

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 64 (1955)
Heft: 15

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: 16.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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 sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstrasse 15. - **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

Annones: 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 Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. - **Rédaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690.

Nr. 15 Basel, den 14. April 1955

Erscheint jeden Donnerstag

64. Jahrgang 64^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 14 avril 1955

N° 15

Im Hinblick auf die Mustermesse

Betrachtungen zur Konjunkturlage und zum Rationalisierungsproblem in der Hotellerie

Alljährlich im Frühling strömen Hunderttausende per Bahn oder Auto nach Basel zum Besuche der grössten schweizerischen Messe. Wer sich ein umfassendes Bild des schweizerischen Industrie- und Gewerbefleisses machen will, findet in den weitläufigen Messhallen, die im vergangenen Jahre durch die Erstellung eines monumentalen Neubaus eine beträchtliche Erweiterung erfahren haben, alles in klarer Weise nach Fachgruppen aufgeteilt, dargestellt. Auf gedrängtem Raum bietet sich dem Besucher in einem Minimum von Zeit ein Überblick über ein maximales Angebot. Dabei steht bei der Messe nicht die Darstellung, sondern die Ware, das Produkt, im Vordergrund, und dies liegt sowohl im Interesse des Käufers als des Verkäufers.

Konjunkturpessimismus unbegründet

Der Zeitpunkt der Messe lässt es angezeigt erscheinen, unsere Blicke auf einige wirtschaftliche Aspekte der gegenwärtigen Situation zu werfen. Das Verkaufen stösst heute - trotz des immer schärfer werdenden Konkurrenzkampfes - noch immer auf keine sehr grossen Schwierigkeiten. Nach wie vor ist der Beschäftigungsgrad der schweizerischen Industrie ausserordentlich günstig und Anzeichen eines Konjunkturrückschlages sind bisher nicht zu erkennen, wenn auch aus einzelnen Teilen der Textilindustrie und der Uhrenindustrie ein Abflauen der Geschäfte gemeldet wird. Man soll aber auch nicht gleich bei jeder kleinen Rückbildung die Sturmglöcke läuten. Kein Wirtschaftszweig hat in der Nachkriegszeit auch nur entfernt so grosse Schwankungen im Beschäftigungsgrad durchgemacht wie die Hotellerie - man erinnere sich des kontinuierlichen Rückgangs der Logiernächte von 23,2 auf 18,6 Millionen in der Zeit von 1947 bis 1950 mit einem nachfolgenden Wiederaufstieg auf 22,7 Millionen -, und trotzdem ist ihr der Staat selbst im Tiefpunkt der Frequenzkurve nicht helfend beigesprungen. Darum, wenn in andern Zweigen leichte Rückschläge erwartet werden, rufe man nicht gleich nach Zollschutz, sondern vertraue auf den ungebrochenen Leistungswillen und die erprobte Leistungsfähigkeit der schweizerischen Produktion. Da die gewaltige wirtschaftliche Expansion der letzten Jahre sich dank umfassender Selbstfinanzierung weitgehend ohne Neuverschuldung vollzog, ist auch die finanzielle Struktur der meisten grossen Unternehmungen heute solider als etwa in den 30er Jahren und ihre Krisenanfälligkeit stark vermindert. Auch hat sich das schweizerische Qualitätsprodukt auf den ausländischen Märkten erstaunlich gut zu behaupten vermocht. Das gilt nebenbei bemerkt auch vom unsichtbaren Export, insonderheit von den Leistungen der Fremdenverkehrswirtschaft.

Sollte aber gesamtwirtschaftlich ein Rückschlag eintreten - viele Gründe sprechen dafür, dass der heutige Zustand der Hochkonjunktur nicht ewig aufrechterhalten werden kann - dann wird man sich immer vor Augen halten müssen, dass, um mit dem Bericht der Genossenschaftlichen Zentralbank zu sprechen, «zwischen dem heutigen aufgeblähten Beschäftigungsgrad und einer Krise sehr viele Zwischenstufen existieren, die noch lange keine Katastrophe bedeuten; im Gegenteil, eine begrenzte Rückbildung und Nor-

malisierung der wirtschaftlichen Tätigkeit würde sicher eher gesundend als schädlich wirken.»

Zeitgemässe Mahnungen

Aus einer solchen Beurteilung der schweizerischen Wirtschaftslage spricht kein Konjunkturpessimismus, sondern viel eher die Besorgnis, es könnte die Konjunktur infolge der vielerorts leicht erzielbaren Gewinne eine Übersteigerung erfahren mit typisch inflationärem Charakter. Daher die Mahnung an die Leiter der wirtschaftlichen Unternehmungen zur verantwortungsbewussten Selbstbeschränkung in der Investitionspolitik und an die Führung unserer von den grossen Verbänden weitgehend beeinflussten Wirtschaftspolitik, das Ihre zur Gesunderhaltung der Gesamtwirtschaft beizutragen. «Das heutige stark entwickelte Verbandswesen», heisst es in dem zitierten Bericht, «bringt doch die Gefahr der Einseitigkeit und der Starrheit mit sich und kann leicht zur Vernachlässigung anderer Wirtschaftsgruppen und Wirtschaftskomponenten führen. Der Wirtschaftsorganismus ist aber ein zu fein empfindliches Gebilde, als dass er zu krasse Begünstigungen der einen

und Benachteiligungen der andern Teile zu ertragen vermöchte.»

Bzüglich der Preis- und Lohnpolitik lesen wir im erwähnten Bericht weiter: «Angesichts des sich verschärfenden internationalen Wettbewerbs und des Wiedererstarkens nationalistischer und protektionistischer Tendenzen kommt der Stabilität dieses wichtigen ökonomischen Faktors derzeit wieder verstärkte Bedeutung zu. Es zeigt sich nämlich immer deutlicher, dass unsere gesamte fortschrittliche Sozial- und Lohnpolitik und nicht weniger die Teilen unserer Wirtschaft (Landwirtschaft usw.) zugebilligten preislichen Vorteile auf die Dauer bestenfalls nur durch eine leistungs- und konkurrenzfähige schweizerische Industrie- und besonders Export-Produktion getragen werden können. Eine Schmälerung der Ertragsfähigkeit unserer Unternehmen aller Art, sei dies von der steuerlichen, der Preis/Lohn-Seite her, oder ebenso sehr ein ernsthafter Rückschlag in der Produktionsfähigkeit ganz allgemein könnte unsere heutige erfreuliche Wirtschaftslage rasch von Grund auf ändern. Selbst der grösste Qualitätsvorsprung, den man unsern Erzeugnissen nachsagt und der heute überdies nicht mehr so ausgeprägt ist wie früher, vermöchte krasse preisliche Diskrepanzen gegenüber unsern ausländischen Konkurrenten nicht zu überwinden. Wenn wir daher auf den Weltmärkten und im Inland selbst konkurrenzfähig bleiben wollen, so ist das sicherste Mittel ein angemessenes Verhältnis von Preis und Lohn, sowohl im Inland als auch im Vergleich zum Ausland.

Fortsetzung Seite 2

L'importance économique du tourisme en Romandie

La Romandie - pour utiliser un terme cher à René-Louis Piachaud - comprend les cantons de Fribourg, Genève, Neuchâtel, Valais et Vaud, sans oublier le Jura bernois. Il s'agit d'une partie de notre territoire national qui possède peu d'industries, mais dont la richesse consiste spécialement en un sol fertile, en des terres propices à la viticulture, en un climat aux caractéristiques variées et en des beautés naturelles qui devaient favoriser l'éclosion et le développement du tourisme.

L'on sait que la région du Léman vient en tête de toutes les régions touristiques de notre pays, en ce qui concerne les nuitées enregistrées. En comptant en outre celles des autres cantons romands, on arrivait, en 1952, à plus de 6 millions de nuitées, soit plus du quart du total suisse. Ce nombre permet déjà de fixer, d'un premier coup d'œil, la place du tourisme romand dans le tourisme national. En outre, ces deux dernières années, les nuitées ont constamment augmenté, ce dont il faudra tenir compte dans les chiffres ci-après. Elles étaient en 1954, de 4,3 millions pour la région du Léman et n'étaient pas loin d'atteindre 7 millions pour la Suisse romande.

Les nuitées sont une base précise de calcul, mais elles ne donnent toutefois qu'un ordre de grandeur dans le complexe des composants du tourisme, et il était intéressant de déterminer plus exactement le rôle du tourisme en Suisse française. Cette étude vient d'être faite par M. Jacques Béard de Montreux, docteur ès sciences économiques, qui, dans un ouvrage extrêmement bien documenté, a cherché de déterminer tous les facteurs constituant les revenus du tou-

*) Jacques Béard: L'importance du tourisme en Romandie. Imprimerie Ganguin et Laubscher S.A., Montreux.

risme romand et les capitaux investis dans une branche indispensable à nos régions, puisqu'elle met en valeur des avantages naturels qui sans cela ne seraient pas utilisés pour le profit de notre population.

La première partie de cet ouvrage définit le tourisme et le divise en plusieurs catégories parmi lesquelles nous citerons le tourisme citadin, le tourisme sanitaire, le tourisme culturel, le tourisme religieux et enfin le tourisme diplomatique, littéraire et sportif. M. Béard met en évidence la valeur de notre climat et les événements historiques et littéraires qui ont exercé une influence sur le tourisme. Il relève en particulier ce que fient pour la Suisse romande des hommes tels que Rousseau, Pestalozzi, etc. etc. en créant une véritable tradition pédagogique.

Les moyens de transport sont évidemment les principaux auxiliaires du tourisme qui a évolué en fonction du développement des chemins de fer, des funiculaires, des téléphériques, sans oublier les transports lacustres, le trafic automobile et le trafic aérien, éléments qui se complètent et dont le rôle varie suivant la situation et le genre de nos stations.

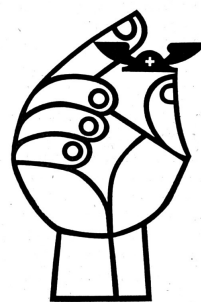
Le revenu touristique de la Suisse romande

«Le tourisme est assimilable à une vaste entreprise commerciale vendant soit des objets, soit des services, soit les deux simultanément» déclare M. Béard, et il s'attache à déterminer le chiffre d'affaires réalisé par les bénéficiaires directs et indirects du tourisme.

Hôtels et sanatoriums

L'hôtellerie et les sanatoriums viennent en première place dans l'étude citée. Le Bureau fé-

Muba 1955



Der Bundespräsident

zur Schweizer Mustermesse in Basel

Die Schweizer Mustermesse, gleichzeitig Synthese und Versuchsfeld unserer Wirtschaft, wird zum 39. Mal eine Tradition wiederholen, deren Sinn hervorzuheben sich zielt. Ihre Bedeutung ist beträchtlich. Hunderttausende von Besuchern finden sich alljährlich ein, im Bewusstsein, einen in anziehendster Weise dargebotenen, vollständigen Überblick über die schweizerische industrielle Produktion zu erhalten.

Die Messe 1955 wird den vorhergehenden in nichts nachstehen. Ich wünsche, dass sie Zeugnis von der Vollkraft einer trotz der immer grösser werdenden Konkurrenz auf dem Weltmarkt prosperierenden Wirtschaft ablegt. Neue Schwierigkeiten sind aufgetaucht, besonders veranschaulicht durch die Hindernisse, denen heute die Ausfuhr unserer Uhren nach den Vereinigten Staaten begegnet. Möge die Mustermesse in Basel wiederum einen Beweis bieten für die Qualität unserer Erzeugnisse und für die Fähigkeiten unserer Industrie, den anspruchsvollsten Bedürfnissen der modernen technischen Entwicklung gerecht zu werden.

Wenn die Mustermesse ihre Pforten wieder öffnet, möchte ich Herrn Prof. Th. Brogle, der sie seit 1938 mit so grosser Kompetenz leitete und so viel zu ihrer heutigen Entwicklung beitrug, meine Erkenntlichkeit zum Ausdruck bringen. Meine besten Wünsche gelten auch seinem Nachfolger, Herrn Dr. Hauswirth. Ich bin sicher, dass unter dessen Leitung die Basler Mustermesse weiterhin in nützlichster und wirksamster Weise der schweizerischen Volkswirtschaft dienen wird.

Max Petitpierre
Bundespräsident

déral de statistique a relevé le nombre de nuitées enregistrées en Suisse romande, dans les hôtels et sanatoriums; il les a réparties en 17 catégories de prix minimums de pension allant de moins de 8 fr. à plus de 23 fr., en s'étagant franc par franc. On obtient pour les hôtels une somme de recettes de plus de 69 millions de francs et pour les sanatoriums d'environ 15 millions de francs, soit au total près de 85 millions. Si l'on y ajoute la taxe de service au taux de 15 % on n'est pas éloigné d'un chiffre total de 100 millions de francs.

Il convient de faire remarquer à ce sujet qu'il s'agit de prix minimums qui ne sont en fait pratiqués que pour certaines catégories de chambres, et tout au plus lors des avant- et arrière-saisons. Ce chiffre est donc un minimum qu'il convient de corriger; M. Béard a recouru à des données de

la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie qui permettent de fixer la *recette moyenne par lit* d'hôtel à fr. 3494.-. Pour les 45 000 lits de Suisse romande, on trouve un *total de recettes de 156 millions de francs*. Ces recettes peuvent se décomposer comme suit:

Recettes des hôtels	
pour les chambres	fr. 100 000 000.-
Recettes de table	„ 36 000 000.-
Service 15 %	„ 20 000 000.-
	fr. 156 000 000.-

Dans le bilan de la saison 1951, pour la région du Léman, le directeur de l'Office vaudois du tourisme admet, de son côté, une recette moyenne de fr. 30.- par personne et par jour. En appliquant cette estimation au nombre des nuitées de 1952 en Suisse française, les recettes de l'hôtellerie romande atteindraient 187 millions de francs.

Pour se montrer prudent, il convient de retenir un chiffre moyen entre celui obtenu sur la base des prix minimums et celui d'une estimation qui est certainement juste dans bien des cas, mais qui doit être pondérée par les résultats inférieurs des petits hôtels et des pensions. Le résultat auquel donne lieu le calcul effectué au moyen des chiffres de la Société fiduciaire suisse de l'hôtellerie (156 millions de francs) et celui qui est le plus près de la vérité.

Les autres composants

Le chiffre d'affaires des cafés et restaurants des cantons romands atteignait pour sa part 137 millions de francs avant la guerre. Ce montant doit être rectifié par une augmentation de 40 % due à la diminution du pouvoir d'achat de la monnaie (soit environ 54 millions), ce qui donne un total de 191 millions de francs. La Société suisse des cafetiers et restaurateurs estimait, en 1939, que le 35 % au moins du chiffre d'affaires réalisé dans ces établissements était fourni, sous une forme ou sous une autre par le tourisme et les voyages d'affaire. Actuellement la clientèle a tendance de ne descendre à l'hôtel que pour loger. Elle y prend de moins en moins pension et se contente du petit déjeuner. Il en résulte forcément une augmentation du chiffre d'affaires des cafés et restaurants. Nous croyons donc que M. Béard reste bien au-dessous de la réalité en attribuant au tourisme pour cette catégorie d'établissements, le 40 % du chiffre d'affaires total de 191 millions, soit environ 76 millions de fr.

Notre but n'est pas d'entrer dans le détail des calculs de l'auteur, mais de refléter quelques aspects de son excellent ouvrage, qui a d'autant plus de valeur que les livres parus en français sur des sujets touristiques sont relativement rares dans notre pays.

Les vacances familiales dans des appartements ou chalets meublés occupent une place non négligeable. Malheureusement les données statistiques ne sont pas encore complètes, mais les 7 millions de recettes cités par l'auteur pour un certain nombre de chalets des cantons du Valais, de Vaud et de Fribourg constituent une précieuse indication. Les dépenses des campeurs sont estimées à 5 fr. par jour et les 248 000 nuitées qu'ils ont fournies officiellement ajoutent encore 1 200 000 fr. au mouvement d'affaires du tourisme.

Sans nous arrêter sur l'étude consacrée aux moyens de transport, aux PTT. - cette dernière met bien en évidence l'importance du tourisme pour les recettes de la régie fédérale - des casinos, des manifestations particulières (telles que les fêtes organisées par nos grandes villes et stations), nous voulons retenir le chiffre d'affaires que le commerce privé retire du tourisme. Parmi les dépenses accessoires de nos hôtes, il y a celles consacrées à l'achat d'objets dans la fabrication desquels la Suisse s'est illustrée, d'articles de souvenir, de cartes postales, etc. etc. Des enquêtes permettent d'établir qu'en Suisse centrale, notamment à Lucerne et à Zurich, le quart de recettes provenait des emplettes faites par des touristes dans les magasins. L'O.C.S.T. évalue le chiffre d'affaires que le tourisme procure au commerce suisse à 180 millions, ce qui, proportionnellement au nombre des nuitées, représente environ 52 millions pour la Suisse romande.

Voici le tableau récapitulatif mettant en lumière les nombreux éléments du tourisme et groupant les différents chapitres du livre de M. Béard:

Recettes provenant	
de l'hôtellerie	fr. 156 000 000.-
des cafés-restaurants	76 500 000.-
des écoles publiques	5 800 000.-
des écoles privées	19 000 000.-
des chalets	7 300 000.-
du camping	1 200 000.-
à reporter	fr. 265 800 000.-

Report	fr. 265 800 000.-
des chemins de fer fédéraux	30 000 000.-
des chemins de fer privés	7 500 000.-
des funiculaires	800 000.-
des téléphériques	700 000.-
des ski-lifts	1 000 000.-
de la navigation lacustre	2 600 000.-
du trafic automobile	47 000 000.-
de l'aviation	13 300 000.-
des PTT.	5 000 000.-
du commerce privé	51 700 000.-
des casinos	365 500.-

Recettes totales provenant du
tourisme en Suisse romande fr. 425 765 500.-

Les capitaux investis dans le tourisme romand

Les revenus du tourisme romand qui viennent d'être détaillés exigent naturellement l'investissement de capitaux considérables.

En se basant sur un prix de revient moyen de 20 000 francs par lit pour les hôtels actuels et en multipliant ce chiffre par les 44 800 lits que comptent les hôtels, pensions et sanatoriums de la Suisse romande, on obtient des actifs immobilisés pour une valeur de 897 millions. A côté de ces investissements, il faut encore un capital d'exploitation que la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie fixe - d'après ses expériences - à quelque 9 % de la somme immobilisée. Cela représenterait une somme de 82 millions de francs et le total des investissements passe à 979 millions de francs.

Comme, avant la guerre, Gürtner avait calculé que les investissements des hôtels des cantons de Genève, Vaud et Valais s'élevaient à 475 millions de francs et en augmentant ce montant de 40 % (190 millions), du fait de la perte du pouvoir d'achat de la monnaie, on arrive à un montant de 665 millions de francs. Pour être certain que ce montant n'est pas surfait, M. Béard ne

retient qu'un montant de 650 millions, montant qui nous semble faible.

La valeur des capitaux investis dans les chalets, pour le camping est évidemment assez difficile à obtenir. Par contre, l'auteur de l'étude dont nous parlons a pu établir les sommes immobilisées dans les cafés et restaurants, dans les entreprises de transports, les casinos, etc. Nous donnons ci-après le tableau récapitulatif des différents chapitres de cette étude:

Investissements faits dans l'hôtellerie	
et les sanatoriums	fr. 650 000 000.-
dans les cafés-restaurants	254 800 000.-
dans les écoles privées	40 000 000.-
dans les chem. de fer fédéraux	166 000 000.-
dans les chemins de fer privés	76 200 000.-
dans les funiculaires	5 700 000.-
dans les téléphériques	7 500 000.-
dans les ski-lifts	5 600 000.-
dans la navigation lacustre	5 200 000.-
dans l'aviation	59 800 000.-
dans les PTT.	11 880 000.-
pour le camping	350 000.-
dans les casinos	4 740 000.-
Investissements totaux faits	
dans des buts touristiques	
en Suisse romande	fr. 1 278 770 000.-

Ainsi, après avoir défini le tourisme et en avoir fait l'historique, après avoir calculé avec beaucoup de précision, ou par des estimations extrêmement prudentes, les revenus du tourisme romand et les capitaux qui y sont investis, M. Béard nous propose de très judicieuses considérations sur les caractéristiques de ce tourisme, sa composition ethnique et sociale, et sa sensibilité aux événements politiques. L'auteur conclut en disant qu'il n'a eu d'autre but que d'attirer l'attention du lecteur sur l'importance que représente le tourisme en Suisse française. Nous sommes convaincus qu'il a parfaitement réussi.

Betrachtungen zur Konjunkturlage und zum Rationalisierungsproblem in der Hotellerie aus Anlass der Mustermesse

Fortsetzung von Seite 1

Dasselbe gilt für die im Vergleich zum Ausland zum Teil wesentlich höheren Preise unserer landwirtschaftlichen Produkte. Gerade da wir im Interesse eines gesunden Bauernstandes sie so lange als möglich aufrechterhalten wollen, wäre es ein verhängnisvoller Irrtum, sie für sich allein statt im Gesamtverhalten unserer Wirtschaft und Wirtschaftspolitik zu betrachten. Wir müssen uns darüber im klaren sein, dass das Preisniveau der landwirtschaftlichen Erzeugnisse mit der Prosperität der Industrie und der erst daraus entstandenen und entstehenden starken Kaufkraft der schweizerischen Bevölkerung steht und fällt. Käme diese Säule unserer derzeit so erfolgreichen und stark beschäftigten Wirtschaft ins Wanken, so würde der bäuerlichen Preispolitik die Grundlage entzogen.

Diesen Ausführungen, die durch einen Hinweis auf Symptome (exorbitante Steigerung der Liegenschaftspreise) und Gefahren der in ihren Anfängen nicht leicht erkennbaren Inflation ergänzt werden, kann vom Standpunkt der Hotellerie nur beipflichtet werden. Kein Wirtschaftszweig hat ein grösseres Interesse an einer allgemeinen Wirtschaftspolitik, die auf das Ziel des wirtschaftlichen Gemeinwohls ausgerichtet ist und die es daher zu verhüten weiss, dass die Preis/Lohn-Spirale in Bewegung gerät. In einem allgemeinen Rennen um den Preis zieht die Hotellerie dank ihrer Angebots- und Nachfragestruktur ohnehin stets den kürzern, und an einer Dezimierung des Realeinkommens der meisten Lohn- und Gehaltsempfänger wie auch an der weiteren, durch die Geldentwertung einerseits und die Zinsfussbaisse andererseits bereits eingetretene Depressierung der Rentnerschichten kann ihr in keiner Weise gelegen sein.

Arbeitsmarktentwicklung erfordert technische Rationalisierung

Nun hat aber die bisherige Konjunkturlage in der Hotellerie auf einem Gebiete zu einem sehr bedrohlichen Engpass geführt. Durch den andauernd günstigen Geschäftsgang der schweizerischen Wirtschaft ist das einheimische Arbeitskraftreservoir voll ausgeschöpft worden, so dass auf den ausländischen Arbeitsmarkt zurückgegriffen werden musste. Die Hotellerie gehört zu jenen Erwerbszweigen, die relativ am meisten ausländische Arbeitskräfte beschäftigen und ohne diese ihre Aufgabe überhaupt nicht erfüllen könnte. Das Unerfreuliche an dieser

Situation liegt darin, dass auch der ausländische Arbeitsmarkt nicht mehr als absolut zuverlässig gelten kann, so dass auch hier eher mit wachsenden Schwierigkeiten zu rechnen ist. Je knapper aber das Angebot an Arbeitskräften wird, desto stärker ist die Tendenz zur Lohnsteigerung. Das Bedenkliche daran ist, dass gerade Betriebe der Berghotellerie mit kurzer Saisondauer dadurch wirtschaftlich am stärksten betroffen werden. Aus dieser Sachlage ergibt sich zwangsläufig als eine der wichtigsten Aufgaben des Hotelgewerbes durch das Mittel der Rationalisierung menschliche Arbeitskraft nach Möglichkeit zu ersetzen. Unglücklicherweise ist aber auch da die Hotellerie wieder in einer ungünstigeren Lage als die Industrie, haben wir es doch bei ihr mit einem

Gewerbe zu tun, das der Rationalisierung nur in beschränktem Masse fähig ist. Sie verkauft Wohn- und Aufenthaltsraumnutzungen, ein grosser Teil ihres Angebotes besteht in persönlichen Dienstleistungen und nur im Verpflichtungssektor, vor allem in der Küche, kann man im technischen Sinne von Produktion sprechen. Aber auch da ist der persönliche Faktor stets von ausschlaggebender Bedeutung. Dennoch gibt es auch im Hotelbetrieb zahlreiche Möglichkeiten, durch Installationen, Maschinen, Apparate und Geräte aller Art, die Arbeit des Hotelpersonals zu erleichtern und zu verkürzen, ja teilweise ganz zu ersetzen, so dass im Endeffekt eine *Einsparung an Arbeitskraft* resultiert. Aber nicht darauf allein kommt es an. Die erzielte *Arbeitszeitsparung muss sich bezahlt machen*, das heisst, es müssen letzten Endes die Kosten der maschinellen Anlage, Einrichtung usw. (Betrieb, Unterhalt, Verzinsung und Amortisation) niedriger oder zumindest nicht höher sein, als die durch die Kapitalinvestition ersparten Lohnkosten. Ob dies der Fall ist, lässt sich generell nicht beantworten. Alles hängt von dem möglichen Ausnützungsgrad der Maschine oder Anlage ab. Je höher dieser ist, desto niedriger stellen sich die Kosten pro Leistungseinheit.

Darum wird ein Einsaisonbetrieb in den Bergen, der nur knapp 3 Monate geöffnet ist und dessen Kapazität im Mittel nur zu 40 oder 50 % ausgenutzt ist, nicht die gleichen technischen Rationalisierungsmöglichkeiten besitzen wie ein Jahresbetrieb, der überdies überdurchschnittlich hohe Frequenzen erzielt; denn beim ersten liegt die Maschine oder Anlage während 9 Monaten brach, während die Arbeitskosten nur für die Zeit von 3 Monaten laufen. Es gilt also im konkreten Fall, sich genau zu überlegen, ob eine arbeitssparende Maschine oder Einrichtung unter Einrechnung ihres möglichen Ausnützungsgrades nicht teurer zu stehen kommt als die während relativ kurzer Zeit durch sie eingesparten Arbeitslöhne. Aber diese Rechnung sollte von jedem Betriebsinhaber und -leiter für alle jene Anwendungsbereiche arbeitssparender Maschinen und dergleichen gemacht werden, denn so wie die Entwicklung des Arbeitsmarktes verläuft, ist damit zu rechnen, dass von dieser Seite nicht nur eine Entspannung, sondern eine noch weitere Versteifung zu erwarten ist. So darf nicht vergessen werden, dass viele Arbeiten dank der Maschine oder anderer Hilfseinrichtungen leichter und attraktiver werden, und dass überdies vielfach ihre Qualität gesteigert werden kann.

Die Schweizer Mustermesse in Basel, die am Samstag zum 39. Mal ihre Pforten öffnet, bietet dem Hotelier eine hervorragende Gelegenheit, sich über die Möglichkeiten technischer Betriebsverbesserungen aller Art, so etwa auf dem Gebiete der Heizung, Wäscherei, Glätterei, Küche und Office, aber auch der Büroorganisation zu orientieren. Es liegt im Zuge der Zeit, dass gerade den arbeitssparenden Maschinen und Apparaten Aufmerksamkeit zu schenken ist. Dass daneben auch alle übrigen Hotel- und Restaurationsbedarfsartikel volle Beachtung verdienen, versteht sich von selbst.

Sommer-Bergkurorte wollen sich zu gemeinsamer Werbeaktion zusammenschliessen

Am 30. März fand im Hotel Schweizerhof in Bern eine von Herrn Grossrat E. Schwarz, Hotelier in Gstaad, einberufene Versammlung statt, die von zahlreichen Vertretern der Hotellerie und des Verkehrs aus allen Fremdenverkehrsregionen der Schweiz besucht war. Der Initiant begründete und entwickelte in einem Referat Ziel und Zweck eines Zusammenschlusses der Bergkurorte der Schweiz, nachdem er bereits früher in der «Hotel-Revue» unter dem Titel «Off the beaten track» die Notwendigkeit einer gemeinsamen Aktion der «Stiefkinder des Fremdenverkehrs» begründet hatte. Wir entnehmen seinen Ausführungen u. a.:

Allgemein kann festgestellt werden, dass die Sommersaison den Kurorten der Schweiz Vollbesetzung während der Hochsaisonzeit - vom 15. Juli bis ungefähr 25. August - bringt. Es gibt in dieser Zeitspanne wohl kaum einen Ferienort unseres Landes, der nicht eine sehr gute Bettenbesetzung verzeichnet. Andererseits wissen die meisten von uns aus eigener Erfahrung, dass eine relativ kurze Hochsaison von der Dauer eines Monats nicht genügen kann, um unsere Geschäftsabschlüsse so zu beeinflussen, dass sich Arbeit und Aufwand lohnen. Allein schon die Personalfrage zwingt die Berghotellerie, die Vor- und Nachsaison oft über Gebühr zu verlängern, um überhaupt die Angestellten rekrutieren zu können. Es ist daher leicht verständlich, wenn alle Kurorte grosse Anstrengungen machen, um die flauen Zeiten der Vor- und Nachsaison nach Möglichkeit zu beleben. Das Heilmittel gegen die Krankheit der schwachen Frequenzen ist trotz jahrelanger, eifriger Forschungen bis heute nicht gefunden worden. Auch wir haben leider heute das Rezept nicht in der Tasche mitgebracht. Doch wollen wir uns die Gewissensfrage stellen: Haben wir alle Quellen der Initiative und Selbsthilfe erfasst? Eine positive Antwort auf diese Frage könnte mich kaum überzeu-

gen, und eben deshalb habe ich versucht, einen besseren Zusammenschluss der Sommer-Berghotellerie anzustreben.

Es liegt in der Entwicklung des Tourismus, dass immer mehr Einzel- und Gruppenreisen von ausländischen Reisebüros nach der Schweiz geplant, organisiert und durchgeführt werden. Die meisten Reisebüros geben jeweils am Ende des Jahres - also im Winter - bereits für die kommende Sommersaison ihre Werbedrucke heraus, um rechtzeitig im Frühjahr für die Buchungen werben zu können. Wir wollen nicht verkennen, dass die Bemühungen der Reiseagenturen zum Vorteil der Fremdenindustrie unseres Landes gereichen, dass aber andererseits auch die Agenturen ihr Geschäftsinteresse dabei haben. Bei genauerem Studium der verschiedenen Werbedrucke lässt sich sogar stellen, dass fast alle Reisen in die Schweiz über dieselben Strassen und in dieselben Kurorte führen. So trifft es zu, dass in ein und demselben Kurort die Hotels der verschiedenen Preisklassen durch die ausländischen Reiseagenturen buchstäblich requiriert werden, was schliesslich zu einer Überbesetzung dieser Zentren führt, währenddem vielleicht nahegelegene Kurorte gleichzeitig leer stehen.



Teils sind es organisatorische Gründe, teils aber auch die Bequemlichkeit der Routine, wenn die Reisebüros sich dieser *Stiefkinder des Sommerreiseverkehrs* nicht erinnern. Vielleicht – und das wollen wir offen zugeben – ist der Fehler auch auf unserer Seite zu suchen, indem wir uns nicht genügend in die Propaganda einzuschalten wissen. Erwähnt muss auch sein, dass gewisse Ferientorte allgemein leichter zu verkaufen sind als andere, und daher das Reisebüro in erster Linie diese «Bestseller» zum Verkauf anbietet.

Es liegt in der Natur der Dinge, dass die kleineren Kurorte oder gar die einzelnen Berghotels als die Finanzschwachen bezeichnet werden müssen, die nicht über die notwendigen Mittel für eine wirksame Reklame verfügen. Über den Rahmen einer schweizerischen oder regional-kollektiven Propaganda hinaus

können nur vereinzelte Vorstöße gemacht werden, die sich gewöhnlich in der Masse des Angebotes verlieren. Ich glaube daher, dass der Versuch gerechtfertigt wäre, wenn sich die Kurorte und Einzelhotels der Bergregionen *zusammenschliessen* würden, um gemeinsam den ausländischen Reisebüros aufschlussreiches Informations- und Reklamematerial zu liefern.

Nach Skizzierung eines Aktionsprogrammes durch Herrn Scherz entspann sich eine lebhaft Diskussion, in der der Wille zum Ausdruck kam, auf dem Wege der *Selbsthilfe* Massnahmen für die Belebung der Vor- und Nachsaison zu ergreifen. Es wurde beschlossen, innerhalb der Fremdenverkehrsorganisationen eine Arbeitsgemeinschaft zu bilden, die sich mit der Aufstellung von Richtlinien für die Durchführung einer Aktion und deren Finanzierung zu befassen hat.

soit évoqué par d'autres prestataires de services, et notamment, par les transporteurs et, d'autre part, qu'elle n'entraîne une charge trop lourde à un moment où les économies sont à l'ordre du jour, les crédits nécessaires devant s'élever à une somme comprise entre trois et six milliards de francs français. J'ai décidé, a conclu le Ministre, de saisir à nouveau personnellement, le ministre des finances de ce problème et j'estime que le parlement s'étant prononcé nettement en faveur d'une telle aide, le principe doit en être admis.

Si le projet présenté actuellement par mes services se heurterait à des objections de caractère technique, nous serons peut-être conduits à adopter une formule quelque peu différente qui mettrait en jeu les agences de voyages et l'hôtellerie, formule qui, d'après certaines indications, semble devoir recueillir l'accord de la Direction des finances extérieures au ministère des finances.

On voit donc que ces nouveaux projets considèrent comme «exportateurs invisibles, collecteurs de devises», non seulement les hôteliers et restaurateurs, mais également les agences de voyages. Le ministre redoute, non sans cause, une flambée de répercussions et notamment de revendications semblables dans d'autres branches touristiques. On peut en effet se demander, s'il ne serait pas plus simple – et plus équitable – d'accorder à toutes les entreprises françaises qui constituent l'industrie touristique proprement dite (c'est-à-dire à la SNCF, à la Cie Air France, aux grands casinos de province et aux spectacles parisiens dont la clientèle se compose en grande partie d'étrangers, sans parler des nombreuses banques qui collectent des devises) les mêmes avantages, en leur restituant une partie de leurs charges fiscales et sociales. Ce sera certainement là le meilleur moyen de baisser les prix trop élevés de tous ces établissements et notamment des entreprises de transport.

Dr W. Bg.

Message du Président de la Confédération

La Foire Suisse d'Echantillons, à la fois synthèse et banc d'essai de notre économie, va renouveler pour la 39^e fois une tradition dont il convient de relever la signification. Son importance est considérable. Chaque année, des centaines de milliers de visiteurs s'y pressent, car ils savent y trouver, présenté de la manière la plus attrayante, un aperçu complet de la production industrielle suisse.

L'exposition de 1955 ne le cédera en rien aux précédentes. Je souhaite qu'elle atteste la vigueur d'une économie demeurée prospère malgré la concurrence toujours accrue à laquelle elle doit faire face sur le marché mondial. Des difficultés nouvelles sont apparues, illustrées en particulier par les obstacles que rencontre aujourd'hui l'exportation de nos montres aux Etats-Unis. Puisse la Foire de Bâle démontrer une fois de plus la qualité de nos produits et les aptitudes de notre industrie à répondre aux besoins les plus exigeants de l'évolution technique moderne.

Au moment où la Foire ouvre à nouveau ses portes, je voudrais adresser une pensée de reconnaissance à M. Th. Brogli qui l'a dirigée avec une si grande compétence depuis 1938 et qui a largement contribué à son développement actuel. L'exprime aussi mes vœux très chaleureux à son successeur, M. Hermann Hauswirth, sous la direction duquel, j'en suis certain, la Foire de Bâle continuera à servir de la façon la plus utile et la plus efficace l'économie suisse.

Max Petitpierre,
Président de la Confédération

La politique du tourisme de la France

Définie par le nouveau ministre de travaux publics des transports et du tourisme

De notre correspondant parisien

L'arrivée de M. Jacques Chaban-Delmas, Maire de Bordeaux, au ministère des travaux publics des transports et du tourisme avait suscité des espoirs légitimes, ou il vient d'être remplacé, dans le nouveau cabinet Edgar Faure par l'ancien général d'aviation M. Corniglion-Molinier, nous croyons que certains passages du discours que le nouveau ministre a prononcé devant le «Conseil supérieur du tourisme», organe purement consultatif, seront de nature à intéresser nos lecteurs, car ils analysent en quelque sorte le programme touristique de la France:

La situation du tourisme français peut, à l'heure actuelle se définir par les caractéristiques suivantes:

- Augmentation de la fréquentation étrangère, mais raccourcissement de la durée des séjours. C'est ainsi qu'après une très nette régression en 1953, le nombre d'arrivées d'étrangers en France, a marqué un sensible progrès pour l'année 1954, environ 13%; pourtant le nombre des nuitées n'a augmenté que d'environ 10%.
- Augmentation des devises étrangères comptabilisées par l'office des changes: Il n'en reste pas moins que si le tourisme international rapporte à la France plus de 300 millions de dollars par an, une partie de ces devises continuent à ne pas passer par l'office des changes. (Ni par les caisses des hôteliers, mais uniquement par les différents comptes d'arbitrage entre le marché de l'or et les marchés libres à l'étranger. L'auteur.)

- Développement du tourisme itinérant qui amène les touristes étrangers à fréquenter des itinéraires jusqu'ici délaissés et dont l'équipement se révèle, dès lors, insuffisant.

- Situation très difficile de la grande hôtellerie saisonnière due au niveau non compétitif des prix français par rapport aux prix étrangers, due également à la transformation des courants humains de tourisme. Cette crise se traduit par l'amenuisement progressif du patrimoine hôtelier.

- Enfin développement de ce que l'on appelle le tourisme social qui tend à substituer aux déplacements individuels des voyages collectifs.

En face de ces facteurs, le 2^e plan de modernisation et d'équipement a fixé au tourisme les objectifs suivants:

- Contribution plus importante à l'équilibre de la balance des comptes;
- Exercice effectif du droit aux loisirs;
- Contribution à la renaissance économique des régions sous-développées ayant une vocation touristique. Ce dernier objectif a fait naître des craintes: certains redoutent en effet que la crise plus ou moins latente qui affecte certaines stations, ne soit aggravée encore par l'équipement de nouvelles régions touristiques qui détourneraient à leur profit une partie de la clientèle.

Nous partageons ces craintes et nous en avons analysé les raisons, dans un article publié en français sur les buts du nouveau «Comité de liaison touristique» créé à Paris par un certain nombre de parlementaires.

En vue d'atteindre les buts qu'il a développés devant le «Conseil supérieur», le nouveau ministre du tourisme propose:

- De continuer la politique d'investissement en faveur des industries touristiques; d'orienter la propagande en fonction des nouveaux courants de tourisme; de procéder à diverses réorganisations administratives; d'accorder à la grande hôtellerie saisonnière un soutien actif, et de régler divers problèmes concernant les auxiliaires du tourisme.

Le ministre a précisé que pour l'année 1955, outre la propagande générale consacrée aux différents thèmes touristiques, et aux différentes régions, un effort spécial de publicité sera fait sur les prix français.

Cette campagne mettra en relief la possibilité de trouver en France des prix convenant à toutes les bourses, et signalera l'expansion constante de la formule «tout compris», ainsi que la qualité des prestations fournies.

Cette campagne utilisera de plus en plus, tant en France qu'à l'étranger, les moyens modernes de diffusion (cinéma, radio, télévision).

La partie du discours qui intéresse le plus les hôteliers – et qui complète d'ailleurs utilement différents articles publiés sur le même sujet dans notre revue, concerne sans aucun doute l'aide à l'hôtellerie. Voici ce qu'en pense le Général Corniglion-Molinier:

«Les pouvoirs publics ont été depuis longtemps alertés par la crise grave que traverse en ce moment la grande hôtellerie saisonnière, a-t-il dit, et à plusieurs reprises, le parlement a attiré l'attention du gouvernement sur l'intérêt et l'urgence qu'il y a d'accorder à l'hôtellerie certains avantages de nature à lui permettre de réduire le niveau des prix hôteliers qui dépassent de 15 à 25% ceux de nos principaux concurrents.

Sans doute, cette situation n'est-elle pas particulièrement à l'hôtellerie, l'ensemble des industries françaises connaît des difficultés, mais les exportateurs (visibles) peuvent néanmoins arriver à pratiquer sur les marchés internationaux des prix compétitifs grâce à l'exonération des taxes sur le chiffre d'affaires dont bénéficient les ventes à l'étranger, et grâce aussi au dégrèvement

prévu par le décret du 10 octobre 1950 qui organise l'aide à l'exportation. C'est pourquoi mon prédécesseur a demandé que ces dispositions soient étendues à l'hôtellerie étant bien entendu que les mesures prises devraient être intégralement répercutées sur les prix facturés aux clients.

Le projet élaboré par les services du ministère – a continué le ministre – s'est cependant heurté à une opposition tenace des services du ministère des finances qui, d'une part, ont peur que cette extension ne

M
U
B
A
1955

Aufruf zur Schweizer Mustermesse 1955

Unablässig schreitet der technische Fortschritt voran, es ist kaum möglich, ihm immer zu folgen, ohne die Übersicht je zu verlieren. Die Schweizer Mustermesse gibt Gelegenheit, den Überblick wieder zu gewinnen. Die bunte Vielfalt schweizerischer Arbeit ist in ihr zusammengefasst zu einem wohlgeordneten, leicht überschaubaren Ganzen, wie dies im Messeplakat zum Ausdruck kommt. Was seit Jahresfrist erstrahlen und geschaffen wurde, von Grund auf Neues und Verbesserungen an bereits Bewährtem, wird hier zur Schau gestellt und zum Kauf

angeboten. Industrie und Gewerbe halten zum Nutzen der Käufer ihr Bestes bereit.

Wir freuen uns daher, im Namen der ausstellenden Firmen, der Messebehörden und der Stadt Basel, die Angehörigen aller Berufszweige, das ganze Schweizer Volk zu Stadt und Land zum Besuch der nationalen Leistungsschau vom 16. bis 26. April 1955 herzlich einzuladen.

Schweizer Mustermesse

Der Präsident: Dr. G. Wenk, Ständerat

Der Direktor: Dr. H. Hauswirth

Bâle et la Foire d'Echantillons

La pointe de fréquentation qui a rempli les hôtels pour quelques jours pendant les fêtes de Pâques et qui a marqué, soit une heureuse fin de saison pour les hôtels de sports d'hiver, soit un heureux début pour les hôtels des stations de printemps, vient de faire place à une période plus calme. Le moment est propice pour les hôteliers de toute la Suisse – à l'exception de ceux de Bâle – de prendre directement contact avec l'économie suisse dont ils sont aussi un élément actif.

La foire de Bâle leur en donne l'occasion rêvée. Pendant 10 jours elle présentera à ses visiteurs une synchronisation du travail de notre pays. Depuis les merveilles de la bijouterie et de l'horlogerie, jusqu'aux principales machines outils dont les dimensions et les possibilités sont impressionnantes, toutes les formes de notre production seront là. Quelle merveilleuse promenade ne peut-on faire, des heures durant, entre des stands toujours bien présentés, où l'on trouve toujours des gens accueillants qui n'ont d'autre désir que de vous donner les renseignements qui vous intéressent. Les questions les plus abracadabrantes ne les démontent pas et l'ignorance du profane ne leur paraît pas déshonorante.

Le nouveau bâtiment de la Foire est une merveille d'ingéniosité car il permet de voir un maximum de

choses dans le moins de temps possible. Certes les produits ou secteurs qui intéressent les hôteliers sont infinis, mais leur attention se concentrera surtout sur le grand bâtiment des halles 10 à 21 qui héberge les mêmes groupes de biens de consommation que l'année dernière. L'aile droite du rez-de-chaussée abrite les machines destinées à l'industrie de l'alimentation, de même que l'offre considérable provenant des secteurs économiques se vouant aux problèmes du chauffage, de la cuisson et de la réfrigération pour les ménages particuliers ou les établissements hospitaliers. A gauche de l'entrée du bâtiment, plus de 100 exposants présenteront des articles de bureau.

Probablement que les assez nombreuses maisons qui exposent des appareils de chauffage à mazout dans la halle 8, qui est celle de la Foire de la construction auront aussi une clientèle désireuse de savoir quels ont été les derniers progrès réalisés dans ce domaine. Et les dames, ne resteront pas indifférentes à l'exposition de textiles qui gravite autour du Pavillon spécial de «Madame – Monsieur» organisée par le syndicat suisse d'exportation des industries de l'habillement.

Et surtout nous recommandons aux hôteliers qui se rendent à la Foire de Bâle de conserver ce numéro de notre Revue. Il contient la liste des maisons qui fi-

gurent parmi les meilleurs fournisseurs de l'hôtellerie. Un coup d'œil sur notre rubrique «A travers les stands», vous indiquera ceux qui vous intéressent spécialement. Une visite à ces fournisseurs vous permettra de voir ce qui se fait, de comparer, de choisir ce qu'il y a de meilleur et de plus avantageux, de contrôler enfin si les achats que vous avez faits récemment l'ont été dans de bonnes conditions. Visiter la foire de Bâle, c'est exercer une surveillance judicieuse sur la manière d'acheter ce qui convient le mieux au genre de l'entreprise, à ses possibilités financières, etc. Un voyage à Bâle pendant la Foire d'échantillons est davantage une économie qu'une dépense.

