

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 65 (1956)
Heft: 41

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Kurze: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnements:* 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.-. *Postabonnements:* 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, Elsbethenstrasse 15. - *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

Nr. 41 Basel, den 11. Oktober 1956

Erscheint jeden Donnerstag

65. Jahrgang 65^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 11 octobre 1956

N° 41

Autour de nous

Trois francs de plus

Avez-vous pris le temps et la peine de suivre les débats de la dernière session des Chambres fédérales? Nos députés ont dû se pencher sur de multiples problèmes et sont venus à bout d'un ordre du jour très chargé, réserve faite pour deux ou trois objets qui prendront du poids avec l'âge.

En fin de session, une question s'est imposée à notre attention: celle qui intéresse nos casinos helvétiques, avec cette mise maximum de deux francs dont l'alignement à cinq francs est demandé par plusieurs députés des deux Chambres. La Société suisse des hôteliers a eu l'occasion de faire part de son opinion au cours des séances d'une commission d'étude qui ont permis à M. le Dr Franz Seiler et à M. Budliger d'exprimer clairement le sentiment de la corporation.

Pour avoir assisté, cet été, à Berne, à la conférence d'information présidée par l'avocat Marti et qui rassemblait quelque quatre-vingts députés du National et des Etats, nous avions salué avec satisfaction l'adhésion globale des participants. Deux de ces derniers ont déposé une motion traduisant ce sentiment et l'un d'eux - M. Frédéric Fauquex, député vaudois au Conseil des Etats - a développé vendredi 5 octobre les raisons qui invitent le Conseil fédéral à examiner le problème. M. Feldmann, président de la Confédération et chef du département intéressé, a déclaré que l'Exécutif allait examiner la motion.

Déjà, les augures se prononcent. Le nombre exceptionnel de signatures recueillies sous la Coupole devrait inciter à l'optimisme intégral. Mais ce que nous devons pressentir de réactions qui ne se produisent pas ouvertement, mais dont l'acuité se devine, nous engage à quelque prudence.

Aux Chambres, l'affaire passera. Mais, ailleurs, surgiront les éternels protagonistes de ceci et de cela. La lutte sera dure, lorsque le peuple devra se prononcer. Voudra-t-on, chez les opposants, prendre la peine de retenir la sollicitude que témoignent envers la clientèle helvétique les casinos proches de la frontière, en France, en Allemagne et en Italie? Et admettre, en même temps, que les loteries et totos connaissent en Suisse une vogue extraordinaire? Tant mieux pour ceux qui bénéficient des élans voués au hasard et au sport, dignes d'intérêt assurément, et tant pis pour ceux qui s'obstineraient à fermer les yeux sur des réalités échelonnées à un rythme connu.

Attendons le débat parlementaire. Le Conseil des Etats aura sans doute la priorité. Et l'on peut s'attendre à ce que ses membres admettent que cette adaptation, purement technique - nous sommes tentés de dire automatique - d'une mise qui n'était point désastreuse avant la dévaluation de 1936, a sa raison d'être.

La logique

A cet égard, saluons avec satisfaction le communiqué du Département fédéral des postes et chemins de fer au sujet de plusieurs demandes de concessions visant la création de services automobiles réguliers entre Zurich et Constance. Il s'agissait manifestement, dit le texte officiel, d'un trafic d'apport au Casino de jeu de Cons-

tance. D'entente avec les gouvernements cantonaux intéressés, le Département a rejeté les demandes de concessions.

L'an dernier, une requête analogue, concernant l'établissement d'un service bi-quotidien d'autobus entre Lausanne et le Casino de Di-vonne, avait été rejetée par la même autorité, pour les mêmes motifs; saisi d'un recours, le Conseil fédéral a confirmé cette décision.

Le Département des postes et chemins de fer vient maintenant de charger l'administration des postes d'intervenir contre les entreprises de transport automobiles qui, en violation de la régle des postes, effectuent sans concession des courses régulières à destination de casinos de jeu étrangers.

Evian et Campione ont la chance d'être reliées à la Suisse, où gisent des clients au portefeuille débordant, par des entreprises de navigation qui ont leur part, réduite mais bienvenue, à ces exportations de devises.

Dix pour cent

Depuis le 1er octobre, la *Travel Tax* perçue par le gouvernement des Etats-Unis sur les frais de transport engagés dans des voyages d'agrément, est supprimée, à l'avantage des centres touristiques situés en Alaska et Hawaï en Amérique centrale, au Mexique et au Canada. Un minimum de 225 miles est prévu.

Les voyages en Europe étaient fort heureusement exonérés de ces 10% qui furent imposés pendant la guerre, dans le but d'éviter des déplacements n'ayant pas de justification. La taxe subsiste donc en Amérique du Nord et cette perception est jugée saugrenue dans les milieux des agences de voyages et des entreprises de transport.

La presse réagit à son tour et un titre d'une ironie directe s'est imposé, l'autre jour, sur quatre colonnes: *See America last*.

Il ne nous appartient pas d'intervenir dans un secteur d'ordre interne, mais on peut souhaiter que l'heure d'une libération intégrale s'inscrive bientôt Outre-Atlantique, aux cadrons de montres suisses point trop chargées de taxes d'importation, pour le profit de la clientèle et pour la satisfaction des *travel agents*, nos bons amis de l'ASTA.

Travel

GUIDE SUISSE DES HOTELS 1957/58

Dernier délai pour signaler les corrections

20 octobre 1956

Les membres des sections sont priés d'annoncer leurs corrections aux présidents des sections qui ont reçu récemment une circulaire au sujet du nouveau guide des hôtels. Les membres individuels voudront bien adresser leurs corrections éventuelles directement au bureau central de la SSH, à Bâle.

Comme le Guide Suisse des Hôtels 1957/58 doit paraître quelques semaines plutôt que d'habitude, nous vous prions instamment de respecter en tous cas le délai ci-dessus. Nous vous en remercions d'avance.

Les prix forfaitaires doivent être recalculés, car à partir du printemps 1957, la taxe de service pour les séjours de trois jours et plus ne sera plus de 10, mais de 12% en raison de l'accord intervenu ces derniers jours entre les parties contractantes du règlement des taxes de service. Pour les séjours de un et deux jours, le taux de la taxe sera uniformément de 15%.

Die Einsicht bricht sich Bahn!

Zur Frage der Erhöhung des Spieleinsatzes in den schweizerischen Kursälen

Motion Fauquex vom Ständerat angenommen

In der Sitzung des Ständerates vom 4. Oktober reichte Ständerat Fauquex (Riex) folgende Motion ein:

«Der Bundesrat wird eingeladen, der Bundesversammlung Bericht und Antrag zu unterbreiten zur Anpassung des 1928 auf 2 Franken festgesetzten Höchsteinsatzes bei dem in den schweizerischen Kursälen üblichen Unterhaltungsspiel an den heutigen Geldwert, um dadurch zusätzliche Mittel zur Förderung des Fremdenverkehrs und für die Hilfeleistung an Opfer von Elementarschäden zu schaffen.»

In der Begründung seiner Motion stellte Ständerat Fauquex laut Berichterstattung der «Basler Nachrichten» fest, «dass er selber noch nie gespielt habe und dass er auch keinerlei Interessen in Kursälen investiert habe. Aber es sei einfach eine Tatsache, dass eine Fixierung des Höchsteinsatzes dieser Spiele, wie sie im Jahre 1928 angebracht war, heute überholt sei. Sie stehe auch in krassem Gegensatz zur Behandlung anderer Glücksspiele, wie des Sporttotos und der Lotterien, wo Beschränkungen des Einsatzes nicht existieren. Endlich erinnerte der Motionär an den guten Zweck der Kursalspiele, deren Reingewinn einmal zur Förderung des Fremdenverkehrs (Kurkapellen und Unterhaltung der Gäste) und im übrigen für wohltätige Zwecke eingesetzt wird, indem ein Viertel der Roheinnahmen jedes Jahr der Hilfe für die durch Elementarschäden Geschädigten zugeführt wird».

Bundespräsident Dr. M. Feldmann verwies in seiner Antwort auf die vielmustrirte Gesetzgebung über das Spielbank- und Lotteriewesen. Eine grundsätzliche Revision des Verfassungsartikels ist nach ihm nicht erforderlich. Der seinerzeitige, beim Erlass des Verfassungsartikels massgebende Grundgedanke müsse auch in Zukunft begleitend bleiben, d. h. die Höhe der Spieleinsätze dürfe nicht durch die Bedürfnisse der Kursäle bestimmt werden, sondern sie müsse ihren harmlosen Charakter bewahren. Andererseits gab Bundespräsident Feldmann zu, dass die

ziffernmässige Festsetzung der Höhe des Spieleinsatzes in unserem Staatsgrundgesetz eine Anomalie bilde, deren Beseitigung die angestrebte Revision des Verfassungsartikels in erster Linie zu dienen hätte. Der Bundesrat sei daher bereit, der Bundesversammlung eine Revision des Artikels 25 der Bundesverfassung vorzulegen, welche auf eine Fixierung der Höhe der Einsätze bei den Kursalspielen verzichtet, und dies einem referendumspflichtigen Ausführungsgesetz vorbehalte.

In diesem Sinne hiess der Ständerat die Motion Fauquex mit 25:5 Stimmen gut.

Die Kaufkraft des Frankens hat sich verändert!

Damit ist nun die Revision des Kursaalartikels eingeleitet, und wir wollen nur hoffen, dass sie nun zu gutem Ende geführt werde. Gerade der Umstand, dass es um diesen Verfassungsartikel nie zur Ruhe kommen wollte, beweist, dass etwas mit ihm nicht in Ordnung war und ist. Worauf gründet sich das bestehende Malaise?

Um seine Ursache zu erkennen, ist es ratsam, einige Tatsachen in Erinnerung zu rufen. Im Jahre 1920 ist eine Volksinitiative angenommen worden, durch welche das Spielbankenverbot auch auf die Kursäle ausgedehnt worden ist. Sehr bald erwies sich, dass man mit diesem generellen Verbot jeglichen Geldspiels über das Ziel hinausgeschossen hatte. Die Kursäle als Träger des gesellschaftlichen Lebens, als Unterhaltungszentren der Fremdenverkehrsmetropolen erlitten grosse Einnahmehausfälle und waren nicht mehr in der Lage, gute Unterhaltungsprogramme zu finanzieren. So begannen sich Gegenkräfte zu regen, die darauf hintendierten, wenigstens in beschränktem Masse Kursalspiele wieder zuzulassen. So kam es zu einer neuen Volksinitiative, die trotz dem erbitterten Widerstand der Gegner jeglicher Glücksspiele 1928 von Volk und Ständen gutgeheissen wurde. Im neuen Verfassungs-

artikel, der heute noch Gültigkeit hat, war der *Maximaleinsatz* bei dem in der Schweiz einzig zulässigen Boulespiel auf 2 Franken festgesetzt.

Dieser Verfassungsartikel wäre sicher unangefochten geblieben, wenn sich inzwischen nicht der Geldwert grundlegend verändert hätte, eine Entwicklung, die vom Gesetzgeber nicht vorausgesehen worden ist und auch nicht vorausgesehen werden konnte. Mit der Begrenzung des Höchsteinsatzes auf zwei Franken war es der feste Wille des Gesetzgebers, im Interesse des Fremdenverkehrs die früher in Kursälen üblichen Unterhaltungsspiele wieder zuzulassen, und niemand dachte damals, dass der Franken kein Franken bleiben würde. Im Gegenteil, bei der damaligen deflationistischen Einstellung neigte man eher zur Ansicht, dass sich die Kaufkraft des Geldes zum mindesten nicht vermindern würde. Eine solche Verminderung ist denn auch in der Periode von 1928 bis 1936 nicht eingetreten, und erst die Frankenabwertung vom Jahre 1936 brachte einen ersten Umschwung. Der starke Kaufkraftschwund setzte aber vor allem nach Ausbruch des Zweiten Weltkrieges ein, und noch heute ist diese Entwicklung nicht zum Stillstand gekommen. Mit Recht konnte deshalb Prof. Dr. H. Marti in einem Vortrag, den er im vergangenen Sommer in der parlamentarischen Gruppe für Verkehr, Tourismus und Hotellerie gehalten hat, erklären: «Die Geldentwertung führte hier praktisch zu einer Änderung der Verfassung: mit dem sinkenden Geldwert ist seit 1928 sukzessive der damals festgesetzte Maximaleinsatz - ohne irgendeine förmliche Verfassungsrevision - um mehr als die Hälfte reduziert worden.»

Mit dem gesunkenen Geldwert haben die Kursalspiele ihre Attraktivität für die fremden Gäste, die ja die überwiegende Kundschaft bilden, mehr und mehr verloren, und andererseits hielten die Einnahmen der Kursäle aus den Kursalspielen, die einen erheblichen Teil der Betriebskosten zu decken haben, nicht mit der Kostensteigerung Schritt. Nur dank der Spieleinnahmen, welche in den meisten Fällen knapp ausreichen, um Defizite zu vermeiden, können die Ertragsrechnungen der Kursäle einigermaßen ausgeglichen werden. Dagegen bleibt nichts für die dringende Kursalaerneuerung, die Millionenbeträge erheischt. Mit den steigenden Gagen für Orchester, Solisten, Artisten, Kabarettisten, einschliesslich der Fahnenhändler, Alphornbläser usw., stösst aber auch die Finanzierung des Betriebsaufwandes auf steigende Schwierigkeiten. Für den Ruf eines Fremdenver-

kehrszentrums – in Regensommern ganz besonders – ist aber die Qualität der Unterhaltungsprogramme unserer Kursäle von ausschlaggebender Bedeutung. Diese Schwierigkeiten haben dem Begehren nach Revision des Kursaalartikels gerufen, und die Tatsache, dass es ein Waadtländer Weinbauer ist, der selbst noch nie in einem Kursaal gespielt hat, der sich zum Anwalt einer solchen Revision aufschwingt, darf wohl als ein Zeichen dafür gewertet werden, dass die *Berechtigung* der Forderung auf *Anpassung des maximalen Spieleinsatzes an den veränderten Geldwert* auch in Kreisen anerkannt wird, die mit dem Fremdenverkehr in keiner oder doch nur sehr loser Beziehung stehen. Erinnern wir auch daran, dass es ein Postulat der *Luerner Konferenz* ist, die Höchsteinsätze bei den Kursaalspielen der gesunkenen Kaufkraft des Franks anzupassen. Darum und um nichts anderes geht es.

Bundespräsident Feldmann weist den richtigen Weg!

Bei der eingeleiteten Verfassungsrevision handelt es sich nicht um eine weltbewegende Sache. Sicher aber ist es ein Schönheitsfehler, wenn in das Staatsgrundgesetz Detailbestimmungen Eingang finden, die in ein Ausführungsgesetz gehören. Wenn Bundespräsident Feldmann als oberste Richtlinie den Grundsatz anerkannt wissen will, dass die Höhe der Spieleinsätze ihren harmlosen Charakter zu bewahren haben und nicht durch die Bedürfnisse der Kursäle bestimmt werden dürfe, so kann dem von Fremdenverkehrsseite aus vollauf beigepflichtet werden. *Wir wollen ja in der Schweiz gar keine Spielbanken nach ausländischem Muster.* Würden wir für Spieleinsätze plädieren, bei denen man in kurzer Zeit grosse Summen verlieren und – weniger wahrscheinlich – auch gewinnen kann, so würden wir uns in eines der wichtigsten Argumente gegen die Spielsäle begeben, die gerade an unserer nördlichen Grenze mit der Blickrichtung auf die gefüllten Schweizer Portemonnaies betrieben werden. Nicht, dass es uns erschreckt, wenn Geld «ins Ausland» wandert. Hier steht der Zweck zur Diskussion. *Die Verlockung zu Glücksspielen, bei denen haltlose Menschen ihre materielle Existenz aufs Spiel setzen und damit ihre Familien in Not bringen können, verdient keine Unterstützung.* Darum war es wohl auch richtig, dass Post- und Eisenbahndepartement die Erteilung der Konzession für regelmässige Carfahrten für Besucher einer Spielbank am Bodensee verweigert hat. Denn, was wir bei uns nicht dulden, das soll auch unserseits nicht im Ausland gefördert werden.

Zweifelloos lehnt auch die überwiegende Mehrheit der Schweizer Hotellerie Spielhöhlen ab. Solche Etablissements bilden keine Notwendigkeit für unsern Fremdenverkehr. Wenn aber andererseits die Hotellerie und die übrigen Fremdenverkehrskreise sozusagen geschlossen dafür eintreten, dass das durch Volkswillen sanktionierte Kursaalspiel wieder die gleiche materielle Bedeutung zurückerkennen soll, die es ursprünglich besass, so wird damit nur die Wiederherstellung des früheren Status quo, der durch die Geldwertung verloren gegangen ist, angestrebt. Wenn 1928 ein Höchsteinsatz von zwei Franken als

harmlos galt – die Erfahrungen mit diesem Kursaalspiel haben diesen harmlosen Charakter durchaus bestätigt –, so kann niemand behaupten, dass ein Spieleinsatz, dem die gleiche kaufkraftmässige Bedeutung zurückgegeben werden soll wie 1928, irgendeine Gefährdung der öffentlichen Moral zur Folge haben könnte. Dies um so weniger, als ja die Kursaalspiele der Öffentlichkeit viel weniger leicht zugänglich sind, als etwa die weit gefährlicheren und speziell auf die Anziehung von Jugendlichen spekulierenden Spielsalons, und als jene, die wirklich Geld für Spielzwecke übrig haben, es nicht nötig haben, einen der 16 Kursäle aufzusuchen, um das «Glück» zu versuchen. Staatlich anerkannte Lotterien und Sporttoto bieten jedermann genügend Gelegenheit, das Geld loszuwerden, und zwar mit Einsätzen, deren Höhe absolut unkontrollierbar ist. Warum also unseren fremden Gästen, denen das Unterhaltungsspiel, wie es in unseren Kursälen betrieben wird, Spass bereitet, nicht einen Einsatz gönnen, der wenigstens den Wert eines Loses ausmacht? Denn, vergessen wir nicht,

dass sie damit nicht nur unseren Kursälen ermöglichen, gute Programme zu bieten, sondern auch dem *Bund* erkleckliche Beträge für die Speisung des Elementarschadensfonds abliefern, dessen Erträge der Bevölkerung jener Landesgegenden – häufig der Gebirgsgegenden – zugute kommen, die von Naturkatastrophen heimgesucht werden.

Gewiss, auch dieser Nebenzweck soll nicht zur Hauptsache gemacht werden. Wesentlich muss bleiben, dass das Kursaalspiel bei einer Revision des Höchsteinsatzes seinen harmlosen Charakter nicht verliert. Das ist die Bedingung, die Bundespräsident Dr. M. Feldmann an eine Revision des Verfassungsartikels geknüpft hat. Dass er deshalb die Fixierung des Höchsteinsatzes einem *referendumspflichtigen* Ausführungsgesetz vorbehalten will, geht durchaus in Ordnung, denn bei einer solchen Materie, bei der gefühlsmässige Momente eine so grosse Rolle spielen, hat nur eine Regelung Aussicht auf Annahme durch das Volk, bei der der *Souverän das letzte Wort hat*.

Prix agricoles, tarif douanier, contingents et hôtellerie

La revision du tarif douanier occupe les experts depuis de longs mois pour ne pas dire de longues années et le résultat de leurs délibérations peut être lourd de conséquences pour l'hôtellerie. C'est pourquoi nous reproduisons ici l'avis d'un correspondant de l'«Hôtel-Revue», dont l'article a paru en allemand dans le numéro 38, du 20 septembre:

Les délibérations des experts qui préparent la revision du tarif douanier suisse sont entrées dans un stade extrêmement important pour l'hôtellerie. Ne discute-t-on pas actuellement des *droits de douane sur les produits agricoles*? Il fallait s'attendre dès le début à ce que les pourparlers soient spécialement ardues sur ce point, bien que tous les groupes économiques aient fait preuve de bonne volonté et se soient montrés disposés à faire aboutir les travaux des experts. Il doit exister, spécialement en ce qui concerne les droits douaniers sur les produits agricoles, des *solutions de compromis* parfaitement supportables.

L'agriculture prétend naturellement avoir aussi droit à ce que les importations de produits agricoles soient soumises à des taxes plus élevées, conformément aux directives générales, afin que la dévalorisation générale de l'argent qui s'est produite ces dernières décennies, et qui continue parallèlement à la tendance inflationniste actuelle, soit un peu compensée. Pourtant l'on oppose à cette prétention des milieux agricoles l'opinion que les droits de douane sur les produits d'agriculture devraient être traités d'une manière spéciale, et ceci parce que nos agriculteurs sont déjà largement protégés par la loi sur l'agriculture et les statuts qui en découlent (statut du lait, statut de la viande, etc.). Ces dispositions protectionnistes délivrent cette branche des dangers de la libre concurrence sur le plan international. Il n'est donc pas absolument nécessaire,

à côté de la prise en charge, des garanties de prix etc., d'accroître encore la protection à la frontière et d'appliquer à l'avenir des droits de douane encore plus élevés qu'aujourd'hui.

Devant ces deux avis contraires, il faudrait que la décision arbitrale qui devra être prise tienne compte du fait que les *prix de nos produits agricoles sont maintenant déjà à un niveau respectable*, mais que les consommateurs sont disposés – parfois peut-être contre leur gré – à continuer à payer ces hauts prix. Il en serait autrement dans le cas où l'on chercherait à augmenter les charges et les droits relatifs aux produits agricoles importés, tels que les primeurs, les fruits du midi, la viande, etc., en particulier si l'on voulait augmenter ces droits d'environ 50%, comme le prévoient les directives valables pour d'autres groupements économiques. Tant que l'agriculture peut revendiquer la prise en charge de ses produits ou des garanties de prix, une telle augmentation serait incompréhensible puisque la plupart des produits agricoles étrangers ne concurrencent pas ceux du pays. Le système des trois phases appliqué pour les produits qui feraient une concurrence réelle à ceux de notre sol, permet toujours de fermer les barrières à temps pour ne pas dire trop tôt. La pression que les producteurs indigènes craignent de voir exercer sur les prix par les importations est ainsi automatiquement éliminée.

Si les représentants de l'agriculture visent quand-même à faire admettre des droits de douane plus élevés, c'est qu'ils ont l'intention de combattre ou de combler les différences de prix souvent frappantes qui existent entre les produits agricoles indigènes et ceux de l'étranger. Ou bien veulent-ils renchérir simplement les produits étrangers concurrents, dans le plus large sens de ce mot, afin que les consommateurs soient contraints de se rabattre sur les produits

indigènes devenus ainsi, artificiellement et par comparaison, meilleur marché.

En d'autres termes les représentants de l'agriculture auraient surtout l'intention d'augmenter les charges frappant les produits de substitution pour compléter le cercle des mesures de protection en faveur de l'agriculture.

Il n'est pas difficile de souligner qu'une telle politique serait bien accueillie par de larges milieux agricoles, quoique les petits paysans des régions montagneuses ne soient pas spécialement favorables à un éventuel renchérissement des fruits et des légumes importés.

De telles revendications ne manqueraient pas – si elles étaient acceptées – d'accroître la tendance générale au renchérissement, phénomène dont la commission de spécialistes est consciente et qu'elle ne désire pas du tout.

L'hôtellerie a le plus grand intérêt à ce que l'on continue à accorder à l'agriculture la protection qui lui est indispensable, mais non à ce qu'on écarte toute possibilité d'acquiescer des produits agricoles bon marché.

La concurrence étant pour ainsi dire supprimée dans le secteur agricole, il est doublement souhaitable que les consommateurs conservent au moins quelques articles qu'ils puissent acheter à des conditions favorables. Il est possible que l'importation à bon compte de poissons, de volaille et de certains fruits soit douloureuse pour certains, mais il n'y a pas de raison pour cela d'intervenir ou de renchérir les prix de ces denrées.

Les experts qui étudient la question de la revision du tarif douanier ne doivent pas perdre de vue les réalités économiques quand il s'agit des prix des produits agricoles, et ils ne doivent point faire, pour des raisons politiques ou tactiques, des concessions qui seraient finalement payées très cher par la masse des consommateurs.

Remarques de la Rédaction

Notre correspondant a parfaitement raison d'insister sur la manière dont on traite en haut lieu le consommateur, qui doit finalement se sacrifier pour la défense des intérêts de divers groupes économiques. Que ceux-ci aient besoin et méritent d'être soutenus, personne ne le conteste et l'hôtellerie encore moins, puisqu'elle est membre *solidaire* de l'entité économique suisse. Mais il y a des limites que l'on s'approprie à franchir allègrement dans les domaines les plus divers sans se soucier des répercussions que cela pourrait avoir pour d'autres branches et pour les consommateurs.

Le système des trois phases a été admis et il est juste à condition qu'on l'applique avec souplesse. L'empressement des intéressés à fermer les frontières a souvent empêché les hôtels saisonniers de pouvoir offrir des primeurs à une clientèle qui avait déjà apprécié des fruits ou légumes nouveaux à l'étranger et qui s'étonnait de ne point les trouver chez nous. Ceci serait à la rigueur tolérable si les producteurs indigènes ne profitaient pas pendant quelques jours de la situation privilégiée qui est la leur pour pratiquer des *prix prohibitifs* qui prolongent le malaise. Certaines histoires de pommes de terre nouvelles ne sont pas près d'être oubliées.

Bordbuch einer Studienreise*

Touristik und Gastronomie in Skandinavien und Russland

Von unserem Mitarbeiter W. Wymann

Im Speisewagen des Transsibirischen Express

«Moskau-Wladiwostok» lautet die russisch-chinesische Anschrift des Luszuges, der diese 9000 Kilometer lange Strecke (fast ein Viertel des Erdumfangs) bedient. Mit einer charmannten Dolmetscherin «bewaffnet», habe ich die Möglichkeit, auch diesen, mit allen Schikanen ausgestatteten Zug kennenzulernen. Mein Interesse gilt vor allem dem gastronomischen Gebiet.

