr Pauli auch nicht, die sehr guten Leistungen der Zürcher zu erwähnen sowie die Regionalequipen der Zentralschweiz, Interlakens und Lausannes, welch letztere am Schlusse der Ausstellung durch ganz grossartige Arbeiten glänzte. Speziell hob er die vier Wirte vom Breitenrain, Bern, hervor, die mit ihren Platten, obschon interessanterweise Fleisch II. Qualität Verwendung fand, sich das Punktemaximum holten. Der Referent trat auch auf die Leistungen der einzelnen Nationalmannschaften ein und hob hervor, welche Besonderheiten ihm in der Küche der betreffenden Länder aufgefallen waren.

Überrascht war Herr Pauli sodann vom Experiment mit der *Fachpresse-Jury,* weil diese in der Beurteilung die gleiche Linie eingehalten hatte wie die Fachjury.

Meister Pauli hielt auch mit *fachkritischen Bemerkungen* nicht zurück. Zu stark *vernachlässigt* schienen ihm die *Spezialkonkurrenzen,* so in bezug auf die Zubereitung von Fisch, Teigwaren und billigen Fleischteilen. Die Goldmedaillen «flossen» seines Erachtens zu reichlich. Dadurch wurde das Silber und die Bronze etwas entwertet. In Zukunft dürfte es sich empfehlen, nicht mehr Goldmedaillen I. und II. Ranges zu verleihen, sondern nur noch eine Kategorie Gold. An der HOSPES waren ⅔ aller Medaillen Goldmedaillen. Die *Gleichbewertung von Schaustücken und Restaurationsplaten* wirkt sich zu Ungunsten der letzteren aus, was bei künftigen Ausstellungen *vermieden* werden sollte. Auch wäre inskünftig ein besonderes Preisgericht für die kalte Küche zu empfehlen.

Herr Pauli kam sodann noch auf gewisse *organisatorische Mängel* zu sprechen, die man bei einer späteren Kochkunstausstellung zu vermeiden trachten werde. Alles in allem aber dürfen wir mit Befriedigung auf die HOSPES zurückblicken. Wir haben viel gelernt und es ist zu hoffen, dass die Köche nunmehr noch besser kochen werden. In diesem Sinne wollen wir im Gastgewerbe uns strebend bemühen, immer in der Hoffnung, dabei auch unser Auskommen zu finden.

Herr Pauli gedachte zum Schlusse der grossen Verdienste der Herren *Wymann* und *Schudel,* die fast unendliche Anstrengungen vollbracht haben und denen aufrichtiger Dank gebührt.

Harry Schraemli erfreut mit seinem Film

Ein prachtvoller *Farbenfilm,* der von unserem gastronomischen Schriftsteller *Harry Schraemli* vorgeführt wurde, krönte die Ausführungen von Meister Pauli. Es war ein Hohelied auf Kochkunst und gepflegten Tafelservice, so recht geeignet, den Fachmann von der Schönheit seines Berufes zu überzeugen und den Laien dafür zu begeistern. In einer einzigartigen Bilderfolge wohnte man der Arbeit des Koches, vom Parieren des Fleisches bis zur fertigen Platte, bei und zwischenhinein erfreuten Bilder vom Festival gastronomique in San Remo sowie von der unvergesslichen HOSPES das Auge des Zuschauers. Gerade die Blicke hinter die Kulissen und eine Folge schönster Platten blieben dem Beschauer eindrücklich in Erinnerung. Den Meister der kalten Küche an der Arbeit zu sehen, so etwa beim Präparieren eines Salmes oder beim Herrichten einzelner Platten, vermittelte eine Vorstellung vom handwerklichen Können und künstlerischen Gestaltungsvermögen eines Grossen der Weissen Kunst.

Wie Meister Pauli für seine Ausführungen, so erntete Herr Schraemli für seinen wundervollen farbenprächtigen Film, für dessen Herstellung er weder Zeit noch Geld sparte, und dem die Liebe zum Beruf zu Gevatter stand, spontanen und anhaltenden Beifall.

Wie üblich, schloss die Veranstaltung mit einem *Gastmahl* ab, das im Gartensaal des Schützenhauses serviert wurde. Die köstliche «Fourchette bâloise», bestehend aus «Paupiettes de saumon frais à la gelée, nouvelle création de la maison», stellte dem Amphitryon *J. Trottmann* und Gemahlin sowie seiner Brigade das beste Zeugnis aus und erbrachte den Beweis, dass die Tafelkultur auch in unserer heute so nüchternen Zeit noch zu Hause sein kann.

Eine schweizerische Pommes-frites-Aktion

(Eing.) Im Hotelgewerbe gehören Pommes frites, Pommes chips, Pommes pailles und Pommes soufflées zu den wichtigsten und zu den von den Gästen am meisten geschätzten Kartoffelspezialitäten. Es gibt Gaststätten, die beim Publikum auch deshalb beliebt sind, weil man in ihnen Pommes frites in einer stets gleichmässigen und einwandfreien Beschaffenheit erhält.

Nun führt der Schweizerische Lebensmittelverband im Monat September in Verbindung mit den Eisenwarengeschäften eine grossangelegte Pommes-frites-Aktion durch. Ähnlich wie bei der letztjährigen, überaus erfolgreich verlaufenen Fonduaktion, werden zu diesem Zweck spezielle Schaufensterausstellungen hergerichtet. Ebenso wird in fast allen illustrierten Zeitungen eine Reihe von Artikeln und Inseraten erscheinen, aus denen die Hausfrau ersieht, wie man diese Kartoffelspezialitäten am besten zubereitet.

Auch das *Hotelgewerbe* sollte sich während dieser Zeit in diese Aktion einschalten und Kartoffelgerichte aus der Friture in verstärktem Masse auf die Menukarte setzen. Schliesslich und endlich sind die Gaststätten mit ihren speziellen Einrichtungen besser als jede Hausfrau in der Lage, diese Art von Kartoffelgerichten besonders verlockend herzustellen. Es dürfte nichts schaden, diese umfassende Pommes-frites-Aktion auch mit dem Küchenpersonal zu besprechen, damit den Gästen nur Pommes frites, Pommes pailles und Pommes soufflées serviert werden, die den höchsten Ansprüchen genügen. In diesem Sinne erhält die vom Lebensmittelhandel vorgesehene Aktion auch für das schweizerische Gastgewerbe eine gewisse Bedeutung. *Li.*

Berlin wirbt

Obschon die ehemalige deutsche Reichshauptstadt Berlin für den Touristen praktisch nur per Flugzeug ohne Komplikationsgefahr erreichbar ist, entfaltet die Stadt, genauer der von den westlichen Ländern besetzte Sektor, eine rege touristische Werbetätigkeit. Wie die Schweiz – mit sichtlichem Erfolg – um deutsche Gäste wirbt, so Deutschland, und in unserem Fall Berlin, um Schweizer Gäste. Mit welchem Geschick diese Werbung betrieben wird, davon konnte man sich an einem kleinen Presseempfang im Bahnhofbuffet Basel vom 6. September Rechenschaft geben, der vom *Verkehrsamt Berlin* in Verbindung mit der *Deutschen Reise-Information Zürich* veranstaltet worden war. Der Leiter der deutschen Reiseinformation, Herr Dr. *Seydel*, bemerkte in seinem sympathischen Begrüssungswort, dass es Ziel der deutschen Verkehrswerbung sei, das Reisen auch *ausserhalb der Hochsaison* durch verstärkte Städtewerbung zu fördern. Gerade am Beispiel Berlin lässt sich erkennen, dass diese Stadt, die im Mittelpunkt des politischen Geschehens steht, auch in wirtschaftlicher und kultureller Hinsicht dem Touristen viel zu bieten in der Lage ist.

Herr *C. G. Alexander* vom Verkehrsamt Berlin demonstrierte das an Hand von zwei instruktiven Kurzfilmen und verstand es ausgezeichnet, etwas von der besonderen Atmosphäre dieser Stadt mit ihrem frohen Menschenschlag spürbar werden zu lassen. Er nannte Berlin, das heute bereits wieder über 6000 Gastbetten verfügt, eine «gastliche Stadt, eine Weltstadt, eine weltoffene Stadt». Und das will etwas heissen, wenn man weiss, dass Berlin zu 85% durch Kriegseinwirkungen und Demontagen zerstört war. Der erste der Filme zeigte das heutige Berlin im Wiederaufbau, der in seinem Ausmass nur dank der Marshallhilfe möglich war, aber auch vom Lebenswillen und Lebensmut der Berliner selbst zeugt, die als Vorposten der westlichen Kultur eine wichtige Mission erfüllen. Der zweite Film war dem Berlin der Philharmoniker gewidmet, deren Glanz unter Bruno Walter und Wilhelm Furtwängler weit über die Landesgrenzen strahlte und auch nach Zerstörung der Philharmonie im Jahre 1944 in den letzten Jahren wieder neu erstand und über die Politik hinweg half, Brücken zum gegenseitigen Verständnis der Völker zu schlagen. Wenn auch die Tonwiedergabe des zweiten Schmalfilms nicht restlos befriedigte, so zeigte doch gerade dieser Film, welch grosse Rolle in der Werbung einer Stadt die kulturellen Faktoren spielen.

Wiederherstellung der Passfreiheit

Die *Aufhebung des Passzwangs* für skandinavische Bürger im Reiseverkehr zwischen den nordischen Ländern soll demnächst, wie wir einer Meldung des Kopenhagener Korrespondenten der «Basler Nachrichten» entnehmen, auch auf alle west- und südeuropäischen Länder ausgedehnt werden. Die Mitglieder der Kommission des Europa-Rates für die Durchführung von Reiseerleichterungen haben soeben in Kopenhagen das in Skandinavien gehandhabte System der Grenzkontrolle studiert und sich für seine Einführung in sämtlichen dem Europarat angeschlossenen Ländern ausgesprochen. Der italienische Delegierte Ghisanelli teilte mit, seine Regierung treffe bereits Vorbereitungen, um die volle Passfreiheit für alle Reisenden aus diesen Ländern einzuführen. Die westdeutschen Vertreter sowie der französische Senator Pinton erklärten, dass auch ihre Länder dem Gedanken der Abschaffung des Passzwanges ebenfalls positiv gegenüberstehen. Ferner wurde ein Vorschlag des dänischen Delegierten Lannung zur *Abschaffung der bürokratischen Formalitäten im Luftverkehr* angenommen, welcher der nächsten Vollversammlung des Europa-Rats im September vorgelegt werden wird.

Les accidents de vacances en France

Sous le titre significatif: «Plus de victimes qu'une catastrophe chemin de fer», le grand quotidien du soir «Paris-Presse» publie un bilan – hélas – provisoire des accidents q'on pourrait dénommer «touristiques», si cet attribut n'avait pas un caractère purement péjoratif pour le domaine international des échanges de biens et de prestations.

C'est en effet le bilan désastreux de 18 jours de vacances que dresse notre confrère parisien en rappelant à ses lecteurs qu'en France seulement, depuis le début du mois des grandes vacances, *14 morts et 50 blessés par jour* ont été victime d'accidents de la route, noyades et d'inexpérience alpine. La statistique très superficielle et probablement incomplète que présentent ces trois semaines de vacances est naturellement marquée par quelques accidents qu'on attribue généralement à la facilité et qui auraient pu se produire à n'importe qu'elle époque de l'année. Pour ne citer qu'un exemple: cette mine qui a sauté sur les dunes de Neuchâtel, dans le Pas de Calais ou cet Autocar qui dévale la Côte de la Chavade, le 12 août, précipitant dans le vide ses 46 passagers dont la plupart des élèves d'une école de Meymac.

Trop de Français – écrit «Paris-Presse» – se prennent pour Tarzan, Bombard, Herzog ou Chiron. Ce sont des candidats au suicide, notamment dans le secteur qui intéresse le plus le tourisme helvétique, c. a. d. la Haute Montagne. L'an dernier déjà le Club Alpin Français s'élevait contre les alpinistes amateurs qui dès le premier jour de leurs vacances s'attaquent à des escalades réputées pour leur extrême difficulté. Ils estiment qu'il suffit de s'entraîner, quelques mois avant leurs vacances sur les rochers de la Forêt de Fontainebleau pour que les descentes en rappel, les cheminées et les arrêtes n'aient plus de secrets. Mais ils ne tiennent aucunement compte des «dangers objectifs» et notamment des risques atmosphériques qui menacent tout alpiniste, si réputé soit-il. Aussi, dès leurs arrivée dans les Alpes, en été, entendent-ils «travailler» seuls. Ils déclinent les offres des guides locaux et ne tiennent aucun compte des conseils que leur offrent des alpinistes plus expérimentés.

253 morts, des centaines de blessés, des soucis et des larmes pour de nombreuses familles... est-il vraiment inévitable de payer un prix aussi élevé pour 18 jours de vacances? Nous sommes d'avis qu'une propagande méthodique contre les dangers de la route, de la mer et des montagnes suffirait pour diminuer les risques de toute façon, l'avertissement de notre confrère parisien s'adresse également aux touristes des autres pays européens. *Dr W. Bg.*

Die Lebenskosten steigen

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit errechnete *Landesindex* der Kosten der Lebenshaltung, der die Bewegung der Kleinhandelspreise der wichtigsten Bedarfsgüter und Dienstleistungen nach ihrer Bedeutung im Haushalt der unselbständig Erwerbenden wiedergibt, beläuft sich Ende August 1954 auf 171,7 (August 1939 = 100). Im Vergleich zum Vormonat (171,0) ergibt sich eine *Erhöhung* des Totalindex um 0,4 %.

Ursache dieser Erhöhung waren weiterhin anziehende *Nahrungsmittelpreise*, vor allem für Fleisch und Fleischwaren, Eier, Kakao, Schokolade sowie für Kaffee.

Die Preise der in den Gruppen Reinigung und Verschiedenes zusammengefassten Waren und Dienstleistungen, die im Berichtsmonat neu erhoben wurden, verzeichnen keine ins Gewicht fallende Veränderung. Für die sechs Bedarfsgruppen lauten die Indexziffern Ende August 1954 wie folgt: Nahrungsmittel 189,9, Brenn- und Leuchtstoffe 138,5, Reinigung 203,5, Verschiedenes 153,7. Für Bekleidung und Miete wurden die Gruppenziffern unverändert mit 215,0 und 123,0 ausgesetzt.

Bäuerliche Forderungen und Drohungen

Das Aktionskomitee des «Marsches auf Bern» beschloss, wie einem Communiqué zu entnehmen ist, nach wie vor die *Wiederherstellung des Milchpreises von 39 Rappen* zu verlangen. Es bekundet ferner den Willen, die *Preise* und den *Absatz* von *Wein, Früchten* und andern bedrohten Produktionszweigen zu verteidigen. Im besonderen lenkt es die Aufmerksamkeit des Bundesrates auf die sehr ernste Lage im Weinbau.

Das Aktionskomitee des «Marsches auf Bern» wartet die Ergebnisse ab, welche die Spitzenorganisationen der Landwirtschaft erzielen werden und behält sich *völlige Handlungsfreiheit* vor, falls die bäuerlichen Forderungen nicht erfüllt werden sollten.

PAHO

Obligatorische Arbeitslosenversicherung

In letzter Zeit mehren sich die Klagen von gastgewerblichen Angestellten, die unter den bestehenden behördlichen Obligatorien zwangsweise einer öffentlichen Arbeitslosenkasse zugeteilt werden und die Auffassung vertreten, dass beim Wegzug vom Wohnort die an diese Kassen einbezahlten Prämien verloren seien.

Dabei wird zum Schaden der Angestellten selbst von diesen meist nicht beachtet, dass ihnen Gelegenheit geboten ist, sich rechtzeitig einer in der ganzen Schweiz gültigen Kasse anzuschliessen.

Die gastgewerblichen Verbände (Arbeitgeber und Arbeitnehmer) haben schon im Jahre 1932 eine *berufseigene Arbeitslosenkasse mit Freizügigkeit in der ganzen Schweiz* geschaffen.

Es ist dies die PAHO (Paritätische Arbeitslosenversicherungskasse für das Schweiz. Hotel- und Gastgewerbe) mit Sitz in Zürich (Freigutstrasse 10, Zürich 2, Tel. (051) 23 11 35).

Wer der PAHO beitritt, ist nicht nur gegen die Folgen allfälliger Arbeits- und Verdienstlosigkeit versichert, er kann auch Beiträge an die Kosten seiner beruflichen Weiterbildung und die Reiseentschädigung zum Antritt einer entfernt gelegenen Arbeitsstelle in der Schweiz erhalten.

Aufnahmeformulare für den Beitritt zur PAHO sind beim Arbeitgeber, bei den Büros und Sektionen der Union Helvetia und beim Hotel-Bureau in

(Fortsetzung auf Seite 8)

Verdienstmedaillen
an Hotelangestellte

Die verehrlichen Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren

Ausführung auf Saisonschluss

gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau SHV.

Médailles de mérite
pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

Leopold
FR. LEOPOLD & CIE. AG. / S. A., THUN
mit Verkaufsbureau in Zürich / Bureau de vente à Zurich

vous attend au Stand No 15, Halle I, du
COMPTOIR SUISSE à LAUSANNE
11—26 septembre

Seule maison, à laquelle a été décerné **le GRAND-PRIX D'HONNEUR avec médaille d'or** à la «ZIKA», Zurich: Exposition internationale d'art culinaire, classification: Machines à laver, rincer et stériliser la vaisselle. Au COMPTOIR SUISSE nous vous présenterons, entre autre, le prototype d'un modèle automatique.

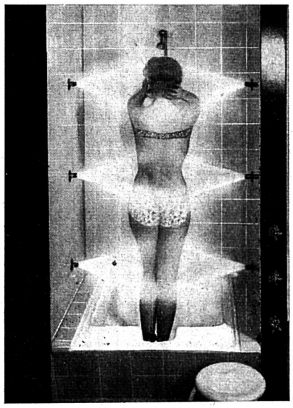
erwartet Sie

AM STAND NR. 15, HALLE I, DER NATIONALEN MESSE IN LAUSANNE

Begründer der Kochgeschirre aus Chromnickel-Stahl und Inhaber der internationalen Marke „CHROMSIL-LEOPOLD" für Küchen- und Tafelgeräte aus Chromnickel-Edelstahl. Ausgezeichnet mit dem **einzigen GROSSEN EHRENPREIS mit goldener Medaille** an der **Internat. Kochkunstausstellung „ZIKA"-Zürich,** Klassifikation „HYGIENE": **Geschirrwasch-, Nachspül- und Sterilisier-Maschinen.**

FR. LEOPOLD & CIE. AG. THUN
mit Verkaufsbüro in Zürich Tel. (051) 23 62 70 – Tel. (033) 2 21 03

POLIBAN
EIN TOILETTENZIMMER
mit der «POLIBAN»-Vorrichtung ausgerüstet, verschafft Ihren Gästen maximale Befriedigung. Umfang 80×80 cm. **Kompl. ab Fr. 370.–** (inkl. Einrichtung).
Eine wirklich lohnende Anschaffung, die sich rasch bezahlt macht. Sehr geringer Warmwasserverbrauch.
«POLIBAN» eignet sich aufs beste als **Dusche, Fussbad, Bidet** (nötigenfalls auch als Waschbecken).



Vor und während der Ausstellung: Dokumentation und unverbindliche Vorführung durch die Generalvertretung:
SADAS S.A., rue du Vieux-Billard 7, **GENF**
COMPTOIR SUISSE, Halle Nord IX, Stand 918, POLIBAN

Restaurant
gut eingerichtetes Geschäft mit bedeutendem Umsatz, an Bahnhof, Hauptstrasse und See im Kanton Bern gelegen, infolge Krankheit **zu verkaufen.** Grösseres Kapital notwendig. Anfragen von Selbstkäufern erbeten an Postfach 471, **Bern-Transit.**

Restaurant mit Kleinhotel
Jahresgeschäft in prächtiger Lage im Kt. Neuenburg zu günstigen Konditionen **zu verkaufen.** Einzigartiges Geschäft mit bedeutendem Umsatz, für junges tüchtiges Ehepaar mit Fr. 40000.– bis Fr. 60000.– Eigenkapital aus dem Wirte- oder Hotelfach. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, **Bern.**

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 Putzzwecke, wie Schmierseife gelb und weiss, Spülpulver, Waschpulver, Bodenwichse usw.

Occasion!
Möbel
Wegen Todesfall günstig zu verkaufen:
1 Kanapee
5 Fauteuils
2 Bergères
2 Tische
1 Salonschrank
1 Radiotisch
1 Grammophon
1 Tischlampe
1 Lampenstock
Sämtliche Stücke sind wie neu, moderne Form, in hellem Birnbaumholz mit versilberten Schnitzereien, Bezugsstoffe hellgrün, passend für Salon oder grosse Halle. **Auskunft: G. Hack, Kramgasse 11, Bern.**

Offerten
von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Zu verkaufen
Personenwagen
PW La-Salle, 20 PS, 8 Zyl., Limousine, 4türig, grosser Koffer, Falldach, Heizung, 2 Reserveräder, dunkelblau, gut bereift, in ganz gut erhaltenem Zustand, fahrbereit, eignet sich gut **für Hotelbetrieb.** Preis Fr. 1400.–. Tel. (061) 38 50 76, **Basel.**

ZU VERKAUFEN
in Nidwalden, ca. 700 m ü. M., in ruhiger, voralpiner Lage
Hotel-Pension
mit 50 Betten. Schönes Restaurant in Heimatstil, schöne Halle, Gartenwirtschaft, Garage, Parkplatz. Gute Lage an Hauptstrasse. Kaufpreis mit sämtl. gr. Mob. Fr. 138000.–, Anzahlung Fr. 30000.–. Postfach 174, **Luzern.**

Gesucht
für lange Winter/Sommersaison
2 Zimmermädchen
Saaltochter
Saalpraktikantin
Küchen-Officemädchen
Küchenbursche
Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Adler, **Grindelwald.**

Wegen Nichtgebrauchs zu verkaufen
Restaurations-Wagen
Luxusmodell «Christofle», für Kalt- und Warmservice, schwer versilbert, in neuwertigem Zustand. Wert Fr. 6000.–, wird zum halben Preis. also Fr. 3000.–, abgegeben. Photo zur Verfügung, Auskunft unter Chiffre P.B. 61217 L an Publicitas, **Lausanne.**

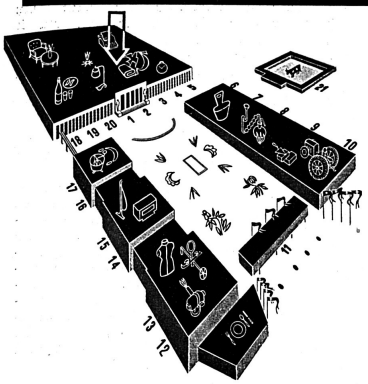
Wir suchen
in Jahresstellen
Saucier-Chef de remplaçant
für einen in der franz. und internat. **Restaurationsküche** erfahrenen erstklassigen Koch gutbezahlte Dauerstelle; ferner
Commis und Chefs de partie
(Tournant, Garde-manger, Saucier-Rôtisseur, Entremetier) mit Praxis in guten Restaurationsküchen.
Eintritt nach Vereinbarung (September/Oktober). Schriftl. Offerten mit Zeugnissen an Restaurant Schwanen, **Luzern.**

Junger, tüchtiger **Koch** (Wirtssohn) **sucht Stelle** auf Oktober oder November als
Alleinkoch
oder in Brigade. Habe schon zwei Jahre als Alleinkoch gearbeitet. Offerten unter Chiffre J A 2008 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt tüchtiger
Koch-Restaurateur
Serviertochter für Café
Officemädchen
Hotel Krone, **Murten.**

Gesucht
in Erstranghotel im Engadin (Zweisaisonbetrieb)
Allein-Gouvernante
(Economat und Etage)
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre A G 2039 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nouvelles pour les hôteliers



Nouveautés au Comptoir

Au Comptoir de Lausanne (11 au 26 septembre), vous avez l'occasion de voir au stand n° 454, halle 4, le plus grand choix de machines à café parmi lesquelles, *comme nouveauté: la machine à café pour bar «Egro» avec dispositif express à piston.* Le dispositif express à piston sert à préparer la «crème de café»; il s'adapte aux installations «Egro» (anciennes ou nouvelles). Grâce à la supériorité de la technique suisse, nous sommes à même de mettre à la disposition de notre hôtellerie une machine permettant de servir le café à la mode italienne avec moins de peine et en moins de temps.