De plus la grande ville des bords du Rhin est demeurée pittoresque. Ce n'est pas la ville tentaculaire, mais plutôt une cité historique qui s'est modernisée sagement. Ses monuments, son jardin zoologique, son port enfin, qui est à la base de son activité commerciale, voilà autant de particularités qu'on ne trouve pas ailleurs et qui doivent décider les plus hésitants à entreprendre une excursion d'un ou deux jours à Bâle. Et depuis là, on est si vite en Alsace ou dans la Forêt noire pour ceux qui ont l'âme vagabonde.

La Foire d'échantillons va ouvrir ses portes et Bâle vous attend. C'est plus qu'une invitation au voyage.

DEWAR'S
"White Label"
SCOTCH WHISKY

Sole Distributors: Jean Haecy Import A.G. Basel

Un guide indispensable

Portant sur la page de couverture la reproduction de la main bigarrée qui a été choisie cette année comme motif publicitaire, le catalogue officiel de la 39^e Foire Suisse d'Echantillons (16-26 avril 1955) vient de paraître.

Cet ouvrage de plus de 1100 pages contient de nombreuses indications concernant la Foire de Bâle de même que les renseignements qui sont de nature à en faciliter la visite. Avant de pénétrer dans les halles, l'homme d'affaires comme le profane pourrât, grâce

à lui, établir un itinéraire afin de retirer le plus grand profit de leur visite.

En dépit de l'abondance de sa matière, le catalogue n'est pas encombrant. Il est, depuis des années, réparti en deux parties dont la première, de format réduit, peut être facilement prise avec soi et se révèle suffisante pour se guider dans les halles. Le catalogue est plus qu'un compagnon pour la visite de la Foire. D'une consultation aisée grâce à la judicieuse distribution de son contenu, cet ouvrage est une source d'informations utiles tout au long de l'année. Il est en vente dans les librairies et dans les kiosques des gares. M. Ak.

Vertrauensfirmen der Hotellerie stellen aus

Wer seine Schritte durch die zahlreichen Hallen der am 16. April ihre Pforten öffnenden MUBA lenkt, der wird immer wieder auf die Namen altbekannter Firmen stossen, die unseren Mitgliedern als Inserenten der «Hotel-Revue» vertraut sind. Jedes Jahr gesellen sich auch einige neue dazu. Es geziemt sich, dass Hoteliers und Restaurateure, die unserem Verein angehören, Interesse für Erzeugnisse dieser bewährten Lieferantenfirmen bekunden und sie bei ihren Einkäufen auch bevorzugen. Sie kennen die Bedürfnisse der Hotellerie, beraten einwandfrei und bieten Gewähr für erstklassige Bedienung.

Halle 1, Musterzimmer

Strässle Söhne & Co., Kirchberg/St. Gallen . . . 1840

Halle 2

Dütwyler AG., Altdorf . . . 505
Autophon AG., Solothurn . . . 571

Halle 2 b

Bisang, Emil, Affoltern a. A. 614

Halle 2 b/1

Robusta AG., Basel 2031
Schaltegger-Hess, Winterthur, Schirmfabrik . . . 2074

Halle 2 b/2

Porzellanfabrik Langenthal AG., Langenthal . . 2140

Halle G 2

AG. Möbelfabrik Horgen-Glarus, Glarus . . . 1930

Halle 3

Sauter AG., Fr., Basel 16 716

Schindler & Cie. AG., Luzern 726
«SODECO», Société des Compteurs de Genève, Genève 752 und 761

Halle 3 b

Albiswerk Zürich AG., Zürich 47 1054

Halle 3 b/3 (Vestibule)

Haco Gesellschaft AG., Gümliigen/Bern . . . 2700

Säulenhalle

Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung, Zürich 684
Thomi & Franck AG., Basel 690

Rosental

Beutler, Werner, Wichtrach, Gartenmöbel . . 3805
Barben G., Einigen b. Spiez, Stahlrohrmöbel . . 3811

Halle 11

RUF-Buchhaltung AG., Zürich 4213
National Registrierkassen AG., Zürich . . . 4218

Halle 13

Maxim AG., Aarau 4734
Ergotherm S. A., Biasca 4743
Locher, Oskar, Zürich 8 4748
Autofrigor AG., Zürich 52 4751
Elcalor AG., Aarau 4760
Sursee-Werke AG., Sursee 4803
Wysse, Gebr., Büron/Luzern 4878
Therma AG., Schwanden/Glarus 4780
Lips, Jakob, Urdorf/Zürich 4882
UTO-Kühlmaschinen AG., Zürich 50 4883
Cleis AG., A., Sissach/Basel 4892
Mauch, Robert, «Elro-Werk», Bremgarten/AG . 4902
Standardwerke AG., Birmensdorf/Zürich . . 4911

Leopold & Cie. AG., Fr., Thun 4916
Von Rotz, Albert, Ing., Basel, Tumblerbau . . 4948
Egloff & Co. AG., Nieder-Rohrdorf, Kaffemaschinen 4955
Christen & Co. AG., Bern 4955
Sanitas AG., Basel 4955
Autometro AG., Zürich und Genf 4955
Grüter-Suter AG., Luzern 4955
Schellenbaum & Co., Winterthur
«Scheco»-Kühlanlagen 4963
Schwabenland & Co. AG., Zürich 1, Hotelleinrichtungen 4965
Reppisch-Werk AG., Dietikon/Zürich . . . 4965
Ferrum AG., Rapperswil bei Aarau, Verkaufsbüro Zürich 4980

Halle 15

Superba SA., Büron/Luzern 5227

Halle 17

Schweiz. Teppichfabrik, Ennenda/Glarus . . . 5601

Halle 18

Berkel AG., Zürich-Altstetten 6013
Schlittler, Gebr. E. & H., Näfels/Glarus, Kork- und Presskorkwarenfabrik 6020
Oberlaender & Cie., H., Romanshorn, «Fritout» 6025
Henkel & Cie. AG., Basel, chemisch-technische Produkte 6042
Schnyder & Co. AG., Gebr., Biel 7, Seifenfabrik . 6080
Suter-Stricker Sohn, Horgen 6081

Halle 19

Aro AG., Biel, «fri-fri» 6224
HGZ-Aktiengesellschaft, Zürich-Affoltern, elektrische Kaffemaschinen 6250
Berndorfer Metall-Werk AG., Luzern . . . 6274
Weisflog & Co. G., Zürich-Altstetten . . . 6336
Cusenier fils aîné SA., Basel 6343
Champsagne Strub Mathiss & Co., Basel . . 6344
«Provins» Fédération de Producteurs de vins du Valais, Sion 6349
Mineralquelle Eglisau AG., Eglisau . . . 6381
«Maggi» AG., Kemptal/Zürich 6385
Luginbühl-Bögli & Söhne E., Aarberg . . . 6443
Martini & Rossi SA., Genève 6451
Kolanda AG., Basel 6461
Bellardi SA., Produits, Berne 6466
Favre SA., Ernest, Genève 6468

Halle 20

Buchecker & Co., Excelsiorwerk, Luzern . . 6535
Schulthess & Co. AG., Ad., Zürich 2 . . . 6545

Wagen reserviert...

Welcher gehetzte Reisende hat diese Täfeln nicht schon verwünscht, wenn er in letzter Minute auf den Bahnhof kommt und dann noch einige Wagen springen muss als sonst, begleitet von lustigen Spässen und frohem Lachen aus den vollbesetzten Wagen!

Einem aufmerksamen Passagier wäre an jenem strahlend schönen Sonntagmorgen allerdings aufgefallen, dass es in einem der reservierten Wagen eigenartig still zuzug, trotzdem er voller Menschen war, welche lebhaft mit den Armen gestikulierten, einander auf den Mund sahen, frohe, erwartungsvolle Gesichter machten, aber kaum einen lauten Ton von sich gaben. Ein Blick auf das Täfelchen am Wagen: Skiklub der Gehörlosen, Z.

Taubstummie also fahren hier in froher Gemeinschaft, um sich in dem gesunden Sport zu erholen und neu gestärkt an den Arbeitsplatz zurückzukehren. — Ein weiter Weg vom ersten, mühsam erarbeiteten Wort in der Taubstummensprache bis hinein ins Arbeitsleben! Jahrelang kämpfen Lehrer und Schüler um die Sprache als wichtigstes Verständigungsmittel unter den Menschen, um so die jungen Tauben auf ihr schwieriges Leben vorzubereiten. Und wenn die Schulstube sich hinter ihnen schliesst, muss ein Platz in einer ihnen fremden, hörenden Welt erkämpft werden.

Die Mitglieder dieses Skiklubs haben dank des heutigen Fortschritts in der Schulung und Ausbildung die verschiedensten Berufe erlernt, und jeder einzelne füllt seinen Posten aus, sei es als Gärtner, Schneider, Schreiner, Schriftsetzer, Töpfer, als Glätzerin, Pelznäherin, Weissnäherin usw.

Arbeit macht aber nicht das ganze Leben aus; die Gemeinschaft gehört dazu. Auch der Taube sehnt sich nach Gesellschaft und Anschluss. Und weil er taub ist, hat er es schwer, den Weg zu uns Hörenden zu finden. Darum ist es an uns, zu ihm zu gehen.

Freuen wir uns mit dieser lustigen Schar auf ihr gemeinsames Vergnügen! Lassen wir sie unser Verständnis spüren, wenn sie zurück in den Alltag kommen!

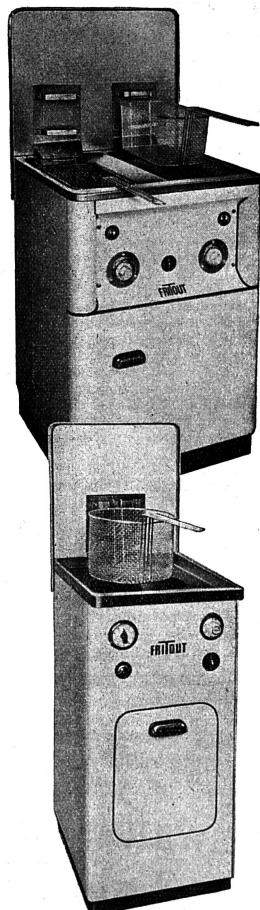
Pro Infirmis, das Hilfswerk für körperlich und geistig Gebrechliche, hilft mit, Taubstummie zu schulen und ins Erwerbsleben einzugliedern.

Helfen Sie Pro Infirmis helfen! Kartenspende in jedem Kanton.

Béard SA., H., Montreux und Zürich 6546
Egloff & Co. AG., Nieder-Rohrdorf 6590

Halle 21

Glashütte Bülach AG., Bülach 6781
Beer Grill Original, Zürich 4 6933
Schweiz. Milch-Gesellschaft AG., Hochdorf . 6981
Campari SA., Lugano/Viganello 6983
Mineralquelle Eptingen, Sissach/Basel . . . 6984
Knorr Nahrungsmittel AG., Thayngen 6985



Das beste Pferd im Stall...

nannte ein erfahrener Küchenchef den ersten schweizerischen Backapparat

FRIOUT
Rapide

denn er kannte seine unschlagbaren Vorteile:

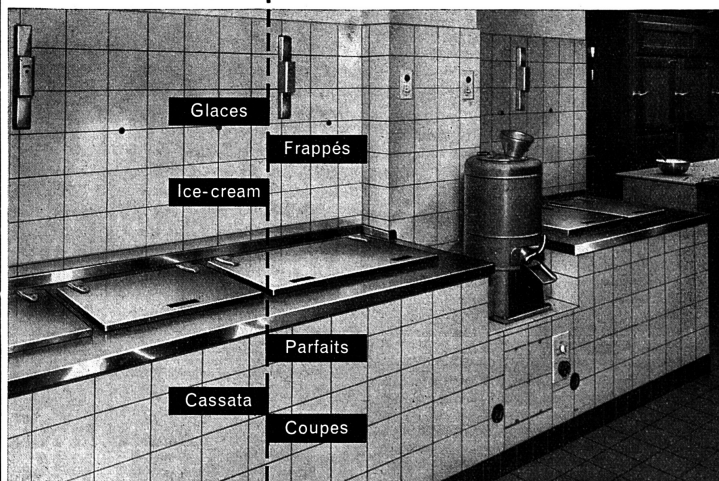
Die einzigartige, patentierte, vollautomatische Fritout-Oelklärung, die das Oel laufend von allen Backüberresten reinigt.

Daher keine Geschmacksübertragung. Backen Sie ruhig Fische, Pommes frites, Apfelkuchlein, Poulets etc. im gleichen Oel • Automatische Wärmeregulierung durch den Thermostat • Kräftiges, feuervermähltes Gehäuse, Chromstahlpfanne; bis ins Kleinste beste Schweizer Qualitätsarbeit • In über 1000 Betrieben bewährt.

Besuchen Sie uns an der
MUBA, Halle 18, Stand 6025
Telephon (061) 24 56 51

H. Oberlaender & Cie., Romanshorn
Apparatebau Telephone (071) 632 86

Mit **G**laces den Umsatz erhöhen.....



Stets eine verlockende Auswahl von Eisspezialitäten offerieren zu können, darin liegt eine bis heute vielfach unausgenutzte Chance. Die Erfahrung zeigt, dass Glaces-Anlagen zu denjenigen Kühlanlagen gehören, die sich am schnellsten amortisieren.

Verlangen Sie Vorschläge für **Therma**-Glaces-Anlagen, die Ihrem Betrieb angepasst sind.

Prospekte und Originalphotos von neuesten Anlagen stehen Ihnen zur Verfügung.

Therma AG. Schwanden/Gl.

Glaces-Anlagen
Kühlvitrinen
Buffetanlagen
Patisserie-Schränke
Kühlraum- und
Gefrieranlagen

Kältebüro Zürich
Hofwiesenstr. 141, Tel. (051) 26 18 06

Büros in:
Bern Tel. (031) 532 81
Lausanne Tel. (021) 26 01 21
Genf Tel. (022) 468 19

MUBA, Basel, Stand 4780, Halle 13, im Neubau, Parterre rechts.

in 8 Modellen für Gas, Flaschengas und elektr. Küche
NEU: das rationelle Modell Z mit zwei unabhängig heizbaren Bassins à 5 Liter

Nachrichten für das Gastgewerbe



Kontrolleur Burger
hat innert 10 Jahren seiner Tätigkeit über 5000
Kaffeemaschinen gewissenhaft geprüft

Kontrolleur Burger gibt uns die Erklärung, warum die „Egro“-Kaffeemaschinen so zuverlässig sind

Er ist eben dabei, eine «Egro»-Supra III auf Herz und Nieren zu prüfen, denn das ist sein Beruf. Er tut nichts anderes, als Kaffeemaschinen allen möglichen Proben zu unterziehen, und ist so sympathisch, wie ein richtiger Kontrolleur sein kann.

Wenn schon alle Bestandteile xmal einzeln und im Zusammenspiel geprüft wurden, genügt ihm das noch nicht. Auch wenn die Monteure während Stunden und Tagen alle Funktionen der fertiggestellten Kaffeemaschine beaufsichtigen und feststellen, «die ist in Ordnung», genügt das unserem Kontrolleur noch lange nicht. Seine Aufgabe beginnt erst jetzt – und er nimmt sie ernst.

Er kontrolliert mit äusserster Sorgfalt die Funktion und Dichtheit aller Behälter, Hähnen und Ventile. Er prüft die Filtriereinrichtung, die Gas- oder Elektroheizung und deren automatische Steuerung, vor allem auch die Sicherheitsarmaturen.

Zum Schluss aber wird jede einzelne «Egro»-Kaffeemaschine, ehe sie das Werk verlässt, peinlich genau

auf ihr makellos glänzendes Aussehen hin geprüft. Es wird mit der Kaffeemaschine all das angestellt, was in einem Betrieb auch Narrenhände anstellen könnten. Und siehe da: Die «Egro»-Kaffeemaschinen sind narrensicher!

Jede Maschine, die während 3 bis 4 Tagen im Prüfraum so genau auf ihre Gebrauchstüchtigkeit untersucht wurde, erfasst Kontrolleur Burger in einem Prüfbericht. Und nur wenn dieser nichts mehr zu wünschen übriglässt, geht die Maschine zum Käufer, um ihm während Jahren und Jahrzehnten aufs beste zu dienen.

Kontrolleur Burger hat, wie er uns erklärt, in den 10 Jahren seiner Tätigkeit über 5000 Kaffeemaschinen in allen Funktionen geprüft. Er stellt seinen Kollegen in der Fabrikation ein gutes Zeugnis aus. «Wenn eine unserer Kaffeemaschinen unter hundert wegen eines kleinen Mangels vor der Reise zum Kunden kuriert werden muss, so ist das viel.»

Das braucht uns deshalb nicht zu verwundern, weil der letzten Prüfung selbstverständlich viele Kontrollen und auch Dauerprüfungen vorausgingen. Bei der Konstruktion der Express-Armatur wurden beispielsweise 500 000 Schaltungen vorgenommen, um jede schwache Stelle herauszufinden und zu verbessern.

Das Ergebnis dieser Anstrengungen sind eben die «Egro»-Kaffeemaschinen, bei denen sich die reife und erprobte Konstruktion mit erster Qualität verbindet.

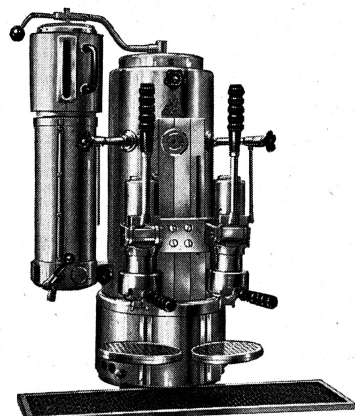


Photo Finazzi, Baden

Eine neue Möglichkeit im Kaffee-Ausschank

Das hier gezeigte neue Modell der «Egro»-Supra III stellt den idealen Fall einer Behälter-Maschine mit Kolben-Expressarmaturen dar, wird doch durch die zwei Kolben der Ausschank von Express-Kaffee wesentlich beschleunigt.

Die Vorteile sind offensichtlich:

- Alles in einer Maschine vereinigt, dadurch Kostenersparnis
- Raschere Bedienung, dadurch Zeitersparnis
- Nur eine Maschine statt zwei, dadurch Platzersparnis

Das hier abgebildete Modell ist mit einem Kaffeebehälter von 3 Litern ausgerüstet. Es lassen sich aber auch Kombinationen mit 2 Kaffeebehältern sowie 1–2 Milch-Pasteuriser- und Heisshalte-Behältern denken.



Der Kaffee-Tip

Was nützt das beste Kaffeepulver, wenn die Kaffeemaschine dieses Pulver nicht richtig verwertet? Und was nützt eine Kaffeemaschine, wenn sie im entscheidenden Moment nicht oder schlecht funktioniert? Man wähle deshalb die Marke einer Fabrik, die mit einem tadelloser Service dienen kann. Aus der Erkenntnis heraus, dass die beste Maschine wenig nützt, wenn nicht allfällige Störungen raschnmöglich behoben werden, unterstützen sich bei den «Egro»-Kaffeemaschinen Fabrik, Verkaufs- sowie Service-Stellen im umfassenden Eit- und Unterhalts-Service durch besonders ausgebildete Reisemonteur über ganzes Land. Zudem werden «Egro»-Modelle mit einem Jahr Garantie-Service der Fabrik verkauft.

Der regelmässige Unterhalt bewahrt den Käufer vor Schaden und Ärger, ergibt grössere Leistung sowie zufriedene Kundschaft bei höheren Umsätzen.

Die Käufer von «Egro»-Maschinen schätzen es auch, durch den technischen Dienst der Fabrik in die beste Handhabung der Kaffeemaschinen eingeführt zu werden.



Wo Sie dieses Zeichen

oder den Namen eines unserer Grossisten an einer Kaffeemaschine sehen, da wird vorzüglichster Kaffee ausgetrenkt. Das hat nicht nur eine Befragung von Gästen ergeben, das können Sie selbst jederzeit nachprüfen. Wir nennen Ihnen zu diesem Zweck gerne die nächste Gaststätte, die mit einer «Egro»-Kaffeemaschine arbeitet.

Hersteller und Fabrik-Service:

Egloff & Co. AG., Nieder-Rohrdorf
Service-Stellen in:

Basel, Bern, Genf, Lausanne, Lugano, Luzern, Zürich

Verkauf durch:

Sanitas AG., Basel

Kannenfeldstrasse 22 Tel. (061) 24 78 20

Christen & Co. AG., Bern

Marktgasse 28 Tel. (031) 2 56 11

Grüter-Suter AG., Luzern

Hirschmattstrasse 9 Tel. (041) 3 11 25

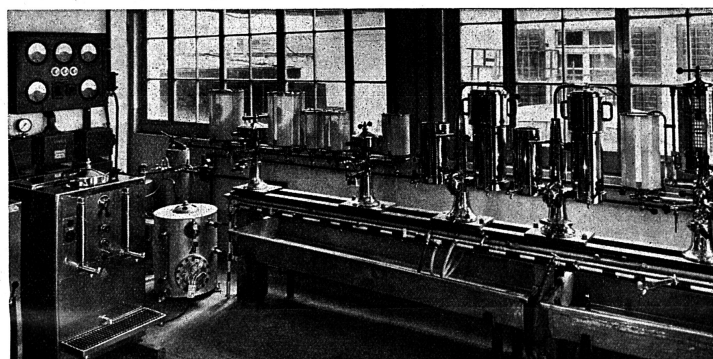
Autometro AG., Zürich

Rämistrasse 14 Tel. (051) 24 47 66

Autometro AG., Genf

Rue Bonivard 8 Tel. (022) 32 85 44

INSERAT



Das ist eine Teilansicht des Prüfraumes für Gross-Kaffeemaschinen in der Firma Egloff & Co. AG. mit der elektrischen Messgruppe, die unter anderem auch zur genauen Kontrolle von Aufheizzeit und Heizleistung dient.

Im Prüfraum befinden sich oft bis zu 20 Kaffeemaschinen; jede wird während 3 bis 4 Tagen einer Kontrolle unterworfen, die nur ein erstklassiges Fabrikat aushält.

Die Leistungen der „Egro“-Kaffeemaschinen

Die «Egro»-Kolben-Expressarmatur füllt ca. 30 Tassen in der Stunde

Die «Egro»-Supra III füllt ca. 140 Tassen in der Stunde

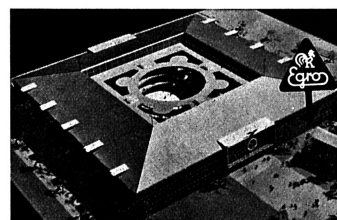
Die «Egro»-Simplex füllt ca. 330 Tassen in der Stunde

Die «Egro»-Universal füllt ca. 630 Tassen in der Stunde

Im neuen Muba-Gebäude

gleich rechts nach dem Haupteingang im Parterre der Halle 13 finden Sie den Stand 4955 mit der grössten Auswahl an Kaffeemaschinen für jede Betriebsart und Betriebsgrösse. Es sind die «Egro»-Kaffeemaschinen der Metallwarenfabrik Egloff & Co. AG., Niederrohrdorf. Die Besichtigung dieses Standes lohnt sich vor allem auch der Neuheit wegen, die an dieser Muba erstmals zu sehen ist: Eine «Egro»-Supra III mit zwei Kolben-Expressarmaturen.

Diese Neuuerung ist deshalb besonders interessant, weil damit gegenüber ausländischen Maschinen nebst grösserer Betriebssicherheit auch eine Kosten- und Platzersparnis verbunden ist. Zudem kann die doppelte Expressarmatur mit Behältern für Filterkaffee sowie Dampf und Siedewasser kombiniert werden. Am Stand finden Sie die Vertreter der Sanitas AG., Basel, Christen & Co. AG., Bern, Grüter-Suter AG., Luzern, und Autometro AG., Zürich und Genf, die Sie gerne beraten.



Erkennen Sie die beiden Majestäten?



Sie sitzen in Addis Abeba, wohin Kaiser Haile Selassie nach dem Besuch auch unseres Landes wieder zurückgekehrt ist. Er trinkt hier mit Prinz Bernhard der Niederlande einen Kaffee, und wir könnten uns vorstellen, dass sie, übersetzt, unter anderem auch folgenden sprechen:

Der Kaiser:

Ich hoffe, dass Ihnen, lieber Prinz, der Kaffee schmeckt, er wurde aus unserer besten Sorte gebrüht.

Der Prinz:

Der Kaffee ist auch vorzüglich zubereitet, Kaiserliche Majestät. Wenn ich nicht wüsste, dass ich den Kaffee in Äthiopien trinke, glaubte ich, im häuslichen Schloss zu sein.

Die Erklärung:

Der auf diesem Tisch stehende Kaffee wurde mit grösster Wahrscheinlichkeit in einer «Egro»-Maschine gebräut, denn sowohl im Ras-Hotel zu Addis Abeba wie im holländischen königlichen Palast zu Soestijk stehen «Egro»-Kaffeemaschinen.

American Society of Travel Agents

Le Congrès de 1955

On sait que c'est en Suisse, dans la région du Léman, que cette si importante association a décidé de tenir son congrès de 1955. C'est un grand honneur pour notre pays: c'est aussi une grande responsabilité.

On se souvient que l'ASTA a déjà tenu deux congrès (deux «conventions» ainsi qu'on les désigne aux Etats-Unis) en Europe, soit en 1953 à Rome et en 1951 à Paris; celui de 1954 a eu lieu à San Francisco et celui de 1952 à Miami.

La candidature de la région du Léman était opposée cette année à celle de Cuba (La Havane); le vote a eu lieu par correspondance et c'est à une très forte majorité que les suffrages des membres actifs et des membres associés se sont portés sur notre pays.

L'organisation d'un congrès de cette importance n'est pas une petite affaire; elle nécessite de nombreux contacts préalables, une mise au point très précise et des concours nombreux.

Récemment, une délégation des dirigeants de l'ASTA est venue prendre contact avec les organisateurs et a séjourné durant une semaine à Genève, à Lausanne et à Montreux. Cette délégation était composée de MM.

T. J. Donovan, président de l'ASTA
B. Travellotti, président de la Convention de 1955
A. Hibbeler, vice-président de la Convention 1955
Ch. Hogan, président des membres-associés
Peter Reseigno, trésorier de l'ASTA
Phil. Andrews, rédacteur en chef de «ASTA TRAVEL»
Bill Mc. Grath, directeur de l'ASTA.

Il va sans dire que c'est à bord de l'un des longs courrier de Swissair que nos amis américains sont arrivés, le lundi 28 mars, à l'aéroport intercontinental de Genève où ils étaient attendus par une délégation de notre compagnie nationale d'aviation, de l'office central suisse du tourisme, de l'office régional du tourisme, et des offices locaux.

La délégation de l'ASTA a séjourné une semaine dans la région du Léman où elle a été l'hôte des organisations touristiques locales et de M. J. Armleder (Hôtel Richemond, Genève), E. Niederhauser (Lausanne-Palace) et C. Frank (Montreux-Palace); des réceptions ont été également offertes par M. E. Schaefer, (Beau Rivage, Lausanne) et la Société des hôteliers de Vevey.

Cette importante visite a revêtu un caractère officiel en ce sens que la délégation de l'ASTA a été reçue par le conseil d'Etat de la république et canton de Genève, par le conseil d'Etat du canton de Vaud et par les autorités municipales de Genève, Lausanne et Montreux.

treux; ce furent trois brillantes réceptions qui se déroulèrent à la Grange (Genève), à Mon Repos (Lausanne) et à Chillon (Montreux).

Ce fut, enfin, à la fin du séjour, une visite de courtoisie à M. G. Lepori, conseiller fédéral, un déjeuner offert par l'OCST, au Schweizerhof à Berne et un dîner offert au Buffet de la Gare de cette ville par la direction générale des CFF, et celle des PTT.

Une demi-douzaine de séances de travail eurent lieu à Genève, Lausanne et Montreux sous la présidence enjouée et expéditive de M. Fl. Niederer, directeur adjoint de l'OCST; les directeurs des offices locaux de tourisme de ces trois villes y prirent part, de même que M. J. Armleder, membre lui-même du Comité de l'ASTA, et le directeur de l'office régional; la délégation américaine prit contact également, au cours de l'une des réunions, avec les représentants des CFF, des PTT, et de l'hôtellerie.

Les dates de la «convention» – la plus grande réunion touristique du monde – sont définitivement fixées: les délégués – on prévoit 1800 participants – arriveront le dimanche 9 octobre et repartiront le dimanche suivant. Le programme primitivement établi par les associations de tourisme prévoyait un congrès décentralisé, en ce qui concerne les assemblées plénières et les séminaires: les délégués de l'ASTA, pour des raisons de commodité interne et d'organisation rationnelle de leurs travaux n'ont pu accepter les propositions qui leur étaient faites et ont insisté pour que toutes les assemblées et réunions soient convoquées au même endroit, soit au Comptoir Suisse, à Lausanne – dont les installations et aménagements ont été considérés par eux comme un modèle du genre.

Nous aurons ainsi le «Congrès de la région du Léman» ou plutôt «The Lake of Geneva Convention» centré sur Lausanne au point de vue assemblées et réunions, tandis que les délégués prendront leurs quartiers dans les principaux hôtels de Genève, Lausanne, Vevey et Montreux.

Les administrations des CFF et des PTT ont déjà envisagé les mesures à prendre pour assurer les transports et les relations entre-villes.

Le programme général, dont nous aurons l'occasion de reparler, prévoit d'ores et déjà de grandes réceptions dont l'une aura lieu à Genève et l'autre à Montreux; quant au dîner de clôture, il sera servi au grand restaurant du Comptoir Suisse.

La venue du Congrès de l'ASTA est un événement considérable pour notre tourisme national. On est heureux de constater aujourd'hui que l'initiative prise au Congrès de Rome (1953) par les milieux touristiques de la région du Léman a heureusement abouti; on sait gré à l'OCST, d'avoir accepté de s'en faire le porte-parole et le défenseur.

La région du Léman se prépare

Avant de recevoir de première main les renseignements ci-dessus au sujet du grand congrès qui se tiendra cet automne sur les bords du Léman, nous avions retenu une chronique touristique de la «Nouvelle revue de Lausanne» qui parlait d'une manière plus générale des préparatifs en train. Nous en donnons cependant quelques extraits qui serviront de complément au compte rendu de notre correspondant sur la visite en Suisse des organisateurs américains du Congrès. (Ré.)

Favorisée par sa position centrale sur la rive suisse du Léman, mais aussi parce que le Comptoir l'a dotée des plus belles installations que l'on puisse trouver pour un congrès de cette envergure, Lausanne a été choisie comme quartier général du Congrès. Et ses hôtels, qui peuvent mettre davantage de lits avec salles de bains privées que n'importe quelle autre cité lémanique, s'apprêtent à faire le plein du 9 au 15 octobre prochain.

On remarquera en passant que cette date est favorable pour un congrès d'une telle envergure. La haute saison est passée et il est plus aisé de trouver de la place dans les hôtels; mais surtout le temps est généralement beau, moins sujet aux brusques variations; dans notre vignoble, que l'on s'apprête à faire connaître à nos futurs hôtes, les vendanges sont généralement finies ou proches de la fin, les couleurs sont magnifiques. Pour peu que le soleil soit d'accord, il est encore possible de faire une croisière sur le lac... Ainsi notre région a la possibilité de se faire valoir sous ses plus agréables aspects ce prochain automne. Il est certain que cette démonstration – si elle peut avoir lieu – se traduira très rapidement par la venue d'un nombre accru de touristes américains.

Le problème des transports est particulièrement compliqué. Il faudra assurer le déplacement le plus rapide et le plus confortable de ces 1800 personnes entre Lausanne, Montreux et Genève, tenir compte des nécessités d'un horaire de congrès très chargé avec des heures de pointe qui ne concordent pas du tout avec celles de l'horaire habituel.

Il faut aussi songer au transport des délégués de la gare au Comptoir, des gares aux hôtels, sans oublier les excursions et les visites de villes. Les cars jaunes des PTT seront mis à disposition, mais cela représente un service qu'il convient d'organiser.

Le problème du logement risque bien d'être un casse-tête chinois, sinon lémanique. Il y a suffisamment de place sur les bords du Léman pour fournir à chacun un logement confortable. Mais chacun paraît vouloir être au centre.

D'autres problèmes, encore: la décoration des villes, les divertissements, les conseils aux dames pour les achats, ce fameux «shopping» des dames américaines, le comité de réception, les cocktails et banquets à répartir le plus équitablement possible, etc.

Le travail ne manque pas... Mais il s'accomplit dans un excellent esprit qui ne peut qu'assurer le succès de ce grand rassemblement touristique mondial.

Das Problem des Berufsnachwuchses im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe

In der vergangenen Frühjahrssession der eidgenössischen Räte reichte Nationalrat Schmid-Ruedin, Zürich, am 22. März folgendes Postulat ein:

«Es mahnt zum Aufsehen, dass in der Schweiz, dem klassischen Land der Hotellerie, der eigene Berufsnachwuchs auffallend zurückgegangen ist. Eine Enquête des Schweizerischen Hotelier-Vereins von Ende 1954 zeigt die weitgehende Überfremdung beim gastgewerblichen Personal. Von den 23 272 Angestellten der erfassten 1060 Betriebe entfallen 12 562 oder 54% auf schweizerisches und 46% auf ausländisches Personal. Die Zahl der im gesamten 30 000 gastgewerblichen (inkl. Spitäler und Anstalten) fremden Angestellten zeigt eindrucksvoll die Abhängigkeit der schweizerischen Hotellerie vom ausländischen Arbeitsmarkt.

Anderserseits werden schon im nächsten Jahr die geburtenreichen Jahrgänge unseres Landes ein merkliches Anwachsen der ins Wirtschaftsleben eintretenden Knaben und Mädchen aufweisen. Die Zahl steigt gemäss den Schätzungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes von 60 000 im Jahre 1955 auf 68 000 im Jahre 1956. Im Jahre 1957 werden es 74 000 sein. Der Anstieg wird in etwas kleinerem Ausmass bis 1961 andauern.

Beim Betrachten dieser volkswirtschaftlich äusserst wichtigen Feststellungen dürfen die zuständigen Instanzen nicht untätig bleiben.

Der Bundesrat wird deshalb eingeladen, zu prüfen, ob nicht die Bundesbehörden diesem ersten Problem des Berufsnachwuchses im schweizerischen Gastwirtschaftsgewerbe die nötige Aufmerksamkeit schenken sollten. Die zweckmässigen Vorkehren könnten in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Hotelier-Verein, dem Schweizerischen Wirtverein, der Union Helvetica und dem Schweizerischen Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge getroffen werden.»

Mitunterzeichner: Arnold-Zürich, Bauer, Börlin, Bösch, Cottier, Dietschi-Basel, Dietschi-Solothurn, Frei, Gadiet, Gfeller-Basel, Hauser, Josi, Kämpfen, Klingler, Meier-Baden, Meili, Munz, Schirmer, Sprecher, Stadlin, Steiner, Steinmann, Triebold, Vontobel, Wick, Widmer, Zigerli.

Montreux – centre de divertissements

Dans le copieux programme des manifestations qui seront organisées au printemps et en été, nous relevons les dates suivantes:

15 mai: ouverture de Montreux-Plage; 15 mai: Inauguration du Monument Mannerheim; 25-28 mai: 7^e Rallye international d'autocars. «Rallye des Narcisses»; en juin: 6^e Festival d'opéras italiens; 30-31 juillet: «Trophée du Haut-Lac» ski nautique; 7-21 septembre: 10^e Septembre musical de Montreux, avec l'Orchestre national de Paris.

Et, bien entendu, ce programme est complété par la célèbre Fête des Vignerons qui se déroulera du 1^{er} au 14 août à Vevey.



WEISFLOG-SPEZIALITÄTEN

* Weisflog-Bitter

vor oder nach dem Essen und seit über 80 Jahren bewährt.

* Aristo-Eiercognac

etwas besonders Feines, hochwertig, bekömmlich und von vorzüglichem Geschmack.

* Rigoletto

grande Liqueur, triple sec, lieblich, angenehm und rassig.

Fox-Bitter

der rote Schweizer Apéritif, beliebt, mit Syphon und mit einem Zitronenschnitz serviert.

Omnibus Liqueur fine

aus natürlichen Fruchtsäften und altem feinem Kirschwasser; ein Genuss für Feinschmecker.

Columbus-Cocktail

Schokoladen-Liqueur, nahrhaft und mild, beliebt bei Damen und Herren.

FOX-LIQUEURE

Cherry-Brandy, Crème de Bananes, Crème de Kirsch usw., die extrafeinen Schweizer Tafel-Liqueure, auf der Basis von Fruchtarmen

Interessenten verlangen unsere illustrierte Broschüre!

G. Weisflog & Co.

Dr. med. G. Weisflogs Nachfolger
ZÜRICH-ALTSTETTEN
Telephon (051) 52 12 24

* wurde von der HOSPE die höchste Auszeichnung **GOLDMEDAILLE** mit **FELICITATION** verliehen. Ein neuer Beweis überlegener Qualität.

Mustermesse Basel: Stand 6336, Halle 19

BERNDORF

An der Muba Halle 19 Stand 6274

Schwerversilberte

**Bestecke, Kannen, Platten
Coupen, Glaceschalen
Légumiers, Ausstellplatten**

in anerkannter Qualität für

**HOTEL-RESTAURANT
TEA-ROOM**

Verlangen Sie die Berndorfer Offerte. Es ist Ihr Vorteil.



Berndorfer Metallwerk AG. Luzern

Murbacherstrasse 3 – Telephon (041) 247 91

Ausstellung in Zürich: Löwenstrasse 30,
Telephon (051) 23 35 57

Die schweiz. Kursäle, ihre Funktionen und Bedeutung für Fremdenverkehr u. Volkswohlstand

Eigentlich ist es recht erstaunlich, dass in den Darstellungen und Berichten über den für die Schweiz so wichtigen Fremdenverkehr der Kursäle und Kursaalorte fast gar nicht besonders gedacht wird. Dr. Karl H. Völk, Bern, hat nun in einer umfangreichen, einschlässlichen und interessanten Arbeit in der Schweizerischen Zeitschrift für Volkswirtschaft und Statistik diese Bedeutung herausgearbeitet. Der Publikation diese Zusammenfassung die nachfolgenden wichtigen Feststellungen entnommen:

Beim Kursaal als Institution der Fremdenverkehrswirtschaft steht nicht etwa die Verpflegungsleistung im Vordergrund, sondern vor allem die Unterhaltung (Konzerte, Dancing, Kino, Garten, Theater, Variété, Folklore, Feuerwerk, Billard, Bridge, Boulespiel, Miniaturgolf usw.). Die Kursäle sind gastwirtschaftliche Betriebe, die durch Veranstaltungen gesellschaftlicher oder künstlerisch-musikalischer Art Unterhaltung und Zerstreuung bieten. Ein weiteres Merkmal bildet die Gemeinnützigkeit, was ja dem ganzen Charakter der Institution entspricht. Man darf auch nicht den Spielbetrieb dieser Kursäle mit denjenigen ausländischer Spielbanken oder Spielkasinos vergleichen, denn in der Schweiz ist nur das Boulespiel mit kleinen Einsätzen erlaubt. Die Kursäle verkörpern somit, zusammen mit Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe, das geistige, kulturelle und gesellschaftliche Zentrum der Kur- und Fremdenorte.

In der Schweiz gibt es insgesamt 16 Fremdenorte mit Kursälen: Arosa, Interlaken, Locarno, Lugano, Luzern, Montreux, Brunnen, Thun, St. Moritz, Crans, Engelberg, Davos, Bad Ragaz, welche Orte alle in das Gebiet der eigentlichen «touristischen Schweiz» fallen. Daneben bestehen noch Kursäle in Baden, Bern und Genf. Vier Fünftel aller Kursaalorte gehören unmittelbar der touristischen Schweiz an. Welche Bedeutung sie für den Fremdenverkehr haben, geht eindeutig daraus hervor, dass in Graubünden auf Kursaalorte 75% der Übernachtungen entfallen, im Berner Oberland (inklusive Stadt Bern) 71%, im Tessin 73%, im Genferseebereich 92%, in der Zentralschweiz 51%, im Wallis 48%. Die grössten und wichtigsten Fremdenorte, in denen gleichsam die Brennpunkte der gesamten Fremdenverkehrsströmung liegen, sind zugleich Kursaalorte mit einem nahezu idealen Standort. Trotz der Wandlungen im Fremdenverkehr hat sich an diesem Zustand seit Jahren kaum etwas geändert.

Auch aus den Marktanteilen geht die Bedeutung der Kursaalorte hervor. Von den 6567 meldpflichtigen Hotels und Sanatorien der Schweiz entfielen 16% auf Kursaalorte, von den 177722 verfügbaren Gastbetten 27%, von den 7,6 Millionen Logiernächten 34%, wobei der Anteil der Übernachtungen der Auslandsgäste sogar 58% erreicht. Kann die Hotellerie von nur 16 Fremdenorten so hohe Anteile auf sich vereinen, so dürften über die Bedeutung der Kursaalorte für den

schweizerischen Tourismus keine Zweifel bestehen. Mit diesen Orten stehen deren Kursäle im Dienste der Frequenzverbesserung der Kurortshotellerie und der gastgewerblichen Betriebe im ganzen Fremdenverkehrsgebiet. Die Frequenzsteigerung der Kursaalorte lag 1952/53 um fast 30% über dem Landesdurchschnitt; 1954 hat hier kaum eine Änderung gebracht. Wichtig ist es auch noch, dass die durchschnittliche Aufenthaltsdauer pro Gast an den Kursaalorten 5,85 Tage, der Durchschnitt der ganzen Schweiz aber nur 3,86 Tage beträgt.

Die Bedeutung der Kursäle liegt ferner noch in anderen Leistungen, so in Beiträgen an die Verkehrs- und Kurvereine, an Aktionen für die Leistungsförderung des Fremdenortes, in Beiträgen für gemeinnützige Institutionen. Bei einer Besucherzahl von 900 000 Gästen beschäftigten die Kursaalorte 80 bis 90 Orchester mit einem Aufwand von 1,4 Millionen Franken, wozu noch etwa 700 000 Fr. Gagen für Attraktionen kommen. Der Gesamtaufwand der 16 Kursäle macht etwa 8,3 Mill. Franken aus; davon entfallen 21,8% auf Küche und Keller, 20,6% auf Saläre und Löhne, 16,9% auf Orchestergagen, 12,5% auf den Unterhalt von Mobilien und Immobilien. Vom Total werden 1,8 Mill. Fr. für den Einkauf von Lebensmitteln und Getränken ausgegeben, was natürlich für die lokale Wirtschaft des Orts sehr wichtig ist. Der Gesamtaufwand der Kursaalhotellerie, des Kursaalgastronomies und der Kursäle

beträgt etwa 320 Mill. Fr., hiervon 50 Millionen für industrielle und gewerbliche Bezüge und 142 Mill. Fr. für landwirtschaftliche Produkte.

Besondere Bedeutung hat gerade für die Kursaalorte auch der Auslandsverkehr. Der Ausländertourismus in der Schweiz ist eine Form des unsichtbaren Exportes. Den 10 Millionen Auslands Gästen entspricht 1953 ein approximativ Devisenanstieg von 390 Mill. Fr. Von 10,6 Millionen Ausländer-Logiernächten entfielen 4,4 Millionen oder 42% auf die 16 Kursaalorte. Die Importkraft der 16 Kursaalorte von 315 Mill. Fr. hätte mehr als ausgereicht, entweder die gesamten Importe der Schweiz an Rohbaumwolle, Rohwolle und Rohabak oder diejenigen an Kohle und Benzin zu decken! Am Gesamtexport von 5,1 Milliarden Fr. partizipiert das Fremdenverkehrsgewerbe der Kursaalorte mit 6,1 Prozent. Deren Devisenertrag macht 65% der Einnahmen des Bundes aus der Warenumsatzsteuer und das Fünftel der Luxussteuererträge aus. Auf der Basis 1937 betrugen die Anlagen der Kursaalorte 785,1 Mill. Fr. bei 355,2 Mill. Fr. Grundpfandschulden. Nicht vergessen sei auch, dass das Gastgewerbe der Kursaalorte für ganze Gemeinden und Landesgegenden das tragende, existenzermöglichende Wirtschaftsfundament bildet. Die Hochkonjunktur ermöglicht höhere Löhne, einen höheren Lebensstandard, was vor allem auch den Kursälen zugute kommt. Man vergesse auch nicht die vielen Einkäufe der Gäste. Dabei ist es Tatsache, dass davon vor allem die kleinen und mittleren Geschäfte der Kursaalorte leben, die hier eindeutig dominieren. Auch in dieser Hinsicht erfüllt der Kursaal und der Kursaalort eine bedeutsame Funktion.

Dr. Pl.

Assemblée générale de l'ADIL

C'est au Lausanne-Palace que s'est tenue l'Assemblée générale de l'Association des Intérêts de Lausanne en présence d'une nombreuse assistance et sous la présidence de M. Arthur Randin.

Les opérations statutaires furent promptement menées, les rapports comptes et budgets étant adoptés sans discussion.

L'intérêt de la séance portait donc principalement sur le rapport annuel de l'Association, rédigé par M. Paul-Henri Jaccard, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne, sur la causerie fort bien documentée de M. Siegfried Bittel, directeur général de l'Office central suisse du tourisme, sur la «situation actuelle de notre propagande touristique».