Das «Restaurant» umfasst zwei luxuriöse Speisewagen. Ungefähr 70–80 Zentimeter breiter und 4–5 Meter länger als die europäischen, sind es wirklich rollende Salons. Die Menüs sind viersprachig: russisch, chinesisch, englisch und – seltsamerweise deutsch geschrieben. Weiss behandschuhte Kellner decken die Tische. In der Küche hantieren fünf Mann, darunter ein Chineser, der für seine in Massen nach Russland fahrenden Landsleute kocht. Ein spezieller Lager- und Kühlwagen enthält alles, was es für einige tausend Mahlzeiten auf dieser endlosen Fahrt bis zum japanischen Meer braucht.

Gastronomie auf Moskaus Strassen

Wer mit offenen Augen durch die Nebenstrassen flaniert, ist verblüfft von all dem, was da angeboten und genossen wird. Am interessantesten sind die silberfarbigen Tankwagen mit der Aufschrift «KBAC»

(sprich «Qwas»), einem aus getrocknetem Roggenbrot, Sultanin und Zucker hergestellten Getränk, das einen Gärprozess durchmacht. An warmen Tagen sind diese Stände geradezu von Durstigen belagert, die sich ein Glas von ungefähr vier Dezilitern der bierähnlichen, kühlen, braunen Brühe für 30 Kopeken erstehen. Anderswo werden die beliebten, auf Schnüre aufgezogenen Brezel verkauft.

Ausserordentlichen Zuspruch haben die vielen verschiedenen Frucht- und Gemüsesäfte, welche ebenfalls auf Verkaufswagen aus Sichtbehältern in Zweideckelgläser abgefüllt und zu einem Rubel abgegeben werden. Vom Stadtbild nicht wenig wegdenken sind die vielen fahrenden Eismestrestände. Auch kann man hier die herrlichen, saftigen Wassermelonen, ein Produkt aus der Krim, erstehen. Die Gurke, neben Kohl und Kartoffeln das wichtigste Gemüse in Russland, beherrscht, auf vielerlei Arten, besonders aber sauerwürst zubereitet, den Markt. Mit einer Zwiebel und Brot gegessen, bestreitet sie manche Mahlzeit.

Von Milch und Brot

«Zu allem, was Sie interessiert, stehen Ihnen die Türen offen», sagte man mir zu wiederholten Malen an höchster Stelle, und so ersuche ich heute um eine Besichtigung der Milch-, Käse und Butterzentrale, und man führt mich, wie immer, im feudalen Wagen an Ort und Stelle. Rund 800 000 Liter Frischmilch kommen täglich, zum Teil aus 500 Kilometer Entfernung, nach Moskau und werden auf modernster Art verar-

beitet. Die ausschliesslich pasteurisierte Vollmilch wird sozusagen vollautomatisch in ungeheurer Mengen von Halbliterflaschen abgefüllt. Sehr beliebt ist die vorzüglich schmeckende Magermilch. Auch saure Sahne – ein wichtiger Bestandteil der russischen Küche – und Vorzugsmilch fehlen nicht.

Bekanntlich trinkt der Russe sehr viel Tee. Aus diesem Grunde sind Milchprodukte in der Berechnungsskala unter die nicht absolut notwendigen Nahrungsmittel eingereiht und sind folglich relativ teuer. Ein halber Liter Vollmilch kostet ungefähr einen Rubel; ein Kilogramm halbfetter Käse vierzig Rubel.

Sehr imposant ist die grösste sowjetrussische Brotfabrik. Sie ist mit den neuesten Maschinen ausgestattet, die man sich denken kann, und weitgehend automatisiert. Dem Sowjetsystem entsprechend, wird in speziellen Laboratorien und Kalkulationsbüros alles peinlich genau kontrolliert, sowohl in bezug auf Rohmaterialien als auf die Fertigprodukte. Unter den Preisen für Lebens- und Genussmittel ist der Brotpreis der einzige, der längere Zeit stabil bleibt und nicht fast täglich, den Einstandspreisen entsprechend, neu kalkuliert wird. Es werden drei Brotqualitäten fabriziert: Weissbrot in langer Form; rundes, sehr stark ausgebackenes Sauerteig-Roggenbrot und die schon beschriebenen Brezeln.

Wussten Sie das schon?

Wodka heisst auf Deutsch ganz einfach und harmlos «Wässerschens». Das habe ich in der grossen Wodkafabrik bei Moskau gelernt und im Lexikon bestätigt gefunden. Der Werdegang dieses «Wässerschens» vom Rohprodukt bis zur Destillation, Filtrierung, Lagerung, Abfüllung, Etikettierung und Spedition von täglich 330 000 Liter in rund eine halbe Million Flaschen wurde mir von einer Gruppe von 10 Direktoren und reizenden Direktorinnen mit dem letzten Pariser Make-

up gezeigt und erklärt. Sie stehen einer Belegschaft von mehr als 2000 Angestellten vor.

Dieses Unternehmen fabriziert ein Sortiment von dreissig verschiedenen Spirituosen- und Likörmarken. Im Labor sind ständig 70 Personen beschäftigt, die die Fabrikation überwachen, die degustieren, verbessern und nach neuen Produkten suchen.

Zum Schluss wurde ich noch zu einem gemeinsamen Festessen im Direktionsaal eingeladen. Die nach russischer Art gedeckte Tafel war für unsere Begriffe stark überladen. Sehr schönes, goldgerändertes Porzellan, massives Silberbesteck, pro Gedeck fünf reichgeschliffene Kristallgläser und in der Mitte ein Tafelaufsatz mit 16 Fruchtarten, die Mutter Natur aus Russlands verschiedenen Regionen spendete. Nebst einer Unmenge verschiedener «Wässerschens» frisch von der Quelle, wurde ein «sakuski», d. h. Hors-d'œuvre mit vielen Spezialitäten der bekannten russischen Küche serviert. Dieses Essen reihe ich unter die interessantesten meiner an kulinarischen Genüssen nicht gerade armen Laufbahn ein.



* Vgl. Nrn. 37, 38, 39 und 40.

Le contingentement des importations de salami

Puisque nous abordons le problème des contingentements, il convient de signaler l'anomalie que constitue aujourd'hui le maintien au même niveau du contingentement des importations de salami.

Voici un produit spécifiquement italien dont la qualité n'est atteinte par aucun autre salami étranger ou indigène. La Suisse en sait quelque chose puisqu'elle couvrait le 99% de ses besoins en salami avec des marchandises italiennes et que nous continuons à devoir absolument compter sur cette importation, qui en valeur et en poids n'était pas négligeable.

Avant le contingentement nous importions d'Italie annuellement 240 wagons de 10 tonnes de salami. Or depuis 1952, année à laquelle les importations de salami ont été assujetties à la loi sur l'agriculture et contingentées, l'importation a été fixée à 200 wagons de salami et 10 wagons de copa. Elle est demeurée depuis lors au même niveau.

On n'a pas tenu compte du fait que la consommation de salami avait considérablement augmenté pendant la guerre et que cette tendance se poursuit, que la population s'accroît que les nœuds suivent aussi une marche ascendante dans les hôtels, tous éléments qui justifieraient à eux seuls le relèvement de ces importations.

Dans les hôtels et restaurants, on assiste également à une modification des habitudes alimentaires. Combien n'y a-t-il pas de clients ou de passants qui ne prennent qu'un repas complet par jour et qui se contentent à midi ou le soir d'un plat de viande froide ou d'un sandwich. Tous ceux que leurs affaires ou leurs obligations empêchent de manger à heure fixe prennent des collations intermédiaires composées presque uniquement de viande froide. Les chefs de cuisine qui sont de garde le soir pourraient aussi dire que parfois leur principale occupation est d'acquiescer la machine à découper de la viande. Et

dans tout cela le salami a une part primordiale, puisqu'il a du goût et qu'il relève agréablement les autres viandes naturellement fades.

Pourquoi dès lors freiner à tel point l'importation? C'est que l'on s'est mis à fabriquer du salami dans notre pays aussi. En 1955 la production indigène était même de 121 wagons et la courbe de production continue à monter en flèche. L'on veut donc arriver peu à peu à substituer le salami suisse au salami italien, c'est-à-dire de remplacer un produit de haute qualité par un autre sur lequel nous préférons ne pas pas nous prononcer.

L'on compte probablement sur l'indifférence et sur l'apathie du consommateur pour fausser ou pour diriger, comme on dit aujourd'hui, les goûts de ce dernier. N'est-on pas arrivé cet été, grâce au renchérissement excessif des autres viandes et par d'habiles slogans, à faire augmenter la consommation du porc dans des proportions considérables. Nous voulons espérer que le succès de cette campagne n'est dû qu'à la température relativement basse que nous avons connue en cette soi-disant belle saison. Sans cela de tels procédés iraient à l'encontre de l'hygiène alimentaire actuelle.

De tous côtés on parle de la mission éducative de l'hôtellerie qui devrait contribuer à former le goût de la clientèle en lui donnant la possibilité de ne manger et de ne boire que des produits de qualité et, d'autre part, on fait tout pour rendre impossible l'accomplissement de cette mission, soit en empêchant les produits d'entrer, grâce au contingentement, soit en les renchérisant de manière prohibitive par des taxes et des droits protectionnistes abusifs. L'hôtellerie ne pourra continuer à soutenir avantageusement la concurrence de l'étranger au point de vue prix et qualité, si l'on continue à ne tenir aucun compte de ses justes revendications et, à la longue, non seulement notre industrie hôtelière, mais toute notre économie en pâtira.

Salami-Kalamität

Wie die Angebotsregelung beim Fleisch preisstützend wirkt und Bedarfssteigerungen infolge der Kontingentswirtschaft nicht immer voll befriedigt werden können, so hat sich auch beim Salami eine Situation herausgebildet, die zum Aufsehen mahnt. Während man beim Fleisch auf den Mehrbedarf der Hotellerie während der Zeit der Hochsaison durch Bewilligung von Sonderimportkontingenten für Nierstücke einigermaßen Rechnung zu tragen versucht, um so wenigstens die schlimmste Versorgungslücke zu beheben, hat eine ähnliche Regelung beim Salami noch nicht Platz gefunden. Bei dieser Ware liegt überdies eine besondere Situation vor, insofern als das Salamiangebot nicht an sich, d. h. quantitativ, ungenügend ist, sondern dass es an jenen Qualitäten gebricht, die von der Hotellerie benötigt werden.

Damit hat es folgende Bewandnis: Auf Grund des Landwirtschaftsgesetzes sind die Salamiimporte kontingentiert. Die grösste vor der Kontingentierung eingeführte Jahresmenge betrug 2400 Tonnen. Im Gefolge der Kontingentierungsmassnahmen wurden die Importe auf 2000 Tonnen beschränkt und das Copa-Kontingent auf 100 Tonnen festgesetzt.

Die Fabrikation von Schweizer Salami ist während des Krieges stark angeschwollen. Angesichts der qualitativen Überlegenheit des Salamis italienischer Provenienz hätte sich in der Folge eine Rückbildung der Schweizer Produktion ergeben müssen. Die Einfuhrkontingentierung hat dies verhindert. 1955 wurden 1210 Tonnen Schweizer Salami hergestellt, d. h. rund 1/3 des

Gesamtbefarfs. Dank des starken Kontingentschutzes und der wachsenden Nachfrage, teils als Folge des Bevölkerungszuwachses, der gestiegenen Frequenzen im Fremdenverkehr und einer unverkennbaren Veränderung der Konsumgewohnheiten in der Richtung der kalten Küche dehnt sich die inländische Produktion ständig weiter aus. Was sich aber nicht vermehren kann, das ist das Angebot qualitativ hochwertiger Salami. Es ist nun einmal eine unumstössliche Tatsache, dass die italienischen Salami der bekannten grossen Marken in qualitativer Beziehung den schweizerischen turmhoch überlegen sind. Gewiss mag die inländische Salamiherstellung für die Verwertung überfetter Schweine recht nützlich sein. Die Kehrseite dieser Autarkisierung liegt in der zunehmenden Versorgung des Marktes mit einer qualitativ unbefriedigenden Ware, wie sie unsere auf Hochhaltung des Qualitätsprinzips eingestellte Hotellerie nicht verwenden kann. Schon seit langem häufen sich aus unseren Mitgliederkreisen die Klagen darüber, dass es immer schwerer halte, auf dem Markt jene Salamiqualitäten aufzutreiben, die von den Gästen verlangt werden. Es wäre daher höchste Zeit, dass die Salami-Importkontingente beträchtlich erhöht würden, oder noch besser, dass man an Stelle der starren quantitativen Importbeschränkung das anpassungsfähigere System der Importbelastung durch Zölle – die selbstverständlich nicht prohibitiv sein dürften – treten liesse, bei welchem die Qualitätskonkurrenz besser spielen könnte.

HOWEG- Generalversammlung

im Zeichen des 25jährigen Bestehens

Am 3./4. Oktober hielt die HOWEG, Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtgewerbe, Grenchen, in Luzern ihre fünfundzwanzigste Generalversammlung ab. Die Anziehungskraft der Stadt Luzern als Tagungsort, wohl aber auch die Tatsache, dass mit dieser Arbeitsstagung eine Feier zum 25jährigen Bestehen der HOWEG verbunden war, mögen den Rekordaufmarsch von 1800 Angehörigen des schweizerischen Gastgewerbes aus allen Landesteilen ausgelöst haben. Ganz allgemein aber ist die HOWEG-Generalsammlung in den letzten Jahren zur grössten Berufstagung unseres Gastwirtschafts- und Beherbergungsgewerbes geworden.

Freundschafts- und Zusammenarbeitsverträge verbinden den Schweizer Hotelier-Verein, den Schweizerischen Hotelverein und den Verband schweizerischer Krankenanstalten (VESKA) mit der Einkaufsgenossenschaft. Dadurch werden auf dem Gebiet des Waren-einkaufs die Interessen und die Kaufkraft vom kleinsten Wirtschaftlichen bis zum grössten Erstklasshotel und bis zu den Spitalern und Kuranstalten zusammengefasst. Eine derart umfassende Organisation muss im Laufe der Zeit zu einem starken preisbildenden Faktor auf dem gastgewerblichen Warenmarkt werden.

Aus dem gedruckten Jahresbericht und aus den an der Generalversammlung im Kunsthaus durch den Delegierten des Verwaltungsrates, Direktor Ernst Senn, gemachten Angaben lässt sich eine respektable Weiterentwicklung des Warenumsatzes und eine allgemeine innere Festigung der Genossenschaft erkennen.

Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie

Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

Liste der Anteilscheinzeichner – Liste des souscripteurs de parts sociales

H. A. Sieber-Ott, Hotel Excelsior, Arosa
AG. Hotel Seehof, Arosa
AG. Sporthotel Valsana, Arosa
Joseph Escher, City Hotel, Bern
J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern
H. Kessler-Burger, Schlosshotel Breitenberg
Dr. Birchler-Kaufmann, Hotel Sonne, Einsiedeln
A. Pauli, Hotel Edelweiss, Engelberg
Ed. Obrecht, Hotel Schweizerhof, Engelberg
Max Baiter, Kurhaus, Flims
Geschw. Casy, Gasthaus und Pension Waldeck, Flims-Waldhaus
H. Dumelin, Hotel Bahnhof, Frauenfeld
Irène Jacot des Combes, Hôtel Beau-Site, Genève
Société Nouvelle des Bergues S.A., Genève
Hôtel de la Paix S.A., Genève
Hotelverein und Kurverein Grindelwald
Gustave Moser, Hotel Bel-Air-Eden, Grindelwald
Grand Hotel Regina, A. Krebs, Grindelwald
H. R. Stettler-Pflüger, Parkhotel Schoenegg, Grindelwald
A. Schild, Waldhotel Bellary, Grindelwald
Jean Louis Fuchs, Hotel Pilatus, Hergiswil am See
Georges Jahn, Hotel Hertenstein, Hertenstein
Kurt Jahn sen., Villa Jahnshof, Hertenstein
Alfred Maurer, Hotel du Nord, Interlaken
M^{me} Ch. Fr. Butticez-Savoye, Alexandra Grand Hôtel, Lausanne

M. & J.-L. Butticez, Alexandra Grand Hôtel, Lausanne
Jean-Louis Butticez, Alexandra Grand Hôtel, Lausanne
M. Niemann-Schlappfer, Posthotel, Lenzerheide
Hotels Adler & Erica-Schweizerhof, Lugano
Albert Kocher, Kocher's Hotel Washington, Lugano
J. Scheuer, Hotel St. Gotthard, Lugano
Otto Hauser, Hotel du Midi, Lugano-Cassarate
O. Huwyler-Röthlin, Hotel Alpenhof-Post, Melchtal
Autobus AG., Liestal (Gasthof Wasserfallenhof ob Reigoldswil)
Martha Spiess, Neues Posthotel, St. Moritz
F. E. Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen
Pius Weber, Hotel Wysses Rössli, Schwyz
Alois Truttmann-Müller, Hotel Waldegge-Möntana, Seelisberg
Wüthrich & Co., Simmenthalerhof, Thun
Joseph Ming, Hôtel Pavillon et Buffet de la Gare, Vevey
M. Freuler-Amacker, Kurhaus & Bad Wangs, SG
Hans Wolf, Hotel Albana, Weggis
Othmar Bammert-Mina, Hôtel du Lac, Weggis
Ch. Gibel-Regez, Hotel Bahnhof-Terminus, Winterthur
Hotelverein Zentralschweiz

Aus dem Kreise des SHV. liegen bis zum 6. Oktober 253 Beitrittsanmeldungen mit Zeichnungen von insgesamt 764 Genossenschaftsteilen vor.

Der Mitgliederbestand der HOWEG bezifferte sich per 30. Juni 1956 auf 3027 Wirte, 852 Hoteliers und 142 Krankenanstalten.

Die Bilanz schliesst mit 12,8 Millionen Franken ab; die offenen Reserven sind mit 441 000 Fr. ausgewiesen. Der gesamte Warenumsatz hat im Geschäftsjahr 1955/56 die Summe von 30,6 Mio Fr. erreicht. Es wurden 202 000 Sendungen ausgeführt. Der Warenverkehr stützt sich auf die Lagerhäuser in Grenchen, Zug, Lugano und das Depot Arosa. Auf Beginn des Jahres 1957 wird ein grosses Lagerhaus-Neubau in Lausanne-Ecublens für die Westschweiz eröffnet.

Der Brutto-Ertrag des Berichtsjahres beläuft sich auf 3,4 Mio Fr. Nach dem Abzug der Unkosten und Steuern von 2 156 597 Fr. verbleibt ein Überschuss von 1 239 160 Fr., welcher gemäss Antrag des Verwaltungsrates wie folgt verwendet wird:

226 000 Fr. dienen zu Abschreibungen und Reservestellungen,

947 783 Fr. werden in Form von Rückvergütungen den Warenbezüglern gutgeschrieben;

die Verzinsung des Anteilscheinkapitals zu 3 1/2% erfordert den Betrag von 67 256 Fr., und ein Saldo von 3778 Fr. wird auf neue Rechnung vorgetragen.

Am Abend des 3. Oktober besammelte sich die grosse Wirtgemeinde im Festsaal auf der Luzerner Allmend. Nach einer gehaltvollen Ansprache des Verwaltungsratspräsidenten Jos. Bühlmann, Hotelier in Luzern, wurden die Gründer geehrt. Die Vertreter der gastgewerblichen Landesverbände, Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Paul Derron, Zentralpräsident des Schweiz. Wirtvereins, Paul Barben, Präsident der Verwaltungskommission des VESKA, und Stadtrat Dr. Schuhmacher, von Luzern, brachten der Jubiläar ihre Glückwünsche dar. Ein gediegenes Unterhaltungsprogramm bot den Teilnehmern einen genussreichen Abend kollegialer Fröhlichkeit.

La HOWEG a fêté ses nocés d'argent à Lucerne

Lucerne était mercredi dernier, 3 octobre, le centre de la plus grande réunion d'hôteliers et de restaurateurs suisses que l'on ait jamais vu dans notre pays, puisque 1900 représentants de l'industrie hôtelière avaient répondu à l'appel de la Howeg, coopérative d'achat pour les hôtels et restaurants, avec siège à Granges (Soleure).

Cette journée de l'hôtellerie comprenait l'assemblée générale de la Howeg au Kunsthaus de Lucerne l'après-midi, un dîner offert par cette institution créée pour les achats en commun, dîner excellent servi aux dires des participants dans une série d'hôtels lucernois, et enfin une manifestation commémorative et récréative dans l'immense salle de l'Allmend, qui, malgré ses dimensions imposantes, était complètement occupée des 8 heures du soir.

Nous reviendrons plus loin sur l'assemblée générale de la Howeg, mais nous voulons commencer, à l'occasion de ce jubilé, par évoquer les débuts et les principales étapes de l'évolution de cette coopérative qui semble répondre à un besoin d'autant plus véritable que l'on avance dans le temps. Nous nous référons pour ce bref historique aux exposés présentés dans la salle de l'Allmend par MM. Joseph Bühlmann, Lucerne, président du conseil d'administration de la Howeg, et A. H. Widmer, Neuhausen, vice-président.

Les débuts de la HOWEG

C'est au cours de l'après-midi du 14 mars 1931 qu'un petit groupe de 10 restaurateurs et 1 hôtelier se réunirent à Granges pour entendre les explications que voulaient leur donner MM. E. Senn et A. Frey, aujourd'hui directeurs de cette importante coopérative, sur le projet de constituer une société d'achat pour les hôtels et restaurants. MM. Senn et Frey n'étaient pas des inconnus pour les assistants à cette réunion, puisque, depuis 1925, ils exploitaient un commerce de vins qui s'était acquis une excellente réputation. Pourtant, l'idée d'une coopérative d'achat pour l'hôtellerie était nouvelle, spéciale sous la forme sous laquelle celle-ci était présentée.

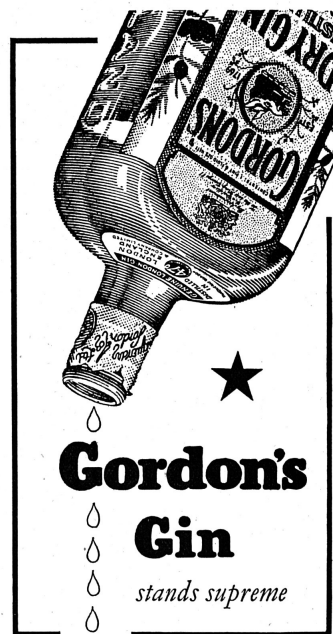
Il y avait certes eu déjà des tentatives, mais ces improvisations n'avaient rien donné. La valeur de l'idée développée par MM. Senn et Frey, était précisément que l'on n'était plus en présence d'une improvisation, mais d'une organisation fortement pensée et établie sur des bases commerciales, comme le prouvait d'ailleurs le projet de statuts qui avait été élaboré.

En acceptant de fonder cette association, les restaurateurs et l'hôtelier qui assistaient à la séance fondèrent ainsi une coopérative dont les débuts ne furent pas faciles. Elle eut en effet à lutter contre le boycottage, la méfiance, le dumping et l'insuffisance de capitaux. Il est, après 25 ans, difficile de mesurer le risque et la responsabilité que les fondateurs prirent sur eux en engageant leur propre fortune. Il fallait une belle volonté, une forte énergie et une foi profonde dans la valeur de la cause à défendre pour ne pas se décourager devant les obstacles que l'on se plut à accumuler devant ces pionniers.

Ce qui fut décisif pour la victoire finale, ce fut l'enthousiasme, la persévérance et les capacités commerciales et MM. Senn et Frey qui étaient convaincus du succès final et de la nécessité d'une œuvre d'entraide

entre les hôteliers et les restaurateurs décidés d'améliorer le rendement de leurs entreprises, grâce à de meilleures conditions d'achat.

La marche en avant commença pourtant, lente à ses débuts, puis de plus en plus rapide. Après dix ans d'efforts, les onze membres fondateurs étaient entourés de 1501 membres. Après vingt ans, ce nombre avait passé à 3300 et aujourd'hui, il a dépassé 4000. D'autre part, la Howeg a également étendu son activité dans le domaine des marchandises fournies. Au début, comme la Howeg avait pris naissance dans le commerce de vin de la maison Senn & Frey, la vente des vins et des spiritueux était au premier plan. A ceux-ci s'ajoutèrent plus tard des conserves de viande et de légumes, et si aujourd'hui les denrées alimentaires dominent fortement dans le secteur des marchandises entreposées, c'est grâce à la convention passée avec la Société suisse des hôteliers, puisque c'est après la signature de celle-ci que ce département prit véritablement son essor. Au cours de ces dernières années, les produits de nettoyage et les produits en papier sont venus compléter l'assortiment de marchandises à disposition.



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Seitenlang könnte ich noch über meine Eindrücke von dieser interessanten Reise schreiben.

Ich habe eingangs versprochen, vom Thema Politik Abstand zu nehmen. Viele mögen denken, ich hätte Russland nur «en rose» gesehen. Dem ist aber nicht so. Gar vieles ist harte Realität, ist uns fremd, ja unfassbar und wird von Berufenen kommentiert.

Keiner von unserer Delegation wird sich zu behaupten anmassen, in diesen wenigen Tagen Russland wirklich kennengelernt zu haben. In allen aber reifte die Einsicht, dass wir uns den Luxus nicht mehr leisten können, einfach die Augen vor einer Welt zu verschliessen, die uns ideologisch fernsteht. Das Erwachen könnte furchtbar sein!

Meine Aufgabe beschränkte sich darauf, ausschliesslich über Touristik und Gastronomie zu berichten – zwei Themen, die stets und überall, selbst in einem barbarischen Land, ihre Reize haben können – und ich habe mich bemüht, mich dabei so objektiv als möglich zu verhalten.

Wie uns Herr Wymann, der Autor dieser interessanten Reiseschilderung, mitteilt, gedankt er, bei genügender Beteiligung nächstes Jahr im Mai oder Ende September eine Studienreise schweizerischer Hoteliers und Restaurateure nach Skandinavien und Russland zu organisieren. Das Programm würde ca. 14 Tage beanspruchen und ungefähr im gleichen Rahmen ausgeführt werden, wie die in der Artikelfolge geschilderte Route.