Pour tenir le café au chaud

Le café prêt à être servi peut être conservé de une à deux heures sans qu'il perde de ses qualités, s'il arrive bouillant dans les réserves à café.

Il s'agit d'y maintenir le café à une température constante de 80 à 85° C. La chaleur nécessaire à cet effet doit être répartie uniformément à la masse de café. C'est au bain-marie que l'on obtient les meilleurs résultats. Eviter à tout prix les changements de température vers le haut du liquide. En effet, les matières grasses insolubles, analogues à la cire et à la résine, se coagulent en se refroidissant et, réchauffées ensuite, elles donnent un mauvais goût au café, lequel se «casse». Même dans les conditions les meilleures, ce goût de «cassure» est perceptible au bout de deux ou trois heures.

C'est pourquoi il est indiqué de ne pas préparer trop de café à la fois, mais, dans les périodes de calme, de recourir à une installation accessoire pour préparer une portion après l'autre, au fur et à mesure des besoins.

Ce que l'Ecole apprend aux élèves sur la préparation du café

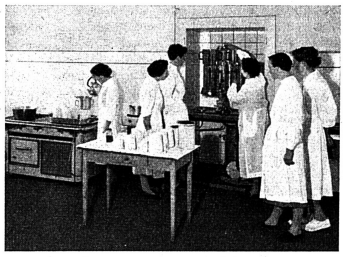
par O. Schweizer
directeur de l'Ecole hôtelière de la Société suisse des Hôteliers

De tout temps, peut-être aujourd'hui plus que jamais, la qualité du café servi à un client, soit dans un hôtel ou dans un restaurant, doit être irréprochable. Le débit de cette boisson n'est pas seulement une source de revenu fort appréciable, mais également un moyen pratique qui nous permet de contribuer au bien-être et à la satisfaction de nos hôtes.

L'usage de l'ancien sac à café est révolu; d'autres méthodes et des machines appropriées à chaque entreprise l'ont remplacé heureusement.

Lors de l'acquisition d'une machine, ce n'est pas tant le problème de la préparation du café qui entre en ligne de compte, mais bien plus celui de la façon rapide et pratique par laquelle nous obtenons la quantité demandée.

Les types de machines à café sont très variés. Il s'agit bien de choisir celui qui convient le mieux à la nature de l'entreprise – hôtel, restaurant, bar, pension. clinique, etc. C'est d'après le débit plus ou moins grand ou encore plus ou moins continu que nous choisissons la machine.



Les élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne en train de faire du café avec une machine «Egro» Simplex III à deux récipients à café et un récipient à lait (chacun contenant 5 litres) et un boiler électrique de 35 litres. Rendement horaire de 70 litres.

(Photo De Jongh, Lausanne)

Il est de première importance que la préparation du café à l'aide d'une machine se fasse exactement selon les prescriptions jointes à celle-ci. On se rappellera toujours que chaque partie de la machine en contact avec l'eau ou avec la boisson préparée doit être chauffée d'avance. La boisson terminée devra toujours être tenue au chaud dans les récipients respectifs et non sur le fourneau et ceci seulement pendant un temps relativement court. Le café perd de son arome en restant trop longtemps en réserve. On devrait prendre l'habitude de ne préparer que la quantité de café nécessaire à la consommation d'une heure, ou tout au plus de deux heures. Quant au café du petit déjeuner, on commet souvent l'erreur – dans les hôtels – de préparer toute la quantité à 7 h. du matin déjà. Les premiers clients sont alors très satisfaits de la qualité du café, mais les derniers – qui viennent d'habitude vers 10 h. – en sont moins enchantés. Le client ayant profité du café frais fera des compliments, alors que celui levé tard aura des raisons de se plaindre.

Il devrait être strictement de règle dans chaque établissement de n'employer pour une certaine quantité de poudre de café que la quantité d'eau correspondante. Il ne faut pas que la personne qui s'occupe de la préparation emploie moins de poudre de café en pensant «bien faire» car le manque – même de 10 grammes – peut être la cause d'une qualité inférieure. Ce serait vraiment l'intérêt mal compris!

On conseille de moudre le café le plus finement possible pour en tirer le maximum d'arome. La poudre est gardée dans des boîtes en fer-blanc fermant hermétiquement; des sacs en papier et autres emballages ne sont pas indiqués pour la bonne conservation du café rôti. La boîte doit être refermée soigneusement aussitôt que la poudre nécessaire à la préparation aura été prise.

Si l'on achète du café moulu, il faut en commander peu à la fois. Si on le moud soi-même, il ne faudra préparer que la quantité nécessaire à l'emploi immédiat. Bien qu'il exige un travail supplémentaire, ce procédé est bien préférable et porte indéniablement ses fruits.

Combien de poudre faut-il prendre? Cela dépend surtout du mélange à disposition.

Pour un litre de bon café, *60 à 80 grammes* de poudre finement moulue sont nécessaires cette quantité peut être réduite à 50 g si l'on additionne de l'essence de sucre brûlé (5 g pour le café au lait et 3 g pour le café noir). Ainsi dosé, le café sera de première qualité pour le petit déjeuner et également pour le café crème au restaurant.

(Les restaurants de l'aéroport de Kloten qui possèdent 7 machines à café EGRO servent un café qui a été reconnu par des experts comme excellent, et ceci avec 55 grammes de café pur par litre. La réd.)

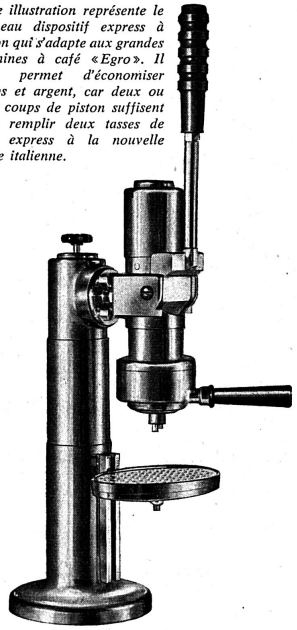
Un litre de café doit donner 4 à 5 portions de café petit déjeuner et 6 à 7 de noir. En changeant la formule, on pourrait également dire que 10 g de café moulu donnent une portion.

Il est erroné de croire qu'avec le temps le récipient à café prend l'arome du café. Cet arome disparait au contraire très vite pour faire place à une odeur désagréable, d'où nécessité absolue de nettoyer souvent l'intérieur des récipients.

En tenant compte de tous les détails – maniement correct de la machine, eau fraîchement cuite, dosage minutieux, récipients chauffés – on sera toujours à même de servir un bon café hautement apprécié par la clientèle.

Pour préparer de la crème de café

Cette illustration représente le nouveau dispositif express à piston qui s'adapte aux grandes machines à café «Egro». Il vous permet d'économiser temps et argent, car deux ou trois coups de piston suffisent pour remplir deux tasses de café express à la nouvelle mode italienne.



Les grands hôtels européens

Au «Palace Hôtel» de Bruxelles, une machine «Egro»-Universal fonctionne depuis de nombreuses années. Voici ce qu'en dit la direction de cet établissement:

«Une des particularités de l'Universal est son entretien excessivement facile. Les réservoirs en pyrex mettent le personnel dans l'obligation de tenir ceux-ci en parfait état de propreté. La chaudière étant entièrement automatique, un personnel non spécialisé peut facilement s'en servir.

Depuis 1947, cette machine fonctionne 24 heures sur 24 et n'a jamais été arrêtée que pendant un très court laps de temps, pour le nettoyage des tuyauteries.

Nous n'avons pas hésité, constatant le rendement parfait de ces appareils, d'en commander d'identiques pour le «Palace Hôtel» de Madrid, l'«Hôtel Ritz» de Madrid et l'«Hôtel Continental» à Saint-Sébastien.»

Jean Coomans,
Secrétaire Général Adj.

Rendement des machines à café «Egro»

Le dispositif express à piston de la machine à café «Egro» débite env. 30 tasses par heure

L'«Egro»-Supra III débite env. 140 tasses par heure.

L'«Egro»-Simplex débite env. 330 tasses par heure.

L'«Egro»-Universal débite env. 630 tasses par heure.

Comment doit être le bon café?

«Le bon café doit être brûlant comme l'enfer, noir comme le diable, pur comme un ange et doux comme l'amour.» (Talleyrand)

Lorsque vous voyez ce signe...

ou le nom d'un de nos grossistes sur une machine à café, vous pouvez être sûr de recevoir un excellent café. Cela ne résulte pas seulement d'une enquête auprès des hôtes; vous pouvez en tout temps le contrôler vous-même. Nous vous indiquerons volontiers à cet effet l'hôtel, le restaurant ou le tea-room le plus proche qui utilise une machine à café «Egro».

Fabricant et service de fabrique:

Egloff & Co. AG., Nieder-Rohrdorf
Services Egro à Bâle, Berne, Genève, Lausanne, Lugano, Lucerne, Zurich.

Vente par:

Sanitas S.A., Bâle
Kannenfeldstr. 22 Tél. (061) 24 78 20

Christen & Cie S.A., Berne
Marktgasse 28 Tél. (031) 2 56 11

Grüter-Suter S.A., Lucerne
Hirschmattstr. 9 Tél. (041) 3 11 25

Autometro S.A., Zurich
Rämistrasse 14 Tél. (051) 24 47 66

Autometro S.A., Genève
Rue Bonivard 8 Tél. (022) 32 85 44

INSERAT

Basel erhältlich oder können direkt bei der Kassenverwaltung in Zürich (Adresse siehe oben) bezogen werden.

Les voyages aériens à crédit!

T.W.A. vient d'inaugurer un système de voyage à crédit s'appliquant à toutes ses lignes, tant à l'intérieur des Etats-Unis que sur son réseau international. Toutefois, le voyageur ou la personne garantissant le paiement doit résider aux Etats-Unis. Ce système est simple et rapide: le voyageur se rend à l'un des bureaux de T.W.A. ou à une agence de voyages accréditée, remplit une formule, verse 10% du montant total de son voyage et peut partir le jour même. Les paiements sont échelonnés sur vingt mois. Il n'est pas besoin de garantie. Les voyages ne sont pas limités, qu'il s'agisse d'un trajet de Chicago à Détroit ou d'un voyage autour du monde. Le signataire peut en faire profiter sa femme et ses enfants et même un parent habitant un autre pays. Ce système de crédit peut aussi être appliqué à des voyages organisés comprenant toutes les dépenses d'hôtels, de repas et de tourisme à l'étranger. Voici un exemple: Pour un aller et retour New-York–Paris (classe touriste) hors saison 47 dollars avant le départ et 24.84 dollars par mois pendant 20 mois. Pour un voyage organisé de deux semaines en Europe: 66 dollars avant le départ et 35.40 dollars par mois durant 20 mois. Le crédit est assuré par la «Pacific Finance Corporation».

Ce système semble parfaitement adapté aux habitudes américains, puisque, dans ce pays, la vente à crédit est presque l'un des éléments les plus importants de la vie économique nationale. Nous ne croyons pas cependant qu'il serait souhaitable que ce mode de vente de voyage s'étendit en Europe. En tous cas, il faudrait prendre bien des précautions afin d'éviter un surendettement de la population qui accueille souvent avec faveur des propositions de ce genre, mais sans en mesurer les conséquences pour le budget familial.

VERANSTALTUNGEN

Un grand festival de musique sur la Riviera suisse

Dans la série des festivals internationaux de musique, le Septembre musical de Montreux-Vevey a maintenant trouvé sa place.

L'ampleur des manifestations de ces années passées sera encore rehaussée en 1954 avec l'Orchestre National de Paris (Radiodiffusion-Télévision française), ses 107 musiciens qui dans 7 concerts, à Montreux du 8 au 21 septembre, seront dirigés successivement par Paul Klecki, Josef Krips, Carl Schuricht, André Cluytens, Otto Klemperer, Roberto Benzi et Igor Markevitch, permettront d'entendre non seulement des œuvres classiques y compris la 9e Symphonie de Beethoven avec chœurs mais une série d'œuvres qui ont conquis le public du monde entier, Ravel, Debussy, etc. Cette série de concerts sera suivie, grâce à l'heureuse association de Montreux-Vevey, de 3 concerts de musique de chambre qui seront donnés du 28 septembre au 8 octobre à Vevey avec Clara Haskil, Isaac Stern et le Wiener Oktett.

Montres et Bijoux à Genève

Une foire et un défilé de modèles sont deux choses absolument différentes, et c'est précisément en quoi l'exposition de *«Montres et Bijoux»* se distingue du stand de l'horlogerie à la Foire de Bâle. A Genève, dans la salle des Casemates du Musée d'Art et d'Histoire, le visiteur est invité à découvrir des créations absolument inédites, et qui lui sont présentées pièce à pièce, chacune étant différentes de sa voisine et se distingant par la forme de son boîtier, par son format aussi, son cadran, ou encore par les indications qu'elle donne: tandis que celle-ci ne vous donnera que l'heure et les minutes, cette autre qui est tout à côté vous indiquera aussi bien l'année et le mois, que le jour de ce mois, et l'heure, la minute, la seconde et jusqu'au dixième ou au centième de seconde, avec, si cela vous intéresse, les quartiers de la lune. Vous pouvez aussi envisager le cas d'un même mouvement enchâssé dans une boîte plus ou moins luxueuse, allant, s'il s'agit d'une montre de femme, de la simple boîte en or très sobrement architecturée à la plus somptueuse présentation rehaussée de diamants et de gemmes rares, montée en bague, en pendeloque ou en bracelet. L'exposition de «Montres et Bijoux» vous présente donc autant de modèles que de pièces exposées, avec l'avantage que le visiteur n'est jamais sollicité de se transformer en acheteur.

L'exposition montrensienne «Paris 1900» commentée a l'étranger

La presse unanime souligne l'événement que représente l'Exposition «Paris 1900 vu par Toulouse-Lautrec et ses amis», organisée cet été au Musée Jenisch à Vevey. Non seulement la presse suisse, mais aussi la presse étrangère. Dans *le Figaro*, M. Gérard Bauer, de l'Académie Goncourt, consacre une importante chronique à «Paris 1900»: «Cette exposition, écrit M. Bauer, est un hommage d'un intérêt particulier en ce qu'il rassemble des œuvres dont quelques-unes, appartenant à des collectionneurs suisses, nous étaient inconnues ou peu connues, et deux ou trois de ces collections sont, pour ce qui concerne le XIXe siècle, parmi les mieux assorties qu'il y ait en Europe et aux Etats-Unis. Le rendez-vous qu'offre Vevey enchantera les admirateurs du groupe des nabis, des peintres de la Revue Blanche, de ces jeunes hommes auxquels Lugné-Poé donna leur chance vers 1892 en leur demandant de peindre les décors du Théâtre de l'œuvre».

Dans *Arts*, l'historien d'art Pascal Pia rend compte de l'exposition de Vevey, qui «témoigne de l'intense bouillonnement artistique d'une époque qui reste à jamais «La Belle Epoque», et en termes heureux, l'historien évoque «la légende de cette "belle" embellie par ses peintres».

Dans les *Lettres Françaises*, Jacques François caractérise en termes élogieux l'exposition du Musée Jenisch qui «restitue le plus justement possible l'atmosphère du Paris 1900. C'est toute cette époque à la fois si proche et déjà si lointaine, que font revivre les grandes décorations et les affiches de Lautrec, avec leurs traits incisifs et leurs larges à-plats de couleurs, les portraits de Vallotton et de Maurice Denis, les scènes de la vie quotidienne de Bonnard et les «Intérieurs» de Vuillard, habités par la lecture et la rêverie».

SAISONNOTIZEN

Hohe Gäste in Brissago

Im Grandhotel wohnen zur Zeit S. Exzellenz *Fürstbischof Stephanus* von Ungarn, sowie der weltbekannte Violinist Herr *Yehudi Menuhin*. Herr Menuhin ist für die Asconeser Musikwoche verpflichtet.

DIVERS

Miniatur-Golf in Gstaad

Lo. Die prächtige, vom Hotel Bellevue neu erstellte Miniatur-Golfanlage darf als neue Attraktion für Gstaad bezeichnet werden und verzeichnet eine ausgezeichnete Frequenz. Der ganze Parcours mit 18 Löchern ist mit so vielen Schwierigkeiten gespickt, dass das Spiel als äusserst interessant und spannend taxiert werden darf.

Neue Sesselbahn in Gstaad

Lo. An ihrer ausserordentlichen Generalversammlung hat die Sesselbahn Wasserngrat AG. beschlossen, die «Eggli-Funi»-Gesellschaft käuflich zu erwerben. Am Platze des bisherigen «Funi»-Schlittens wird eine moderne Sessel- oder Gondelbahn erstellt werden. Zusätzlich wird auf dem Eggli noch ein neuer Skilift gebaut werden, wodurch die ausgezeichneten Übungshänge in diesem Gebiet erschlossen werden. Die Konzession ist bereits erteilt, und die Finanzierung ist ebenfalls gesichert. Gstaad bietet mit diesen beiden Neuanlagen nicht nur dem Skifahrer neue Möglichkeiten, auch dem Sommergast wird mit dem Bau dieser Bahn ein ausgezeichnetes und dankbares Tourengebiet leicht zugänglich gemacht.

Luftseilbahn Blatten-Belalp

v. Die jüngste Oberwalliser Luftseilbahn ist unlängst vom Eidg. Amt für Verkehr geprüft und für den Verkehr freigegeben worden. 1785 m lang, verbindet sie den von Brig aus mit Postauto in 40 Minuten erreichbaren idyllischen Ferienort Blatten (1340 m ü. M.) mit dem alpwirtschaftlich und touristisch bedeutsamen grossen Gebiet der Belalp nahe dem Aletschgletscher. Der Höhenunterschied von 766 Metern, auf dem Saumweg ein zweieinhalbstündiger Aufstieg, wird in 8 Minuten überwunden. Mit zwei mindestens 10 Personen fassenden, mit Telephon versehenen Leichtstahlkabinen können pro Stunde wenigstens 50 Personen befördert werden; der Antrieb erfolgt durch einen 50-PS-Gleichstrommotor. Die Gesamtkosten für diese von der Thuner Firma Willy Habegger nach modernsten Gesichtspunkten konstruierten Schwebebahn belaufen sich auf rund 500 000 Franken. Von der Bergstation mit Restaurant auf ca. 2100 m ü. M. erreicht man auf bequemem Weg in 25 Minuten das auf der prächtigen Aussichtskanzel über dem Grossen Aletschgletscher gelegene, aus dem Jahre 1858 stammende bekannte Hotel Belalp. Kombinierte Billette ermöglichen für die grossartige Höhenwanderung vom Eggishorngebiet nach der Belalp oder umgekehrt auch die Benützung der Bettmeralp- und Greicheralp - Riederalp - Luftseilbahnen. Von der Belalp lassen sich sodann via Nesselalp in mehrstündiger Wanderung Birgisch und Mund erreichen, zwei hoch über der Lötschbergbahn reizvoll gelegene Dörfer, die mit dem Rhonetal (Naters-Brig und Haltstelle Gamsen der Brig-Visp-Zermatt-Bahn) ebenfalls durch Luftseilbahnen verbunden sind.

AUSKUNFTSDIENST

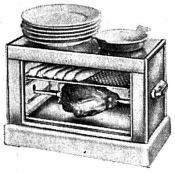
Vorsicht in der Kreditgewährung an Reiseagenturen

Den Hoteliers wird dringend empfohlen, Kredite nur international bekannten und bewährten Reiseagenturen zu gewähren, resp. Coupons nur von solchen Firmen anzunehmen. In allen andern Fällen sollte Vorauszahlung die Regel sein, denn auch die Reisebüros erhalten das Geld von ihren Klienten sofort. Vorsicht kann vor Verlusten bewahren. In Zweifelsfällen wende man sich betreffend Informationen an das Zentralbüro SHV.

A propos unerwünschte Verkehrsreklame

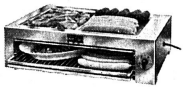
Unsern Mitgliedern sei in Erinnerung gerufen, dass der *Schweizer Hotelführer*, als das anerkannt beste Werbemittel der schweizerischen Hotellerie im In- und Ausland, es überflüssig macht, in den zahllosen Reklamepublikationen privater Herausgeber, über deren Werbewert keinerlei sichere Anhaltspunkte bestehen, gutes Geld nutzlos anzulegen. Neue Reklameofferten, deren Urheber es auf die Taschen der Hoteliers und weiterer Fremdenverkehrsinteressenten abgesehen haben, tauchen immer und immer wieder auf. Vorsicht, Reserve und wenn nötig Rückfrage beim Zentralbüro SHV. sind angezeigt.

Unsere neuen Schlager



Tischgrill Type «Hospes»
zum Grillieren und Gratinieren
Braten am Spiess
Eingebaute Wärmeplatte
Elektromotor-Antrieb

Tischrost Type G.R.S.
Nach oben als Grill, nach unten als Salamander gleichzeitig benützbar.
Leistet das Doppelte des bisher besten Grillrostes.



Beide Apparate sind überlegener und leistungsfähiger als irgendein bestehendes Fabrikat, bescheiden im Preis und in ihrer Formschönheit nicht zu übertreffen.
Vorführung gratis, bequeme Teilzahlung.

Original BEER GRILL
Zürich Militärstr. 99 Tel. (051) 27 41 56
Comptoir, Lausanne: Halle 17, Stand 1700
Comptoir, Lausanne: Halle 19, Stand 1902
Olma St. Gallen: Halle 2, Stand 276

Barman(maid)
gesucht
für grössere Bar in Zürich
Erstkl. Mixer, der am Cocktailtournier an der Hospes teilgenommen hat. Offerten gefl. unter Chiffre B M 2972 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Servier-tochter
sucht Stelle in
Tea-room
in der Westschweiz auf 1. November. Neuenburg bevorzugt. Offerten unter Chiffre B. E. 2805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

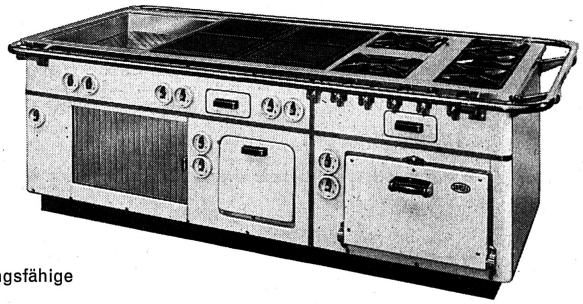
On demande
pour Genève:
économe-cafetière
femme de chambre
tournante
laveuse
2 commis de rang
Place à l'année. Ecrire sous chiffre U 70748 X Publicitas Genève.

On cherche
dame de buffet
pas en dessous de 25 ans. Débutante serait formée. Bons gages, bon traitement. Entrée en service en octobre ou à convenir. Offre avec photo, copies de certificats au Buffet de la Gare à Sion.

SURSEE

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

Verlangen Sie Prospekte über unsere neuen, von den Kunden mit Beifall aufgenommenen elektrischen und gasbeheizten Friteusen.