Rapport d'activité

Nous avons, dans un précédent compte-rendu détaillé de l'assemblée générale de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy cité les chiffres réjouissants de nuitées enregistrées par Lausanne et la région du Léman, et mentionné les mutations qui s'étaient produites au sein de l'hotellerie lausannoise.

Les tâches du bureau de renseignements de Lausanne

sont toujours plus ardues, puisqu'elles vont de la distribution de prospectus de stations et d'hôtels aux renseignements oraux et écrits sur les sujets les plus divers et parfois les plus inattendus.

L'ADIL, entretient aussi un service de logement qui eut de délicats problèmes à résoudre, spécialement lors du tir fédéral et durant le Comptoir suisse. Dans chacun de ses cas, il fallut organiser une permanence du soir à la gare. Du 16 juin au 26 septembre et pendant les fêtes de Pentecôte, le bureau de renseignements d'Ouchy a fonctionné à la satisfaction de tous.

M. J.-J. Monnard, chef du service de propagande de la ville a été nommé directeur de l'Association des Intérêts de Vevey et environs, et l'Association des Intérêts de Lausanne a perdu en lui un collaborateur compétent et dévoué.

L'ADIL continue à s'occuper spécialement de la propagande et de la publicité. En 1954 elle a procédé aux tirages suivantes: Dépliant général en six langues: 124 000 exemplaires, Liste d'hôtels, en trois langues: 70 000 exemplaires, Prix forfaitaires dans les hôtels, pour congrès et sociétés: 5000 exemplaires, Dépliant «Education»: 15 400 exemplaires, Dépliant «Excursions»: 15 000 exemplaires, Prospectus du golf de

Lausanne: 3735 exemplaires, Plan de Lausanne: 1010 exemplaires.

Le journal «Rendez-vous», revue de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, paraît régulièrement en français et en anglais et constitue un moyen de propagande de choix pour Lausanne. L'édition anglaise a été tirée à 8000 exemplaires et a été fort appréciée, notamment par les participants du Congrès de l'ASTA à San Francisco, qui l'ont tous reçue personnellement. Le service de presse obtient d'excellents résultats spécialement grâce à ses collaborateurs à l'étranger. La publicité retient également l'attention, de même que la propagande, sous forme de photos, films et diapositifs. Lausanne a également reçu un grand nombre de directeurs d'agences de voyages et de compagnies de transports, de journalistes, cinéastes, représentants de la radio et de la télévision. C'est grâce à la collaboration comprehensive des hôteliers que ces personnalités ont pu être accueillies avec la cordialité nécessaire.

L'effort tout particulier que déploie l'ADIL pour attirer à Lausanne d'importants congrès internationaux s'est traduit, entre autres, par l'attribution à la région lémanique en automne 1955 du prochain congrès de l'ASTA.

Il n'est pas besoin ici d'insister sur les manifestations artistiques et sportives qui se sont déroulées à Lausanne puisque la presse quotidienne en a suffisamment parlé.

Lausanne est réputée comme centre d'éducation; son université, ses écoles et ses institutions privées et pensionnats font partie de son patrimoine touristique. Les cours de vacances de l'université et de l'école supérieure de commerce attirent à Lausanne de nombreux étrangers.

Il est intéressant de constater que malgré le temps défavorable, le camping continue à se développer. Le camp lausannois a enregistré un nouveau record d'affluence, sous forme de 30 164 nuitées, soit près de 8000 de plus que la saison précédente. Les campeurs étrangers sont en très nette progression et certaines nations ont doublé, voir triplé le nombre de leurs nuitées.

Une brochure éditée en quatre langues a rendu de grandes services aux campeurs en les renseignant sur les voies d'accès, les commodités et les manifestations de Lausanne.

Les membres de la série sortant du Conseil général de la ville et les présidents des commissions ayant été confirmés dans leur fonction, M. Randin put déclarer

BIRDS EYE *empfehlen*

BOHNEN

zart und fadenlos - das ganze Jahr wie frisch von der Ernte!

Sortierungen: sehr fein, fein, mittelfein.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Depôtäre.

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

HACO-QUALITÉ

— verbürgt erstklassige Qualität
zu vorteilhaftem Preis!

Unser Fabrikationsprogramm umfasst:



Bouillon, Suppenwürze, Trockenbouillon, kochfertige Suppen in reichem Sortiment, Trockensulze, Bratensauce, Selleriesalz, kochsalzfreie Suppenwürze.



Blitzkaffee, 100% rein, mit natürlichem, echtem Aroma, für den Ausschank, für Eiskaffee, Glacen, Cremen. — Begeisternde Qualität!



Nähr- und Kräftigungspräparat in Portionsbeuteln und Grosspackungen, erstklassige Energiequelle für gross und klein!



Coffeinfreier Kaffee. — Der Kaffee wird nach unserem eigenen Verfahren behandelt, wobei die Bohnen nicht mit giftigen Lösungsmitteln in Kontakt kommen! Das natürliche Aroma bleibt voll erhalten. Café O.K. gibt echten Kaffeegenuss!

Unser Stand an der MUBA 1955:

MOCAFINO-BAR im Vestibül, 3. Stock der Halle 3b. Gegen Vorweisung dieses Inserat-Abschnittes servieren wir Ihnen dort gerne gratis 1 Tasse herrlichen Kaffee!

HACO-Gesellschaft AG., Gümligen (BE) Telefon (031) 420 61



Valentini-Friteusen

der Begriff für Leistung und Qualität!



Muba Halle 13, Stand 4884 der

Firma Walter E. Frech & Co., Luzern

10 verschiedene Modelle und Grössen

Typ Pension II: Doppelfriteuse

2x5 Liter, unabhängig heizbar,

in 3½ Minuten auf 150 Grad., 50x45x78 cm.

Fr. 1690.-

einteilige Modelle ab 4 Liter Inhalt, mit Uhr ausgerüstet ab

Fr. 585.-

Gutschein

zum Gratisgebrauch während 14 Tagen

Name _____
Betrieb _____
Adresse _____

vorhandene Spannung _____

Ausschneiden und sofort einsenden an die Generalvertretung:

H. Bertschi · Zürich 7/53

Sillerwies 14, Telefon (051) 34 80 20

Lieferung auch durch Ihre Hotelbedarfsfirma

SCHULTHESS



Waschautomaten Schulthess-Frontal

6 Modelle

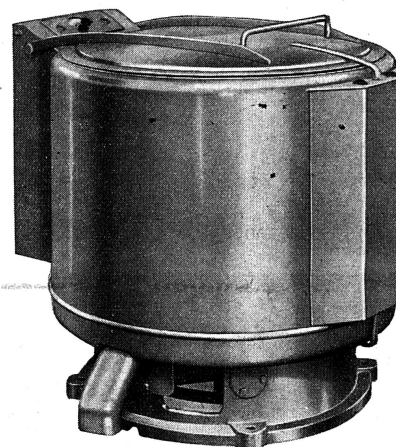
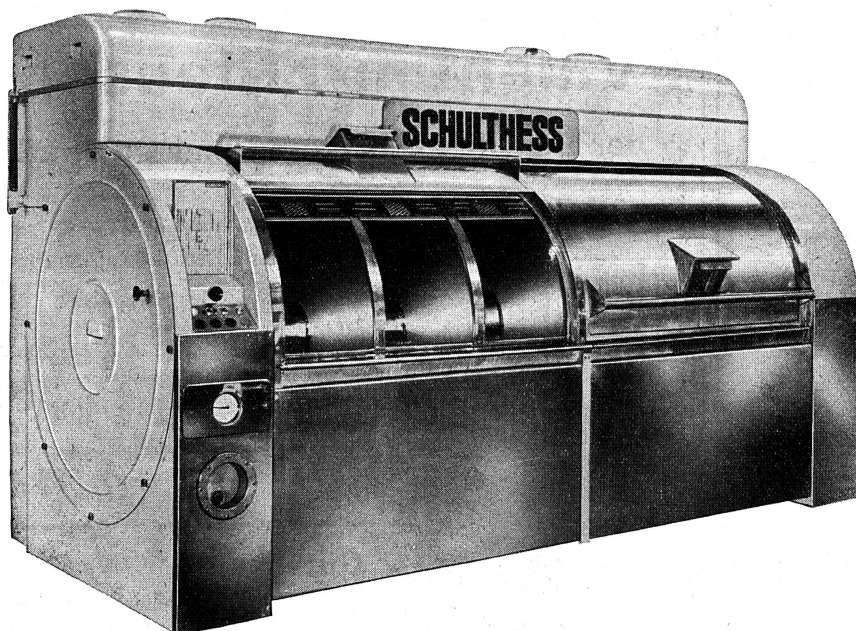
4	6	10	18	25	35 kg
---	---	----	----	----	-------

mit eingebautem Boiler, automatischer Waschmittelzuführung und patentierter Spülvorrichtung, im Spüleffekt unerreicht. Diese Automaten waschen vor, kochen, brühen, spülen und schwingen.

Eignung für sämtliche gewerblich betriebenen Wäschereien, Hotels, Restaurants, Heime, Anstalten sowie für Haushaltungen und Mehrfamilienhäuser usw.

40 % Leistungssteigerung, 50 % Einsparung an Waschmitteln, Löhnen und Wärmeenergie gegenüber konventionellen Einrichtungen.

Die beste Referenz: gegen 6000 SCHULTHESS-WASCH-AUTOMATEN im Betrieb... und nur zufriedene Kunden!



Schulthess-Schnellläuferzentrifugen

3 Modelle

	S/500	S/700	S/900
Ladegewicht	14	30	47 kg

Diese Zentrifugen arbeiten mit 1500 t/min. vollständig vibrationsfrei und sind vollautomatisch gesteuert.

Die Schleuderleistung dieser Zentrifugen ist derart hoch, dass nicht mehr als 6 Minuten geschwungen werden soll, ansonst die Wäsche zum mangeln zu trocken ist.

Schnellwaschautomaten Schulthess-Pullman

4 Modelle

	S/P 3	S/P 4	S/P 5	S/P 6
Ladegewicht	100	130	165	200 kg
Std.leistung	160	210	260	320 kg

Schnellwasch-Programmdauer 30 Min.

Be- und entladen des Schnellwaschers in 6-8 Min. Waschprogrammsteuerung automatisch m. auswechselbaren Lochkarten. Automaten mit eingebautem Wassertank, automatischer Waschmittelzuführung, patentierter Spülvorrichtung, eingebauter Wärmewiederverwertung, eingebauter Spülwasser-Wiederverwertung, **Wärmeeinsparung 60 %, Betriebskosteneinsparung 50 %.**

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG. ZÜRICH

MUBA
im Neubau
2. Stock
links
bei der
ROLLTREPPE

Halle 20
* Stand 6545

Zürich
Bern Köniz/Bern
Lausanne

Stockerstrasse 57
Wabersackerstr. 117
16, Av. du Simplon

Tel. 051/27 44 50
Tel. 031/ 7 56 36
Tel. 021/26 56 85

l'assemblée close et donner la parole à M. Siegfried Bittel.

Le directeur de l'Office central suisse du tourisme parla en détail de l'origine et du développement de notre institution de propagande. Il fit part des difficultés financières qu'elle rencontre aujourd'hui et rendit hommage à l'activité de Lausanne dans le domaine de la propagande touristique et nationale. L'exposé de M. Bittel, extrêmement bien documenté, fut salué de chaleureux applaudissements.

Avec la Commission romande

On sait le rôle important que joue la Commission du Simplon dans tout ce qui touche au développement et à l'amélioration de la ligne, en particulier du point de vue ferroviaire. C'est dire que les habitants de la Riviera se trouvent être directement intéressés à l'activité de la Commission que préside M. le conseiller national Peitrequin, syndic de Lausanne et de le secrétariat général est assumé par M. Gustave Chaudet.

Le rapport de M. Chaudet

Après avoir rendu hommage à la mémoire de M. le Conseiller fédéral Escher, qui contribua beaucoup au développement de la ligne du Simplon, M. Peitrequin donna la parole à M. Gustave Chaudet, qui présenta un intéressant rapport sur la marche de la commission au cours de l'exercice écoulé. M. Chaudet souligna, en particulier, les heureuses décisions prises concernant l'électrification du tronçon Vallorbe-Dijon, dont les principaux artisans furent feu le conseiller fédéral Escher, M. Gschwind, président de la Direction générale des CFF, la Direction du 1^{er} arrondissement, ainsi que les gouvernements des cantons de Vaud, Genève, Neuchâtel, Fribourg et Valais.

Concernant la marche des travaux, on prévoit que la section Pontarlier-Les Verrières sera équipée la première et qu'elle pourra être mise en service au début de l'année prochaine. Quant à la section Dijon-Dole, elle fonctionnera dès le milieu de 1957, et les tronçons Dole-Vallorbe et Frasne-Pontarlier seront électrifiés en 1958. La commission espère que ces délais – très larges – pourront être réduits.

Ces travaux, la chose est incontestable, augmentent dans une notable proportion, le confort et la vitesse des convois tout en rapprochant Paris de la région lémanique. C'est là un point positif, qu'il faut souligner, et qui aura pour le tourisme, espérons-le, des conséquences heureuses.

Le transport des automobiles à travers le Simplon

Un autre point que relève le rapport de M. Chaudet est le transport des automobiles à travers le tunnel du

Simplon. Depuis nombre d'années déjà, cette question préoccupe les autorités compétentes. Toutefois, il manque encore un quel que déchargement à Iselle, et on se plaint de la lenteur des formalités administratives. Ces deux éléments ont eu pour conséquences directes que quatre mille voitures seulement ont traversé le Simplon, alors que cinquante mille prenaient le chemin du tunnel du Gothard. La direction du 1^{er} arrondissement a mis au point un projet donnant entière satisfaction aux auto-

moblistes. Ce projet est actuellement étudié par les chemins de fer italiens et retient aussi l'attention des douanes des deux pays.

Enfin, l'horaire international, entrant en vigueur le 22 mai prochain, apportera de sensibles améliorations, spécialement dans la vitesse accrue du Simplon-Orient-Express et du direct Paris-Milan. Il reste à souhaiter que les formalités de douane et de police, tant à Val-lorbe qu'à Brigue, soient écourtées.

Malgré la mauvais temps, fréquentation satisfaisante en janvier 1955

Les résultats de janvier 1955 de la statistique suisse du mouvement hôtelier sont plus satisfaisants que ne le laissent prévoir les mauvaises conditions atmosphériques et l'état défavorable de la neige. Il est vrai que quelques stations de sports d'hiver, surtout les moins élevées, n'ont pas reçu autant de monde que durant le même mois de l'an passé, mais dans l'ensemble, celles qui ont été plus fréquentées sont en majorité. Il s'ensuit que les hôtels et pensions du pays ont enregistré un surplus de 17 000 arrivées et 47 000 nuitées. Autrement dit, le nombre des arrivées a augmenté de 8 pour cent, totalisant 236 000 unités, et celui des nuitées s'est élevé de 5 pour cent, pour monter à 1 055 000, niveau qui n'avait plus été atteint en janvier depuis 1948.

Alors que la clientèle suisse a baissé de 1 pour cent à peine, celle de l'étranger qui s'était accrue de 7 1/2 pour cent en décembre, a marqué une progression de 11 1/2 pour cent ou de 51 000 nuitées, portant le chiffre total à un demi-million.

Presque tous les groupes d'hôtes étrangers ont contribué à l'essor, avant tout les Anglais (+ 15 500 nuitées). C'est le résultat de l'augmentation de l'allocation individuelle de devises aux touristes britanniques.

Les Hollandais viennent ensuite, suivis eux-mêmes des Belges (+ 5100), des Italiens (+ 4700) et des Français (+ 4000). Notons en particulier le redressement du tourisme belge, dont la tendance à la baisse s'est constamment manifestée en 1954. Des gains de nuitées, moins prononcés en nombre absolus mais très appréciables en nombres relatifs, ont été enregistrés pour les Scandinaves, les Espagnols, les Autrichiens et pour les hôtes de la plupart des pays d'outre-mer. En revanche, la fréquentation allemande et nord-américaine n'affiche qu'une légère amélioration.

Les Anglais représentent dans le mois en revue le plus fort contingent étranger, avec un total de 129 000 nuitées, ce qui fait plus du quart du trafic international. Ils sont suivis des Français et des Allemands (16 et 15 pour cent), puis des Italiens (9 pour cent), des Belges-Luxembourgeois (8), des Américains du Nord (7) et des Hollandais (6).

Dans les régions de sports d'hiver, l'évolution présente les caractéristiques habituelles du mois de janvier,

c'est-à-dire que le nombre des nuitées est fortement descendu siôt après le nouvel an, tombant encore plus bas vers le milieu du mois, pour ne remonter que dans la dernière semaine de janvier. Dans la plupart des stations, ce « creux de janvier » a toutefois été moins ressenti que l'année dernière.

Aux Grisons, le nombre des nuitées a augmenté de 27 000 environ ou de 11 pour cent, pour atteindre 265 000 et le taux moyen d'occupation des lits s'est passé de 39 à 42 pour cent. Au regard de janvier 1954, l'apport indigène accuse une progression de 8 pour cent et l'apport étranger, au compte duquel s'inscrivent 167 000 nuitées ou près des deux tiers du total, un accroissement de 13 pour cent. Des gains substantiels ont été enregistrés pour les groupes anglais (+ 20 pour cent), hollandais (+ 36), italiens (+ 14), belgo-luxembourgeois (+ 16) et français (+ 11). Le nombre des touristes allemands a diminué (- 7 pour cent), bien qu'ils fussent plus nombreux à St-Moritz, Arosa et Pontresina. A Davos leur effectif s'est réduit de deux cinquièmes par rapport à l'année précédente. A Arosa, la cote a atteint 78 pour cent (janvier 1954: 69 pour cent), à St-Moritz 59 (49), à Lenzerheide 51 (49), à Davos 50 (54), à Klosters 48 (39) et à Celerina 46 (36 pour cent).

En Valais, comme dans les Grisons, l'affluence accrue des visiteurs suisses et étrangers, surtout anglais, italiens et belges, s'est traduite par un excédent de nuitées de 11 pour cent. Les résultats de Montana-Verma (- 8 pour cent) et de Champéry (- 28) sont certes moins satisfaisants que l'an dernier, mais ceux de Zermatt, Crans, Verbier, Saas-Fee et de la plupart des stations de la vallée du Rhône marquent une avance de 15 pour cent et plus. Par suite de l'accroissement du nombre des lits, les taux d'occupation n'ont pas augmenté dans la même mesure que le nombre des nuitées. Néanmoins, les trois cinquièmes des lits d'hôtes ont été occupés en moyenne à Crans et Verbier. A Zermatt, la cote s'est arrêtée à 37 pour cent, comme en janvier 1954.

Si l'on excepte Unterwasser et Wildhaus, toutes les stations de sports d'hiver de la Suisse centrale et orientale ont connu également un regain d'activité. Il convient cependant de relever que l'an dernier presque

toutes ces stations avaient essuyé des pertes et que, nonobstant l'amélioration observée dans le mois considéré, les possibilités de logement ont été encore bien loin d'être épuisées.

Dans l'Oberland bernois, l'évolution a été moins satisfaisante que dans les régions susmentionnées, puisque le total de 120 000 nuitées ne dépasse pas le chiffre de janvier 1954. Le trafic international (+ 6 pour cent) a augmenté la moitié moins que dans les autres régions de sports d'hiver – l'apport anglais s'est accru par exemple de 20 pour cent aux Grisons, alors qu'ici la progression n'est que de 11 pour cent à peine – et la clientèle du pays a diminué (- 8 pour cent).

Une comparaison rétrospective montre qu'au cours de ces six dernières années, c'est-à-dire de 1950 à 1955, l'expansion du tourisme en janvier n'est que d'un petit tiers dans l'Oberland bernois, tandis qu'elle est de deux bons cinquièmes aux Grisons et même de près de trois cinquièmes en Valais.

A l'instar de l'Oberland bernois, le nombre des nuitées inscrites dans les Alpes vaudoises n'a guère varié. A un accroissement de la fréquentation étrangère (+ 10 pour cent) s'oppose un recul du trafic intérieur (- 15); un relâchement dans les petites stations d'hiver est compensé par une sérieuse reprise à Château-d'Oex. A Villars-Chesières, où l'on a compté moins de Suisses mais plus d'étrangers, l'affluence d'hôtes égale l'apport de l'an dernier.

Dans les villes de Bâle, Berne (- 4 pour cent chaux) et Lausanne (- 1), la fréquentation de janvier n'a rejoint tout à fait le niveau de l'an passé. A Zurich on note un surplus de 2 pour cent; toutefois, le taux d'occupation des lits s'est abaissé également dans cette ville, parce que le nombre des lits à la disposition des hôtes est plus élevé que l'année précédente. La cote n'est montée qu'à Genève – de 50 à 56 pour cent – où le chiffre des nuitées s'est accru de 10 400 unités ou de 16 pour cent, grâce à la conférence GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce), qui a siégé de fin octobre 1954 au 4 mars 1955.

Dans les sanatoriums et établissements de cure, la régression s'est poursuivie, c'est-à-dire que le nombre des nuitées a diminué, au regard de la période correspondante de l'année dernière, de 19 000 nuitées ou de 7 pour cent pour se fixer à 264 000, et le taux moyen d'occupation des lits a fléchi de 80 à 74 pour cent. Comme en décembre, les effectifs des malades de l'extérieur se sont plus fortement réduits (- 10 1/2 pour cent) que ceux des patients indigènes (- 4 pour cent). Le déficit est particulièrement marqué dans les groupes belgo-luxembourgeois (- 25 pour cent), hollandais (- 16) et français (- 15); les contingents britannique (- 6 pour cent) et allemand (- 4) se sont également amoindris. Les établissements grisons et valaisans ont enregistré des pertes de 5 pour cent en moyenne, par rapport à janvier 1954, et les sanatoriums et cliniques de Leysin, une baisse de 16 pour cent.

Die überragende Qualität für Ihre Küche

zarter Frühlings-Spinat
taufersisch konserviert

Der junge Spinat wird aus eigenen Plantagen - direkt neben der Fabrik - gewonnen und nach Spezial-Rezept zubereitet.

Deshalb die zarte Feinheit des Geschmacks!

Verlangen Sie ausdrücklich Scana-Spinat bei Ihren Lieferanten. (Wo nicht erhältlich, Bezugsquellennachweis durch die Fabrik.)

Spinat,
die grosse **Scana**-Spezialität!

Gehackt, gebrüht,
4 Dosengrößen
1/2, 3/4, 1 1/2, 2 1/2
1/2 Dose
1 1/2 Dose

SCANA-LEBENSMITTEL A.G.
ZÜRICH Tel. (051) 28 36 33

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

Erhöhter Faserschutz, dank dem patentierten Zusatz **FIBERPROTECT**

Kein anderer
Tomaten-Ketchup
ist so gut wie
HEINZ

HEINZ TOMATO KETCHUP
37 VARIETIES
H.J. HEINZ COMPANY

HEINZ WORCESTERSHIRE SAUCE
MADE IN ENGLAND
H.J. HEINZ CO. LTD. LONDON

Von **HEINZ**
auch die feine
Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

Reklame-Schlager

Deckbetten
120/160, la H'Flaum Nr. 68 . . . Fr. 59.80
Deckbetten
120/160, 3/4-Flaum, Nr. 121 . . . Fr. 78.50
Federkissen, 60/80, Nr. 18 . . . Fr. 16.90
Federkissen, 60/100, Nr. 21 . . . Fr. 25.40
la Wollsteppdecke, Schn. Gr. 120/155, Ob. Damast. 38.50, Warne Schweiz. Wolldecke, 150/210, Jac., Brd. 39.80.

Bettfedernfabrik Burgdorf
E. LINDT & CO., Telefon (034) 2 21 14

Apéritif à la gentiane

SUZE

l'ami du connaisseur

VILLARS s. OLLON. - A vendre
pour raison de santé joli

tea-room-restaurant-pension

18 lits. Affaire intéressante pour couple du métier.
Offres à Bella Vista, Villars sur Ollon.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT

WAADTLÄNDER WEIN

OPV

Lagern Sie Ihre kostbaren

Lebensmittel

in den hygienischen

Economat-Schränken

aus Metall. Darin sind Ihre Vorräte vor Staub und Ungeziefer bestens geschützt.

Verlangen Sie bitte unverbindliche Offerte und besuchen Sie uns an der

MUBA
Halle 13 - Stand 4965

SCHWABENLAND & CIE A.G. ZÜRICH
Grossküchen- und Konditorei-Einrichtungen - Wüscherstrasse 44 - Telefon (051) 25 37 40

Küchenmöbel und Küchengeräte



schnell gereinigt
mit dem enttöfenden
Reinigungspulver

Sap

Tausende profitieren seit 1931
von den Vorteilen von SAP.
Tun Sie es auch!

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

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle
schon ab Fr. 16.—,
O. Locher, Baumgarten, Thun

ZAHLUNGSVERKEHR

Grossbritannien

Ein- und Ausfuhr von Banknoten

Die Bank von England erliess folgende Weisungen an die Banken:

I. Einfuhr von Sterlingnoten.

Die Einfuhr von Sterlingnoten ist frei:

- in unbegrenzter Höhe für Reisende, die direkt aus der Republik Irland einreisen;
- bis zu 10 £ je Person für andere Reisende.

II. Ausfuhr von Banknoten.

1. Die Ausfuhr von Sterlingnoten ist frei:

- in unbegrenzter Höhe für Reisende, die sich direkt nach der Republik Irland begeben;
- bis zu 10 £ je Person für andere Reisende.

2. Die Ausfuhr fremder Banknoten ist frei:

- in unbegrenzter Höhe für Reisende, die sich direkt nach der Republik Irland begeben;
- bis zum Gegenwert von 25 £ je Person für andere Reisende. Womit in Übereinstimmung steht, dass britische Reisende aus der Grundzuteilung den Gegenwert von 25 £ in fremden Banknoten beziehen können. Nicht im Vereinigten Königreich domizillierte Reisende dürfen, wenn sie Grossbritannien verlassen, fremde Banknoten bis zur Höhe desjenigen Betrages wieder ausführen, den sie bei der Einreise mit sich brachten, auch wenn dieser den Gegenwert von 25 £ übersteigt.

Deutschland (Bundesrepublik)

Neue Reiseverkehrserrasse

Am 1. März 1955 sind eine Reihe von Erlassen in Kraft getreten. Die wichtigsten Neuerungen umfassen im wesentlichen folgendes:

- Jeder Deviseninländer ist berechtigt, ohne Eintragung in seine Reisepapiere ausländische Geldsorten und sonstige Zahlungsmittel nicht frei konvertierbarer Währungen bis zum Gegenwert von DM 600.- je Reise auszuführen. Erkundigungen haben ergeben, dass Schweizerfranken (Noten und Sorten) als frei konvertierbare Währung gelten und somit dieser Freigrenze nicht teilhaftig werden.
- Die Berechtigung zur Mitnahme deutscher Geldsorten und DM-Reisechecks bis zum Betrage von DM 300.- je Person und Reise bleibt bestehen. Die mitgeführten ausländischen Zahlungsmittel gemäss I hiervor und deutschen Zahlungsmittel der soeben erwähnten Art dürfen zusammen nicht mehr als den

Gegenwert von DM 600.- je Person und Reise ausmachen.

- Jeder Deviseninländer kann den ihm jährlich zur freien Umwechslung in irgendeiner Währung der Europäischen Zahlungsunion für Auslandsreisen zur Verfügung stehenden Betrag von DM 1500.- auch ganz oder teilweise für Reisen in den Dollarraum verwenden.
- Die ermächtigten Stellen dürfen an Deviseninländer Fahrtausweise für die Benützung von Verkehrsmitteln jeder Art sowie Benzinscheine ohne Eintragung in die Reisepapiere und ohne Anrechnung auf die Höchstbeträge gegen D-Mark abgeben.
- Residenden, die früher innerhalb von sieben Tagen nach Rückkehr in die Bundesrepublik abzureisen waren, können nunmehr bis zum Gegenwert von DM 300.- je Person behalten und für spätere Auslandsreisen wieder verwendet werden.

AUSLANDSCHRONIK

Aus der italienischen Hotelwirtschaft

In Venedig fand dieser Tage die Jahreshauptversammlung der «Compagnia italiana dei grandi alberghi» (CIGA) statt. Der Bericht des Aufsichtsrates für das Geschäftsjahr 1954 stellt fest, dass man mit den Ergebnissen des abgelaufenen Jahres zufrieden sein dürfte. Der Bruttogewinn des Konzerns, welcher die grossen Luxushotels von Venedig, Rom, Mailand, Stresa usw. umfasst, hat sich gegen 1953 von 3325 auf 3619 Mill. Lire erhöht. Der Reingewinn ist von 416,9 auf 593,6 Mill. Lire gestiegen. Die Dividende wird auf 11% erhöht (i. V. 10%).

Gleichzeitig wurde in ausserordentlicher Hauptversammlung beschlossen, das Aktienkapital gratis von drei auf vier Milliarden Lire zu erhöhen. Die neuen Gratisaktien werden den Aktionären im Verhältnis 4:1 zuteilt. Die hierfür erforderlichen Geldmittel werden den diversen Ausgleichsfonds entnommen. Gleichzeitig wurde beschlossen, die «S. p. a. Palace Hotel» in Mailand durch Fusion aufzunehmen. Die genannte Gesellschaft besitzt ein Eigenkapital von 90 000 000 L.

Das gute Ergebnis des Geschäftsjahres 1954 ist in erster Linie der gesteigerten Ausländerfrequenz zuzuschreiben. Auch das laufende Geschäftsjahr dürfte, nach den bisher vorliegenden Vorbestellungen zu schliessen, ähnlich gut werden und wieder eine angemessene Verzinsung des erhöhten Aktienkapitals gestatten. D.

Hollands modernstes Hotel

In Vlaardingen wurde dieser Tage Hollands modernstes Hotel, das «Delta-Hotel», eröffnet, welches in

mehrfacher Hinsicht eine Besonderheit in der Hotellerie des Landes darstellt. Mit dem Bau wurde im Oktober 1953 begonnen. Die Baukosten in Höhe von 1 300 000 hfl. wurden in vorbildlicher Zusammenarbeit von Privatkapital und öffentlichen Verbänden aufgebracht. Ferner zeichnet sich das Hotel durch seine sehr schöne Lage unmittelbar am Wasser der Neuen Maas aus. Das Kaffee-Restaurant des Hotels ist sogar grossenteils über dem Wasser der Maas errichtet worden. Eine halbe Million Gulden wurden aus Marshall-plangeldern beigesteuert. Auch die zahlreichen Industriebetriebe von Vlaardingen und den umliegenden Ortschaften haben Aktien der «NV. Hotelplooiatie Maatschappij Vlaardingen» erworben.

Das Hotel ist fünf Stockwerke hoch und enthält auf jedem Stockwerk ausser den üblichen Fremdenzimmern je ein Appartement. Im obersten Stockwerk befindet sich ein runder Saal, das sogenannte «Krähenest», der zur Abhaltung von Tagungen und Versammlungen bestimmt ist. Die Direktion des Hotels hat der bekannte Hotelfachmann E. R. Horst übernommen. D.

Flugplatzhotels für London

Zwei Hotels für den Londoner Flugplatz Heathrow, der gegenwärtig wesentlich ausgebaut und modernisiert wird, erwarten zurzeit die Baugenehmigung. Die englische Hotelfirma Heath Row Hotels Ltd. beabsichtigt, ein 750-Zimmer-Hotel mit sechs Stockwerken zu bauen, das völlig schalldicht sein wird und in allen Räumen Klimaanlage haben wird. Das Hotel wird dicht am Flughafen an einer der Hauptzufahrtsstrassen liegen.

Das zweite Hotel wird von einer amerikanischen Firma, International Air Travel Hotels Inc., die bereits eine Anzahl ähnlicher Flughafenhotels in den Vereinigten Staaten betreibt, gebaut werden. Genaue Pläne für dieses Hotel liegen noch nicht vor.

Der Bau derartiger Hotels, die etwa 1 1/4 Stunden Autofahrt vom Zentrum Londons entfernt liegen, entspricht einem Bedürfnis, da der Londoner Flughafen für viele Passagiere aus allen Erdteilen ein wichtiger Umsteigeplatz ist. Fahrgäste, die Anschlussflüge erwarten, müssen nicht mehr die lange Fahrt nach London machen, die mit Wartezeiten an den Stadtbahnhöfen der Fluggesellschaften für Hin- und Rückfahrt 3 1/2 Stunden erfordert.

Zahlreiche Fluggesellschaften sollen bereit sein, feste Zimmerbuchungen für Halbjahres- und Jahrestermine zu geben. W. P. J.

Neue Passagierdampfer für den internationalen Touristenverkehr

Eine grosse Sorge im internationalen Reiseverkehr bereitet den Organisatoren der zur Verfügung stehende Schiffs- und Flugzeugraum, der die Touristen über die Meere befördern kann. Man hat in letzter Zeit immer

Übernahme von inländischem Weisswein

Amtlich wird mitgeteilt:

Von der Traubenernte 1954, weisses Gewächs, konnten vorab 2 Millionen Kilo als Tafeltrauben und nahezu 2,5 Millionen Liter für die Herstellung von alkoholfreiem Traubensaft abgesetzt werden, während die Produktion an Weisswein gegen 50 Millionen Liter betragen hat. Darüber hinaus sind noch ansehnliche Vorräte an früheren Jahrgängen vorhanden und es sind die in Artikel 21 des Weinstatus enthaltenen Voraussetzungen für eine Zuteilung der Überschüsse an die Weinimporteure erfüllt. Gestützt auf eine Empfehlung des zuständigen Fachausschusses und mit Zustimmung der beratenden Kommission hat nun der Bundesrat die Anwendung des Leistungssystems, d. h. die Übernahme von höchstens 100 000 hl Weisswein der Ernte 1954 und früherer Jahrgänge durch die Weinimporteure angeordnet und einen entsprechenden Beschluss gefasst. Es darf indessen erwartet werden, dass nicht eigentliche Pflichtzuteilungen an die einzelnen Importeure erfolgen müssen, sondern dass die Anmeldungen für die Übernahme in ausreichendem Masse eingehen werden. Für einmal betrifft die Zuteilung nur 50 000 hl, und die Grösse der zweiten Tranche wird erst im kommenden Sommer definitiv festgesetzt, wenn über die Grösse der Ernte 1955 die ersten Prognosen vorliegen.

wieder auf diese Frage hingewiesen und betont, dass die grössten Anstrengungen zur weiteren Entwicklung des internationalen Übersee-Reiseverkehrs nichts nützen, wenn es nicht gelingt, genug Beförderungsmittel für Überseereisen zur Verfügung zu stellen. Um so erfreulicher für alle am Tourismus interessierten Kreise ist es, zu hören, dass allein auf englischen Werften 21 Passagierschiffe mit einer Kapazität von 242 825 t im Bau sind, von denen einige bereits in den nächsten Monaten fertiggestellt sein werden, so dass sie noch in diesem Jahre in Dienst gestellt werden können. Auch auf Werften in Holland und Italien sind Übersee-Passagierdampfer in Auftrag gegeben worden. In Frankreich soll mit Unterstützung der Regierung ein neuer Riesendampfer mit einer Verdrängung von 52 000 t gebaut werden, mit dessen Fertigstellung allerdings kaum vor dem Jahre 1960 gerechnet werden kann. Jedenfalls hat man auch in Schiffsfahrtskreisen erkannt, dass sie an dem florierenden internationalen Touristenverkehr partizipieren können, wenn sie in der Lage sind, genügend Schiffsraum zur Verfügung zu stellen. S. B.

Der Hotelier der Zukunft

Der amerikanische Hotelkönig, Conrad N. Hilton, machte in einer Rede, die er an der Jahresversammlung des amerikanischen Hotel-Verbandes hielt, beachtenswerte Ausführungen über Hoteliers und Hotels der



«Les denrées alimentaires et boissons indiquées ci-après ont été entre autres examinées à l'Exposition internationale d'art culinaire de l'HOSPES BERNE 1954; reconnues de qualité de tout premier ordre, elles ont été primées par un diplôme et une médaille. Les clients y prêtent attention et savent apprécier hautement l'emploi et le service exclusifs de produits reconnus de toute première qualité dans votre établissement.»

«Die nachstehend aufgeführten Lebens- und Genussmittel sind u. a. an der Internationalen Kochkunstausstellung, der HOSPES BERN 1954, geprüft und als erstklassige Spitzenqualität mit Diplom und Medaille ausgezeichnet worden. Ihre Gäste achten darauf und wissen es sehr zu schätzen, wenn Sie in Ihrem Etablissement nur anerkannt erstklassige Qualitätsprodukte verarbeiten und servieren.»



«Echte Dierks»-Frischmargarine

mit 10 % Butter
reich an Vitamin A und D
unvergleichliche Qualität!

Friedrich Dierks Margarinefabrik, Zürich 3

Für die Gäste! Nur das Beste!

GOLD MEDAILLE HOSPES 1954

Zunftmeister - Cigares

Verkauf Fr. 1.-, Ankauf 70 Rp. oder 66 Rp.

A. NAEF, CIGARES, ZÜRICH, Sihlfeldstr. 32



Spezialhaus für Rauchfleischwaren,
Tel. (055) 31120, Laupen/Wald ZH

Bauerngeräucherte Hinterschinken,
Speck zum Rohessen, Halswurst,
Bauernschüblig - unverfälscht in
der Farbe und im Naturgeschmack.
Legen Sie Wert auf eine Spezialität,
dann verlangen Sie zu Ihrem
Vorteil Muster und Offerte.

Alb. Camenzind's Wwe. AG.

STEINEN (SZ)

Kirsch-, Pfämlwasser
Eier-Kirsch, Eier-Cognac

Monopol Virginia & Toscani

werden immer mehr verlangt,
die Qualität macht es.

Zürifäsch-Kafi

der Kaffee für die gepflegte Gaststätte

Hemmi & Baur, Grossrösterei, Zürich
Freigutstrasse 8, Telefon (051) 27 20 30

HOSPES BERN 1954
höchste Auszeichnung für
WEBSTAR-CIGARES

Goldmedaille

1. Rang mit Glückwunsch des Preisgerichtes



Erbsen fein - Délices au fromage - Cassisjus
sind anerkannte Spitzenqualität!



14 Goldmedaillen, dreimal «Grand Prix»

ASPIK-Pik-As-SONDERKLASSE

feinstes neutrales Gelierpulver, höchst-
erziehbare - kristallklar - geschmackrein,
ohne Kochen - ohne Klären

In der Schweiz erhältlich durch den Ge-
neralvertrieb Oskar Dähler, Hünibach (BE), Tel. (033) 2 34 10



«Engadiner Nusstorte»

Medaille d'or

Das Dessert des kultivierten
Gastes. Das Geschenk für
Feinschmecker. Lange Halt-
barkeit. Fr. 6.-, 8.-, 12.-, Spe-
zialofferte für Grossverbrauch

BERGÜN

L. Hossmann, Bergün, Telefon (081) 271 29

blaser kaffee

Effingerstrasse 25 Bern Telefon (051) 2 24 04

Die beste Margarine
ist

Lora

Goldene Medaille 1. Rang HOSPES 1954

KÜNDIG'S Kunsthonig

jederzeit ein Genuss!

Kündig & Spless, Nachf. M. L. Kündig
Winkelriedstrasse 17, St. Gallen



in vielen
Ländern

Dr. Ritters

Weizenkeimöl

ORANJE POULARDEN

Spezial-Marmelade

Monarch

DIE FEINEN KONSERVEN

FRIGA-POULARDEN

planenfertig

FRIGA-FISCHFILETS

belegfertig

5 GOLDMEDAILLEN

FRIGALIMENT ST. MARGRETHEN

TEL. 071/77 38 21

GLÄTTEMASCHINEN

FERRUM A.G.
RUPPERSWIL (Aargau)

Zukunft. Mr. Hilton wies zunächst darauf hin, dass der Hilton-Konzern bald ein Hotel in jedem Kontinent haben werde. Mit dem Bau eines Hotels in Kairo werde im Frühjahr des kommenden Jahres begonnen; in Kürze werden Hilton-Hotels in Istanbul, London Madrid und Rom eröffnet werden. Das Hotel in Istanbul, sagte Mr. Hilton, ist nur dreizehn Kilometer vom «Eisernen Vorhang» entfernt; er würde nichts lieber sehen, als auch ein Hotel auf dem «Roten Platz» in Moskau zu besitzen.

Das moderne Hotel und das Hotel der Zukunft, so sagte Mr. Hilton, hat eine Verantwortung gegenüber der bürgerlichen Gesellschaft, der Nation und der Welt, die weitergeht, als nur für Nahrung, Unterkunft und Unterhaltung für den Durchreisenden zu sorgen. Das moderne Hotel nimmt in der heutigen Gesellschaft einen so wichtigen Platz ein, dass seine Leitung mit Männern und Frauen mit scharfem Geschäftsblick und kulturellem Gesichtskreis besetzt sein muss.

Deutsche Gasthäuser im 16. Jahrhundert

Über das deutsche Gasthauswesen im 16. Jahrhundert gibt der berühmte Humanist Erasmus von Rotterdam, gestorben 1536 in Basel, eine amüsante Beschreibung. Da diese Schilderung die einzige ausführliche über das mittelalterliche Hotelwesen ist, so sei sie im Wortlaut hier angeführt! Er schreibt:

«Bei der Ankunft grüsst niemand, damit es nicht scheine, als ob sie viel nach Gästen fragten. Die Gastwirte halten das für des deutschen Ernstes unwürdig. Nachdem du lange genug geschrien hast, steckt endlich irgendeiner den Kopf durch das kleine Fenster, den man nun fragen muss, ob man hier einkehren könne. Die Frage nach dem Stall wird nur mit einer Handbewegung beantwortet. Dort kannst du dein Pferd selbst behandeln, denn kein Diener legt Hand an. Wenn du etwas tadelst, hörst du gleich die Rede: Ist dir's nicht recht, so suche dir ein anderes Gasthaus! Heu wird fast ebenso teuer als der Hafer selbst verkauft.

Dann begibst du dich in die Stube mit Stiefeln, Gepäck und Schmutz. In diesem allen Gästen gemeinsamen Raume ziehst du die Stiefel aus und bequeme Schuhe an, kannst auch das Hemd wechseln. Die durchnässen Kleider hängst du an den Ofen. Wasser zum Händewaschen ist so unsauber, dass du dich nach einem anderen Wasser umsehen musst, um die eben vorgenommene Waschung abzuspielen. Kommst du um 4 Uhr an, so kannst du doch nicht vor 9 Uhr speisen, oft auch erst um 10 Uhr, bis alle Gäste beisammen sind: Fussreisende, Reiter, Kaufleute, Schiffer, Fuhrleute, Bauern, Weiber, Gesunde und Kranke. Einer kämmt sich die Haare, ein anderer wischt sich den Schweiß ab oder reinigt sich die Schuhe. Dann kommt ein Diener mit grämlicher Miene und schmutzigem Gewande herein, zählt die Anwesenden, legt Tischtücher auf, grob wie Segeltuch, und setzt vor jeden einen hölzernen Teller, einen Holzlöffel und ein Glas. So sitzt man noch eine Stunde, ohne dass das Essen aufgetragen

würde. Der vorgesetzte Wein ist letzter Sorte. Verlangt man einen besseren, so tut man zunächst so, als habe man das nicht gehört. Dann aber erhält man den Bescheid: In diesem Gasthause sind schon viele Grafen und Markgrafen eingekehrt, aber keiner hat sich über meinen Wein beschwert. Suche dir ein anderes Gasthaus! Hierauf kommen endlich die Schlüssel, die zu meist recht zahlreich sind. Am Tisch muss man so lange sitzen bleiben, bis der Wirt persönlich erscheint und besseren Wein bringt. Grosser Lärm erhebt sich dann, wenn die Köpfe vom Trinken warm werden. Keiner versteht den andern. Ist auch der Käse abgetragen, der nur schmackhaft erscheint, wenn er stinkt oder von Würmern wimmelt, so kommt der grämliche Diener, eine Tafel in der Hand, auf die die Gäste ihre Zeche

legen. Fehlt nichts, so nickt er mit dem Kopfe. Wer sich beschweren wollte, würde hören müssen: Was für ein Bursche bist du? Du zahlst nicht mehr als die andern.

Wünscht ein Ermüdeten gleich nach dem Essen zu Bett zu gehen, so heisst es, er solle warten, bis sich auch die andern niederlegen. Dann erst wird jedem sein Nest gezeigt, und das ist nichts weiter als ein Bett, sonst ist nichts vorhanden. Die Leintücher sind vielleicht vor sechs Monaten zuletzt gewaschen worden.»

So berichtet der grosse Holländer. Jeder Leser wird aus eigener Erfahrung feststellen können, dass sich seit damals einiges geändert hat. Es ist kaum anzunehmen, dass die heutigen Gäste unserer Hotels die Zeiten Erasmus von Rotterdams zurückschauen.

Das Hotel Schweizerhof in Luzern erneuert

Während Monaten war das Hotel Schweizerhof in Luzern vollständig eingerüstet, dem Besucher der Leuchtenstadt verrätend, dass sich hier umfassende Bauarbeiten abspielten. Die Luzerner sahen diesem Umbau mit einem Gefühl der Freude und Erleichterung, viele aber auch, die am Althergebrachten pietätvoll hangen, mit einiger Besorgnis entgegen. Einige waren sich aber alle darüber, dass so, wie der Schweizerhof sich vor dem Umbau präsentierte, er wirklich keine Zierde mehr für die grosse Fremdenmetropole war, und dass sein Aussehen in denkbar scharfem Gegensatz zu dem universellen Ruf dieses vornehmen Hauses stand, den es sich durch all die vielen Jahrzehnte seiner Existenz unversehrt zu bewahren verstanden hatte.