Malgré le boycottage dont elle fut souvent l'objet, la Howeg n'a jamais fabriqué elle-même de marchandises si l'on excepte la distillation de certaines eaux de vie indigènes.

Elle a voulu au contraire manifester sa communauté d'intérêts avec les producteurs et les fabricants. De même, pour tenir compte des liens qui unissent les hôtels et restaurants, à leurs fournisseurs attirés, elle s'est efforcée de développer les affaires avec les *fournisseurs affiliés*. En traitant avec ceux-ci, elle complète ainsi son département de marchandises entreposées; ils permet aux hôteliers et restaurateurs de conserver leurs anciennes relations d'affaires; elle donne l'occasion aux membres de profiter de conditions de faveur bienvenues; elle prend à la place du fournisseur les risques de paiement et facilite ainsi leurs relations avec les coopérateurs de la Howeg. La preuve est faite que ce système est avantageux pour les deux parties, puisqu'il y a aujourd'hui 170 fournisseurs qui ont passé contrat avec la Howeg.

Au cours des premiers six ans d'existence, le chiffre d'affaires de la Howeg a passé de 500 000 francs à 1,4 million de francs, augmentant ainsi de 900 000 francs. Ces six dernières années, soit de 1950 à 1956, l'augmentation a été de 10 millions de francs et le chiffre d'affaires réalisé au cours du dernier exercice a été de 30,6 millions de francs.

Citons enfin quelques dates qui marquent bien le développement de la Howeg. Fondée en 1931, elle occupa d'abord des locaux loués, mais en 1934 elle put acquérir un nouveau dépôt et ses propres installations. La capacité de ce dépôt dut être doublée en 1939. Les affaires s'étendant, la Howeg construisit son dépôt de Zoug en 1942, qui fut agrandi en 1953. En 1947, la Howeg dépensa un million de francs pour adapter ses entrepôts de Granges. En 1949, elle s'étendit au Tessin et actuellement les entrepôts de Lausanne-Ecublens sont en voie d'achèvement.

La Howeg a toujours entretenu d'excellentes relations avec les associations professionnelles et en 1947 elle passait une convention de collaboration et d'amitié avec la SSH, qui a été couronnée de succès. Celle-ci encouragea d'ailleurs les autres associations professionnelles de l'industrie hôtelière, l'Association suisse des établissements pour malades et la Société suisse des cafetiers et restaurateurs à suivre cet exemple, permettant à la Howeg de s'affirmer comme fournisseur de l'industrie hôtelière sous toutes ses formes.

Le salut de la Société suisse des hôteliers

Il appartenait au Dr Franz Seiler, président central de la SSH, d'apporter à la Howeg devant la foule des participants les félicitations et les vœux de la Société

suisse des hôteliers à l'occasion de ce 25e anniversaire. Il salua chaleureusement l'assemblée en relevant combien l'élément féminin apportait de charme et de grâce à une pareille manifestation. Il adressa ses sincères remerciements aux fondateurs de la Howeg, et en particulier à MM. E. Senn et A. Frey, pour la magnifique organisation qu'ils avaient mise sur pied et pour l'énergie qu'ils avaient déployée, de même que pour l'intelligence dont ils avaient fait preuve dans le développement commercial de cette institution.

Les chiffres qui viennent d'être évoqués sont significatifs; ils marquent le rôle que la décision prise par la SSH, de conclure avec la Howeg une convention de collaboration et d'amitié a joué dans l'accroissement du nombre des membres et spécialement du chiffre d'affaires qui a plus que doublé depuis 1947/48.

La Howeg a rendu de signalés services au cours de ces six dernières années où la politique protectionniste pratiquée à l'égard de certains groupements économiques a maintenu artificiellement les prix à la hausse, nous obligeant de réagir contre l'amenuisement des marges de gain.

Chaque hôtelier pris individuellement est mal placé pour se défendre au point de vue économique et politique. Il fallait créer une *collectivité capable d'agir par des arguments concrets* contre les tendances qui se manifestaient autour de nous. La Howeg est appelée à régulariser le marché et à maintenir les revendications du commerce dans des limites supportables pour l'hôtellerie. Les 4000 membres de la Howeg exercent déjà dans ce sens une influence certaine, mais celle-ci ira encore en s'accroissant au fur et à mesure que le nombre des membres et le chiffre d'affaires de notre coopérative d'achat augmentent, sans que cela puisse nuire notablement aux fournisseurs attirés de l'hôtellerie qui conservent le plus souvent la faveur de leurs fidèles clients hôteliers. On souhaite donc à la Howeg de continuer à prospérer et, ce faisant, d'améliorer la structure des prix de revient de toute l'hôtellerie.

Après les allocutions de MM. J. Bühlmann, président du conseil d'administration, et A. H. Widmer, président, ainsi qu'après les adresses de remerciement du Dr Franz Seiler, au nom de la SSH, de M. Paul Derron, président de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, et de M. E. Raben, président de l'Association suisse des établissements pour malades, la Howeg offrit à ses membres et invités un excellent programme de cabaret et de variété qui permit de revivre les débuts de la Howeg et d'assister à des numéros de grande classe. Puis la soirée se prolongea aux rythmes de l'excellent orchestre de danse qui succéda au spectacle.

L'assemblée générale de la HOWEG

Plus de 1000 participants s'étaient réunis le mercredi après-midi au Kunsthaus de Lucerne pour assister à la 25e assemblée générale de la coopérative d'achat de l'hôtellerie.

Le président, M. J. Bühlmann (Lucerne), entouré du Conseil d'administration - où siègent en outre, comme représentants de l'hôtellerie, MM. Tr. Halder (Arosa), E. Defago (Champéry), A. Neithardt (Leyzin) et A. H. Widmer (Neuhausen) - souhaita une cordiale bienvenue aux participants, saluant spécialement, entre autres, une forte délégation de la Société suisse des hôteliers et de la Société des hôteliers de Lucerne.

Les opérations statutaires furent promptement menées, le procès-verbal, les comptes et le rapport de gestion étant approuvés à l'unanimité, après que M. E. Senn ait donné des explications sur les différents postes du compte frais généraux. Il releva en particulier les efforts que la Howeg déploie au point de vue social, pour offrir des conditions de travail modernes à ses 114 employés et ouvriers. Bien que des aménagements substantiels aient été faits, il restera quelques 947 000 francs qui seront restitués aux sociétaires sous forme de rabais et de bonifications.

Les comptes ont été examinés par l'office fiduciaire de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et M. E. Schneider, directeur de cette fiduciaire, en recommanda l'acceptation.

Nous croyons utile de reproduire ci-après quelques extraits du rapport de gestion qui expose parfaitement l'évolution économique au cours du dernier exercice.

Rapport de la Howeg sur l'exercice 1955/56

Au cours du premier semestre de l'année 1956, l'économie mondiale a continué à évoluer sous le signe du plein emploi et de la pénurie croissante de main-d'œuvre qualifiée. En Amérique, la courbe de la conjoncture s'est cependant sensiblement aplatie.

En 1955, le commerce extérieur suisse a réalisé un nouveau record en important pour 6,4 milliards et en exportant pour 5,6 milliards de francs de marchandises, l'index des prix du commerce extérieur ayant marqué un léger recul. Dans l'évolution de l'économie suisse, les facteurs positifs ont continué à agir. Cependant, en dépit d'une demande en augmentation constante, la conjoncture s'est quelque peu ralentie, car bien des branches ont atteint les limites de leurs possibilités de production. D'autres branches, restées provisoirement en retard, sont parvenues à s'intégrer à nouveau dans le mouvement collectif de prospérité. Par contre, du point de vue du rendement, les différences restent sensibles comme par le passé. Dans leur grande majorité, nos hôtels pour touristes, nos cafés et restaurants sont encore fortement en retard quant au bénéfice réalisé, malgré des recettes sensiblement accrues. Dans l'hôtellerie saisonnière, sur les brèves périodes d'exploitation (4 à 5 mois par an pour deux saisons, 3 mois pour une saison) n'ont pu encore être prolongées par une meilleure utilisation de l'avant-saison et de l'après-saison, le profane est tout disposé à admettre l'insuffisance chronique du rendement.

Au cours de la période qu'embrasse notre rapport, le tourisme suisse a connu un nouvel accroissement. La statistique signale pour les douze mois allant du 1^{er} mai 1955 au 30 avril 1956 (une saison d'été et une saison d'hiver complètes) les taux de nuitées suivants:

Hôtels et pensions	20 861 353
Sanatoria et cliniques	2 893 561
soit en une année	23 754 914 nuitées au total

L'année précédente, ce total s'élevait, pendant la même période, à 23 042 752 nuitées. L'Allemagne est devenue notre meilleure cliente touristique, suivie de la France, de la Grande-Bretagne, des Etats-Unis et de l'Italie.

Si réussissant que puisse paraître au premier coup d'œil cette conjoncture constamment améliorée, il convient de mettre sérieusement en garde contre ses excès. L'index national des prix payés par les consommateurs a atteint à fin juin 1956 un niveau record de 175 points. Quant à l'index des prix de gros pour les denrées alimentaires, il atteignait 216 points contre 210 à la même date l'année passée.

Intervenu le 1^{er} juillet 1955, l'arrêt des relations commerciales entre la Suisse et la France constitua pour nous un grave événement. Nous dûmes interrompre provisoirement nos livraisons en vins français de qualité. Le 29 octobre 1955 seulement, un nouvel accord pu être signé à Berne pour une durée de deux ans, avec effet rétroactif au 1^{er} juillet. Ce qui nous intéresse dans cet accord, c'est la légère augmentation du contingent d'importation des vins rouges français, qui passent de 200 000 à 215 000 hl. Quant au contingent des vins de table, il a été ramené de 110 000 à 80 000 hl, alors que celui des vins de marque à appellation contrôlée passe de 90 000 hl à 135 000 hl. Outre ces modifications, la Suisse s'est engagée à acheter de petites quantités supplémentaires de blé, de bétail de boucherie, de beurre, de foin et de paille, la France augmentant ses achats de montres, de textiles et de fromage.

Au cours de l'exercice écoulé, le fret a été successivement augmenté de 10% environ sur toutes les mers. D'une façon générale, l'obtention des marchandises n'a plus causé de soucis au commerce d'importation pendant l'exercice 1955/56. Par contre, dans certains secteurs (huiles de table, café, cacao, volaille danoise) d'importantes fluctuations de prix se sont produites. Les risques qui en résultèrent, et l'obligation de réduire dans la mesure du possible les frais d'emmagasinage et les intérêts des capitaux engagés pour maintenir un prix de revient minimum, nous obligèrent à reconsidérer constamment notre politique de stockage. Comme nous tenons à disposer d'un assortiment aussi vaste que possible, nous continuons à tenir en dépôt des marchandises dont l'écoulement est insuffisant. Dans le commerce de gros et de détail, on observe sur toute la ligne un effort de réduction des assortiments en vue d'accélérer le roulement du stock, de réduire les risques d'avarie de rationaliser l'exploitation.

Sur une base à peu près semblable, nous avons conclu en 1947 déjà avec la Société suisse des hôteliers un contrat d'amitié et de collaboration. Président central de la société, le Dr Franz Seiler, prononça à l'assemblée générale de Lugano, les paroles suivantes:

« En renforçant son action régulatrice du marché, la coopérative d'achat pour l'hôtellerie est parvenue à occasionner une baisse non négligeable des marges commerciales qui déterminent nos prix de revient. Il en est résulté des améliorations et des allègements considérables non seulement pour les 818 membres de la Société suisse des hôteliers actuellement affiliés à la HOWEG, mais pour tous les membres, et même pour l'ensemble des hôteliers et restaurateurs suisses. »

Frankfurter Platte

Spezialbericht von der 9. Internationalen Kochkunst-Ausstellung

Von Harry Schraemli

In der Ausstellung

Dass ich der diesjährigen deutschen Ausstellung gespannt entgegensehe, werde ich hier nicht besonders betonen müssen. Abgesehen vom rein fachlichen Interesse, ging es mir darum, allgemeine Vergleiche zwischen dieser Schau und unserer HOSPES anstellen zu können, aber auch darum, liebe Freunde und Kollegen - die sich immer wieder an Ausstellungen treffen - wiederzuweisen. Es sei gleich festgehalten, dass ich in keiner Beziehung enttäuscht wurde, und dass es mich rücksehend freut, die Reise gemacht zu haben.

Einige Mitglieder des «Gastronomischen Studienzirkels» Zürich hatten sich zusammengetan, um das Erlebnis gemeinsam zu geniessen, und so verliessen wir in bester Laune morgens 6 Uhr die Limmatstadt. Hatte ich selbst Luzern bei strahlendem Sonnenschein verlassen - das übliche Luzerner Festwetter -, so regnete es nun allerfeinste Suppeneinlagen - also übliches Zürcher Wetter. Da wir mit den Zürcher Milchmännern nicht in Konflikt geraten wollten, verschoben wir die Frühstückseinnahme bis Basel. Um diese frühe Tageszeit schliefen natürlich noch die meisten Basler, und so kamen bei den Zürchern keine Minderwertigkeitsgefühle auf. Die Polizei liess uns sogar über die Zeit hinaus parkieren, womit ich als bewiesen betrachte, dass nicht jeder Zürcher Automobilist in Basel gebüsst wird.

In Basel stiess ein weiterer Reiseteilnehmer zu uns, der ein SOS-Telegramm der Nationalmannschaft, beziehungsweise des Chefpatissiers Hagmann in Händen hielt, der dringend Ersatzmaterial verlangte, denn die vorbereiteten Schautische waren auf der Bahnfahrt restlos atomisiert worden. In einem Karton wohlverpackt, führten wir nun eine Zuckerfigur mit uns, die uns am deutschen Zoll beinahe Schwierigkeiten bereitet hätte. Auspacken wollten wir sie nicht, aus Angst, auch dieses Schautischchen zu beschädigen, was den guten Zöllner in einen Gewissenskonflikt brachte. Nach einem straffgeführten Palaver verliessen wir als Sieger das Zollhaus, und der «Basler Tambourmajor» konnte wohlherhalten in seiner ganzen Süsse in Frankfurt übergeben werden.

Im Kursaal Baden-Baden nahmen wir eine rasche Stärkung ein, um dann dem nur 30 km entfernten Etilingen entgegenzurollen. Hier liegt der allen Automobilisten wohlbekannte Gasthof «Erbrinzen», wo wir das Mittagessen bestellt hatten. Von der Suppe bis zum Dessert war es ein lukullischer Hochgenuss, und auch die Weine übertrafen unsere Erwartungen. Herr Gietz, der Besitzer, nahm sich unser liebevoll an, und seinem Personal dürfen wir ein Kränzchen widmen. Da die reizende Wein-Serviererin Elfriede sofort feststellte, dass ich nicht gerne bei leeren Gläsern stehe, besonders wenn der Saft gut ist, wurde sie mit einer Packung Schweizer Schokolade beschenkt, was einen eifertüchtigen Freund veranlasste, die Szene zu filmen. Möglicherweise will er den Film meiner Frau verkaufen. (Solche menschlichen Schwächen muss man heutzutage immer einkalkulieren.)

Die Autobahn beginnt seit kurzem in Baden-Baden, was den Vorteil hat, dass man überaus rasch vorwärts kommt. Allerdings birgt das schnelle Fahren auch Gefahren in sich. Zusammenstösse auf dieser Strecke enden dann auch meist fatal. Wir rollten immerhin wohlbehalten um 5 Uhr in Frankfurt ein.

Hexenkessel Frankfurt

Obwohl die Stadt nur rund 600 000 Einwohner zählt, scheint sie 2 Millionen Automobile zu besitzen, die ununterbrochen herumfahren. Das Zürcher Bellevue muss einen ausgetrobbenen Oase an, wenn man diesen Betrieb sieht und spürt. Wer hier nicht strikteste Fahrdisziplin wahrt, fährt keine zehn Meter weit - den Rest der Strecke muss der Abschleppdienst besorgen. Das hat wieder den Vorteil, dass wirklich jeder aufpasst und Zusammenstösse selten sind. Die Zunahme des Verkehrs muss nicht unbedingt eine Zunahme von Unfällen mit sich bringen. Gute Bremsen scheinen mir aber hier erste Voraussetzung zu sein. Vorsichtig wie wir Eidgenossen sind, garagierten wir unsere Wagen und bedankten uns fortan nur noch der sehr preiswerten Taxis.

Da die Ausstellung abends geschlossen ist, nahmen wir das Nachtsessen im ausgezeichneten geführten «Kaiserkeller» ein, wo ich auch die Bekanntschaft der im Titel erwähnten «Frankfurter Platte» machte. Dieses Gericht ist haargenau das, was bei uns seit altersher unter dem Namen «Berner Platte» läuft. Wer hier wen kopiert hat, konnte ich noch nicht feststellen. Jedenfalls stellte ich fest, dass in einem Frankfurter Kochbuch aus dem Jahre 1581 eine Sauerkrautplatte mit allem Drum und Dran aufgeführt wird. Sollten nun die Berner schon vor der Schlacht bei Murten im Jahre 1476 ihren Truppen das gleiche Gericht aufgetischt haben, so wären sie die Erstberechtigten. Leider liegt mir der betreffende Speisezettel nicht vor. Mir war jedenfalls wichtig, dass die «Frankfurter Platte» der in Bern servierten nicht nachstand.

L'effectif et le chiffre d'affaires de la section «Hôtellerie» de la HOWEG poursuivent un essor constant et tout à fait réjouissant. Voici quels sont les chiffres de ces dernières années:

Effectif (en fin d'exercice)	Lits	Chiffres d'affaires
1948-49	410	24 651
1951-52	703	39 542
1953-54	783	41 395
1955-56	852	43 688
		8 526 968 fr.

Cette évolution est particulièrement réjouissante et il faut espérer qu'elle continuera, car l'hôtellerie a tout à gagner à renforcer sa position et à s'affirmer comme gros consommateur.

herrschaft am nächsten Morgen schon Hochbetrieb. Die Besucher mussten an der Kasse Schlange stehen, um ein Billett zu ergattern, eine erfreuliche Tatsache für die Ausstellungsleitung. Was an der HOSPES für ausländische Journalisten mit allerlei Schwierigkeiten verbunden war, nämlich eine Pressekarte zu erhalten, gelang mir hier in Sekundenschnelle. Dr. Kolb vom Verband der Köche drückte mir eine solche ohne lange Zeremonien in die Hand, und damit standen mir alle Tore offen.

Ein Vergleich mit der HOSPES muss von vorneherein hinken. Unsere Ausstellung wurde auf einem jungfräulichen Areal vollständig neu aufgebaut, in Frankfurt aber wird die Ausstellung auf dem Messelgelände, mit seinen zahlreichen festen Gebäuden, abgehalten. In rein architektonischer Hinsicht war daher die HOSPES ein Juwel, das wohl so schnell nicht übertroffen werden kann. Hier in Frankfurt sieht alles nüchterner aus, obwohl man sich Mühe gegeben hat, mit Farben usw. eine bunte Note ins Bild zu bringen. Was aber draussen ein Nachteil ist, wird im Innern zu einem Vorteil. Halle 2 beherbergte die Kochkunstausstellung, und deren räumliche Aufteilung war dann auch der in Bern gezeigten in vielerlei Beziehungen überlegen. Es herrschte kein Halbdunkel, sondern strahlende Helle; auch wurde man nicht eingezwängt. Die in der gleichen Halle untergebrachte Schau «Der gedeckte Tisch» wirkte bedeutend überzeugender als in Bern. Ebenfalls war hier das «Internationale Restaurant», das allerdings abfiel gegenüber unserem. Einmal ist die Halle sehr hoch und oben nicht verschallt, so dass von der Gemütlichkeit, die man nun einmal gerne beim Einnehmen einer Mahlzeit um sich herum wünscht, keine Rede sein kann. Raummässig war es auch zu klein, und man musste froh sein, einen Tisch zu bekommen. Nun muss man ja beim Essen nicht in die Höhe, sondern auf den Teller schauen, und was man mir darauflegte, war in jeder Hinsicht gut. Hier kochten abwechslungsweise die Nationalmannschaften, und zwar mögen es jeweils etwa 6 gewesen sein. Küche lag neben Küche, und dem Publikum war Gelegenheit gegeben, hinter die Kulissen zu schauen. Die Köche arbeiteten - dank einer genau festgelegten «mise-en-place» - derart rasch, dass die Kellner mit dem Servieren ständig im Rückstand lagen. So hatte man längst gegessen, wenn endlich der Wein kam. Merkwürdigerweise kam keiner der Jünger Ganymeds auf die Idee, erst die Getränke zu servieren und dann die Bestellung an die Küche weiterzuleiten, was beweist, dass über jedem Frackragen auch noch ein Kopf sein sollte. Immerhin - und das sei hier ausdrücklich festgehalten - war die Bedienung von ausgesuchter Lebenswürdigkeit, und der deutsche Kellner scheint mir immer noch einer der besten zu sein.

Kulinarischer Rundgang

Es war frappant festzustellen, wie befruchtend sich die HOSPES auf diese Ausstellung ausgewirkt hat. Mit einem Blick konnte ich jede Platte ansehen, ob deren Verfertiger an der HOSPES gewesen war oder nicht. Kitzte, wie er in Bern nicht selten zu sehen war, kam kaum noch auf, wesshalb die Südländer manchmal die Kunst Escoffiers mit jener Picaresse verwechselten. Die Mehrzahl der Platten war tadellos, und man darf sagen, dass die auf der HOSPES gezeigte Richtung sich absolut durchsetzte. Für mich persönlich war das wohl das Erfreulichste. Fortschritte sind allerdings keine zu verzeichnen, denn ich sah keine einzige Platte, die man nicht ebenso schön auch in Bern gesehen hätte. Nun ist es aber so, dass alles einmal einen Höhepunkt haben muss. Kann man kaum einen Da Vinci und einen Michelangelo übertreffen, so muss es sich auch die Kochkunst gefallen lassen, Beispielsweise bestehen zu lassen. Mein Rundgang, der sich auf zwei Tage verteilte, gab mir über dieses Thema interessante Aufschlüsse. Ich sah die Ausstellungen von sechs Nationalmannschaften, von denen keine einzige ihre Berner Darbietungen überbot, und hierbei ist auch die Schweizer Mannschaft begriffen. Die Einzelaussteller schneiden da bedeutend besser ab, was aber nicht verwunderlich ist. Sie mussten diesmal nicht mehr «erleben», sondern konnten gleich den Nagel auf den Kopf treffen. So sah ich ausgezeichnete Objekte von den Schweizern Tobler (Hotel Gotthard, Zürich), Blaser (Hotel Crivelli, Ponte-Tresa), Bartenbach und Birchler (Restaurant Plätzli, Zürich), Adelrich Furrer (Geb. Niedermann, Zürich), Decombis (Buffet SBB, Zürich), Riederer (Restaurant Mövenpick, Zürich) und Jaeger (Restaurant Bahnhof, Rümikon, Aargau). Es würde zu weit führen, wollte ich hier eine detaillierte Beschreibung ihrer Ausstellungsobjekte geben, immerhin sind sie alle mit Goldmedaillen bedacht worden, was beweist, dass ihre schönen Arbeiten auch von der Jury richtig bewertet wurden. Einzelne unter ihnen wagten sich auch an Neuschöpfungen. So stellte Furrer eine am Tisch des Gastes herzustellende «Wassermarmelade-Fritüre» aus, die aus 6 verschiedenen Fischen bestand. Bartenbach eine «Poitrine de veau farcie en deux couleurs», Birchler «Le rêve du pêcheur», Riederer ein «Bœuf bouilli» besonderer Art, Tobler eine schöne «Epaule d'agneau», Decombis eine «Langue de bœuf



Rosenkohl

zart, mild und ohne Abfall - sorgfältig sortiert in drei Grössen!

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Depots.

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

Toledo» und der Aargauer Jules Jaeger eine «Rehkeule im Teig», die sich glänzend präsentierte, und u. a. noch ein «Potpourri von Rheinischen», das neue gangbare Wege aufzeigte.

Prachtvolle Fischgerichte

stellten u. a. der «Hessische Hof», Frankfurt, und die Gutschänke Neuhoß bei Frankfurt aus. Es ist überhaupt interessant festzuhalten, dass den Fischen diesmal vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt wurde, eine erfreuliche Tatsache bei den heutigen enorm hohen Fleischpreisen. Es muss auch dem Koch eine Gewissensfrage sein, wie er das Küchenbudget seines Betriebes im Gleichgewicht halten kann, und daher kann man sich gar nicht genug um deliziose Fischgerichte kümmern.

Ein Blick in die Servierkochen

bestätigte, dass hier gegenüber der HOSPEs grössere Abwechslung und wohl auch raummässiger mehr geboten wurde. Beeindruckt hat uns die vorbildliche Aufmachung der Kojen der «Deutschen Speisewagen-Gesellschaft» (DSG), die ihren Sitz ebenfalls in Frankfurt hat. Gediegen war auch die Nische des «Kaiserkellers» (Hans Arnold), die im Hintergrund einen Gobelin zeigte, welcher dem Ganzen ein vornehmliches Cachet verlieh. Auch die Steigenberger Hotelgesellschaft stellte vorbildlich aus: dies sowohl für den «Frankfurter Hof» als auch für ihr «Ritters Parkhotel», Bad Homburg.