Die Qualitätsmarke für leistungsfähige Grossküchenanlagen
Auskunft und Offerten durch
SURSEE-WERKE AG., SURSEE
Telephon (045) 5 76 44
Comptoir: Stand 42, Halle 1

Günstig zu verkaufen
Bügelmaschinen
Ausstellungsmodelle zu stark ermässigten Preisen mit voller Fabrikgarantie.
ING. EDWIN DEMUTH A.G. BADEN
HEIZUNG · SANITÄR · LÜFTUNG
MELLINGERSTRASSE 36 TELEPHON 056 / 2 32 55

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

Gesucht
in Jahresstelle, jüngere
Journalführerin-Korrespondentin
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft ein junger, tüchtiger
Koch od. Köchin
in mittleren Betrieb mit neu eingerichteter Küche. Offerten mit Photo, Lohnanspruch und Zeugniskopien sind zu richten an H. Wagner, Gasthof zum Hirschen, Lengnau bei Biel.

Badwanne und Wandplatten

spiegelblank
mit dem entfettenden Reinigungspulver
Sap
Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst
Praktische Weissblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigefügt.

Handilite
Der neue, sensationelle Kleinstscheinwerfer mit der Lichtstärke eines mittleren Autoscheinwerfers kombiniert mit separat schaltbarem, automatischem, rotem Blinklicht. Unabhängig von jedem Stromanschluss, gespiesen durch ein Trockenelement langer Brenndauer, das ideale Arbeits- u. Warnlicht für jedermann, an jedem Ort. Geringes Gewicht und eine solide, handliche Form sind besondere Merkmale der «HANDILITE». Verlangen Sie unverbindlich Prospekt und Referenzliste mit befristetem Vorzugsangebot bei
W. SPRENGER & CIE., BASEL 12
Missionsstrasse 64 Postfach 138

Gesucht
per sofort junger, tüchtiger
Commis de cuisine
in erstklassigen Restaurant-Hotelbetrieb. Jahresstelle. Offerten und Zeugniskopien an Hotel Belvoir, Rüschlikon (Zürich).

Gesucht
in Jahresstelle mit Saison fachkundige, seriöse
Restaurationstochter
guter Verdienst, geregelte Freizeit. Peter Schmid, Hotel Waldhaus, Horw-Luzern, Tel. 73 11 85.

Daunen- und Wollsteppdecken
Waschbare Überzüge
Bettüberwürfe, Piquédecken
Universal-Flachduvets
Umarbeitungen und Reparaturen jeder Art
Federn- und Flaumreinigung
UNIVERSAL STEPPDECKENFABRIK BURGDORF A.G., Tel. (034) 2 30 83

Moderne Schlafwagen in Schweden

Die schwedischen Staatsbahnen haben zehn Schlafwagen eines neuen Typs in Auftrag gegeben; die beiden ersten Schlafwagen sind bereits abgeliefert worden. Diese neuen «fahrenden Hotels» weisen eine Reihe von Verbesserungen auf; insbesondere sind sie gegen Geräusche geschützt. Die Plastikverkleidung der Wände wurde durch Filz «verstärkt». Die Schwammgummi-Teppiche liegen auf einer dicken Gummischicht, und überall wurden schalldämpfende Einrichtungen eingebaut. Jedes Abteil enthält ein Thermostat, mit dem die Temperatur in den einzelnen Abteilen separat geregelt werden kann. Jeder Wagen enthält 12 Abteile I. und II. Klasse mit einem Bett bzw. zwei Betten. Die Länge der Wagen beträgt 22,8 Meter, sie sind damit länger als die bisher in Betrieb stehenden Modelle der Schlafwagen. *-nn*

Neue Konservierungsmethoden in Schweden

Eine neue Methode, um trotz Konservierung die Vitamine zu erhalten, wurde in Schweden entwickelt, nachdem zehn Jahre lang Experimente und Versuche durchgeführt wurden. Die Methode beruht auf der *Sterilisation mit heisser Luft* statt mit Dampf. Sie wurde in den Laboratorien der Konsumgenossenschafts-Union von Stockholm entwickelt. Ausser der Verwendung von heisser Luft ist es nötig, die Konservendosen während der Sterilisation in ständiger Drehung zu halten, woraus eine beträchtliche Reduktion in der Fabrikationsdauer und eine Qualitätsverbesserung entstehen. Gemüse und Früchte, die nach der neuen Methode sterilisiert werden, enthalten 40% Vitamin B mehr als die auf bisherige Art konservierten Naturprodukte. Es ist nun auch möglich, Schlagrahm in einer beachtlichen Konzentration von Fettstoffen zu konservieren.

Der für die neue Methode entwickelte Apparat kann in einer Stunde 10 000 Dosen mit 400 g Inhalt sterilisieren. Er arbeitet vollständig automatisch, und zu seiner Bedienung ist nur ein Mann notwendig. Bereits liegen Patente von 18 Ländern vor. In 28 weitern Ländern sind die Patente angemeldet. *-nn*

Das Hotelbett des Marco Grosskopf

In den zwanziger Jahren war in Berlin der Theatermagnat *Marco Grosskopf* der Schrecken der Hotelbesitzer. Der gute Marco wog nicht weniger als 325 Pfund und hatte, obwohl er in der Ansbacher Strasse eine hübsche Wohnung besass, die Gewohnheit, nach Ende des Theaters und einiger anschliessender Sitzungen in irgendeinem Hotel der Berliner Innenstadt zu nächtigen.

Das kostete den Hotelwirt dann meistens eine Matratze, wenn nicht gar ein durchgebrochenes Bettgestell, denn unglücklicherweise war Marco auch noch dazu ein sehr unruhiger Schläfer.

Die Sache wurde zum Fachgespräch unter den Hoteliers von Berlin. Und als Marco Grosskopf eines Tages sein 50jähriges Bühnenjubiläum beging, erhielt er von der Vereinigung der Hotelwirte ein Paket, das er mit lauten Willkommensworten im Kreise seiner Freunde öffnete. Es enthielt: Ein besonders stabil gebautes, zusammenklappbares Hotelbett!

Er liess es von da ab an jedem Abend, wenn er wieder keine Lust hatte, in seine Ansbacherstrasse zu gehen, von einem Theaterboten in irgendein Hotel bringen. Im ganzen konnte er sich das genau 46mal leisten, dann war auch dieses Bett hinüber und nicht mehr zu gebrauchen. Worauf sich Marco in zarter Rücksicht eben selbst ein zweites, noch stabileres Hotelbett bauen liess.

Der Friede zwischen Theater und Hotel war aber dadurch ein für allemal in jener Zeit in Berlin gerettet. *Thomas D. Thomas.*

Hotelneubau in New Delhi

Auch die indische Zentralregierung bemüht sich, den Fremdenverkehr ihres Landes zu fördern. Zur Zeit wird die Errichtung eines geräumigen Fremdenhotels in New Delhi geplant, welches seinen Gästen den letzten Komfort zu bieten vermag. Für diesen Bau sollen nationale Mittel in der Höhe von 5 Mill. US-Dollar verfügbar sein. Es wird indes, nebst einer europäischen oder amerikanischen Hotelleitung, auch die Beteiligung ausländischen Kapitals gewünscht. Weiteres ist zu erfahren durch den Joint Secretary and Chief of Protocol, Ministry of External Affairs, New Delhi.

Nouvelles de l'hôtellerie

Le Grand Hôtel de Vevey a changé de propriétaire

On sait que la Société propriétaire du *Grand Hôtel de Vevey* avait affermé en 1952 cet établissement à M. *Frédéric Tissot*, Leysin, avec possibilité d'achat. On nous informe que M. F. Tissot, vient de faire usage de cette possibilité et qu'il est devenu propriétaire de cette entreprise qui occupe une place si importante dans l'hôtellerie de la Riviera vaudoise.

Après avoir connu bien des vicissitudes depuis sa réouverture après la guerre, en 1947, le Grand Hôtel de Vevey compte de nouveau une clientèle de fidèles habitués. Une ère de stabilité semble s'ouvrir devant lui et l'on ne peut que s'en réjouir pour ce bel établissement d'abord et pour l'hôtellerie vaudoise en général.

Un hôtelier lausannois à l'honneur

Dans sa dernière assemblée plénière tenue à fin août dans la Principauté de Monaco, l'Académie Internationale du Tourisme – à laquelle appartiennent déjà, pour la Suisse, M. Adrien Lachenal, président de l'Alliance Internationale du Tourisme, et M. Paul-Henri Jaccard, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne –, a fait appel, à titre de membre correspondant, à M. *Emile-Louis Niederhauser*, directeur du Lausanne-Palace.

Nous le félicitons très vivement de cette distinction.

DIVERS

A Neuchâtel, une exposition internationale de poupées

Les Neuchâtelois ont été bien inspirés en organisant une remarquable exposition internationale de poupées (la plus importante du genre en Suisse et ailleurs) qui groupe plus de mille poupées et marionettes dans les salles du Musée des beaux-arts, du 25 août au 15 septembre, avec la participation de la Fédération nationale des costumes suisses, de la Croix rouge de Jeunesse et de l'Office central suisse du tourisme. Plus de 36 pays contribuent à cette présentation de poupées en costumes nationaux, de poupées exotiques, de poupées anciennes et modernes, venues tout droit de collections privées et de musées d'Europe, d'Asie, d'Amérique du Sud, voire de Tahiti et de Laponie. Les unes sont parées d'étoffes luxueuses, les autres sont confectionnées avec des noix de coco. Toutes disent la joie de milliers d'enfants dont elles ont reçu les confidences, joyeuses ou tristes.

Il y a deux ou trois cents ans, le rôle des poupées était plus d'enseigner que de distraire; en les habillant et en confectionnant leurs vêtements, les fillettes réalisaient leurs premiers travaux de mode. On vit même une époque où les poupées se firent si belles qu'elles furent utilisées par les couturiers pour porter au loin la grande mode française.

Actuellement, les poupées sont l'objet d'une sorte de culte dans de nombreux pays. Aux Indes notamment, il est des endroits où l'on procède à des mariages entre poupées appartenant aux filles de familles riches. La cérémonie qui comprend des processions publiques revêt un faste extraordinaire et contribue à faire des poupées des personnages aussi importants que les enfants eux-mêmes.

La 11e exposition suisse d'agriculture, de sylviculture et d'horticulture, à Lucerne

Que ferait-on sans le pain, le lait, la viande et les fruits? Les deux tiers de la population du globe sont occupés dans l'agriculture que l'exposition de Lucerne (16 septembre au 11 octobre) présentera sous ses formes les plus diverses, sur la vaste prairie de l'Allmend, au pied du Pilate. 9000 spectateurs trouveront place dans le secteur réservé à d'intéressantes démonstrations. Il y aura des courses de chevaux, des présentations de costumes campagnards, des fêtes champêtres, et un téléphérique sera installé.

A côté de l'exposition permanente, des expositions temporaires auront lieu dans l'ordre suivant: 17 à 21 septembre: les chevaux; 18 et 19 septembre: les chiens; 25 à 28 septembre: les porcs, les chèvres, les moutons et le bétail de boucherie; 2 à 10 octobre: le gros bétail, soit les quatre races indigènes; 9 et 10 octobre: la volaille, les pigeons, les lapins.

Une semaine internationale de tourisme pédestre, à Grindelwald

Le programme de cette manifestation, qui se déroulera du 11 au 18 septembre, comprend des excursions dans les environs, aux Gorges de la Lütschine, au glacier supérieur et inférieur, au First, à la Petite et à la Grande Scheidegg, et à la Schynige-Platte. Le nombre maximum des participants est fixé à 100. Des conférences seront données, avec projection de films, sur l'alpinisme, les mœurs du pays et sur les glaciers. De bonnes chaussures et un sac de montagne sont nécessaires. Le secrétariat des « Berner Wanderwege » à Berne (Spitalgasse 9) donnera des renseignements.

Géographie suisse des Etats-Unis

La «Neue Zürcher Zeitung» a publié récemment une longue étude sur les noms géographiques américains et canadiens qui tirent leur origine de localités ou de familles suisses. On ne compte pas moins de 29 villes, bourgs et villages du nom de Bern, Berne, New Bern, West Bern, South Bern, Bernville, Bernstadt, etc. Les «Geneva» sont au nombre de 20, répartis entre 16 Etats; plusieurs ont été fondées par des Genevois et d'autres doivent leur baptême au souvenir de Calvin; neuf localités portent le nom du réformateur.

Il y a encore, aux Etats-Unis, trois Appenzell, deux Bâle, quatre Fribourg, quinze Lucerne, quatre Zurich. D'autres cités helvétiques ont leurs répliques aux USA.

On peut de nouveau visiter le Palais des Nations à Genève

A Genève, le service des visites du Palais des Nations a repris avec l'horaire suivant:

du lundi au vendredi:
de 9 h 30 à 11 h 30 et de 14 h 30 à 17 h 30
le samedi:
de 9 h 30 à 11 h 30 et de 14 h 30 à 16 h 30
les dimanches et jours fériés:
de 10 h 30 à 11 h 30 et de 14 h 30 à 16 h 30

Les entrées au Château de Chillon

En dépit du mauvais temps qui règna durant le mois de juin, les visiteurs au Château de Chillon furent plus nombreux que durant le mois correspondant de l'année passée. Cela est-il le signe que le «passage» a néanmoins augmenté sur la route du Simplon? Ou que les hôtes, empêchés par la pluie de faire de longues promenades, se sont «rabattus» sur Chillon? Il est certes difficile de le dire.

En juin dernier donc, les entrées le dimanche s'élevèrent à 6205 (4694 en 1953) et les entrées en semaine furent de 14 451 (13 770). Cela donne un total de 20 656 entrées en juin 1954 pour 18 464 entrées en juin 1953.

Dixième concours, dixième succès...

Plus de 1300 demandes de renseignements et plus de 50 inscriptions de 17 pays sont arrivées au Secrétariat du 10e *Concours international d'exécution musicale*, qui aura lieu du 20 septembre au 3 octobre 1954 à *Genève*. Les gouvernements d'Autriche, d'Italie, de Pologne et de Yougoslavie ont annoncé la participation officielle d'une équipe de jeunes musiciens. Le délai d'inscription échoit le jeudi 15 juillet et ne sera prolongé en aucun cas. Prospectus et tous renseignements sont donnés gratuitement par le Secrétariat du concours, Conservatoire de musique, Genève.

FACHLITERATUR

Der günstigste Angebotspreis in der Hotellerie

Theoretisch ist die Frage nach dem «günstigsten Angebotspreis» weitgehend abgeklärt, doch profitiert die Praxis noch viel zu wenig von diesen Erkenntnissen. Dies trifft vor allem auch für die Hotellerie zu.

Dr. Georges Nold hat mit der in Verbindung mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr in Bern erschienenen Arbeit «*Der günstigste Angebotspreis in der Saisonhotellerie*» (Band 49 der Sammlung «Unternehmung und Betrieb», 88 Seiten Tabellen, 7 figürliche Darstellungen, kart. Fr. 8.–. Verlag Paul Haupt, Bern), ein Bindeglied zwischen theoretischer Erkenntnis und praktischer Auswertung geschaffen. Nach einer Darlegung der Grundlagen der Preisstellungstheorie gibt er die praktische Anwendung an einem Modellhotel und zeigt dem Hotelier die Methode, wie der «richtige» Angebotspreis in Hochsaison und Aussersaison rechnerisch zu ermitteln ist. Ein abschliessender Teil gibt einen Überblick über die wichtigen Erkenntnisse und Schlussfolgerungen aus dieser Untersuchung.

Dr. Hans Riesen: Kostenstruktur und Rechnungswesen der Schulen und Internate. *Unternehmung und Betrieb*, Band 43, Verlag *Paul Haupt*, Bern, 163 Seiten, Tabellen, Fr. 12.50.

Nahe verwandt mit dem Rechnungswesen der Hotels ist auch dasjenige der Internate. Das ist mit ein Grund, weshalb Dr. H. Riesen, der Mitarbeiter der Hotel-Treuhand-Gesellschaft, die Kostenstruktur und das Rechnungswesen der Internatsschulen näher abzuklären unternahm. Für die Unterrichtsabteilung zeigten sich ihm allerdings auch eine Reihe von besondern Fragen, die sich in gleicher Weise auf die Externatsschulen beziehen. Darum haben die von Riesen aufgestellten Grundsätze für jede beliebige Schule Geltung, gleichgültig ob private oder öffentliche Schule mit oder ohne Internat.

Bei der Behandlung der Kostenstruktur zeigt der Verfasser die Zusammensetzung der Kosten der Unterrichts- und der Internatsleistungen sowie die Kostenabhängigkeiten bei Veränderungen des Beschäftigungsgrades und anderer Faktoren.

Hinsichtlich des Rechnungswesens bringt der Verfasser eigene Vorschläge zur Einführung der modernen betriebswirtschaftlichen Erkenntnisse im Schulwesen. Vorerst ist es ein Normal-Kontenplan für Schulen und Internate, den er zur Diskussion stellt; für einfache Verhältnisse wird ein entsprechender Minimal-Kontenplan vorgebracht.

Besonderes Gewicht wird auf die Ausgestaltung einer sog. Betriebsabrechnung gelegt, welche allein genügend Einsicht in die Kosten der verschiedenen Betriebsteile (Kostenstellen) gibt, wie sie für eine voll wirksame Kostenüberwachung nötig ist, und auch als Grundlage für die so wesentliche Kalkulation der Kosten der einzelnen Leistungen dient.

Es ist zu hoffen, dass dieses Werk der wirtschaftlichen Führung vor allem der für den internationalen Fremdenverkehr so wichtigen privaten Erziehungsinstitute von Nutzen sein wird. *Kz.*

Gute KÖCHIN
gesucht
neben Patron per 15. November 1954. Deutsch und französisch sprechend und selbständig im Restaurationsbetrieb. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo sind sofort zu richten an G. Studer, Restaurant Métropole, **Montreux**, Tel. (021) 62307.

Auf Mitte Oktober wird eine
Kochlehrstelle
frei. Tüchtige und vielseitige Ausbildung in interessantem Betrieb wird zugesichert. Sich melden Hotel Bären, **Ostermundigen** bei Bern, Telephon (031) 65 50 47.

Kellner
(Elsässer), sprachenkundig, erste Kraft, **sucht Stelle in Basel.** Eintritt sofort. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre E 8816 T an Publicitas, **Thun.**

Zwei nette, freundliche **Töchter** (Schweizerinnen) **suchen Stelle** (1 Tochter per 15. September 1954) als **Anfängerinnen** in
Tea-room für Service
(ohne Mithilfe im Haushalt). Wir haben franz. Sprachkenntnisse. Bern oder Fribourg bevorzugt. Offerten unter Chiffre T R 2062 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger
Kaufmann
22 Jahre alt, **sucht Stelle im Hotelfach (Portier-Portierhilfe).** Sprachenkenntnisse und Referenzen vorhanden. Zuschriften erbeten an Peter Steinkellner, **Pörtschach** am Wörtersee, Kärnten (Österreich).

Gesucht
für sofort, evtl. nach Übereinkunft
Lingerie-Gouvernante
I. Lingère
in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Alter, Photo und Angabe der Lohnansprüche gefl. an
Casino Berne

Zur gefl. Notiznahme!
Inseratenaufträge beliebe man an die **Administration,** nicht an die Redaktion zu richten.

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.

Jetzt haben Sie die Möglichkeit, mit kleinstem Aufwand an Zeit und Geld Ihre Hotelräume einladend und freundlich zu gestalten. – Ihre Gäste werden begeistert sein und sich zu Hause fühlen. Auch für Ihr Unternehmen wird die Weiterempfehlung zur besten und billigsten Reklame.
Referenzenliste zur Verfügung.

Gutschein
Bitte direkt an die Fabrik Möbel-Pfister AG. in Suhr senden.
Senden Sie mir gratis u. unverbindlich Ihren Spezialprospekt für Hotel-Möblierungen.
Name:
Strasse: Nr.:
Ort:
Bedarf für:
2221/165

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

W 03349

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 36

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder SHV.	Nichtmitglieder Schweiz	Nichtmitglieder Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	5.—	6.—	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50	5.—

Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit 70 Cts. Zuschlag.
Beleg-Nummern werden nicht versandt.

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

Demandées pour le 16 septembre **femme de chambre** et **fille de cuisine.** Places à l'année. Offres avec copies de certificats, photo et âge à Hôtel Sergy, **Genève.** (1460)

Gesucht in mittlere Brigade nach St. Gallen **Küchenchef** in Jahresstelle. Ideenreicher, befähigter und erstklassiger Mitarbeiter, der sich auch der Angestelltenküche widmet, ist ersucht, Offerten mit Lohnansprüchen einzureichen unter Chiffre 1455

Gesucht Zimmermädchen, deutsch und franz. sprechend, mit Mithilfe im Service. **Küchenmädchen oder -bursche.** Eintritt Oktober. Offerten unter Chiffre 1458

Secrétaire-Aide de réception, habile sténodactylographe en français et anglais, place à l'année, cherché par Hôtel 75 lits à Genève. Offres détaillées avec copies certificats, photo, âge et prétentions de salaire sous chiffre 1459

Wir suchen in Jahresstelle: zuverlässige, junge **Buffettochter** mit französischen und wenn möglich englischen Sprachkenntnissen für Buffetdienst, Telephonbedienung und gelegentlich etwas Receptionsarbeiten. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Gehaltswünsche an Hotel Krone, **Winterthur.** (1457)

Wir suchen in Jahresstelle: **Commis de cuisine** (evtl. **Commis pâtissier,** der die Grossküche kennenlernen möchte). Offerten von Bewerbern mit guter Ausbildung an Hotel Krone, **Winterthur.** (1456)

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.—

Mehrzeilen mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf **Postcheckkonto V 85.** — Briefmarken werden nicht an Zahlung genommen. — Für gewünschte Belegnummern beliebe man 50 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratenschluss: Dienstag **16 Uhr.** — Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

Salle und Restaurant

Barman, tüchtig, sprachenkundig, aus erstem Hause, sucht Stelle in Zürich, evtl. Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 729

Bar-Kellner, versiert, 39jährig, 4 Sprachen, sucht Stelle in Bar oder Konzertlokal für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 757

Saal-Etagenkellner, 23jährig, sprachenkundig, sucht Wintersaisonstelle. Offerten an Walter Eger, Hotel Freihof, **Rapperswil** (St. Gallen). (758)

Serviertochter, 24jährig, Süddeutsche, seit 2½ Jahren in der Schweiz im Restaurant oder Saalservice tätig, sucht gute Stelle in Speiserestaurant oder Saal für Anfang oder Mitte September. Offerten unter Chiffre 767

Cuisine und Office

Anfangsköchin, 27jährig, sucht Platz in Pension in Genf. A. B. 42, postrestant Chambésy, **Genève.** [449]

Casserolier, Küchenbursche sucht Stelle. Gute Referenzen zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Postrestante 17, **Grindelwald,** oder unter Chiffre 762

Chefkoch, 42 Jahre alt, in allen Teilen versiert, Restaurateur, sucht Stelle auf 15. September, auch Aushilfe. Offerten an Karl von Allmen, Brasserie de l'Aigle, **St. Imier,** Tel. (039) 4 16 60. [450]

Chefköchin, Schweizerin, entremetskundig, tüchtig, zuverlässig und sparsam, mit guten Hotelzeugnissen, sucht Stelle in mittelgrosses Hotel. Zürich oder Zentralschweiz bevorzugt. Offerten an Chefköchin A. Z., postlagernd **Küsnacht,** (Zürich). (761)

Chefköchin sucht Saison- oder Jahresstelle. Besitzt erstklassige Zeugnisse. Tüchtig in Süßspeisen und Patisserie. Eintritt ab 15. November. Offerten unter Chiffre 764

Commis de cuisine, Deutscher, sucht Wintersaisonstelle in gutem Haus auf ca. 20. Dezember. Davos bevorzugt. Offerten an Walter Bauer, Koch, Hotel Engel, **Engelberg.** (736)