Nun, nachdem unmittelbar vor dem Palmsonntag — dank einer Bravourleistung der Arbeiter — das Gerüst entfernt worden war, ist das Geheimnis gelüftet. Der Schweizerhof Luzern hat eine Metamorphose durchgemacht, die sowohl dem Bauherrn wie dem Architekten zur Ehre gereicht. Verschwinden ist die alte Dachkuppel, Wahrzeichen so vieler Grand Hotels aus der grossen Zeit unseres Tourismus, verschwunden ist die alte, überflüssige und modernes Empfinden störende Jugendstilornamentik an Fenstergesimsen und Balkonen. An Stelle der alten Guss-Balkongeländer mit ihren unruhigen Verzierungen treten neue, ruhige, schlichte Staketengeländer. Da, wo früher die mächtige Kuppel war, ist ein neuer Aufbau in schlichter Form entstanden, der im 5. Obergeschoss 7 moderne Doppelzimmer mit Bad enthält und im 6. Obergeschoss 6 Dienstzimmer. Sämtliche Gästezimmer entsprechen modernsten Anforderungen. Eingebaute Wandschränke, Spannteppiche, Telefon-, Radio- und Signalanschluss usw. sowie formschöne Möbel und moderne Beleuchtung werden verwöhnten Komfortansprüchen genügen. Auch für die Angestellten befinden sich im Mitteltrakt aufbau Douchen, Badezimmer und WC-Anlagen, ein Zeichen dafür, dass man auch für das körperliche Wohlbefinden des Personals es an modernen sanitären Einrichtungen nicht fehlen lässt. Durch die bereits angedeutete Fassadenrenovation, die durch einen hellen Edelverputz ein freundliches Aussehen erhalten hat, wurde die ursprüngliche klassizistische, ge-

diegene Linienführung wiederhergestellt, so wie sie der Konzeption des Basler Architekten Berri, nach dessen Plänen der Schweizerhof in den Jahren 1845/46 errichtet worden war, zugrunde lag, aber durch spätere Renovationen in der zweiten Jahrhunderthälfte entstellt worden ist. Mit der Schaffung neuer Seitenvordächer in Eisenbeton und der Neugestaltung der Eingangspartie, das Portikus, hat auch dieser Teil der Südfront des Hauses eine Umwandlung erfahren, die sich höchst vorteilhaft von dem früheren Zustand unterscheidet. Stolz leuchtet nachts heute die neue Neonbeschriftung «Schweizerhof» unterhalb des Hauptgesimses, verkündend, dass in der Geschichte dieses Hauses bester alter Schweizer Hotel-Tradition eine neue Epoche begonnen hat. Das Äussere des Hauses befindet sich nun wieder in Harmonie mit der erstklassigen Führung des Hauses, die je und je zum Ansehen des Fremdenzentrums Luzern und der Schweizer Hotellerie beigetragen hat. Gratulieren wir dem Bauherrn, der Familie Hauser, die mit grossem finanziellen Einsatz und ohne einen Rappen Subvention den Umbau ermöglichten; gratulieren wir auch dem Architekten E. Vallaster, Luzern, zu seinem mit feinem Stilgefühl vollbrachten Werk, und danken wir den Arbeitern, die durch beispiellosen Eifer den termingemässen Abschluss der Bauarbeiten gewährleisteten.

Einiges aus der Geschichte des Schweizerhofes

Der Schweizerhof Luzern zählt zu den ältesten Hotelbauten der Schweiz. Im Jahre 1844 erwarben die Brüder Ed. und Xaver Segesser das Grundstück, auf dem das heutige Hotel steht, aus den Händen von Louis Mayr von Baldeg und errichteten darauf nach den Plänen des bedeutenden Basler Klassizisten, Architekt Melchior Berri, das Hotel Schweizerhof. Damals bestanden in Luzern drei Gasthöfe: der «Schwanen», die «Waage» und das «Rössli». Die Bauherren hatten in der Begründung ihres Baugesuches darauf hingewiesen, dass diese drei Gasthöfe den Bedürfnissen des Fremdenverkehrs nicht genügen, und dass in Anbetracht der prekären Unterkunstmöglichkeiten neuer Beherbergungsraum geschaffen werden müsse. Schon zu jener Zeit aber regte sich die Konkurrenzfurcht, und

es wurden alle Hebel in Bewegung gesetzt, den Bau des vierten Hotels zu verhindern. Schliesslich gelang es aber Oberst von Segesser doch, das Land zu erwerben, mit der vom Bürgerrat auferlegten Verpflichtung, es auszubauen und darauf ein Gebäude mit vorgeschriebener Fassade zu errichten. So konnte 1844 mit den Fundamentierungsarbeiten begonnen werden, und es entstand ein Musterhotel — eine Bezeichnung, die es nicht nur wegen der für die damalige Zeit aussergewöhnlichen Eleganz im Äusseren und Innern, wegen seines Komfortes, sondern auch dank der qualitativ unübertrefflichen Leistungen von Küche und Keller und seinem aufmerksamen und tadellosen Service voll auf verdiente. Wie richtig die Gründer die Entwicklungsmöglichkeiten des Fremdenverkehrs eingeschätzt hatten, beweist dass sich schon bald eine Erweiterung des Hauses aufdrängte. So wurde 1854 und 1855 der Bau von zwei neuen Häusern auf beiden Seiten des Schweizerhofes vollendet, die gleichsam als Dependancen dienten.

Es wäre verlockend, alle die berühmten Gäste aufzuzählen, die im Schweizerhof Luzern im Laufe eines Jahrhunderts abgestiegen sind. Wir müssen uns jedoch auf wenige Angaben beschränken. 1846 fand in den Räumen des Hauses das Fest zur Gründung einer inner-schweizerischen Offiziersgesellschaft statt. 1847 empfing General Dufour, der mit seinem Stabe im Schweizerhof logierte, die Gesandten Unterwaldens zu den Kapitulationsverhandlungen. Mit grossem Gefolge, Equipagen und 60 Pferden stieg 1853 Königin Sophie der Niederlande ab. Im folgenden Jahre begegnete wir hier Richard Wagner, der ab 1859 in Tribtschen Wohn-

**Renommierete
Hotels
verwenden seit
Jahrzehnten
Ambrosia
Speiseöl
und Kochfett**

Ernst Hürlimann, Wädenswil



H. BEARD S.A., MONTREUX

Fabrik für schwerversilberte Hotelwaren (150 Arbeiter)

Bestecke, Alpaca, 90 g versilbert und rostfrei — Platten, oval und rund, schwerversilberte Ausführung — Légumiers, Kannen etc. — Rechauds in Chromnickelstahl.

Zürich:

Generalvertretung für die deutsche Schweiz und Laden

A. HAARI

Talackerstrasse 41, Telefon (051) 25 11 40



Schweizer Mustermesse in Basel, Stand Nr. 6546, Halle 20

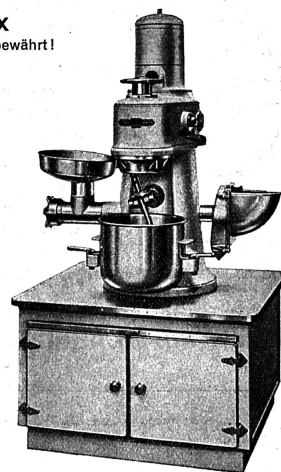
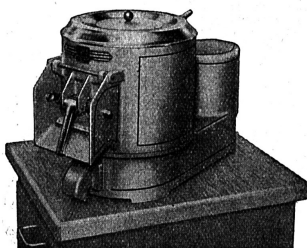
Küchenmaschinen

MUBA Halle 13, Stand 4882

COMBIREX
tausendfach bewährt!

Lips

KLEIN-SCHÄLMASCHINE
mit der unerreichten Leistung



JAKOB LIPS MASCHINENFABRIK URDORF/ZH
Gegründet 1880

Telephon (051) 98 75 08

Wir erstellen für den modernen anspruchsvollen Hotelbetrieb:

Für Küche und Office: Schränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester od. transportabler Ausführung. Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse etc.

Für Restaurant oder Bar: Buffets- und Vitrinen-Kühlungen, Glaceanlagen, Konservatoren, Tiefkühlfächer etc.

Für den Keller: Kühlräume für Wein, Bier und Mineralwasser. Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit.

Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung.

90 Jahre



Individuelle Beratung
Fachmännische Ausführung
Prompter und vorteilhafter Service
Spezial-Abteilungen für Isolationen und Getränke-Armaturen

A. SCHELLENBAUM + CO., WINTERTHUR
MUBA — HALLE 13 — STAND 4963



TEKA - Kaffeemaschinen

in verschiedensten Ausführungen

TEKA-Milch-Siede- und
Pasteuriser-Apparate

MUBA — Halle 20 — Stand 6597

TEKA AG. Tee- und Kaffeemaschinen — Apparatebau OLTEN
Telephon (062) 534 90

sitz nahm. Der russische Dichter *Leo Tolstoi* war 1857 im Schweizerhof zu Gast. Anlässlich einer Tagung der französischen Royalisten im Juni 1862 war das Haus bis auf das letzte Bett besetzt.

Das Jahr 1861 bildet ein wichtiges Datum in der Geschichte des Schweizerhofes. Am 20. März dieses Jahres ging das Haus an die Gebrüder Häuser von Wädenswil über, um seither ununterbrochen im Besitz dieser Familie zu bleiben. Unzählige hohe Gäste sind in der Folge im Schweizerhof abgestiegen: Kaiser, Könige und Fürstlichkeiten aller Art. Das war die grosse Zeit des Schweizerhofes. Sie ging mit dem Ersten Weltkrieg zu Ende. Aber der Wille, sich den neuen Gegebenheiten des Tourismus anzupassen, blieb erhalten. Die seobende Umbauten, die den untrüglichen Ausdruck dieses Willens, der die beste Gewähr für das weitere Gedeihen dieses führenden Hauses ist.

Bei der offiziellen Besichtigung durch die Behördenvertreter und Presse, der sich ein intimer Empfang anschloss, an dem auch M^{re} Oscar Häuser sowie die Familie Schaufelberger-Häuser anwesend waren, durfte die Bauherrin und Herr Direktor *Schnyder* die Glückwünsche der Behörden aus dem Munde von Herrn Stadtpräsident *E. Kopp* und seitens des *Schweizer Hotelier-Vereins* durch dessen *Vizepräsidenten*, Herrn *Arno Krebs*, Präsident des Luzerner Hotelier-Vereins, entgegennehmen. Auch Herr Architekt *Val-laster* und allen Unternehmern und Arbeitern, die zum guten Gelingen des Werkes beigetragen haben, wurde der Dank für ihre Arbeit ausgesprochen.

Associations touristiques

Propagande en faveur du tourisme jurassien

L'action en faveur du tourisme menée avec entrain, en Ajoie et dans l'ensemble du Jura sous l'égide de «Pro Jura» et de ses sections en est maintenant, grâce à la collaboration avec les voisins de France dont M. *Sigrist*, hôtelier, est l'animateur, à la préparation d'un film cinématographique intitulé «Porrentruy, porte de la Suisse». L'idée a été lancée il y a plus d'une année sur l'initiative de M. *Sigrist* par un cinéaste français de renom, M. *Gicot*, archiviste à Chaumont. Grâce à l'entente entre les trois grandes associations jurassiennes la *Société jurassienne d'Emulation*, «Pro Jura», et la *Société jurassienne de développement*, le film pourra être prochainement réalisé. Une réunion dans ce but a eu lieu récemment à Porrentruy. Elle comprenait les représentants des trois associations précitées et ceux de la Société de développement et d'embellissement locale. M. *Gicot* a exposé une fois de plus son plan et il en ressort qu'une œuvre faisant ressortir tous les attraits de la région, toutes ses beautés naturelles sera prochainement projetée sur l'écran.

Une forme de réclame particulièrement efficace et prenante sera ainsi tout à l'avantage de Porrentruy. Elle s'ajoutera à l'indication meilleure qui figure dorénavant sur les cartes routières et qui incitera les touristes à entrer en Suisse par l'Ajoie.

Le film sur le Jura, réalisé par la Société jurassienne

de développement a été présenté par le secrétaire de cette association M. *Steiner*. Il s'agit aussi d'une belle œuvre faisant ressortir les particularités jurassiennes surtout sur le plan économique.

Une liaison Suisse-Océan

On parle beaucoup, depuis un certain temps, d'une route Océan-Suisse. Pour attirer l'attention sur le projet qui a été réalisé, un rallye de scooters a eu lieu, sous les auspices de l'Union des chambres de commerce du grand itinéraire économique et touristique Océan - La Suisse. Cinq Français sont partis de *La Rochelle* le mercredi 30 mars et sont arrivés le vendredi matin 1^{er} avril à *Porrentruy* où ils furent reçus par les représentants de la municipalité et par M. *Charles Siegrist*, agent consulaire de France. Les participants remercient un message aux autorités de Porrentruy. Puis ils continuèrent leur route vers Bienne, où ils arrivèrent dans l'après-midi. Après avoir remis un deuxième message, ils repartirent pour Berne, Lausanne et Genève.

Pour l'amélioration de la route du Simplon

Point n'est besoin d'insister ici sur l'importance de la route du Simplon comme voie de liaison entre la Suisse romande et l'Italie. Le problème de son ouverture au début du printemps afin que les automobilistes puissent y passer lors des fêtes de Pâques est chaque année d'une brûlante actualité. Cet hiver, les chutes de neige ont été telles que l'on ne peut encore préciser la date où les premières voitures pourront franchir le Col du Simplon.

Une importante réunion vient d'avoir lieu à *Simplon-Village*. Pour atteindre cette localité, les personnalités suisses qui assistaient à cette séance avaient dû passer par l'Italie. D'Iselle, elles ont gagné Gondo et de là Simplon-Village par la route qui est déjà ouverte sur le versant sud.

Parmi les personnes ayant pris part aux délibérations, mentionnons MM. *Carl Anthamatten*, conseiller d'Etat, chef du Département des travaux publics; *Escher*, député, président de Glis; *Joseph Rittner*, président de Simplon-Village; *Ulysse Jordan*, président de Gondo, etc.

A cette occasion, M. *Anthamatten* présenta un remarquable exposé, traitant toutes les questions se rapportant au Simplon. Il apporta notamment des précisions en ce qui concerne les travaux qui seront effectués sur cette importante artère internationale au cours de cette année et de l'année prochaine.

D'autres problèmes furent encore examinés au cours de l'assemblée, notamment celui de l'ouverture de la route, de l'enlèvement des neiges et de la surveillance.

AUS DER HOTELLERIE

Neuer Pächter

pl. Im Verlaufe des Monats April wird Herr H. Stutz-Stettler St. Moritz verlassen und damit die Leitung des

Hotels Monopol niederlegen. Zum neuen Pächter des *Hotels Monopol* wurde Herr *Kurt Handschin-Hunziker* gewählt, der in den letzten Jahren die Bahnhof-Restaurants der Sântis-Schwebelbahn auf der Schwälgalp und auf dem Sântisgipfel mit bestem Erfolg geführt hat.

SAISONNOTIZEN

Hohe Gäste in Klosters

Vergangene Woche sind in der *Chesa Grischna* in *Klosters Königin Juliana* der *Niederlande* und *Prinzessin Margret* abgestiegen und erfreuen sich täglich des Skisportes. *Prinz Bernhard* kommt Ende der Woche mit zwei weiteren Prinzessinnen über den *Silvretta-Gletscher* nach *Klosters*.

DIVERS

Neue Luftseilbahnen in der Nordostschweiz

In der kommenden Reisesaison werden den Touristen in der Nordostschweiz zwei neue Luftseilbahnen zur Verfügung stehen, welche es erlauben, mühelos in das Voralpengebirge einzudringen, wo herrliche Fernsichten und schöne Wanderziele locken.

Im Juni 1955 eröffnet die Luftseilbahn Wasserauen-Ebenalp, kurz *Ebenalp-Bahn* genannt, ihren Betrieb. In 7 Minuten werden in Kabinen von 21 Personen 737 m Höhendifferenz zurückgelegt, ausgehend von der auf 868 m ü. M. liegenden Talstation Wasserauen, die sich wiederum knapp fünfzig Meter von der Endstation der Appenzellerbahn befindet, über die Zwischenstation auf der Alp Obere Bommen (1280 m ü. M.) bis zur Bergstation auf Ebenalp, die 1605 m ü. M. liegt und bei der sich ein Gasthaus befindet. Der Alpestein, den diese moderne Seilbahn erschliesst, ist ein altbekanntes Touristengebiet, dessen Naturschönheiten viel bewundert werden. Die Ebenalp-Bahn erschliesst aber nicht nur für sommerliche Touren eines der schönsten Gebiete der Schweiz, der *Skisportler* findet hier vom Dezember bis zum März ideale Schneeverhältnisse vor. Im Spätherbst kann mit der Bahn von der Zwischenstation auf der Alp Bommen aus die Höhe wieder erreicht werden, um die Abfahrt wiederholt zu genießen.

Zum *Kur- und Sportgebiet der Flumser Berge* führt nun, neben der Strasse Flums-Tannenbodenalp (*Flumser Berge*), auch eine in zwei Sektionen aufgeteilte neue Seilbahn *Unterterzen - Oberterzen - Tannenbodenalp*. Die Bahn besitzt eine Gesamtlänge von 3,45 km; die Zwischenstation *Oberterzen* liegt bei 674 m ü. M. rund 250 Meter über dem Spiegel des anmutigen Walensees. Die zweite Sektion von *Oberterzen* nach *Tannenbodenalp* überwindet einen Höhenunterschied von rund 900 Metern; die ganze Reisezeit wird rund 25 Minuten betragen. Die *Talstation Unterterzen* liegt an der grossen Hauptbahnlinie *Zürich - Sargans - Chur* oder *Vorarl-*

berg) und ist demzufolge von *Zürich* und dem schweizerischen Mittelland aus sehr gut erreichbar. Im Winter bietet die Zerteilung der Seilbahn dem Wintersportler den Vorteil, eine erste Abfahrt von der Tannenbodenalp nach *Oberterzen* (*Zwischenstation*) durch eine ne Bergfahrt zu ergänzen, der abschliessend eine rasante Abfahrt zum Talboden (*Unterterzen*) folgen kann. p.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Eine beachtliche Qualitätsverbesserung in Hotel-Textilien

In der schweizerischen Textilproduktion beginnt ein Verfahren anzuliegen, das nicht nur allgemein grosse Beachtung verdient, weil es sich um eine Steigerung der Qualität handelt, sondern ganz besonders die Hotellerie und das Gastgewerbe interessieren wird.

Das Prozedere benützt die letzten und gründlich ausprobierten Forschungsergebnisse auf dem Gebiet der Faserveredlung und kann auf den verschiedensten Textilrohstoffen, wie Baumwolle, Wolle, Leinen, Jute, Kunstfasern usw., angewendet werden. Seine Wirkung besteht in einer frappanten Erhöhung der Scheuerfestigkeit von Textilien und somit in einer markanten Verbesserung der Gebrauchsfähigkeit und Lebensdauer.

Kurz gesagt, handelt es sich um die «*Texylon-Suisse*»-Behandlung, ein patentiertes Verfahren, dank welchem die betreffenden Textilierzeugnisse eine mindestens dreimal grössere Scheuerfestigkeit aufweisen als unbehandelte Artikel. Ausserdem dürfen nur Qualitätsartikel mit «*Texylon-Suisse*» behandelt werden, so dass auch in diesem Sinne die Etikette «*Texylon-Suisse*» eine Qualitäts-Garantie darstellt.

Es liegt auf der Hand, dass insbesondere die Hotellerie an dieser Erfindung, bzw. ihrer Anwendung, das grösste Interesse hat. Die enorm starke Beanspruchung der wichtigsten Textilien in ihrem Bereiche bedingen einen Verschleiss, dessen Bekämpfung und Reduktion nur in ihrem grössten Interesse liegen kann. Sowohl unzählige Laboratoriumsproben wie auch grossangelegte praktische Versuche haben bewiesen, dass die Gebrauchsfähigkeit auf zwei Gebieten der «*Hotel-Textilien*» enorm verbessert werden konnte. Wir sprechen hier von Bett- und Küchenwäsche sowie von Moquette- und Bouclé-Teppichen. Bei der ersteren ist die wesentlich verbesserte Scheuerfestigkeit um so wertvoller, je häufiger ein Artikel der wiederholten Wäsche, welche ebenfalls eine Beanspruchung darstellt, unterworfen ist. Bei den letzteren versteht es sich von selbst, dass sich eine um das Dreifache gesteigerte Scheuerfestigkeit auf die Dauer bezahlt macht!

Lizenzinhaber für die Schweiz der «*Texylon-Suisse*»-Behandlung ist das Textilunternehmen Aktiengesellschaft A. & R. Moos, Weisslingen (Zürich), während die Firmen *Jakob Gut Söhne AG*, Zürich (für Bett-, Tisch- und Küchenwäsche), und *Schweizerische Teppichfabrik Ennenda* (Glarus) für sämtliche Bodenbeläge die Lizenzen für die «*Texylon-Suisse*»-Behandlung besitzen.

17 Industrie-Gruppen in 21 Hallen



Tageskarten à Fr. 2.50
am 20., 21., 22. April
ungültig
Besondere Einkaufser-
tage: 20., 21., 22. April
Einfache Bahnbillette
auch für die Rückfahrt
gültig

Verlangen Sie den
Messerkatalog,
das Nachschlagewerk
des ganzen Jahres

Schweizer Mustermesse Basel 16.-26. April 1955

Neueröffnetes Hotel LA PALMA
LOCARNO
sucht tüchtige

Hotel-Barmaid

Gut prädestiniert, nicht unter 25 Jahren, Antritt
15. April 1955.

GESUCHT

auf 18. April oder nach Übereinkunft in Passantenhotel mit
35 Betten:

Köchin oder Hilfsköchin
zur weiteren Ausbildung
Zimmermädchen
Mädchen
für die Ablösungen

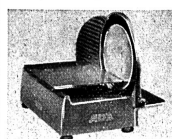
Guter Lohn, Gelegenheit, Französisch zu lernen. Offerten
erzählen an W. Huber, Hotel de la Balance, La Chaux-de-
Fonds.

Gesucht

SEKRETÄRIN

sprachenkundig, für Hotel-Journal und Telefon,
für kleineres Hotel in Zürich. Handchriftliche
Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Ge-
haltsansprüche unter Chiffre H 2 2968 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

MUBA
Rosentalpark
Stand 3805
Beutler, Wichtlach
Gartenmöbel
Telephon (031) 68 21 52



TEKA Mod. ADE

Elektr. Aufschnittmaschine
Ganz rostfrei, robust und form-
schön. Geringster Platzbedarf
(20 x 40 cm)

Konkurrenzloser Preis!

Prospekte u. Vorführung durch:



LUZERN, Obergrundstr. 35

Für Nierstücke Schweinscarrées

wenden Sie sich bitte an
Metzgerei Müller, Brugg
Tel. (056) 41222.

Wir liefern laufend

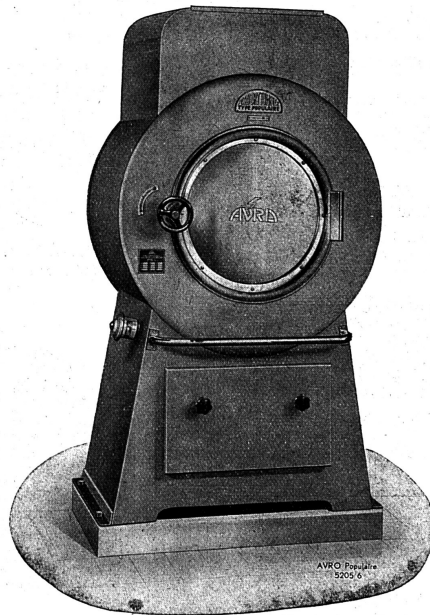
Wirtschafts- stühle

sehr solid und gefällig zu
Fr. 17.50 und 24.- (letztere
mit gebogener Zarge), sowie
schöne

Stabellen

zu Fr. 42.-, Möbelfabrik
Gewand AG., Steffisburg
bei Thun, Tel. (033) 26312.

Inserieren bringt Gewinn



Avro dry tumbler

Der meistverkaufte Schweizertumbler
Vollautomatische Wäschetrocknung

Mustermesse Basel
16.-26. April

Halle 13, Stand 4948
Stand-Telephon (061) 32 64 69

Albert von Rotz, Ingenieur
Maschinenbau
Basel

Friedensgasse 64-68, Telephon (061) 22 16 44/43/42

*Ihr Lieferant für
gediegene Gläser edles Porzellan
und wertbeständiges Silber*

Mahler
CHUR

Lassen Sie sich unsere grosse Auswahl durch unsere regionalen Vertreter vorführen

Kaffee- und Teezubereitung

von Ernst Pauli jun., Aarau

Kaffee

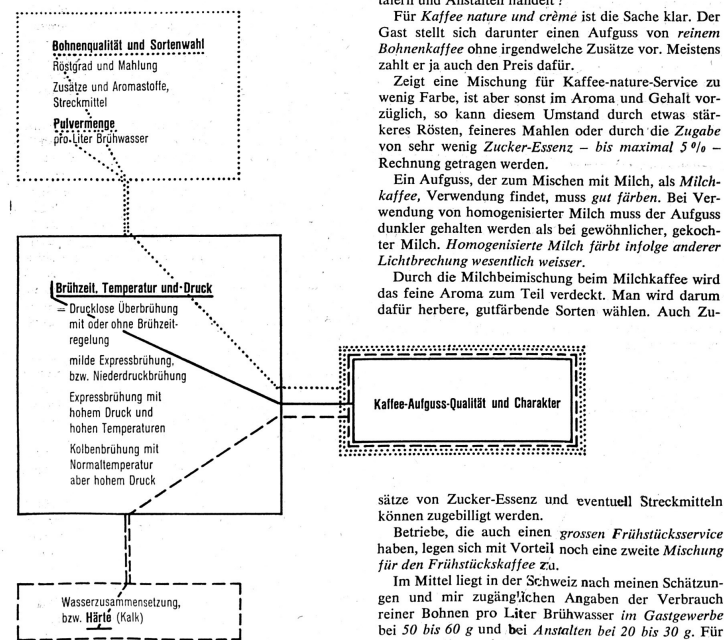
Faktoren, die Qualität und Charakter des Aufgusses bestimmen

Als reife Frucht ist Kaffee eine längliche, rote Wildkirsche. Der Fruchstein enthält in seinem Innern – in seidenpapierdünner Haut verpackt – das Samenkorn, nämlich unsere Kaffeebohne (natürlich noch nicht geröstet!).

Der Rohkaffee wird nach dem Produktionsland oder nach dem Verschiffungshafen benannt. Die Mischungen werden durch Spezialisten, den sogenannten Kaffeeschmeckern, zusammengestellt, um eine beim Publikum beliebte Geschmacksart auf lange Zeit und auch bei schlechteren Ernten aufrechtzuerhalten.

Kaffee und Tee enthalten beide das seiner Zusammensetzung nach genannte Trimethyl-Oxypurin mit der Formel $C_8H_{10}N_4O_2$, eine Verbindung von Kohlenstoff, Wasserstoff, Stickstoff und Sauerstoff. Beim Tee wird dieses als Thein, beim Kaffee als Koffein bezeichnet.

Koffein in reiner Form ist eine wasserklare, flüssige Droge ohne jeden Geruch und Geschmack. Die meisten Kopfwepulver enthalten z. B. Koffein. Wer jeden Tag 4 Kopfwepulver einnimmt und 4 coffeinfreie Kaffee trinkt, unterstützt also den Apothekerstand.



Koffeinfreier Kaffee wird schon seit Jahrzehnten in sehr guter Qualität hergestellt. Weil solchen Aufgüssen aber die anregende Droge fehlt, empfiehlt es sich, 10-15 % mehr Pulver zu verwenden, um dem Konsumenten auf diese Art einen gewissen Ersatz zu bieten.

Kaffee-Extrakte leisten in unserem Gewerbe sehr gute Dienste in Notfällen, wenn z. B. die Kaffee-maschine streiken sollte. Aus Bequemlichkeitsgründen sollen sie aber nicht verwendet werden. Kaffee-Extrakte sind im Gebrauch teurer als gewöhnlicher Kaffee.

Die richtige, auf Brühwasser und Brühmethode abgestimmte Mischung wählt man, indem man von verschiedenen Sorten mit der vorhandenen Kaffeeemaschine

Kaffee und Tee gehören zu den meistkonsumierten alkoholfreien Getränken unserer Gaststätten. Sie erfüllen als Kostenträger eine wichtige Funktion. Deshalb hat auch, wer Kaffee und Tee ausschenkt, eine Verpflichtung – die Verpflichtung nämlich, diese beiden Getränke in einwandfreier Qualität den Gästen darzubieten. Seitdem die Kaffeeemaschine ihren Siegeszug angetreten hat, ist es in dieser Hinsicht besser gewor-

eine gleiche Menge aufguss. Diese Aufgüsse werden – eventuell in Anwesenheit von Gästen – blind degustiert. Vor dem Probe-Aufgüssen beriehe man die Mischungen. Zu viele schlechte Bohnen – die sogenannten Stinker – treten dabei stark in Erscheinung.

Das Aroma entwickelt sich zum Teil erst beim Rösten durch Fette und Minerale, die um den Geschmacks-kern herum lagern, in Verbindung mit Äther, Phenol, Fulfur-Alkohol, Ammoniak und anderem mehr.

Die Röstung und die Mahlung haben auf den Aufgusscharakter grossen Einfluss. Im Prinzip ist es so: Je dunkler die Röstung und je feiner die Mahlung, um so grösser ist der Nutzeffekt, aber auch vor allem der Bittergeschmack. Aus diesem Grunde kann man nicht beliebig stark rösten und nicht beliebig fein mahlen. Des weiteren muss auf die Brührichtung Rücksicht genommen werden. Überbrüh- und milde Extrakt-systeme verlangen mittelfein gemahlene Kaffee. Wird er zu fein gemahlen, so tritt das Brühwasser nicht durch das Pulver. Eine Körnung von 0,3 bis 0,4 mm hat sich hier bestens bewährt. Der kleinere Nutzeffekt kann zum Teil durch verlängerte Brühzeit kompensiert werden.

Kolbenmaschinen machen hier eine Ausnahme, indem die Bohne sehr fein gemahlen wird. Dabei erhitzt sich das Mahlgut stärker, was zu einer Oxydation der ätherischen Öle und zu Aromaeinbussen führen kann. Dies ist der wirkliche Grund, warum zur Anschaffung einer Kolbenmaschine auch der Kauf einer Kaffee-mühle empfohlen wird. Der Kaffee für Kolbenaufgüsse soll unmittelbar vor dem Brühen gemahlen werden, um eine Oxydation bzw. Abkühlung des Mahlgutes zu verhindern.

Werden wir uns aber klar darüber: Was wünscht der Konsument, wenn er Kaffee nature, Kaffee crème oder Milchkaffee verlangt, und welche Besonderheiten sind zu beachten, wenn es sich dabei um Insassen in Spitälern und Anstalten handelt?

Für Kaffee nature und crème ist die Sache klar. Der Gast stellt sich darunter einen Aufguss von reinem Bohnenkaffee ohne irgendwelche Zusätze vor. Meistens zahlt er ja auch den Preis dafür.

Zeigt eine Mischung für Kaffee-nature-Service zu wenig Farbe, ist aber sonst im Aroma und Gehalt vorzüglich, so kann diesem Umstand durch etwas stärkeres Rösten, feineres Mahlen oder durch die Zugabe von sehr wenig Zucker-Essenz – bis maximal 5 % – Rechnung getragen werden.

Ein Aufguss, der zum Mischen mit Milch, als Milchkaffee, Verwendung findet, muss gut färben. Bei Verwendung von homogenisierter Milch muss der Aufguss dunkler gehalten werden als bei gewöhnlicher, gekochter Milch. Homogenisierte Milch färbt infolge anderer Lichtbrechung wesentlich weisser.

Durch die Milchbeimischung beim Milchkaffee wird das feine Aroma zum Teil verdeckt. Man wird darum dafür herbere, gutfärbende Sorten wählen. Auch Zu-

sätze von Zucker-Essenz und eventuell Streckmitteln können zugebilligt werden.

Betriebe, die auch einen grossen Frühstücksservice haben, legen sich mit Vorteil noch eine zweite Mischung für den Frühstückskaffee zu.

Im Mittel liegt in der Schweiz nach meinen Schätzungen und mir zugänglichen Angaben der Verbrauch reiner Bohnen pro Liter Brühwasser im Gastgewerbe bei 50 bis 60 g und bei Anstalten bei 20 bis 30 g. Für Expresskaffee und Kolbenmaschinen-Aufgüsse werden pro Deziliter Brühwasser 5 bis 7 g Bohnenkaffee verwendet.

Für Anstalten wären Pulvermengen, wie sie im Gastgewerbe pro Liter Brühwasser üblich sind, meistens eine untragbare finanzielle Last.

Gerade Anstaltsbetriebe aber sollten das wenige ihnen zur Verfügung stehende durch Anschaffung einer Spezialmaschine für Anstalten gut ausnützen.

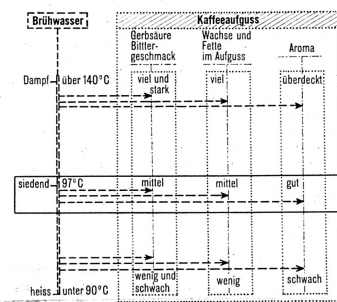
Schenken Sie auch der Vorratshaltung Ihre Aufmerksamkeit. Gemahlener Kaffee soll nie länger als zwei Tage in luftdicht schliessenden Behältern lagern. Den hohen Preis bezahlt man im Grunde genommen für das sich so leicht verflüchtigende kostbare Aroma.

Zu empfehlen ist auch das Abpacken in kleine, dem Behälterinhalt Ihrer Maschine angepasste Papiersäcke.

den. Dennoch gebührt der Zubereitung grösste Aufmerksamkeit. Auch eine gute Kaffeeemaschine kann schlechten Kaffee liefern, wenn nicht alle Voraussetzungen, die für die Zubereitung wesentlich sind, genau befolgt werden. Für den Tee, bei dem die Zubereitungsart eine individuellere geblieben ist, gilt ähnliches. Die hierfür entscheidenden Gesichtspunkte sind von einem erfahrenen Fachmann, Herrn E. Pauli-

Für Fünfliter-Behältermaschinen können z. B. 5 mal 55 g, nämlich 275 g, zu einem Paket verpackt werden. Das trägt viel zur Qualitäts-Gleichhaltung bei und verhindert aber auch Verschwendung. Viele Kaffeehändler übernehmen diese Arbeit gegen bescheidenen Mehrpreis.

Eigenschaften des Aufgusses bei verschiedenen Brühtemperaturen



Zu heisses Wasser bzw. Wasserdampf löst – wie zu weiches Wasser – viel Gerbsäure und unlösliche Fette, was sich auf Haltbarkeit und Geschmack nachteilig auswirkt.

Zu heiss gebrühter Kaffee ist vergewaltigter Kaffee. Vielfach lassen die sogenannten Fettaußen im Aufguss auf hohe Brühtemperaturen schliessen.

Eine zu niedrige Brühtemperatur löst Aroma und Farbe schlecht. Die ideale Temperatur liegt zwischen 97 und 100 Grad C.

Aber auch die Zusammensetzung des Brühwassers hat Einfluss auf den Aufguss-Charakter. Ich denke dabei an die Wasserhärte, gemeint ist der Kalkgehalt. Hartes, kalkhaltiges Wasser ist ein schlechter Farblöser, macht aber den Aufguss rassist und gehaltvoll. Warmgehalten, schmeckt solcher Kaffee länger frisch. Sehr weiches Wasser ist ein guter Farblöser, macht aber den Kaffee bitter und vor allem schlecht haltbar. Darum ist es vorteilhaft, wenn auch hier als Kompromiss der goldene Mittelweg gefunden wird.

Beim Sieden verliert das Wasser ein Zweitel bis ein Drittel seiner Härte. Die ausgefallenen Härtebildner dürfen aber nicht in den Aufguss gelangen, weil sie diesen trüben und bitter machen. Sie sollen sich im Boiler oder spätestens im Filter als Satz oder Schlamm absetzen.

Es kann z. B. vorkommen, dass ein und dieselbe Mischung in Zürich gute und im Tessin schlechte Resultate liefert. Die Kaffeeemischung muss darum einigermassen auf das Brühwasser abgestimmt sein.

Dies erreicht man, indem man neue Kaffeeemischungen zu Hause und nicht beim Kaffeelieferanten ausprobiert, weil sein Brühwasser unter Umständen ganz wesentlich von dem im eigenen Betrieb benützten abweicht.

Die Erfahrung zeigt, dass sogar innerhalb einzelner Ortschaften grössere Härteunterschiede auftreten.

Die Schweiz hat, mit Ausnahme von Gebirgsgegenden und des Tessin, im allgemeinen mittelhartes bis hartes Wasser von 18 bis 35 französischen Härtegraden. Bei Anwendung der Überbrüh- oder milden Expressmethode muss das Wasser im Moment des Brühvorgangs noch mindestens 8 bis 15 Härtegrade aufweisen. Zu weiches Wasser macht den Aufguss ebenfalls schlecht haltbar.

Dies ist vielleicht mit ein Grund, warum im Kanton Tessin mit seinem weichen Wasser die tassensweise Kolben- oder Expressbrühung vorgezogen wird. Hier ist nämlich die Wasserhärte weniger ausschlaggebend.

Die Kaffeeemaschine und ihre Probleme

Damit kommen wir zum eigentlichen Schwerpunkt dieses Themas, der Maschine mit ihren Problemen.

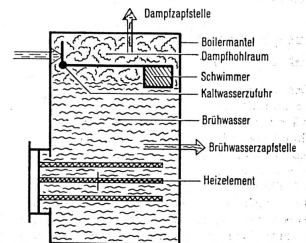
Auch die kleinsten Kaffeeemaschinen sind raffiniert ausgedachte Dinger.

Für die Herstellung des Brühwassers stehen uns zwei Systeme zur Verfügung, nämlich der Durchlauf-Druckboiler und der Durchlauferhitzer. Beide haben Vor- und Nachteile.

Gloor, Bahnhofbuffet Aarau, in einem Vortrag, den er anlässlich des vom Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen in der ETH. Zürich veranstalteten «Kurs über Maschinen und Geräte in Küche und Office» gehalten hat, in trefflicher Weise herausgearbeitet worden. Wir hoffen, dass seine Ausführungen die gebührende Beachtung finden werden.

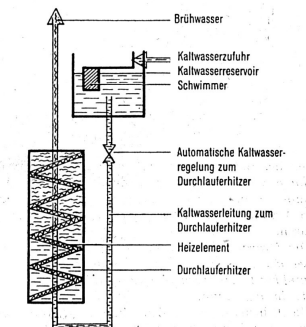
Der Durchlauf-Druckboiler

Ein Durchlauf-Druckboiler arbeitet mit einem starken Heizelement bei relativ kleinem Boilerinhalt. Der Wasserstand im Boiler wird durch ein Schwimmer-Gestänge so reguliert, dass oben immer ein Lufthohlraum für die Dampfbildung und Druckerzeugung besteht. Um eine zu hohe Brühtemperatur zu vermeiden, werden diese Boiler neuerdings mit Gegenstromkühlern ausgerüstet. Diese Gegenstromkühler sorgen dafür, dass das Brühwasser bei Erreichen des Brühfilters nie heisser als 100 Grad C. ist.



In Gegenden mit sehr hartem Wasser eignen sich Durchlauf-Druckboiler sehr gut. Eine vorübergehende Enthärtung des Wassers ist in den meisten Fällen nicht notwendig. Nehme man lieber eine hin und wieder fällig werdende Entkalkung des Boilers in Kauf.

Der Durchlauf-Erhitzer



Die Durchlauf-Erhitzer arbeiten in der Regel drucklos, indem vor jedem Aufguss kaltes Frischwasser aus einem Vorratsbehälter mit Schwimmemnachfülleinrichtung in den Durchlauferhitzer läuft und dort sofort gekocht wird. Beim Erreichen des Siedepunktes steigt das Wasser selbständig in einem Überbrührohr in die Höhe, wo es dann – oben angekommen – über das Kaffeepulver rieselt. Wird bei solchen Anlagen noch ein Teewasser- und Dampfzaphahn gewünscht, so muss zusätzlich in den meisten Fällen noch ein kleiner Durchlauf-Druckboiler speziell für diesen Zweck installiert werden.

In Gegenden mit weichem Wasser eignen sich Durchlauferhitzer besser, weil das Frischwasser nur eine minimale Zeitspanne darin bleibt und sich somit weniger zersetzt bzw. an Härte verliert.

Wird eine solche Anlage in Gegenden mit hartem Wasser betrieben, so drängt sich unter Umständen die Vorschaltung einer entsprechenden Enthärtungs-Apparatur auf.

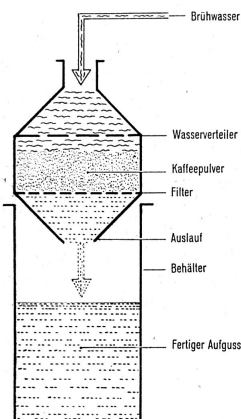
Aber bitte, Vorsicht! Nicht auf null Grad enthierten! Das Brühwasser soll im Moment des Gebrauchs noch mindestens 8 Härtegrade aufweisen.

Enthärtungsapparate sind in der Wirkungsweise auf physikalischen, chemischen oder elektrostatischen Gesetzen aufgebaut. Sie müssen unbedingt dem zu ent-härtenden Wasser angepasst sein. Der Rat eines neutralen Fachmannes lohnt sich in diesem Moment.

Bei Druckboiler-Anlagen liegt die Gefahr darin, dass das Wasser unter Umständen zu lange im Boiler bleibt und damit als abgestanden und zu weich bezeichnet werden muss. Darum ist der Betrieb angepasste Boilerinhalt von grösster Wichtigkeit. Das Brühwasser soll auch hier im Moment des Gebrauchs noch mindestens 8 Härtegrade aufweisen.

Durchlauf-Erhitzer andererseits leiden gerne an zu niedrigen Brühwassertemperaturen. Bereits bei leichter Verkalkung besteht die Gefahr, dass das Wasser den Siedepunkt von 97 Grad C. nicht mehr erreicht.

Das drucklose Überbrühen



Wir unterscheiden zwei Hauptbrühmethoden mit Varianten in beiden Richtungen, nämlich: die drucklose und die mittels Druck erzwungene Art. Die Brühart der Kaffeemaschine vererbt nun aber, wie die Mutter ihrem Kinde, dem Aufguss ganz bestimmte Charaktereigenschaften. Bei der drucklosen Brühmethode rieselt das Wasser infolge Schwerkraft durch das Pulver. Das Bild stellt die landläufige drucklose Überbrühmethode dar. Diese arbeitet mit Papier- oder Siebfiltern, in denen das Pulver mit nicht unter Dampfdruck stehendem Wasser von maximal 100 Grad C. in Berührung kommt.

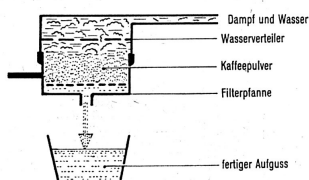
Zu sagen wäre vielleicht noch, dass bei allen Überbrühmethoden das Filterpapier dem Metallsiebfilter vorgezogen werden sollte.

Geregelte Brühzeit:

Brühung unter Luftabschluss

Das obige, drucklose Überbrühensystem wurde auf verschiedene Arten abgewandelt und verfeinert. So existieren z. B. Filterpfannen, die eine Regelung der Brühzeit ermöglichen, indem ein unten am Filter eingebauter Schieber die Abflussmenge fertigen Aufgusses begrenzt oder ganz unterbindet. Dadurch ist während des Brühens die Möglichkeit geboten, das Wasser am Pulver «ziehen» zu lassen. Eine weitere konstruktive Verfeinerung liegt bei einzelnen Apparaten darin, dass der ganze Brühvorgang unter Ausschluss von Raumluft, also unter Luftabschluss erfolgt, was natürlich zur Erhaltung des Aromas beiträgt.

Die Express-Brühung



Bei der mittels Druck erzwungenen Express-Brühmethode wird Wasser oder Dampf oder beides durch Dampf-, Feder- oder Wasserdampf, Elektromotoren oder Pressluft durch das Pulver gedrückt oder gequetscht.

Die Express-Brühmethode verwendet Brühfilter, in denen das Kaffeepulver unter Luftabschluss mit unter Dampfdruck stehendem Wasser von über 100 Grad C. in Berührung kommt.

Die Prinzipskizze auf dem Bilde zeigt, wie heisses Wasser mit Dampf vermischt durch das Pulver gedrückt wird und unmittelbar hernach in die Tasse oder in den Behälter gelangt.

Das Brühresultat ist hier ein Kaffeeaufguss mit dunklerer, je nach Brühtemperatur mehr oder weniger trüber Farbe. Das Aroma ist schärfer und herber. Es verbleibt nicht allein in der Tasse, sondern schwebt auch im Raume.