Die Nationalmannschaften

zu würdigen, bleibt diesmal ein schwieriges Beginnen. Einmal, weil ich nicht alle Arbeiten sehen konnte, zum andern, weil es heikel ist, alles nur durch die Schweizer Brille zu betrachten. Unsere Nationalmannschaft bestand diesmal aus den Herren Furrer (Chef), Ledermann, Burkhard, von Wartburg, Birlcher und Hagmann (Pâtissier). Sie zeigte einen gediegenen Querschnitt durch alle Gebiete der Kochkunst, und es war leicht zu erkennen, dass jeder Teilnehmer ein Meister seines Faches ist. Was die Restaurationsplatten anbetrifft, dürften sie den Vogel abgeschossen haben; im Sektor der «Kalten Küche» scheint mir Deutschland ebenbürtig, wenn nicht sogar überlegen zu sein. Gesamthaft betrachtet allerdings haben unsere wackeren Kämpen keinen Zolldreit Terrain aufgegeben. Ich stehe jedoch nicht an zu behaupten, dass die eine oder andere Platte besser zu machen gewesen wäre. Zeitnot und Müdigkeit sind Faktoren, die auch dem grössten Künstler einmal einen Streich spielen können. Furrer hatte das grosse Wagnis unternommen, neuartigen Plattenmaterial zu verwenden, und zwar «Novopan». Dadurch gelang es ihm, ganz eigenartige Effekte zu erzielen. So war seine Salplatte «Gastronomie» eine kleine Sensation. Persönlich hätte ich mir ihre Wirkung noch durchgreifender vorstellen können, wie die entzückenden, aus Trüffeln ausgestochenen Seepferdchen kleiner gewesen wären. Natürlich kann man über solche Details in gutem Treu und Glauben verschiedener

Meinung sein. Die von Burkhard hergestellte «Gilbert-Schüssel» war eine Augenweide, gegenüber welcher seine «Weekend-Platte» deutlich abfiel. Furrers «Imbissplatte» war wieder ganz gross und auch von Wartburg zeigte eine glückliche Hand. Ledermanns Seesuppe «Otto» sah bestechend aus. Hagmann hatte zwei prachtvolle Sujets ausgearbeitet, und zwar «Basler Kirsch-Charlotten» und «Ananas für Musikfreunde». Es waren Meisterwerke der Süsskunst. In der Anrichteweise aber hätte ich mir auch hier noch eine glücklichere Komposition vorstellen können. Besonders die Ananas hätten wirksamer dressiert werden können und wären dann wohl zum «Schlager» geworden. In ihrer appetitlichen Aufmachung jedoch dürften sie kaum übertroffen worden sein und das – geben wir es zu – ist doch für den Gast immer das wichtigste.

Alles in allem darf man unsern Leuten von ganzem Herzen gratulieren. In einem solchen Wettbewerb immer wieder an der Spitze zu marschieren, ist keine leichte Aufgabe. Der Nichteingeweihte kann sich gar keine Vorstellung von allen Schwierigkeiten machen. Wenn es auch auf dieser Ausstellung keinerlei Rangierung für die Nationalmannschaften gibt, so steht für uns doch fest – und wir bemühen uns da immer, objektiv zu bleiben –, dass die Schweizer «grosso modo» immer noch eine Nasenlänge voraus sind. Eine kleine geistige Inspiration aber hätte unserer Mannschaft diesmal sicherlich nichts geschadet, aber es ist gottlob auch so nicht schief gegangen.

Was die andern Mannschaften zeigten

kam auch nicht aus schlechten Töpfen. Wir warfen zur gleichen Zeit noch einen Blick auf die Arbeiten Dänemarks, Belgiens, Italiens, Englands, Amerikas und Ungarns. Für letzteres zeichnete das Ministerium für Innenhandel als Aussteller. Im grossen ganzen ist zu sagen, dass alle diese Nationen zwischen ausgesprochenen Musterplatten und weniger Gutes zeigten. Die Amerikaner fielen gegenüber der HOSPEs sogar deutlich ab, und bei den andern war zumindestens eine Stationierung zu vermerken. Ungarn; der ausstellende Neuling, schlug sich so gut es konnte, Belgien und England scheinen mir immer noch zu sehr der alten Schule verhaftet zu sein.

Hier sei mir gestattet, einem grossen Helfer und Mäzen unserer Küche zu danken. Herr Eugen Lacroix, Besitzer der berühmten Feinkost-Konservenfabrik in Frankfurt, hatte unserer Mannschaft (und auch andern) seine Musterküche im imposanten Neubau seiner Fabrik unentgeltlich zur Verfügung gestellt und dadurch einen unschätzbaren Beitrag geleistet. Sein Haus selbst belegte in der Kochkunst eine lange Reihe von Nischen, in deren Schaufenstern eine täglich wechselnde Kochkunstschau ausgestellt wurde. Wir bewunderten so herrliche Platten wie «Fasanenparfait in der Schüssel», «Médallions de foie gras», «Rehpastete» usw. Das Innere der Nischen war ein wahrer Tempel der Gastfreundschaft, denn kaum hatte man Platz genommen, wurde man schon mit den aussersten Leckerbissen bewirtet. Ich gehe kaum fehl, wenn ich behaupte, dass wohl alle Schweizer Besucher hier ein-

Première rétrospective de la saison étrangère à Paris

Au mois d'août 1956 le tourisme étranger a pris, dans le département de la Seine une évolution particulièrement favorable et même un peu étonnante, étant donné que le mauvais temps n'a nullement favorisé les déplacements. En moyenne le nombre des étrangers séjournant dans la capitale française a atteint 9% de plus qu'en août 1955. Parmi les 218 600 touristes étrangers descendus dans les hôtels parisiens, nous trouvons 63 200 Américains (+46%), 58 070 Anglais (+11%) et même 13 327 Italiens, chiffre qui signifie un accroissement relatif de 74% par rapport à août 1955 – ce qui porte la participation des touristes italiens à la fréquentation des hôtels parisiens au 3e rang de notre liste, devant les Allemands. Ont en outre augmenté les Portugais de 880 à 1735 (+97%) et les Espagnols de 4375 à 7027 (+61%). Le nombre des Allemands, par rapport à août 1955, a diminué de 15 918 à 12 532 (-21%), celui des Suisses de 9658 à 6682 (-31%), des Belges de 13 420 à 11 750 (-12%), des Suédois de 5 463 à 3 305 (-39%) et des Hollandais de 10 956 à 10 200 (-7%). Les Danois (-59%), les Norvégiens (-62%) et les Canadiens (-8%) ont également été en dégression par rapport à août 1955.

Dans son ensemble il paraît résulter de cette statistique que les ressortissants des pays de l'Europe du nord et du centre ont évité le «pavé coïteux» de la ville lumière, alors que les Méridionaux (Espagnols, Portugais, Italiens) ainsi que certains pays balcaniques (Turquie, Grèce, Yougoslavie), bien qu'en nombre absolu peu important, commencent à découvrir Paris.

Nous complétons cette analyse en ajoutant le tableau suivant dans lequel la «direction générale du tourisme» donne un résumé des huit premiers mois de 1956, comparés à la même période de 1955. Elle permet ainsi de se faire une idée des variations de la saison par rapport à celle de l'année précédente.

Le tourisme étranger à Paris, janvier à août

	1955	1956	% variation 1955/56
USA.	214 514	311 928	+45
Canada	17 879	13 190	-26
Grande Bretagne	242 141	240 813	-1
Belgique	70 803	90 864	+28
Suisse	38 175	38 448	+1
Allemagne	123 049	106 435	-14
Autriche	14 932	7 247	-51
Italie	46 017	54 209	+18
Pays-Bas	52 502	65 842	+25
Espagne	23 840	35 861	+50
Portugal	4 839	7 131	+47
Danemark	18 383	12 223	-34
Norvège	10 999	7 067	-36
Suède	24 590	20 799	-15
Argentine	6 234	4 154	-33
Brésil	3 291	4 880	+48
Divers	123 139	115 762	-6
Total étrangers	1 035 327	1 136 853	+10

Il va sans dire qu'une amélioration de 10% des «arrivées» à Paris ne signifie nullement un accroissement proportionnel des recettes hôtelières; ces chiffres ne permettent pas de tirer des conclusions sur la fréquentation des hôtels en province où les conditions météorologiques (à l'exception de la Côte d'Azur) ont – tout comme en Suisse – porté gravement atteinte aux intérêts des hôteliers. Nous y reviendrons lorsque les statistiques des nuitées parisiennes auront été publiées. Dores et déjà certains journaux français redoutent une diminution sensible de la «balance touristique» de la France pour 1956.

Dr W. Bg.

mal «Grüezi» sagten, und der Name «Lacroix» dürfte der meistgenannte der Ausstellung gewesen sein. Madame Lacroix, Eugen senior und junior, waren von frühmorgens bis in die späte Nacht auf den Beinen, und sie lasen den Besuchern die Wünsche in allen Sprachen an den Augen ab.

Die deutschen Geschäftsaussteller waren durchwegs sehr aufgeräumt und hilfsbereit. Gutgeschulte Mitarbeiter standen bereit und setzten sich mit bewundernswürdiger Verve für ihre Häuser ein. In dieser Beziehung hat man bei uns noch allerlei zu lernen.

Die literarische Schau

lockte mich natürlich nicht minder als die kulinarische. Sie war in einer Riesenhalle, die wie eine belebte Geschäftsstrasse amnützte, untergebracht. Zuerst stiess ich auf die historische Schau, die beklemmend mager war und wohl ohne Einbusse ganz hätte weglassen können. Linie hatte sie keine und selbst bestes deutsches Kulturgut war kaum vertreten. Was hier zu wenig geboten wurde, wurde aber wettgemacht durch die

Darstellung der aktuellen Literatur. In Vitrinen waren zuerst einmal die für den Wettbewerb eingereichten Bücher ausgestellt; da der Wettbewerb noch nicht abgeschlossen war, konnte sich der Besucher kein Bild vom Ergebnis machen, was aber an und für sich belanglos ist.

Grossartig dotiert waren die Bücherstände. Die bekanntesten Verlage hatten hier ein Sortiment aufgebaut, wie ich es noch an keiner Ausstellung sah. Dies ermöglichte nun eine Einsichtnahme, die ich persönlich sehr zu schätzen wusste. Dass auch die schweizerische Fachliteratur gut vertreten war, hat mich freut, noch mehr aber das unparteiische Anpreisen der



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

Backapparate gleichen einander äußerlich wie ein Ei dem anderen. Die Erfahrung erst zeigt den Unterschied. Als erste schweizerische Fabrik von Backapparaten haben wir jahrelang die Erfahrungen für Sie gesammelt und sie in unserem Backapparat

FRITOUT

vereint. Mit der einzigartigen patentierten vollautomatischen FRITOUT-Ölklärung, die das Öl laufend von allen Backrückständen reinigt, der automatischen Temperaturregulierung und vielen anderen Vorteilen konstruktiver Art ist der FRITOUT für jede Küche wirklich

DAS EI DES KOLUMBUS

Unsere 8 Modelle sind für die verschiedensten Bedürfnisse und Küchenbetriebe abgestuft und bieten daher das Maximum an rationalisierter Arbeitsweise und Einsparungen.

Modell Ke-Rapide
mit Signallampe
Maße: 42 x 53 x 80 cm
Ölbassin 28 cm Ø, Inhalt 9,5 l
Anschlußwert 5,5 kW
Fr. 1360.—



Modell Kg
Der zuverlässige Gasapparat
Maße: 43,5 x 59,5 x 80 cm
Ölbassin: Inhalt 9,5 l
Gaskonsum 2500 l/h
Fr. 1200.—



Modell Ge-Rapide
Maße: 60 x 55 x 88 cm, Ölbassin: Inhalt 35 l
Fr. 2650.—



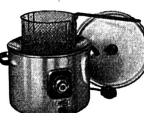
Modell Ze-Rapide
Maße: 42 x 53 x 80 cm
2 Ölbassins zu je 5 l Inhalt
Anschlußwert der 2 getrennt. Heizungen je 3,5 oder 5 kW
Fr. 1960.—



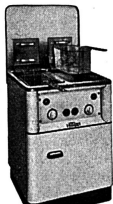
Modell Ae-Rapide
Maße: 34 x 60 x 80 cm
Ölbassin: Inhalt 12 l
Anschlußwert 6,2 kW
Fr. 1560.—



Modell M 6
Der tragbare Tischapparat
Ölbassin: Inhalt 6 l
Heizung 3,5 kW
Fr. 480.—



Modell De-Rapide
Maße: 60 x 60 x 80 cm, 2 Ölbassins zu je 12 l Inhalt
Anschlußwert der 2 getrennt. Heizungen je 6,2 kW
Fr. 2650.—



Modell Ce-Rapide
Maße: 50 x 60 x 88 cm, Ölbassin: Inhalt 18 l
Anschlußwert 9 kW
Fr. 2290.—



H. Oberlaender & Cie. Apparatebau Romanshorn Tel. (071) 63286

Besuchen Sie uns an der OLMA Halle 2, Stand 249, Telefon (071) 232234

Planen Sie
neue Kühlstellen
in Ihrem Betrieb?

Buffetanlagen mit
Flaschenkühlraum und
Eiswürfelherstellung

Verkaufsanregende
Kühlvitrinen



Durch zweckmässige
Kühlung vom
Wareneingang bis zum
Verbrauch erhöhen Sie
die Leistungsfähigkeit
Ihres Betriebes.

Therma-Kühlanlagen
werden nach neuesten
Grundsätzen projektiert
und Ihrem Betrieb
speziell angepasst.

Therma
KÜHLANLAGEN

Therma AG. Schwanden / Gl
Kältbüro Zürich
Hofwiesenstr. 141 Tel. (051) 261606
Büros in Bern Tel. (031) 53281
Lausanne Tel. (021) 232021
Genf Tel. (022) 260242

Verlangen Sie Vorschläge
durch unsere Spezialisten.
Prospekte und Originalphotos
der neuesten Ausführungen
von Schränken, Buffetanlagen,
Vitrinen, Glaceanlagen,
Kühlraum- und Gefrieranlagen
stehen zu Ihrer Verfügung.

Besuchen Sie uns an der
Olma St. Gallen, Stand 838
Halle 8, Milchwirtschaft

Bücher. Dass einer der Herren mir unbedingt eines meiner Bücher verkaufen wollte, war belustigend; wir haben dann auch beide laut gelacht, als ich mich endlich vorstellte. Wie mir immer wieder versichert wurde, war der Verkauf glänzend, ein Beweis mehr, dass die Fachliteratur auf jede Ausstellung gehört.

Auch die führenden deutschen Fachzeitschriften waren mit einladenden Ständen vertreten. Leider fehlte hier die Schweiz vollständig, was bestimmt ein Fehler war. Wie nett wäre es doch gewesen, wenn sich alle zusammengekommen hätten, um zu zeigen, dass man auch bei uns über gute Fachzeitschriften verfügt.

In den Degustationsräumen

herrschte frohes Leben, was wiederum wohlthuend vom Betrieb an der HOSPEDES abstach. Der Deutsche ist natürlich immer dabei, wenn's ans Schmausen geht: er freut sich des Lebens, und anscheinend kann er auch einmal ein paar Stunden dahinleben, ohne an sein Bankbüchlein zu denken. Kleintier war man auch hier nirgends: allem Alkohol abhold, wenn auch schweren Herzens, liessen wir uns lediglich zu einigen guten Tässchen Kaffee einladen, wobei wir uns über die allerneueste Rösttechnik orientieren liessen. Die Firma Heims und Sohn, Braunschweig, röstet nämlich ihren Kaffee aerotherm, was bewirkt, dass der Röstprozess nur sehr kurz ist und das volle Aroma erhalten bleibt. Die uns gereichten Kostproben liessen erkennen, dass die Sache «Faden» hat.

Neben all den Routinebesuchen harpte unser aber auch noch manche vergnügliche Stunde. So waren wir zugegen, als Maurice Dreier, der weltgewandte Amerikaner, Herrn Eugen Lacroix das goldene «T» für seine köstliche Schildkrötensuppe überreichte. Wir schüttelten einer grossen Zahl bekannter Gastronomen aus aller Welt die Hand und schauten uns das Nachtleben von Frankfurt – natürlich aus rein fachlichen Gründen – an. Fleisch war auch hier Trumpf, und wer um 5 Uhr morgens noch nicht müde genug ist, muss nur nebenan gehen, denn da läuft der Betrieb bis 6 Uhr. Da Frankfurt in diesen Tagen überfüllt war, musste wenigstens keiner auf der Strasse schlafen. Vielleicht war das aber auch der einzige Vorteil des Nachtlebens. Da ich ein nettes Zimmer im «Savoy» innehatte, musste ich den Becher nie bis zur Neige leeren, immerhin verfüge ich noch über eine erstaunliche Zähigkeit... im Ausland.

Abschliessend sei noch erwähnt, dass der Weltbund der Köche zur gleichen Zeit tagte (d. h. während der Ausstellung, also nicht etwa während des Nachtlebens), und dass er Herrn Karl Duch, den beliebten Wiener Koch-Philosophen, zu seinem neuen Präsidenten erkor. Ihm sei auch an dieser Stelle für die ehrenvolle Wahl gratuliert.

Drei Tage verfliegen wie im Traum, besonders wenn man im «Schuss» ist. Auf dem Heimweg gerieten wir in eine amerikanische Panzerdivision, die sich kilometerlang der Autobahn bemächtigt hatte und mich von meinen bisherigen Weggefährten trennte. Möglicherweise kam ich deswegen früher als sie in Basel an.

Inzwischen hat die Bundesfachschau ihre Pforten geschlossen. Die deutschen Kollegen dürfen stolz auf ihr Werk sein. Wenn ich zurückblicke auf die verschiede-

nen Ausstellungen in Frankfurt, deren erste ich 1925 besuchte, so darf festgehalten werden, dass diese die weitaus schönste und imposanteste war. Die Funktionäre waren stets sehr zuvorkommend und alles atmete einen freien und freundschaftlichen Geist. Frankfurt ist aber auch eine Stadt, die prädestiniert ist für solche Ausstellungen. Ihre schöne städtebauliche Anlage, ihre gepflegten Geschäfte und Gaststätten und vor allem ihre aufgeschlossenen Bewohner machen einen Besuch immer wieder zu einem Erlebnis. Voller Dankbarkeit wollen wir wünschen, dass unsere Freundschaft von Dauer sein möge.

Sorgen und Anstrengungen des deutschen Gastgewerbes

Kundgebung im Konzil-Konstanz Eine Milliarde Devisen

fb. In Konstanz fand im bekannten Konzilsaal am 18. September eine Kundgebung des Hotel- und Gaststättenverbandes Baden-Württemberg statt, an welcher neben dem Präsidenten dieser Organisation auch der Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Fachreferate hielten, die grossen Anklang bei den Hoteliers und Gastwirten fanden. Es ist auch für die Schweiz interessant, von den Sorgen und Anstrengungen der deutschen Gastwirte zu hören, da es vielfach Probleme sind, die unsere Gaststätten direkt oder indirekt berühren. Die Referate waren den reinen Fach- und Sachfragen gewidmet. Die Tagung wurde eröffnet vom Präsidenten der Fachgruppe Gaststätten, Willi Könnemann in Stuttgart. Dabei wurde hervorgehoben, welche Bedeutung das Gaststättengewerbe in Süddeutschland und vor allem im Bodenseeraum besitzt. Es sei ein wichtiger wirtschaftlicher Pfeiler. Die Deutsche Bundesrepublik zählt 150 000 Gaststätten mit 650 000 Angestellten, wobei der Umsatz im Gaststättengewerbe im letzten Jahre auf annähernd 10 Milliarden Mark gestiegen ist und aus diesem Gewerbe dem Staat rund eine Milliarde an Devisen zuflöss. Schon daraus ergibt sich die volkswirtschaftliche Bedeutung dieses Gewerbes. Der Redner befasste sich dann mit der Behandlung des Gastes. Es genüge nicht, eine schöne und saubere Gaststube zu haben, sondern der Gast verlange daneben vor allem Gastlichkeit. Er wolle sich wohlfühlen, wenn er einkehre. Gewisse Staatsgruppen verlangen völlige Gewerbefreiheit. Eine totale Gewerbefreiheit bedeute jedoch für das Gastgewerbe viel Unkraut. Es verlange wie bisher die Bedürfnisprüfung, die sich bewährt habe. Vor allem müsse gründliche Sachkunde gefordert werden. Die Schweiz als vorbildliches Gastland besitze die Bedürfnisklausel auch. Sie habe auch das Berufsethos. Eine unverständliche Einrichtung ist in Deutschland noch anzutreffen: für die weibliche Bedienung bedarf es einer gebührenpflichtigen Genehmigung! Das seien geradezu diffamierende Bestimmungen, die unbedingt verschwinden müssten. Die Kantinen sollten sich auf ihre Eigenart beschränken, sonst sei ein unlauterer Wettbewerb. Die Getränkesteuer als Sonderbesteuerung wird abgelehnt. In

Deutschland wird die Getränkesteuer von den Gemeinden bestimmt, und der Ertrag fliesst in die Gemeindekasse. Dadurch erhöhen sich naturgemäss die Getränkepreise für den Gast. Der Verband kämpft gegenwärtig energisch gegen diese Getränkesteuer. In Südbaden haben von 950 Gemeinden nur noch 30 die Getränkesteuer, in Südwürttemberg von 795 nur noch deren 6. Gross sind die Sorgen wegen des Personalmangels. Ein Grossteil der in Frage kommenden Personen arbeitet in der Industrie, wieder andere wandern ab in die Schweiz, wo sie in sozialer Hinsicht bessere Bedingungen vorfinden; dann machen auch die Behörden Schwierigkeiten hinsichtlich der Arbeitszeit, die Gewerkschaften wegen der Entlohnung. Der Verband wünscht einen Tarifvertrag, doch müssen die Bedingungen klar sein. Das süddeutsche Gastgewerbe ist gegen eine Aufhebung der Polizeistunde, doch sollte es möglich gemacht werden, abends um 23 oder 23.30 Uhr noch Verlängerung zu erwirken, wenn die Verhältnisse es für angezeigt erscheinen lassen. Ferner setzt sich der Verband für einen ganzen Ruhetag für das Gastgewerbe ein, was gesetzlich verankert werden sollte.

Hotelier Pauly aus Stuttgart, der Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, referierte über die Stellung des Gastgewerbes im Rahmen der deutschen Wirtschaft. Das Wichtigste an diesem am meisten benachteiligten Gewerbe ist eine gute Spitzenorganisation, der sich alle anschliessen. Dann kann auch etwas verlangt werden. Splitterverbände sollten unterbleiben. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband ist heute nicht nur in den wichtigsten Verbänden wie Gewerbe- und Fremdenverkehrsverband, sondern auch im Industrie- und Handelstag bis in den Bundestag vertreten. Im Gemeinschaftsausschuss der gewerblichen Wirtschaft, der alle gewerblichen und landwirtschaftlichen Angelegenheiten behandelt, kann der Hotel- und Gastwirtsverband sein Veto einlegen, wenn es notwendig wird. Der Verband will keine völlige Liberalisierung, sondern eine Berufsordnung. Er besteht auf dem erlernten Beruf. Im Mittelstandsbereich, dem auch der Beamtenbund angehört, trachtet das Gastgewerbe nach der Schaffung einer Arbeitsgemeinschaft des nur gewerblichen Mittelstandes. Zum Schluss wurden alle Mitglieder aufgefordert, tatkräftig für den eigenen Stand einzutreten und im Verband aktiv mitzuwirken.

Die ganze Versammlung vermittelte ein Bild der Sorgen und Anstrengungen des Gastgewerbes in Deutschland, aber auch die Notwendigkeit eines engen Schutterschlusses innerhalb des Spitzenverbandes.

Die Schweizer Preisträger der Kochkunst-Ausstellung Konstanz-Kreuzlingen

fb. Die Dreiländerschau Konstanz-Kreuzlingen gehört der Vergangenheit an. Ihren Abschluss bildete die Preisverteilung für die prämierten Ausstellungstücke in der Kochkunstschau, der interessantesten und abwechslungsreichsten Schau dieser zehntägigen Hotel- und Gaststättenmessen der drei Bodenseeuferstaaten Deutschland, Schweiz, Österreich. Die Jury hatte in der



Todesanzeige

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

Herr

Heinrich Treichler-Feuz

alt Hotelier, Zürich

in seinem 77. Lebensjahr an einem Schlaganfall unerwartet rasch verschieden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

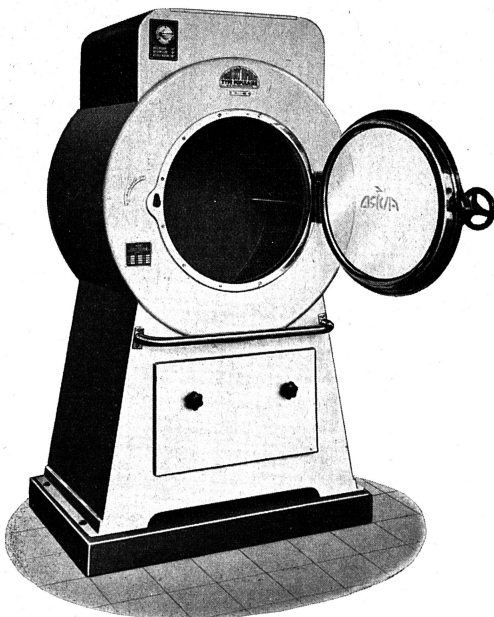
Kochkunstschau 247 Ausstellungstücke zu taxieren. Von den 45 Goldmedaillen, die verabfolgt werden konnten, wanderten nicht weniger als 21 in die Schweiz, wie denn auch die Schweiz überhaupt am besten an dieser Schau abgeschnitten hat. Von den 21 Gold- und den 4 Silbermedaillen für die Schweiz gingen 12 in den Kanton Zürich, 6 in den Kanton Thurgau, 3 nach dem Aargau, 2 nach Schaffhausen und je eine nach Zug und dem Tessin.