Küchenbursche, tüchtig und arbeitsam, sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Corzi, Haldenstrasse 39, **Luzern.** Tel. (041) 23181. (754)

Küchenchef, erfahrener, ruhiger und sicherer Fachmann, sucht Winterposten. Bevorzugt Zwei-Saison-Betrieb mit langer Sommersaison. Offerten unter Chiffre Z. 24341 Publicitas **Lugano.** [444]

Küchenbursche, 30 Jahre alt, Italiener, sucht Stelle für sofort oder nach Übereinkunft in Wintersaison. Offerten an Gino Garini, Hotel Freihof, **Rapperswil.** (759)

Küchenchef, 41jähr., Deutscher, led., 2 Jahre als solcher in der Schweiz tätig, mit wirkl. überdurchschn. Leistungen, erfahren in intern. und soign. Küche, absolut selbstsich. Arbeiter, sucht sich auf 1. Okt. od. später zu verändern. Nur Jahresstelle in gutem Hause. Angebote unter Chiffre 760

Patissier, 23jähriger, selbständiger, sucht Stelle, eventuell **Aushilfe.** Offerten unter Chiffre 753

Patissier, gelernter Konditor, Deutscher, mit 3jähriger Praxis in der Schweiz, sucht Stelle als **Kochvolontär** in gutes Haus. Vorkenntnisse vorhanden. Eintritt Ende Sept. oder nach Übereinkunft. Edm. Zissler, Hotel **Schynige Platte** (B.O.). (756)

Etage und Lingerie

Gouvernante, langjährige, selbständige, sucht für die Wintersaison Stelle als **Etagengouvernante** oder sonst **Vertrauensposten.** Zweisaison angenehm. Offerten unter Chiffre 766

Zimmermädchen, tüchtiges, an selbständiges, sauberes Arbeiten gewöhnt, sprachenkundig, sucht Stelle in mittelgrosses Hotel. Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten mit Verdienstangaben unter Chiffre 763

Loge, Lift und Omnibus

Allein-, Nacht- oder **Etagenportier** oder **Tournant,** fach- und sprachenkundig, sucht Jahres-, Saison- oder Aushilfestelle. Offerten an Hauptpostlagernd 120, **St. Gallen.** (765)

Alleinportier sucht Stelle für Wintersaison mit guten Verdienstmöglichkeiten. Kammer Hans, **Obergösgen** (Solothurn), Tel. (062) 51787. [448]

Etagen- oder Alleinportier, fach- und sprachenkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Frei ab 15. August. Offerten an K. A., bei Gmeiner, Dufourstrasse 72, **Zürich 8.** (755)

Portier, erfahrener, sucht Stelle in Wintersaison. Spricht deutsch und französisch. Lohnangaben erwünscht. Offerten unter Chiffre 742

Divers

Couple cherche place comme **femme de chambre** et **portier d'étage.** Parlant français, allemand et italien. Entrée 1er octobre ou à convenir. Préf. Suisse française. Offres sous chiffre 744

Mann, junger, intelligenter, mit guten Kenntnissen in allen Büroarbeiten, Geschick im Umgang mit Kunden, deutsch und französisch sprechend, sucht passende Stelle, vorzugsweise in Hotel. Offerten unter Chiffre P 5586 J an Publicitas, **St. Imier.** [447]

Nachtportier, Conducteur, Concierge mit mehrjähriger Tätigkeit (Handelsschuledipiomand, beste Referenzen), 4 Sprachen, eigene Uniform, sucht Stelle in **Bureau** oder **Loge.** Offerten unter Chiffre T 8370 Y an Publicitas **Bern.** [446]

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

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst
„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)
zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

5462 Mädchen für Küche und Haus, nicht über 20jährig, Anfang Oktober, mittelgr. Hotel, Brienzersee.
5463 Haus-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Grindelwald.
5464 Alleinkoch oder Köchin, sofort, mittelgr. Hotel, Nähe Luzern.
5465 Tüchtiger Commis de cuisine, 1. Oktober, Hotel 70 Betten, Bielersee.
5466 Saalpraktikantin oder Servierlehrtochter, Restauranttochter, 15. September, Restaurant, Neuenburg.
5474 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Genf.
5479 2 Serviertöchter, 1. Oktober, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
5481 Restaurantkassier-Warenkontrolleur, Demi-Chef, sofort, Nachtconcierge, Ende November, Erstklasshotel, Basel.
5483 Restauranttochter, sofort, Wäschereigouvernante, 1. Oktober, Hotel 50 Betten, Kt. Aargau.
5485 Zimmermädchen, 20. September, mittelgr. Hotel, Basel.
5486 Küchenbursche oder -mädchen, 15. Sept., Bahnhofbuffet, Kt. Aargau.
5487 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Wengen.
5488 Sekretärin, sofort, Erstklasshotel, Wengen.
5490 Küchenbursche, Officemädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Passantenhotel 100 Betten, Basel.
5492 Nachtportier, sofort, Zimmermädchen, 15. September, mittelgr. Hotel, Zürich.
5497 Alleinkoch, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
5498 1. Commis de cuisine oder Chef de partie, evtl. auch tüchtiger Alleinkoch, 15. Sept., mittelgr. Hotel, Aarau.
5499 Bureaupraktikant, 1. November, Grossrestaurant, Basel.
5500 Etagengouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
5503 Zimmermädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Thunersee.
5505 Chasseur oder Chasseur-Tournant, Hilfszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 180 Betten, Genfersee.
5511 2 Buffetdamen, Hausbursche, nach Übereinkunft, Zimmermädchen, 2 Office-Buffetmädchen, sofort, Sekretärin, 1. Dez., mittelgr. Hotel, Biel.
5515 Saaltochter, Sekretärin, sprachenkundig, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Bern.
5519 Chef de réception, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Interlaken.
5523 Kaffeeköchin, Angestelltenzimmermädchen, 15. Sept., Erstklasshotel, Lugano.
5525 Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, Westschweiz.
5526 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Grossrestaurant, Basel.
5529 2 tüchtige Commis de cuisine, 15. Sept., Bahnhofbuffet, Westschweiz.
5530 Chefköchin, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Genf.
5533 Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.
5535 2. Chef de réception, Etagenportier, Kaffeeköchin, Officemädchen, Glätterin, Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
5541 Conducteur mit Fahrbewilligung, Barman-Chef de hall, Glätterin, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Etagenportier, evtl. auch nur Aushilfe für 2–3 Wochen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.
5546 Journalführerin-Korrespondentin, jg. Praktikant für Bureau und Service, nach Übereinkunft, Saaltochter, 1. Saaltochter, Buffetpraktikantin, Küchenmädchen, Office-, evtl. Lingeriemädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Luzern.
5553 Hausmädchen, Küchenmädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kt. Solothurn.
5556 2 Chefs de rang, Communard, Sekretär-Maincourantier, Deutsch, Französisch, Hilfsconomatgouvernante, 15. Sept., 1. Oktober, Erstklasshotel, Genf.
5583 Barmaid, Barserviertochter, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Luzern.
5586 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
5587 Zimmermädchen, servicekundig, 15./20. September, Hotelrestaurant, Nähe Olten.
5589 Barmaid, Commis de rang, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
5596 Kellerbursche mit Praxis, Garderobière, 1. Buffetdame, Office-Buffetbursche, 1. Oktober, Serviertochter, 15. Okt., Restaurant, Basel.
5607 Jüngere Köchin, Küchenmädchen, sofort/1. Oktober, Saal-Restaurauttochter, evtl. Anfängerin, Zimmermädchen, servicekundig, 1./15. Oktober, mittelgr. Hotel, Beatenberg.
5614 Buffetdame, Deutsch, Französisch, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Biel.
5623 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, 2. Kaffeeköchin, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
5629 Etagenportier, Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
5634 Saal-Restaurauttochter, sofort, mittelgr. Hotel, Lenzerheide.
5635 Chef de partie, sofort, mittelgr. Hotel, Arosa.
5637 Jg. Restaurauttochter, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Aarau.
5648 Sekretär, junger, tüchtiger, 15. Sept./1. Oktober, mittelgr. Hotel, Zürich.
5652 Chefkoch, auch älterer, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Baden.
5658 Commis de rang, 16. September, Chef de rang, 1. Oktober, Grossrestaurant, Basel.
5661 Alleinkoch, sofort, mittelgr. Hotel, Nähe Basel.
5662 Buffetdame, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
5667 Koch, ca. 25jährig, sofort, mittelgr. Hotel, Kt. Aargau.
5674 Zimmermädchen, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
5675 Commis de cuisine, Buffetdame, Restauranttochter, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
5678 Entremetier, sofort, Hotel-Restaurant, Zürichsee.
5683 Zimmermädchen, Küchenbursche oder -mädchen, Oktober, mittelgr. Kurhaus, Kt. Appenzell.
5685 Nachtportier, Etagenportier, Lingeriemädchen, Officemädchen, mittelgr. Hotel, Basel.
5692 Sekretärin, sofort, mittelgr. Hotel, Andermatt.
5693 Serviertochter mit Saalpraktikum, 15. Sept., Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
5694 Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Luzern.
5704 Hausbursche, evtl. nur Aushilfe, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Solothurn.
5705 Commis de rang, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
5706 Koch, nicht über 30jährig, sofort oder n. Übereink., Grossbetrieb, Basel.
5707 Köchin, Officemädchen, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Vierwaldstättersee.
5709 Buffettochter oder Praktikantin, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
5710 Serviertochter, Zimmer-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Olten.
5712 Saucier (restaurationskund.), nicht über 30jähr., Buffetdame, Buffettochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kt. Solothurn
5715 Alleinkoch, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Fribourg.
5716 Saaltochter, 15. September, Hotel 100 Betten, Lugano.
5718 Hausmädchen, Serviertochter-Anfängerin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Interlaken.
5720 Jg. Patissier, Officemädchen, Buffettochter, 15. September, Restaurant, Ostschweiz.
5723 Chef Gardemanger, Chef-Saucier, 2 Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Bern.
5727 Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Solothurn.

Stellen für Saisonschluss

5489 Restauranttochter, sofort, Berghotel 80 Betten, Zentralschw.
5625 Koch, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
5632 Sekretärin oder jg. Sekretär, Zimmermädchen, sofort, Berghotel 60 Betten, Berner Oberland.
5666 Entremetier-Rotisseur-Saucier, sofort, mittelgr. Hotel, Ascona.
5669 Kellner, sofort, Hotel 80 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
5703 Zimmermädchen, servicekundig, sofort, mittelgr. Hotel, Vierwaldstättersee.

Aushilfen

5496 Küchenchef oder Chef de partie, nach Übereinkunft, für ca. 1 Monat, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.
5510 Tüchtiger Alleinkoch, sofort, für ca. drei Wochen, mittelgr Hotel, Toggenburg.
5652 Gouvernante, für ca. 1 Monat, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Baden.

Lehrstellen

5518 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.
5527 Kochlehrling oder Kochlehrtochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
5599 Kellnerlehrling, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
5649 Kochlehrtochter oder Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel, Berner Jura.
5694 Kochlehrtochter, Februar/März, Hotel-Restaurant, Kt. Luzern.

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58.
Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

8000 2 garçons de cuisine, de suite, grand restaurant lausannois.
8003 2 sommelières, de suite, bon restaurant, canton de Vaud.
8005 Fille de salle, de suite, hôtel-restaurant, Valais.
8007 Apprenti-sommelier, grand hôtel, Lac Léman.
8015 Garçon de restaurant, sommelière, de suite, hôtel-restaurant, Jura bernois.
8021 Laveur (machine Schultess), femme de chambre, fille de salle, de suite, grand hôtel, Genève.
8025 Cafetière, femme de chambre, laveur, commis de rang, de suite, hôtel moyen, Genève.
8029 Fille de bar, connaissant la restauration, grand hôtel, Montreux.
8031 Aide de cuisine, de suite, grand hôtel, Lac Léman.
8032 Jeune sommelière, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
8042 Aide de buffet, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8049 Fille de maison, garçon de cuisine, de suite, petit hôtel-restaurant, Lausanne.
8063 Repasseuse, de suite, hôtel de premier rang, Lausanne.
8085 Gouvernante de linge, fille de linge, de suite, hôtel moyen, Genève.
8090 Garçon d'office, femme de chambre, de suite, clinique, Alpes vaudoises.
8094 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8095 Fille de salle, garçon d'office, lingère, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8101 Garçon de cuisine, de suite, sommelière, pour le 15 septembre, grand restaurant lausannois.
8102 Casserolier, de suite, restaurant lausannois.
8108 2 serveuses, très qualifiées, de suite, restaurant lausannois.

Hotelangestellte

Es liegen bereits zahlreiche Personalgesuche für die Wintersaison vor, die wir nicht publizieren, sondern auf welche wir die Offerten von bei uns angemeldetem Personal unterbreiten. Wir empfehlen deshalb dem Personal, sich raschmöglichst bei uns anzumelden. Hotel-Bureau.

Palace-Hotel, Mürren, sucht
für kommende Wintersaison

Sekretär-Kassier
Journalführer
Chasseur
Chefs und Commis de rang
Saaltöchter
Etagenportiers
Zimmermädchen
Patissier
Commis de cuisine
Küchen- und Officemädchen
Argentier
Casserolier
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. J. Affentranger, Carlton Hotel, **Interlaken.**

Gesucht
per sofort in gutbezahlte Jahresstellen
II. Sekretärin
Zimmermädchen
Hotel Greub, am Bahnhof, **Basel,** Tel. (061) 231840.

WERKZEUG-KOFFER
für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben
JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 31373
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Direktionssekretärin
in Jahresstelle
gesucht
Nur tüchtige Kraft mit Freude am Beruf. Korrespondenz Franz., Engl. und Deutsch. Eintritt 15. Sept. evtl. 1. Okt. 1954. Det. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsanspr. an Dir. Grand Hotel, Montreux-Territet.

Zum Eintritt auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft suchen wir fleissigen und willigen jungen Mann als
Büro-Praktikant
Schreibmaschine, etwas Steno und Französischkenntnisse werden verlangt. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Photo sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten an G. Straub, Mustermesse-Restaurants, **Basel.**

Zur Führung unserer Veltlinerstube suchen wir eine
Restaurationstochter
als
Leiterin
Bewerberinnen müssen die **romanische** Sprache beherrschen, selbständig sein, gut präsentieren und sich über ausreichende Erfahrung im Restaurationsfach ausweisen können. Schriftliche Offerten mit Photo u. Zeugniskopien gefl. an **Casino Berne.**

Gesucht
per 15. September oder nach Übereinkunft
Chef de service
Buffetdame
Serviertochter
Kiosk-Verkäuferin
Offerten unter Chiffre G N 2043 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
zu baldigem Eintritt in Jahresstellen:
Buffetdame
sprachenk., **für Buffet und Mithilfe im Bureau**
Etagenportier
etwelche Kenntnisse in Fremdsprachen
Lingeriemädchen
2 Küchenmädchen
Restaurationstochter sprachenk.
Offerten sind zu richten unter Chiffre O S 2826 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BERGHAUS WASSERNGRAT
(Gstaad) sucht für die kommende Wintersaison
2 Restaurationstöchter
mit englischen u. franz. Sprachkenntnissen, sowie
Kioskverkäuferin
Nur Bewerberinnen mit den nötigen Kenntnissen wollen Offerte einreichen.

Gesucht
für Saisonschluss
Küchenchef
evtl. auch für Sommersaison 1955. Hotel Eden, **Luzern.**

L'Hôtel d'Espagne, Ste-Croix (VD) cherche:
(places à l'année)
Lingère
Fille de salle
Apprenti de cuisine
entrée le premier octobre.

Gesucht
für sofort, evtl. nach Übereinkunft
Buffet-Praktikantin
Küchenmädchen oder -bursche
Zimmermädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel du Parc **Baden.**

Chef de service
gesucht
für Ferienablösung.
Hotel Elite, **Zürich.**

Barmaid
tüchtige, selbständige Kraft, 39 Jahre alt, vier Sprachen sprechend, **sucht Saison- oder Jahresstelle** in nur erstklassigen Betrieb. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre B M 2967 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn!

Gesucht
in Erstklasshotel (90 Betten), Berner Oberland, mit langer Winter- und Sommersaison: bestausgewiesener
Küchenchef
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B O 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ERSTKLASSHOTEL
sucht für kommende Wintersaison:

Küchenchef
(nur bestausgewiesener Fachmann)
Chef de partie
Commis de cuisine
Patissier

Offerten mit Photo und Lohnangaben an Park Hotel, **Wengen** (Berner Oberland).

Gesucht
per sofort in erstklassige Dancingbar tüchtige, gutaussehende

Barmaid
Bar-Serviertochter
Barlehrtochter

Gefl. Offerten unter Chiffre Z E 2974 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle, gewandte

Restaurationstochter

Französische und englische Sprachkenntnisse erwünscht. Im à-la-carte-Service ausgebildet. Sehr schöner Verdienst. Geregelte Freizeit. Ausführliche Offerten mit Bild an Restaurant «Chez Fritz», Hotel Bahnhof, **Buchs** (St. G.), Tel. (085) 61377.

ERSTKLASS-STADTHOTEL
(Jahresbetrieb) **benötigt**

Chefs de partie
(Tournant-garde)

Eintritt nach Übereinkunft, evtl. sofort. Offerten an F. Ehrsam, Küchenchef, Hotel Baur au Lac, **Zürich.**

EXCELSIOR AROSA
Erstklasshotel mit 100 Betten sucht für Wintersaison

Saucier
Tournant (Aide de cuisine)
Angestellten-Köchin
Chef de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Altersangabe erbeten an H. A. Sieber-Ott, Hotel Excelsior, **Arosa.**

Gesucht in Jahresstellen

Chef de service
I. Gouvernante
Commis de cuisine
Buffetdame
Restaurationstöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüchen an **Bahnhof Buffet SBB., Basel.**

Grosshotel der Luxuskategorie
(Sommer- und Winterbetrieb) **sucht für kommende Wintersaison**

II. Oberkellner

deutsch, französisch, englisch und wenn möglich italienisch sprechend. Anwärter auf diesen Posten müssen überdurchschnittliche organisatorische Fähigkeiten besitzen und in der Lage sein, einer grossen Brigade mit Takt und Festigkeit vorzustehen. Bei Eignung baldige Avanciermöglichkeit. Offerten mit vollständigen Unterlagen bitte unter Chiffre O. K. 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht
in erstklassiges und zentral gelegenes Hotel-Restaurant

Restaurationstochter

Eintritt sofort. Jahresstelle. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Stadthaus, **Burgdorf,** Telephon (034) 23888.

Wir suchen zu sofortigem Eintritt

Chef-Gardemanger

Fertigkeit in der Erstellung kalter Buffets und Hors-d'oeuvres, Vertretung des Küchenchefs,

Chef-Saucier
2 Commis de cuisine

Angebote mit Unterlagen an Hotel Bellevue-Palace, **Bern.**

Kursaal Arosa
sucht für kommende Wintersaison:

Barmaid für Apéritif-Bar
Barmaid für Schwemme
Bar-Praktikantin
Serviertöchter
Chasseurs
Portiers
Alleinköchin
Hilfsköchin
Office- und Küchenmädchen
Hausbursche
Heizer
Hausmädchen
Buffetdame
Buffettöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Direktion erbeten.

Gesucht
in Erstranghotel im Engadin

Aide de cuisine
Commis de cuisine
Büro-Praktikant
Conducteur, Etagenportier
Hilfsportier, Lift-Boy
Demi-Chef

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre H E 2040 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Wintersaison, Dezember bis Ostern, Berner Oberland:

Restaurationstochter
Servier- oder Saaltochter
Hilfsköchin
Buffettochter oder Buffetdame

Offerten sind zu richten unter Chiffre B O 2022 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
von modern eingerichtetem Hotel-Restaurant **gut präsentierende, freundliche**

Serviertochter

evtl. Anfängerin, nicht unter 19 Jahren, die Freude an einem gepflegten Service hat. Jahresstelle. Eintritt auf Anfang Oktober. Handgeschriebene Offerten mit Bild unter Chiffre S A 2994 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel in Zürich, mit Restaurationsbetrieb, sucht per 1. November 1954

Küchenchef

mit überdurchschnittlichen organisatorischen Fähigkeiten, welcher in der Lage ist, mit Takt eine soignierte Küche zu führen. Alter von 25 Jahren an. Konditor und Lehrling vorhanden. Jahresstelle. Offerten mit Lohnangabe mit Kost und Logis unter Chiffre H R 2020 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
von Passanten-Hotel-Restaurant, Platz Basel:

Nachtportier
Etagenportier
(ledig, sprachenkundig)
Lingeriemädchen
Officemädchen

Eilofferten unter Chiffre P R 2041 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grossbetrieb im Tessin engagiert mit sofortigem Eintritt routinierte, zuverlässige

Gouvernante

per Ende September selbständige

Alleinköchin

Jahresstellen. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre T E 2031 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen: englisch sprechende

Saaltochter
Hausmädchen
für Zimmerdienst.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Wilden Mann, **Luzern.**

Fille d'hôtelier, Suissesse romande, 23 ans, parlant anglais, très bonnes connaissances d'allemand, école hôtelière (c.r.t.f.), **cherche place** dans un **bureau d'hôtel, réception, main-cour.** ou comme **aide du patron**

Libre de suite. Faire offres sous chiffre F H 2009 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Tüchtiges Wirteehepaar, seriös und zuverlässig, **sucht** auf Oktober oder nach Übereinkunft

Kantine zu übernehmen

oder eine solche einzurichten. Offerten unter Chiffre W K 2010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zuverlässige

Sekretärin

Deutsch, Franz., Englisch, Spanisch und etwas Italienisch, Handelsdiplom, **sucht sofort Aushilfs-,** evtl. **Jahresstelle.** Offerten unter Chiffre OFA 6861 R an Orell Füssli-Annoncen, **Aarau.**

Tüchtiger Koch
38 Jahre, sucht

Aushilfsstelle

Frei ab 1. Oktober bis 1. Dezember. Offerten unt. Chiffre H 14480 Z an Publicitas, **Zürich 1.**

Je cherche une jeune fille comme

sommelière

connaissant bien les deux services. Faire offre avec certificats au Restaurant Strauss, **Neuchâtel.** Tél. (038) 51083.

On cherche

apprentie fille de salle

Faire offres au Restaurant Strauss, **Neuchâtel.**

Gesucht
für Wintersaison, tüchtiger

Allein-portier

deutsch und französ. sprechend. Saison Anfang Dezember bis Ostern. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Obersee, **Arosa.**

Patissier

sucht Stelle auf kommende Wintersaison. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten unter Chiffre P T 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Etagen-Gouvernante

sucht Winterengagement in gutes Haus. Gefl. Offerten unter Chiffre E S 2056 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Französische Schweiz:
Dipl. Masseuse und Bürokraft

(2 Deutsche, zurzeit in Graubünden beschäftigt) **suchen passenden Wirkungskreis** mit Möglichkeit zur Erweiterung der franz. Sprachkenntnisse. Kurbetrieb bevorzugt. Arbeiten im Haushalt könnten mitübernommen werden. Offerten unter Chiffre M B 2054 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italiener, 26jährig, fachkundig, **sucht Stelle** als

Commis de rang

Baselland oder Kt. Solothurn bevorzugt. Offerten sind erbeten an Postfach 473, Basel 1.

Portier

mit eigener Uniform, Berufskenntnissen, gross, gut präsentierend, perfekt Deutsch und Französisch, **sucht per sofort Jahresstelle,** wenn möglich in Basel oder Umgebung. Offerten unter Chiff. P T 2070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MITGLIEDER!

Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue.