Je nach Heizquelle, Brüheinrichtung und Brühtemperatur lassen sich viele Varianten entwickeln.

«Ein guter Kaffee-Aufguss soll heiss sein. Er soll aber auch viel feines Aroma aufweisen. Die Extraktion soll kräftig sein. Sie soll aber nicht bis zur Erschöpfung getrieben werden. Man soll dem Kaffeepulver nur das entnehmen, was es freiwillig hergibt», so sagen die Fachleute.

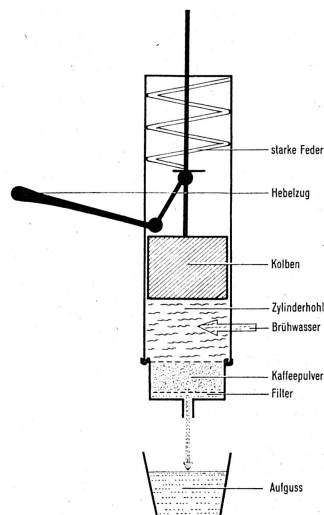
Dieser Forderung kommt in vollem Umfang nur die drucklose Überbrühmethode, mit oder ohne geregelter Brühzeit, nach. Es bleibt aber der Kundschaft überlassen, in bezug auf den Charakter des Aufgusses ihren Geschmack geltend zu machen.

Die alte italienische Expressmethode arbeitete mit Dampftemperaturen von über 145 Grad C., weil für die feine italienische Expressmahlung hohe Drücke für das Durchtreten des Wasserdampfes durch das Pulver unerlässlich waren.

Solche Aufgüsse sind darum ziemlich bitter; sie haben einen hohen Gehalt an Gerbsäure.

Die Kolben-Brühung

Um diesem Übelstand abzuhelfen, kamen italienische Fabrikanten auf die Idee, den Dampfdruck durch Federspannung, Pressluft, Wasserdampf oder durch die Arbeit von Elektromotoren zu ersetzen. Dadurch konnten sie auf die günstige Brühwassertemperatur



von 97 bis 100 Grad C. zurückgehen: Die Kolbenmaschine war geboren.

Im Prinzip ist die Sache sehr einfach. Durch Ziehen an einem ca. zehnmal übersetzten Hebelarm links wird im Zylinderraum ein Kolben in die Höhe gehoben und oberhalb des Kolbens gleichzeitig eine starke Feder gespannt. Automatisch tritt nun das Brühwasser mit einer Temperatur von 97 Grad C. in den unten durch den Filter abgeschlossenen Zylinderhohlraum. Durch Auslösen der Federspannung wird eine Kraft von ca. 70 kg frei, die auf den Kolben und damit auf das Brühwasser drückt.

Das Brühwasser wird hier durch das fein gemahlene Pulver gequetscht und nicht gedrückt. Dadurch verbinden sich die durchgequetschten Wasserteilchen infolge grosser Reibung zu einer Emulsion, die als Kaffeeschäum in der Tasse sichtbar wird und aus einer Verbindung des Brühwassers mit den ätherischen Ölen und unlöslichen Fetten besteht.

Diese Methode bringt ein Zitterwunder zwischen Express- und Überbrüh-Kaffee hervor. Der Aufguss lässt den typischen Expressgeschmack vermissen.

Kolbenmaschinen dieser Art erfreuen sich auch in der Schweiz, speziell für sogenannte Barbetriebe, immer grosserer Beliebtheit.

Die milde Express-Brühung

Für Anstalten kommt diese Art des Kaffeebrühens wohl nicht in Frage, wohl aber die zweite Abart des Expressbrühens – die sogenannte milde Expressmethode: Bei dieser Anordnung wird der Kaffee mittelfein gemahlen und nicht ganz so stark geröstet. Dadurch kann die Brühtemperatur auf 97 bis 105 Grad C. gehalten werden. Die weniger gute Pulvernutzung wird durch regulierte, verlängerte Brühzeit hinlänglich kompensiert. Geschmacklich liegt dieser Aufguss auch wieder zwischen den beiden Hauptmethoden.

Durch ständige konstruktive Verbesserungen weisen solche Anlagen heute einen hohen Pulvernutzungsgrad auf. Sie eignen sich gut zum Anbrühen von sehr grossen Mengen Frühstückskaffee für Anstalten und Hotels.

Niederdruckexpress- und Kolbenmaschinen arbeiten nur mit einem Durchlauf-Druckboiler, weil für diese Brühmethoden ein kleiner Dampfdruck unerlässlich ist. Bei den Überbrühensystemen kann man in der Regel zwischen dem Durchlauf-Erhitzer und Durchlauf-Druckboiler wählen.

Durch längeres Warmhalten büsst jeder Kaffee die Qualität ein. Es gibt aber in dieser Beziehung empfindlichere und weniger empfindliche Mischungen.

Unglücklicherweise sind es gerade die feinen, hocharomatischen Sorten, die auf Erkältungen am stärksten reagieren.

Die ideale Warmhalte-Temperatur liegt zwischen 80 und 85 Grad C. Auf keinen Fall aber darf der Aufguss kochen.

Warmhaltung des Aufgusses

Im Bilde sind die zwei gebräuchlichsten Warmhaltungssysteme skizziert. Die Pfeile veranschaulichen die Wärmestrahlung im Aufguss.

Das mit Dampf oder Elektrizität geheizte Wasserbad überträgt seine Wärme ringsum auf der ganzen Höhe sowie auch unten (mit einer Maximaltemperatur von 90 Grad C.) auf den Kaffee. Der Aufguss wird gleichmässig warmgehalten.

Die direkt beheizten Warmhalter heizen den Aufguss von unten her auf. Das elektrische Heizelement wird vielfach auch einige Zentimeter hoch an den Seitenwänden angebracht.

Durch Abkühlung an der Oberfläche und an den unbeheizten Seitenwänden tritt eine gewisse Flüssigkeitszirkulation von unten nach oben ein, d. h. der unten erwärmte Kaffee steigt infolge Thermosiphonwirkung an die Oberfläche, kühlt sich dort ab und sinkt wieder nach unten, wo er aufgewärmt wird.

Grossbetriebe, Anstalten, Frühstücksbetriebe und Geschäfte mit starken Stossbelastungen kommen aber nicht ohne Vorratshaltung von fertigem Aufguss aus, wenn sie verhindern wollen, dass der Officiendient ständig «schwimmt», um einen Fachausschuss zu gebrauchen. Auch dürfte ein Grossteil der Gäste zufolge langer Wartezeiten «rot anlaufen». Darum machen wir aus der Not eine Tugend und wählen die kleinste für den Betrieb mögliche Behältergrösse.

Eine sehr oft vernachlässigte Sache, aber für die Qualität des Aufgusses von ausschlaggebender Bedeutung, ist die Reinigung der Wärmebehälter und der ganzen Maschine.

Die im Kaffee enthaltenen Fettstoffe setzen sich an den Innenwänden der Behälter und in den Hähnen ab. Nach 2-3 Tagen sind sie ranzig und verschlechtern das Aroma ganz beträchtlich.

Die Kaffeemaschine muss darum äusserst sauber gehalten werden. Die Behälter müssen täglich mit einer Bürste, nicht mit einem Lappen, gereinigt werden. Gleichzeitig sollen die Hähnen demontiert und gewaschen werden.

Das erste Auswaschen erfolgt mit einem heissen Wasser, das ein fettlösendes Produkt enthält. Per, Pril, Pon eignen sich gut, sind nicht parfümiert und greifen die Dichtungen nicht an.

Zuletzt wird zweimal mit heissem Wasser gespült, worauf die Maschine wieder funktionsbereit ist.

In einem geordneten Betrieb wird man darauf achten, dass die Maschine vom Spätdienst gereinigt wird. Über Nacht müssen die Behälter mit Wasser gefüllt werden. Der Frühdienst soll eine sauber gereinigte Maschine antreten können.

Speziell bei Personalwechsel ist in diesem Sektor darauf zu achten, dass die diesbezüglichen Arbeiten vom neuen Personal durchgeführt werden.

Die Störungssymptome können bei jedem Fabrikat, trotz gleichem System, sehr verschieden sein. Es empfiehlt sich daher, Maschinen nur bei Firmen zu kaufen, die sich über einen tadellosen, schnell funktionierenden Servicedienst ausweisen können.

Für die Kaffeemaschine sollte immer ein Satz Dichtungen und ein Reserve-Heizelement in Vorrat gehalten werden. Das ermöglicht, im Notfall kleinere Reparaturen selbst auszuführen und eventuell auch das Heizelement durch einen ortsansässigen Installateur auswechseln zu lassen.

Die Anlagen lasse man jährlich zwei- bis viermal revidieren und dringe bei jeder Revision darauf, dass alle thermisch stark belasteten Dichtungen ausgewechselt werden. Ein Satz Dichtungen kostet nicht viel und erhöht die Betriebssicherheit der Maschine ganz beträchtlich. Regelmässige Revisionen verlängern die Lebensdauer der Maschine manchmal um Jahre.

Der Schweizer ist bekanntlich ein Individualist. Er wünscht sich den Anzug nach Mass, ein Haus genau nach seinen Plänen und vor allem – wenn möglich – eine Kaffeemaschine ebenfalls nach Mass.

Praktisch ist unsere hochentwickelte und zuvorkommende Industrie in der Lage – gegen entsprechende Moneten natürlich – jeden Wunsch zu erfüllen.

Vor dem Kauf einer Maschine hat sich der Käufer gründlich zu überlegen, welche Brühmethode für den Betrieb am besten geeignet ist. Er muss die Wünsche seiner Gäste kennen. Er soll und muss aber auch der Zusammensetzung des Trinkwassers Rechnung tragen.

Betriebe mit sehr kleinem Kaffeekonsum und praktisch keinen Stossbelastungen wählen mit Vorteil, im Interesse eines immer frischen Ausschanks, eine kleine Express- oder Kolbensäule für die tassenweise Brühung, ohne Vorratsbehälter.

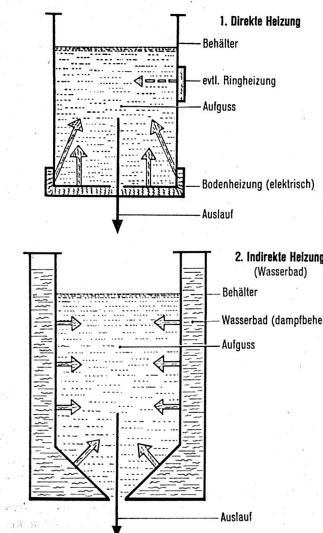
Treten aber im gleichen Betrieb Stosszeiten auf, wo der Kaffeekonsum sprunghaft zunimmt, so drängt sich eine kombinierte Maschine mit einem oder zwei, möglichst kleinen Vorratsbehältern auf.

Betriebe mit mittlerem Kaffeekonsum wählen von Anfang an eine Behältermaschine mit abgebautem Express- oder Kolbenfilter. Bei diesem Maschinentyp kommt nun noch die Wahl der Brühart für den Behälter auf. Der Deutsch- und Welschschweizer liebt im allgemeinen den milden, aromatischen Aufguss nach der drucklosen Überbrühmethode. Ist die Maschine im Frühstücksservice eingesetzt, so ist man auch mit der Niederdruck- oder milden Expressmethode sehr gut beraten.

Für Betriebe mit sehr grossem Kaffeekonsum lassen sich keine allgemein gültigen Regeln aufstellen. Ich denke dabei an Stossbelastungen mit über tausend Tassen pro Stunde. Handelt es sich um reine Frühstücksbetriebe, wie Anstalten, Spitäler und Kantinen, so leisten die von der Industrie hergestellten Anstaltstypen, mit Stundenleistungen von vielen hundert Litern, vorzügliche Dienste. Bei diesen Anlagen sind Durchlauf-Druckboiler mit gross dimensionierten Heizelementen am Platze. Sie sind vielfach auf hohe Pulvernutzung «gedoppt».

In sehr grossen Gastgewerbe-Betrieben kommt man um die Anschaffung von 2 oder noch mehr Maschinen – jede für einen bestimmten Zweck – nicht herum. Ein grosses Hotel wird während der Frühstückszeit eine spezielle Frühstücksmaschine in Betrieb setzen, während im Restaurant den ganzen Tag eine Überbrühmaschine in Gebrauch steht. In der Bar wird dann am Abend noch die typische Barmaschine, nämlich eine kombinierte Express- und Kolbenanlage für die tassenweise Brühung, verwendet.

Ganz allgemein sei noch folgende Bemerkung angebracht: Man überdimensioniere die Anlage nicht! Eine solche arbeitet unrationell und führt zum Verkauf von schlechtem Kaffee. Betriebe mit starken Saisonschwankungen arbeiten am besten mit zuschaltbaren Zweitmaschinen.



Tee

Viele Ausführungen über den Kaffee sind auch für den Tee-Aufguss gültig.

Tee ist nicht nur ein Kraut, das gebrüht ein Getränk ergibt. Der Teegenuss ist eine uralte, kulturell höchst wertvolle Überlieferung. An ihm haben sich grosse und arme Völker immer wieder erfreut, erfrischt und aufgerichtet. Tee ist ein freundliches, zum Nachdenken mahnendes, beschaufliches Getränk. Tee gründet Freundschaften des gegenseitigen Sich-verstehen-Wollens, frischt sie auf und unterhält sie. Wir müssen darum den Tee als das anerkennen, was er ist: eine an sich bescheidene, aber herrliche Gabe der Natur.

Im Plantagenbetrieb werden normalerweise nur die Blattknospen und die beiden obersten Blätter eines Zweiges geerntet. In verschiedenen Prozessen werden diese dann gewelkt, gerollt, fermentiert und getrocknet. Unter Tee verstehen wir in unserer Sprache den sogenannten Schwarztee. Auch beim Tee werden Mischungen verwendet, um beliebte Geschmacksrichtungen immer gleich gut beliefern zu können, so z. B. die englische und russische Mischung.

Für die Sortenwahl bedient man sich der Tassenprobe. In der angewärmten, dünnwandigen 1-dl-Tasse werden 2 1/2 g Teekraut mit springend heissem Wasser übergossen und 5 Minuten ziehen gelassen. Das weitere Vorgehen entspricht der Blinddegustation beim Kaffee.

Tee muss kühl, trocken und unter Luftabschluss gelagert werden. Er darf nie neben stark riechenden Substanzen liegen, wie z. B. neben geröstetem Kaffee, Tabak oder Gewürzen. Richtig aufbewahrt, kann er ohne Einbusse ein Jahr gelagert werden.

Im schweizerischen Gastgewerbe sind Beutelpackungen sehr verbreitet. Hier werden 2,5 bis 4 g Teekraut in Stoff-, Japanfaserpapier-, Aluminium- oder Kunststoffbeutel abgepackt. Achte man beim Einkauf auf die Qualität des Inhalts, und lasse man sich nicht durch eine raffinierte Packart blenden.

Kannen und Geräte aus unedlen Metallen sollten für die Teebereitung grundsätzlich nicht verwendet werden. Krüge aus Porzellan oder Silber eignen sich sehr gut. Teekannen reinigt man innen durch Auspülen mit kaltem Wasser. Der braune Teensaft darf drinnenbleiben. Silberne Teekannen bitte innen nie mit Putzmitteln reinigen.

In Europa gilt der Engländer als bester Teekenner. Dort werden dem Wasser der verschiedenen Städte angepasste Mischungen gehandelt. Wir können die Mischung durch Degustation dem Wasser anpassen.

Die Sitte in der Schweiz, den Tee im Glas zu servieren, bedauere ich persönlich sehr. In den vollen Gefässen eines guten Tees kommt der Kenner nur im Portion-, d. h. Tassenservice. Der Champagner wird ja schliesslich auch nicht aus dem Sappenteller gelöffelt.

Dem Tee zuliebe wärme man das Geschirr vor dem Aufguss mit heissem Wasser an. Eine kalte Duschke im falschen Moment wirkt auch bei Jungfrauen verheerend, und Tee hat tatsächlich etwas jungfräulich Frisches an sich.

Teewasser muss immer frisch und springend heiss sein. Es empfiehlt sich darum, vor dem Aufguss am Heisswasser-Zapfhahn etwas Wasser vorlaufen zu lassen. Aus dem gleichen Grunde soll der Druckboiler oder Durchlauferhitzer unmittelbar unter oder neben der Maschine montiert sein und nicht im Keller.

Der Genuss am Kaffee und Tee ist für unsere zivilisierte Welt zu einem Kulturbedürfnis allerersten Ranges geworden.

Kaffee und Tee werden in erster Linie der Freude am Schönen und Harmonischen wegen genossen und getrunken. Der kultivierte Mensch fühlt in ihrem feinen Aroma ein Gleichgewicht – eine Harmonie – die gewisse Saiten seiner Seele in einem Gefühl der Behaglichkeit und geistigen Frische anklängen lässt.

Nicht ohne Grund sagte z. B. der Japaner Okakura zur Philosophie des Tees: «Die Philosophie des Tees ist Hygiene, denn sie zwingt uns zur Sauberkeit. Sie ist Wirtschaftlichkeit, denn sie zeigt uns die Behaglichkeit eher in dem Einfachen als in dem Vielfachen und Kostbaren. Sie ist moralische Geometrie, insofern, als sie unser Gefühl für das Verhältnis zum All bestimmt.»

Vergesse man nie, dass vor aller Technik immer erst die schöne Gabe des Schöpfers steht. Betrachte man darum das Aufgussen von Kaffee und Tee nicht einfach als Arbeitsvorgang. Es ist nämlich viel mehr (wenigstens im alten Sinne des Tee- und Kaffeebereichs): es ist eine sehr subtile, um nicht zu sagen – wenigstens für den nachdenklichen Menschen – eine rituelle, vollendet schöne Handlung.

Wer sich trotz aller Mechanisierung und Kommerzialisierung hin und wieder dieser Worte erinnert, kann mit dem feinen Gefühl der Ästhetik schon fast nichts mehr falsch machen.

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Küchenmaschinen und -geräte

Von Willy Brenneisen, Zürich

Die folgenden Ausführungen basieren auf einem Referat, das Küchenchef Willy Brenneisen an dem vom Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen veranstalteten Kurs über Maschinen und Geräte in Küche und Office kürzlich an der ETH in Zürich gehalten hat.

Zum Zweck der Maschine

Wer eine Maschine für seinen Küchenbetrieb kaufen will, muss genau wissen, welche Funktionen diese Maschine zu erfüllen hat. Das geht zu einem guten Teil der Küchentechnik selbst an. Es gibt Maschinen für die Vorbereitung, das Reinigen, Schälen und Zuschneiden von Kartoffeln und Gemüse. Sie berühren den Kochprozess nicht direkt und bedeuten weitgehend eine Entlastung der manuellen Funktionen des Hilfspersonals. Das hat gerade in unserer Zeit grösste Bedeutung, da wir ganz allgemein unter einem Personalmangel leiden. Es spielt eine grosse Rolle, ob wir die vorhandenen Hände mit Rüstarbeiten, Gemüseschneiden, Raspeln oder Hobeln beschäftigen, oder ob wir solche Arbeiten bei grösseren Mengen einer Maschine anvertrauen können.

Es gibt Maschinen im Rüstraum, es gibt solche in der warmen und in der kalten Küche, es gibt solche, welche durch ihre Verarbeitung weitgehend das Kochgut beeinflussen. Für jede Maschine können wir gewisse Funktionen feststellen, welche irgendeinem manuellen Arbeitsgang entsprechen. Die folgenden Ausführungen sollen einen kurzen Überblick über diejenigen Küchenmaschinen und Geräte vermitteln, welche für jede gastgewerbliche Küche von Bedeutung sind.

Maschinen des Rüstraumes

Reinigen, Schälen, Zuschneiden: Das Reinigen und Waschen von Gemüse und Kartoffeln und das kochfertige Schälen und Zuschneiden wird in der Regel im Rüstraum vorgenommen. Dort sind die grossen Gemüse-Waschröte installiert mit den entsprechenden Zuleitungen an Warm- und Kaltwasser. Es kommen in Frage:

Gemüse- und Kartoffelwaschmaschine (zum Entfernen von Sand, Erde usw. vor dem Schälen); Kartoffel-Schälmaschine (welche auch Karotten schält und zum Reinigen in Frage kommt); Kartoffel-Zuschneidemaschine (für Klötzli, Würfel, Stengeli usw.); Die Universal-Schneidemaschine (für Julienne, Scheibchen, Käsestreifen usw.); Die Salat-Schwingmaschine (statt des Salatkorbs, mit Wasser- oder Motorantrieb).

Über die Grössenordnung der Maschinen und die Wahl der einzelnen Typen entscheidet ausschliesslich das Bedürfnis eines Betriebes, wobei die Betriebsart mitbestimmend ist. Man darf nicht behaupten, dass von

100 Personen aufwärts eine Maschine gerechtfertigt ist. Das trifft nur bedingt zu. Sind genügend Hände vorhanden, dann kann man auf die eine oder andere Maschine verzichten.

Bei einer **Kartoffelschälmaschine** gibt es noch das Ausstechen der Augen. Nicht für jeden Betrieb und jede Zubereitungsart lassen sich maschinell geschälte Kartoffeln verwenden. Es ist eine ausgesprochene Zweckmässigkeitsfrage, ob man eine solche Maschine anschaffen will oder nicht. Die **Reinigungsmaschine** scheint weit eher gerechtfertigt, wenn man täglich 100 Kilogramm und mehr Kartoffeln oder auch entsprechende Gemüse reinigen muss, um die für das Schweinefutter bestimmten Abfälle rein zu halten.

Der **Salat-Schwinger** wird bei richtiger Anwendung sich immer durch wesentliche Einsparungen in der Verwendung von Essig und Öl bezahlt machen. Aber ganz falsch ist es, den Salat vollständig trocken auszuwaschen, weil er dann um so mehr Zutaten und eine nachteilige, intensive Mischung verlangt, die eher schädlich wirkt. Kontrolle ist absolut notwendig, weil das Hilfspersonal oft gedankenlos an solchen Maschinen hantiert, so dass materielle Vorteile illusorisch werden.

Die **Universal-Reib- und Schnitt-Maschine** findet sich in Grossbetrieben oft in der Rüstküche. Sie kann natürlich auch in einem Maschinenraum oder in der warmen oder kalten Küche stehen. Darüber entscheiden oft Überlegungen, welche betrieblich bedingt sind. Alle diese erwähnten Maschinen haben Funktionen zu erfüllen, die in der Vorbereitung von Rohstoffen für die Küche bestehen. Bevor diese jedoch in die Arbeitsräume gelangen, müssen sie die Kontrolle passieren. Sowohl dort als auch in der Küche selbst sollten die erforderlichen **Waagen** für die Gewichtskontrollen nicht fehlen. Grosse Waagen bei der Waren-Annahme, kleinere Waagen bei der Verarbeitung der Rohstoffe, z. B. in der kalten Küche und in der Patisserie. Hier sollten auch die entsprechenden Blechmulden, Gefässe usw. vorhanden sein, damit man Fleisch, Geflügel, Fische und Gemüse genau kontrollieren und in die betriebseigenen Geschirre abräumen kann, welche dem Abstellraum, den Kühlräumen usw. angepasst sind.

Verarbeitende Maschinen

Das gereinigte, oft auch schon zugeschnittene Kochgut gelangt in die Verarbeitung. Hier wird man kaum von den entsprechenden Maschinen sprechen können, ohne auf ihre küchentechnischen Funktionen näher einzugehen. Wir denken dabei an das **Hacken, Schneiden, Stossen, Pressen, Pürieren** usw., alles Funktionen, welche schon in der klassischen Küche von grösster Bedeutung waren. Es gibt ja auch noch Leute, welche darauf schwören, dass nur ein mit dem Messer gehacktes Kalbssteak ein wirkliches Hacksteak sei, und dass nur ein im Mörser gestossener Fisch wirkliche Fischklösschen erbe. Vielleicht ist es wichtig, dass

Käufer von Maschinen sich vom Fachmann beraten lassen, welche Funktionen die einzelne Maschine zu erfüllen hat. Wir möchten eine Gegenüberstellung der manuellen und maschinellen Vorgänge anführen:

Hackmesser	zum Hacken	Hackmaschine
Mörser	zum Stossen	Blitz-Maschine
Sieb	zum Passieren	Passiermaschine
Hobel	zum Schneiden	Schneidemaschine
Raffel	zum Reiben	Mandelwalze

Hacken: Der Koch hackt mit zwei scharfen Messern und muss, um ein sauberes Hackfleisch zu erhalten, Nerven und Sehnen nach Möglichkeit entfernen. Eine gute Hackmaschine, Wolf oder auch Scheffel genannt, wird einen grossen Prozentsatz dieser kleinen Häute und Nerven ohne weiteres zerkleinern, wenn das Messer richtig geschliffen ist. Das ist allerdings Voraussetzung. Es ist grundfalsch, nicht genügend Messer als Ersatz zur Verfügung zu haben. Gemüse ist wasserhaltig und schadet den Messern, weshalb man nur alte Messer für Gemüse, gute, scharfe Messer für Fleisch verwendet. Das muss auch der Hilfsangestellte genau wissen, und man muss ihm sagen warum. Das Ilico-Messer ist eine Neuheit und verdient beste Empfehlung, weil das Stahlblatt, welches als Klinge verwendet wird, jederzeit ersetzt werden kann und weil eine bessere Abstimmung der Schneideflächen von Messer und Scheiben erzielt wird, wovon schliesslich ein schönes Gehäck abhängt. Das Fleisch wird im Scheffel nicht püriert, sondern gehackt und wird beim Rosten sofort körnig, weil es eben aus einzelnen Körnern besteht, je nach Grösse der Lochscheibe. Vorschiebe, Messer, Lochscheibe und Distanzring müssen absolut aufeinander passen. Zu starkes oder zu schwaches Anziehen ist von Schaden für die Rohstoffe.

Stossen, Schneiden: Alles gehackte Fleisch hat weniger Bindung als gestossenes Fleisch. Dieses wurde früher im Mörser gestossen, heute im Blitz durch ein Messer vollständig püriert, jedoch nicht durch Pressen, sondern durch rasches Schneiden. Auch hier ist es nicht mehr notwendig, ein Fleisch über ein normales Mass hinaus zu enternen. Der Scheffel gibt uns Hackfleisch – der Blitz gibt uns Brät, zwei Fleischgattungen, welche küchentechnisch von grösster Wichtigkeit sind. Man wird kaum Erfolg haben, wenn man geschneffelt Fleisch für gewisse Füllungen verwendet – geblitztes Fleisch hingegen bedeutet eine sichtbare Verfeinerung der Farcen von rohem oder gekochtem Fleisch. Also erreichen wir zwei grundverschiedene Massen, welche je nach Verwendung das eine Mal nur gehackt, das andere Mal im Blitz total verfeinert sind. Da tritt auch das Sieb in den Hintergrund, das früher jedem Lehrling einen Schreck einflösste.

Brät, Farcen: Die Möglichkeit, feine und vollendet pürierte Farcen zu erhalten, ist wesentlich gestiegen. Das bedeutet eine starke Aufwertung der Verwendung von Resten. Die erreichte Verfeinerung der Rohstoffe auf maschinellem Weg wirkt sich unmittelbar auf unsere Kochprodukte aus. Nennen wir als Beispiel verschiedene Wurstarten. Jedermann kennt die feinen Würstchen wie Wienerli, Frankfurterli, Lyoner Wurst oder Ballerons. Diese feinen Würstbräts werden im Blitz hergestellt. Wenn jemand ein Schweinswürstchen oder ein Emmentalerli ist, will er ein grobes Würstbrät haben. Schüblinge usw. sind geschneffelt und daher kräcker und körniger für den Gaumen. Eine «Bolognese» besteht aus grobem Hackfleisch, ungeeignet zum Füllen eines Pfannkuchens oder einer Tomate, wobei es immer von Fall zu Fall ein anderes Gehäck

braucht. Das muss der Koch und die Köchin wissen – und doch gibt es Leute, welche die Bedeutung der einzelnen Lochscheiben nicht zu erkennen vermögen. Wir können also **Blitz und Scheffel oder Wolf** vor allem in der Vorbereitung unseres Fleisches für bestimmte Zwecke nicht entbehren. Das wirkt sich nicht nur in bezug auf die Arbeitszeit, sondern ebenso sehr auf die Qualität der Produkte aus.

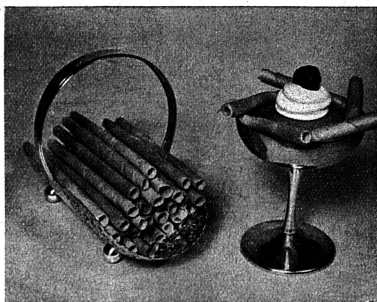
Die **Passiermaschine** benötigen wir für Kartoffelpüree, Suppen, Spinat usw. Ob wir für Spinat den Scheffel oder die Passiermaschine verwenden, ist von grösster Bedeutung. Ausgewaschenen Spinat muss man entstielen und gut vorkochen, wenn man ihn durch die Passiermaschine treiben will; der Scheffel macht das ohne weiteres auch mit leicht vorgekochtem Spinat. Sowohl der Gewichtsverlust als das Auspressen auch des letzten Saftes spielt bei den beiden Systemen eine grosse Rolle. Auch da möge der Fachmann und die Köchin entscheiden aus ihrer eigenen Beobachtung. Wie bei der Hackmaschine die Messer, bedeuten bei der Passiermaschine die Lochgrössen das A und O ihrer Verwendbarkeit.

Was nun ein Koch mit diesen Maschinen fertigbringt, das macht der Patisserie mit der **Mandelwalze**. Hier wird auch gestossen, zerrieben und gepresst, und alle die vielen Füllungen und Massen für Kuchen und Torten, Hefekränze usw. bedürfen dieser Maschine, sofern der Betrieb Gelegenheit hat, sie richtig auszuwerten.

Die **Rühr- oder Schlagmaschine** gehört in die Domäne des Patisseries, man schafft sie jedoch auch dann an, wenn nur Köche oder Köchinnen vorhanden sind, einfach deshalb, weil es sich um eine unentbehrliche Maschine handelt. Nicht nur, dass sie ganz allein die herrlichsten Massen, Teige und Apparats schlägt oder rührt – sie schafft auch Möglichkeiten für eine nützlichere Beschäftigung der fachlich geübten Hände. Man sollte zwei Rührkessel haben und alle Rühr- und Schlagzeuge dazu, vor allem dann, wenn auch schwere Teige in solchen Maschinen hergestellt werden. In Grossbetrieben rechtfertigt sich auch die Anschaffung einer **Knetmaschine**, deren Funktionen aber zum Teil auch von einer Rührmaschine übernommen werden. Planeten-Antrieb oder einfaches Rührwerk? – das ist eine Frage, welche man ebenfalls verschieden betrachten kann. Heute wird dem Planetenantrieb der Vorzug gegeben, und in den meisten Fällen dürfte dies gerechtfertigt sein. In jedem Falle wird auch die Rühr-, Schlag- und Knetmaschine nur dann eine volle Nutzung ermöglichen, wenn man alle Werkzeuge, also die notwendigen Rühr- und Schlagzeuge, sicherstellt und sogar in Reserve hat. Ob man eine Maschine während ihrer Funktion verstellen, den Radius erweitern oder verengen, die Tourenzahl erhöhen oder vermindern kann, das sind sehr wichtige Dinge, welche der Fach-



Ein Filter so zuverlässig wie der andere!



Soyez prêt pour la saison des glaces!



Pensez à

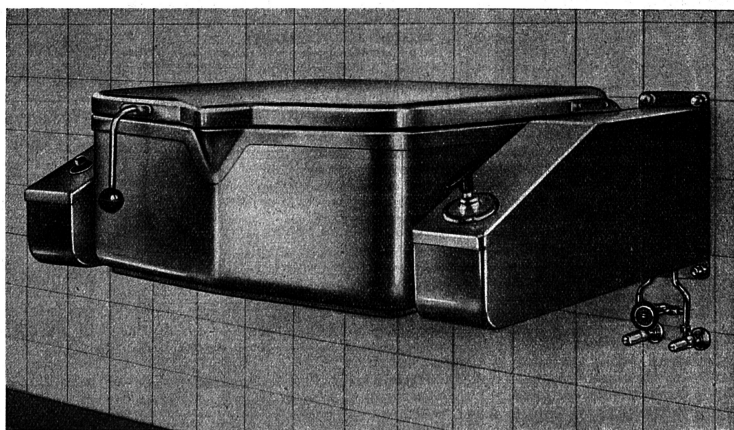
qui permet de confectionner des glaces exquises, délicates et onctueuses.

FRIG à l'arôme de vanille, de chocolat ou de moka, ainsi que **FRIG** neutre, vous rendront de précieux services.

FRIG offre deux avantages appréciables: un bénéfice accru, des clients satisfaits.

Ayez donc toujours du **FRIG** sous la main et commandez-nous aujourd'hui déjà ce qu'il vous faut.

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



Die allerneueste, kippbare

BRATPFANNE

Unübertrefflich Ein Spitzenprodukt aus rostfreiem Stahl Div. Grössen

Ausgestellt an der

Mustermesse Basel, Halle 13, Stand 4902

Ferner: Koch-, Back- u. Dämpfapparate ELRO, Schnellkocher, Gemüserüstische u. -tröge, Wassertröge, Küchenboys etc.

ROBERT MAUCH, ELRO-WERK, BREMGARTEN
Tel. (057) 71777 Fabrik für Grossküchen-Koch- und -Backapparate (Aargau)

Stadrestaurant

mietweise abzugeben. Inventarübernahme plus Warenlager. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern.

WER

nicht inseriert
wird vergessen

mann beherrschen und der subalterne Angestellte wissen muss, sofern er mit diesen Maschinen umzugehen hat.

Zu diesen grösseren Maschinen treten noch einige kleinere Geräte. Es sei nur an den *grossen Mixer* erinnert, welcher für die Pürierung von Resten zu Suppen usw. verwendet wird. Die Resultate mit diesem 30L-Turmix sind grossartig und verblüffend. Wie die Rührmaschine das Volumen an Eiernmassen vergrössert, so wird der Mixer derart verfeinert, dass man mit Fug und Recht die «Garbure» überwindet und ebenfalls eine freudige Wertverbesserung des Produktes erhält. Von einer bestimmten Grösse des Betriebes an wird auch diese Maschine sich rechtfertigen. *Pommes-frites-Schneider* kennen wir in allen möglichen Variationen, wie auch *Eierschneider*, *Apfelschäler* und *-schneider*. Eine vermehrte Beachtung der praktischen Erfahrungen würde noch etliche Verbesserungen möglich machen. Aber entscheidend ist folgende Tatsache:

Die Maschine ermöglicht es, Hilfspersonal mit Aufgaben zu betrauen, welche früher nur der Fachmann ausführen konnte. Die Hilfskräfte müssen daher auch für solche Arbeiten angeleitet und instruiert werden, indem man ihnen Aufgabe und Funktionen der Maschinen im einzelnen erklärt. Nur dann werden Fehlleistungen, unnötige Komplikationen und Reparaturen auf ein Mindestmass herabgesetzt werden können.

Die Grösse der Maschinen hat sich nach dem Betrieb zu richten. Es ist in jedem Falle ratsam, nicht die maximale Leistung als Richtlinie zu nehmen, sondern einen Durchschnitt, welcher die Maschine niemals als zu gross erscheinen lässt. Man überlege gut aus den praktischen Erfahrungen und wähle auch jenen Maschinentyp, welcher nach Leistung und grösstmöglicher Einfachheit in Unterhalt und Behandlung alle Vorteile bietet.

Kontrolle und richtige, sorgfältige Behandlung sind in jedem Falle unumgänglich notwendig. Das Ölen und Schmiererfolge durch einen Techniker regelmässig. Maschinen müssen wie Kinder mit Liebe behandelt werden. Damit erhöhen wir auch ihre Lebensdauer und Leistung.

Die Reinigung der Maschinen nach Gebrauch ist ein absoluter Grundsatz. Wer die Maschine benutzt hat, nimmt sie auseinander, und wer sie braucht, soll sie nach Möglichkeit selbst zusammensetzen, wenn nicht gut unterrichtete Hilfskräfte vorhanden sind. Schlechter Geruch und damit üble Einflüsse auf die Rohstoffe sind bei schlecht gereinigten Maschinen unvermeidlich. In einer sauberen Küche gibt es auch nur saubere Maschinen.

Mit Passiermaschinen oder Rührwerk fährt man an den Kochtopf. Das war eine grosse Errungenschaft. Kleinbetriebe schaffen mit Vorliebe kombinierte Maschinen mit zentraler Lage und kollektivem Antrieb an. Das ist je nach Betrieb richtig oder falsch. Man darf nicht verallgemeinern: In Grossküchen sollten die Maschinen dort stehen, wo sie am häufigsten gebraucht werden, also der Standort richtet sich nach den räumlichen Möglichkeiten und den betrieblichen Bedürfnissen. Dies zu erkennen und in Verbindung mit dem Fachmann die richtige Wahl zu treffen, das möge durch diese Hinweise erleichtert werden, so dass die Maschinen in jeder Küche mithelfen, das Produkt unserer Arbeit zu verbessern und die Wirtschaftlichkeit zu erhöhen.

Willy Brenneisen

Swissair-Zwischenlandungen in Basel während der Mustermesse

Für die Dauer der Basler Mustermesse wird die Swissair vom 16. bis 26. April 1955 in ihrem Verkehr mit Brüssel und Amsterdam verschiedene Zwischenlandungen in Basel einschalten. Dadurch werden den Messebesuchern und andern Passagieren aus Belgien und Holland direkte Verbindungen und entsprechend günstigere Reisemöglichkeiten geboten.

A propos des transports d'automobiles par les tunnels des Alpes

Les chemins de fer ont accordé, à partir du 1^{er} avril 1955, la gratuité du transport des conducteurs d'automobiles chargées sur wagons pour le passage des tunnels du Saint-Gothard et du Lœtschberg. Cette faveur est dès maintenant étendue aux conducteurs empruntant la ligne du Simplon, les pourparlers engagés à ce sujet avec les chemins de fer italiens ayant heureusement abouti. Ainsi donc, par les trois tunnels du Simplon, du Lœtschberg et du St-Gothard, l'automobiliste qui charge sa voiture (de huit places au maximum) sur un wagon de chemin de fer est transporté gratuitement en troisième classe.

A travers le Gothard

On sait que le trafic est très fort dans ce tunnel, entre Göschenen (versant nord) et Airola (versant sud). Dans les deux directions, les Chemins de fer fédéraux ont transporté 8525 automobiles de deux à huit places en 1938, 22 838 en 1948, 30 695 en 1950, 46 115 en 1951, 46 250 en 1952, 44 198 en 1953 et approximativement 50 000 en 1954. Le seul lundi de Pâques de cette année, plus de 2000 automobiles ont passé d'Airola à Göschenen.

Normalement, on peut acheminer dans les deux directions une quarantaine d'automobiles à l'heure à l'aide d'un train de wagons plats, et 65 à 130 avec deux compositions. Cela fait en douze heures soit douze trains transportant au total 480 automobiles, soit dix-huit trains et 1170 voitures.

D'importants travaux ont été faits à la gare d'Airola, où l'on dispose maintenant d'une voie spéciale pour les trains transportant des véhicules à moteur et où des quais ont été aménagés pour permettre un chargement et un déchargement rapide des automobiles, sans entraver le trafic régulier. Les mêmes transformations ont été faites à Göschenen.

Ces changements étant opérés et le tunnel du Gothard étant subdivisé en quatre sections de bloc (on en compte deux, actuellement) il sera possible de faire circuler chaque heure, dans les deux sens, deux à trois trains transportant chacun 68 automobiles (136 à 203 voitures au total) et, en douze heures, 25 à 32 trains et un total de 1700 à 2176 voitures.

Un nouveau tunnel?

Un membre du gouvernement du demi-canton de Nidwald, M. Joller, a proposé l'année dernière d'utiliser des crédits affectés aux chemins de fer et aux routes pour construire, en commun avec les CFF, un deuxième tunnel ferroviaire, avec poste d'évitement en son milieu, qui servirait en premier lieu au transport des automobiles.

Les Chemins de fer fédéraux se sont déclarés d'accord d'examiner cette proposition avec son auteur et de faire établir un projet général, dont la réalisation permettrait de porter à 222 par heure et à 2664 en douze heures le nombre des automobiles transportées à travers le tunnel (3 trains de 74 automobiles par heure). Dans certains cas, lorsque le trafic à contre-courant sera faible, on pourrait même arriver à faire passer 390 voitures à l'heure, ce qui devrait correspondre à la capacité de la route d'accès au Saint-Gothard.

VERMISCHTES

Die Berner Städtischen Verkehrsbetriebe 1954 im Zeichen der Grossveranstaltungen

Die Zahl der Reisenden der Verkehrsbetriebe der Stadt Bern im Jahre 1954 stieg auf 51,44 Millionen Personen an. Das sind 18,37 Millionen Personen mehr als im Vorjahr. Die Zunahme ist zum grossen Teil auf die Veranstaltungen des vergangenen Sommers (Hospes, Fussballweltmeisterschaften und Europäische Leichtathletikmeisterschaften) zurückzuführen. Aber auch das schlechte Wetter während des Sommers und das ständige Wachstum der Stadt und ihrer Vororte trugen zur Steigerung der Frequenz bei. Die Gesamtrechnung schliesst mit einem Reingewinn von 569 475 Franken ab (Vorjahr 298 729 Fr.).

Hotel-Fachkurse für Seeschiffpersonal

In Genua gelangen unter der Leitung von Herrn Soerete Monti, Instruktor der Reedereien «Italia» und «Lloyd Triestino», zwei Kurse zur Durchführung, die die elementaren Kenntnisse für den Service an Bord vermitteln. Die Kurse finden teils auf Dampfern statt, die im Hafen liegen, teils in der Stadt. Neben Anweisungen, wie man mit den Passagieren umzugehen hat, werden die Schüler auch mit dem für sie Wissenswerten aus Küche und Keller vertraut gemacht. Sodann sind Ausbildungskurse in deutscher und englischer Sprache vorgesehen.

Gletscherschwankungen und Klima

sfd. Erst seit 50 bis 70 Jahren verfügt man über genauere Gletscherbeobachtungen und ist in der Lage, die Klimaverhältnisse in Verbindung zu bringen. Dabei zeigte es sich, dass in erster Linie die Niederschlagsverhältnisse, in zweiter Linie die Temperatur den Firnzuzwachs bestimmen. In den Jahren ab 1940 bis 1951 waren die mittleren Sommertemperaturen überdurchschnittlich hoch, so dass die Gletscher ganz allgemein sehr stark zurückgingen. Der grosse Gletscher schmolz zwischen 1926 und 1947 an der Gletscherzunge in einer Höhe von 1800 Metern über Meer um fast 60 Meter ab, während in 3600 m ü. M. die geschmolzene Eisschicht nur einige Meter betrug.

Auf vermehrte oder verminderte Niederschläge reagieren die einzelnen Gletscher recht verschieden: der Turtmannletscher schied nach sieben Jahren, der Hölfigletscher nach vier Jahren, die am Alpenkamm gelegenen Urner Gletscher aber schon nach 1 bis 2 Jahren. Der Rhonegletscher war 1953 im Gleichgewicht. Im laufenden Jahr dürften alle Firngelände einen ansehnlichen Firnzuzwachs erhalten haben. Nach Jägerlechner und Mercanton ging die vergletscherte Fläche der

Was ist ein «Hotel»?

Der Bayerische Hotelierverein hat sich der Aufgabe unterzogen, eine allgemein gültige Definition des Begriffes «Hotel» zu geben und ihn gegenüber den Begriffen «Gasthof», «Hotel-Pension» und «Fremdenheim» abzugrenzen. Durch die Abgabe von Kennzeichenschildern an die einzelnen Betriebe werden ferner Markenbegriffe geschaffen, die später auch von den übrigen Ländern des Bundesgebietes übernommen werden dürften. Dieses «Gütezeichen» soll den Gast in die Lage versetzen, bereits vor Betreten des Hauses Auskunft über den Charakter des Betriebes zu erhalten. Damit soll gleichzeitig eine wichtige Voraussetzung für die Förderung des Fremdenverkehrs geschaffen werden.

Gemäss der Beschilderung verfügt ein «Hotel» mindestens über eine Zentralheizung, Badezimmer, fliessendes kaltes und warmes Wasser, Aufenthaltsraum, Speise- und Frühstückszimmer, ständigen Zimmerservice, durchgehend besetzten Empfang usw. Ein «Gasthof» ist ein Betrieb einfacherer Art, der die bodenständige Art des Gebietes besonders pflegen soll. Die «Hotel-Pension» unterscheidet sich vom Hotel dadurch, dass sie nur 15 Fremdenbetten aufzuweisen braucht (gegen 20 beim Hotel); sie braucht auch keine öffentlich zugänglichen Restaurationsräume zu besitzen. Das «Fremdenheim» darf nicht über öffentlich zugängliche Gästestätten verfügen, muss aber einen gemeinsamen Aufenthaltsraum nachweisen, und mindestens ein Badezimmer besitzen.

Das Schild wird auf Antrag jeweils für ein Jahr verliehen und kann vom Verband wieder eingezogen werden, sofern die Voraussetzungen hierfür nicht mehr gegeben erscheinen.

Schweiz von 1853 Quadratkilometer im Jahre 1877 um 469 Quadratkilometer auf 1384 Quadratkilometer, das heisst um rund 25 % zurück. Gegenwärtig umfasst das vergletscherte Gebiet der Schweiz wenig mehr als 3 % des schweizerischen Territoriums.