Die schweizerischen Preisträger in der Kochkunstausstellung sind: Goldmedaillen: H. Riederer, Restaurant Mövenpick, Sihlporte, Zürich; J. Cuinard, Rest. Mövenpick, Claridenhof, E. Birkler, Café Plätzli, W. Dekumbis, Bahnhofbuffet, W. Bürki, Grossmetzgerei Leutert, Fritz Christen, Birds eye AG., Urban Vogt, Rest. Klubhaus, Ad. Furrer, Grossmetzgerei Niedermann, Fahrni, Jelmoli S. A. (alle Zürich); Emil Wälti, Flughafenrestaurant Kloten, Jos. Omelin, Hotel Schönau, Erlenbach (Zürich), Jos. Burkhardt, Gasthaus Stadthof, Zug, Fred Blaser, Hotel Grivelli, Ponte Tresa, Willy Marxer, Bahnhofbuffet, Schaffhausen. E. Baumgartner, Tea Room «Bahia», Ennetbaden (Aargau), Jos. Diethelm, dito, Reinhold Zirn, dito, Jules Kernacker, Hotel Bad Horn (TG), Hans Röllin, Hafenrestaurant Kreuzlingen, Anton Lutz, Hafenrestaurant Kreuzlingen, Edmund Völki, Firma EVO, Altnau TG. Silber-Medaillen: Paul Morf, Gasthaus Hirschen, Kyburg/Winterthur; Carolo Marvelli, Hotel Rheinfels,

Avro Dry Tumbler

zur vollautomatischen Wäschetrocknung

Täglich werden in der Schweiz Hunderte von Tonnen Wäsche in Avro Dry Tumbler getrocknet
Ein Beweis der Wirtschaftlichkeit dieser Wäschetrocknung



der meistverkaufte Schweizer Tumbler erleichtert und vereinfacht Ihren Wäschereibetrieb

Olma St. Gallen: Halle 2, Stand 212

Albert von Rotz, Ingenieur, Tumbler-Bau, Basel 12

Telephon (061) 22 16 44 (3 Linien)

Friedensgasse 64-68

Seit 1922

Seit 1922



HACO-QUALITÉ

— verbürgt erstklassige Qualität zu vorteilhaftem Preis!

Unser Fabrikationsprogramm umfasst:



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



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



Nähr- und Kräftigungspräparat in Portionenbeuteln 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!

Besuchen Sie uns an der OLMA St.Gallen!

Stand Nr. 719, Halle 7

HACO-Gesellschaft AG., Gümliigen (BE) Telephon (031) 420 61

Stein am Rhein; Alois Mathis, Hotel Schweizerland, Steckborn; Robert Wälti, Hotel Schönhalden, Ermatingen.

In der Konditorenschau, die von Schweizer Seite besser hätte besichtigt werden dürfen, wanderte von

den vier Goldmedaillen eine in die Schweiz, die sich Giannetto Visani vom Park-Café in Kreuzlingen holte. In der Ausstellung «Gedeckter Tisch» gab es keinen schweizerischen Preisträger.

Strukturprobleme des nordostschweizerischen Fremdenverkehrs

Verglichen mit dem Jahr 1954, stieg 1955 sowohl die Zahl der Übernachtungen der einheimischen Gäste als auch der Ausländer in der Nordostschweiz stärker als in der Gesamtschweiz. Die Übernachtungsziffer der Schweizer erhöhte sich nämlich um 3,6%, jene der Ausländer gar um 8,1%, im Total um 4,3%. — Der Jahresbericht 1954 der *Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigungen*, der die Kantone Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen, beide Appenzell, Glarus und das Fürstentum Liechtenstein angeschlossen sind und deren Ausgabe vor allem in der Auslandwerbung besteht, während die kantonalen Verkehrsvereine die Inlandwerbung übernehmen, stellt nicht nur diese kurzfristigen Frequenzbetrachtungen an, sondern vergleicht auch die touristischen Frequenzen mit dem Nachkriegsrekordjahr 1947. Gegenüber diesem Rekordjahr nahm in der Nordostschweiz der Inlandverkehr nur um rund 6% ab (gegen 28% Abnahme in der Gesamtschweiz), während der Ausländerverkehr um fast 300% (gegen 43%) zunahm. Der nordostschweizerische Fremdenverkehr hat das Betreffende von 1947 bereits 1954 überschritten, und 1955 wurde nochmals ein Rekordergebnis registriert.

An dieser positiven Entwicklung hatten aber nicht alle nordostschweizerischen Kantone Anteil. Am empfindlichsten traf der Ausfall der Inlandgäste die Kantone Appenzell Innerrhodens und Ausserrhodens sowie Glarus. Diese Kantone vermochten, trotz der Steigerung des Ausländerverkehrs, die Ergebnisse von 1947 nicht zu erreichen. Selbst im Vergleich zu 1954 musste Appenzell A.-Rh. einen Ausfall an Logiernächten verzeichnen. Am meisten Nutzen aus dem zunehmenden Ausländerverkehr zogen die Kantone Schaffhausen, Thurgau und St. Gallen; der Kanton St. Gallen hat damit als erster nordostschweizerischer Kanton eine Million Übernachtungen überschritten. Die Erschliessung der Region durch Seilbahnen, Sessel- und Skilifts hat wohl bedeutend zur Steigerung des ausländischen Tourismus beigetragen. Aber auch die *Hotel-Erneuerung* sollte, nach dem Bericht der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigungen, mit dieser Entwicklung Schritt halten, doch sei es, mit wenigen Ausnahmen, noch schlimm bestellt.

Was die Struktur des Ausländerverkehrs betrifft, so

haben in der Nordostschweiz die Gäste aus Deutschland nur um 2,4% zugenommen gegenüber einem entsprechenden Satz von 7% in der Gesamtschweiz. Bis anhin lag die Zunahme der deutschen Gäste, dank der intensiven Werbetätigkeit, in der Nordostschweiz immer über dem Landesdurchschnitt. Diese Tatsache mahne nun zum Aufsehen, heisst es. Offenbar müssten die nordostschweizerischen Werbemaassnahmen in Deutschland inskünftig verstärkt werden. Nach den Deutschen, die frequenzmässig weit an der Spitze stehen, rangierten 1955 die Franzosen an zweiter Stelle; gegenüber 1954 hat sich deren Übernachtungsziffer um 24,1% gehoben, vor allem eine Folge der Tatsache, dass Frankreich in der deutschen Nachbarschaft Besetzungsmacht war. An dritter Stelle stehen die Engländer/Iren; aber die Zunahme ihrer Übernachtungszahl war im Vergleich zu jener der Italiener, Holländer und Österreicher gering.

Generalversammlung der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigungen

Im Hotel Schwanen in Wil, bei unserem Mitglied Th. Amstutz, fand am 3. Oktober die Generalversammlung dieser grossen regionalen Verkehrsverbände statt, der die Verkehrsvereine (kantonalen und lokale) der Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhodens, Glarus, St. Gallen, Schaffhausen und Thurgau sowie des Fürstentums Liechtenstein angeschlossen sind. Den Vorsitz führte Stadtmann Dr. Andregg, der mit Akklamation in seinem Amte bestätigt wurde. Ebenso wurden die bisherigen Mitglieder wiedergewählt und an Stelle des verstorbenen Direktors Oetli, Schaffhausen, dessen Verdienst um die Propagierung des nordostschweizerischen Fremdenverkehrsgebietes gebührend gewürdigt wurde, Herr Direktor R. Osterwalder (Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein) in den Vorstand delegiert.

Wie gewisse andere regionale Verkehrsverbändeorganisationen, hat auch die nordostschweizerische mit finanziellen Sorgen zu kämpfen. Bisher standen ihr aus kantonalen Subventionen lediglich 25 000 Fr. zur Verfügung, eine bescheidene Summe, wenn man in Be-

rücksichtigung zieht, über welche Beträge andere regionale Verkehrsverbände verfügen können. Direktor Armin Moser, der mit grossem Geschick und mit grosser Sachkenntnis die Verbandsgeschäfte leitet, stellte denn auch beim Traktandum Werbung und Budget fest, dass mit dieser bescheidenen Summe unmöglich auszukommen ist, um für das grosse Gebiet der Nordostschweiz eine auch nur einigermaßen wirkungsvolle Werbung zu entfalten. Die Beschaffung zusätzlicher Mittel bildet deshalb eine Lebensfrage für die NOV. Zwei Massnahmen drängen sich auf. Einmal sollte durch eine umfassende *Mitgliederwerbung* alle Fremdenverkehrsorganisationen und im besonderen alle am Fremdenverkehr irgendwie interessierten Gemeinden veranlasst werden, dem NOV. als Mitglied beizutreten. Daneben aber drängt sich als weitere Massnahme die *Erhebung einer Logiernächteabgabe* auf, die erst den regionalen Verkehrsverband in die Lage versetzen würde, eine Werbung zu entfalten, die der Bedeutung der Region Nordostschweiz Rechnung trüge. Dazu bedarf es aber der Schaffung der gesetzlichen Grundlagen in den verschiedenen Kantonen, eine Aufgabe, die nach einheitlichen Richtlinien an die Hand genommen werden sollte.

Die Versammlung pflichtete dieser Auffassung bei und hiess das Budget, das mit 55 600 Franken ausgeglichen ist, gut.

In seinem interessanten Überblick über die Werbemaassnahmen des NOV. kam Direktor Moser auch auf das düstere Kapitel der *unerwünschten Verkehrswerbung* zu sprechen. Mit aller Nachdrücklichkeit legte er dar, wie sehr sich leider immer noch viele Hoteliers von grossprecherischem Getue gerissener Acquisiteure dazu verleiten lassen, Inseratenaufträge für sogenannte Führer zu erteilen, die, abgesehen von den hohen Kosten, absolut nichts einbringen und nutzlos herausgeworfenes Geld bedeuten. Ein Telefonanruf beim Sekretariat des NOV. lohne sich immer, bevor man sich zu einer überstürzten Inseratenaufnahme entschliesse. Bei dieser Gelegenheit wies er auch auf Vorzüge der Kollektivinsereate hin, die nicht wahllos in x-beliebigen Zeitungen erscheinen, sondern auf Grund eines sorgfältig studierten Wirkungsgrades platziert werden.

Direktor Moser gab auch bekannt, dass der Vorstand beschlossen habe, in diesem Jahr wiederum einen *nordostschweizerischen Fremdenverkehrstag* durchzuführen, an dem eine Reihe aktueller Themen, wie Hotelerneuerung, Sozialtourismus, volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs und Probleme der regionalen Verkehrswerbung zur Behandlung kommen sollen. Die Generalversammlung begrüsst die Durchführung einer solchen Tagung, nachdem der vor drei Jahren durchgeführte Fremdenverkehrstag ein gutes Echo gefunden hatte.

Die Vorführung einiger Farbdias positive überzeugte die Versammlung von deren Werbewirkung und damit

von der Notwendigkeit einer eigenen Diapositivsammlung.

Herr Stadtmann Dr. A. Löhner begrüsst die Versammlung im Hauptort des Fürstentums und schilderte, wie schon seit jeher die Wiler ihre verkehrsgeschichtliche Lage auszunützen verstanden und wohl auch in Zukunft verstehen werden, mit den Verkehrsproblemen auf ihre Weise fertig zu werden.

Die Grösse der *Schweizerischen Verkehrszentrale* überbrachte Sektionschef H. von Bülldor.

Nach Schluss der Versammlung begaben sich die Versammlungsteilnehmer ins Städtchen Wil, wo ihnen Gelegenheit zur Besichtigung des sog. *Baronenhauses* und des *Gerichtsgebäudes* unter der künftigen Leitung von Dr. Bischoff geboten wurde, zwei Sehenswürdigkeiten, auf die Wil stolz sein kann. Ein kleiner Imbiss im Restaurant der Brauerei Hof beschloss die anregend verlaufene Tagung.

La circulation toujours plus meurtrière

401 morts et 11 500 blessés pour le 1^{er} semestre 1956

Tel est le bilan des 6 premiers mois de 1956. Lorsque l'on sait que la recrudescence des accidents a été encore plus accentuée au mois de juillet et d'août où le trafic est le plus fort, on constate que ce problème doit absolument trouver une solution. En France d'ailleurs ne compte-t-on pas quelque 30 morts par jour et la mortalité par la route n'a-t-elle pas fait plus de victime que les dernières guerres soutenues par la métropole. Il est donc intéressant de se pencher un instant sur les chiffres officiels.

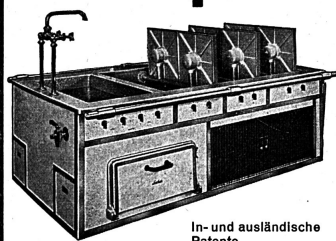
D'après les rapports des polices cantonales, du 1^{er} janvier au 30 juin 1956, il s'est produit quelque 17 500 accidents de la circulation routière, contre 17 000 pendant le premier semestre de l'année dernière. Au cours de ces accidents, il y eut 11 550 (11 560) blessés et 401 (392) morts, dont 297 hommes, 53 femmes et 51 enfants. Une comparaison avec les résultats du premier semestre de 1955 montre que le nombre des blessés n'a pratiquement pas changé, alors que le total des accidents et celui des morts marquent chacun une légère progression d'environ 3%. Ce résultat est d'autant plus remarquable que le nombre des véhicules à moteur enregistrés en Suisse a augmenté d'environ 50 000 depuis l'année dernière et que, pendant le premier semestre de 1956, il est entré en Suisse plus d'automobiles et de motocyclettes étrangères que durant les six premiers mois de 1955.

Les 401 personnes décédées des suites d'un accident de la route, pendant la période considérée, comprennent 217 conducteurs de véhicules, 58 passagers et 126 piétons.

Der neue elektrische

Locher
Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente.

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadtsptal/Wald;
Zürich: Bahnhofbuffet
HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest.
(2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-
spital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Ré-
fectoire
Grandvaux: Nouveau Re-
staurant du Monde
Konolfingen: Hotel und
Buffet Bahnhof
Lagos / Nigeria (West-
afrika): Hotel «The
Mainland».

OSKAR LOCHER

Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14

Telephon (051) 34 54 58

Zürich 8

Locher

Hotel-Restaurant

Kategorie I. Umsatz rund Fr. 300 000.—, Evtl. auch Pacht. Zuschriften mit Kapitalnachweis unter Chiffre K H 2051 an die Hotel-Serve, Basel 2.

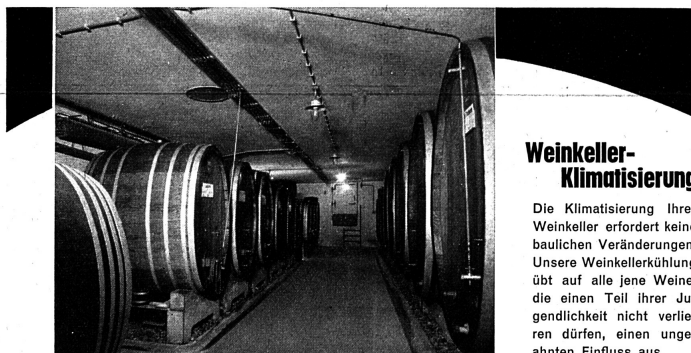
Warum Gläser mit Maßfiliert!

Die Anfertigung von Gläsern ist zum größten Teil Handarbeit. Keine Fabrik kann deshalb Gläser herstellen, welche immer den genau gleichen Inhalt aufweisen. Nur ein nachträgliches Anbringen von Maßfilit, wobei jedes Glas einzeln abgemessen werden muß, garantiert Ihnen einen genauen Inhalt. Als eine der wenigen Firmen in der Schweiz dekorieren wir in eigenen Ateliers Gläser und Porzellane.

Lassen Sie sich unsere große Auswahl durch unsere regionalen Vertreter vorführen.

mahler

seit 1808



Weinkeller-Klimatisierung

Die Klimatisierung Ihrer Weinkeller erfordert keine baulichen Veränderungen. Unsere Weinkellerkühlung übt auf alle jene Weine, die einen Teil Ihrer Jugendlichkeit nicht verlieren dürfen, einen ungeahnten Einfluss aus.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH

Schaffhauserstr. 473 — Tel. (051) 48 15 55

Autofriger

Die modernste schweizerische Kolben-Expresskaffeemaschine

NEU!

- 1-4 halb- oder vollautomatische Kolben, kombinierbar mit Behältern von 2-3-5 Liter Inhalt, mit Sperrfiltern.
- Natürliche, vollautomatische Wassernachspülung.
- Späterer Austausch von Behältern oder Kolben jederzeit möglich.

Unser Fabrikationsprogramm umfasst automatische Kaffeemaschinen, schon ab Fr. 780.— bis Fr. 12 000.—, in über 20 Modellen, inklusive automatischen Milcherhitzern.

Olma, St. Gallen: Halle 2, Stand 2001

BRAVILOR ROYAL TYPE 101

«Das Schweizer Produkt für Schweizer Verhältnisse»

HGZ Aktiengesellschaft Zürich-Affoltern

Zeihenhausstrasse 15-21, Telephon (051) 46 64 90

Von guten Gaststätten zur Freude der Gäste bevorzugt!



Hohe Qualität - bequem - preiswürdig

Lieferbar in Cartons zu 50 oder 100 Portionen à 25 cm³ beliebig assortiert in Kirsch, vom ganz guten^{en}, Zwetschen, Pfämlil, Marc, Cognac und Rum.

Wir empfehlen uns ferner für die Lieferung erstklassiger



Eigenbrand-Spirituosen

in Original- und den sauberen Drahtkorb-Flaschen. — Verlangen Sie Offerte und Muster!

Verband landw. Genossenschaften der Nordwestschweiz, Basel-Dreisitz

Sprechen und schreiben Sie gut Englisch?

Wenn nicht, dann handeln Sie! Gute Englischkenntnisse sind — Sie wissen es — für den erfolgreichen Hotelier unbedingt erforderlich. In alpbühniger, gutgeführter, kleiner Privatschule, an schöner gesunder Lage am Meer, werden wieder einige Plätze frei. Die Schule eignet sich besonders gut für Hotelleute. Nutzen Sie die freie Zeit! Fahren Sie für einige Monate nach England. Sie werden staunen, welche Fortschritte Sie in kurzer Zeit machen werden. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte von Mr. A. H. Cutler, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent (England).

Polstermöbel

für Hotels und Cafés

Unverbindliche Beratung

E. Bopp & Co., Adliswil (ZH)

Telephon (051) 91 66 19

Orient- und Maschinen- TEPPICHE

Läufer, Vorlagen, Umrandungen etc.

- Direkt ab Lager
- Eigener Import
- Riesige Auswahl
- Enorm günstige Preise

Hotels und Restaurants 10% Spezialrabatt

Unverbindliche Besichtigung und
Verkauf täglich im

grossen Zürcher Teppichlager

HEUSSER

Zürich 5 · Konradstrasse 9 · nächst Hauptbahnhof
Telephon (051) 42 28 33



*Auf den Tisch
gehört
Würfelzucker*

ZUCKERFABRIK + RAFFINERIE | ZUCKERMÜHLE RUPPERSWIL A.G.
AARBERG A.G. | RUPPERSWIL b. Aarau



**DIESER
HINWEIS
SAGT ALLES!**



**Heute... Waschen
ein Vergnügen!**

Alle Besitzer der vollautomatischen Waschmaschine WYSS-Mirelle rühmen ihre grossartige Arbeitsleistung und können sich diese schweizerische Konstruktion nicht mehr aus ihrem Haushalt wegdenken.

Sie wäscht, kocht, brüht, spült und schwingt jede Art von Haushalt- und Berufswäsche ganz allein und schonend zur optimalen Sauberkeit.

(Grössen für 6, 9 oder 12 kg Trockenwäsche)

OLMA, St. Gallen
Halle 2, Stand 205

GEBR. WYSS, WASCHMASCHINENFABRIK, BÜRON/LU, TEL. 045/38484

National



Wir verfügen über eine grosse Reihe leistungsfähiger Registrierkassen-Modelle, von der einfachen 1-Service-Maschine bis zum Modell mit 18-Services und 9-Sparten-Addierwerken. — Spezial-Modelle von Buchungsmaschinen für die Hotellerie.

Wir zeigen Ihnen hier vier Modelle, die besonders interessant sind. Unsere Broschüre „Die beste Karte“ gibt Ihnen über weitere „National“ für das Gastgewerbe eingehend Auskunft; wir stellen Ihnen diese Beschreibung auf Wunsch gerne kostenlos zu.

**Occasionen – Umtausch – Miete
Vorteilhafte Zahlungserleichterungen**

NATIONAL REGISTRIERKASSEN AG.
ZÜRICH, Stampfenbachplatz, Telephon (051) 264660
Fabrik in Bülach – OLMA, St. Gallen, Halle 2, Stand 250

Besuchen Sie dieses Jahr die OLMA...

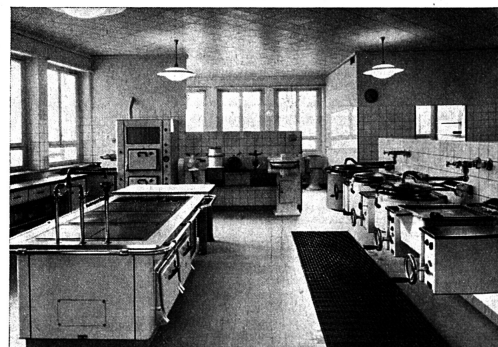
und nehmen Sie sich vor,
den Stand der ELCALOR zu besuchen!

Halle 2, Stand 2028



Elcalor AG., Aarau

Telephon (064) 23691



Auch auf dem beschränkten Raume unseres OLMA-Standes beraten wir Sie gerne und unverbindlich, handle es sich nun um Elektroherde, Kipp-Kochkessel oder Kipp-Bratpfannen, Patisserie-öfen, Wärmeschränke, Boiler usw. – Fragen Sie uns!

Le nombre des motocyclistes (conducteurs et passagers) victimes d'un accident mortel est retombé de 108 à 101, et celui des piétons de 135 à 126 - 87 (99) adultes et 39 (37) enfants. En revanche, on déplore plus de morts parmi les automobilistes et les cyclistes. Alors que 76 automobilistes (chauffeurs et passagers) et 64 cyclistes ont perdu la vie dans un accident de la circulation au cours du premier semestre de 1955, les chiffres correspondants pour les six premiers mois de 1956 s'élèvent à 87 et 82. L'augmentation est donc d'un septième pour les automobiles et de deux septièmes pour les cyclistes.

Les causes les plus fréquentes

Sur 100 accidents mortels, 55 se sont produits à l'intérieur d'une localité et 45 au-dehors. Les accidents survenus en dehors de toute localité sont arrivés, pour un tiers, dans un tournant et, pour plus de la moitié, sur route ouverte. On doit donc en conclure que l'on a souvent circulé à une vitesse excessive ou dépassée imprudemment d'autres usagers de la route. Effectivement, une vitesse excessive ou inadaptée aux circonstances et les dépassements intempestifs sont parmi les plus fréquentes causes d'accidents qui peuvent être déterminées. Les cas d'ivresse au volant restent assez nombreux. Cela ressort notamment des résultats de la statistique sur la criminalité en Suisse, selon lesquels plus du quart des condamnations inscrites l'année dernière au casier judiciaire central, pour infraction à la loi sur la circulation des véhicules automobiles et des cycles, l'ont été en vertu de l'article 59 (conducteurs pris de boisson).

Plus de 40% des accidents mortels sont arrivés pendant le week-end, et 36% de nuit.

Quelque 150 personnes ont perdu la vie par suite d'une collision entre véhicules et 132 lors de collisions entre piétons et véhicules. La mort de 65 autres personnes a été causée par un dérapage ou une embardée hors de la route. Enfin, 44 personnes sont décédées des suites du choc d'un véhicule contre un objet fixe (arbre, mur, poteau, etc.).

Privatbahnhilfe und Bundesfinanzreform

Die vom Finanz- und Zolldepartement eingesetzte, unter dem Vorsitz von Nationalrat Schaller stehende Studienkommission zur Prüfung der Privatbahnfrage im Rahmen der kommenden Bundesfinanzreform stellt in ihrem Bericht fest, dass bei einer Verstaatlichung der 15 von der Rückkaufskommission dafür vorgesehenen Privatbahnen (BLS, Rätische Bahn, Bern-Neuenburg, Bodensee-Toggenburg, Südostbahn, Emmental-Burgdorf-Thun, Solothurn-Münster, Simmentalbahn, Montreux-Oberland, Freiburg-Murten, Gürbetal, Vereinigte Huttwil-Bahn, Mittelthurgau-Bahn, Furka-Oberalp und Schöllenen) nicht von Hilfsmassnahmen zugunsten der verbleibenden Privatbahnen abgesehen werden könne.

Aus dem Rückkauf, der den Bund mit netto rund 110 Millionen Kapitalkosten belasten würde, erwachsen den

13 beteiligten Kantonen allerdings geringe Erleichterungen, die für alle im Jahr keine 3 Millionen ausmachen würden. Andererseits ergäbe sich aber aus der Anwendung der SBB-Tarife ein jährlicher indirekter Nutzen von etwa 30 Millionen, von denen die Kantone Bern und Graubünden je 10, Wallis 2,9 Millionen profitieren würden.

Für den Bund erwachsen aber aus der Verstaatlichung über die rund 100 Millionen Aufwendungen für den Rückkauf weitere 55 Millionen Kosten als Entschädigung an die Bundesbahnen für den negativen Verkaufswert von den ihnen zu übernehmenden Bahnen, zu denen die jährlich 30 Millionen aus der Tarifangleichung kämen, da den Bundesbahnen der Betrieb unter Selbstkosten nicht zugemutet werden könnte.

Was die Tarifangleichung für die andern Privatbahnen betrifft, hätte der Bund dafür jährliche Aufwendungen in der Grössenordnung von 14 Millionen zu übernehmen. Es würde dies also eine recht kostspielige Massnahme darstellen, die zudem für die Bahnen selbst noch keine Entlastung bringen würde. Es wäre praktisch vielmehr eine Subvention an die betroffenen Regionen, und eine solche Subventionierung glaubt die Kommission nicht empfehlen zu können, da sie neue Ungleichheiten und Diskriminierungen schaffen würde. Sie empfiehlt vielmehr eine eigentliche Weiterführung der Privatbahnhilfe, die im neuen Eisenbahngesetz zu regeln wäre. Für den Bahnrückkauf müsste ein besonderer Bundesabschluss geschaffen werden, der die Preise für die Übernahme und die Weitergabe an die Bundesbahnen enthielte, mit der Festsetzung eventueller Entschädigungen an die Betriebskosten. In diesem Zusammenhang könnte auch eine Erhöhung des Dotationskapitals der Bundesbahnen geprüft werden.