Gesucht
für lange Winter/Sommersaison

Chauffeur-Conducteur

auf Luxuswagen, sprachenkundig. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre C C 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

PTT-Telephonistin

deutsch, franz., englisch und ein wenig italienisch sprechend, **sucht Saison- oder Jahresstelle.** Offerten unter Chiffre O 5493 T an Publicitas, **Thun.**

Gesucht
für sofort in erstes Speiserestaurant, **junger**

Koch
oder
Köchin

neben Chef. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an H. Neukomm, Fischerzunft, **Schaffhausen.**

Tüchtige **Tochter,** gut präsentierend, vier Sprachen, **sucht Vertrauensposten** als

Generalgouvernante -Directrice

Erfahrung im Wareneinkauf, Buffet, Economat und Service. Eintritt und Ansprüche nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G D 2037 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in grösseren, alkoholfreien Betrieb: tüchtiger

Koch
oder
Köchin

neben Chef. Offerten erbeten an: Alkoholfreies Restaurant Randenburg, **Schaffhausen.**

Gelernter **Kellner sucht Stelle** als

Büro-Praktikant

Luzern oder Bern bevorzugt. Wenn möglich Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B P 2063 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de rang

28 ans, suiv. le cours de cafetier-restaurateur, **cherche place samedi et dimanche** à Lausanne ou environs. Ecrire à Ed. Kündig, 5 Av. Mont Pélerin, **Vevey.**

Junge, sprachenkundige, im Service gut bewanderte
TOCHTER
sucht Stelle auf Anfang Okt. in grösser. Betrieb. Daselbst
1 Mädchen für Lingerie
Olten, Biel oder Solothurn bevorzugt. Wenn möglich beide Stellen am gleichen Ort oder gleiches Hotel. Offerten sind zu richten unter Chiffre S M 2059 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerin, fleissige Person, **sucht für die Wintersaison** selbständige Stelle als

Allein-Wäscherin-Glätterin

in maschinell eingerichtetem Betrieb. Perfekte Glätterin für F. W. Eilofferten sind zu richten unter Chiffre W G 2060 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel mit alkoholfreiem Restaurant in Jahresstelle, verantwortungsbewusste, seriöse

Servier-Saaltochter

mit guten Umgangsformen. Französisch- und Englischkenntnisse erwünscht. Gute fixe Entlöhnung. Offerten mit Referenzen an Hotel Engelhof, **Basel.**

Hotel in Zürich mit Restaurant und Bar sucht per sofort, evtl. 1. Oktober:

I. Sekretär
(mit Servicekenntnissen)
Grill-Koch
für Restaurant
Entremetier
Restaurationstöchter
Barkellner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre H Z 2042 an die Hotel-Revue, Basel 2.

27jähriger, tüchtiger

PATISSIER

mit vielseitiger Erfahrung in Erstklasshäusern des In- und Auslandes **sucht gute Jahresstelle auf 15. Oktober oder später.** Offerten an A. Schaufelberger, Grand Hotel Europe, **Luzern.**

Wir suchen
zum baldigen Eintritt in Jahresstellen

Buffetdame
Economat-Gouvernante

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion Carlton-Elite-Hotel, **Zürich.**

BARMAID

tüchtige, selbständige Kraft, gut präsentierend und gut ausgewiesen, 4 Sprachen, **sucht Winterengagement** in erstklassigen Betrieb. Offerten unter Chiffre O T 2064 an die Hotel-Revue, Basel 2.

29jähriger **Schweizer,** 4 Hauptsprachen, **sucht Jahres- oder Saisonstelle** als

Telephonist-II. oder Nachtconcierge

Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre T L 2068 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Führendes franz. Restaurant in Genf
sucht auf 15. Oktober

Saucier-Rôtisseur

Vollständige Offerten an Restaurant Du Nord, 12, Grand Quai, **Genf.**

Gesucht
in Jahresstellen

Partie-Koch (Saucier)
Buffettochter
oder Buffetdame
Haus- und Officetochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet **Solothurn HB,** Postfach 899.

HOTEL IN ZÜRICH
(88 Betten) **sucht**

Nachtportier
sprachengewandt, selbständig, per 15. Sept. 1954

Tournant
für Etage und Loge. Eintritt nach Übereinkunft

Concierge-Sekretär
aushilfsweise, ab 23. Sept 1954 für ca. 4 Wochen

Offerten unter Chiffre H Z 2052 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

Hotel Chesa Grischuna, Klosters, sucht
in Jahresstellen tüchtige, sprachen- und korrespondenzkundige

Hotel-Sekretärin
Eintritt sofort. Jüngere, selbständige
Buffettochter
Eintritt nach Übereinkunft. Jüngere, erfahrene
Lingère
(Glätterin) mit guten Nähkenntnissen. Tüchtiges
Allein-Zimmermädchen
sprachenkundig.

Für Wintersaison jüngere, sprachenkundige
Restaurationstöchter
für gepflegten Service
Zimmermädchen
sprachenkundig. Jüngere
Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo an Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, **Klosters**

Englisch lernen! im Sprachkurs 21. Sept. bis 18. Dez. an der **Schweiz. Hotelfachschule Luzern.** Intensivster Unterricht, rasche Fortschritte. – Dazu Franz. für Vorgerückte. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

TÖNDURY'S WIDDER, ZÜRICH
Widdergasse 6, Telephon 273180, **sucht per sofort** tüchtigen und zuverlässigen

Aide de cuisine

Nicht vorzeitig zufrieden sein! Die unschädliche **Zirkulan-Herbst-KUR** langsam **ausklingen lassen!** Mindestens 2 Monate lang täglich 2 Esslöffel voll wohlschmeckendes **Kräuterheilmittel Zirkulan** gegen: Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Wallungen, Kopfweh, Schwindelgefühle, nervöse Herz- und Wechseljahrbeschwerden, Stauungen, Müdigkeit, Einschlafen der Gliedmassen. Das bekannte Heil- und Vorbeugungsmittel Zirkulan festigt in den langsam ausklingenden KUR-Wochen den Gesundheitsgewinn und führt so zur **anhaltenden Besserung!** Literflasche Fr. 20.55 beim Apotheker und Drogisten.

Gesucht
für Wintersaison

Saal-Restaurationstochter
Englisch und Französisch
Hilfsköchin
Officemädchen
Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Alpina, **Engelberg.**

GESUCHT NACH DAVOS
für Wintersaison in Kleinhotel

Alleinköchin Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre D A 2002 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jungen strebsamen Leuten

ist Gelegenheit geboten, sich eine gute Existenz aufzubauen durch Übernahme oder Leitung von

Strand-restaurant

an Hauptverkehrsstrasse

Erstklassige Küche Bedingung. Offerten unter Chiffre U. L. 2987 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELFACHMANN
Leiter eines bekannten Erstklass-Grossbetriebs mit eigenem grossem Gästekreis und besten Verbindungen im In- wie Auslande, sucht neuen

Wirkungskreis

Anfragen erbeten unter Chiffre H. F. 2978 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

KOCH

Jahresstelle bei angenehmer Arbeitszeit (täglich 20 Uhr Betriebsschluss). Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Gfeller am Bärenplatz 21, **Bern,** Tel. (031) 29255.

Hotelier, seit vielen Jahren in Sommergeschäft der Westschweiz **sucht für Wintersaison Stelle** als

OBERKELLNER

Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch. Beste Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre P. W. 81193 L an Publicitas **Lausanne.**

JEUNE CUISINIER CAPABLE
désirant apprendre le

service de salle

3 jours par semaine, **est demandé.** Hôtel Rest. **Au Domino, Rolle.** Tél. (021) 76151.

Gesucht
für mittelgrosses, modernes Hotel mit Jahresbetrieb **fachkundiger**

DIREKTOR

Offerten unter Chiffre GD. 2985 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Buchhalter-Hotelsekretär

in grösseres Unternehmen auf dem Platz Zürich zur kaufm. Leitung mehrerer Restaurantbetriebe. Bilanzsichere Bewerber, evtl. Inhaber des Fähigkeitsausweises. Offerten mit Photo, Lebenslauf und Zeugniskopien unter Chiffre OFA 2637 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Belebung des Temperaments

Gegen die Schwäche der **Nerven** und bei **Funktionsstörungen** eine KUR mit **FORTUS.** So werden die **Nerven** bei **Sexual-** und **Nervenschwäche,** bei **Gefühlskälte** angeregt und das **Temperament wird belebt.** Voll-Kur Fr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem **Apotheker** und **Droglsten,** wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

Gesucht
in alkoholfr. Betrieb nach Basel (Hotel-Restaurant), verantwortungsbewusste

Köchin

die befähigt ist, mit einer Hilfsköchin eine gut bürgerliche Küche für ca. 70 Personen selbständig zu führen. Backkenntnisse erforderlich. Offerten mit Referenzen und Photo unter Chiffre A B 2957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für unsere deutsche

Praktikantin

Stelle
in der franz. Schweiz, evtl. Saisonstelle, zur Weiterbildung und Erlernung der französischen Sprache. Offerten erbeten an: B. Huber, Hotel Plaza, **Zürich.**

Gesucht
jüngerer tüchtiger

Alleinkoch

für Ausstellung in Zürich vom 23. September bis 3. Oktober 1954. Guter Lohn. Offerten unter Chiffre A K 2993 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

gesetzten Alters, tüchtig und zuverlässig, vier Hauptsprachen perfekt, Reception-Kasse-Maincourante. Verlässt Stelle wegen Schliessung des Betriebes und **sucht Jahres- oder Saisonstelle.** Beste Zeugnisse. Offerten unter Chiffre P. 41762 F. an Publicitas **Freiburg.**

Gesucht
tüchtige, seriöse

Buffet-dame

30 bis 35 Jahre alt, erfahren am Speisebuffet und Bierausschank. Eintritt Anfang September oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an P. Derron, Zunft zur Wirthen, **Solothurn.**

Junges Ehepaar, versierte Fachkräfte

Portier-Conducteur

Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, selbständige

Köchin

die grösserem Betrieb vorstehen kann, **sucht** wegen Saisonschluss neuen, **gemeinsamen Arbeitsplatz.** Jahresstelle bevorzugt. Auf Anfang Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre V 42214 Lz an Publicitas **Luzern.**

Küchenchef

(62 Jahre), tüchtig, patisseriekundig, mit guten Zeugnissen und Referenzen, **sucht auf Spätherbst Jahresstelle,** wo seine Frau aushilfsweise mitarbeiten könnte. Angenehme Arbeitsbedingungen werden hohem Lohn vorgezogen (kleine Wohnung angenehm). Offerten unt. Chiffre J Z 2966 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Bursche mit guten Vorkenntnissen **sucht**

Koch-lehrstelle

Offerten an Tea-Room Chartreuse, Bahnhofplatz 11, **Biel.**

Gesucht
auf 1. Okt. junge, freundliche

Servier-tochter

nach St. Gallen, **evtl. Anfängerin.** Guter Verdienst und familiäre Behandlung. Offerten mit Bild unter Chiffre R 67798 G an Publicitas, **St. Gallen.**

Österreicherin, 27jährig, zuverlässig, Absolventin der Hotelfachschule, **sucht Stelle als**

Kochpraktikantin
in gutgeführten Betrieb. Offerten unter Chiffre K P 2012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italienerin gesetzten Alters **sucht für die Wintersaison Stelle** in

Lingerie

(ohne Waschen). Hat bereits gute Referenzen aus der Schweiz. Offerten unter Chiff. J L 2011 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme, suisse français, parlant le français, allemand, italien, actuellement travaillant en Italie, **cherche place** à Berne ou Thoune comme

chef de service

pour le 1er novembre ou date à convenir. Faire offres à Carlo Colombo, Hotel Cristallo, **Montecatini-Terme.**

Erfahrener

Concierge

mit vier Hauptsprachen sowie

Telephonist

mit besten Referenzen, **suchen für sofort oder nach Übereinkunft ähnlichen Posten.** Offerten unter Chiffre C T 2019 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger **Deutscher,** gelernter **Kellner, sucht per 15. Oktober Stelle** in der französ. Schweiz als

Kellner

wo Gelegenheit geboten, die französische Sprache zu erlernen. Offerten erbeten unter Chiffre DK 2984 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Habe eine Stelle

auf das erste Inserat hin gefunden; rücken Sie es nicht mehr ein . . .

. . . So schreiben uns Stellensuchende oft.

Junger, initiativer, sprachenkundiger **Direktor** eines Sommersaisonbetriebes **sucht Stelle für die Wintersaison** als

DIREKTOR, CHEF DE RÉCEPTION oder SEKRETÄR

Offerten erbeten unter Chiffre D R 2038 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Caissier-comptable Secrétaire-téléphoniste

demandés

par grand établissement médical d'altitude. Place stable. Offres détaillées avec curriculum vitae, photographie et copies de certificats sous chiffre C S 2032 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
für sofort in Jahresstelle

CHEF DE PARTIE-ENTREMETIER

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Waldhaus Dolder, **Zürich.**

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

---

SERIÖSES HOTELIER-EHEPAAR
mit langjähriger Praxis in Saison- und Jahresbetrieben, **sucht**

Direktionsposten

in Hotel für Wintersaison. Evtl. Ablösung. Offerten unter Chiffre D. P. 2977 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
junge, nette

Serviertochter

für Grill und Restaurant. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Paul Egger, Gasthof zur Traube, **Wynau,** Bern-Zürichstrasse, Tel. (063) 36024.

Direktor

von grossem Sommerbetrieb, sehr fachtüchtig, **möchte sich fachlich verändern. Gesucht wird**

DIREKTION

für Saison- oder Jahresbetrieb im In- oder Ausland. Gefl. Offerten unter Chiffre D R 2999 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ausgebildete, **junge Saaltochter findet Anfangsstelle** auf 1. Oktober in sehr gutem, kleinem Restaurant der Stadt Luzern als

Alleinserviertochter

Etwas Englisch und Französisch erwünscht. Schriftliche Offerten an Postfach 362, **Luzern.**

GESUCHT
in Jahresstelle nach Basel

I. Aide de cuisine-Chef-Stellvertreter

(nicht zu jung). Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre B S 2007 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle per 1. Oktober 1954: **erfahrene**

Lingerie-Wäscherei-Gouvernante

Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, **Aarau.**

Hôtel Suisse, Fribourg, cherche
à partir du 15 septembre une

dame de buffet-caissière

de première force, bonne présentation, bon salaire, place à l'année; et un

commis de cuisine

Faire offres avec copies de certificats et photo à la direction.

Erfahrenes, bestausgewiesenes

HOTELIER-EHEPAAR

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

PACHT oder GERANCE

von mittlerem Hotel-Restaurant. Jahres- oder Zweisaisonbetrieb bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre P G 2035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in altbekanntes Passantenhotel am Vierwaldstättersee, tüchtige

Köchin

Sehr guter Lohn. Geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre P K 2051 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort jüngerer

Koch
Buffetdame
Serviertochter

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

EXCELSIOR AROSA
Erstklasshotel mit 100 Betten sucht für Wintersaison

Sekretärin
perfekte Journalführerin

Etagen-Gouvernante
Stütze der Hausfrau

Chef de rang

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe erbeten an H. A. Sieber-Ott, Hotel Excelsior, **Arosa.**

Gesucht

Küchenchef

(im Winter Alleinkoch) **in Jahresstelle.** Guter Gehalt. Eintritt September. Offerten von nur bestausgewiesenen Kräften (Schweizer Bürger), nicht unter 35 Jahren, an H. Grauf, Hotel Adler, **Ermatingen** am Untersee.

Hotel-Sekretärkurse

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

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32

Gesucht
nach Übereinkunft in erstklassige Dancing-Bar

Barlehrtochter

für 6 Monate. Gelegenheit, das Mixen gründlich zu erlernen. Jüngere, seriöse Töchter mit guten Umgangsformen, welche schon im Saal oder Service tätig waren, werden bevorzugt. Ausführliche Offerten mit Bild gefl. unter Chiffre B L 2049 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. November **in Erstklasshotel, Zürich**

Etagen-Gouvernante

(nicht über 35 Jahre)

Offerten unter Chiffre E. G. 2975 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die kommende Wintersaison

Küchenchef
junger Koch
Sekretärin
Serviertöchter
Buffetburschen
Zimmermädchen

Handgeschriebene Offerten an Hotel-Restaurant-Bar Carmenna, **Arosa.**

Scheidegg-Hotels, Kleine Scheidegg, (Berner Oberland) **suchen**
für Winter- und Sommersaison (Anfang Dezember bis Ende April und Juni bis September):

Economat-Gouvernante
nur Schweizerin
jüngeren Entremetier
Communard
Saaltöchter sprachenkundig
Tournante für Saal und Restauration
Buffettochter
Hilfszimmermädchen
Officemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Fritz von Almen, **Kleine Scheidegg.**

Wegen Übernahme eines eigenen Betriebes wird als Nachfolger ein

Gerant

gesucht

für bestfundiertes Unternehmen, umfassend modernes **Hotel, Gesellschaftssäle, Sitzungszimmer, Restaurant.** Antritt 1. Januar 1955. Wir legen Wert auf tüchtiges, erfahrenes Gerantenpaar und ersuchen um ausführliche Offerten mit Ausweisen, Referenzen, Photo, Angabe der Gehaltsansprüche usw. bis spätestens **19. September 1954,** an den Präsidenten der Betriebskommission, Herrn Robert Graf, Lilienweg 10, **Winterthur.**

Verwaltung der Volkshaus-Genossenschaft, Winterthur.

Restaurant Waid, Zürich

sucht zum baldmöglichsten Eintritt: tüchtigen

Commis de cuisine
Hausbursche
Casserolier
Küchenmädchen

Jahresstellen. Offerten an K. Grau, Rest. Waid, Ob. Waidstr. 145, **Zürich 10/37.**

Gutes Hotel in Genf
sucht in Jahresstellen: tüchtigen, zuverlässigen

Concierge
mit In- und Auslandspraxis

Conducteur
Chasseur-Telephonist

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre G E 2029 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Am 21. September beginnen die 3monatigen (bis 18. Dez.) Kurse der Allg. Abteilung **(Fachkurs, Sprachkurs, Sekretärkurs)** an der **Schweiz. Hotelfachschule Luzern.** Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Howeg

Die Wirtschaftsaussichten werden in den Vereinigten Staaten von Amerika für den Rest des laufenden Jahres als gut bezeichnet. Trotz den vorhandenen grossen Lagern an landwirtschaftlichen Urprodukten glaubt man mehrheitlich nicht an wesentliche Preisrückgänge, aber auch nicht an einen Preisanstieg. Der Abbau der Lagerbestände ist zum Stillstand gekommen. Aber auch die optimistische Stimmung an der New-Yorker Börse widerspiegelt ein festes Vertrauen in die Wirtschaft. Die Transaktionen sollen nicht spekulativen, sondern zum weit überwiegenden Teil den Charakter von Kapitalanlagen haben.

Trotz des politischen Malaises, das durch die Ablehnung der EVG durch Frankreich entstanden ist, läuft in Europa die Wirtschaft auf vollen Touren. Allerdings ist ein verschärfter Konkurrenzkampf zwischen den Produzentenländern und innerhalb derselben zwischen den einzelnen Produzenten unverkennbar. Die Einsicht, dass er sich nicht auf Kosten der Arbeitslöhne abspielen dürfe, ist aber offensichtlich vorhanden, und die Nachfrage seitens der Verbraucherschaft kann sich deshalb halten, ja sogar steigern.

Seitens der schweizerischen Uhrenindustrie ist als Folge der USA-Zollerhöhung ein einschneidender Bestellrückgang befürchtet worden. Die Panikstimmung scheint sich aber nicht im befürchteten Umfange zu rechtfertigen. Die Qualität der Schweizer Uhr und ihr guter Ruf sollen den entstehenden Verkaufspreis-Aufschlag weitgehend auffangen.

Zusammenfassend darf es als höchst erfreulich bezeichnet werden, dass der Gang der zivilen Wirtschaft vom Rückgang oder von der Verlangsamung der Rüstungen nicht zum Stocken gebracht worden ist.

Obgleich nach dem Kalender das

Weinjahr

mit raschen Schritten seinem Ende zugeht, hat man in den Weinbaugebieten das Gefühl, dass die Ernte noch ordentlich weit entfernt sei. Der Reifezustand der Trauben ist im Vergleich zu einem Normaljahr immer noch um rund 14 Tage im Rückstand. Es ist deshalb nicht leicht, heute schon zuverlässige Prognosen über den Ausfall der 1954er Weinernte zu stellen. Gar viel hängt davon ab, ob wir doch noch einen schönen September erhalten und ob die Trauben bei der Lese trocken eingebracht werden können. Auf jeden Fall muss die Weinlese im Interesse der Qualität möglichst lange hinausgeschoben werden.

In der Schweiz stehen die Reben im allgemeinen schön. Wenn auch der Behang der Stöcke unterschiedlich ist, so erwartet man doch mengenmässig eine *Mittelernte*. Sofern der Herbst schön und trocken wird, so dürften die Bedenken bezüglich Qualität des 1954er wieder verstummen. Nicht so günstig wie bei der Produktion lässt sich die Situation beim *Handel* mit inländischen Weinen beurteilen. Es sind noch recht beachtliche Vorräte an Altweinen vorhanden, die eine nicht zu übersehende Belastung des Marktes bedeuten. Ob sich diese Tatsache in einer Preisabschwächung auswirken wird, bleibt angesichts der starken Position der Produzenten in Frage gestellt. Eher wird man wohl den Weg zur Sanierung auch weiterhin über das Mittel der Intervention (Übernahmeaktionen) suchen.

Aus *Frankreich* lauten die Berichte fast durchwegs dahin, dass mit hohen Erträgen gerechnet wird. Besonders im Süden und auch in *Algerien* erwartet man Grossernten. Aber auch im Burgund- und Beaujolaisgebiet werden die Erträgnisse grösser sein als letztes Jahr. In den letztgenannten Gebieten, die für die Schweiz von besonderem Interesse sind, ist der Vorrat an guten Altweinen allerdings gering, weshalb es auch nicht verwundert, dass heute die Preise für exportfähige Qualitäten, nach einer vorübergehenden sommerlichen Abschwächung, nun wieder feste Tendenz aufweisen.

Nicht sehr übersichtlich ist die Lage in *Spanien*. Bekanntlich hat die spanische Regierung helfend eingreifen müssen, um den Weinabsatz zu fördern. Die getroffenen Massnahmen (Destillation grosser Mengen und aktive Exportförderung) haben zu einer fühlbaren Entlastung des Marktes geführt. Als Folge davon war ein leichter Preisanstieg zu verzeichnen, obschon eine Grossernte vor der Türe steht. Wenn es nach dem freien Spiel von Angebot und Nachfrage ginge, müssten die spanischen Neuweine billiger werden.

Günstige Berichte über den Stand der Reben liegen auch aus *Italien* vor. Dabei sind die südlichen Zonen gegenüber den norditalienischen Gebieten eher bevorzugt. Nach einem vorübergehenden Nachlassen haben sich die Preise wieder aufgefangen und sind heute stabil. Im *Südtirol* glauben zuverlässige Beobachter an eine mengenmässig gute Ernte, wogegen man sich zur Qualität noch sehr zurückhaltend äussert.

Kaffee

Wir haben in unserm letzten Bericht über den spekulativen Anteil an der sprunghaften Kaffepreishausse geschrieben. In den letzten Tagen ist nun bereits eine erste Reaktion eingetreten, die einerseits auf das Überspannen des Preisbogens zurückzuführen ist, anderseits aber vielleicht auch in einem gewissen Zusammenhang mit den politischen Wirren in Brasilien (Tod Präsident Vargas) zusammenhängt. In New York wurde Ende August Santoskaffee Type 4 mit 68 Cent per lb. notiert gegenüber 87 Cent anfangs August. Obschon dieses Tief noch um rund 4 bis 5 Cent über der Basis vor Jahresfrist liegt, scheint der Sturz durch seine Schwungkraft zu tief geraten zu sein. Ein Erholen auf einer den Verhältnissen zwischen Weltproduktion und -nachfrage entsprechenden Mittellinie ist wahrscheinlich. Wichtig ist, dass die unvernünftige *Hausse gebrochen* ist.