Wein aus Kanada

In Kanada werden alljährlich mehr als 50 000 Tonnen Trauben geerntet, 17 000 Tonnen davon der Weinproduktion zugeführt, während der Rest innerhalb von sechs Wochen an die Hausfrauen verkauft werden muss, da die kanadischen Trauben dünnhäutig sind und sich nicht für lange Lagerung eignen.

Kanadier lieben besonders die «Hard Liqueurs» wie Whisky und Gin, für deren Konsum Riesensummen ausgegeben werden. Die kanadischen Weinproduzenten sehen deshalb ihre Hauptaufgabe in der Steigerung des Weinkonsums im eigenen Lande. Dies geschieht unter anderem mit sehr smarten, ganzseitigen Reklamen, auf welchen Connaissances aus aller Welt die kanadischen Weine loben. In diesen Anzeigen sieht man beispielsweise Monsieur André Vaucher, den Direktor einer französischen Weinfirma, vor dem Tor des Châteaue Chambolle-Musigny, und darunter kann man lesen: «Dieser kanadische Wein ist vorzüglich», sagt M. André Vaucher.

Viele Kanadier, heisst es in dieser Werbung, sind sich der Fortschritte nicht bewusst, die Kanada in der alten Kunst der Weinherstellung gemacht hat. Um allen die hohe Qualität der kanadischen Weine von heute vorzudemonstrieren, wurden sie den erfahrensten



STRUB
SPORTSMAN

Champagne Strub Mathiss & Co., Basel 1
Muba, Degustationsstand Halle 19, No. 6344

Sämtliche Aktien, evtl. Mehrzeit, einer Gaststätten-AG.

abzutreten. Die AG. ist Inhaberin einiger erstkl. Cafés und Restaurants

in nur besten Lagen Zürichs und anderer Städte. Grosse Rendite (evtl. Einzelverkauf der Betriebe).

la Kapitalanlage

Interessenten mit Kapitalnachweis von Fr. 800 000.- bis Fr. 1 000 000.- erhalten Auskunft unter Chiffre G K 2136 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Genua-Zentrum
grösseres, sehr bekanntes
Restaurant mit Bar

sofort zu verkaufen. Nachweisbarer guter Umsatz, Inventar vollständig und in gutem Zustand. Anfragen unter Chiffre G.Z. 2095 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen im Kanton Appenzell
Hotel-Kurhaus
mit 25 Fremdenbetten. Sehr schönes Geschäft mit grossem Umsatz. - Zu verpachten in Baden (Aargau)

Hotel-Restaurant
mit Dancing, 22 Zimmer mit allem Komfort, nur an tüchtige Leute. - Zu verpachten in Zürich

Restaurant
mit 115 000 Fr. Umsatz, sehr schönes Geschäft, nur an tüchtige Leute. Offerten an den Beauftragten: Hans Holenstein, Hotel Seehof, Arbon. Tel. (071) 48087.

Chesières-Villars

hôtel à vendre

Belle situation. Bonne renommée. Prix intéressant. Faire offres sous chiffre M H 2139 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

ZU VERKAUFEN

an der Route zweier Passstrassen Graubündens sehr gut geführtes und modern eingerichtetes

Hotel mit Restaurant

Jahresbetrieb, 40 Fremdenbetten, Säll. Alle Zimmer mit fl. kaltem Wasser. Liegehalle, Grosser Parkplatz. Reichhaltiges Inventar. Prima Frequenz. Solvente Interessenten richten ihre Anfragen unter Chiffre H M 2147 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

wird in Hotel (80 Betten), am Vierwaldstättersee:

tüchtige Köchin neben Chef

Commis de cuisine

Kaffeeköchin

Zimmermädchen

Restaurants- und Saaltöchter

gut ausgewiesen

Office- und Küchenmädchen

Lingere

Offerten erbeten an W. Gantert, Hotel Lützelau, Weggis.

GESUCHT

per sofort in Jahresstelle

Concierge de nuit

französisch, deutsch und englisch sprechend. Offerte zu richten an die Direktion Hotel des Bergues, Genf.

Gesucht

in Pacht zu nehmen:

Tennisanlage

(2-3 Plätze), von Hotel oder Club, für Saison 1955.

Gef. Offerten unter Chiffre T A 2091 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pflanzenkübel

Tannen oder Eichen, neu. Prospekt durch Ernst Sommer, mech. Küferei, Dürrenroth, Tel. (063) 46278.

22jähr. Deutsche, englisch und französisch sprechend, sucht

Anfangsstelle in Hotel-Büro

der franz. Schweiz. Offerten an Erika von der Linde, Hotel Central, Luzern.

Sekretärin

sprachengewandt, mit prima Referenzen, sucht baldigst

Werkungsbüro, lange Saison im Tessin bevorzugt. Offerten unter Chiffre X Y 2111 an die Hotel-Revue, Basel 2.

27jährige, einfache, nette Italienerin sucht lange Saisonstelle, ab 1. Mai, in gutes Hotel als

Zimmermädchen

Schweizer Dialekt sprechend, 6 Jahre im gleichen Hotel. Offerten mit Verdienstmöglichkeit an Fam. Stoffel, Hotel Bernerstrasse, Mols/Wallensee.

Gesucht

für 17jährigen Jüngling

Kochlehrstelle

in gutem, mittlerem Betrieb. Offerten an Otto Steiner, Malermaler, Meisterschwand.

Küchenchef

Aushilfsstelle für Monat Mai bis Anfang Juni. Offerten erbeten an Bellevue-Hotel, Mürren (B.O.).

Reag

Steiger & Co. A.G.

Marktgasse 45 Bern
Gleiches Haus in Lausanne

Komplette Hoteleinrichtungen
Unser Vertreter besucht Sie gerne

Wir suchen für unseren

Küchenchef

in gutem, mittlerem Betrieb. Offerten an Otto Steiner, Malermaler, Meisterschwand.

Küchenchef

Aushilfsstelle für Monat Mai bis Anfang Juni. Offerten erbeten an Bellevue-Hotel, Mürren (B.O.).

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. Volt-Kur Fr. 28.-, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. 051 275067

Weinkennern der Welt vorgesetzt. In den Cafés und Ateliers von Paris, in ganz Frankreich lautes das Urteil: Die kanadischen Weine sind köstlich!

Da zwischen den kanadischen und den amerikanischen Weinproduzenten eine Art Gentleman-Agreement besteht, vom Export in das andere Land abzuweichen, warten die kanadischen «Wine Manufacturers» auf den Tag, da England über genügend Dollars verfügt, damit sie diesen traditionellen Markt wieder beliefern können.

Mittlerweile sind sie bemüht, den Inlandbedarf an Wein zu steigern. Da die Kanadier noch so gerne einem guten Tropfen zusprechen – bald nach Gründung der heute so betriebsamen, grossen Stadt Toronto gab es auf je 200 Bewohner eine Schenke! –, dürfte ihrer Aktivität Erfolg beschieden sein. *W. J.*

Ein Kränzlein dem Portier!

Zur Nachbehandlung eines Knochenbruchs, den ich mir durch einen dummen Unfall zugezogen hatte, fuhr ich ins Salzsole-Heilbad Rheinfelden. Wir kamen am sonnigen Bahnhof des heiligen Bäderstädtchens im Aargau an. Als ich sah, wie hoch über der Erde das Treppchen endete, über welches ich nun aus dem Eisenbahnwagen auf den Aargauer Boden hinabklettern sollte, war mir gar nicht wohl. Aber da sauste bereits der hilfreiche Portier heran, der mein Bemühen augenscheinlich mit Aufmerksamkeit erspäht hatte. Er stellte mir einen Schemel unter die unterste Treppenstufe, und nun war es mir ein leichtes, trotz meiner Behinderung, rasch und bequem auszustiegen.

Der Schemel gehört, scheint's, der Bundesbahn, die ihn am Bahnhof des Kurorts am Rhein gerade für unsereins bereithält, damit die uniformierten Vertreter der vielen Badehotels den ankommenden Kurgästen mit dessen Hilfe beim mühsamen Aussteigen beizuhelfen können.

Nur ein Schemel! Ein ganz einfacher Einfall eigentlich; aber ich habe diese praktische, angenehme Hilfe noch nirgends in der Schweiz gesehen, allerdings bisher auch noch nie benötigt. Gerade darum aber möchte ich den Bundesbahnen, dem Badekurort Rheinfelden und besonders seinen aufmerksamen Hotelportiers hier ein schönes Kränzlein winden. *rb.*

BÜCHERTISCH

Fremdenverkehr und Landwirtschaft

Mit den Beziehungen zwischen Fremdenverkehr und Landwirtschaft beschäftigt sich die neueste Veröffent-

lichung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes. *Nationalrat R. Reichling* weist im einzelnen nach, wie die beiden Wirtschaftszweige, gebend und nehmend, aufeinander angewiesen bleiben. Erweisen sich Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe als wertvolle Abnehmer schweizerischer Agrarprodukte, wobei eine stärkere Berücksichtigung unserer Spezialitäten auf der Speisekarte in den Fremdenhotels einem Wunsch der Landwirtschaft entspricht, so darf nicht übersehen werden, dass die Qualität ihrer Erzeugnisse wesentlich gesteigert werden könnte. Dankbar sei auch der Dienste gedacht, welche die Hotellerie als Arbeitgeber für die Bergbevölkerung und als bedeutsamer Förderer der heimatselbstlichen Bestrebungen spielt. Die besonderen Anliegen des Fremdenverkehrs vertritt der Verbandspräsident, *Regierungsrat Dr. M. Gafner*, der seiner Genugtuung über die andauernde Zunahme der Auslandsgäste Ausdruck verleiht. Darüber darf indes die Förderung des immer noch leicht rückläufigen Binnenverkehrs nicht übersehen werden. Wenn die neuzeitlichen Beherbergungsformen, wie Chalet, Zelt, auch volle Aufmerksamkeit heischen, so kommt der Hotellerie nach wie vor die Schlüsselstellung im Fremdenverkehr zu. Der vom Verbandsdirektor, *Prof. W. Hunziker*, und Vizedirektor *Prof. K. Krapf* erstattete Tätigkeitsbericht 1953/54 gibt einen interessanten Querschnitt durch die Arbeit, die der wirtschaftliche Spitzenverband im Auslandsektor und innerschweizerisch leistet. Hervorgehoben sei dabei sein aktiver Anteil an der Liberalisierung des Reisezahlungsverkehrs, dessen Fortschreiten einen gedämpften Optimismus hinsichtlich des schweizerischen Tourismus rechtfertigt.

Zeitschrift für Fremdenverkehr

Die Nr. 1/1955 der Zeitschrift, die heuer ihr zehnjähriges Jubiläum feiert, ist den engen Beziehungen zwischen Verkehr und Tourismus gewidmet. *Prof. W. Hunziker* (Bern) umreist den beidseitigen Standort: Wenn der Fremdenverkehr zu einer starken Steigerung der Transportbedürfnisse führt, so obliegt es den Verkehrsmitteln, durch geeignete technische, betriebliche und tarifliche Vorkehrungen die weitere Ausdehnung des Reisens zu ermöglichen. Dabei lässt sich insbesondere der Sozialtourismus noch mehr entwickeln. Vermehrte Zusammenarbeit der einzelnen Verkehrsmittel und Förderung des Reisens ausserhalb der Hochsaison gehören ebenfalls zu den aktuellen verkehrspolitischen Aufgaben. Die Möglichkeiten, den Fremdenverkehr mit tarifpolitischen Massnahmen zu stimulieren, untersucht im einzelnen *L. J. Lickorish* und *A. G. Kershaw* (London), wobei auf die interessan-

ten Erfahrungen in Grossbritannien hingewiesen wird. Den grossen Einfluss eines billigen, raschen und komfortablen Zubringerdienstes mit der Bahn unterstreicht *Dr. E. Schütz* (Luzern) in seinem Beitrag «Ruhpolding, ein praktisches Lösungsbeispiel des neuzeitlichen Sozialtourismus». Die Schilderung, wie ein unbekanntes oberbayerisches Gebirgsdorf durch die Initiative des Reisebüros von *Dr. Degener* zu einem blühenden Zentrum des Fremdenverkehrs wurde, verdient allgemeine Beachtung. Dass auch Jurisprudenz und Fremdenverkehr miteinander zu tun haben, zeigt *Dr. H. Klatt* (Frankfurt a.M.) in seinem wohl fundierten Artikel über Wesen und Problematik des Fremdenverkehrsrechts.

Die Frau – Beratende Zeitschrift für die gepflegte Frau. Albis-Verlag AG., Zürich.

«Wir machen Ferienpläne!» sagt «Die Frau» im April, und sie tut das mit so viel Schwung und Fröhlichkeit, dass wir uns gerne mitreissen lassen. Lesen wir deshalb: Ferien vom Ich – Wer ist Ihr Reisekamerad? – Ferien und innere Bereicherung – Nach Paris ohne Baedeker – Lillehammer, eine norwegische Kulturstätte – Baskische Impressionen – Flitterwochen in Jugoslawien – Ferienwünsche und Ferienräume. Voller Erwartung machen wir uns dann hinter die Novelle «Küss mich noch einmal, Fremder» von Daphne du Maurier, und ebenso gespannt hören wir, wie das Ausland uns Schweizer Frauen sieht. Wieder treffen sich die Vollschalen in ihrer Fluster-Ecke, und die «à la minute»-Seite stellt uns diesmal den Schweizer Pianisten *Leo Nadelmann* vor, berichtet über «Das Mädchen von 1955» und über Party-Kurse.

Dies sind nur ein paar Titel aus der vielseitigen und interessanten Monatszeitschrift für die moderne Frau. (Albis-Verlag AG., Zürich 2. Jahresabonnement Fr. 22.80).

Die Technologie des Weines. (Band I des «Handbuchs der Kellereiwirtschaft» in 3 Bänden.) Von Weinbauinspektor *Gerhard Troost*, Weinbaulehrer am Institut für Weinbau und Kellereiwirtschaft Geisenheim a. Rh. 2. völlig neu bearbeitete und erweiterte Auflage. 506 Seiten mit 223 Abb. Preis in Halbleinen geb. DM 18.–. Verlag *Eugen Ulmer*, zurzeit (14a) Ludwigsburg.

Dem dreibändigen «Handbuch der Kellereiwirtschaft» ist im deutschen Fachschrifttum zurzeit nichts Gleichwertiges an die Seite zu stellen. Band I dieses modernen Lehr- und Nachschlagewerkes, die von *G. Troost* bearbeitete «Technologie des Weines», war schon 1 1/2 Jahre nach Erscheinen vergriffen und dann – zum Leidwesen

Le recrutement dans l'hôtellerie

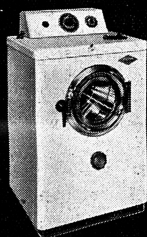
Le conseiller national *Ph. Schmid-Ruedin* (Zürich) a déposé un postulat au Conseil national relatif au problème du recrutement dans l'hôtellerie. Ce postulat montre combien est fort la proportion de l'élément étranger dans le personnel des hôtels et restaurants. Au total (en comptant le personnel des hôpitaux et établissements), la Suisse occupe 30 000 employés étrangers, ce qui représente les 46 % de l'ensemble du personnel. Les autorités compétentes ne sauraient demeurer inactives devant des constatations économiques d'une telle importance.

Des mesures utiles pourraient être prises par la Confédération, d'entente avec la Société suisse des hôteliers, celle des cafetiers et restaurateurs, l'Union Helvetia et l'Association suisse pour l'orientation professionnelle et la protection des apprentis.

vieler Praktiker – monatelang nicht mehr lieferbar. Das Warten auf die gründlich überarbeitete 2. Auflage hat sich aber gelohnt; dies wird wohl jeder erfreut feststellen, der die 1. Auflage (385 Seiten mit 158 Abb.) kennt und sie nun mit der Neuauflage (506 Seiten mit 223 Abb.) vergleicht. Die «Technologie des Weines» vermittelt sowohl der Praxis als auch unserem Nachwuchs das bewährte Alte und die vielen wichtigen neuen Erkenntnisse, die auf dem Gebiet der Kellereiwirtschaft und Kellertechnik in den letzten Jahren gewonnen worden sind. Über Bereitung, Ausbau und Pflege eines guten, trinkbaren Weines weiss der bekannte Verfasser viel Wichtiges zu sagen. U. a. sind die neuen Verfahren der Gärtechnik beim Weiss- und Rotwein, die Klärmethoden, die Weinbehälter (Holzfass, Zementbehälter, Metalltank und Glasgefässe) und ihre Pflege ausführlich behandelt. Neu bearbeitet wurden in der 2. Auflage die Wärme- und Kältebehandlung der Moste und Weine, die Kurzerzeithitzung, die gekühlte Gärung und das Konzentrieren von Most. Damit liegt das «Handbuch der Kellereiwirtschaft» (Band II: Die Mikrobiologie des Weines / Band III: Weinchemie und Weinanalyse) nun wieder vollständig vor. Für Küfer, Weingroschändler, Gastwirte, Winzergenossenschaften, die einschlägigen Behörden und Lehranstalten ist das Gesamtwerk und vor allem der einzeln lieferbare Band I: «Die Technologie des Weines» einer der wertvollsten Helfer bei der täglichen Arbeit.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nattermond
Insartenteil: E. Kuhn

Die VOLLAUTOMATISCHE WASCHMASCHINE «WYSS-MIRELLA»



Was Sie von einer Waschmaschine verlangen, erfüllt die vollautomatische «WYSS-Mirella». Sie wäscht jede Art von Wäsche und erreicht maximale Resultate



Muba Halle 13 Stand 4878

Die «WYSS-Mirella» für 6 oder 12 kg Trockenwäsche besitzt automatische Waschmittelzufuhr und eingebauten Thermostat.

GEBRÜDER WYSS, WASCHMASCHINENFABRIK BÜRON/LU

Demands d'emplois

Employées de la Suisse allemande cherchent place en Suisse romande comme:

filles de buffet

(17 ans)

cuisinière

dans maison libre ordre à côté d'un chef

femme de chambre

HORESA, chanoine Gabriel Font, amateur des employés, Lens (VS.).

DIE ANNONCE
ist die Kraft,
die immer wieder
Umsatz schafft!

Junge Tochter mit Handelsdiplom, gegenwärtig noch in England, sucht für Anfang Juni bis September Stelle als

Sekretärin-Praktikantin
und für Reception

Offerten an die Eltern sind zu richten unter Chiffre S P 2181 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Frau, 37 Jahre alt, sucht

Vertrauensstelle

in Gastgewerbe. Gute Kenntnisse. Eintritt 1. Juni oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre OFA 19140 A an Orell Füssli-Annoncen AG., Basel.

Routiniert, schon älterer **HOTEL-FACHMANN** sucht geeigneten

Wirkungskreis

in Sommer- oder Jahresstelle, evtl. Aushilfe. Bewerber ist sprachkundig und weltgewandt. Offerten erbeten unter Chiffre W A 2153 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
wird sprachkundige

Saaltöchter

Offerten sind zu richten an Hotel Eden, Luzern.

GESUCHT
für anfangs Mai oder früher

Alleinkoch

zuverlässig und selbständig.
Offerten erbeten an Gasthof Linde, Belp.

Muba:
Halle 13, Stand 4884
Standtelefon 233349

Auf Wunsch erhalten Interessenten Eintrittskarten!

Ihr Ideal
die neue
Wefco-Spezial



Schmutziges Geschirr fährt automatisch in die Maschine hinein.



Während des Waschens ist die Maschine geschlossen.



Nachdem das saubere Geschirr automatisch herausgefahren ist, schliesst sich die Maschine wieder.

Geschirrwash- und -Spülmaschine in 10 Staaten patentiert, vollautomatisches Ein- und Ausfahren der Geschirrkästen. Vollautomatische Schlußspülung durch Elektromagnetventil, grösste Leistung auf kleinstem Raum von ca. 1 m³, hergestellt aus Chromnickelstahl. Wäscht und spült die Tafelgeräte von ca. 150 Personen in 1 Std. einwandfrei und sauber. Spielend leichte Bedienung! Die WEFKO-SPEZIAL ist ein Produkt jahrelanger Erfahrungen, hergestellt von der Firma

Walter E. Frech & Co. AG., Luzern

Grossküchen - Maschinen - Apparatebau

Büros und Ausstellung: Löwenstrasse 9, Telefon (041) 29840/41 — Fabrikation: Voltastrasse 50 a-b, Telefon (041) 24030

Gesucht

für Sommersaison:

Bureaupraktikantin
2 Saaltöchter
Etagenportier
Küchenmädchen
Officemädchen

Eintritt 1./15. Mai. Offerten mit Zeugniskopien und Photo
 erbeten an Parkhotel Schoenegg, Grindelwald.

Gesucht

per 1. Mai nette und sprachkundige

Saaltöchter

in gute Jahresstelle. Sich melden: Hotel Greub,
 Basel.

Gesucht

für Hotel nach Zürich

OBERKELLNER

sowie

KAFFEEKÖCHIN

Jahresstelle. Offerten sind zu richten unter Chiffre
 O K 2880 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel mit 60 Betten im Engadin

sucht für lange Sommersaison (bei Zufriedenheit auch
 Winterengagement):

auf sofort:

Zimmermädchen

auf ca. Mitte Mai:

2 Saaltöchter**Tourante****Lingere**

Schweizerinnen bevorzugt. Offerten mit Zeugniskopien und
 Photo erbeten unter Chiffre H E 2999 an die Hotel-Revue,
 Basel 2.

Grand Hotel & Surselva, Waldhaus-Flims

sucht für Sommersaison:

Sekretärin**Economat-Küchengouvernante****Lingeriegouvernante****Glätterin****Lingere-Stopferin, Wäscherin****3 Chefs de rang****4 Commis de rang****Saal- und Couriertochter****Patissier, Portier****Küchenbursche****3 Küchenmädchen****Kaffee Köchin****Angestellten-Zimmermädchen****Keller- und Hausbursche**

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht

Sommersaison 1955, Anfang Mai bis Oktober

Küchenchef**entremetier, Obersaaltöchter oder Oberkellner****Etagenportier****Zimmermädchen****Aide de cuisine****Kindermädchen****Köchin neben Chef**

Offerten sind zu richten an Familie F. Zölich, Edenhotel,
 Splaz.

Gesucht

in lange Sommersaison

Oberkellner**Commis de rang****Saalkellner****Saaltöchter**

Bei Eignung langes Winter-Engagement zugesichert.
 Offerten mit Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre
 B.O. 2096 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zweisationsbetrieb sucht

für Sommersaison (Pfingsten bis Ende September)

Entremetier-Saucier**Patissier****Commis de cuisine****Personalköchin****Demi-chef mit Barkenntnissen****Commis de rang****Büropraktikant****Zimmermädchen****Hilfsportier**

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen an
 Hotel Calander, St. Moritz.

On demande

pour Genève dans hôtel Ier ordre

chef-saucier**habitué au service à la carte****demi-chef de rang****chasseur-liftier**

Faire offres avec copies de certificats, photographie et
 prétentions de salaire sous chiffre G.E. 2081 à l'Hotel-
 Revue à Bâle 2.

Gesucht

von Gross-Hotelunternehmen im Wallis tüchtige, selbständige

Direktionssekretärin

Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift unerlässlich, gute
 Kenntnisse im Italienischen. Eintritt 15. Juni, spätestens 1. Juli 1955. —

Offerten mit Curriculum vitae, Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsan-
 sprüchen sind zu richten unter Chiffre G. H. 2083 an die «Hotel-Revue»,
 Basel 2.

GSTAAD - PALACE

sucht für die kommende Sommersaison (bei Zufriedenheit auch Winter-
 engagement)

Lage: Nachtconcierge, 2 Chasseurs; Restaurant: Kurierkellner, Com-
 mis de rang; Office/Economat/Küche/Keller: Officegouvernante,
 Economathilfe, II. Kaffeeköchin, Office- und Küchenburschen, Office-
 und Küchenmädchen; Keller: Kellerbursche; Etagen: Etagenportier,
 2 Zimmermädchen, Privatzimmermädchen in Jahresstelle, 2 Hilfs-
 zimmermädchen; Lingerie: Glätterin für Fremdenwäsche, Lingerie-
 mädchen; für das Berghaus Wassengrat: Serviertochter, Kioskver-
 käuferin; für das Hotel Victoria, Gstaad: 3 Kellner, Saaltöchter, Lehr-
 saaltöchter, Haus- und Küchenbursche, Etagenportier, Kochcommis.

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild erbeten an die Direktion des
 Palace-Hotel, Gstaad.

Gesucht in Passantenhotel**Nachtportier**

Eintritt sofort. Der Posten wird nur als Jahresstelle abgegeben. Eilofferten
 mit Zeugniskopien u. Photo an H. A. Schaer-Rudolf, Hotel Baslerhof, Basel.

Gesuchtin gutgehendes Hotel, 70 Betten, mit Sommer- und Winter-
saison:**Sekretärin****Zimmermädchen****3 Saaltöchter****Aide de cuisine****Hausbursche**

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild erbeten an Hotel
 Cresta Kulm, Celerina.

GESUCHTfür Sommersaison, zirka Ende Mai bis Anfang
Oktober**Direktions-Ehepaar**

oder

Direktor

zur Leitung eines gutgehenden Berghotels mit
 starkem Passantenverkehr. Offerten mit Licht-
 bild und Lohnansprüchen zu richten unter Chiffre
 D.E. 2071 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Secrétaire-
maincourantière**

pouvant s'occuper de la réception
 est demandée

pour le 1er ou le 15 mai dans hôtel meublé
 (100 lits) à Genève, Place à l'année. S'adresser
 sous chiffre S.M. 2056 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

Saal- und Restaurationstochter
 möglichst englisch sprechend

Buffetochter**Buffet- und Saallehrtöchter**

in Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisschriften
 sind zu richten an Hotel Wildenmann, Luzern.

Gesucht nach Bern**Sekretärin**

Deutsch, Französisch, Englisch. Eintritt sofort.
 Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und
 Photo unter Chiffre B. S. 2050 an die Hotel-Revue,
 Basel 2.

Gesucht

für längere Sommersaison in grosses Passantenhaus tüchtiger

Oberkellner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O. K. 2082 an
 die Hotel-Revue, Basel 2.

BERG-HOTEL DER ZENTRALSCHWEIZ

(Saison Pfingsten bis Ende September)

sucht noch einige tüchtige, zuverlässige Angestellte:

Chefköchin evtl. Küchenchef**Kaffee Köchin****I. Portier****Casserolier-Küchenbursche**

Guter Verdienst, angenehme Arbeitsverhältnisse, Personen reiferen Alters
 bevorzugt. — Rasche Anmeldung mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre
 B. H. 2010 an die «Hotel-Revue», Basel 2.

Erstklassiges Hotel in Graubünden

(200 Betten) mit guter Sommer- und Wintersaison, sucht tüchtigen

OBERKELLNER

Offerten erbeten unter Chiffre O. B. 2042 an die «Hotel-Revue», Basel 2.

Gesucht

nach Films

**Hilfs-
köchin**

für Sommersaison, in neu-
 eröffnetes Tea-room.
 Offerten an H. Stebler,
 Flims-Waldhaus.

Hotel mit 100 Betten sucht für Sommer-, eventuell auch
 für Wintersaison folgendes Personal:

Hotelsekretärin**I. Saaltöchter****evtl. Obersaaltöchter****Saaltöchter****Saalkellner****Saalkellner(innen)****Restaurationsstochter****Zimmermädchen****Portier****mit Eintritt Mitte Mai****Hallenportier-Conducteur****Küchenchef****Commis de cuisine****Küchen- und Officemädchen****Küchenburschen****Wäscherin**

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo erbeten an die
 Direktion, Hotel Braunwald in Braunwald (Gl).

Gesucht

auf kommende Sommersaison selbständige

Hotel-Sekretärin

sprachkundig, für Hoteljournal, Tageskasse,
 Gästekorrespondenz und sonstige Büroarbeiten.
 Eintritt zirka Mitte Mai.

Chef de rang Eintritt zirka Ende Juni**Zimmermädchen** Eintritt Mitte Juni**Kellerbursche**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten an
 H. Frei, Engadinerhof in Scuol/Schuls-Tarasp.

Hotel (90 Betten) am Thunersee

sucht

für Sommersaison auf Mitte Mai

Küchenchef

Offerten erbeten an Hotel du Lac, Ganten.

Gesucht

für lange Sommersaison: jüngerer

Koch oder Köchin

neben Chef, Eintritt ca. 1. Mai.

Saaltöchtersowie **Saalkellner****Küchenmädchen od. -bursche**

Eintritt 1. Mai (Jahresstelle). Offerten an Hotel
 Sonne, Wildhaus.

THE GLASGOW**AND****WEST OF SCOTLAND****COMMERCIAL COLLEGE****SCOTTISH HOTEL SCHOOL**

(Schottische Fachschule für das Hotel- und Gaststätten-
 gewerbe)

Der Direktionsausschuss der Handelshochschule Glasgow
 erbittet Bewerbungen für die

Direktorenstelle

der schottischen Hotelfachschule. Die Hotelfachschule ist
 auf Interbasis organisiert und bildet Studenten des
 Hotelfachs beiderlei Geschlechts in allen Zweigen des
 Hotelfachgewerbes auf fortgeschrittener Stufe aus. Der Direk-
 tionsausschuss sucht daher eine sehr erfahrene und hoch-
 qualifizierte Persönlichkeit, die die vor 6 Jahren gegründete
 Fachschule weiter auszubauen imstande ist. Die Bewerber
 sollten über umfangreiche praktische Erfahrung in der
 Hotelverwaltung und -Geschäftsführung verfügen. Die
 Stelle wird durch den bevorstehenden Rücktritt des der-
 zeitigen Direktors Monsieur Roger Dutron frei. Nähere
 Einzelheiten über Besoldungsregelung und Aufgaben der
 Stelle erteilt das Sekretariat der Handelshochschule auf
 Anfrage. — Pitt Street, Glasgow, G. 2., Schottland

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Gross-
 restaurant der Stadt Bern

II. Chef de service

sprachkundig, gut präsentierend. Offerten sind
 zu richten an Direktion Rest. Kornhauskeller, Bern.

GESUCHT

sprachkundige, erfahrene

Serviertochter

Jahresstelle.

Hotel-Tea-Room-Restaurant du Théâtre, Luzern.

Gesucht**Oberkellner-Chef de service**

in altbekanntes Stadthotel und Restaurant. Bewerber müssen sich über erfolgreiche Tätigkeit in vielseitigem Betrieb ausweisen können. Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch. Berufskenntnisse: Versiert im Hotel-, Bankett- und à-la-carte-Service. Gutes Organisations-talent und zuvorkommendes Benehmen Bedingung. Jahresstelle. - Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Referenzen unter Chiffre O. K. 2947 an die «Hotel-Revue», Basel 2.

Gesucht

per sofort und nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Chef de service
Commis Patissier
Buffetdamen
Buffetköchler
Restaurationsstochter
für 1./II. H.
Kellerbursche

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Angabe des frühestmöglichen Eintrittes an Chs. Müller-Soutter, Bahnhofbuffet SBB Basel.

Restaurant Simmenthalerhof, Thun

Wir suchen
in Jahresstelle auf 1. Juni 1955:

Küchenchef
Saucier
auf 1. Mai 1955:
Chef de service
Restaurationsstochter

Nur bestausgewiesene Bewerber belieben Offerten mit Zeugniskopien und Bild einzureichen an die Direktion.

Palace Hotel, Davos

sucht für Sommersaison:

Stopferin-Glätterin per sofort
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Officemädchen
Buffetköchler
Chasseur

On cherche

1er chef de cuisine
pour hôtel de première classe de 40 lits en Valais
pour saison d'été et hiver.
1re fille de salle
une secrétaire

(mariage pas exclus). Adresser offres sous chiffre
E H 2140 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

für Sommersaison nach Interlaken

Saaltöchter

evtl. Anfängerin. Erwünscht sind englische
Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre S T 2128
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison (Mai bis Oktober)

Hilfsgouvernante
Saal-Bar-Hallentöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Alleinportier
Badegehilfe

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Terme,
Acquarossa (Tessin).

Gesucht

für Sommersaison

Saaltöchter
sprachkundig
Saal-Hallentöchter
Saalpraktikantin
Portier-Hausbursche
sprachkundig
Sekretärin
evtl. Praktikantin, sprachkundig
Buffetköchler
(Anfängerin)

Gutes Salär. Eintritt nach Übereinkunft. Handgeschriebene
Offerten mit Photo an Postfach 3, Stansstad.

Cherchons

pour juin (place à l'année)

secrétaire

pour hôtel de premier ordre à Lugano. Envoyer
offres avec prétentions, copies de certificats,
photo sous chiffre O C 2148 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

ein gutempfohlener Jüng-
ling als

**Koch-
lehrling**

Hotel Bären, Langenthal.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft aufrichtige, flinke,
im Speiservice gewandte

Serviertöchter

Guter Verdienst, geregelte
Freizeit. Offerten mit Bild an
Familie Stauffer, Gasthaus
Central, Schinznach-Bad
(Aargau).

Gesucht

selbständige

**Lingère-
Glätterin**

die auch Näh- und Flick-
arbeiten besorgen kann.
Dauerstelle und gute Dienst-
verhältnisse. Eintritt mög-
lichst bald. Offerten mit
Photo und Zeugnissen erhe-
ben an Hotel Spilgenschloss,
Zürich 2.

Gesucht

in bekanntes Speiserestau-
rant:

**Koch oder
Köchin**

Ferner auf Anfang Mai:
junge, freundliche

Serviertöchter

Jahresstellen. «Zur Zimmer-
leuten», St. Gallen,
Tel. (071) 228720.

Inservieren bringt Gewinn**Gesucht**

für sofort oder nach Übereinkunft jüngere,
servicegewandte

**Tochter für Saal- und
Restaurationservice**

Zeugnisse und Photo erbeten an Hotel Felsberg,
Weggis, Tel. (041) 821136.

Gesucht

für die Sommersaison:

Küchenchef-Alleinkoch
für Juni, Juli, August
Zimmermädchen
evtl. Praktikantin
Saaltöchter-Praktikantin
Hilfssköchin
neben Chef
Küchenmädchen und
Officemädchen
evtl. -burschen

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Bären, Kiental, Tel.
(053) 98121.

Neueröffnetes Hotel La Palma, Locarno, sucht

Chef d'étage, Chasseur
deutsch, franz., englisch, italienisch sprechend
Serviertöchter
gut präsentierend, dreisprachig
Zimmermädchen
qualifiziert, dreisprachig
Lehrmädchen

Eintritt sofort. Offerten gefl. erbeten.

Importante entreprise hôtelière du Valais
cherche pour la saison d'été

gouvernante générale

entrée début mai

saucier

entrée 25 mai

Offres avec copies de certificats et photo sous
chiffre J. E. 2148 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Grösseres Erstklasshotel

an führendem Sommer- und Wintersportplatz
Graubündens sucht auf den 15. Juni bestaus-
gewiesenen

Küchenchef

Guthonoriertes Vertrauensposten. Offerten mit
Zeugnisausschnitten und Referenzen unter Chiffre
E K 2188 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

tüchtiger

Restaurationskellner

für Snack-Bar

Französisch und Englisch erwünscht. Geregelte
Arbeitszeit, sonntags frei. Eintritt baldmöglichst.
Offerten an O. Lehmann, Restaurant Mövenpick,
Sihlportplatz, Zürich.

Zur Führung unserer Veltliner Stube suchen
wir eine

**Restaurationsstochter
als Leiterin**

Bewerberin muss an selbständiges Arbeiten ge-
wöhnt sein, gut präsentierend und sich über aus-
reichende Erfahrung im Restaurationsfach aus-
weisen können. Romanischsprachende erhalten
den Vorzug. Schriftliche Offerten mit Zeugniss-
kopien und Photo gefl. an Casino Berne.

Hôtel tout premier rang à Lausanne

cherche pour date à convenir

**gouvernante
d'étages**

capable et expérimentée. Offres avec certificats,
références et prétentions sous chiffre P R 2143 à
l'Hotel-Revue à Bâle 2.

GESUCHT

für die Sommersaison, bei Eignung auch für den Winter

I. Kassier
sprachkundig
Journalführer
roulétiert
Telephonistin
sprachkundig
Chef-Entremetier
Commis de cuisine
Etagenportier

Offerten unter Beilage der Zeugnisausschnitten, Photo und
Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion des
Palace-Hotels, St. Moritz.

Gesucht

in grösseres Hotel der Ostschweiz für Sommer- und
Wintersaison:

Anfangssekretärin
Chef de service
jüngere, tüchtige
Barmaid
Barlehrtöchter
Saaltöchter

Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

Gesucht

mit Eintritt nach Übereinkunft

Hallenkellner
Etagenkellner
Saaltöchter

Offerten an Vitzmauerhof, Vitznau, Tel. (041) 831315.

Gesucht

von Luxushotel im Engadin

GÄRTNER

für Blumen- und Gemüsebau. Möglichkeit für
Beschäftigung im Winter als Chauffeur, Hilfs-
portier usw. Offerten mit Angabe der früheren
Tätigkeit und Lohnansprüche sind erbeten unter
Chiffre L E 2132 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort: sprachkundiger

Conducteur-Telephonist

Saison bis Oktober. Offerten mit Photo und Zeug-
nisabschriften an Dir. C. Schärer, Parkhotel-Kurhaus,
Bad Schinznach (Aargau).

Gesucht

auf 15. Mai oder nach Übereinkunft in mittleres
Hotel im Tessin

TOCHTER als Stütze

der Hotelfamilie. Sollte servicekundig sein;
für die andern Arbeiten und Kontrollen kann
eventuell angelehrt werden. Offerten mit Bild und
Zeugnisausschnitten unter Chiffre S H 2157 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt:

2 Saaltöchter
Anfangs-Zimmermädchen
Gärtner

Jahresstellen.
Sich melden: Hotel Verenhof, Baden.

Für längere Sommersaison, in Erstklasshotel, an größe-
rem Kurort Graubündens, mit Eintritt auf zirka Mitte Juni
werden noch gesucht:

Chef de partie
Commis de cuisine
Patissier
Chef de rang
sprachkundig
Commis de rang
Restaurantköchler
sprachkundig

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter
Chiffre K G 2156 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche**téléphoniste**

ayant fait apprentissage PTT parlant les langues

1er chasseur

Offres écrites avec références Hôtel du Rhône,
Genève.

In Jahresstellen gesucht:

Etagenportier
**2 Angestellten-Zimmer-
mädchen**
2 Zimmermädchen
sprachkundig
2 Glätterinnen
Hausmädchen
Aide-Gouvern. - Tournante
2 Officeburschen

Offerten unter Chiffre D R 2163 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Sommersaison 2 sehr tüchtige, sprachkund.

Restaurationsstochter
Buffetdame-Gouvernante
oder **Buffetköchler**
2 Saaltöchter
Mithilfe im Restaurant
**3 Office-Küchen- und Haus-
mädchen**
Saalpraktikantin

Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel
des Trois Sapins, Interlaken.

Gesucht

für Sommersaison, 16. Juni bis Anfang Septem-
ber:

Alleinkoch

in Erstklasshaus nach Graubünden. Offerten mit
prima Referenzen unter Chiffre A K 2118 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel mit 60 Betten im Ober-Tessin sucht auf
Anfang Mai

Allein-Portier

Tüchtige Kraft mit Sprachkenntnissen erwünscht.
Gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten mit Zeug-
nisabschriften erbeten an Hôtel de la Poste, Ambri-
Plotta.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft: junger, tüch-
tiger

K O C H

in gutgehendes Speiserestaurant nach Chur. Jah-
resstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsan-
sprüchen und Photo unter Chiffre U 6888 Ch an
Publicitas, Chur.

Gesucht

von Erstklasshotel in Zürich: sprachkundiger

Hallen-Chasseur
sowie
Zimmermädchen

Offerten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30,
Zürich.

Beachtlicher Nebenverdienst

durch das Aufstellen eines leistungsfähigen Fern-
rohrs für die Gäste. Vergrößerung 25fach.
● 20-Rp.-Einwurf. ● Zuverlässige Automatik.
● Schöne Ausführung und einfacher Unterhalt. ●
● Verlangen Sie Offerte durch O. Cotte, Bahnhof-
strasse 98, Zürich.

Gesucht

für Sommer- und Wintersaison im Berner Ober-
land

Alleinkoch oder gute Köchin
Dasselbst gutes
Zimmermädchen
Alleinportier
Office-Küchenmädchen
Lingeriemädchen

Gefl. Offerten unter Chiffre S W 2945 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht

von Erstklasshotel in Zürich: sprachkundiger

Sekretär
oder
Sekretär-Praktikant
sowie
Etagen-Kellner
(Zimmer auswärts)

Offerten unter Chiffre E K 2896 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

WERKZEUG-KOFFER

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

On demande à Fribourg,
pour grand établissement de restauration, dès saison d'été, places à l'année intéressantes, soit:

chef de cuisine
très qualifié, excellent restaurateur, ayant initiative

chef de service de langue française, très expérimenté, dynamique, sérieux, bonne présentation

gouvernante économe-lingerie
routinée, de confiance

Aide pour la dite, connaissant et capable assumer travail buanderie moderne

1ère dame de comptoir connaissant la partie à fond et sachant prendre responsabilités

barman-chef
pour snack-bar, sérieux, capable, sympathique

garçons de comptoir-café

garçons d'office divers

casserolier, vaisselier

garçon de cuisine

nettoyeur de nuit
spécialisé, homme de confiance

chasseur alerte, recommandé, pour vente cigarettes et divers travaux

caviste et garçon d'économat
sobre, exact, qualifié.

Offres écrites, curriculum-vitae, copies certificats, photo à Mr. Charles Kreuter, 3, rue Reichen, Fribourg, qui répondra aussitôt et terminée, dans la dizaine.

Gesucht für Sommersaison

2 Köche
jüngere, neben Chef

Buffettochter
an Selbstbedienungsbuffet

Casserolier

2 Hausburschen
gewandte

2 Küchenburschen

Officebursche
an Abwaschmaschine

Officebursche

2 Küchen- und

Officemädchen

Saaldiener
zur Service-Organisation und Mithilfe.

Alle Stellen gut entlohnt. Antritt 28. Juni 1955. Offerten mit Zeugnissen und Lohnforderungen sind zu richten an: W. Hirt, Internationales Ferien-Camp, Lenk i. S.

Gesucht

Alleinkoch oder Chefköchin
Hilfsköchin
Küchenmädchen
Chauffeur-Portier
Lingère

Lange Sommersaison, gepflegtes Hotel, 60 Betten. Engadin. Gefl. Offerten unter Chiffre H. E. 2084 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Sommersaison, zum Teil in Jahresstelle:

Restaurationsstochter (guter Verdienst)

Buffetstochter evtl. Anfängerin

Küchenmädchen (per sofort)

Hausmädchen (Mai)

Casserolier (auf Juni)

Aide de cuisine (Mai)

Schriftliche Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind zu richten an Hotel Alpina, Braunwald.

Gesucht

zu baldigem Eintritt

Näherin-Stopferin
Demi-Chef de rang
Commis-Saucier

Offerten an Hermann J. Hobi, Dir., Grand Hotel Hof Ragaz, Bad-Ragaz.

Gesucht

in erstklassiges Hotel-Restaurant, bestausgewiesener, entremetungskundiger

Küchenchef

(neben 2 Köche). Jahresstelle. Eintritt 1. Mai, ferner:

Küchenmädchen
Serviertöchter

sprachenkundig und gut präsentierend. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre N Z 2115 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Istanbul Hilton

Europas neuestes und modernstes Hotel mit 600 Betten, welches am 20. Mai 1955 eröffnet wird, hat noch folgende Stellen frei:

Chef-Saucier

(Eintrittsdatum 2. Mai 1955)

Hotel-Metzger

(Eintrittsdatum 2. Mai 1955)

Maitres d'hôtel de rang

(Eintrittsdatum 6. Mai 1955)

Chefs de rang

(Eintrittsdatum 13. Mai 1955)

Gefl. Offerten sofort an die Direktion des Hotels Hilton, Istanbul (Türkei).

WIR SUCHEN
für die Sommersaison

Köchin
(neben Chef, evtl. Praktikantin)

Zimmermädchen

Etagenportier

Restaurationsstochter

Eintritt Mitte Mai oder nach Übereinkunft. Offerten mit Referenzen und Bild an Parkhotel Gemmi, Kandersteg (SO).

Gesucht

per sofort

Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Serviertöchter

Englisch erwünscht.

Hotel Goldener Stern, Franziskanerplatz, Luzern.

Gesucht

für Sommer-Saison in Familien-Hotel, 40 Betten mit Restaurant an Bergsee, tüchtige

Köchin oder Chef-Koch

Offerten unter Chiffre F. H. 2106 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in gutes Passantenhaus tüchtige

Restaurationsstochter

möglichst mit Sprachkenntnissen. Geringste Freizeit. Hotel Post, Sargans, Tel. (085) 80214.

Flughafen-Restaurant Kloten

Wir suchen

für unseren Grossbetrieb mit Eintritt per 1. Mai 1955

Warenkontrollleur

Kontrollleur-Praktikant

Bildofferten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Postfach Zürich 58.