Zürcher Fremdenverkehr im August 1956

Das Statistische Amt der Stadt Zürich teilt mit: Im August 1956 sind in der Stadt Zürich in den statistisch erfassten Beherbergungsbetrieben mehr Ankünfte und Übernachtungen gezählt worden als je zuvor in einem Monat. Im Berichtsmontat trafen 94 330 Gäste ein, für die insgesamt 210 662 Logiernächte gebucht wurden. Im Vergleich zum August 1955 ist die Zahl der Ankünfte und Übernachtungen um 2 bis 3 Prozent gestiegen. Diese Frequenzzunahme ist fast ausschließlich den Auslandsgästen zu verdanken, auf die 80 698 (78 114) Ankünfte und 167 643 (162 857) Logiernächte entfielen. Bei den Inlandgästen war die Zahl der Ankünfte mit 13 632 (13 481) und jene der Übernachtungen mit 43 019 (43 038) praktisch gleich hoch wie im August des Vorjahres. An bedeutenderen Tagungen des Berichtsmontats seien genannt der internationale Kongress der Gartenarchitekten und der Kongress der Deutschen, Österreichischen und Schweizerischen Gesellschaft für Anästhesie mit je 300 Teilnehmern.

Von den Herkunftsländern stehenden Deutschland und die USA mit rund 17 000 bzw. 13 000 Arrivés an der Spitze. Es folgen Frankreich und Italien mit je gegen

10 000 Ankünften sowie Grossbritannien mit Irland mit annähernd 8000 Gästen. Ankünfte und Übernachtungen der 12 wichtigsten Herkunftsländer sind nachstehend zusammengestellt:

Länder	Ankünfte	Übernachtungen
Deutschland	16 806	29 189
USA	13 178	30 221
Frankreich	9 699	17 317
Italien	9 674	16 226
Grossbritannien und Irland	7 653	14 585
Österreich	2 695	5 234
Niederlande	2 661	5 260
Belgien	2 390	4 437
Spanien	2 282	4 740
Israel	1 754	6 357
Schweden	1 226	2 703
Indien	970	2 823

Die durchschnittliche Bettenbesetzung der 128 in die Fremdenverkehrsstatisik einbezogenen Betriebe mit 7172 (7190) Betten ist im Vergleich zum Parallelmonat des Vorjahres von 92,4 auf 94,8% gestiegen. Die grösste Frequenzsteigerung verzeichnen die Hotels II. Ranges B und C und die Gasthöfe. Die einzelnen Besetzungsziffern waren: Hotels I. Ranges 98,1 (97,3)%, Hotels II. Ranges A 97,7 (96,9)%, Hotels II. Ranges B und C 95,8 (91,7)%, Gasthöfe 84,2 (80,4) und Pensionen 95,1 (95,1)%. - Von je 100 Gästen waren im Mittel 19 durch Inlandgäste und 76 durch Auslandsgäste belegt.

AUS DER HOTELLERIE

Bad Ragaz verjüngt sich auf das Frühjahr 1957

Bad Ragaz, der Thermalkurort von Weltruf, dem zu Recht nachgerühmt wird, dass er ein Jungbrunnen sei, wird sich selbst im Laufe des Spätherbstes und Winters verjüngen und sich im Frühjahr in neuem Kleid präsentieren.

Die Bad- und Kuranstalten in Bad Ragaz haben in diesen Tagen mit der Durchführung eines grossen Neubau- und Umbauprogramms begonnen. Das bisherige Bäderhaus und das hierzu gehörende Medizinische Institut werden abgebrochen, und hierfür wird ein modernes Kurmittelhaus mit einer neuzeitlich ausgestatteten ärztlichen Abteilung erstellt. Auch im Grand Hotel Quellenhof, dessen Ruf einmal weit über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannt war, wird intensiv gearbeitet. Ferner steht ein neuer Golfplatz kurz vor der Fertigstellung, der Kursaal wird umgestaltet und die Parkanlagen werden mehr als verdoppelt und modernisiert. Alle Arbeiten sollen bis zum Beginn der nächstjährigen Saison beendet sein, so dass Bad Ragaz dem Kurgast im Jahre 1957 mit vollständig neuen Kur- und Badeeinrichtungen aufwartet. NOV.

Des hôteliers français à Montreux

Un groupe de 45 hôteliers de la Côte d'Emeraude (région de St-Malo, Paramé, Dinard) ont séjourné à

l'Hôtel Excelsior, où M. G. Guhl leur a fait un exposé sur notre station et ses possibilités. Ils se sont déclarés enchantés de leur passage en notre ville.

Treue Dienste

Herr Giuseppe Chiappa, geb. am 21. Sept. 1880, trat am 13. Oktober 1916 als Heizer und Hauswart in den Dienst der Chantarella AG. in St. Moritz. Heute, nach vierzigjähriger Tätigkeit, versieht er seinen Posten immer noch mit unermüdlichem Fleiss und Eifer. Der Jubilar verdient für seine Treue und Ausdauer Dank und Anerkennung.

VERANSTALTUNGEN

St.-Galler Konzertsaison 1956/57

Dass St. Gallen seit jeher ein bedeutendes Kulturzentrum war, beweist allein seine grosse Musiktradition. Auch in diesem Winter werden erstklassige Veranstaltungen durchgeführt. In erster Linie stehen die 8 Abonnementskonzerte des Konzertvereins. Dann finden 6 Freitags-Sinfoniekonzerte mit verbilligtem Eintritt und 5 Kammermusikabende sowie am 27. Januar ausser Abonnement ein Sonntagssinfoniekonzert statt. Es gelangen Werke alter und neuer Meister unter der Leitung der Dirigenten Dr. Volkmar Andreae, Otto Ackermann, Jean Meylan, Rudolf Albert und Hedy Salquin mit den Solisten Karl Arnold Horn, Annelies Kupper, Herbert Handt, Felix Löffel, Witold Malcuzyński, Else Cserfalvi, Monique Haas, Hans Leygraf, Arthur Grumiaux, Ida Haendel, Paul Baumgartner, Fridolin Mosbacher, Siegfried Hildenbrand u. a. m. zur Aufführung.

Im Rahmen des St.-Galler Konzertfestivals werden ferner zwischen dem 6. November 1956 und dem 31. Mai 1957 zehn Konzerte mit den Solisten Lisa Della Casa, André Segovia, Pierre Fournier, Madeleine Lipatti, Walter Gieseking, Alfred Cortot, Shura Cherkassky, Clara Haskil, dem Amadeus-Streich-Quartett und dem Wiener Oktett stattfinden. Den Musikliebhabern werden also eine reiche Auswahl von ersten Künstlern und ausserlesenen Werken diesen Winter in St. Gallen erfreuen. VV.

Florentiner und Zürcher Kochkunst im Austausch

Die Gastronomie - nicht nur als Feinschmeckerei, sondern als Kultur der gepflegten Tafel - spielt im internationalen Reiseverkehr eine nicht zu unterschätzende Rolle. Zahlreich sind die Touristen, die in fremden Ländern auch die kulinarischen Spezialitäten kennenlernen möchten: von bester Kochkunst in vornehmem Milieu dargeboten. Selbst wer im übrigen auf einer Auslandsreise relativ sparsam rechnet, möchte nicht versäumen, wenigstens das eine oder andere Mal «lukullisch zu schnuppern».

Das Herz Ihres Betriebes ist

Besonders im Winter

spielt der rasche Kaffee-Ausschank eine grosse Rolle. Die «Egros»-Kaffeemaschinen sind für eine rasche Brü- hlung beliebig grosser Mengen heissen Kaffees speziell eingerichtet.

die unermüdliche Kaffeemaschine

Hersteller und Fabrikvertrieb
Egloff & Co. AG. Nieder-Rohrdorf



Verkauf durch:
Sanitas AG., Basel Kannenfeldstr. 22. 061 24 78 20
Christen & Co. AG., Bern Marktgasse 28. 031 256 11
Grüter-Suter AG., Luzern Hirschenstr. 9. 041 311 25
Autometro AG., Zürich Ramistrasse 14. 051 24 47 66
Autometro AG., Genf Rue de Berne 23. 022 32 85 44

Zur Entlastung der Kaffeemaschine

Melitta-Porzellan-Schnell- filter in Reserve halten. In erhältlich.

Prospekte und Auskünfte durch die Melitta AG. Zürich 1/24, Tel. 051/34 47 77

Wirtschafts- und Hotelparkätschen

Glace Pensionäre willkommen
Cassata Lebende Forellen
Böggeli Heute Konzert
Sauer Fischküche
Mittagsessen Fremdenzimmer
Metzgerei Rippel mit Kraut
Rehrpfeffer Schinkenbrat
Rehrstübli Hasenpfeffer
Fondue Fische gekocht, Schinken
Patisserie Heute geschlossen usw.

beziehen Sie vorliehhaft in
einem weissen Karton direkt
ab Fabrikation zu Fr. 2.40 bel

Buchdruckerei W. Landolt
Feuerthalen Tel. (053) 572 54

Zu verkaufen

neue solide

Stühle

schon ab Fr. 16.-.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Insertieren bringt Gewinn

Wir erstellen für den modernen an-
spruchsvollen Hotelbetrieb:

Für Küche und Office: Schränke
mit individueller Inneneinrich-
tung in ortsfester od. transport-
abler Ausführung. Kühl- und
Tiefkühlräume für Fleisch, Ge-
müse etc.

Für Restaurant oder Bar: Buffets-
und Vitrinen-Kühlungen, Glace-
anlagen, Konservatoren, Tief-
kühlfächer etc.

Für den Keller: Kühlräume für
Wein, Bier und Mineralwasser.

Tausende von Anlagen zeugen von
unserer Leistungsfähigkeit.

Profitieren auch Sie von unserer jahr-
zehntelangen Erfahrung.



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

A. SCHELLENBAUM + CO., WINTERTHUR
OLMA - HALLE 8 - STAND 834

Süsse Crème-Saucen

wie Vanille, Chocolat, Praliné, Café etc., mit oder
ohne Eier hergestellt, aber unter Mithilfe von

Crèmepulver DAWA

sind hervorragend. - Solche Saucen halten sich
mehrere Stunden im Wasserbad ohne zu gerinnen.

Crèmepulver DAWA

neutral - Vanille - Chocolat - Caramel

ist von vorzüglicher Qualität, vorteilhaft im Preis
und direkt zu beziehen bei

DR. A. WANDER A.G., BERN

Telephone (031) 550 21



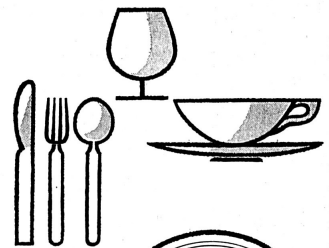
**Fait d'un
repas
rapide
un repas
succulent**

Moutarde Colman

FLATTE LE PALAIS

Agents: JEAN HAECY IMPORTATION SA., Bâle

Merz



Das Haus für die gute

Hotelleinrichtung:

Porzellan, Hoteltellern:

Glas, Kristall,

Chromnickelstahl

für Küche und Service

Basel

Mess AG, Barfüsserplatz 20 Telephone 061 23 18 42

Eigentlich sollte man auch gastronomisch nicht unvorbereitet in ein fremdes Land reisen und zum voraus einigermaßen orientiert sein, was es für leckere Gerichte gibt. Dieser Erkenntnis dienen Austauschaktionen, die neustens zwischen italienischen und Schweizer Städten in Gang kommen sollen. Den Anfang machen Florenz und Zürich.

Vom 10. bis 18. November 1956 wird im Hotel Baur en Ville eine *Settimana Gastronomica Toscana* stattfinden, in deren Verlauf man – mit erstemst Chianti und feurigem Grappa begiessbar – Toscaner Spezialitäten kennenlernen wird: il pollo allo spiedo, le bistecche alla fiorentina, la porchetta allo spiedo. Zwanzig Meister der Küche werden für diese Woche aus Florenz nach Zürich kommen, ihre beste Kunst zu zeigen.

Vom 2. bis 10. Dezember wird dann im berühmten «Grand Hotel» in Florenz, welches unserem Landsmann Emilio Kraft gehört, eine *Settimana Gastronomica Zurighese* folgen. Ebenfalls zwanzig Meister des weissen Hutes aus Zürich werden unter der Führung von Herrn Ferdinand Michel jun. in Florenz sich Mühe geben, unseren Spezialitäten südlichen Ruhm zu verschaffen.

Die Veranstaltungen stehen in den beiden Städten unter dem Patronat des italienischen Botschafters in Bern und des schweizerischen Gesandten in Rom. Die Organisation ist in Florenz der Ente Provinciale del Turismo und in Zürich der Verkehrsdirektion anvertraut. Auf beiden Seiten wenden auch die nationalen Verkehrsorganisationen (ENIT und Schweiz. Verkehrszentrale) den Aktionen ihr besonderes Wohlwollen zu.

Schweizerische Obst- und Weinfachschule Wädenswil

Den Wünschen aus Kreisen des Gastgewerbes Folge leistend, hat die Schweizerische Obst- und Weinbau-fachschule die Aufgabe übernommen, vom 5.-10. November 1956 einen *Weinfachkurs für Gastwirte* durchzuführen. Er wendet sich vor allem an Gastwirtinnen und Gastwirte, Kursleiter und Experten des Schweiz. Wirtvereins, leitendes Personal grösserer Betriebe sowie weitere Interessenten. Die Teilnehmer sollen einen guten Überblick über den Stand der Technik bei der Weinbereitung und der Weinpflege erhalten. Die im Rahmen des Kurses gebotenen zahlreichen Lehrgedegustationen mit in- und ausländischen Weinen sowie Traubensäften dürfen von ganz besonderem Interesse sein.

da sie die Grundlage für die Beurteilung dieser Getränke der gastgewerblichen Praxis bilden.

Programm und Anmeldeformular können bei der Schweiz. Obst- und Weinfachschule Wädenswil (Telephon (051) 95 72 72) bezogen werden.

DIVERS

Fin de saison à Bad Schinznach

Au terme d'une très dure et forte saison, la grande famille du Parkhotel Kurhaus et du Kurhotel Habsburg était à nouveau réunie en ce début d'octobre sous la bienveillante égide des toujours si souriants directeurs M^{me} et M. C. Schaefer. Le président du conseil d'administration, le D^r Pfiffner, de même que le médecin chef, M. le docteur Heinemann, avaient aussi tenu par leur présence à rehausser cette manifestation.

La sympathique M^{lle} Bertschi du secrétariat avait eu l'heureuse inspiration de proposer que cette fête soit costumée et masquée, inspiration de suite acceptée par la direction, et je dois dire que cette idée fut un triomphe. A l'heure où j'écris ces lignes, les vastes salons du Parkhotel doivent encore trembler des rires et acclamations de cette inoubliable soirée. Groupes costumés, travestis individuels, etc. furent l'objet d'un concours, estimé par un jury ad hoc, et récompensés par des prix magnifiques. Il serait trop long de citer ici tous et chacun, mais tous avaient réalisé d'un goût certain et d'une joyeuse fantaisie.

M. et M^{me} C. Schaefer conduisaient le Bal et leur toujours aimable entraîneur est une des garanties d'une belle et magnifique soirée. Les jubilaires, comme chaque année, furent appelés et récompensés.

A minuit, l'habituelle collation fut servie et appréciée de chacun. Puis le bal et les productions diverses reprirent leurs droits et jusqu'au petit matin les couples évoluèrent aux rythmes entraînants de l'infatigable orchestre de la maison.

Nous avons déjà eu le privilège de voir des fêtes d'employés magnifiques à Bad Schinznach, mais je pense que celle-ci peut être considérée comme un succès tout spécial. Le chef des cuisines, M. Paul Bricod, remercia au nom de tous les sympathiques directeurs en leur disant combien leur nombreux personnel appréciait à sa très juste valeur tous les efforts qu'ils font sans cesse pour être agréable à tous.

Les bonnes maisons font les bons employés, je me plais à reconnaître qu'à Bad Schinznach ce slogan est une vivante réalité.

Encore une fois, M. et M^{me} Schaefer, vos employés vous remercieront de tout cœur.

Contre les services automobiles vers les casinos de jeux étrangers

Le Département fédéral des postes et des chemins de fer communique qu'il a eu à traiter récemment plusieurs demandes de concessions visant la création de services automobiles réguliers entre Zurich et Constance. Il s'agissait manifestement d'un trafic d'apport au Casino de jeu de Constance. L'article 35 de la Constitution interdit d'ouvrir et d'exploiter en Suisse des maisons de jeu. Aussi le département est-il d'avis que la tâche des autorités suisses ne saurait être de faciliter la fréquentation de ces établissements à l'étranger en octroyant à cet effet des concessions d'automobile. D'entente avec les gouvernements cantonaux intéressés, il a donc rejeté les demandes de concessions.

L'an dernier déjà, une requête analogue pour l'établissement d'un service bi-quotidien d'autobus entre Lausanne et le Casino de Divonne avait été rejetée par le département pour les mêmes motifs. Saisi d'un recours, le Conseil fédéral a confirmé cette décision.

Le Département des postes et des chemins de fer vient maintenant de charger l'administration des postes d'intervenir contre les entreprises de transports automobiles qui, en violation de la régle des postes, effectuent sans concession des courses régulières à destination de casinos de jeux étrangers.

Une exposition internationale d'horticulture et d'art floral au Palais des expositions, à Genève

Les préparatifs de cette importante manifestation qui aura lieu au Palais des Expositions du 7 au 11 novembre, en même temps que le Cinquantième congrès des chrysanthémistes français, avancent rapidement. Les exposants sont si nombreux que le Palais des expositions sera entièrement fleuri, non seulement au rez-de-chaussée, mais aussi sur tout le pourtour de la grande galerie. Les présentations déjà annoncées seront de grande valeur et dépasseront en importance et en beauté tout ce qui a été fait jusqu'ici à Genève.

Signalons le Salon d'art floral des fleuristes genevois et de Fleurop qui nous réservent des merveilles, puis

les stands des institutions officielles et tout spécialement celui de l'Ecole d'Horticulture de Châteline, accompagnés de l'horticulture genevoise et de plusieurs grandes maisons de Suisse romande et de Suisse allemande.

En ce qui concerne l'étranger, les Français seront très nombreux, sans compter les Semeurs qui présenteront leurs toutes dernières nouveautés en chrysanthèmes. Les Hollandais, spécialistes en fleurs coupées apporteront ce qu'ils ont de plus beau et l'Italie sera aussi au premier rang. L'Allemagne occidentale sera représentée par ses plus grands cultivateurs et l'Allemagne orientale annonce sa venue avec un très grand lot de ses plus belles plantes. Et, malgré la date défavorable pour les paysagistes, quelques jardins modernes permettront de se faire une idée de ce que l'on peut réaliser de beau, même dans une petite propriété. Ajoutons que l'industrie horticole sera largement représentée par les constructeurs de machines et par toutes les maisons travaillant pour l'horticulture: graines et bulbes, outillage, engrais, produits antiparasitaires, dalages, etc.

Nouvelles de l'étranger

En juillet dernier, 220 922 touristes sont arrivés en Grande-Bretagne; l'augmentation par rapport au même mois de l'année précédente est de 2%. On a toutefois enregistré une diminution des touristes américains (47 311 au lieu de 50 009).

Le nombre des automobilistes étrangers est en nette progression; depuis le début de l'année il y en a eu 16 000, soit 8000 de plus que durant la même période de 1955.

Cet hiver, Swissair mettra à la disposition de sa clientèle un nouveau service de car depuis l'aéroport d'Innsbruck à Kitzbühel, du 21 décembre au 9 mars; ce service est mis sur pied à l'intention des touristes venant d'Angleterre trois fois par semaine lors de vols spéciaux.

La Cie d'aviation Silver City Airways a décidé de réduire, à partir du 1^{er} octobre, le coût du transport de voitures privées par avion à travers la Manche.

Sofort trockene Wäsche



unabhängig von der Witterung und ohne Arbeit und Zeitaufwand durch unseren vollautomatischen

MONSUN WÄSCHETROCKNER

elektrisch-, gas- und dampfgeheizt
Preis ab Fr. 1980.-

WAMAG, Wäschereimaschinen AG.
Zürich, Zweierstrasse 146, Telefon 352155

Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen.

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL

Gerbergasse 14

061 22 09 85

ZÜRICH

Bahnhofstrasse 18

051 23 39 67

Patissier

(2 Jahre Schweiz) und

Commis-Pâtissier

(1/2 Jahr Schweiz), beide Deutsche, suchen Stellen in Hotel. Weisse Schweiz bevorzugt. Zurecht noch in ungekündigter Stellung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre P T 2227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kaufm. Angestellte, mit abgeschl. Lehrabschlussprüfung, deutsch, französisch u. englisch sprechend, sucht Stelle als

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für Réception und Dolmetscher. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Wir suchen für unsere

Küchenchef-Restaurateur

gute Wintersaisonstelle

Es handelt sich um einen tüchtigen Fachmann, welcher eine ausgezeichnete Küche führt und selbständig arbeitet. Anfragen an P. Bördel, Hotel Hirschen, Gunten, Tel. (033) 73321.

Sekretärin

oder
Stütze des Patrons

wo Gelegenheit geboten ist, überall mitzubringen. Offerten sind erbeten unter Chiffre S S 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige

Stopferin

mit eigener elektrischer Zick-Zack-Maschine, sucht Stützarbeit in Hotels, Interioren und Grindelwald bevorzugt. Offerten an Fri. Hedwig Kronenberg, Meltingen (Berne Oberland).

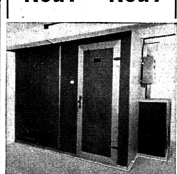
Maître d'hôtel

très bon restaurateur (service à la carte) cherche place dans établissement de 1^{er} ordre. Capable d'organiser de grands banquets. Connaissances culinaires et marchandes approfondies. 4 langues. Références à disposition. Entrée de suite ou à convenir. Offres sous Chiffre M H 2148 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

Neu! Neu!



Kühlkabine

(zerlegbar)

Jenzer & Krafft

Apparatebau

Arlersheim (BL)

Telephon (061) 82 69 91

OLMA

Halle 2 / Nr. 241

Sprachenkundiger, im Service versierter junger Mann sucht Stelle als

Chef de service

oder

Oberkellner

Besitzt Diplom des Bernischen Wirtvereins. Offerten unter Chiffre AS 18338 J an Schweizer-Annoncen AG, «ASSA», Biel.

Tüchtige, seriöse

Barmaid

sucht Jahres- oder Saisonstelle in Hotel oder Dancing-Bar. Offerten unter Chiffre T S 2180 an die Hotel-Revue, Basel 2.

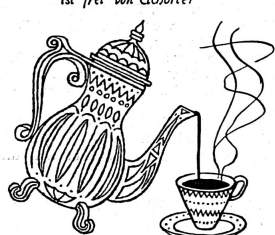
Junge Hotelierstochter sucht Stelle als

Stütze des Patrons oder Büropraktikantin

Spreche englisch und habe einige Französischenkenntnisse. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre S S 2204 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bulman's Kaffee-Zusatz

ist frei von Chioriel



er verändert den Geschmack nicht, sondern steigert das natürliche Aroma des Kaffees. Darin liegt das Geheimnis seiner Wirkung

Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda AG, Postfach Basel 10, Tel. (061) 23 18 36/37

Ehepaar mit eigenem Sommerbetrieb sucht für den Winter

GERANCE

Mann nimmt auch Stelle als

Oberkellner, Chef de service

an. Frau als

Gouvernante oder Buffetdame

Übernahme eines Kiosks käme auch in Frage.

Offerten unter Chiffre G O 2117 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Berufs- und sprachengewandter

Oberkellner - Chef de service

sucht Jahresstelle in Grill-Room oder Hotel.

Offerten unter Chiffre OB 2244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerin, perfekt deutsch, französisch und

englisch sprechend, mit Kenntnissen in Italienisch

und Spanisch, bewandert in allen Sparten des

Hotelberufes, sucht Stelle als

Sekretärin oder Hilfsdirektorin

Beste Zeugnisse aus der Schweiz und Amerika.

Offerten bitte unter Chiffre SH 2339 an die Hotel-Revue, Basel 2.



auf Fettbasis

Hergestellt nach Patent-Anmeld. Nr. 5751

das sparsame, schonende Vollwaschmittel

Einziges Waschmittel mit *Korotex* schonet Wascheinrichtung und Hände.

Als einziges Waschmittel der Welt enthält ESI das Bleichmittel in unentmischbarer Form und garantiert gleiche Bleichwirkung von Anfang bis Ende.

Für Waschautomaten **ESI-K** mit kontrollierter Schaumkraft. Kein Überschaumen der Maschine mehr.

SEIFENFABRIK HOCHDORF für beste und schonendste Waschmittel

Zu JEDER GUTEN MAHLZEIT

WAADTLÄNDER WEIN

OPV

A partir du 15 octobre, la Cie Air-France mettra en exploitation une nouvelle ligne interne de Nantes à Nice en passant par Bordeaux, Toulouse et Marseille.

M. Mogens Lichtenberg, directeur-général de l'Office National du Tourisme du Danemark, va se retirer de ce poste à la fin de cette année; il assumera dès lors la direction des agences Cook en Scandinavie.

Un nouvel hôtel, le «Majestic», va être construit à la Haye; la capacité de logement sera de 200 lits et l'immeuble abritera un restaurant, un snack bar, une salle de congrès, un garage souterrain, etc.; la dépense est évaluée à 10 millions de florins. L'initiateur du projet est M. M. L. van Sterkenburg, qui possède déjà des hôtels à Amsterdam (Doelen) et à Noordwijk (Rembrandt et Palace).