Olivenöl

Der Ausschuss für Rohwarenprobleme der FAO studiert ein internationales Abkommen über die Produktion und den Handel mit Olivenöl. Olivenöl wird fast nur in den Ländern um das Mittelmeer herum produziert und auch wieder zu 90 % dort konsumiert. Die Ernteerträge sind grossen Schwankungen unterworfen, was entsprechende Preisunterschiede von einem Jahr zum andern mit sich bringt. Durch technische Rationalisierung des Anbaues einerseits und Schaffung von Einlagerungsmöglichkeiten für Ernteüberschüsse anderseits soll eine Stabilisierung der Versorgung und der Preise herbeigeführt werden. Olivenöl ist ein wichtiger Faktor des landwirtschaftlichen Einkommens in Italien, Spanien, Griechenland, Tunis und Algerien.

Les vins français en Suisse

La Suisse est assez favorisée au point de vue des vins blancs dont certains sont excellents: l'Aigle, le Saint-Saphorin, le Twanner, le Johannisberg et beaucoup d'autres. Les vins rouges sont rares et peu corsés. On manifeste pour ceux-ci, une prédilection pour les vins rouges de certaines régions françaises, à l'exclusion des vins de *Bordeaux*.

La prédilection du Suisse le porte au *Bourgogne*, au *Beaujolais*, aux vins des *Côtes-du-Rhone* et de *Châteauneuf-du-pape*.

Certains de ces vins, pour ne pas dire tous, sont débités en pichet et du fait des droits de douane élevés qui frappent l'importation des vins en bouteilles qui seront peut-être un jour une garantie d'origine, les vins sont importés en fûts et ils sont mis en bouteilles en Suisse, au grand détriment des vins d'origine.

Il y a là un fait paradoxal, car ce sont *les droits de douane très élevés sur les vins en bouteilles* qui sont à l'origine de cette situation regrettable.

Le consommateur suisse a une préférence marquée pour les vins de *Bourgogne*, mais il lui est très difficile d'apprécier un vin d'un certain cru provenant d'un propriétaire déterminé dont il connaîtrait ou apprécierait certaines années de production qui cependant sont remarquables.

Les dégustateurs suisses exigent d'un vin qualifié *Bourgogne* une continuité de goût, de couleur et de caractère. Il doit de plus être corsé, c'est une habitude.

Cela a fait la fortune de négociants car le Suisse ne boirait jamais un *Côtes-de-Beaune*, ni des *Nuits* provenant d'un certain producteur qu'il ignore, alors que la présentation d'un commerçant déterminé dont le nom est accolé sur la carte immédiatement à celle du vin, semble lui donner satisfaction.

On est étonné par la lecture de la carte des vins de certains établissements suisses de 1er ordre. On n'y trouve pas un seul cru en provenance de la propriété, mais des noms de maisons de commerce qui ont une annexe en Suisse et qui ont une tendance à habituer le consommateur à un goût déterminé au détriment de la qualité et de l'origine. D'ailleurs, le Suisse ne cherche pas à connaître la provenance d'un vin; il ignore, en général, ce qu'est un *Beaujolais*, un *Côtes-du-Rhône* ou un *Châteauneuf-du-pape*, de même qu'une *Côtes-de-Beaune* ou de *Nuits*.

Les commerçants avisés lui ont faussé le goût à un tel point, que la dégustation de certaines bouteilles dans des établissements même de 1er ordre laisse le connaisseur français absolument désemparé devant cette volonté concertée de flatter un goût au détriment de la nature et de la qualité d'un vin d'origine.

Des régions vinicoles ont été appelées à renforcer un vin de certaines années en vue de palier aux résultats d'une récolte déficitaire ou médiocre. Il s'agit là d'un mélange provenant des mêmes coupages et des mêmes régions.

Et cependant, le Suisse ne boirait jamais un *Neuchâtel* qui ne ferait pas l'étoile au moment où ce vin est versé toujours à 15 centimètres au dessus du verre afin de produire une effervescence momentanée et ce même Suisse ignore certaines particularités du *Beaujolais* qui permettent de discerner au même moment, si le vin versé a des chances de provenir de la région indiquée.

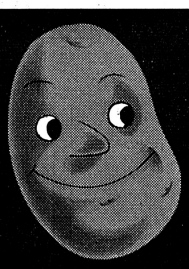
En résumé, le Suisse ne boit pas le vin de *Tartempion* ou de *Durand*. Il demande un cru, heureux encore quand la carte des vins de l'établissement ne mentionne pas une appellation fantaisiste ou ne comporte pas une fraude ou une tromperie.

Les cartes des vins des établissements Suisses présentent d'ailleurs, les crus d'une façon regrettable, ce qui n'est pas un encouragement pour la clientèle qui a souvent besoin d'être aidée du fait que le sommelier suisse ne connaît pas les vins de nos régions.

Nous croyons utile de donner quelques suggestions pouvant permettre de guider le dégustateur dans son choix des vins français.

Il doit d'abord examiner la carte des vins.

Il y a un intérêt certain à maintenir le classement des vins, tout au moins en ce qui concerne la *Bourgogne* qui comprend la Côte de *Dijon*, la *Côte de Nuits* et la *Côte de Beaune*. Il faut laisser au *Chalonnais*, au *Maconnais* et au *Beaujolais*, leur classement individuel.



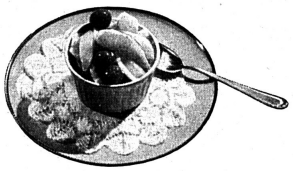
Aah... Pommes frites!

willkommene Abwechslung
leicht zu machen
für alle erschwinglich

POMMES CHIPS * POMMES PAILLE * POMMES SOUFFLÉES

in SAÏS gebacken
ein Festessen!

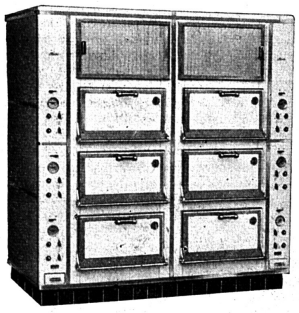
Traubenzeit!



Ein erfrischendes Dessert: Crème Caramel DAWA

in Coupen 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 Beutel, das Spezialrezept.

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



APPAREILS DE GRANDES CUISINES

Maxim

Ce n'est pas sans raison que l'on trouve des **appareils de grandes cuisines MAXIM** installés depuis des années dans des hôtels, cliniques, hôpitaux, cantines etc.

Appareils appropriés et équipés selon vos désirs, depuis le potager spécialement conçu pour une cuisine soignée à la carte jusqu'aux grandes installations avec chaudrons et friteuses à bascule.

Construction robuste et étudiée, forme moderne toujours basées sur les derniers progrès techniques.

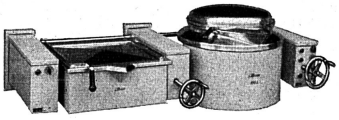
Si vous envisagez une modernisation ou transformation de votre cuisine avec appareils électriques de cuisson, n'oubliez pas de demander un devis sans engagement à Maxim.

De notre programme de fabrication:

Potagers de restaurant et d'hôtel exécution lourde.

Friteuses-sauteuses et chaudrons basculants.

Four à cuire et à rôtir ou de pâtisserie.



Friteuses

Armoires chauffantes isolées ou à encastrer.

Boilers colonne ou horizontaux jusqu'à 6000 litres.

Appareils spéciaux.

Chauffe-bouillottes pour cliniques et hôpitaux.

Nous attendons votre visite avec plaisir au

COMPTOIR SUISSE DE LAUSANNE

HALLE 1 — STAND No. 33

Maxim

MAXIM S.A. AARAU FABRIQUES D'APPAREILS THERMO-ELECTRIQUES

La *Bourgogne* commence à *Dijon* et finit à *Chagny* et seuls les vins fournis par cette région sont des vins de *Bourgogne*.

Quant au *Châteauneuf-du-pape*, c'est un vin qui n'appartient pas plus à la *Provence* qu'aux *Côtes-du-Rhône*. De même le *Chablis* ne doit pas figurer sous une autre appellation que la sienne propre, car par habitude on le fait rentrer dans la *Bourgogne*.

Le dégustateur suisse doit porter son choix sur un vin d'une région déterminée, *Beaujolais* par exemple, en répudiant toute association d'un nom quel qu'il soit au cru, à moins qu'il ne s'agisse d'une mise en bouteilles à la propriété.

Il faut souhaiter au dégustateur suisse une meilleure compréhension des crus français dans son propre intérêt et dans celui des Grands Vins de France.

Dr E. Plumon

Kulinarischer Exkurs in vergangene Zeiten

Wir entnehmen diese amüsante Rückschau auf die kulinarischen Gewohnheiten zur Zeit der ersten Jahrzehnte unseres Bundesstaates dem «Oberländischen Volksblatt», das den Artikel auf Beginn der diesjährigen «Quinzaine Culinaire» in Interlaken veröffentlichte.

H. B. Wenn die Bundesväter von 1848, aber auch jene der Jahrhundertwende im Bundeshaus Einblick nehmen könnten in die Milliardenziffern heutiger Voranschläge und Staatsrechnungen oder in die nach Zehntausenden zählenden Personalbestände, würden sie wohl den Kopf schütteln über den Grössenwahn unserer Zeit. Wenn sie aber dann von ihren Nachfolgern zum Frühstück ins Wattenwyl-Haus oder zum alljährlich üblichen diplomatischen Diner des Bundesrates eingeladen würden, könnten sie noch weniger begreifen, wohin eigentlich das viele Geld verschwindet. Die Einfachheit eines heutigen Menus würde ihnen fast beleidigend erscheinen. Denn heutzutage gibt es eine Vorspeise, ein Hauptgericht und einen Nachtisch – selbst am Diplomatendiner herrscht die Gepflegtheit einer vorzüglichen Kochkunst, aber keinerlei Luxus. Und die ausländischen Gäste billigen dies durchaus; auch bei ihnen gehören viktorianische Speisefolgen der Vergangenheit an. Wie aber war es denn bei uns in den Anfängen des Bundesstaates? Vor uns liegt das Menu des

Diplomatendiners vom 10. November 1866.

Schon damals fand es im Hotel Bellevue statt, das freilich noch keinen Palace-Titel trug. Es begann schlicht mit einem Bouillon, zu dem ein Madeira serviert wurde, worauf Soles à la Normande mit einem Yvorne folgten. Hierauf gab es ein erstes richtiges Fleisch, ein Ochsenfilet an Madeirasauce, dann ein Pastetchen, zu dem nun ein Neuenburger aufgetragen wurde. Dann folgte ein erstes Geflügel, nämlich Schnepfen, dann ein Salm, begleitet von Johannisberger, dazu Erbschen, ein zweites Geflügel, nämlich Fasanen auf Jägerart, dann Brathähnchen mit einem Elsässer Weissen, worauf es endlich ernst wurde: Denn nun gab es Rehrücken mit Château-Lafitte, Salate und Pommes frites, worauf der Champagner aufgetischt wurde. Jetzt folgten die Kirschtorte mit Glacen, einige Süssigkeiten und ein Glas Port. Es war ein eher kleines Essen.

Der Bundesrat hatte schon einige Fortschritte gemacht, als er am 23. November 1882 dem scheidenden deutschen Gesandten

Generalleutnant von Roeder ein Abschiedsessen

bot. General von Roeder war Bismarcks erster kaiserlicher Gesandter gewesen und hatte über ein Jahrzehnt hindurch in Bern gewirkt. Er war sehr beliebt und ein aufrichtiger Freund der Schweiz. Das Essen fand im Bernerhof statt, im gleichen Saal, der heute dem Finanzdepartement zu Konferenzen dient. Es begann mit belgischen Austern, denen eine Ochsenschwanzsuppe folgte. Ein Mosel eröffnete das Fest, dann gab es ein Gläschen Madeira, und nun folgten Bergforellen blau, dann ein Stück Rehrücken mit einem guten Franzosen, hierauf Poularden, Lammkoteletten, dazwischen Strassburger Gänseleber, worauf gebratene Schnepfen folgten, Hors-d'œuvres-Salate und Spargeln in Mayonnaise. Damit war der Weg frei für Champagner, Glace, Torten und Obst...

Doch soll man nicht etwa glauben, die Bundesräte und ihre Gäste allein seien besondere Feinschmecker gewesen. Als die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft am 27. September 1859

auf dem Weissenstein tagte

– die Teilnehmerliste verzeichnet viele Pfarrherren, Armendirektoren, Fürsorger und Schulinspektoren –, gab es Reissuppe mit Krebsen, Roastbeef im Saft mit Kartoffelstock, Erbsen mit gegrillten Frankfurter Würstchen, eine gespickte Fleischpastete, Hecht in Holländer Sauce und Poulet, dann Rehrücken à la chasseuse und gebratene Ente, schliesslich gesalzene Zunge in Gelée und Krebse, endlich einen englischen Rum-Pudding und Birnenkompott. Und erst heisst es noch: Dessert.

Nun wollen wir aber auch einen Blick auf

die uns erhaltenen Rechnungen

werfen. An einem bundesrätlichen Essen im Bernerhof am 26. Januar 1876 waren 33 Gedecke, die mit 495 Fr. auf der Rechnung erscheinen, das Gedeck also zu 15 Fr. Nach dem heutigen Geldwert kann man diesen Betrag ohne weiteres vervierfachen, und dann kommt man auf eine Summe, die bei heutigen Einladungen des Bundesrates nicht einmal zur Hälfte erreicht wird. Dazu figurieren auf der Rechnung vier Flaschen Sherry mit 40 Fr., 43 Flaschen Wein zu insgesamt 413 Fr., also fast 10 Fr. die Flasche, ferner 25 Flaschen Sekt und sechs Flaschen Likör und andere Schnäpse. Die ganze Rechnung belief sich auf 1439 Fr., pro Person also auf über 43 Fr., nach dem heutigen Geldwert auf annähernd 150 bis 200 Fr. Da kann man nur sagen, dass es das ganz einfach nicht mehr gibt; das wäre sonst ein prächtiger Stoff für eine Debatte im Schosse der Finanzdelegation der Räte!

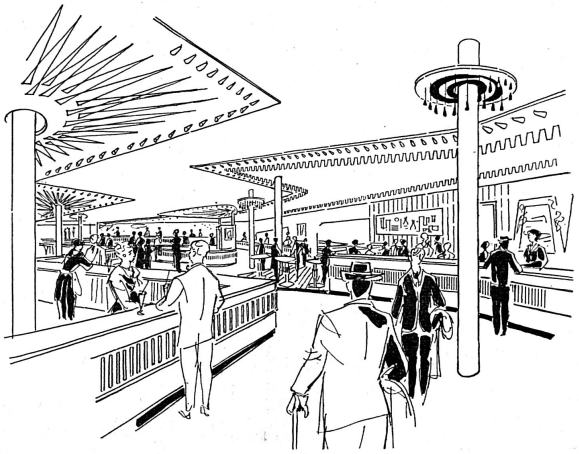
Eine andere Rechnung, vom 3. April 1878, «Note pour Tit. Bundesrath» vom Hotel Schweizerhof in Bern, dem damals noch schöne Alleebäume Schatten spendeten, nennt ebenfalls das Gedeck zu 15 Fr. Es nahmen 22 Personen am Essen teil. Sie tranken vier Flaschen Südwein, 10 Flaschen Waadtländer, 6 Flaschen Neuenburger, 8 Flaschen Burgunder, 7 Flaschen Bordeaux, 12 Flaschen Champagner, 10 Flaschen Beaune und nach dem Essen noch einmal 18 Flaschen Champagner sowie 15 Flaschen Bier. Pro Person wurde mindestens der Inhalt von drei Flaschen vertilgt.

Noch feudaler ging es am 22. Mai 1877 im Bernerhof zu, als für 40 Gedecke 800 Fr. verrechnet wurden. Auf einer andern Rechnung finden wir ausserdem noch pro Person 4 Fr. verrechnet für Zigarren. Da dies selbst bei Importen einem Dutzend entsprach, darf wohl die ketzerische Ansicht geäussert werden, jemand habe sich noch einen kleinen Vorrat mitgenommen...

Übriges darf man nicht glauben, in den feinen Hotels jener Zeit, die wirklich in jeder Hinsicht erstklassig waren, seien die Preise bescheiden gewesen. Schon vor achtzig Jahren bezahlten unsere Bundesräte und Parlamentarier auf ihren Kommissionsreisen mit Leichtigkeit 10 Fr. Pensionspreis und Fr. 3.50 für eine Flasche Wein. Und auch das sind Zahlen, die weit über denen der Gegenwart liegen, wenn wir mit den Gehältern und dem Preisniveau im allgemeinen vergleichen. Vor uns liegt eine Rechnung für ein Mitglied des Bundesrates, das sich während des Baues der Gotthardlinie nach Airolo begab und dort im Posthotel bei den Gebrüdern Motta, deren einer der Vater des nachmaligen Bundesrates war, abstieg. Für einen Morgen-Milchkaffee bezahlte unser bundesrätlicher Gast 2 Fr., für das Zimmer 4 Fr., für das Abendessen ebenfalls 4 Fr., für eine Zigarre 1 Fr., und mit Service und Fr. 2.20 für Gepäcktransport machte die ganze Rechnung für eine Nacht schliesslich Fr. 22.30.

Wir möchten indessen diese sprechenden Zeugnisse einer vergangenen Zeit, die noch nichts von «Iss dich schlank»-Parolen wusste, dafür aber eine richtige Badekur nicht verschmähte (die freilich auch keine Hungerkur zu sein pflegte), nicht mit nüchternen Rechnungen entzaubern, vielmehr das handgreifliche Menu wiedergeben, welches 1875 im einfachen Café du Nord in Bern einem freisinnigen Parteiessen galt: Krebsensuppe, Muscheln, Sole au gratin, Ochsenfilet, getrüffelte Schnepfen, Brathähnchen, Gänseleberpastete, Salate, Pudding à la Palmerston, Vanille-Glace, Wiener Torte, Früchte und Kleingebäck.

Die Stimmung *muss* ja versöhnlich gewesen sein, und wenn sich einer richtig an das Menu hielt, hatte er den Abend sicher am nächsten Tage noch nicht vergessen!



Echos du 35e Comptoir suisse

Les visiteurs du Comptoir suisse aiment, nous l'espérons, l'aventure. Car la Foire de Lausanne leurs offrira cette année un voyage d'exploration. Nous ne voulons pas parler d'un pavillon attractif, mais tout simplement des nouvelles constructions, qui leur réservent des surprises, ou tout au moins, des étonnements. Nous n'en dirons pas davantage, laissant à ces futurs Christophe Colomb, Marco Polo et autres Vasco de Gama le plaisir de découvrir ces domaines inconnus!

Une attraction originale, «l'automatodrome»

Une fois encore – la tradition est une réalité à Beaulieu –, la Foire suisse de Lausanne offrira, en septembre, à ses visiteurs, une attraction totalement inconnue en Suisse: l'*automatodrome*. C'est un chef d'œuvre technique dû à l'ingénieur Hans Rossmaier, réussite qui lui imposa trois ans de recherches, d'études, de mises au point. C'est une reproduction parfaite du trafic intense que connaissent aujourd'hui tous les pays, le nôtre en particulier, puisque plus de 500 000 véhicules à moteur roulent, quotidiennement en Suisse, sur nos chaussées.

L'*automatodrome* du Comptoir suisse, en son pavillon spécial, verra des files de voitures s'élancer, accélérer, freiner, repartir, se dépasser sans jamais provoquer d'accident! La maquette présente une surface de 300 m- environ. La chaussée, de 120 m de longueur, permettant à trois voitures de rouler de front, est coupée par un pont suspendu de 11 mètres de long. C'est une petite merveille d'architecture moderne. L'ensemble comporte encore deux lacs de 3 et de 7 mètres de diamètre – plans d'eau que parcourent des embarcations –, une cascade, des gorges abruptes. En bref, un paysage vivant, splendidement animé.

Mais quel est donc l'invisible et mystérieux animateur de cet automatodrome? Les files de voitures sont dirigées depuis un tableau de commande. Elles répondent aux injonctions des lois de l'électricité et du magnétisme. Cette composition de haute technique, dont la vision est surprenante, possède ses artères et ses veines, que représentent 6,5 km de câbles. Quant au fonctionnement général de cet extraordinaire appareillage, unique en son genre, il dépend d'une série d'interrupteurs, de lampes, de régulateurs, d'électro-aimants et d'aimants.

Notons que sous ses divers autres aspects encore, non moins attachants et instructifs, l'automatodrome mettra en valeur les mystères du chemin de fer monorail, soit les liaisons ferroviaires rapides par train rail-guide, à deux roues porteuses et quatre poulies de guidage, selon le brevet de l'ingénieur Heiner Kuch. La vitesse de ce train peut atteindre 300 km-h., en un roulement sans secousse. Ne sera-ce pas le concurrent futur du trafic aérien? Les applications de cette création fascineront les visiteurs.

Ce pavillon attractif est complété par une documentation précieuse et captivante, consacrée aux vastes problèmes routiers de notre époque et regardant la Suisse. Citons le projet français de la route «Suisse-Océan», artère commerciale et touristique qui reliera la Suisse à l'Atlantique Nord, au port de La Rochelle-Pallice, dont la rade est bordée par les îles de Ré et d'Oléron, entre Nantes et Bordeaux. Cette route traversera dix-sept départements. Ce pavillon de l'automatodrome précisera également les détails de la future grande transversale routière suisse Est–Ouest, de St-Gall à Genève, englobant dans son tracé l'autoroute Lausanne–Genève, dont l'Etat de Vaud étudie actuellement tous les aspects techniques.

Jardins de septembre

Bien des gens estiment que les jardins du Comptoir Suisse sont l'un de ses plus grands attraits. Qu'ils se réjouissent! Grâce à la disparition du Relais du Tourisme, transporté au Plein-Air, et du bâtiment provisoire abritant jusqu'ici notre hôte étranger, les parterres de la Foire de Lausanne ont presque doublé leur superficie. Un grand bassin, des jets d'eau donneront à nos visiteurs fatigués la fraîcheur dont ils auront besoin. Au terme d'une journée de visite passablement épuisante, quelle douceur il y aura à se reposer quelques instants au bord de ce «parterre d'eau», en se laissant envahir par le charme d'un coucher de soleil de septembre...

Sortilèges de l'Inde à la Foire de Lausanne

L'hôte d'honneur du Comptoir suisse 1954 sera l'Inde. Quels rêves ce nom ne fait-il pas surgir: l'Inde fabuleuse, celle des maharadjahs, des éléphants, de la chasse au tigre, des guerriers bruns et darbus, enturbannés de couleurs rutilantes, celle aussi des fleurs de lotus, des temples se reflétant dans le miroir d'un étang ... Mais c'est l'Inde moderne que nous verrons nous révéler des richesses que nous ne soupçonnons même pas. Espérons tout de même qu'un reflet de l'Inde de nos imaginations se matérialisera, sous la forme de ces jeunes femmes, gracieuses et nobles dans leurs saris chatoyants, marquées au front du signe de Civa, descendantes énigmatiques d'une civilisation millénaire.

Et les dégustations?