On demande

pour tout de suite ou à convenir

entremetier
gardemanger

Faire offres avec copies de certificats au Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht

in mittelhohes, erstklassiges Stadthotel, Jahresstellen:

Gouvernante
Lingère
Restaurationsstochter
Economatpraktikantin

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo erbitten unter Chiffre E H 2116 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Locarno, ab sofort bis Oktober

3 Restaurationsstochter

mit italienischen Sprachkenntnissen für Hotel-Restaurant. Offerten mit Photo an Hotel-Restaurant Campagna, Locarno-Minuso.

Gesucht
für Sommersaison

Gerant

oder Gerant-Ehepaar zur Leitung des Kursaals Thun. Offerten mit Photo, Lebenslauf und Zeugnisschriften sind an das Sekretariat der Betriebs-gemeinschaft Kursaal Thun, c/o Verkehrsbüro Thun, zu richten.

Gesucht
per sofort jüngere

LINGÈRE

(gelernte Näherin). Offerten unter Chiffre L. Z. 2100 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier seul
jeune fille de salle

trouveraient place dans hôtel soigné des environs de Neuchâtel. Places stables. Bon gain et traitement assurés. Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre E. N. 2095 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

per sofort in mittelhohes Hotel, Interlaken,

Barmaid

für öffentliche und Hotelbar (sehr gute Verdienstmöglichkeiten), sowie

Conducteur-Chauffeur
auf P.W. Citroën. Offerten unter H. J. 2074 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nouvel Hôtel

cherche pour son ouverture une jeune

secrétaire

expérimentée, française, anglaise, allemande. Entrée début mai. Faire des offres détaillées à E. Gesler, Hôtel des Platanes, Derrière Moulin, Chez-le-Bart (NE).

Gesucht

in Jahresstelle tüchtiger, absolut selbständiger

Patissier

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet, Olten.

Gesucht

jüngere

Hotelsekretär oder
-Sekretärin

Zimmermädchen

sprachenkundig, für Reception und Journal, ferner

Hotel Bellaria, Bellariastr. 21, Zürich 2, Tel. 236711.

Gesucht

auf 1. Mai in erstklassiges Kurhaus-Hotel

KÜCHENCHEF

diät- und restaurationskundig. Guter Kalkulator.

Kleine Brigade, Elektr. Küche, sowie ein

SAUCIER

Ausführliche Offerten mit Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre B. O. 2077 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

ehrliebe, tüchtige

Barmaid

oder gute Restaurationsstochter mit Barkenntnissen.

Barpraktikantin

Eintritt zirka 10. Juni, evtl. früher. Gefl. Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

GESUCHT

Küchenchef

in Jahresstelle. Für gut ausgewiesenen Chef, nicht älter als 50 Jahre, sehr vorteilhafte Stelle. Bewerber, die Kenntnisse in einfacher Patissierzubereitung besitzen, bevorzugt. Eintritt zirka 20. Juni 1955. Offerten unter Beilage der Zeugnisse, wenn möglich Photo sowie Bekanntgabe der Lohnansprüche, sind einzureichen unter Chiffre K.P. 2070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Commis de cuisine

Saison bis Ende Oktober, Hotel Speer, Rapperswil Tel. (059) 21720.

Gesucht

in grossen Hotelbetrieb für Sommersaison nach Zermatt:

Commis de cuisine
Commis-Pâtissier
Weissnäherin
Nachtportier

Offerten mit Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre D.R. 2108 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

zu sofortigem Eintritt tüchtiger, arbeitsfreudiger

Chef-Entremetier
Nachtportier

sprachenkundig; erstklassiger

Oberkellner

Chef de rang-Winebutler

sprachenkundig. Offerten mit Zeugnisschriften an die Direktion Grand Hôtel Suisse & Majestic, Montreux.

Gesucht nach Übereinkunft

Köchin oder Hilfsköchin

in neuen, besteinrichtungen Betrieb. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Garni Dischma, Davos-Dorf.

Gesucht

in gutbezahlte Jahresstelle

Küchen- und Hausmädchen

familiäre Behandlung. Offerten an Hotel Löwen, Steckborn.

Gesucht

auf Mitte Mai, lange Sommersaison,

Chef-Pâtissier

Auch Wintersaison zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Adler, Grindelwald.

Gesucht

in Passantenhotel nach Basel:

NACHTPORTIER

absolut zuverlässig und gut ausgewiesen, nicht unter 25jährig. Eintritt 15. Mai 1955.

KOCHLEHRLING

mit guten Schulzeugnissen und einigen Französisch-Kenntnissen. Eintritt 15. April oder nach Übereinkunft. Offerten mit Referenzen und Photo unter Chiffre P. B. 2067 an die Hotel-Revue, Basel 2.

11ème caissière-
dame de buffet

est demandée

pour le 1er mai. Volontaire éventuellement acceptée. Faire offres avec photographies à Taverne du Château de Chillon, Montreux.

Gesucht

für Anfang Mai nach Graubünden in ein Knaben-

internat.

2 Hilfspflegerinnen

nicht zum 20. Jahre, gute Belohnung. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre H. Z. 2089 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Garçon de restaurant et grill

connaissant à fond la restauration,

est demandé

par la Brasserie du Grand-Chêne S.A. à Lausanne. Faire offres avec photo, copies de certificats et prétentions.

Per sofort gesucht

Buffetstochter

Deutsch, Französisch

Buffetpraktikantin

Saalpraktikantin

Strandhotel Belvédère, Spiez (Thunersee).

Gesucht

in Hotel der Zentralschweiz (100 Betten) für Sommersaison, tüchtiger, erstklassiger

Küchenchef

für gepflegte Küche. Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre Z.E. 2110 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

L'Hôtel des 13 cantons, St-Mier, cherche pour de suite jeune

CUISINIER

connaissant bien son métier. Faire offres avec copies de certificats et photo.

On demande

dame ou demoiselle de confiance, de langue française et bonnes notions allemande, comme

secrétaire - dactylo - comptable

après direction établissement restauration important à Fribourg. On offre: situation intéressante stable, heures régulières (dimanches assurés), bons traitements, repas, indemnité logement. On exige: sérieuses capacités travail, excellentes notions comptables, contrôle-personnel, caractère agréable, initiative, discrétion. Candidates qualifiées sont priées appeler dès mardi 12 et (037) 26277, entre 19 et 21 heures, qui donnera précisions.

GESUCHT

in Jahresstelle in vielseitigen Restaurationsbetrieb zu Zurich-Brigade

Küchenchef

In Frage kommt nur bestausgewiesener Fachmann. Lohn und Eintritt nach Übereinkunft.

Ebendasselbst gesucht

Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre Z H 2978 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort tüchtige, gut präsentierende

Serviertochter

für Restauration und à-la-carte-Service, in gutes Passanten-Restaurant am Bodensee. Offerten an G. Büchel, Gasthaus zum Löwen, Städt. bei Korschach.

Gesucht

für Sommersaison: junger, tüchtiger

**Alleinkoch
Zimmermädchen**

Offerten sind erbeten an Familie Rohrbach, Hotel Alpenrose, Kandersteg.

GESUCHT

sprachkundige

Buffetdame und Mithilfe im BureauEintritt 1. Mai.
Ferner**Hausbursche-Portier**

Eintritt 18. April. Offerten unter Chiffre D S 2876 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

wird bestausgewiesener und versierter

Alleinkoch

mit langjähriger Erfahrung in lange Saisonstelle ab sofort bis Mitte Oktober mit anst. Winter-saison 55/56 in bestgehendes Hotel. Jahresengagement nicht ausgeschlossen. Eilofferten sind zu richten unter Chiffre G W 2975 an die Hotel-Revue, Basel 2.

NOUS CHERCHONS

pour entrée de suite ou date à convenir

première cuisinière

place stable à l'année, dans hôtel de montagne 50 lits en Valais. Offres avec prétentions de salaire, certifiées sous chiffre M V 2954 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

GESUCHT

per 1. Mai (evtl. früher) in Jahresstelle

Kellerbursche

per 15. April

Chasseur

(französisch sprechend)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an: J. Stülz, Dir. Kursee, Baden.

Junger, gutpräsentierender, mischblütig

KELLNER

sucht Saisonstelle, auch in Tea-room, für sofort. Offerten unter Chiffre K L 2105 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige

Lingère

gewissenhaft und arbeitsfreudig, sucht Jahresstelle in Hotel. Offerten unter Chiffre A 80704 G an Publicitas St. Gallen.

Tüchtige

Hotel-Sekretärin

mit besten Zeugnissen und Referenzen sucht Stelle auf Mitte Mai nach Zürich. Offerten unter Chiffre T S 2137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

21jähr. Italienerin, in der Schweiz, sucht per 1. Mai Stelle als

Zimmermädchen

in Hotel. Sommersaison. Ital. und Kenntnisse in Franz. und Deutsch. Offerten unter Chiffre Z M 2140 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für unsere

Saal- und Restaurationstochter

suchen wir eine

Aushilfsstelle

während der Zwischenzeit von Anfang Mai bis Anfang Juni. Offerten erbeten an Hotel Streiff, Arosa.

Kein heisses Wasser?

Dann

**Geschirrabwasch- und -spülmaschine**

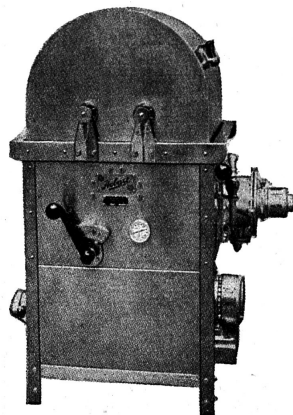
Spezialmodell mit eingebauter Heisswasser-Erzeugung durch direkten Kaltwasser-Anschluss

**HOBART = Fortschritt
HOBART = Qualität
HOBART = Betriebssicherheit**

Viele Hunderte von Referenzen

Lassen Sie sich unverbindlich durch unsere Spezialisten beraten. Wir planen für Sie kostenlos.

25 Modelle!

HOBART-MASCHINEN, ZÜRICH STOCKERSTRASSE 45**J. BORNSTEIN AG.** TEL. (051) 27 80 99 VERKAUF SERVICE**Gesucht**

für sofort, evtl. nach Übereinkunft

Waren-Kontrollpraktikant(in)**Buffetdame****Rest.-Kellner
Rest.-Tochter
Serviertochter
Commis de rang
Servier-Praktikant(in)****Hors-d'œuvre
Chef de partie****Konditor
Konditor-Commis****Officeburschen
Officefrauen**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Alter u. Angabe der Lohnansprüche und des frühesten Eintrittstermines gefl. an

Casino Berne**Lerne****Englisch
in London**

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

Gesucht

in kleineres Hotel eine

Stütze der Leiterin

f. Buffet u. Reception; eine

Alleinsaaltochter

tüchtig und sprachgewandt;

ein sauberes und flinkes

Zimmermädchen

Eintritt anfangs Mai, für lange

Saison. Hotel-Pension Bellevue, Vitznau

Insertate

sind das Qualitäts-

zeichen für bewährte

Produkte!

Nur zuverlässige

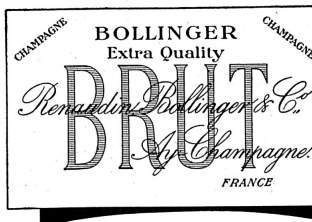
Angebote können

sich auf die Dauer

behaupten!

Das -Biege-Prinzip-
wie es bei der Herstellung der
Horgen-Glarus-Stühle Verwen-
dung findet, verbürgt die grösste
Solidität der einzelnen TeileDie gebogenen Teile entsprechen den
anatomischen Grundsätzen des Sitzens
und sind zudem formvollendet**HORGEN-GLARUS**

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 520 91

Kauf bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

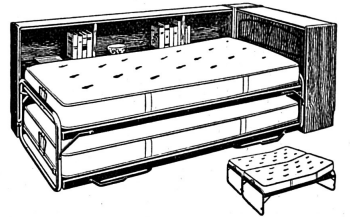
Agents et dépositaires pour la Suisse RENAUD S.A., BALE

Das neue

Metall-Doppelbett «DUO»

190/90 cm, goldfarbig

ist dadurch gekennzeichnet, dass beide Betten abklappbar und in der Ausführung genau gleich sind. Jedes Bett kann als Unter- oder Ober-Bett verwendet werden. Die Betten sind in sehr starrer, bewährter Konstruktion, mit einem extra starken verzinkten Drahtnetz versehen, mit und ohne verstellbarem Kopfteil, prompt ab Lager lieferbar.



Bezugsquellen-Nachweis durch

Robusta AG**BASEL**

Heumattstrasse 10 Telefon (061) 34 83 70

Hotel-Direktor

sprachkundig, frei ab sofort,

sucht Direktion

Offerten unter Chiffre H D 2138 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sängerin und TänzerinGesang / Tanz / Step / Schau
grosses Repertoire bei Kapelle oder Cabaret (frei ab Mai) sucht Saison-Engagement in der Schweiz. Angebote erbeten an Brign Saxon, Wiesbaden, Am Kaiser Friedrich Bad 4, Deutschl.

Deutscher Koch, 28 Jahre, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als

Saucier

Angebote mit Lohnangabe erbeten. Kurt Horstmann, Eichholz 2911, Hamburg 11 (Deutschland).

Barchef-Barmixer

internat. erste Referenzen, 34jähr., engl., ital., franz. Sprachkenntnisse, versiert, sucht Saison-Engagement in der Schweiz oder im Ausland. Zuschriften erbeten an Harry Wessely, Wiesbaden, Am Kaiser Friedrich Bad 4, Deutschland.

Von fachlichstem, erfahrenem, gut präsentierendem und sprachkundigem

Chef de service

wird Stelle gesucht in Grossrestaurant oder Grossbetrieb. Offerten unter Chiffre P 8892 Z an Publicitas Zürich 1.

Praktikantenstellung

in Hotelküche sucht deutscher KONDITOR 23 Jahre, ledig, gesund, zur Zeit Alleinbäcker in Konditorei, in ungekündigter Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Gerhard Matzka, Leipziger Strasse 24, Frankfurt a.M., Deutschland.

Jeune suisse-allemande, possédant Diplôme de l'Ecole de commerce de Zurich, cherche pour le 1er mai un emploi à Genève ou Lausanne comme

secrétaire d'hôtel

débutante, connaît parfaitement l'allemand et l'anglais. Ecrire à Lya Gujer, Seestr. 91, Erlenbach ZH. Tel. (061) 984837.

Pianiste de Bar

cherche engagement en station, du 9 juillet à fin août. Répertoire varié (piano-accordéon-chant). Excellentes références. Ecrire sous chiffres P 3186 N à Publicitas Neuchâtel.

Revue - Inserate haben Erfolg!**In jedem Fall, Blumen aus Baden!**

Rosen etc. bitte Tagespreise verlangen. Alle blühenden und grünen Pflanzen der Saison. Bei Sendungen ab Fr. 15.— gehen Porto und Verpackung zu unseren Lasten. Wir pflegen speziell den Versand an Hotels und Restaurants seit 1948.

BLUMEN-KUMMER, BADEN Weite Gasse 7, Telefon (056) 27671

Nelken la, ca. 60 cm lang, per Stück Fr. —.30, etwas kürzere per Stück Fr. —.25. Frühlingsblumen-Sträusschen, Tulpen, Narzissen,



Die schönsten Gläser

an der MUBA
Halle 20, Stand 6535
Neubau II. Stock

EXCELSIORWERK
BUCHECKER CO
LUZERN SCHWEIZ

Hôtel des Sports

aux Avants s. Montreux, altitude 1000 m, comprenant: vestiaire, 3 bureaux, salle de lecture, de jeux, de musique, salon, grande salle à manger, restaurant, brasserie, cuisine, garde manger, offices, caves, 48 chambres à coucher, 4 salles de bains, W.C., ascenseur, Lingerie, offices d'étages, locaux de nettoyage, réfectoire du personnel, courriers. Chauffage, soute. Buanderie. Dépendance de 4 chambres. Terrain 10 000 m² environ. Prix très avantageux. Convientrait pour cure d'air, home ou maison de retraite. — Agence Immobilière Pierre Furer, Montreux.

Thermofrigor-Kühlanlagen

Glacemaschinen mit dem versenkten Rührwerk für wirklich feine, ergiebige und geschmacklich erstklassige Glacen. — Verschiedene Ausführungen und Kombinationen. Preise ab Fr. 3500.—.

Gewerbliche Kühltische ab 450 Liter Inhalt, modernste Ausführungen. Preise ab Fr. 2500.—.

Haushalt-Kühlschränke, 90—200 Liter Inhalt, erstklassige Marken. Preise ab Fr. 895.—.

Konservatoren und Tiefkühltruhen in allen Grössen. Preise ab Fr. 1080.—.

Kombinierte Kühlanlagen für Gewerbe jeder Art. Unverbindliche Beratung und Kostenvoranschläge durch unser Fachpersonal.

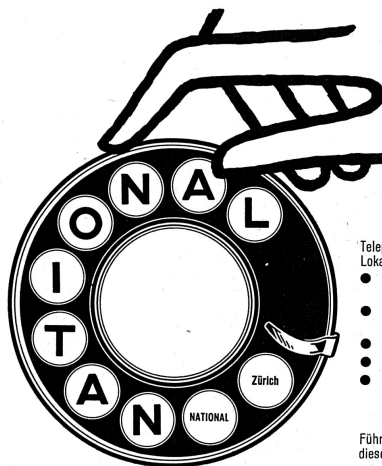
Weitgehende Zahlungserleichterungen auf seriöser Basis und zu sehr vorteilhaften Bedingungen.

STANDARDWERKE AG.

Thermofrigor-Kühlanlagen

BIRMENS DORF (ZH) — Tel. (051) 95 42 02

MUBA 1955: Halle 13, Stand 4911



Ein Anruf, der sich lohnt

Telephonieren Sie unserem Hauptgeschäft in Zürich (051/26 46 60) oder unserem Lokalvertreter, wenn Sie den Wunsch haben:

- sich über die Arten der Kontrolle zu informieren, welche in anderen Restaurants verwendet werden
- einen Prospekt zu besitzen, der eingehende Auskunft über das Kontrollsystem gibt, welches den Anforderungen Ihres Betriebes am besten entspricht
- eine Registrierkasse zur Probe oder in Miete zu verlangen
- einen Umtauschvorschlag für eine moderne «National» zu erhalten
- dass wir Ihnen ein Angebot für den Kauf einer Registrierkasse mit Zahlungs-erleichterungen unterbreiten.

Führen Sie Ihr Vorhaben heute noch aus; dieser Anruf ist Gold wert.

National

NATIONAL-REGISTRIERKASSEN AG.
Zürich — Stampfenbachplatz — Fabrik in Bülach



Spezialisiert auf Innenausbau



von Hotels, Gaststätten,
Appartementshäusern,
Privatwohnungen

MÖBEL Gschwend

Fabrik in Steffisburg

A louer ou à vendre, pour raison de santé, bon

restaurant

et chambres, à Biasca, TI, Position favorable, sur la rue cantonale, en face de la gare CFF. Ecrire sous chiffre P. 508 Bz. Publicitas Bellinzona.

Infolge Todesfall zu verkaufen grösserer, gut frequentierter

Gastwirtschaftsbetrieb

an nur zahlungsfähige Käufer. Anfragen an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Genügender Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienanschluss, la française Küche. Eintritt jederzeit. — Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gables, Ramsgate Road, Margate, England. Verlangen Sie Auskunft, Prospekt, Referenzen.

Zu pachten, evtl. zu kaufen gesucht mittleres

HOTEL

evtl. Zweiganggeschäft. Offerten unter Chiffre P.K. 2049 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss

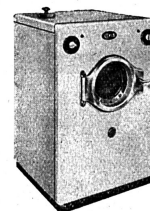
... nur bei Inserenten kaufen



TEL. 061/7 42 07

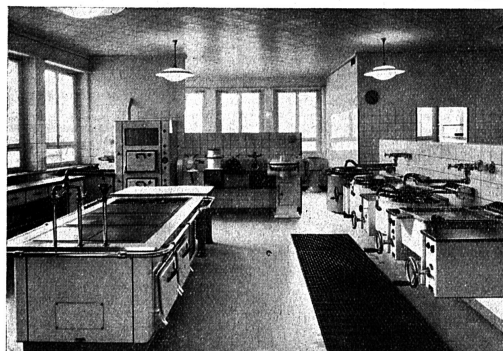
CLEIS-Vollautomat. Die Waschmaschine für Gewerbe und Industrie bietet neueste und ausserordentliche Vorteile. Höchste Betriebssicherheit, vollautomatische Steuerung, stets warmes Wasser, automatische Wasserstandregulierung, selbsttätige Waschmittelführung. Für 10 und 20 kg Trockenwäsche. Verlangen Sie ausführliche Offerte.

Wäschereimaschinen-Fabrik



A. CLEIS A.G. SISSACH

Kleine Küche — grosse Küche



Wie immer Ihr Betrieb geartet sein möge — stellen Sie höchste Anforderungen an Ihre Elektro Küche! Wählen Sie das Modernste — entscheiden Sie sich für



Mustermesse

Stand 4760

Neubau | Halle 13

Besuchen Sie uns!

ELEKTRO-HERDE • KIPPKESEL • BRATPFANNEN
WÄRMESCHRÄNKE • BOILER • USW.
ELCALOR AG AARAU - TEL. 064/23691

Der Drink
für festliche
Anlässe

Eine edle und
wohlschmeckende
Erfrischung, die
pur oder mit einer
Zitronenscheibe
serviert wird.

Schweppes
INDIAN QUININE WATER

INDIAN TONIC EIGNET SICH VORZÜGLICH AUCH ZUM SPRITZEN VON GIN UND ALLEN APERITIFS AUF ORANGEN-BASIS

Schweizerische vollautomatische Wäschereimaschinen und Anlagen

Maschinenfabrik AD. SCHULTHESS & CO. AG.,
Zürich, Bern, Lausanne



Waschautomaten SCHULTHESS-Frontal

Kürzlich hat der 6000ste Waschautomat das laufende Band in unserer Fabrik in Wolfhausen verlassen. In Anbetracht der Pionierarbeit, die die Maschinenfabrik Schulthess & Co. AG. auf dem Gebiete der vollautomatischen Waschmaschinen leisten musste, ist diese hohe Produktionszahl in der kurzen Zeit von nur 7 Jahren keine Selbstverständlichkeit. Es ist ein gutes Zeichen für die Aufgeschlossenheit unserer schweizerischen Kundschaft, dass sie, als wir im Jahre 1947 mit den damals ersten Automaten europäischen Ursprungs auf den Markt kamen, dieselben auch ohne zu zögern bestellt hat. Heute haben wir nicht nur eine sehr grosse schweizerische Kundschaft, sondern auch das Ausland hat Vertrauen in unsere Waschautomaten, so dass wir in fast sämtliche europäischen Staaten exportieren können. Nun ist der Bau von vollautomatischen Waschmaschinen bereits Tradition geworden. Heute kann die Maschinenfabrik Schulthess & Co. mit einem Fabrikationsprogramm aufwarten – wie die folgenden Bilder zeigen werden – welches allen Erfordernissen gerecht wird. Das obstehende Bild zeigt beispielsweise die Reihe unserer Frontal-Automaten in den Grössenordnungen 4, 6, 10, 18, 25 und 35 kg Trommelinhalt. Alle Maschinen sind nach dem gleichen Prinzip aufgebaut und durch 4 Patente in der Schweiz und in allen wichtigsten europäischen Staaten geschützt. Trotz allen Nachahmungen und Patentverletzungen, welche zur Zeit verfolgt werden, sind unsere Modelle bis heute in der Leistung nicht erreicht. Die kleinen Modelle mit 4, 6 und 10 kg Inhalt sind für Haushalt und kleine Pensionen bestimmt, die grösseren Modelle mit 18, 25 und 35 kg für gewerbliche Zwecke, Hotels, Spitäler, Anstalten usw. Gegenüber den ersten Modellen aus den Jahren 1948 und 1949 sind beträchtliche Fortschritte gemacht worden. Der damals noch sehr komplizierte Aufbau der Automaten ist vollständig verschwunden und hat einer einfachen, garantiert störungsfrei arbeitenden Automaten Platz gemacht. Einige markante Punkte unserer Frontal-Automaten sind: die Verwendung von rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl für alle vitalen Teile der Maschine, wie Trommel, Trommelwelle, Laugenbehälter, Waschmittelleinlass-Laugenablassorgane usw. Sämtliche Frontal-Automaten werden mit eingebautem Boiler geliefert und zentrifugieren. Ein sehr betriebssicherer patentierter Timer sorgt dafür, dass für jeden Beschmutzungsgrad und jede Art Wäsche das entsprechend richtige Programm gewählt werden kann. Ob vorgewaschen und nachfolgend noch gekocht werden soll, ob man Bettwäsche, Nylon, Wolle, Seide oder Küchenwäsche waschen will, immer hat der Timer den richtigen, der Wäsche angepassten Waschprozess bereit. Die Wahl des richtigen Programms geschieht mit einem einzigen Griff.

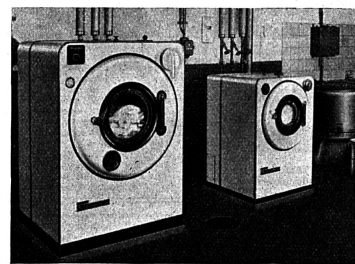
Unsere Waschautomaten haben in den letzten Jahren den Ruf bekommen, sehr sparsam zu arbeiten. Unsere bereits vor 7 Jahren aufgestellte Behauptung, dass mit unseren Automaten bis 50 Prozent Waschmittel und

50 Prozent Arbeit und Wärmeenergie gespart werden können, wurde nie widerlegt. Gegenüber den konventionellen Waschmaschinen offerieren wir heute sämtliche Maschinen mit einem 40 Prozent kleineren Trommelinhalt als früher bei gleichbleibender Tagesleistung. Der Ruf unserer Frontal-Automaten ist auch nach Deutschland gedrungen, die VOSSWERKE in Sarstedt mit einer Belegschaft von gegen 1000 Mann stellen das gesamte Fabrikationsprogramm unserer Frontal-Automaten von 4 bis 35 kg Trommelinhalt in Lizenz her.

Auch die Installationskosten sind gegenüber den bisherigen Maschinentypen bedeutend geringer, fällt doch die Installation eines Warmwasserboilers, der Warmwasserzuleitung, der Be- und Entlüftungsanlage weg. Insbesondere die Einsparung der Be- und Entlüftungsanlage infolge vollständig dampffreier Betrieb unserer Frontal-Automaten bedeutet eine beträchtliche Verminderung der Installationskosten.

Gemäss Test des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft in Verbindung mit der Eidg. Materialprüfungsanstalt in St. Gallen kommt das kg Wäsche, gewaschen in unseren Haushalt-Frontal-Automaten, noch auf maximal 20 Rp. zu stehen, bei den grösseren Einheiten sinken diese Kosten bis auf 12 Rp., und zwar inkl. Waschmittel und Betriebskosten.

Die folgende Aufnahme zeigt einen Blick in die Wäscherei des Fürsorgeheimes Waldburg im Kanton St. Gallen mit einem 25- und 10-kg-Frontal-Automaten. Mit diesen beiden Automaten wird eine Tagesleistung von über 400 kg erreicht. Bedient wird die Anlage durch eine einzige Person, die im Wäscherei-Beruf nicht speziell ausgebildet ist, und trotzdem ist die Wäsche besser gewaschen als früher mit konventionellen Maschinen.

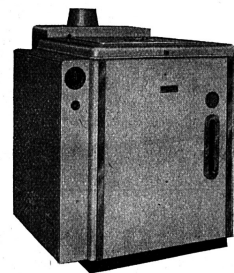


Wäschereianlage Fürsorgeheim Waldburg, St. Gallen

Die «UNIVERSAL» leistet ohne Tumbler und ohne Trockenprozess in 10stündigem Betrieb ca. 150 kg Wäsche. Die Verwandlung des Waschautomaten in einen Tumbler geschieht durch einen einzigen Griff. Die «UNIVERSAL» macht den Waschtrog vom Wetter unabhängig und kann überall da empfohlen werden, wo keine Trockenräume zur Verfügung stehen. Von diesem Modell sind im In- und Ausland über 500 Stück in Betrieb. Sie hat sich selbst auf Ozondampfern, wo die Ansprüche an Betriebssicherheit besonders hoch sind, bewährt.

Die untenstehende Anlage des Stadtspitals «Waid» gibt einen Einblick in eine vollautomatische Wäscherei mit konventionellen Maschinen, jedoch gesteuert durch das Kommandogerät «AUTOMATIC-WASHER». Solche vollautomatischen Anlagen stehen über 50 in der Schweiz und im Ausland in Betrieb. Mittels einer Lochkarte, welche innert weniger Sekunden ausgewechselt werden kann, wird der Maschine jedes gewünschte Programm diktiert. Mit 4 bis 6 solcher Lochkarten kommt in der Regel jeder Wäschereibetrieb durch.

Waschautomat
SCHULTHESS-
Universal

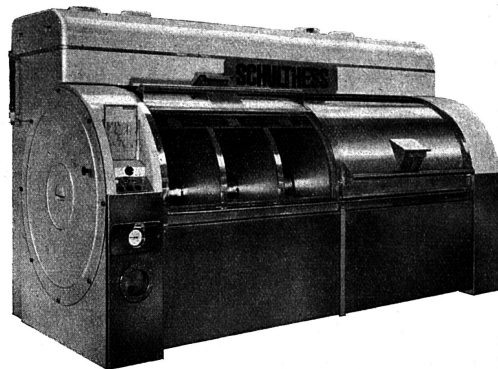


Für Betriebe, die in den Platzverhältnissen sehr beschränkt sind, ist unser Waschautomat Modell «UNIVERSAL» mit eingebautem Trockenapparat bis heute in der Leistung und auch in bezug auf Anschaffungskosten unerreicht. Der Waschautomat «UNIVERSAL» vereint in einer einzigen Maschine 3 Vollautomaten, nämlich den Waschautomaten, die Zentrifuge, welche mit 830 Touren schwingt, und den Tumbler, welcher in 10 Minuten 12 kg Wäsche zu trocken-

Wäschereianlage
Stadtspital
Waid Zürich



SCHULTHESS
Schnellwaschautomat
Pullman Typ S/P



Ermuntert durch die guten Ergebnisse mit diesen Lochkarten-Steuergeräten in Grossbetrieben haben wir vor 2 Jahren einen neuen PULLMAN-Typ entwickelt. Das obstehende Bild zeigt eine Frontal-Ansicht dieses Automaten. Der Schulthess-Grossautomat Typ PULLMAN ist das Produkt jahrelanger Entwicklung, wobei das Ziel, mit bedeutend verkürzten Waschprozessen unter grösster Schonung der Wäsche zu arbeiten, vollständig erreicht wurde. Wie im Bild ersichtlich, ist oben auf der Maschine ein grosses Messgefäss aufgebaut. Der Zweck dieses Messgefässes ist: in den Zwischenzeiten mit kleinen Kaltwasserzuleitungen das Wasser für die diversen Waschgänge vorzubereiten. Das Messgefäss besitzt eine eingebaute Heizung sowie eine Gegenstromanlage, mit welcher die Wärme der abgelaufenen Lauge und des ersten Brühlwassers wieder verwertet wird. Die Maschine ist somit von einer Warmwasserquelle unabhängig. Mittels sehr gross dimensionierte Ventile, welche sich zwischen dem Messgefäss und dem Laugenbehälter befinden, wird die Maschine innert 5 Sekunden gefüllt, womit jeder Trockenlauf vollständig in Wegfall kommt. Die nach dem PULLMAN-Prinzip gebaute Chrom-Nickel-Stahl-Trommel weist verschiedene Neuerungen auf, die den Wasch- und Spülprozess beschleunigen. Eine bisher nie zur Anwendung gekommene kleine, aber sehr reichliche Perforierung sorgt für gute Durchspülung des Waschgutes. Eine in die Rippen eingebaute Schöpfvorrichtung übergiessert dauernd die Wäsche von oben. Zudem sind wir nach langen Versuchen zu einer inneren Trommelform gekommen, die von den normalen Pullman-Trommel-Ausführungen abweicht und einen erhöhten Wascheffekt bewirkt. An verschiedenen Maschinen, die zum Teil über ein Jahr in ununterbrochenem Betrieb stehen, wurde mittels Kontrollstreifen festgestellt, dass in 30 Minuten ebenso gute Wasch- und Spülleistungen erreicht werden, wie mit den bisherigen Maschinen in 60 und 70 Minuten. Speziell hervorgehoben werden muss die äusserst gute Spülleistung, welche mittels einer patentierten intermittierenden Überlauf-Durchlaufspülung erreicht wird. Über die zur Anwendung kommende Lochkarte, mit welcher das Programm automatisch gesteuert werden kann, und mit welcher der Maschine ein x-beliebiges Programm diktiert wird, muss nicht mehr speziell eingetreten werden, da diese patentierte Steuerung bereits genügend bekannt ist. Erwähnenswert ist jedoch die neu zur Anwendung kommende Spülwasser-Wiederverwertung, welche erlaubt, ohne zusätzliche Seife, mittels des zweiten und dritten Spülwassers den Waschprozess durchzuführen. Das erste und zweite Spülwasser wird nämlich in einem Tank unterhalb der Maschine gesammelt und automatisch zum Vorwaschen verwendet.

SCHULTHESS-
Schnellläufer-
Zentrifugen



Im Anschluss an diesen neuen Schnellwascher hat die Maschinenfabrik Schulthess & Co. auch noch eine Reihe von Schnellläufer-Zentrifugen, welche mit 1500 Touren arbeiten und vollautomatisch gesteuert sind, entwickelt. Es stehen 3 Typen zur Verfügung mit Trommelinhalt 14 kg, 30 kg und 47 kg. Diese Zentrifugen arbeiten vollständig geräuschlos und vibrationsfrei. Die Bedienung beschränkt sich nur noch auf den Start durch Druck auf einen Knopf, die Bremsung geschieht nach der vorgewählten Zeit automatisch.

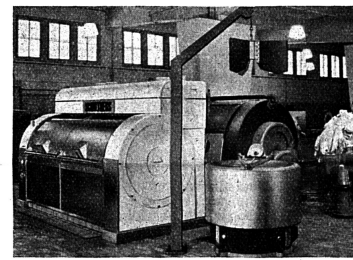
Die Schleudereistung dieser hochtourigen Zentrifugen ist derart hoch, dass nicht mehr als 10 Minuten genügen werden, um die Wäsche zum Mangeln zu trocknen ist. Aus diesen Zentrifugen kann auf jeder Menge ab 300 mm Walzendurchmesser in einem Durchgang vollständig trocken gemangelt werden. Damit ist ein weiterer Schritt zur Rationalisierung der Anstaltsbetriebe und übrigen gewerblichen Betriebe gemacht.

Wäscherei
Kant. Spital
Winterthur



Mittels dieser Feinassen, nämlich vollautomatische Wärmewiederverwertung im Messtank und vollautomatische Brühlwasser-Wiederverwertung zum Vorwaschen sowie allen übrigen oben beschriebenen technischen Fortschritten, werden bis anhin nicht erreichte Einsparungen an Waschmitteln und Wärme möglich. Anhand der bisher gemachten Versuche und gestützt auf theoretische Berechnungen erreicht der SCHULTHESS-SCHNELLWASCHER kalorische Einsparungen von mindestens 50 Prozent. Die Einsparung an Waschmitteln liegt bei 60 Prozent.

Das nächste Bild zeigt einen Blick in die Zentralwäscherei des Kantons Zürich (Strafanstalt Regensdorf), wo der PULLMAN allerdings in stark verkürzter Perspektive erscheint. Mit diesem SCHNELLWASCHER wird in 8stündigem Betrieb 2300 kg Trockenwäsche bewältigt, und zwar mit nur noch 30minütigem Waschprogramm. Es handelt sich um die vierte Maschine, die bis heute von diesem Typ gebaut wurde, und es kann angenommen werden, dass mit diesen Schnellautomaten ein starker Konkurrent gegenüber den Maschinen ausländischer Provenienz in Erscheinung tritt. Die abgebildete Maschine mit einem Trommelinhalt von 193 kg wird in ca. 8 Minuten entladen und Beladen, das Entladen wird durch die spezielle Innenform der Trommel sehr erleichtert. Auch die Möglichkeit, dass die Trommel mittels eines einzigen Drucks auf den Knopf in die richtige Entladestellung gebracht werden kann, wird vom Personal sehr geschätzt.



Zentralwäscherei des Kantons Zürich, Regensdorf

Als Ergänzung zu unserem eigenen Fabrikationsprogramm von vollautomatischen Gross-Schnellwaschern haben wir vor einem Jahr die Vertretung der EF-Gegenstromanlagen übernommen. Eine solche Anlage zeigt das letzte Bild, welches einen Blick in die Wäscherei des Kantonsspitals Winterthur erlaubt. Durch die Erweiterung unseres Verkaufsprogrammes mit EF-Gegenstromanlagen sind wir nun in der Lage, in jedem Fall das Richtige, den Erfordernissen entsprechende, anzubieten. Grundlegende Vorteile der EF-Gegenstromwaschanlage sind die Erweiterungsmöglichkeiten, indem an die Maschine jederzeit weitere Einheiten angefügt werden können, um die Leistung entsprechend zu steigern. Es ist zur Genüge bekannt, dass der kontinuierliche Dampfverbrauch, der kontinuierliche Weichwasserverbrauch, der Wegfall der Warmwasserboiler, da nur mit Kaltwasserzuström gearbeitet wird, bedeutende Vorteile bringt. Dadurch erlaubt sie doch die Anwendung kleiner Kesselanlagen und kleiner Wassereinhäuter. Durch Wegfall der Wasseraufbereitung mit der Be- und Entlüftungsanlage werden niedrige Installationskosten erreicht. Das bei den EF-Gegenstromanlagen angewendete Taktverfahren erhöht den Ausstoss ganz beträchtlich, indem durch den gleichmässigen Wäscheanfall dem ganzen Betrieb ein gleichmässiges Arbeitstempo aufgezwungen wird. Das wichtigste Argument aber, das für die Gegenstromanlage spricht, ist die Kohlenersparnis von über 60 Prozent. Die EF-Gegenstromanlagen sind erhältlich für Tagesleistungen von 580 bis 9000 kg Trockenwäsche. (Insertat)

Muba-Standbesprechungen

Knorr-Nährmittel-AG., Thayngen

Die regelmässigen Besucher der Basler Mustermesse wissen, dass jedes Jahr an den KNORR-Ständen interessante Neuheiten degustiert werden. Dieses Mal ist es die neue, gebundene **KNORR-Oxtail**, eine klassische, herrlich pikante Suppe von abgerundetem Wohlgeschmack.

KNORR-Oxtail ist nach dem alten französischen Rezept hergestellt; sie enthält feinstes Ochsenfleisch sowie eine Reihe ausgesuchter, aufeinander abgestimmter Gewürze. Die Schaffung einer richtigen OXTAIL durch KNORR entspricht einem lang gehegten Wunsch des Gastgewerbes. Durch die kurze Kochzeit von 5-10 Minuten wird dem Restaurateur oder Hotelier die Möglichkeit geboten, jederzeit eine richtige Oxtail zu servieren. Die umständliche Zubereitung und die Aufbewahrung im Kühlschrank der selbstgemachten Ochsenschwanzsuppe fällt damit dahin, denn KNORR-Oxtail darf in jedem Betrieb mit Erfolg serviert werden.

Ausserdem wird auch das neuzulassende Würzmittel **KNORR AROMAT** vorgeführt.

KNORR Aromat besitzt gegenüber allen bisherigen Würzmitteln die entscheidenden Vorteile, den Eigengeschmack der Speisen hervorzuheben, ohne deren natürliche Farben zu beeinträchtigen. Deshalb ist KNORR Aromat so vielseitig verwendbar: für Saucen, Suppen, Gemüse, Fleisch usw.

Autophon AG., Solothurn

Halle 2, Stand 571

Autophon zeigt den neuen, in Zusammenarbeit mit der Telefonverwaltung entwickelten **Telephonapparat**. Er ist handlich und elegant in der Form.

Direktsprechanlagen Vivavox, zur raschen Verbindung mit Office, Küche, Keller, Gardemanger usw., stehen zur Demonstration bereit.

Der **Service-Lift** für Zimmermädchen, Portier, Kellner wird in verschiedenen Ausführungen von durchwegs ansprechender Form gezeigt.

Die **Musikübertragung im Hotel** ist mit einer besonderen Geräteeinheit, vornehmlich für **Hochfrequenz-Telephonrundsprache**, vertreten. Autophon zeigt hier den HF-TR-Kleimpfänger E 60 mit Wähler für fünf Programme und beschränkter Lautstärke für das Gästezimmer. Dieser Kleimpfänger lässt sich in bestehende Möbel gut einbauen. Daneben sind Musikanlagen für Grammophon, Radio und Telephonrundsprache zu sehen.

Die **Autophon-Radiosysteme**, darunter das sehr leistungsfähige Modell «St. Moritz U», sind vollständig ausgestellt. Der Autophon-Fernsempfänger, als Schrank- oder Tischmodell erhältlich, zeichnet sich durch ungewöhnliche Bildschärfe und natürliche Tonwiedergabe aus. Seine Schaltung ist so stabil und betriebssicher, dass man nach einmaliger Einstellung nichts nachzuregeln braucht.

Alle Apparaturen sind in Betrieb und stehen für den Besucher zur freien Probe bereit. Über Installationsfragen geben Fachleute jede gewünschte Auskunft.

Sursee-Werke AG., Sursee

Halle 13, Stand 4803

Am gediegenen Stand der **Sursee-Werke AG.** finden wir auch dieses Jahr eine grosse Auswahl der bekannten Haushalt- und Grossküchen-Apparate.

Wenn wir uns den Haushaltapparaten zuwenden, fallen uns die elektrischen Rinnenherde durch ihr bestechendes Aussehen auf.

Im modernen Sursee-Kombiherd sind die Vorteile des elektrischen Rinnenherdes mit jenen des bekannten Sursee-Anstellherdes für Holzfeuerung zu einem harmonischen Ganzen vereinigt.

Eine praktische Lösung des Koch- und Heizproblems bilden die kombinierten Sursee-Zentralheizungsgeräte. Neben der Zubereitung der Speisen dienen diese Herde als leistungsfähige Heizkessel und ermöglichen das Heizen der Wohnräume von der Küche aus.

Unter den Öfen finden besonders die Öfen guten Anklang. Der grössere Ofen, der sich dieses Jahr in einem neuen Kleid präsentiert, eignet sich speziell für grössere Lokaltitäten, wie Restaurants, Läden usw. Der Interessent für Holz- und kohlegefeuerte Öfen findet auch dieses Jahr das ihm zuzugende Modell.

Dieses Jahr zeigen die Sursee-Werke AG. den neuen **Wirtschaftsherd**, kombiniert Elektro-Holz-Kohle. Dieser Herd findet hauptsächlich in Pensionen und grossen Bauernhöfen Verwendung. Die gefällige, moderne Form sowie die praktische Plattenbestückung dieses Herdes werden sicher bei den Interessenten grossen Anklang finden. Er ist mit den grösseren Platten und Backöfen leistungsfähiger als die Haushaltsmodelle, aber im Preis erheblich günstiger als die eigentlichen kombinierten Restaurationsherde.

Unter den **Grossküchen-Apparaten** finden wir einen der bekannten elektrischen Restaurationsherde sowie eine elektrische **Kippkessel-Bratpfannengruppe**. Als Neuheit zeigt die Firma Sursee-Werke AG. einen neuen, **rampenlosen Gas-Restaurationsherd** sowie einen neuen **Infrarot-Gas-Grill-Salamander** mit Bratpfanne, der alle Vorteile eines modernen Grill-Apparates, wie rasches und sparsames Grillieren, grosse Leistung, einfache Bedienung, in sich vereinigt. Neben den bekannten elektrisch- und gasbeheizten Friteusen finden wir auch dieses Jahr die preiswerten Pensionsgasherde in zwei verschiedenen Ausführungen. Mit dem elektrisch, gasbeheizten und kombinierten Grossapparat beweist Sursee erneut seine Leistungsfähigkeit auf diesem Gebiet.

Ein Besuch an unserem Stand vermittelt viele nützliche Anregungen.

Unnötige Ausgaben durch WIR-Geld

wpk. Das WIR-Ringtauschsystem verspricht den Teilnehmern neue Kunden, zusätzlichen Umsatz, höheren Gewinn. Da die bei der «WIR-Zentrale» liegenden Guthaben der Mitglieder keine Verzinsung erhalten und ein WIR-Guthaben vielfach nicht ohne Einbusse von 25 bis 30 % gegen Bargeld eingewechselt werden kann, ist jeder Besitzer von WIR-Geld bemüht, es so bald als möglich loszuwerden.

Jetzt stellt sich aber die Frage, was sich mit dem WIR-Geld wohl kaufen lässt, denn WIR-Geld kann nur an ein anderes Mitglied des WIR-Wirtschaftsringes weitergegeben werden. Ob dieses Mitglied aber die gewünschten Waren oder Leistungen liefern kann, ist erst noch fraglich. Vielfach wird etwas erworben, das man im Grunde gar nicht wollte und für das man keinen Bedarf hat. Man sucht einfach, das WIR-Geld loszuschlagen.