Die Verkehrsleistungen der Swissair im August 1956

Im August belief sich das gesamte Transportangebot der Swissair auf 11 262 197 tkm. Gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres entspricht dies einer Zunahme von 12%. Die Zahl der auf allen Teilstücken des Streckennetzes beförderten Passagiere konnte im Vergleich zum August letzten Jahres um 12% auf 87 966 gesteigert werden. Das Luftfrachtvolumen nahm um 25% auf 781 496 kg zu. Die Beförderung von Luftposten erfuhr eine Steigerung von 5% auf 283 913 Kilogramm. Der durchschnittliche Auslastungsgrad stellte sich auf 68,8% (im Vorjahr 69,8%).

Schweizerische Fremdenverkehrswerbung in den USA

Der freisinnige Grossrat Parietti (Pruntrut) führt in der Interpellation, die er zur Novembersession des Berner Grossrates einreicht, aus, aus der Presse gehe hervor, dass die Gruppe der Verkehrsvereine von Bern, Basel, Genf, Lausanne, St. Gallen und Zürich demnächst eine für die Fremdenverkehrswerbung in den USA bestimmte Broschüre unter dem Titel: «Der beste Weg, sich die Schweiz anzusehen», herausgeben werde.

Parietti begrüsst die Bestrebungen der genannten Verkehrsvereine, befürchtet jedoch, dass diese Propaganda hauptsächlich – was den Kanton Bern anbelangt – die Einreise in Basel begünstige, zum Nachteil der Linie Belfort-Delle-Pruntrut, für deren Erhaltung und Ausbau sich unsere kantonalen Behörden zu verwenden hätten.

Parietti macht den Regierern auf diese Tatsachen aufmerksam und lädt ihn ein, sich darüber zu äussern, wie er im vorliegenden Fall die Interessen des Kantons, hauptsächlich des Juras, wahrzunehmen gedenke. hr.

AVIS

Commission inadmissible et système de crédit

Comme nous l'avons ici-même maintes fois répété, le Comité central de la SSH, a adopté une attitude négative au sujet de l'introduction d'un système de crédit en matière de tourisme. Cette attitude est autant plus indiquée que ce crédit impliquerait la remise d'une commission contraire aux dispositions de notre règlement des prix.

La revue américaine masculine «Esquire» vient de s'adresser à un certain nombre d'hôtels choisis par elle pour leur proposer de se faire inscrire dans une liste du Esquire-Club et de faire crédit aux membres de ce club sur présentation d'une pièce de légitimation. Ce club exige aussi des hôteliers une commission qui s'élève à 7% du montant de la facture, toutefois service et taxes non compris. Or, notre règlement des prix interdit d'accorder une commission à des institutions autres que les agences de voyages. Ce faisant, il vise non seulement à sauvegarder les intérêts des agences de voyage, mais surtout à protéger les membres contre la prolifération de revendications injustifiées de ce genre. Il conduirait évidemment trop loin d'accorder une commission à des organisations de crédit dont les prestations et l'activité ne justifient point l'octroi d'une commission, alors qu'il en résulte pour l'hôtelier du travail supplémentaire et même un certain risque. L'extension de ce système de crédit qui s'est développé ces derniers temps spécialement en Amérique nous oblige à nous montrer parfaitement conséquents. Le Diner's Club demande 10%, l'Esquire-Club lui a abaissé ses prétentions à 7% et il y aura peut-être d'autres clubs qui essayeront de tenter les hôteliers en réduisant encore le taux de la commission qu'ils exigent. Quel qu'en soit le taux, cette commission sera cependant toujours trop lourde et inadmissible.

Notre Comité a donc été vraiment bien inspiré en se défendant dès le début contre une telle invasion d'institutions avides de commission et il espère pouvoir compter sur l'appui des membres qui, en restant fidèles aux directives qui leur sont données, ne font toutefois que suivre les dispositions de notre règlement des prix.

Rappelons en outre que le conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie a également décidé, dans sa séance des 3 et 4 mai 1956 à Stockholm, de ne pas adhérer à de telles organisations de crédit et de refuser le paiement de toute commission.

Mentionnons enfin que l'Esquire-Club remet aussi aux hôteliers participants un panonceau, ce qui ne contribuerait pas à embellir la façade de l'hôtel. «Plus il y a de ferraille de cette sorte contre les murs d'un hôtel», a dit une fois un hôtelier connu, «plus il y a de courants d'air dans la maison!» Ce jugement se passe de commentaire.

Zeitschriften

«Nordostschweiz.» Soeben ist im Verlag Zollikofer & Co. AG. in St. Gallen die Herbstnummer der «Nordostschweiz», der Zeitschrift für Fremdenverkehr, Industrie und Kultur der Kantone St. Gallen, Appenzell, Glarus, Thurgau, Schaffhausen und des Fürstentums Liechtenstein erschienen. Wieder ist es der Redaktion gelungen, aus allen Gebieten der Nordostschweiz interessante Beiträge und Bilder zu sammeln und sie zu einem schmucken Heft zu vereinigen. Natürlich steht das grösste Ereignis unserer Gegend, die Olma, im Vordergrund der Betrachtungen. Direktor E. Schenker hat eine Übersicht über die Verhältnisse der Olma beigezeichnet, und Nationalrat Andreas Zeller berichtet ausführlich über die vorgesehene Gross- und Kleinvieherschau, eine der Hauptattraktionen für den Landwirt. Auf das Schloss Werdenberg, das durch Schenkung in den Besitz des Kantons St. Gallen überging, kommt Leonhard Gantenbein zu sprechen, wobei der Text der Schenkungsurkunde in vollem Wortlaut abgedruckt wurde. Schaffhausen ist mit einem Aufsatz von Nationalrat Walther Bringolf vertreten, der darin über das neue Schaffhauser Stadttheater referiert, für welches die Stimmberechtigten dieser schriftlichen und aufgeschlossenen Stadt rund 3 Millionen Franken bewilligten. Über das Appenzellerland schrieb Jean Prévillé in französischer Sprache eine Darstellung «L'autome en dentelles», worin er auf die vielen Wandermöglichkeiten im Alpstein hinweist, die ja gerade in den Herbstmonaten besonders beliebt sind. Überall zwischen die Textblätter sind ganzseitige Reproduktionen eingestreut, die uns das Bild der nordostschweizerischen Landschaft nahebringen. Darüber hinaus hat Germain Jui (St. Gallen) mit leichtem Strich eine Reihe leichter Textillustrationen beigezeichnet, die

Pourquoi chercher si loin?

Dans de récents rapports sur la conjoncture de l'industrie du lait condensé, on apprend que l'importation de cet article s'est élevée à 1 376 000 kg pour le premier semestre de 1956, ce qui représente une augmentation de plus de 511 000 kg par comparaison à l'an dernier. Nous sommes donc en face d'une situation paradoxale: l'industrie du lait condensé, créée il y a maintenant 90 ans en Suisse, le pays du lait par excellence, se trouve menacée malgré la profusion de matière première, et nécessite une augmentation de la taxe douanière. Ceci est-il vraiment le seul moyen décisif?

La situation interne de l'industrie suisse de la chausure n'est pas moins précaire. Alors que les transactions en chaussures suisses pour le premier semestre 1956 correspondaient par 5 000 000 de paires en chiffres ronds à celles de la même période en 1954, l'importation s'est élevée de 650 000 à 1 064 000 paires depuis deux ans. La production suisse dans ce secteur a baissé de plus du 17%. C'est une chance pour cette industrie que grâce à la qualité et aux prix justifiés de ses produits, elle ait réussi à augmenter considérablement ses exportations.

Dans quelques semaines, les vitrines et étalages seront pour la 40e fois décorés sous le signe de la Semaine Suisse. Le peuple suisse aura l'occasion de se rappeler ce qu'est à nos industries, à notre artisanat, à notre agriculture que nous devons d'avoir surmonté sans dommage durable les années de guerre et de crise, et qu'ils offrent tous à nos ouvriers avant tout des occasions de travail bien rétribuées. L'ARBALETE, la marque suisse d'origine protégée, poursuit le même but que la Semaine Suisse, c'est-à-dire de rappeler aux acheteurs et consommateurs l'importance et la nécessité de la solidarité économique, et de les appeler à préférer nos produits, portant de plus en plus l'ARBALETE. Et ceci pas seulement pour le lait condensé et les sucreries, mais dans tous les domaines de nos industries.

caractéristique Merkmale des Volkslebens aufgreifen. Dass auch das Jubiläum «100 Jahre Kantonsschule St. Gallen» in Hans Rudolf Hilty einen Chronisten für die «Nordostschweiz» gefunden hat, ist sehr zu begrüssen.

Obst und Gemüse der Woche

Karotten – Endiviensalat – Fenchel
Goldparminen – Danziger Kant – Berner Rosen
Sauergräuech – Zwetschgen

Zürich, den 9. Oktober 1956

TODESANZEIGE

In tiefer Trauer teilen wir Ihnen mit, dass mein lieber Gatte, unser lieber Vater, Schwiegervater und Grossvater

Heinrich Treichler-Feuz

a. Hotelier

am 5. Oktober in seinem 77. Lebensjahre durch Schlaganfall unerwartet rasch von uns geschieden ist. Der Verstorbene führte während 40 Jahren das Golfhotel Alpenruhe in Gstaad und war Mitbegründer und Mitinhaber des neuen City Hotels in Zürich.

Rosa Treichler-Feuz

Dr. Ph. und H. Rossiez-Treichler und Töchterchen
Beatrice, City Hotel, Zürich.

Restaurations- tochter

(Schweizerin), sprachkundig (Deutsch, Franz., Engl., Ital.), sucht Wintersaisonstelle. Bevorzugt Berner Oberland, Kt. Graubünden. Offerten unter Chiffre R O 2224 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lingère- Stopferin

sucht Stelle auf 1. oder 15. November, in grösserem Betrieb. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Ausführliche Offerten mit Gehaltsangaben sind zu richten unter Chiffre LS 2242 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige

Barmaid

sprachkundig, gute Zeugnisse vorhanden, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre JB 2241 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Commis

Deutscher, 20 Jahre, schon in der Schweiz gearbeitet, sucht neuen Wirkungskreis. Zuschriften aus nur 1. Hotel erbitten an Georg Schöffel, Reichenstrasse 28, Füssen (Bayern/Deutschland).

Lingère

sucht per sofort Stelle eventuell als Aushilfe. Offerten unter Chiffre L R 2229 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Masseur

53 Jahre, Deutscher, langjährige Praxis in grossen Hotels, mehrsprachig, sucht Stelle. Zuschriften an Masseur, Hotel Formentor, Mallorca (Spanien).

Koch-Commis

21 Jahre, mit besten Referenzen, sucht Stellung zur Wintersaison. Sofortiger Antritt möglich. Angebote an Dieter Voigt, 26, Bd. Rochechouart, Paris 68 (France).

Chef de cuisine

(brigade) cherche saison d'hiver, pratique, sobre, capable, références à disposition. Faire offres sous chiffre S H 2184 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hôtelière
mit dem Fähigkeitsausweis
sucht für die Wintersaison

Gerance

oder Posten als
Baufeldame

Generalgouvernante, Stütze des Patrons (Patronne).
Frei ab 1. November. Offerten erbitten unter Chiffre H E 2120 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachmann, kaufm. gebildet,
in den Vierzigerjahren, sucht
Stelle als

Gerant

oder Stütze des Patrons.
Wintersaison, in Tea-Room,
Bar oder Hotel. Offerten an
Transit 417, Bern.

Le Champagne préféré



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

INSERTATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

VALENTINI-FRITEUSEN

der Begriff für Qualität, Leistung, Vielseitigkeit, Anpassungsfähigkeit



Mod. P-1

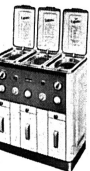
2 kW, 3,5 kW, 5 kW, 5-6 l Inhalt, Uhr u. Thermostat, Chromstahl, vorbildliche Oelklärung, 25 cm breit

Fr. 690.- 790.- 895.-



Mod. P-2

10 kW-Heizung, 2x5 l Inhalt, Uhr und Thermostat, Chromstahl, vorbildliche Oelklärung, 50 cm breit



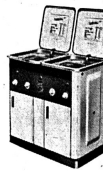
Mod. P-3

15 kW-Heizung, 3x5 l Inhalt, Uhr und Thermostat, Chromstahl, vorbildliche Oelklärung, 75 cm breit



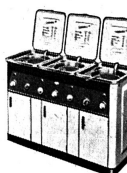
Mod. S-1

Fr. 1580.-
7 kW-Heizung, 8 l Inhalt, Uhr und Thermostat, Chromstahl, vorbildliche Oelklärung, 42 cm breit



Mod. S-2

Fr. 2480.-
14 kW-Heizung, 2x8 l Inhalt, Uhr und Thermostat, Chromstahl, vorbildliche Oelklärung, 84 cm breit



Mod. S-3

Fr. 3380.-
3x7 kW-Heizung (trockengängsicher), 3x8 l Inhalt, vorbildliche Oelklärung, 126 cm breit

Tischmodelle ab Fr. 298.-

Tischmodelle mit Zeitschalter ab Fr. 348.-
Vorteilhafte Miet- und Kaufarrangements

Lieferung durch Ihren Hotelbedarfslieferanten; wo nicht am Lager, durch die Generalvertretung:

H. BERTSCHI, ZÜRICH 7 Sillerwies 14, Telefon (051) 34 80 20

Vertretung für den Kanton Bern: CL. EGGER, Zwinglistrasse 22, Bern, Telefon (031) 539 66
OLMA, ST. GALLEN: HALLE 7a, GALERIE, STAND 1723

2 sprachkundige

Restaurationsstöchter

(Schweizerinnen, 30 Jahre alt, zur Zeit in England), suchen Saison- oder Tabarestellen in gutgeführten Betrieben. Eintritt ca. 15. November oder nach Übereinkunft. Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Offerten an Emp c/o Mrs. Craigie, 20, Bolton Gardens, London SW 5.

Excellent élément pour

Réception-Bureau

Nous cherchons pour notre jeune

réceptionniste-caissier

place appropriée

Mi-octobre ou à convenir. Collaborateur de confiance. Faire offre à Direction Hôtel Forciz-Touring à Martigny.

PACHT

Branchenkundiges, gastfreundliches, initiatives

Restaurations-Ehepaar sucht Pacht

auf Frühling 1957 für Restaurant- oder Gastwirtschaftsbetrieb. Offerten unter Chiffre R E 2219 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Apéritif à la gentiane



l'amî du connaisseur

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Nr. 41

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht: Köchin, Zimmermädchen, in Jahresstellen. Kost und Logis im Hause. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Adler, Rheinfelden. (1444)

Hausbursche-Portier, tüchtiger, per sofort gesucht. Wenn möglich mit Sprachkenntnissen. Offerten an Hotel Touring, Winterthur, Telefon (052) 8 28 41. (1443)

Haus-Officebursche, jung, deutsch sprechend, zu baldigem Eintritt gesucht. Anfragen an Hotel Krone, Winterthur. (1446)

Köchin, junge, welche auch Freude am Buffetdienst hat, in ganz modernes Tea-Room (Berni Oberland) gesucht, ab 18. Dezember. Saison- oder nach Wunsch auch Jahresstelle. Zuverlässige, arbeitsfreudige Kraft, welche bei einem Familiennachschuss findet, bitten wir, ihre Offerte mit Bild und Lohnansuchen sofort einzu-senden unter Chiffre 1445 (1438)

Mädchen, jüngeres, nettes (nicht unter 18 Jahren), gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für Haushalt und Mithilfe im Service (wird angelernt). Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert. Offerten an Posthotel, Lenzersheide. (1438)

Stellengesuche - Demandes de places

Saaltochter, ges. Alters, mit prima Zeugnissen, englisch, franz., italienisch sprechend, sucht Stelle für kommende Wintersaison als 1. oder 2. Saal- oder Buffettochter in kleines, gehobenes Hotel oder Pension. Offerten unter Chiffre 732

Serviertochter, junge, tüchtige, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Angebote unter Chiffre 802

Cuisine und Office

Casseroller, Küchen- oder evtl. Officebursche sucht Stelle für Herbst und Winter. Freie ab sofort. Absolut ruhiger und pünktlicher Arbeiter. Gute Zeugnisse vorhanden. Schon 11 Jahre im Hotel tätig. Offerten erbeten mit Lohnangabe an Karl Imhof, St.-Joseph-Heim, Susten bei Leuk (Wallis). (801)

Entremetier (Deutscher), seit 3 Jahren in der Schweiz tätig, sucht Stelle auf 1./15. November in nur gutem Hause. Offerten an Chiffre 299

Pâtissier, Schweizer, mit länger Hotelpraxis und guten Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Offerten erbeten unter Chiffre 797

ORIGINALZEUGNISSE

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

Etage und Lingerie

Portier sucht Engagement in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 798

Portier, jeune, cherche place pour la saison d'hiver. Ecrite sous chiffre P 12845 à Publicitas Sion. (1451)

Loge, Lift und Omnibus

Concierge-Conducteur-Téléphoniste, 4 Sprachen, sucht per sofort Aushilfsstelle für 1-2 Monate. Offerten unter Chiffre 800

Divers

Dame sucht für Anfangs Dezember passende Stelle in Saison. Sprachen: Französisch, Deutsch, Englisch, Italienisch, Dänisch. Offerten unter Chiffre L 35731 an Publicitas Lugano.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis | Gartenstrasse 112 | Tel. (061) 34 88 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

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

Stellensuchende, die kein Facharbeitsnachweis des SHV. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unten „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

- Jahresstellen
- 4329 Zimmermädchen oder Hausmädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Bern.
- 4330 Buffettochter, 1. November, Demi-Chef, sofort, Restaurant, Basel.
- 4331 1. Sekretär, Dezember, 2. Sekretär-Journalführer, 1. November, mittl. Hotel, Basel.
- 4332 Anfangserviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zürichsee.
- 4333 Haus-Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
- 4334 Gouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.
- 4335 Küchenmädchen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Zürich.
- 4337 Buffettochter, sofort, mittl. Hotel, Kanton Zürich.
- 4401 Gouvernante-Stütze der Hausfrau, Commis de cuisine, 1. November, Hausbursche, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Ostschweiz.
- 4408 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Basel.
- 4428 Zimmermädchen, 1. November, Erstklassenhotel, Zürich.
- 4428 Hausbursche-Portier, 1. November, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
- 4428 Köchin oder Hilfsköchin, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
- 4429 Commis Pâtissier, 1. November, Lingeriemädchen, sofort, Erstklassenhotel, Basel.
- 4434 Commis, Restaurantkellner, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
- 4434 Demi-Chef, eventuell Restaurantkellner, 15. Oktober/1. November, Hotel 50 Betten, Zürich.
- 4435 Sekretärin, 1. November, Kurhaus 80 Betten, Davos.

- 4438 Commis de rang, Economatgouvernante, nach Übereinkunft, Erstklassenhotel, Bern.
- 4440 Entremetier evtl. Commis, Etagegouvernante, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 4442 Sekretärin-Kontrollsekrete, nach Übereinkunft, Casseroller, sofort, Hotel 180 Betten, Kanton Aargau.
- 4443 Bureaupraktikantin, sofort, kleineres Hotel, Nähe Luzern.
- 4446 Junge Köchin, Tourneuse für Zimmer und Service, 15. Oktober, Hotel 38 Betten, Kanton Aargau.
- 4452 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Luzern.
- 4453 Hausbursche, Mitte Oktober, mittl. Hotel, Kanton Zürich.
- 4458 Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zentral-schweiz.
- 4474 Zimmermädchen, Tochter für Frühstückservice, sofort, mittl. Hotel, Kanton Zürich.
- 4477 H. Schenk, Casseroller, sofort, Restaurant, Basel.
- 4481 Sekretärin, sofort, Hotel-Kurhaus 80 Betten, Zentral-schweiz.
- 4480 Serviertochter, Deutsch, Französisch, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Glarus.
- 4487 Restauranttochter, sofort, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
- 4492 Küchen-Hausmädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Ostschweiz.
- 4493 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, 1. November, mittl. Hotel, Basel.
- 4503 Hilfsköchin n. Chef, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 4511 Saaltöchter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lago Maggiore.
- 4512 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Solothurn.
- 4516 Hilfsköchin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Lago Maggiore.
- 4555 Haus-Zimmermädchen, Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 4562 Lingeriemädchen, Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
- 4564 Junge Restauranttochter, Saalpraktikantin, sofort, Hotel 40 Betten, Thunsee.
- 4567 Hausmädchen, Mithilfe in der Lingerie und am Buffet, deutsch sprechend, Küchenbursche, Küchenmädchen, November, kleineres Hotel, Kanton Basel.

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

Hotel-Bureau

- 4577 Anfangszimmermädchen, Hausmädchen, junger Restaurantkellner oder Saaltöchter, Officebursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 4585 Chasseur, Hausbursche, Saaltöchter, Oktober, Hotel 80 Betten, Luzern.

- 4589 Weissmalerin, 1./15. November, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 4590 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Zürich.
- 4591 1. Sekretärin, sofort, Hotel 50 Betten, Zürich.
- 4594 Hausmädchen, Serviertöchter, Allein-koch, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
- 4597 Hilfsköchin, Serviertöchter, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Brünig.
- 4609 Bureaupraktikantin oder Praktikant, sofort, mittl. Hotel, Basel.
- 4610 Hausmädchen, Lingeriemädchen, Maschinenwäscherin, Entremetier, Commis de cuisine, Casseroller, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
- 4617 2 Saaltöchter, service- und sprachkundig, Saalpraktikantin, Buffettochter, sofort, 1. November, Restaurant, Basel.
- 4683 2 Küchenmädchen oder -burschen, sofort, Hotel 30 Betten Ostschweiz.

- Wintersaison
- 4354 Zimmermädchen, Deutsch, Französisch, Englisch, Lingère-Hilfszimmermädchen, 2 Saal-Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Saaltöchter evtl. Anfängerin, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Innerer Aargau.
- 4371 2 Saaltöchter, service- und sprachkundig, Saalpraktikantin, Buffettochter, Elagenportier-Hausbursche, Portier-Conducteur, 2 Zimmermädchen, sprachkundig, 2 Office-mädchen, Commis de cuisine, Küchenbursche, Hausbursche, Lingeriemädchen, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
- 4384 Küchenmädchen, Office-mädchen, Serviertöchter, Allein-zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
- 4388 Glitterin, Wintersaison, Erstklassenhotel, Zentral-schweiz.
- 4389 Lingeriemädchen, Saalpraktikantin, Wäscherin, nach Übereinkunft, 2 Office-mädchen, 10. Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
- 4399 Gardemanger, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Arosa.
- 4431 Köchin, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
- 4436 Restauranttochter-Barmaid, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 4449 Saaltöchter, Barmaid, Wintersaison, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
- 4481 Commis de cuisine evtl. junger Gardemanger, Wintersaison, Hotel 110 Betten, Arosa.
- 4482 Anfangszimmermädchen, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 4484 Kaffee- oder Hilfsköchin, Küchenbursche, junger Hausbursche, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Davos.
- 4487 Saaltöchter, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Commis de cuisine, Wintersaison, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
- 4493 Office-mädchen, Mithilfe für Buffet, nach Übereinkunft, Hotel 75 Betten, Kanton Graubünden.
- 4503 1. Saaltöchter, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Buffetbursche, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 4513 Buffetdame, Glitterin-Pflickerin, Wäscherin (für vollautomatische Waschmaschine), Zimmermädchen, Saaltöchter, letztere beiden sprachkundig, 3 Restauranttochter, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Davos.

- 4519 Chasseur, Commis de rang, Officebursche, Kaffee-köchin, 2 Office-mädchen, Glitterin, Wintersaison, Hotel 180 Betten, St. Moritz.
- 4526 Skimar-Schichtportier, Chasseur, Hilfszimmermädchen, Chef d'étage, Lingeriegouvernante, Glitterin, Wintersaison, Erstklassenhotel, Engadin.
- 4532 Sekretärin, Glitterin, Hilfszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Gstaad.
- 4536 Küchenchef, Sekretärpraktikant, Etagegouvernante, Economatgouvernante, Hilfsconomatgouvernante, 1. Lingère, Entremetier, Kaffee-köchin, Lingeriemädchen, Halles-tochter, evtl. Halleskellner, Lüfter, Chasseur, Zimmermädchen, Assistentenzimmermädchen, Casseroller, Küchenbursche, Officebursche oder -mädchen, Wintersaison, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
- 4587 Serviertöchter, Koch oder Köchin n. Chef, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Interlaken.
- 4589 Allein-köchin, 2 Serviertöchter, Mitte Dezember, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 4570 Saaltöchter, Lingère-Wäscherin, Office-mädchen, Küchen-mädchen, Anfangssekretärin mit etwas Praxis, Mitte Dezember, Hotel 40 Betten, Arosa.
- 4575 Zimmermädchen, Mitte Dezember, Hotel 80 Betten, Arosa.
- 4581 Serviertöchter für Dancing, nach Übereinkunft, Erstklassenhotel, Arosa.
- 4582 Lingeriegouvernante, Zimmermädchen, Anfangssekretärin, 15. Dezember, Hotel 60 Betten, Arosa.
- 4599 Pâtissier, Kaffee-köchin, Anfangssekretärin, Anfangszimmer-mädchen, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Engadin.
- 4603 Lingère, 2 Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 85 Betten, Davos.
- 4648 Economatgouvernante (Mithilfe im Bureau) sprachkundig, Saaltöchter, sprachkundig, Pâtissier-Hilfskoch, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, St. Moritz.
- 4682 Koch n. Chef, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
- 4685 Ekspengouvernante, Lingeriegouvernante, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Erstklassenhotel, Graubünden.

Lehrstellen

4474 Kochlehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Basel.

4538 Kochlehrtochter, sofort, Restaurant, Zug.

4568 Serviertöchter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.

Aushilfen

4340 Hausbursche-Portier, nach Übereinkunft, für etwa 5 Wochen, kleineres Hotel, Kanton Aargau.

4350 Junger Chef de service, 15. Oktober für etwa 3 Wochen, Restaurant, Luzern.

Gesucht
zu baldigem Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstellung:

Journalführer-Sekretärin
erfahren, sprachkundig

Aide de cuisine
erfahren, für den Posten des Gardemanger

Serviertochter
gewandt, sprachkundig (Deutsch, Französisch)

Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, Aarau.