Il faudra cet automne que les visiteuses du Comptoir Suisse décident leurs maris à les emmener à la Halle des Dégustations! Loin de nous l'idée de pousser qui que ce soit à la consommation, mais la halle présentera un aspect totalement différent des années précédentes, et il sera très intéressant de la voir, même si l'on ne désire pas s'y arrêter. De nouveaux locaux, conçus, selon une décoration d'ensemble, dans une harmonie de couleurs délicatement composée, accueilleront les visiteurs qui retrouveront leurs stands favoris, rajeunis, rehaussés, comme d'habitude, de «pin-ups» brunes ou blondes. Là, Mesdames, retirez-vous, ou alors, après les avoir bien ouverts, fermez les yeux. Pour une fois ...

Standbesprechungen
A travers les stands

H. Oberländer & Cie., Apparatebau «Fritout», Romanshorn

Halle 1, Stand 18

Diese erste schweizerische Apparatebaufirma, die sich auf die Konstruktion von Backapparaten spezialisiert hat, zeigt ihre neuen «Fritout»-Modelle. Ausser dem Modell K mit runder Ölpfanne und der ausserhalb des Backbereichs angebrachten Heizung, die einen wesentlichen Schritt in der Entwicklung der Friteusen darstellt, bleiben die andern Modelle innerhalb ihrer bewährten Konstruktion. Das raumsparende Kleinmodell A, das Doppelmodell D mit zwei Ölpfannen und zwei unabhängig voneinander arbeitenden Heizungen, haben sich seit Jahren bewährt. Die Ölpfannen sind bei diesen Modellen etwas breiter, so dass neben andern kleinern rationellen Verbesserungen die Fritout-Backapparate heute einen wirklich hohen Standard schweizerischer Konstruktion und Qualitätsarbeit darstellen. Das Modell K wird besonders von Konditoreien begrüsst, während die Modelle A und D, je nach der Grösse der Betriebe, die zweckmässigsten Backapparate für *Hotels*, Restaurants, Spitäler und Grossküchen darstellen. – Die Hausfrau wird mit dem grössten Interesse den Demonstrationen des Fritout-Ménage folgen, der auf Grund der langjährigen Erfahrung im Bau von Grossfriteusen zur Rationalisierung der Haushaltküche konstruiert wurde.

Maxim S. A., Aarau

Halle 1 stand n° 33

Comme chaque année, en plus de ses appareils ménagers bien connus, cette maison expose quelques appareils électriques de grandes cuisines. Grâce à son expérience, cette maison livre aujourd'hui des appareils dont la construction et la forme étudiées jusque dans les moindres détails font honneur à notre industrie suisse. Vous pourrez admirer:

1 grand potager électrique d'hôtel avec 6 plaques carrées et 2 plaques rondes, dont une ultrarapide avec limiteur de température et réglage fin à 6 positions, 2 grands fours et armoire chauffante.

1 potager électrique de restaurant avec 4 plaques carrées et 2 plaques rondes, 1 grand et 1 petit four.

Ces deux potagers sont d'une présentation impeccable avec leurs différentes parties en acier inoxydable ou émaillées ivoire et doivent faire envie à bien des chefs.

1 groupe mural comprenant 1 chaudron et 1 friteuse-sauteuse à bascule avec volant à main complète heureusement une installation importante tout en permettant la décentralisation des appareils et en assurant un travail plus rationnel.

1 four électrique à cuire et à rôtir à 2 bouches de cuisson plait particulièrement par sa forme élégante. Des lampes de contrôle facilitent le travail de sorte que cela doit être un vrai plaisir de travailler avec de tels appareils.

Une visite à ce stand s'impose donc, vous ne la regretterez pas.

Usines Sursee SA., Sursee

Halle 1, Stand 42

Cette année encore, les *USINES SURSEE SA.* exposent au Comptoir suisse leurs appareils de cuisson et de chauffage.

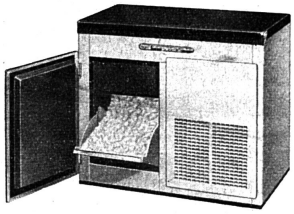
Soucieuses de satisfaire leur clientèle, elles s'efforcent d'unir la qualité et la robustesse en des appareils de grande cuisine pratiques et de belle apparence, fonctionnant à l'électricité, au gaz, au bois-charbon ou combinés. Il faut noter entre autres la cuisinière de restauration à gaz de toute nouvelle construction, sans rampe, avec robinets encastrés et cadre en acier inoxydable plus large qu'auparavant, les friteuses à gaz et électriques à bassin rond, les fourneaux à gaz de pension à 2 et 3 champs, les cuisinères combinées de restauration.

Une visite au stand permettra à l'intéressé de se renseigner plus exactement sur les appareils.

Frigidaire zeigt Neues am Comptoir

Halle 1, Stand 10

Nebst den alljährlich ausgestellten, mit den sich wandelnden Bedürfnissen stets Schritt haltenden *Frigidaire*-Kühlapparaten für gewerbliche Zwecke, zeigt Frigidaire dieses Jahr am Comptoir seinen neuen Eiswürfelautomaten im Betrieb. Seine Arbeitsweise ist etwa folgende: Ständig über eine Gefrierplatte fliessendes Wasser wird gefroren. Sobald die so entstehende Eisplatte die gewünschte Dicke (10–20 mm, einstellbar) erreicht hat, wird automatisch der Wasserumlauf abgestellt und die Eisplatte durch das vom Kompressor gelieferte Heissgas losgelöst. Der Kompressor arbeitet während dieser Zeit als Wärmepumpe. Die losgelöste Eisplatte gleitet nun auf ein elektrisch geheiztes Drahtnetz und wird so infolge ihrer eigenen Schwere in gleichmässige Würfel aufgeteilt. Die automatische Steuerung schaltet zu gegebener Zeit den Wasserumlauf wieder ein, die Heissgaszufuhr aus, und der ganze Vorgang wiederholt sich, bis der Vorratsbehälter gefüllt ist (Inhalt rund 45 kg). Hier werden die Eiswürfel bei etwa 0° C, ohne zu tauen oder zusammenzufrieren, griffbereit gelagert. Bei Entnahme von Eiswürfeln schaltet der



BALÜ

BAUMANN-LÜFTUNGEN

Lüftungsanlagen für Restaurants, Säle
Sitzungszimmer, WC, Klimaanlagen
Entnebelungsanlagen für Küchen

ARNOLD BAUMANN AG.
LUFTTECHNISCHE ANLAGEN
THUN · BERN · LAUSANNE
Thun Tel. 033 / 2 23 76 Florastraße 2
Bern Tel. 031 / 2 55 35 Freiburgstraße 111
Lausanne Tel. 021 / 22 23 76 5, rue Centrale

Für unsere General-Vertretung in Bern suchen wir

MITARBEITER

für den Lebensversicherungs-Aussendienst zur Pflege der bestehenden Kundschaft sowie zur Neuwerbung.

Bewerber mit tadellosem Leumund, die in ihre Leistungsfähigkeit Vertrauen haben und Energie und Arbeitsfreude besitzen, werden gründlich in ihre neue Aufgabe eingeführt und erhalten auch nachher dauernde Unterstützung in ihrer Arbeit.

Feste Bezüge und zusätzliche Leistungsvergütungen sowie Aufnahme in die Fürsorge-Einrichtung unseres Aussendienstes.

Handschriftliche Anmeldungen mit lückenloser Darstellung des Lebenslaufes, Photo und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion der PATRIA, Schweizerische Lebensversicherungs-Gesellschaft auf Gegenseitigkeit, Steinenberg 1, Basel.

PASSANTENHOTEL
IM TOGGENBURG SUCHT

Restaurationstochter

mit guten Fach- und Sprachkenntnissen, in Jahresstelle. — Eintritt nach Übereinkunft. — Offerten mit Bild sind zu richten an Familie P. Erb, Hotel Krone, Lichtensteig (Toggenburg).

ON CHERCHE

COUPLE

hautement qualifié, pour exploitation de **l'Hôtel de Fribourg,** sous forme de **hôtel garni de 55 lits.** Entrée à convenir dès février 1955. Faire offres avec références, curriculum vitae, offre de location à Weck, Aeby & Cie S.A., Régie Agence Immobilière, 16, rue St-Pierre, **Fribourg.** Téléphone (037) 2 63 41.

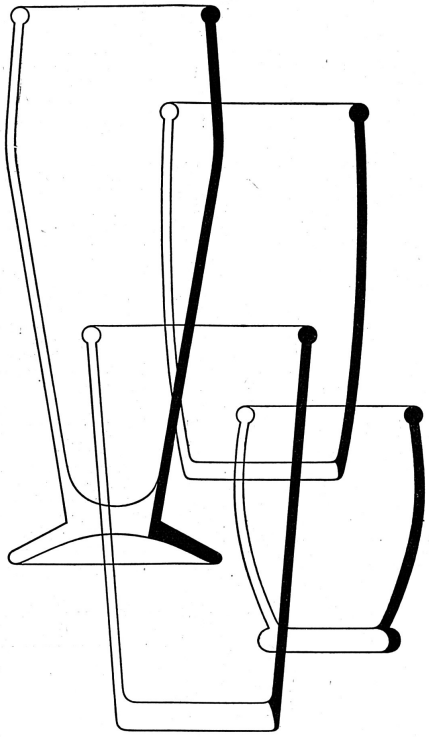
Etwas vollkommen
Neues für Geschirr-
waschmaschinen

RELAVIT

Geschirr-
waschmittel

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

Van Baerle & Cie., AG. Münchenstein
Chem.- und Seifenfabrik
Tel. (061) 9 05 44



DUR·O·BOR

Das randverstärkte, strapazierfähige Glas, das sogar dem Stossbetrieb standhält.

Häufig verraten auch Ihnen Scherben im Abfallkübel das grosse Gläsersterben, das Ihr Unkostenkonto belastet. Diesem Umstand können Sie abhelfen, indem Sie mehr DUR-O-BOR-Gläser verwenden.

DUR-O-BOR-Gläser gibt es in vielen Formen und Grössen für alle Verwendungszwecke. Sie sind preiswert und in allen guten Fachgeschäften erhältlich; verlangen Sie aber ausdrücklich das echte DUR-O-BOR mit der blauen Etikette.

DUR-O-BOR-Gläser sind in allen gebräuchlichen Formen und Grössen erhältlich!

Hoteldirektor

für neues Hotel in Mittelmeerland
gesucht

Angebote an Socopo S. A., Genève.

On cherche
pour entrée à convenir, places à l'année:

garçon d'office
jeune homme sérieux

casserolier-argentier
connaissant l'entretien de l'argenterie

fille de cuisine

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions à case postale 10276, **La Chaux-de-Fonds.**

Gesucht
auf ca. Ende Sept. 1954 in Jahresstellen nach **Luzern:**

KOCH-PRAKTIKANT
(muss gelernter Patissier sein). Es kommt nur eine jüngere Kraft in Frage, die sich mindestens für ein Jahr verpflichtet.
KELLNER
für Dancingbetrieb (ehrlich und pflichtbewusst)
GESCHIRRWÄSCHER
für Hobartmaschine
CASSEROLIER
HAUSBURSCHE (muss auch Geschirrwäscher und Casserolier ablösen).

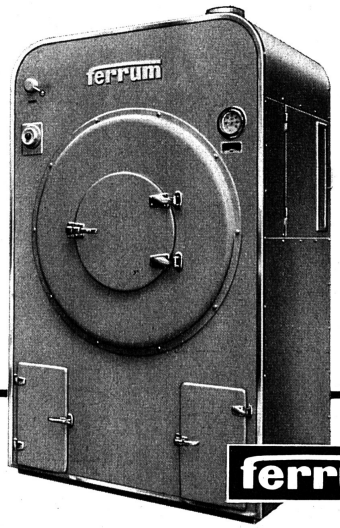
Offerten mit Lohnansprüchen und Photo unter **Chiffre** G 42334 Lz an Publicitas **Luzern.**

Was für eine Trocken-Anlage braucht Ihre Wäscherei?

Vielleicht ist für Ihren Betrieb ein Kulissen-Trockenapparat zweckmässiger als die sogenannte Raumtröckne. Wenn Sie jedoch besonders knapp an Raum sind, dann empfehlen wir einen Trocken-Tumbler. Er ist für Klein- und Leibwäsche besonders geeignet, weil seine Beschickung schnell und einfach vor sich geht.

Wenn Sie eine Wäscherei einrichten oder für den bestehenden Betrieb eine leistungsfähigere Trocken-Anlage brauchen, dann bitte lassen Sie sich von uns unverbindlich beraten. Seit 25 Jahren bauen wir als Spezialität Wäschereimaschinen und Trocknungs-Anlagen und sind bis heute dasjenige Schweizer Unternehmen, das sämtliche für Grosswäschereien notwendigen Maschinen-Anlagen im eigenen Werk herstellt.

Wir bauen Trockenmaschinen und -Anlagen aller drei Grundsysteme. Als Beispiel zeigen wir Ihnen hier den Trocken-Tumbler Triumphator mit einer Stundenleistung von 50 kg Trockenwäsche in patentierter Ausführung mit automatischer Flaum-Abscheidung.



ferrum

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

ASTRA rend un bon repas encore meilleur!

Apparat automatisch ein, um den Vorrat zu ergänzen.

Es sind zwei Typen erhältlich. Der eine fabriziert täglich rund 6000 normalgrosse Eiswürfel, der andere rund 20 000 Miniatur-Würfelchen. Diese Apparate sind mit dem bekannten Frigidaire-«Sparwatt»-Rotationskompressor ausgerüstet.

Applications électriques S.A., Genf und Zürich, Halle 1, Stand 10.

«Egro»-Kaffeemaschinen am Comptoir

Halle 4, Stand 454

Wer in der Zeit vom 11.–26. September in Lausanne das Comptoir besucht, darf nicht verfehlen, in der Halle 4 den Stand der Egloff & Cie. AG., Niederrohrdorf, zu besuchen, der seinen Standort durch herrliche Kaffeedüfte verrät. Dort winkt eine Tasse, gefüllt je nach Wunsch mit Café noir, Café crème oder Crema di caffè. Ferner wird es sich lohnen, den verschiedenen Modellen der «Egro»-Kaffeemaschinen, vor allem der *neuen Express-Armatur,* seine Aufmerksamkeit zu schenken.

*

Au Comptoir de Lausanne (11 à 26 septembre), vous pourrez voir au Stand n° 454 (halle 4) à côté d'autres modèles, *une nouveauté extrêmement intéressante: une machine à café avec dispositif express à piston.* Le dispositif express à piston peut s'adapter à toutes les installations «Egro» (anciennes ou nouvelles). Grâce à la supériorité de la technique suisse, nous sommes à même de mettre à votre disposition une machine permettant de servir le café à la mode italienne avec moins de peine et en moins de temps.

Realco S. A., Lausanne

Halle 17, Stand 1703

Das Ziel eines gewissenhaften Restaurateurs von gutem Ruf ist die Zufriedenstellung seiner Kundschaft. Ein guter Kaffee schafft und erhält eine zufriedene Kundschaft. Aus diesem Grund zögert kein avisierter Restaurateur, sich von den Kaffeemaschinen die allerbeste anzuschaffen.

GAGGIA verfolgt unermüdlich ihre Nachforschungen und Bemühungen, um dem ihr von ihrer Kundschaft anerkannten Vertrauen auch weiterhin würdig zu bleiben. Die oft nachgeahmte Kaffeemaschine GAGGIA bleibt unvergleichlich in ihrer Qualität und unerreicht in der Organisation ihres Kundendienstes für Garantiearbeiten und Reparaturen.

Als Aussteller des Comptoir suisse in Lausanne wird es uns ein Vergnügen sein, Ihnen unverbindlich die Vorzüge unserer Kaffeemaschinen zu erläutern. Unsere Modelle sind für alle Betriebe abgestuft, und Sie werden an unserm Stand das für Sie geeignete und zu einem vollen Erfolg verhelfende Modell finden.

Der Zürcher Baukostenindex am 1. Februar 1954

(Mitteilung des Statistischen Amtes der Stadt Zürich)

Seitdem der Baukostenindex im Sommer 1952 mit 203,8 Punkten (Juni 1939 = 100) einen Höchststand erreicht hatte, ist er ununterbrochen gefallen und stand am Stichtag der jüngsten Erhebung (1. Februar 1954) auf 194,8 Punkten. Gegenüber der vorhergehenden Erhebung im Sommer 1953 ist er um 1,4 Prozent oder gegenüber dem Stand vor einem Jahr um 3,3 Prozent gefallen.

Der Zürcher Baukostenindex, der halbjährlich ermittelt wird, ist eine Richtzahl, die angibt, um wieviel teurer als im Juni 1939 der Bau eines Wohngebäudes vom Typ des Indexhauses am Stichtag der Erhebung durchschnittlich zu stehen käme. Als Indexhaus dient ein eingebautes Sechsfamilienhaus an der Zeppelinstrasse in Zürich 6, das vor 22 Jahren erstellt worden ist, und für welches jeweils rund 100 Baufirmen dem Statistischen Amt detaillierte Offerten einreichen.

Die Rohbaukosten, die mit 38,6 Prozent der Gesamtkosten im Index berücksichtigt sind, standen im Berichtszeitpunkt mit 191,2 Punkten um 1,1 Prozent tiefer als im Sommer 1953. In dieser Gruppe verharrten einzig die Zimmerarbeiten auf dem Stand der Vorerhebung, die übrigen Arbeitsgattungen wiesen Rückgänge von 0,4 Prozent bei den Dachdeckerarbeiten bis 1,6 Prozent bei den Erd-, Maurer- und Kanalisationsarbeiten auf. Die Innenausbaukosten, deren Index im Berichtszeitpunkt auf 197,9 Punkten stand und die mit 48,5 Prozent der Gesamtkosten in den Gesamtindex eingehen, haben sich seit einem halben Jahr um 1,6 Prozent verringert. Der grösste Rückgang ist bei den Kosten der Jalousieläden und Rolljalousien festzustellen, die von 244,1 Punkten, am 1. August 1953, auf 210,7 Punkte, am 1. Februar 1954, also um 13,7 Prozent gefallen sind. Demgegenüber zeigt der Index für die Ausheizung einzig mit 232,1 Punkten eine saisonal bedingte Zunahme gegenüber dem 1. August 1953. Die übrigen Kosten, deren Anteil an den Gesamtkosten sich auf 12,9 Prozent stellt, waren mit 194,7 Punkten um 1,3 Prozent niedriger als vor einem halben Jahr. Im einzelnen zeigten sich hier Abnahmen zwischen 0,7 Prozent bei den Gebühren und 1,4 Prozent bei den Positionen «Architektenhonorar und Bauleitung» sowie «Bauzinsen».

Die nach den Normen des Schweizerischen Ingenieur- und Architektenvereins (SIA) ermittelten Kosten pro Kubikmeter umgebauten Raumes sind von Fr. 102.55 im August 1953 auf Fr. 101.15 im Berichtszeitpunkt, das heisst um 1,4 Prozent gefallen.

Baukostenindex nach Arbeitsgattungen

1. August 1953 und 1. Februar 1954

Arbeitsgattungen	Indices 1. 8. 1953 1939 = 100	1. 2. 1954 1939 = 100	1. 2. 1954 1. 8. 1953 = 100	‰-Anteile an den Gesamtkosten 1. Febr. 1954
Erd-, Maurer- und Kanalisationsarbeiten	175,7	172,8	98,4	237
Kunststeinarbeiten	217,1	215,0	99,0	15
Zimmerarbeiten	251,6	251,6	100,0	90
Spenglerarbeiten	181,3	180,4	99,5	16
Dachdeckerarbeiten	173,0	172,3	99,6	28
Rohbaukosten	193,2	191,2	98,9	386
Schlosserarbeiten	203,5	201,1	98,8	12
Jalousieladen und Rolljalousien	244,1	210,7	86,3	11
Sonnenstoren	211,2	200,3	94,8	5
Gipserarbeiten	193,1	193,1	100,0	50
Wand- und Bodenplattenarbeiten	183,7	179,0	97,4	17
Sanitäre Installationen	183,6	180,9	98,5	93
Elektrische Installationen	223,3	219,1	98,1	31
Kochherd, Boiler	280,9	280,9	100,0	40
Glaserarbeiten	183,2	179,0	97,7	31
Schreinerarbeiten	180,3	176,2	97,7	61
Beschlägelieferung	188,4	185,6	98,5	4
Holzböden	247,4	243,9	98,6	28
Linoleumbeläge	169,2	169,1	100,0	15
Malerarbeiten	228,9	229,0	100,0	37
Tapeziererarbeiten	162,4	162,4	100,0	6
Zentralheizung	192,7	190,1	98,6	40
Ausheizung	225,9	232,1	102,7	3
Baureinigung	153,8	153,8	100,0	1
Innenausbaukosten	201,2	197,9	98,4	485
Werkanschlüsse	137,4	136,0	99,0	9
Gärtnerarbeiten	220,2	217,3	98,7	29
Architektenhonorar, Bauleitung	198,1	195,4	98,6	73
Gebühren	176,6	175,3	99,3	5
Bauzinse	184,5	182,0	98,6	13
Übrige Kosten	197,3	194,7	98,7	129
Gesamtkosten	197,5	194,8	98,6	1000
Kubikmeterpreis in Franken	102,55	101,15	98,6 %	

Europabus, ou de l'art de se servir de l'autocar pour visiter l'Europe

Au cours de ces dernières années, le tourisme par autocar a pris une très grande importance en Europe. Le développement des moyens de transport a stimulé le goût du déplacement. L'intérêt que le public porte à l'automobile a fait le reste et l'autocar, qui permet de détailler, du haut de son siège, le paysage, les gens et les choses a obtenu très rapidement la faveur des foules.

Les grandes administrations de chemins de fer européens ont reconnu l'importance de cette nouvelle et attrayante forme du tourisme. Loin de lui faire obstacle, elles désirent l'aider à se développer en évitant toutefois une concurrence stérile. Il fallait arriver à coordonner les services ferroviaires avec ceux de certaines lignes routières. C'est pourquoi, en 1951, les administrations de chemins de fer ont créé un service d'autocars internationaux de caractère touristique qui prit le nom d'*Europabus.* Cette organisation est en pleine extension. Bien que ne datant que de trois ans seulement, elle n'a cessé d'améliorer son système de vente des billets et de réservation des places, d'incorporer les lignes les meilleures et les plus intéressantes du continent et de les faire connaître aux touristes. Son but est de développer le tourisme en Europe en favorisant les voyages combinés par chemin de fer et par route. N'importe quelle agence de voyages peut, à cet effet, établir des billets combinés rail-route ou, si le voyageur le désire, préparer de vastes circuits en autocar ne comportant que les jonctions indispensables par chemin de fer. Un système international de réservation des places fonctionne d'une manière parfaite. Europabus n'admet, dans son organisation, que les lignes garantissant aux voyageurs un confort élevé et une sécurité absolue.

Deux lignes suisses sont exploitées en commun, sous le pavillon Europabus, par les Chemins de fer fédéraux et le service de cars alpestres des PTT, durant les mois d'été (du 15 juin au 15 septembre). La première est la ligne *Lucerne–Brunig–Interlaken–Col du Pillon–Montreux,* reliant la Suisse centrale à l'Oberland bernois et au Léman en touchant trois des centres touristiques les plus importants de Suisse.

La seconde, appelée «ligne des Alpes» est nouvelle. Elle part également de *Lucerne,* atteint *Andermatt* par les célèbres gorges des Schœllenen, sur la route du Gothard, franchit les cols de la *Furka* et du *Grimsel,* en côtoyant le glacier du Rhône et se termine à *Interlaken,* au pied de la Jungfrau.

Ces services répondent aux exigences du grand tourisme international. Les autocars – de couleur jaune et frappés du disque postal, comme il le sont en Suisse – que l'on reconnaît de loin aux trois notes claires de leur klaxon, sont accompagnés d'une hôtesse qui est aux petits soins pour les voyageurs, les renseignants sur les détails du parcours, les hôtels, les horaires, etc. De plus, ce qui est vivement apprécié des voyageurs, les autocars vont les chercher le matin dans leurs hôtels, et le soir, les y conduisent.