Für Besitzer von WIR-Guthaben besteht das Wag-

nis, durch Fehlinvestitionen in eine finanziell schwierige Situation zu geraten. Schon manchem Handwerker und Gewerbetreibenden wurde bei einer Auftragserteilung die Bedingung auferlegt, für einen massgeblichen Teil des Fakturbetrages WIR-Geld anzunehmen. An Lieferanten, die nicht WIR-Teilnehmer sind, kann man das WIR-Guthaben aber nicht an Zahlung geben. Diese wollen in Bargeld befriedigt werden. Es besteht also die Gefahr, dass das WIR-Mitglied auf seinem WIR-Geld sitzen bleibt. Um es an den Mann zu bringen, werden Güter erworben, derer man vielfach nicht bedarf. Das WIR-Geld zwingt den WIR-Teilnehmer damit zu unnützen und sehr oft unproduktiven Ausgaben. Zu spät wird man gewahr, dass es vernünftiger gewesen wäre, auf den Auftrag gegen «WIR»-Beteiligung überhaupt zu verzichten. Deshalb: Mehrumsatz durch WIR bringt keinen zusätzlichen Verdienst. WIR-Geld ist schlechtes Geld!

Metallbau AG., Zürich

Halle 8 a, Stand 3135

Die **Metallbau AG. Zürich** stellt ihre bekannten «norma»-Erzeugnisse aus, nämlich: ein reiches Sortiment von **Bauteilen**, ferner: **Lamellenstoren** «Sunway norm» als Roll- und Raffstoren in den neuesten Modellen, d. h. mit Gurten und mit Kurbeln, welche gleichzeitig die Lamelleneinstellung und den Storenaufzug betätigen. Solche Storen sind bereits in vielen grossen Schulhäusern, Verwaltungsgebäuden, Fabriken und Läden montiert worden; in letzter Zeit macht man sich ihre Vorteile auch in Wohnbauten zunutze.

Dätwyler AG., Schweiz. Draht-, Kabel- und Gummiwerke, Altdorf-Uri

Halle 8, Stand 3145

Korkparkett Typ Protecta, Plastobeläge sowie Gummi-Boden- und -Treppenbeläge «Altdorf» sind auch dieses Jahr wieder die spezifischen Belagstypen, mit welchen sich die Dätwyler AG., Altdorf (Uri), an das Messepublikum richtet.

Einmal mehr darf die Herstellerin beim Korkparkett Typ Protecta und bei den Plastobelägen «Altdorf» auf Beständigkeit, auf Unverwundlichkeit und ganz besonders auf die sprichwörtliche Schmutzunempfindlichkeit, gebührend hinweisen, während sie bei den seit Jahrzehnten bekannten Gummi-Boden- und -Treppenbelägen «Altdorf» auf die hohe Elastizität, Gleitsicherheit und Isolation gegen Trittschall in berechtigter Weise aufmerksam macht.

Die auf grosse vertikale Wände angebrachten Musterverlegungen aller Belagstypen vermitteln dem Betrachter einen kleinen Querschnitt durch die Farb- und Dessingebung. Ganz besonders werden diesmal - spe-

ziell bei den Plastobelägen «Altdorf» - die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten der verschiedenen Farben praktisch belegt und die Bedeutung der Bodenbeläge «Altdorf» bei der neuzeitlichen und harmonischen Raumgestaltung zum Ausdruck gebracht.

Zahlreiche Photovergrösserungen von neu verlegten Objekten jeder Art und für jede Verwendung illustrieren eindringlich die beinahe universelle Verwendbarkeit der Bodenbeläge «Altdorf».

Für die Reinigung und Pflege der zahlreichen Belagstypen werden dem Besucher aus eigener Fabrikation feste und flüssige Bodenwischen, Gummiseife und Gummiglanz empfohlen, während der Verlegefachmann die bewährten Klebstoffe und Bodennivellierungsmassen findet.

Maxim AG., Aarau

Halle 13, Stand Nr. 4734

Auch dieses Jahr wieder zeigt uns diese führende Firma eine Fülle schöner und praktischer Koch- und Heizapparate für den Haushalt und den gewerblichen Betrieb, und man bemerkt sofort, dass es ihr gelungen ist, ihre Erzeugnisse noch weiter zu verbessern und den stets höher gestellten Anforderungen anzupassen.

Uns interessieren vor allem die elektrischen **Grossküchenapparate**, zu deren Herstellung die Firma eine eigene Abteilung unterhält, die unabhängig an der Weiterentwicklung der verschiedenen Typen arbeitet. Als vorläufigen Abschluss ihres Modernisierungsprogramms auf diesem Gebiet zeigt die Maxim eine **Neukonstruktion der Kippkessel**. Der ausgestellte Prototyp weist folgende Besonderheiten auf: Handrad mit Kippvorrichtung zwecks bequemerer Bedienung nach unten versetzt. Schneckengetriebe mit kleinerem Modul. Über-

LE Mandarin

S. A. E. Cusenier fils aîné, Bâle 1
Muba - Degustationsstand Halle 19, Stand 6343

Prüfen Sie unser Angebot!

Buntgewebene Tischdecken • Nappen, Napperons u. Servietten • Hand-, Gläser- und Küchentücher • Schoner- und Vorhangstoffe • Bettdecken • Chaiselonguesdecken.

Solid • Schön • Preiswert

Wir beraten Sie unverbindlich.

Alfred Tribelhorn - Degersheim (SG)
Abt. Hotelbedarf Telefon (071) 5 41 69

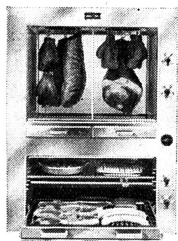
Hôtelier cherche hôtel

à acheter ou à louer, de préférence dans grande ville. Importants capitaux à disposition. Faire offres sous chiffre H.O. 2092 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

MUBA NEUE HALLE 21

STAND 6933

Ausstellung und Degustation



Praktische Vorführung

des neuen vornehmen und leistungsfähigen Grill (Pat. Infrarot) für das fortschrittliche Gastgewerbe. Freistehend oder zum Einbau.

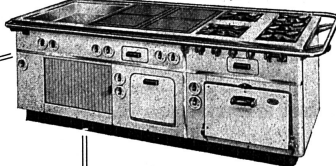
Original Beer Grill Zürich 4

Telephon (051) 27 41 56
Militärstrasse 99

SURSEE Grossküchen-Herde

für Elektrisch, Gas, Holz und Kohle oder kombiniert

in verschiedener Ausführung



Auskünfte und Offerten durch:

SURSEE-WERKE AG., SURSEE

Telephon (045) 576 44

BEGEISTERUNG IN DER KÜCHE DURCH SURSEE-APPARATE

MUSTERMESSE BASEL

HALLE 13, STAND Nr. 4803

Zu verpachten in Basel

auf Oktober 1955

HOTEL mit Restaurant

50 Betten, in tadellosem Zustand und ausgezeichnete Lage. Nur bestausgewiesene, tüchtige und solvente Interessenten belieben Offerten mit Referenzen zu richten unter Chiffre H.R. 2057 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Passend als Hotel-Wagen

zu verkaufen Achtplätzer-Auto, Marke Horch, in sehr gutem Zustande, zu billigen Preis. Anfragen unter Chiffre A 3969 an Publicitas Luzern.

Zu mieten gesucht

von Küchenchef mit eigenem Sommergeschäft im Wallis (Wintersaisongeschäft)
HOTEL-PENSION
zirka 30 Betten, mit fliess. Wasser, mit oder ohne Restaurant. Offerten erbeten unter Chiffre W84630 an Publicitas AG., Basel.

Schweizer Mustermesse Basel, 16.-26. April

Einladung

Wir hoffen, Sie an unserem Mustermesse-Stand 4916 im Neubau, Halle 13, Parterre zu rechter Hand, begrüssen zu dürfen. — Wir zeigen Ihnen die neuesten Geschirrwaschmaschinen Konstruktion L.E.O.P.O.L.D., Universal-Küchenmaschinen und eine interessante Auswahl von Tafel- u. Küchengeräten aus CHROMNICKEL-EDELSTAHL mit der Garantiemarke CHROMSIL-LEOPOLD. Wir grüssen Sie, in Erwartung Ihres sehr geschätzten Besuches.

FR. LEOPOLD & CIE., S.A., THUN Telephon (033) 221 03

Foire Suisse Bâle, 16-26 avril

Invitation

Pour la 39ème fois la Foire de Bâle va ouvrir ses portes et nous serons à nouveau très heureux de vous saluer à notre Stand 4916 nouvelle grande halle 13 au parterre à droite, où nous présenterons toute une gamme de machines modernes à laver la vaisselle, de machines de cuisine, ainsi qu'une collection d'articles et ustensiles de table et de cuisine en acier au chrome-nickel massif. — Dans l'attente de votre visite, nous vous présentons nos salutations distinguées.

Seit 1900

Zur Geldkontrolle Anker Kassen

Sie können wählen unter 30 verschiedenen Restaurant-Modellen in kleiner eleganter Form.

Maschinen mit 1 bis 9 Services und 1 bis 9 Sparten-Addierwerken. Für grosse Häuser bauen wir die neue ANKER mit 29 Zählwerken (19 Services, 9 Sparten, 1 Gruppen- und 1 Gesamt-Total). Tages- und Monats-Abrechnungen werden auf besondere Karten gedruckt.

Rationelle Fabrikationsmethoden erlauben uns, die neuen ANKER-Restaurant-Kassen preiswert zu offerieren. Ihre alte Kasse nehmen wir in Zahlung.

Schreiben oder telefonieren Sie uns bitte. Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unverzüglich jede Kasse.



Anker-Kassen, Zürich

Talacker 34 Telephon (051) 25 21 44

sichtlichere Anordnung der Reglerschalter auf pultförmig schräggestellter Konsolenstirnwand. Eingezogene Konsolenabdeckung aus Chromstahl. Identische Konsolenkonstruktion für Wand- und Standmontage, so dass beispielsweise Wandkessel später zu Standkesseln umgebaut werden können. Die rasch und gleichmässig wirkende Strahlungsheizung, unterteilt und mehrfach regulierbar, macht diese Apparate für alle Zwecke geeignet.

Ein sehr schöner elektrischer *Restaurationsherd* in bewährter, leistungsfähiger Ausführung und ein gediegener *Patisserieofen* ziehen ebenfalls viele Blicke auf sich. Alle Kochplatten des Herdes sind mit rostgeschütztem Rand versehen, steckbar mit Kontaktstiften und deshalb leicht auswechselbar. Besonders auffällig sind aber bei beiden Apparaten die ausserordentlich robust konstruierten Backofentüren, die auf eine lange Lebensdauer der Maxim-Grossküchenapparate hinweisen.

Die ausgestellten Apparate erwecken das Zutrauen zur Marke Maxim, deren für den anspruchsvollen Schweizer Markt geschaffene Qualitätserzeugnisse ein Maximum an Leistungsfähigkeit und Betriebssicherheit bieten.

Oskar Locher, elektr. Heizungen, Zürich

Halle 13, Stand 4748

Der Hotelfachmann wird am Stande dieser Firma mit besonderem Interesse die ausgestellten elektrischen Grossküchenherde in der neuen Konstruktion mit aufklappbaren Platten besichtigen. Es sind zwei Typen dieser neuen Herde ausgestellt: ein schwerer *Hotelherd* mit 4 Plattenfeldern, 2 Brat- und Backöfen und Wärmeschrank sowie ein *Restaurationsherd* mit 2 Plattenfeldern und eingebautem Brat- und Backofen. Die grossen Vorteile, welche diese neuen Kippplattenherde mit Bezug auf leichten Unterhalt und tadellose Sauberhaltung bieten, sind in unseren Kreisen sehr geschätzt, und es ist deshalb nicht verwunderlich, wenn sich diese neue Konstruktion, für welche nunmehr das schweizerische und verschiedene ausländische Patente erteilt sind, sehr rasch eingeführt und beliebt gemacht hat.

Aus der aufliegenden Referenzliste ist ersichtlich, dass dieser Herd nicht nur im Inland, sondern auch im Ausland bereits sehr guten Anklang gefunden hat. Ein solcher Herd mit 4 Feldern ist z. B. im Hotel «The Mainland» in Lagos (Nigeria) in Betrieb. Ein weiterer Herd, des gleichen Typs befindet sich in Ausführung und ist für das kaiserliche Palais in Addis Abeba bestimmt. Ebenfalls ein Hotelherd, jedoch mit 10 Feldern, ist für das neue Hotel Savoy-Plaza in Beirut vorgesehen.

Auch die übrigen in unseren Kreisen sehr gut bekannten Apparate, wie Kippkessel, Bratpfannen, Friturepfannen und Patisserieöfen sind gut eingeführt und erfreuen sich in ihrer tadellosen, kräftigen und doch eleganten Ausführung grosser Beliebtheit. Zum erstenmal sehen wir in diesem Stande ein sog. *Servierbuffet* ausgestellt, welches hauptsächlich für die Speiseabgabe in Kantinen, Schnellrestaurants usw. gebraucht wird. Es besteht im wesentlichen aus einem Korpus mit eingebautem Wärmeschrank und Gefässen, welche im Ober- teil versenkt eingebaut sind und zur Aufnahme von Suppen, Fleisch und Gemüse dienen. In der Regel wird ein zweiter Satz dieser eingebauten und leicht herausnehmbaren Gefässe in Reserve gehalten, um für eine zweite Auflage stets sofort bereit zu sein. Das Auswechseln der leeren gegen die vollen Gefässe geht sehr rasch mit wenigen Handgriffen vor sich.

Zum Schluss seien noch die *Wand- und Stehboiler* erwähnt und speziell die Glättemaschine, welche in kleineren und mittleren Betrieben unseres Gewerbes seit vielen Jahren sehr beliebt und begehrt ist.

Elcalor AG., Aarau Neubau Halle 13, Stand 4760

Diese führende Firma auf dem Gebiete des elektrischen Kochens zeigt als interessante Neuerung eine Weiterentwicklung des im Vorjahr erstmals gezeigten neuen *Grossküchenherdes*. Der Herd zeigt eine grundsätzlich neue Konzeption und bietet bei bestmöglicher Wirtschaftlichkeit einfachste Bedienung und weitgehendste Unempfindlichkeit im Betrieb. Es kann gesagt werden, dass diese Neuerung die unbestrittenen Vorzüge des Elektrischen mit den guten Eigenschaften des Kohleherdes vereinigt. Der Herd ist – nach wie vor die grosse *ELCALOR*-Exklusivität! – mit der einzigartigen, stufenlos regulierbaren *REGLA*-Schnellplatte ausgerüstet. Diese ist zudem gegen Überhitzung automatisch gesichert und erlaubt merkliche Einsparungen an Kochstrom. – Ferner sind ausgestellt: eine Kippkessel-Bratpfannengruppe, ein Brat- und Backofen, ein Wärmeschrank und die neuen *ELCALOR*-Herrschafts-herdmodelle, welche in gewissen Fällen in kleinen Betrieben oder als zusätzliche Kochgelegenheit Verwendung finden können.

Therma AG., Schwanden Halle 13, Stand 4780

Die Therma zeigt an der diesjährigen Mustermesse an erster Stelle ihr neues Haushalter-Sortiment, das alle Herdtypen vom einfachen Zwei-Platten-Modell bis zum Herrschafts-herd für höchste Ansprüche umfasst.

In einer gesonderten Gruppe sind die gewerblichen Wärme-Apparate ausgestellt. Hier zeigen wir den Herd für den *Restaurations- und Pensionsbetrieb* und den Herd für den ganz schweren *Grossküchenbetrieb*. Wie die Haushalterherde besitzen auch diese Modelle Kochplatten mit verschraubten Anschlüssen. Diese Konstruktion hat sich den steckbaren Platten gegenüber ganz besonders in Grossküchenbetrieben als eindeutig überlegen erwiesen. Die Einzelkochapparate, wie Kippkessel, Bratpfannen und Brat- und Backöfen, ergänzen diese Gruppe der Grossküchenapparate.

Eine reiche Auswahl an Kälteapparaten für die Industrie und das Gewerbe vermittelt den Besuchern der Mustermesse einen Überblick über die verschiedenen Anwendungsgebiete. Neben Apparaten für die Kühlung und solchen für das Einfrieren sind auch solche für die Luftentfeuchtung und für die Raum-

klimatisierung vorhanden. Besondere Beachtung wird der technisch orientierte Besucher dem ausgestellten Geschirrtrocknungsapparat schenken, für den die THERMA die kältetechnische Ausrüstung geliefert hat.

Auf dem Gebiete der Haushalt-Kompressor-Kühlschränke findet parallel zur Weiterentwicklung der Aggregate, von denen der hermetisch gekapselte THERMA-Rotationskompressor mit ausliegendem Motor-Stator gegenwärtig wohl die interessanteste Konstruktion darstellt, eine Anpassung der Kühlraumeinteilung und -ausrüstung an die Wünsche der Kühl-schrankbenützer statt.

Reppisch-Werke AG., Dietikon/ZH Halle 13, Stand 4965 und 4895

RWD-Küchenmaschinen

Die meistgekauften *Kartoffelschälmaschinen* RWD-KS in sechs verschiedenen Grössen von 100-2000 Koll./Std. Schälleistung, sowie die beiden Universal-Küchenmaschinen RWD-Imperator und Media, zum Rühren, Schwingen, Hacken, Schneiden, Passieren etc. finden Sie am Stand 4965, Halle 13, bei der Firma *Schwabenland & Cie. AG.*, Zürich, sowie am Stand 4895, Halle 13, der Firma *Grüter-Suter AG.*, Luzern, ausgestellt.

Gebrüder Wyss, Büren Halle 13, Stand 4878

Was Sie von einer Waschmaschine verlangen, erfüllt die vollautomatische Waschmaschine *Wyss-Mirella*, welche Ihnen am Stand der Firma *Gebrüder Wyss, Büren*, gezeigt wird. Sie wäscht jede Art von Wäsche und erreicht maximale Waschergebnisse. Hergestellt in zwei verschiedenen Grössen, mit einem Fassungsvermögen von 6 und 12 kg Trockenwäsche, eignet sich der Vollautomat *Wyss-Mirella* für Privathaushalt, Kollektivhaushalt und gewerbliche Betriebe. Die *Wyss-Mirella* besitzt automatische Waschmittelzufuhr und einen eingebauten Thermostat. Sie ist in ihrer Arbeitsweise und Qualität für schweizerische Ansprüche geschaffen. Der Halbautomat *Wyss-Mirella* besitzt alle Vorzüge des Vollautomaten, doch wird jede Phase des Waschprozesses einzeln eingestellt. Er wird elektrisch oder gasbeheizt geliefert.

Am gleichen Stand werden die wegen ihrer grossen Leistung bekannten und immer wieder verlangten Trommel-Waschmaschinen der runden Bauart demonstriert.

Vergessen Sie nicht, an der Muba den Stand Wyss, Nr. 4878 in Halle 13, zu besuchen. Sie werden von geschultem Fachpersonal unverbindlich orientiert.

Walter E. Frech & Co., Luzern Halle 13, Stand 4884

Die Firma *Walter E. Frech & Co. AG.* zeigt einige Neuerungen auf dem Gebiete der *Reinigung der Tafelgeräte und Geschirre*.

Als erstes eine verblüffend einfach konstruierte, voll-

automatische *Geschirrwash- und Spülmaschine* für mittlere Betriebe. Diese Maschine wird von der Frontseite bedient.

Die Geschirrhälter fahren automatisch in und aus der Maschine. Während des Ein- und Ausladens sowie auch während des Waschens ist die Maschine geschlossen, also keine Dampfentwicklung in der Küche. Die Schlusspülung erfolgt mit 85-90 Grad frischem Heisswasser und wird durch ein Elektro-Magnetventil vollständig automatisch ausgelöst, wodurch ein äusserst sparsamer Wasserverbrauch erzielt wird. Mit dieser neuen Maschine, die *WEFCO-SPEZIAL* genannt wird, können z. B. alle Tafelgeräte einer Hauptmahlzeit von ca. 150 Personen in ca. 1 Stunde durch eine Person abgewaschen und einwandfrei gereinigt werden, ohne dass die bedienende Person mit dem Wasser in Berührung kommt. Die komplette Reinigung der Maschine benötigt kaum 5 Minuten. Diese Maschine ist in 10 Staaten patentiert und hat in kürzester Zeit in allen Ländern grosses Interesse gefunden.

Als weitere Neuheit zeigt diese Firma eine *Kombination einer Geschirrwash- und -sterilisieranlage* auf ganz neuer Basis. Diese Neuerung ist im In- und Ausland zum Patent angemeldet und besteht darin, dass die im Spültisch vorgewaschenen Tafelgeräte anschliessend in einen Behälter, in einen ganz sinnreich angeordneten Behälter, geschoben werden können, wo diese mit ca. 95 Grad heissem Wasser genau die vorgeschriebene Zeit abgespült werden. Durch eine sinnreiche Anordnung kann dieses heisse Wasser anschliessend noch für andere Zwecke, z. B. zum Vorwaschen, verwendet werden. Diese neue Anlage, genannt *WEFCO-STERIL*, ist für solche Orte bestimmt, wo man unbedingt sterile Tafelgeräte wünscht und wo eine Geschirrwashmaschine nicht in Frage kommt, so z. B. in Offizinen von Spitälern und Anstalten oder auch in kleinen Gaststätten, die ihre Tafelgeräte einwandfrei, sauber und hygienisch zu reinigen wünschen.

Nebst diesen Neuheiten findet man an diesem Stand praktisch alles, was in eine neuzeitliche Grossküche gehört, so z. B. elektrische Koch- und Backapparate, Küchenmaschinen, Koch- und Küchengeräte und Economat-Einrichtungen.

A. Cleis AG., Sissach Halle 13, Stand 4892

Die für ihre qualitativ hochstehenden Erzeugnisse bekannte Wäschereimaschinenfabrik *A. Cleis AG., Sissach*, zeigt an ihrem Stand den jüngsten Spross ihrer Produktion: Den *CLEIS-Vollautomaten*. Dieser, auf Grund langjähriger Erfahrungen im Bau von Wäschereimaschinen entstandene Waschautomat wird in zwei Grössen hergestellt, und zwar für 10 und 20 kg Trockenwäsche. Hochwertiges Material und sorgfältige Ausführung bürgen für ein stets einwandfreies Funktionieren des Automaten.

Als Spezialität zeigt die Firma Cleis auch ihr ganzes Fabrikationsprogramm in *Glättemaschinen*. Von der kleinen Haushaltungs-Bügelmaschine bis zur grossen Absaug-Mange sind alle Heizungen mit automatischer Temperatur-Regulierung ausgerüstet. Alle Modelle

frifri

Die elektro-automatische Friteuse,
die alle Vorteile eines modernen
Backapparates in sich vereinigt!



Room
5-6 Liter, 5 kW
Fr. 890.-



De Luxe
10-12 Liter, 6,6 kW
Fr. 1490.-



Captain
30-33 Liter, 15 kW
Fr. 1980.-



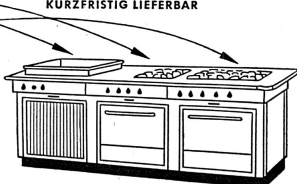
Doppo
2 x 15-17 l, 2 x 6,6 kW
Fr. 2380.-

Automatische Oelfiltrierung ★ Grosse Kaltzonen ★ Automatische Temperaturregulierung durch Thermostat ★ Nachweisbare Oelersparnis ★ Sehr solides Gehäuse feuervermehrt, crème, granit oder weiss ★ Oelbehälter aus Chromstahl ★ Patentierter Schnellschlussmechanismus ★ Automatischer Überlauf ★ Oelauffangbehälter mit Sieb ★ Falltüre, dient zugleich als Gleitfläche für den Oelauffangbehälter ★ Praktisch zum Reinigen (Deckel und Tauchsieder können leicht entfernt werden) ★ Elektrische Teile geschützt ★ SEV-geprüft ★ 1 Jahr Garantie

**GROSSKUCHGERÄTE
in Baueinheiten**
SIND PREISGÜNSTIG UND GARANTIEREN
INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG
HOCHSTE QUALITÄT
KURZFRISTIG LIEFERBAR



Technisch besser!



JUNKER + RUH
KARLSRUHE

Gas- und Elektroherde, Brat- und Backöfen, Kippbratpfannen, Kippkessel, Schnellkochenanlagen, Infrarotgrill, Wärmearbeiten, Metzgereikochkessel etc.

Besuchen Sie uns an der Muba

Die Friteusen «fri-fri» werden ausgestellt durch:

Firma Schwabenland & Co. AG., Zürich – Stand 4965, Halle 13

Firma Grüter-Suter AG., Luzern – Stand 4896, Halle 13

Firma ARO AG., Biel – Stand 6224, Halle 19

- ★ Die Grossküchenherde werden hergestellt für Gas – Elektro – Kohle
- ★ Durch diese Neukonstruktionen von Baueinheiten können Sie jeden beliebigen Herd (auch kombiniert Gas, Kohle, Elektro) genau nach Ihren Wünschen zusammenstellen
- ★ Junker & Ruh-Konstruktionen verbürgen Qualität und Wirtschaftlichkeit
- Verlangen Sie unverbindlich Offerte

Generalvertreter:

ARO AG. Biel

Apparate für Grossküchen, Küchenplanungen
Neumarktstrasse 23, Telefon (032) 371 96/97

zeichnen sich aus durch grosse Wirtschaftlichkeit, angenehme Bedienungseigenschaften, besten Glätteteffekt, solide Bauart und ansprechende Formen. Es sei auch noch auf die Zylinderwaschmaschinen und Zentrifugen in verschiedenen Grössen und Ausführungen hingewiesen.

**Robert Mauch, ELRO-Werk,
Bremgarten (AG)**
Halle 13, Stand 4902

Mit einem grösseren Stand ist auch die Firma Robert Mauch, ELRO-Werk, Bremgarten (Aargau), an der Mustermesse vertreten. Das genannte Fabrikationsunternehmen ist die Herstellerin der in branchewandten Kreisen vorzüglich eingeführten und tausendfach bewährten ELRO-Koch-, Back- und Dämpfapparate. Es handelt sich bei diesen um Grossküchenapparate, die insbesondere auch für die Hotel- und Restaurantküche in Betracht kommen. Sie sind aus rostfreiem Stahl gearbeitet, äusserst hygienisch, leicht zu reinigen und ausserordentlich wirtschaftlich. Konstruktion und Bau der ELRO-Kochapparate weichen von der bisher üblichen Art erheblich ab und sind für den Fachmann auch deshalb von besonderem Interesse, weil die Apparate ausserdem platzsparend sind und überall aufgestellt werden können.

Von ebenfalls grossem Interesse für das Gastwirtschaftsgewerbe ist auch ein von dieser Firma gebauter Schnellkochapparat, der seine spezielle Eignung insbesondere für à-la-minute-Gerichte unter Beweis gestellt hat. Wer auf eine prompte Bedienung seiner Gäste Wert legt, dürfte im AWI-Schnellkocher das geeignete Hilfsmittel finden, um das gesteckte Ziel zu erreichen. Der Schnellkocher ist einzig in seiner Art, unerreichbar und daher zur Beschichtigung sehr zu empfehlen.

Ausserdem ist die Firma Mauch mit zahlreichen weiteren für Hotel- und Restaurantküchen unentbehrlichen Hilfsgeräten, wie fahrbare und stationäre Gemüserührer und -tische, Wassertröge, Tellerwärmer, Küchenboys usw., durch ihren Stand an der Mustermesse vertreten.

**Alb. von Rotz, Ing., Basel,
Avro-dry-Tumbler**
Halle 13, Stand 4948

Die wachsenden Personalschwierigkeiten zwingen, den Fragen der Arbeitsrationalisierung und Arbeitsleistung grösste Aufmerksamkeit zu schenken.

Die Waschmaschinenindustrie entwickelt Maschinen und Einrichtungen, die betriebswirtschaftliche Vorteile, Einsparung von Arbeitskräften und einen besseren Wascheffekt ermöglichen.

Mit dieser Entwicklung hat auch die Wäschetrocknung Schritt gehalten. Seit den letzten 12 Jahren verwendet man für das Trocknen sogenannte Tumbler, Trockenschüttler. Bei diesen Tumbler ist der Trocknungsprozess sehr kurz, indem die Wäsche, ständig aufgelockert durch den Luftstrom, zirkuliert. Der Wärme-

verbrauch ist bei den Tumbler geringer als bei Trockneräumen, Kulisen etc.

Der Tumbler wird im Wäschereibetrieb gebraucht für

1. Vortrocknung der Mangewäsche,
2. Massentrocknung sämtlicher Textilien.

Die vorgetrocknete, sogenannte mangetrockene Wäsche wird nun in einem Durchgang durch die Mänge gelassen und ist fertig.

Den Kunden wird oft erklärt, dass mit einer guten Zentrifuge die Wäsche direkt in die Mänge gegeben werden kann. Durch anschliessendes mehrfaches Durchlaufenlassen durch die Mänge kann selbstverständlich die Wäsche auch getrocknet werden.

Die Mänge ist aber eine Glättmaschine und keine Trocknungsmaschine. Der Wärmehaushalt und die Kosten hierfür sind zu hoch und vor allem benötigt der Tumbler für kurze Zeit nur eine Person, während die Mänge aber dauernd mehrere Personen je nach Grösse beansprucht. Die Firma Albert von Rotz, Ing., in Basel, baut seit 12 Jahren ihre bekannten Avro-dry-Tumbler. Bei diesem Tumbler wird der grösste Wert auf schonende Behandlung der Wäsche gelegt. Diese Tumbler sind wirtschaftlich im Betrieb und haben den Vorteil jahrelanger Erfahrung. Zu einem rationalen Wäschereibetrieb gehört unbedingt ein Tumbler; ein Avro-dry-Tumbler gibt Ihnen die beste Gewähr für eine einwandfreie vollautomatische Trocknung.

Egloff & Co. AG., Niederrohrdorf
Halle 13, Stand 4955

Neuerung im Kaffee-Ausschank

Wenn ein Hotelier oder Restaurateur bis jetzt vor dem zusätzlichen Ausschank eines besonderen Expresskaffees, eines *crème caffè*, aus vielfachen Gründen zurückschreckte, so wird ihm an der diesjährigen Muba nun die Lösung des Problems gezeigt. Im Stand der Metallwarenfabrik Egloff & Co. AG. ist als Neuestes unter der grössten Auswahl von Kaffeemaschinen die vollautomatische «Egros-Supra III mit zwei Kolben-Express-Armaturen» zu sehen. Diese Neuerung ist deshalb besonders interessant, weil damit gegenüber ausländischen Maschinen nebst grösserer Betriebssicherheit auch eine Kosten- und Platz-Ersparnis verbunden ist. Zudem ist die doppelte Expressarmatur kombinierbar mit Behältern für Filterkaffee sowie Dampf und Siedewasser. Als Mitaussteller und Verkäufer zeichnen: Sanitas AG., Basel; Christen & Co. AG., Bern; Grüter-Suter AG., Luzern; Autometro AG., Zürich und Genf.

A. Schellenbaum & Co., Winterthur
Halle 13, Stand 4963

Das Fabrikationsprogramm der Firma A. Schellenbaum & Co. in Winterthur, welche dieses Jahr ihr 90-jähriges Geschäftsjubiläum feiern kann, umfasst Kühl- und Tiefkühlanlagen für Gewerbe und Industrie, Isolierungen gegen Kälte-, Wärme- und Schall- sowie Bauisolierungen, Getränkearmaturen, Metallveredlungen.

Die Ausstellung am Stand zeigt, mit Rücksicht auf die immer noch beschränkten Platzverhältnisse, Erzeugnisse aus dem ersten Programmpunkt (Kühl- und Tiefkühlanlagen). Neben den immer wieder praktischen und vorteilhaften Standardausführungen (Gewerbekühlschränke und Glaceanlagen) dokumentiert sich die Leistungsfähigkeit der Firma besonders in einem imposanten und modernsten Verkaufskorpus für ein Molkereiprodukte-Geschäft, hergestellt in der eigenen, neuen, auf das modernste eingerichteten Schreinerei.

Die Konstruktion der Kältemaschinen geht zurzeit neue Wege, und so ist am Stand, neben den seit Jahrzehnten bewährten SCHECO-Kompressoren, gleichfalls aus eigener Werkstätte hervorgegangen, ein sog. gekapseltes Aggregat in Betrieb zu sehen. Dasselbe arbeitet auf einen neuzeitlichen Hochleistungs-Verdampfer eigener Konstruktion.

Der SCHECO-Stand dokumentiert ohne Zweifel den Willen der Firma, ihrer Kundschaft stets das Neueste zu bieten.

Schwabenland & Cie. AG., Zürich
Halle 13, Stand 4965

Die Firma Schwabenland zeigt ihre bekannten, in der Schweiz hergestellten Geschirrwash- und Spülmaschinen «Excelsior». Für jeden Betrieb, ob gross oder klein, finden Sie ein zweckmässiges Modell. Zu beachten ist ferner der bestbewährte Universal-Küchenmotor, der eine Reihe von Einzelmaschinen ersetzt und von geradezu unbegrenzter Verwendungsmöglichkeit ist. Dank seiner wenig Platz beanspruchenden Konstruktion kann er überall aufgestellt werden und ist leicht transportabel. Kartoffelschälmaschinen «Schwabenland» sind eine wahre Sparquelle: sie schälen nicht nur Kartoffeln, sondern auch Rüben, Kohlraben, Rettiche, wobei sie schnell und sauber arbeiten. Ausser diesen Maschinen und Apparaten zeigt die Firma Schwabenland ihre bewährten Friteusen, Kaffeeheisshalter, Saftpresen, Arbeitstische, Lebensmittelschränke und Küchengeräte aus rostfreiem Chromnickelstahl.

**H. Oberlaender & Cie.,
Apparatebau «Fritout», Romanshorn**
Halle 18, Stand 6025

Für den Besucher der Muba, der sich für Neuerungen auf dem Gebiet der Hotel-, Restaurations- und Spitalküche interessiert, ist der «Fritout»-Stand aller Aufmerksamkeit wert. Die Backapparate «Fritout» waren zeitlich die ersten schweizerischen Backapparate mit vollautomatischer Ölkühlung, und sie haben ihren Platz, besonders auch in bezug auf die wohldurchdachte, solide Konstruktion, behauptet. Die Modelle A, C und D (Doppelmodell mit zwei getrennten Ölbässen und getrennten Heizungen) sind bereits in Hunderten von Küchen eingeführt und zu einem Begriff geworden. Neben ihnen wird das Interesse von zwei neuen Modellen beansprucht werden: dem Modell Z, das eine kleinere Fassung des Doppelmodells D darstellt. Die beiden getrennten Ölbässen enthalten je 5 Liter und können, dank der gesonderten Heizung,

auf verschiedene Temperaturen aufgeheizt werden. Kleine und mittlere Restaurationsbetriebe finden in diesem Modell einen rationalen Helfer in der Küche. Ein Schlager ist das neue Tischmodell M 6. Wie seine Bezeichnung schon besagt, kann es auf jedem Tisch aufgestellt werden. In räumlich beengten Küchen stellt es die ideale Lösung dar und Kleinbetriebe und grössere Haushaltungen werden mit M 6 die besten Erfahrungen machen. Die Firma H. Oberlaender & Cie. befasst sich ausschliesslich mit dem Bau von Backapparaten, so dass in jedem Modell die spezifischen Erfahrungen auf diesem Gebiet für die verschiedenartigsten Betriebe sinnvoll verarbeitet sind. kn.

ARO AG., Biel
Halle 19, Stand 6224

Wie jedes Jahr, stellt die Firma ARO AG., Biel, die vier verschiedenen Modelle ihrer bekannten Friteusen «fri-fri» aus. Über 2000 Apparate sind bereits im Betrieb, und jeder Kunde lobt die solide Konstruktion sowie die grosse Leistungsfähigkeit dieser Friteusen. Ölbehälter aus Chromstahl, automatische Ölfiltrierung, direkte Heizung durch herausnehmbaren Tauchsieder sowie automatische Temperaturkontrolle sind weitere Merkmale der Friteusen «fri-fri».

Erstmals wird das neue Modell «Condita» gezeigt. Diese Friteuse wurde speziell für Bäckerei-Konditoreien hergestellt zum Backen von Berliner Pfannkuchen, Schenkeli, Fasnachtschüchli usw. Der Apparat wurde nach dem genau gleichen Prinzip gebaut wie die Friteusen für Grossküchen und hat somit dieselben Vorteile.

Original Beer Grill, Zürich 4
Halle 21, 2. Stock, Stand 6933

Nebst den bekannten, zu einem Begriff gewordenen Original-Beer-Grill-Produkten, sticht ganz besonders der neue, nach der Hotelfachausstellung Hospes benannte kleine Tischgrill ins Auge. In kleinste Detail ausgedacht, repräsentiert er sich stolz und vornehm am Gästetisch, Buffet oder Schaufelstiel:

als Braten- und Pouletspieß (2 Poulets fassend) mit Elektromotorantrieb, welcher verschlossen im Gehäuse eingebaut ist;

als Salamander zum Grillieren und Gratieren bequem auszieh- und in der Höhe verstellbar;

als Wärmeplatte zum Warmhalten der Teller, Speisen und Getränke.

Die Seitenwände und Decke sind zwecks Wärmeisolierung doppelwandig. Türe und Rückwand sind aus hitze- und bruchbeständigem Glas, wodurch der Bratvorgang beobachtet werden kann.

Die Heizung (Infrarot), an Licht oder Kraft angeschlossen, erfolgt durch 4 solide Heizkörper, leicht auswechselbar, dreifach regulierbar, 300, 600, 1200 Watt, was für ein richtiges Grillieren erforderlich ist.

Der kleine Grill Type Hospes hat bereits seine Kinderschuhe verlassen und nebst seinen grossen Kollegen mit waagrechter und senkrechter Spießvorrichtung (Schweizer Patent) grossen Anklang gefunden.

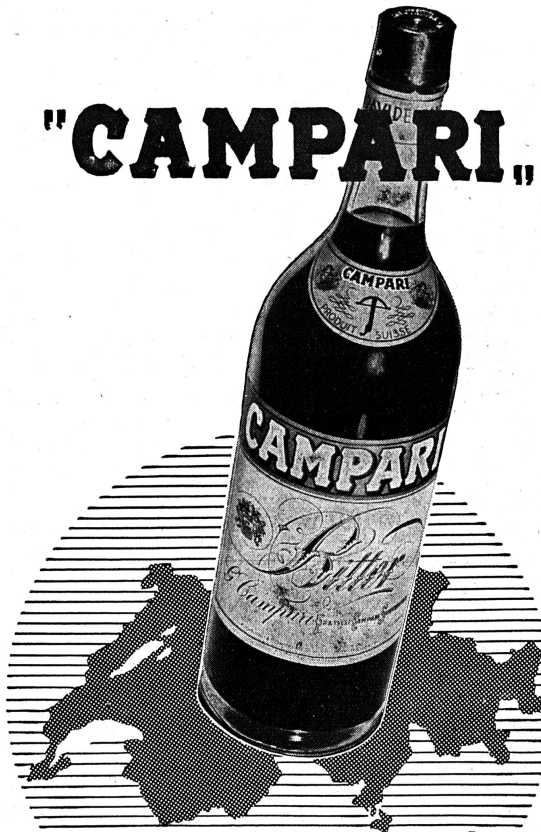


Schindler Aufzüge

schnell
sicher
bequem

Aufzüge- und Elektromotorenfabrik Schindler + Cie. AG. Luzern

"CAMPARI."



der in der Schweiz meist
verlangte Aperitif!



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) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

BERLAKYD

Fussbodenlack 3636

schützt den Boden, indem er das Eindringen von Schmutz, Wasser usw. in das Holz wirksam verhindert, der Oberfläche ein dauerndes gutes Aussehen verleiht und die Reinigungsarbeit und Pflege des Bodens auf ein Minimum reduziert, da Spänen, Wachsen und Blochen überflüssig werden.

Erhältlich in zwei Qualitäten:

BERLAKYD Fussbodenlack 3636 hochglanz
BERLAKYD Fussbodenlack 3636 seidenglanz

BERLAC AG. - SISSACH

Lackfabrik, Telephon (061) 74222



Gelegenheit!

Fabrikneues

Doppel-Schlafzimmer

fourniert in ausserordn. Edelböden, mit nur klein. Beschädigung, fast unsichtbar, dafür erstklassig. Bettinhalte, Patentmatratzen, Schöner und Federkernmatratzen, mit 10 Jahren Garantie.

nur Fr. 1190.-
Anzahlung nur 120 Fr.,
monatlich 35 Fr.
Verlangen Sie sofort Bild-offerte!

Möbel Keller

Zürich

Neugasse 50

Wem fiel es schon ein, guten, edlen Wein mit Wasser zu verbessern? • Doch wohl niemandem! • Was aber beim Wein selbstverständlich, ist leider beim Kaffee vielfach noch gebräuchlich: er wird mit Zusätzen «verbessert»!

Eine Kostprobe unserer

«GIGER» - Mischung

(Goldmedaille mit «félicitations du jury»,
Hospes Bern 1954)

wird Ihnen aber bestätigen, dass einzig reiner, edler Bohnenkaffee jenes herrliche Getränk ergibt, das ein gutes Essen zum vollendeten Genuss rundet! • Berichten Sie uns bitte! Wir senden Ihnen gern unverbindlich ein Muster.

HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittel-Import

Telefon (031) 22735



Einladung
zu einem Standbesuch in Halle 7
der Muba Basel

Wir zeigen Ihnen, wie ein Gastlokal,
eine Küche, ein Saal geheizt oder
ventiliert wird,
wie Wäsche rasch getrocknet wird und
noch anderes, das Sie interessiert



WERA - Apparatebau AG.
BERN

Telephon (031) 39911

Klimaanlagen - Luftheizung - Ventilation

● **REVUE-INSERTATE**
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Percal-Bettwäsche

für verwöhnte Ansprüche und doch
unglaublich strapazierfähig; dabei
Waschkosten sparend und sofort
trocken. Bitte Spezialangebot
verlangen.



• CIE
PFEIFFER
MOLLIS

WÄSCHEFABRIK Telephon (058) 44164
(Ladengeschäft Zürich, Pelikanstrasse 36)

NEU!

Teppiche mit **3mal grösserer**
Scheuerfestigkeit

Eine frohe Botschaft für das Gastgewerbe!

Intensiver wissenschaftlicher Forschung auf dem Gebiet der Wollfaser-
veredlung haben wir zu verdanken, dass in Zukunft Teppiche hergestellt
werden können, die eine dreimal grössere Scheuerfestigkeit gewährleisten.

Es ist erfreulich, dass es einem einheimischen Unternehmen, nämlich der
Schweizerischen Teppichfabrik Ennenda, gelungen ist, sich dieses epoche-
machende Spezialverfahren als Alleinersteller für die Schweiz in Unter-
lizenz zu sichern.

Vorläufig wird dieses Verfahren nur für Spezialaufträge (Läufer und Spann-
teppiche) und das zwar für Minimalquantitäten von 50 Lfm. an in Anwendung
gebracht. Die Lieferfristen betragen 2-3 Monate. Die Mehrkosten, je nach
Qualität, 7-13%.

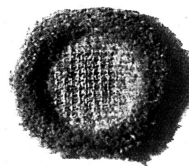
Wir freuen uns, dem Schweiz. Gastgewerbe diese grosse Neuerung und frohe
Botschaft übermitteln zu dürfen. Haben Sie in Ihrem Unternehmen in nächster
Zeit Teppichprobleme zu lösen? Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Moquette-Teppiche auf dem Prüfstand

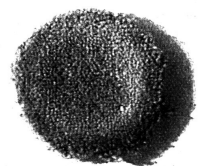
(reinwollene Florkette)

unbehandelt

«Texylon-Suisse» behandelt



nach 3852 Abreibungen



nach 12250 Abreibungen

Seit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes!

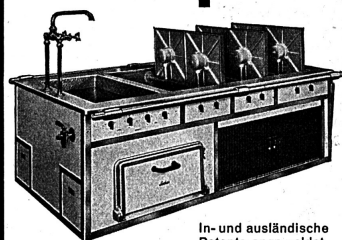


W. Geelhaar AG., Thunstr. 7 (Halvetiapl.)
Gegründet 1869 Telephon 23144

Der neue elektrische

Locher Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo be-
essere Leistungen, grösste Sau-
berkeit und höchste Betriebs-
sicherheit verlangt werden.



In- und ausländische
Patente angemeldet.

MUBA, Halle 13, Halle 4748
OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 345458
Zürich 8

Locher

**PLANTEURS
RÉUNIS** LAUSANNE

Seuls distributeurs pour la Suisse
des sachets de thés «Lipton's»



Grosser Preis
der
HOSPES



Die
LUCUL - BOUILLONS
finden Anerkennung!

Auch Sie werden begeistert sein.
Gratis-Muster durch

LUCUL - Nahrungsmittelfabrik AG., Zürich 52



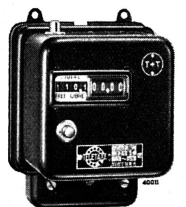
Gebührenmelder TELEAXE

zeigen jederzeit die Gebühren jedes einzelnen Telefongesprächs an.
Der eingebaute Totalisator addiert automatisch die Kosten aller Gespräche
und erleichtert so die Tages- und / oder Monatsabrechnungen mit
dem Bedienungspersonal.



Gebührenmelder TELEAXE werden sowohl für Aufbaumontage
(rechts) als auch für Einbau in Pultvermittlerstationen (oben) geliefert.
TELEAXE werden von der Telephondirektion in Miete abgegeben.

SODECO SOCIÉTÉ DES COMPTEURS DE GENÈVE
Grand-Pré 70, Téléphone (022) 35500, Genève 16



MUBA HALLE 3, STÄNDE 752 UND 761