Plusieurs lignes Europabus aboutissent en Suisse. C'est le cas notamment pour la ligne Anvers–Bruxelles–Luxembourg–*Bâle,* passant par Gerardmer et la partie la plus intéressante des Vosges. Elle assure la correspondance avec une autre ligne d'autocar venant de Londres et Ostende. Citons également les lignes Francfort–Stuttgart–*Bâle* et Baden-Baden–*Bâle,* et surtout, les lignes aboutissant à *Genève* et qui font de cette ville un important centre touristique: Strasbourg–Besançon–*Genève,* Nice–*Genève,* par les routes les plus variées, etc.

L'Europabus dispose dans le monde entier d'une organisation commerciale qui en fait un auxiliaire précieux des agences de voyages et du tourisme. Un bureau central sera prochainement créé en Europe, tandis qu'un bureau Europabus fonctionne d'ores et déjà depuis quelques mois à New York.

BÜCHERTISCH

Entartung des Staates – Reflexionen über die Staats-Hypertrophie unserer Zeit, von Prof. Dr. Dr. h. c. **Richard Behrendt** (Berlin), Separatdruck aus «Wirtschaft und Recht», Nr. 2, 1954.

Der im Januar 1954 in Bern gehaltene akademische Vortrag ist eine anregende, ideenreiche Kritik des modernen Staates und der modernen «Staatsinflation». Der Autor geht den Ursachen dieser weltweiten Erscheinung nach und findet sie im wesentlichen in psychischen Faktoren. Die Rettung sieht er in einer Rückkehr zu kleinern Gemeinschaftsformen, in denen die Persönlichkeit wieder zu ihrem Recht kommen kann, und er glaubt, die von ihm angeregte Kombination am ehesten noch in der Schweiz verkörpert zu sehen.

Die Initiative zum Schutz der Mieter und Konsumenten, von Dr. **Ernst Geyer** (Kilchberg-Zürich), Separatabzug aus den «Schweizer Monatsheften» (August 1954).

Der Verfasser behandelt die praktische Seite des Wohnungsproblems im Zusammenhang mit dem gewerkschaftlich-sozialdemokratischen Volksbegehren. Es ist eine ausgezeichnete Kritik der Initiative. Die dagegen ins Feld zu führenden Argumente werden in erschöpfender Weise dargestellt. Der Separatabzug eignet sich sehr gut als Aufklärungsmaterial.

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik. 9. Jahrgang, Heft 2/1954. Art. Institut *Orell Füssli* AG., Zürich 3.

Die Nummer 2/1954 des «Archivs» enthält als Leitartikel einen Aufsatz über die *allgemeine Lage des schweizerischen Luftverkehrs,* verfasst vom Direktor des Eidgenössischen Luftamtes, Dr. *Markus Burkhard.* Es handelt sich dabei um eine etwas erweiterte und à-jour-gebrachte Fassung eines Vortrages, den der Verfasser an der 12. Nationalen Luftverkehrskonferenz im Dezember 1953 in Bern gehalten hat.

Der zweite Aufsatz ist der Entwicklung des *Personen-Nahverkehrs der Schweizerischen Bundesbahnen im Einzugsgebiet der Stadt Zürich* gewidmet. Er stammt aus der Feder des Generalsekretärs der Schweizerischen Bundesbahnen, Dr. *Max Strauss.* Der Aufsatz gibt eine eindrucksvolle Darlegung der Leistungen der Bundesbahnen im Vorortverkehr der grössten Schweizer Stadt. Er lässt die Entwicklung von Linie zu Linie erkennen und berücksichtigt insbesondere die Auswirkungen, welche die zwischen 1936 und 1950 eingetretene Bevölkerungsdichte auf den Verkehrsumfang hatte.

Es folgt als dritter Aufsatz eine in der Schweiz erstmals durchgeführte fundierte Untersuchung einer umstrittenen Frage: der *Einnahmenausfälle der Eisenbahnen infolge Motorfahrzeug-Konkurrenz.* Der Verfasser des Aufsatzes ist Dr. *Werner Gfeller.*

Das «Archiv» schliesst mit der interessanten und reichhaltigen Chronik des Verkehrs, der üblichen statistischen Übersicht über den Verkehr sowie mit der Spalte «Buchbesprechungen».

1000 Tips für Autoreisen, so lautet der Titel des soeben im Buchverlag der *Verbandsdruckerei AG. Bern* erschienenen Taschenbüchleins, als dessen Verfasser der bekannte Fachschriftsteller Eduard Probst zeichnet.

Auf 80 Seiten dichtgedrängt werden Tips und Ratschläge zu genussvollem und billigem Autoreisen ausgebreitet, welche alle aus der Praxis stammen. All die vielen Dinge, die es vor einer Reise und vor allem vor einer Auslandsreise zu besorgen gilt, werden der Reihe nach aufgeführt, angefangen von der richtigen Reiseplanung, den unvermeidlichen Formalitäten, über die persönliche Vorbereitung, zu den Fragen der zweckmässigen Reiseausrüstung und der richtigen Wagenvorbereitung. Fixfertige Listen unterrichten über das, was für weite Reisen an technischem Zubehör für den Wagen mitgeführt werden soll; im Kapitel «Tips zur Fahrt» wird gewissermassen in Pillenform und leichtverdaulich Bewährtes, Erprobtes und selbst für den Routinier oft Neues zu Fahrten in der Nacht, über Autobahn und Pässe, über das Übernachten im Wagen, über die Wachhaltemittel und Doping und vieles mehr, verabreicht. Dann gibt das Büchlein in ganz neuartiger Weise jedem Laien eine zuverlässige Auskunft, wie Pannen und sonstigen Wagenstörungen auf die Spur zu kommen ist. Gute Dienste leisten ferner: das Verzeichnis von über 200 Alpenpässen, die Fahrordnungen im Ausland, Distanzangaben und Zündkerzenvergleichstabellen sowie ein Fachwörterverzeichnis in fremden Sprachen, die Übersetzung häufig gebrauchter Redewendungen in fünf Sprachen. Wirklich ein willkommenes Vademecum, das jeder Automobilist griffbereit mit sich führen wird.

Obst und Gemüse der Woche

Tomaten, Karotten, Artischocken
Frühäpfel, Frühbirnen

Zwingli-Kalender für das Jahr 1955. Herausgegeben von Pfr. Dr. Adolf Maurer. Preis Fr. 1.50. Druck und Verlag *Friedrich Reinhardt AG.,* Basel.

Vor uns liegt der Zwingli-Kalender 1955 in seinem schönen, würdigen Gewand. Das Geheimnis dieses so beliebten Kalenders ist, dass hier ein Kreis evangelischer Männer, die etwas bedeuten im Leben der Welt und im Leben der Kirche, es als ihre ganz besondere Aufgabe ansehen, für die evangelischen Familien der Schweiz Jahr für Jahr dieses Buch zu schaffen. Diese Männer sind Emil Brunner und Eduard Thurneysen, Walter Lüthi und Oskar Farner; das sind merkwürdig einfach und darum so packend schreibende Schweizer Erzähler; und da ist vor allem er, der geistige Architekt dieses Kalenders, der Pfarrer und Dichter Adolf Maurer. Wie Maurer Bild und Wort dieses Kalenders, seines Kalenders, ineinanderfügt, wie er seine Leute ruft, die Aufgaben verteilt, selbst das Beste dazu gibt – wir denken an seine Umschau und seine Gedichte –, wie er dieses alles fügt, formt und bindet, das ist vollendete Meisterschaft. Neben den ständigen Mitarbeitern finden wir dieses Jahr Erzählungen und Lebensbilder aus der Feder unserer besten Volksschriftsteller wie Ernst Balzli, Fritz Wartenweiler usw. Für wenig Geld wird hier dem Arbeiter, dem Bauern, dem Gebildeten wertvolles evangelisches Gut und ein tapferer Blick in Gegenwart und Zukunft vermittelt.

Le perfectionnement professionnel après l'apprentissage dans les métiers jusqu'à l'examen de maîtrise

(PAM) Sous ce titre paraîtra prochainement, comme 2e fascicule de la collection d'études publiée par l'Union suisse des arts et métiers, une brochure de la Commission de formation professionnelle de cette association. Rappelons que la dite commission est formée de représentants des services publics de la formation professionnelle, des commissions d'examens de maîtrise, des écoles d'arts et métiers, etc.

La brochure en question est consacrée à l'étude de toute une série de mesures en vue de coordonner, simplifier et rationaliser le perfectionnement professionnel après l'apprentissage pour donner une impulsion nouvelle aux examens de maîtrise, combler certaines lacunes et réduire le coût des cours préparatoires pour les candidats.

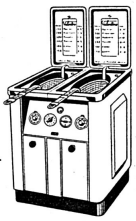
L'introduction expose l'aspect de principe du problème et les difficultés au-devant desquelles vont les métiers du fait de l'entrée prochaine en apprentissage d'un nombre plus élevé de jeunes gens en raison de l'augmentation de la natalité. Les auteurs de la notice envisagent diverses mesures de recrutement pour les examens de maîtrise et une plus judicieuse préparation des candidats. La commission de la formation professionnelle soumet ensuite des propositions au sujet de l'organisation technique des cours et un programme d'enseignement détaillé pour les branches commerciales. Des chapitres spéciaux sont consacrés à la formation des apprentis comme base du perfectionnement professionnel, aux cours pour patrons d'apprentissage et à l'application de l'ordonnance II de la loi fédérale sur la formation professionnelle.

Tous ceux qui s'occupent à un titre ou à un autre de formation professionnelle – présidents et secrétaires d'associations, membres des commissions d'examens de maîtrise, fonctionnaires s'occupant de l'apprentissage, personnel enseignant des écoles professionnelles, conseillers de vocation, etc. – trouveront dans cette brochure une foule de suggestions utiles.

Cette brochure sera mise en vente dans toutes les librairies. Elle peut être commandée dès maintenant au secrétariat de l'Union suisse des arts et métiers, Schwarztorstrasse 26, Berne, au prix de fr. 1.80 l'exemplaire.

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

Inhalt 4—5 Liter
4 Modelle
Fr. 585.— bis
Fr. 895.—



Inhalt 2×5 Liter, zwei unabhängig heizbare Bassins. Breite 50 cm.
Preis Fr. 1690.—

VALENTINI-FRITEUSEN

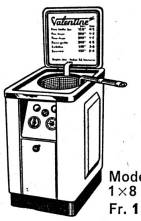
Auswahl unter zehn verschiedenen Grössen und Modellen. – Verlangen Sie einen Apparat unverbindlich zur Probe. – Günstige Teilzahlungsbedingungen.

Vertretung für die deutsche Schweiz:

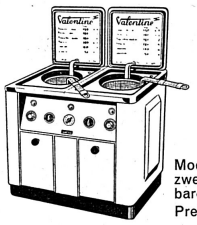
H. BERTSCHI, ZÜRICH 7

Sillerwies 14 – Telephon (051) 34 80 20

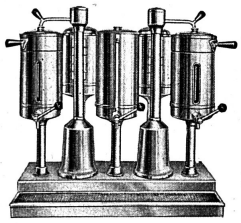
Comptoir Suisse: Halle 1, Stand 5



Modell Super
1×8 Liter
Fr. 1580.—



Modell Super double, zwei unabhängig heizbare Bassins à 8 Liter.
Preis Fr. 2480.—



Eines der vielen

Bravilor

Modelle

Typ B II/T
für mittlere Gastbetriebe, Hotels, Tea-rooms usw.

BRAVILOR

Filterkaffee- und Teemaschinen

FRISCHWASSERBRÜHUNG
Geringe Strom- und Unterhaltskosten – Einfachste Bedienung – Sofort betriebsbereit – Kaffeequalität immer gleichmässig

HGZ - Aktiengesellschaft Zürich - Affoltern
Apparatebau
Zehntenhausstr. 15–21 Telephon (051) 46 64 90

ZU VERPACHTEN

HOTEL

mit 40 Betten auf nächste Sommersaison in Scuol-Tarasp-Vulpera. – Anmeldungen mit Referenzen und Angabe bisheriger Tätigkeit erbeten unter Chiffre T V 2995 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL

mit prachtvoller Aussicht auf See und Gebirge mit ca. 55 Betten in bekanntem Fremdenort am Genfersee altershalber

günstig abzugeben.

Anzahlung ca. Fr. 90 000.—.

Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
P. Hartmann - Seidengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

Zu pachten gesucht
mittlerer

Bar-Betrieb

in Stadt der deutschen oder franz. Schweiz, von versiertem Fachmann. Ausführliche Offerten unter Chiffre B A 2811 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jetzt

Himbeeren aus Topf

Pflanzen bringen nächstes Jahr sehr guten Ertrag! Gute, grossfrüchtige Sorten, gesunde, starke Pflanzen. 50 Stück Fr. 16.–. 100 Stück Fr. 30.–. Karl Birri, Beerenobstschulen, Zeihen (Aargau), Telephon (064) 75207.

Je früher

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

Unsere Waschautomaten haben eines gemeinsam:

Spitzenleistung

Gegen 4000 Schulthess-Automaten in Betrieb und nur zufriedene Kunden!

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

Vorwaschen
Waschen
Aufkochen
Spülen
Schwingen
Trocknen

Schulthess-FRONTAL

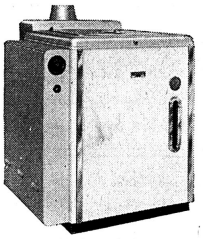
5 Modelle in Grössen

4 kg	6 kg	10 kg	25 kg	35 kg

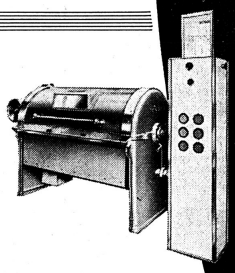
Vollautomaten mit eingebauten Boilern waschen, kochen, zentrifugieren und geben das Waschmittel automatisch bei.
Eignung: für sämtliche gewerblich betriebenen Wäschereianlagen sowie für Hotels, Restaurants, Heime usw.

Schulthess-UNIVERSAL

Trommel-Waschvollautomat mit **Heizung.** Leistung **16 kg** Trockenwäsche stündlich. – Kann auf Wunsch mit direkt **eingebautem Warmlufttrockner,** mit einer Stundenleistung von 14 kg vollständig getrockneter Wäsche, geliefert werden.
Eignung: Hotels, Pensionen, Ärzte, Coiffeurs, Metzgereien, Mehrfamilienhäuser usw.



Schweizer Qualitäts-Arbeit



100% automatisch

Schulthess 4 und 6

für Haushaltungen und Mehrfamilienhäuser. Trommel-Waschvollautomat mit **Heizung,** automatischer Waschmittelzuführung und **direkt in der Maschine eingebautem Boiler.** Leistung **4 und 6 kg** Trockenwäsche stündlich. Jederzeit **ohne** Vorheizen des eingebauten Boilers betriebsbereit. **6** wählbare, vollautomatische Programme für alle Arten Wäsche.

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

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

SCHULTHESS

Büros und Service:

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

COMTOIR, LAUSANNE
Halle 4, Stand 463

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

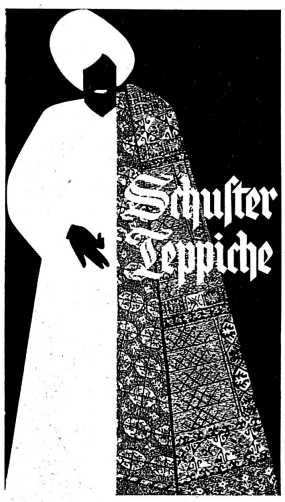
Ultra-Bienna vereinigt die unerreichte und schonende Waschkraft der Seife mit einem vollkommenen Weichmachen des Wassers. Es verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben und erübrigt spezielle Enthärtungs- und Spülmittel. Ultra-Bienna, wie auch das biologische Einweichmittel Bio 38° C für stark schmutzige Leib-, Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche, wurden mit dem Gütezeichen «Q» des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.

Weitere Schnyder-Qualitätsprodukte:

Produkt 40: Vorwaschmittel für fettige Wäsche
Flocken 555: Spezialseifenflocken für Waschmaschinen
Perborat-Extra: Sauerstoffbleichmittel
Hellin: Spül- und Weissmittel
Angora: Feinwaschmittel für Wollwäsche

SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7

Clarel-Practic – das Beste zum Abwaschen und Reinigen!



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Gelbe, fleckige, rauhe

BADEWANNEN

durch unser Verfahren wie neu!

H. Menzi, Drosselweg 2, **Neu-Allschwil** (BL).

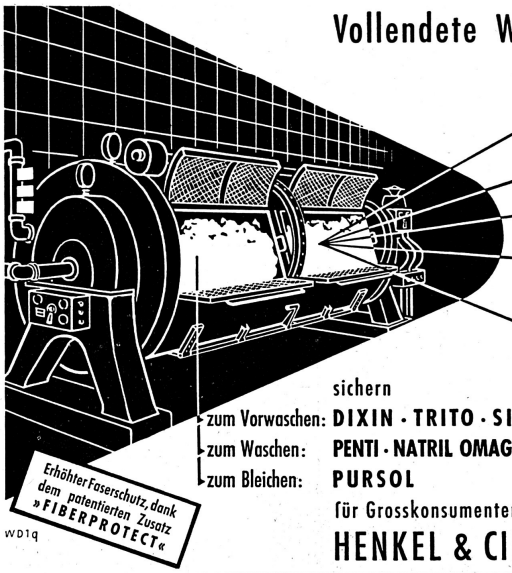
Initiatives und erfolgreiches Ehepaar
sucht

Restaurant, Hotel oder Hotel garni

käuflich oder mietweise
zu übernehmen.

Tessin oder Stadtgeschäft bevorzugt. Nur Unternehmen guten Ranges kommen in Frage. Offerten unter Chiffre B G 2998 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vollendete Wäschepflege



gründliche Reinigung
hohen Weissgrad
maximale Gewebeschonung
grösste Wirtschaftlichkeit

Henkel

sichern
zum Vorwaschen: **DIXIN · TRITO · SILOVO · DILO · MEP**
zum Waschen: **PENTI · NATRIL OMAG · FRIMA-PRIMA · DILO**
zum Bleichen: **PURSOL**
für Grosskonsumenten besonders geschaffen

HENKEL & CIE. A.G., BASEL

Der beliebten

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 Telephon (031) 22735

Hotel-Omnibus

12–14-Plätzer, Citroën, 14 PS, mit neuwertigem Motor, in sehr gutem, fahrbereitem Zustand (eingelöst), wegen Neuanschaffung **zu nur Fr. 950.– abzugeben.** Anfragen an Dir. Grand Hotel, **Montreux-Territet.**

Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt

G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien – Spitalgasse 32 – Tel. (031) 35302

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gachwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312.

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Grosses internationales Restaurant

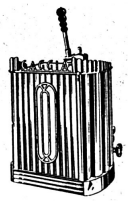
in Hauptstadt eines beste Entwicklung aufweisenden Landes von Südamerika

ZU VERKAUFEN

Alleiniger Besitzer, eigenes Gebäude im Herzen der Stadt, mit jedem Komfort, modernsten Anlagen und Maschinen, zugehöriger Schlächterei, Bäckerei, Konditorei und eingearbeitetem internationalem Personal. Creme der einheimischen und internationalen Kundschaft verbürgt höchste Umsätze. Das Restaurant ist nicht nur zweifellos das führende Unternehmen in der Hauptstadt und im ganzen Land, sondern auch mit erstklassigem Ruf in sämtlichen Ländern Südamerikas, in den Vereinigten Staaten von Nordamerika und Kanada bekannt. Ausschliesslicher Grund des Verkaufes ist Amtsmüdigkeit des Eigentümers, der eventuell bereit ist, zur Einarbeitung des neuen Besitzers Gesellschaftsvertrag einzugehen, um sich erst nachher zurückzuziehen. Einzigartige Chance für tüchtigen Fachmann! Volle Diskretion verlangt und zugesichert. Nur Interessenten mit erstklassigen Referenzen und Vermögensnachweis mögen sich wenden unter Chiffre J R 2021 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kaffeemaschinen

GAGGIA



KAFFEEMASCHINEN
LAUSANNE
Vinet 17
(021) 24 49 91
Zürich (051) 56 83 88
Bern (031) 5 30 60
Basel (Riehen) 9 71 77
REALCO S. A.

GAGGIA ist die Gewähr eines guten Kaffees, welcher den Erfolg Ihres Betriebes sichert.

Vergessen Sie nicht, an unserem Stand die Qualität unseres Kaffees zu erproben und zu vergleichen.

Die technischen Vorteile der Kaffeemaschine GAGGIA werden Sie dazu bewegen, sich nicht mit einer Imitation zu begnügen.

NEU! Alle Kolbenmodelle können durch Behälter ergänzt werden.

Aussteller am Comptoir Suisse in Lausanne
Stand 1703, Halle 17

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22144

Gäste-Bücher

Journale etc.
liefert vorteilhaft
Geschäftsbücherfabrik

C. A. HAAB

Gebnat Kappel

Lerne

Englisch

in London

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

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

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

Aufschnittmaschinen
neue und Occasionen

THEO KNEUBÜHLER & CO.
Obergrundstr. 36
LUZERN

A vendre
dans ville principale du Valais

hôtel

d'environ 25 lits; excellente situation en bordure route cantonale; maison de vieille renommée, très bonne clientèle. Pour tous renseignements écrire sous chiffre P 10606 S Publicitas, **Sion.**

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Sprachkurse für Anfänger und Fortgeschrittene.
Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch das Schulsekretariat in der Schweiz:
Fritz Schillig, Lindenstrasse 33
Zürich 8 – Telephon (051) 34 49 33

Hotel Monopol St. Moritz

Zweisaisonbetrieb, 75 Betten, mit Restaurant, Bar und Dancing, ist ab 1. April 1955 **neu zu verpachten.** Ausführliche Offerten mit Referenzen sind zu richten an Dr. R. Ganzoni, Celerina.

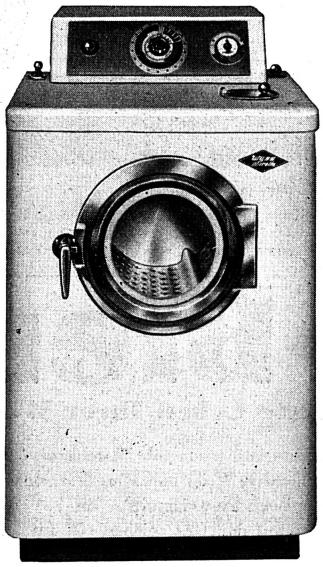
Gesucht

Wirt oder Hotelkoch

der Lust und Befähigung verspürt, zusammen mit seiner Ehefrau eine alteingesessene, ausbaufähige Dorfwirtschaft im Kanton Aargau, Nähe Landstrasse Basel-Zürich, als

Pächter

zu einem gepflegten Landgasthof zu entwickeln. Dem Betrieb kann eine Metzgerei angegliedert werden. Auch kann Landwirtschaft im Umfang von 20 Jucharten mitübernommen werden. Offerten unter Chiffre W. K. 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wyss Mirella

die vollautomatische Waschmaschine

Sie waschen damit jede Art von Wäsche vollständig automatisch und erreichen **maximale Resultate**

- Denkbar grösste Arbeitserleichterung
- Unabhängig vom Waschpersonal
- Ia Schweizer Fabrikat

Hunderte von begeisterten Kunden sprechen ein anerkennendes Lob über die Wyss-Mirella.

Verlangen Sie Prospekte oder praktische Vorführung bei

Gebrüder Wyss, Waschmaschinenfabrik, Büron (LU)
Telephon (045) 56619 **COMPTOIR SUISSE Halle 4 Stand 461**