Gesucht in Bergrestaurant
tüchtiger, sprachkundiger

Chef de service

Offerten an Berghaus Wasserrgrat, Gstaad.

Je cherche

jeune chef de cuisine

travaille seul, pour petit restaurant 1ère classe. Place à l'année. Situation d'avenir. Entrée à convenir. Offres sous chiffre P 11418 N à Publicitas Neuchâtel.

Gesucht
in gut geführtes Passantenhotel:

jüngerer Chef de partie (Koch)
2 Küchenmädchen
2 Hausburschen
Buffettochter

Offerten unter Chiffre A G 2223 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (064) 81612.

Gesucht
in Jahresstelle mit Eintritt 1. Dezember bei guter Entlohnung

Chef de cuisine
mit kleiner Brigade.

Saucier, Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine
1. Buffetdame
Buffettochter
Personalkoch
Personalköchin

Bewerber, welche über entsprechende Kenntnisse verfügen und für einen erstklassigen gepflegten Restaurationsbetrieb und Bankette Gewähr bieten können, richten ihre Offerte unter Chiffre A R 2146 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Passantenhotel nach Basel

Bureau-Praktikantin

für Journal, Réception, Kassa und Telefon

Alter 18-20 Jahre (Zimmer im Hause). Handgeschriebene Offerten mit Bild und Lebenslauf an Postfach 21070, Basel 1.

Privates Nervensanatorium
Nähe Zürich, sucht per sofort saubere, freundliche

Saaltochter

(kann auch angelernt werden). Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Sanatorium Kilchberg (Zürich).

Gesucht
in erstklassigen Restaurationsbetrieb für sämtliche Kontrollarbeiten und Berechnungen

Büro-Praktikant

Eintritt Ende Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an H. Reiss, Restaurant «Du Théâtre», Bern.

On demande
pour entrée à convenir,

apprentie de buffet

Faire offres avec références et photo au Buffet de la gare, La Chaux-de-Fonds.

Hotel mit 120 Betten im Oberrhein sucht für die Winter- und Sommersaison

Küchenchef, Koch
Commis de cuisine
2 Küchenmädchen
2 Office-mädchen
3 Saaltöchter
Restaurations-tochter
Lingère, 2 Zimmermädchen
2 Etageportiers

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre O E 2079 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Baur au Lac, Zürich
sucht in Jahresstelle per 1. November tüchtige

Zimmermädchen

Routinierte und sprachkundige Bewerberinnen belieben Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einzureichen an die Direktion.

Gesucht
in Passantenhotel der Stadt Bern sprachkundig, mit allen vorzukommenden Büroarbeiten vertraute

Hotel-Sekretärin

für Reception, Kassa, Journal usw. Keine Korrespondenz. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Anmeldungen mit Photo und Referenzen an H. Marbach, Hotel Bären, Bern. Telefon (031) 2 33 67.

Gesucht
in Jahresstelle für ca. 1. November oder nach Übereinkunft tüchtige

Office-Economat-Gouvernante

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel du Lac, Interlaken.

On cherche

BARMAID
(débutante)

dès le 15 octobre. Hôtel Bristol, Genève.

Gesucht
tüchtige

Lingère

Offerten an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.

Gesucht
zum baldigen Eintritt in grösseren Restaurationsbetrieb und Hotel tüchtiger, sprachkundiger

Direktions-Sekretär

Erforderlich sind gute Kenntnisse von Küche, Restaurations- und Bankette. Alter nicht über 35 Jahre. Handschriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre D S 3172 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelunternehmen im Wallis
sucht per 1. Dezember 1956: bestatungsgewisse

Direktionssekretärin

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch (Sienographie); per 1. November 1956: tüchtige

Korrespondentin

Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch (Sienographie). Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo erbeten unter Chiffre H W 2181 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Restaurationstochter

Deutsch und Französisch sprechend, für gutgehendes Stadt-Restaurant (kein Chef de service). Eintritt 16. Oktober oder nach Übereinkunft. Anmeldungen mit Photo und Referenzen an H. Marbach, Hotel Bären, Bern. Telefon (031) 2 33 67.

Gross-Rest. der Welsch-Schweiz
sucht per sofort in Dauerstelle

1. Bürokrat-Direktionssekretärin
gewandt in Kontrolle, Kassa, Personal- und Zahlungswesen. Französische Sprache fließend, auch Sienographie und Maschinenschriften.

Bürohilfe (auch Anfängerin)
für Kontrolle, Menu usw., gute Französischkenntnis.

Gardemanger
selbständiger, erfahrener 1. Commis in Sechser-Brigade.

Erlauben mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre BG 2247 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in kleineres Sporthotel nach Davos für Wintersaison eine zuverlässige, sprachgewandte und an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Sekretärin

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre SS 2249 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant Bernerhof, Wengen
sucht für kommende Wintersaison:

Alleinportier
Restaurationstochter
Buffettochter
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Lingère
Küchenmädchen

Stellenantritt: 15. November 1956 oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photographie und Lohnansprüchen an H. Perler, Hotel Bernerhof, Wengen.

Erstklasshotel in Zürich sucht in Jahresstelle

II. Economat-Gouvernante

Bewerberinnen, welche gleichen oder ähnlichen Posten versehen haben, wollen Offerten mit Zeugnisbeschriften und Bild einreichen unter Chiffre EG 2188 an die Hotel-Revue, Basel 2.

NOUS CHERCHONS

**commis-entremetier
portier
casserolier ou garçon
d'office
sommelier**
pour le bar-grill

pour saison d'hiver, éventuellement places à l'année.
Faire offres à l'Hôtel Olden, Gstaad.

Hôtel 1er ordre à Genève
cherche

femmes de chambre

expérimentées
(connaissance des langues indispensable)

garçon ou fille d'office

Entrée à convenir. Faire offres détaillées avec certificats et photographie sous chiffre H G 2232 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

für die Wintersaison:

**Saaltöchter
Restaurationstöchter
Zimmermädchen
Casserolier-Heizer
Buffetlehrtochter
Officemädchen**

Hotel Engel, Engelberg (Obwalden).

Gesucht

für Wintersaison:

**Allein-Sekretär(in)
I. Lingère
Saucier
Nachtportier
Zimmermädchen
Chasseur**

Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, St. Moritz.

Gesucht

per sofort

Warenkontrolleur

womöglich sprachkundig. Hotel National, Bern.

Gesucht

für sofort in Jahresstelle

Köchin

oder Anfängerin neben Chef

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Restaurant Löwen, Zug.

Petite Pension, 14 lits, station de montagne, cherche

bonne cuisinière

Place à l'année, entrée début décembre. Offres sous chiffre V 5 2188 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft:

**Buffettochter
(junge, tüchtige Kraft)
Serviertochter sprachkundig
Officemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo oder telefonische Anmeldung zwischen 12.00 und 20.00 Uhr an E. Schmid, Tea-room Huguenin, Barfüsserplatz 6, Basel.

LUGANO

Erstklasshotel sucht in Jahresstelle:

**1 Economatgouvernante
1 Anfangsgouvernante
1 Commis Patissier - Aide de cuisine
1 Zimmermädchen
1 Etagenportier
1 Casserolier
1 Chasseur**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe des Lohnanspruches pro Monat, bei Kost und Logis im Hause frei, sind erbeten an

Casella Postale 6906, Lugano.

Erstklassiges Zürcher Stadthotel sucht als

Stütze des Inhabers

tüchtigen, seriösen

MITARBEITER

in allen Sparten des Berufes ausgebildet, sprachkundig, mit guten Umgangsformen, fähig Bankette zu organisieren und grösserem Personalstab vorzustehen. Bewerber, die auf gutbezahlten Dauerposten reflektieren, und glauben diesen Anforderungen gewachsen zu sein, wollen sich melden unter Beifügung von Zeugniskopien, Photo und Referenzen unter Chiffre M A 2182 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. November nach Zürich in Spezialitäten-Restaurant (Neuöffnung) gut ausgewiesener

Restaurations-Koch

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre R K 2205 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in mittleren Betrieb in Zürich

**Etagengouvernante sowie
Lingère-Glätterin**

Offerten unter Chiffre D R 2173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel mit 120 Betten im Oberengadin
sucht für Winter- und Sommersaison:

**Oberkellner
Economat-Officegouvernante
Commis de rang
Serviertochter-Tournante
Kellnerpraktikant
Commis de cuisine
Kochpraktikant**

Es wollen sich nur Bewerber melden, die sich auch für die Sommersaison verpflichten. Offerten sind zu richten an V. Candrian, Hotel Bernina, Samedan.

Gesucht

für lange Wintersaison nach Davos-Platz und eventuell anschließender Sommersaison nach Lugano oder Vitznau:

**Serviertochter
Saaltöchter
Buffetlehrtochter
Küchenbursche
Zimmermädchen
Wäscherin**
die auch in der Lingerie mithilft

Offerten sind zu richten an Familie Herger-Zimmermann, Hotel Rigi, Vitznau.

Gesucht

per sofort

Zimmermädchen

Per 25. Oktober

Tournante für Zimmer und Service**Kaffee Köchin**

in Hotel garni nach Zürich. Jahresstellen. Offerten unter Chiffre G Z 2128 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in gutes, mittleres Hotel für Winter- und Sommersaison:

**Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Officemädchen
Tochter neben Chef
Wäscherin-Lingère**

Offerten an Postfach Nr. 5101, Wengen (Bern. Oberland).

Gesucht

für Erstklasshotel in Zürich

Journalführer-Aide de réception

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre J R 2251 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

jünger, sprachkundig

Kellner

dem Gelegenheit geboten wird, sich als Barman auszubilden. Guter Verdienst. Geringe Freizeit. Nur auf Dauerstelle reflektierende Bewerber, perfekt deutsch, französisch und englisch sprechend, werden gebeten, ihre Offerten mit Bild zu richten an Fred Spörli, Transit-Buffer, Flughafen, Zürich 58.

Gesucht

für sofort evtl. nach Übereinkunft:

I. Commis-Pâtissier**Hausbursche**

deutsch oder französisch
sprechend

Serviertochter**Servier-Praktikant(in)****Buffettochter****Buffetlehrtochter**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Angabe des Alters und der Lohnansprüche und des frühesten Eintrittstermins gef. an

Casino Berne

Gesucht**Barmaid**

Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an Restaurant Hopfen-Stube, Bern, Neuen-gasse 1 (K. Schweizer).

Gesucht

auf 1. November a. c.

Bureau-Praktikantin

sprachkundig. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel St. Gotthard, Bern.

Gesucht**Commis de cuisine**

in Wintersaison nach Zermatt. Hotel Beau-Site. Offerten an A. Merki, Küchenchef, Frauenfelderstrasse 96, Winterthur 4.

Luxushotel in St. Moritz
Zweisationsbetrieb, sucht

Hilfs-Concierge

Sprachgewandte, aufmerksame Bewerber mit guten Umgangsformen sind ersucht, Offerten mit Zeugniskopien und Photo einzusenden unter Chiffre H C 2212 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in gute Jahresstelle tüchtiger, solider

Alleinkoch

Offerten unter Chiffre A K 2206 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Etagen-Gouvernante**

Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre E G 2232 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Duo de bar

est demandé

environs Lausanne. Entrée de suite. Ecrire sous chiffre E L 2209 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Stadtrestaurant, mit Saison- und Jahresbetrieb, sucht

Chef-Pâtissier

für die separate Pâtisserieabteilung. Für beruflich lückenlos ausgewiesene Fachleute mit einwandfreiem Charakter, die einem solchen Posten vorstehen können, Dauerstelle.

Allg. Gouvernante

für Economat und Betrieb. Der Posten verlangt eine selbständige Persönlichkeit mit guten Fachkenntnissen.

Schriftliche Offerten mit Zeugnissen, Photo, Angabe der Lohnansprüche und der Eintrittsmöglichkeit unter Chiffre P G 2216 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Privatklinik Nähe Basel sucht

jüngere

Küchengouvernante

mit Kochkenntnissen, sowie

Hilfsköchin

(neben Chefkoch). Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Lichtbild und Gehaltsforderung unter Chiffre K N 2228 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sporthotel Wildstrubel, Lenk
(Bern. Oberland), 75 Betten, sucht für Wintersaison:

Küchenchef**Conducteur**

mit Sprachkenntnissen

Aide de cuisine**Restaurationstöchter****Saaltöchter****Anfangs-Saaltöchter****Chef de rang****Zimmermädchen**

Bitte Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Sporthotel Wildstrubel, Lenk (Bern. Oberland).

Wir suchen

für unsern Grillroom-Rotisserie tüchtigen, sprachkundigen

Chef de service

guter Restaurateur

Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Direktion Caillon-Elite-Hotel, Zürich.

On demande pour de suite:

cuisinière à café

très expérimentée. Connaissance de la langue française nécessaire, place stable. Bonnes conditions de travail. Faire offres détaillées à direction, Clinique Cecil, Lausanne.

Gesucht für kommende Wintersaison nach Graubünden folgendes Personal:

Glätterin-Flickerin**Wäscherin**

(oder Lingeriemädchen mit Praxis an der vollautomatischen Waschmaschine)

Zimmermädchen**Saaltöchter****3 Restaurationstöchter**

Offerten erbeten unter Chiffre WS 2190 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sporthotel Hof Maran, Arosa
sucht für Wintersaison

Buffetdame**Wäscherin (vollautomatische Anlage)****Commis-Pâtissier****Restaurationstochter****Personalköchin - II. Kaffeeköchin****Personalzimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an E. Traber, Dir.

Gesucht

auf 1. Dezember selbständige, sprachkundige

Kioskverkäuferin

Gutbezahlte Vertretungsstelle. Offerten an Hotel Toggenburg, Wildhaus.

Gesucht

in Jahresstelle bestausgewiesener

Küchenchef-Restaurateur

für Hotel-Restaurant mit Stösbetrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Interessenten wollen ihre Offerten mit Referenzen richten unter Chiffre K R 2217 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft

2 Officemädchen

Offerten sind zu richten an «Palace-Stübli», Davos-Platz.

Gesucht

an bestbekanntem Sommer- und Wintersportplatz:

Restaurationstochter**Buffettochter****Büroanfängerin****Saaltöchter**

Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

Gesucht in Stadthotel nach Basel:

I. Sekretär-Kassier (Reception)**Chef de rang**

(selbständig, anghender Oberkellner, sehr gut präsentierend)

Commis de rang

(mit franz. und engl. Sprachkenntnissen)

Etagenportier (mit Erfahrung)**Lingeriemädchen-Stopferin**

Eintritt nach Übereinkunft. Interessante und gutbezahlte Jahresstellen. Bewerber mit erstenklassigen Referenzen wollen sich melden unter Chiffre B A 2214 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für sofort freundliche
Serviertochter

nicht unter 20 Jahren. Guter Verdienst, geregelte Freizeit, Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. Künzli, Hotel Bären, Ringgenberg am Brienzersee, Telefon (036) 2 19 31.

Gesucht
für lange Wintersaison tüchtige
Restaurationslochter
und **Saaltrochter**

sprachkundig. Offerten an Hotel Bahnhof, Saanenmüser.

Wir suchen
per sofort in seriösen, gut geführten Betrieb
jüngere
Tochter für Buffet
und **Service-Aushilfe**

Bewerberin wird angelehrt. Offerten an R. Geiger, Hotel Storch, Rheinfelden.

Gesucht
für Wintersaison 1956/57

Bureau-Praktikantin
mit Sprachkenntnissen für allg. Büroarbeiten
Saal-Praktikantin
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche

Offerten an Hotel Belmont, Davos-Platz.

Gesucht
nach Übereinkunft in gut eingerichteten Hotel-
Restaurationsbetrieb (Jahresbetrieb) Nähe Zürichs
Vertrauensperson

welche im Betrieb mithilft und Patron vertreten kann. Im Hause sind 10-12 Angestellte beschäftigt. Zimmer mit fl. Wasser, freie Berufs- und Lebewäsche, gute Verpflegung. Offerten mit Photo und Zeugniskopien sowie Gehaltsansprüchen unter Chiffre N Z 2072 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstellen:

Kellerbursche
Hausbursche
Kaffeeköchin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet, Göschenen.

Gesucht
für lange Wintersaison:

Kontrollleur-Econome
Sekretärin
(vier Sprachen perfekt)
Chef-Pâtissier
Commis-Gardemanger
Oberkellner (Schweizer)
Bar-Commis
(sprachkundig)
Conducteur, Chasseur

Offerten an G. Rocco, Direktor, Hotel Silvretta, Klosters (Graubünden).

Industrieunternehmen im Zürcher Oberland
sucht per sofort oder nach Übereinkunft zuverlässigen

PORTIER

mit Concierge-Erfahrung und evtl. Kenntnissen im Samariterdienst. Bewerber wollen sich melden unter Beilage der Photo und Zeugniskopien sowie unter Bekanntgabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre Z O 2071 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in neues Bar-Restaurant, freundliche

Restaurations-
tochter

mit etwas Barkenntnissen. Sehr guter Verdienst. Offerten an Hotel Speer, Rapperswil am See.

Suche flinken, jungen

KOCH

neben Chef in Jahresstelle. Offerten mit Lohnansprüchen an Restaurant Cecil, Stampfenbachstrasse 55, Zürich 6, Tel. (051) 284810.

Wir suchen

Buffellehrtochter

Dauer der Lehre 1 Jahr. Gehalt von Anfang an. Gründliche Ausbildung zugesichert. Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo an Hotel Seeros, Meisterschwanden (Haltwilsersee).

Gesucht
für sofort nette, selbständige

Serviertochter

Jahresstelle, guter Verdienst, gute Behandlung. Landgasthof im Simmental an der Hauptstrasse, Hotel Krone, Erlenbach BE. Fam. Hofer.

On demande

cuisinier seul

pour un remplacement de 3 semaines. Faire offres avec certificats et prétentions de salaire à l'hôtel du Lion d'or, Le Sentier (Vaud).

Gesucht
per sofort tüchtige

Buffetdame
und
Buffettöchter

Offerten an Restaurant Mövenpick, Bern.

Gesucht
in Jahresstellen:

Aide de cuisine
sowie
Gouvernante

als Stütze der Hoteliersfrau. Vertrauensposten, fähig, dem Personal vorzustehen, in neuerbautes Bahnhofbuffet und Passantenhotel der Oeschweiz. Offerten unter Chiffre A G 2168 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Grand Hôtel de l'Observatoire,
St-Cergue, Vaud

demande pour cette saison d'hiver:

concierge
capable
pâtissier
capable
entremetier, demi-chefs
commis de cuisine

Prière de faire offres de suite avec copies de certificats et photo à la direction.

On cherche pour ler décembre 1956 dans nouvel Eta-
blissement à Lausanne

chef de cuisine
cuisinière
2 cuisiniers
2 filles d'office
2 garçons de cuisine
2 jeunes filles
pour bar et buffet
2 dames de bar et buffet
12 filles de salle
2 Chasseuses

Offres sous chiffre OFA 30418 Zs à Orell Füssli-Annonces, Zurich 22.

Gesucht

für Wintersaison nach Arosa: tüchtige(r)

Saaltrochter
Sekretärin selbständige
Alleinportier zuverlässiger

Offerten erbeten unter Chiffre F W 2166 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cercasi

coniugi

provetti albergatori per la gerenza della Casa del Popolo di Bellinzona. Inoltare offerte all'on. cons. E. Zeli, Bellinzona.

Gesucht nach Arosa

für Wintersaison, routinierter

Alleinkoch
entremetskundig
Zimmermädchen
Hausbursche-Heizer
Küchen- u. Officemädchen

Offerten unter Chiffre N A 2180 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu baldigem Eintritt oder Übereinkunft

KÖCHIN

nach Biel in gutgeführten, neuzeitlich eingerichteten Betrieb. Hilfspersonal vorhanden. Offerten mit Kopien und Bild unter Chiffre AS 15269 J an Schweizer Annoncen AG., Biel.

Gesucht

auf Wintersaison ein tüchtiger

Aide de cuisine

neben Chef (an etwas selbständiges Arbeiten gewöhnt) ferner

Zimmermädchen
Saaltrochter evtl. Praktikantinnen
Offerten an Hotel Alpenrose, Wengen, Tel. (036) 34651.

Gesucht

auf 1. November, tüchtiges

Küchenmädchen

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Frau R. Bachmann, Restaurant Bündnerstube, Drahtgstr. 61, Basel.

Gesucht

für 1. November, gut präsentierende Dame gesetzten Alters als

Chef de service

in grösserem Tea-Room in Zürich. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre T R 2141 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in neues Hotel garni

Sekretärin-
Gouvernante

Deutsch, Französisch, Englisch. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen, Lichtbild und Lohnansprüchen bei freier Station unter Chiffre S N 2153 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für kommende Wintersaison

Sekretär-Kassier-
Aide de réception

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an Grand-Hôtel Belvédère, Davos-Platz.

Gesucht
KÖCHIN

in kleineren, neuzeitlichen Tea-Room-Betrieb in Zürich. Bei Eignung selbständige Dauerstellung. Offerten mit genauen Angaben bisheriger Tätigkeit, Lohnanspruch und Zeugnisabschriften unter Chiffre T R 2180 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für unsern neuzeitlich gut eingerichteten Landgasthof mit Metzgerei, tüchtige

KÖCHIN

für sofort oder nach Übereinkunft. Schöner Lohn, geregelte Arbeitszeit (Montag Wirtesontag). Offerten an R. Hofer, Gasthof und Metzgerei «Bären», Ersigen, Tel. (034) 32164.

Hôtel de Ier Rang
cherche jeune

chasseur-
téléphoniste

parlant allemand et français. Notions d'anglais désirées. Place à l'année. Envoyer offres avec copies de certificats et références, sous chiffre C T 2169 à Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

auf 1. Dezember 1956 in Jahresstelle:

Küchenbursche oder -mädchen
Officemädchen tüchtige
Restaurationslochter
mit Sprachkenntnissen
Buffettochter

rechter Lohn. Offerten unter Chiffre K M 2174 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Erstklass-Wintersporthotel in Arosa (evtl. in Jahresstelle)

Patron-
Stellvertreter

mit der Befähigung, den gesellschaftlichen Teil zu betreuen. Offerten unter Chiffre AA 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Restaurationstochter

für Ferienablösung in Passantenhotel nach Zürich. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre R T 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in erstklassiges Stadthotel in Jahresstelle

Restaurationstochter
Saaltrochter
Saalpraktikantin

Offerten unter Chiffre D S 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. November, evtl. früher, tüchtige, versierte

Köchin

Selbständig in Menu und à la carte. Neue Restaurationsküche. Hoher Lohn bei freier Station. Offerten unter Chiffre K N 2234 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Rest. Bellevue, Magglingen

sucht per November/Dezember erfahrene

Restaurationstochter

jüngeren

Hausburschen

Offerten mit Bild und Referenzen an die Direktion.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Gesucht

kapitalkräftiger

Bauherr für Motel

an prächtiger Lage mit grossem Durchgangsverkehr, evtl. Mieter mit Kapitalbeteiligung. Überdurchschnittliche Rendite. Offerten unter Chiffre BM 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf Frühjahr 1957 suchen wir für einen altbekannten Landgasthof an Hauptverkehrsstrasse, sehr schön renoviert und ausgebaut (Zimmer mit Bad, Dusche oder fließendes Wasser), modernste Küche, vielseitige Restaurationsräume und grosser Saal,

tüchtiges

Geranten-Ehepaar

das die beruflichen Voraussetzungen erfüllt. Qualifizierten Fachleuten bietet sich hier eine einzigartige Gelegenheit für eine solide Existenz. Eigenes Kapital ist nicht erforderlich.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Bild sind erbeten unter Chiffre A 45281 K an Publicitas Zürich.

Apéritif

CAMPARI



Ein Fest mit Dettling champagne

Er bringt Ihren Gästen frische, fröhliche Stimmung, die immer zu angeregtem Konsumieren führt!

Hergestellt nach der Methode champagne: EXTRA DRY ist speziell für den Barbetrieb und die Liebhaber trockener Schaumweine geschaffen.

Daneben Demi sec/Doux/Asi spumante

Dettling - altbekannte Produkte, die Ihnen vorteilhafte Kalkulationen erlauben.

Durch den Weinhandel erhältlich.

Arnold Dettling-Vins Mousseux-Brunnen

Reception work

Two English young ladies, aged 21 years, require work during coming winter season. Anything considered, preference given to

Good education, best references. Reply to: Miss Margaret Rollings, 51, Harewood Crescent, Honick now, Plymouth, Devon (England).

Giovane Elemento Italiano
lavorante in albergo

ramo portineria

cerca occupazione in una città o località della Svizzera tedesca per poter imparare la lingua. Offerte indirizzare a Giovanni Zanino, Corso Cavour 11, Aqul, Prov. Alessandria, Italia.

Jeune couple hôtelier en possession de la patente du canton de Vaud, cherche

direction ou gérance

d'un hôtel-restaurant ou Tea-room. Ecrire sous chiffre P. S. 17977 L., à Publicitas, Lausanne.

Fachmann aus dem Gastgewerbe, in guter Position, 43 Jahre alt, reformiert, sucht treue, liebe, ebenfalls fachlich tüchtige

Lebenskameradin

Zuschreiben unter Wahrung voller Diskretion erbitte unter Chiffre L K 2218 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Hausbeamtin

sucht Stelle auf den 1. Dezember evtl. früher

in Hotel- oder Spalbetrieb nach Zürich oder Umgebung. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. Offerten unter Chiffre JH 2240 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

SCHULTHESS



Waschautomaten Schulthess-Frontal

6 Modelle

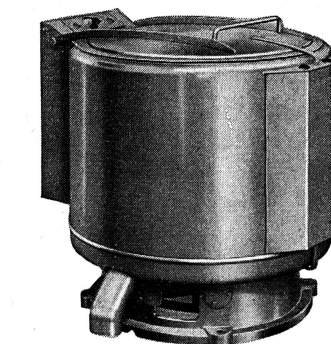
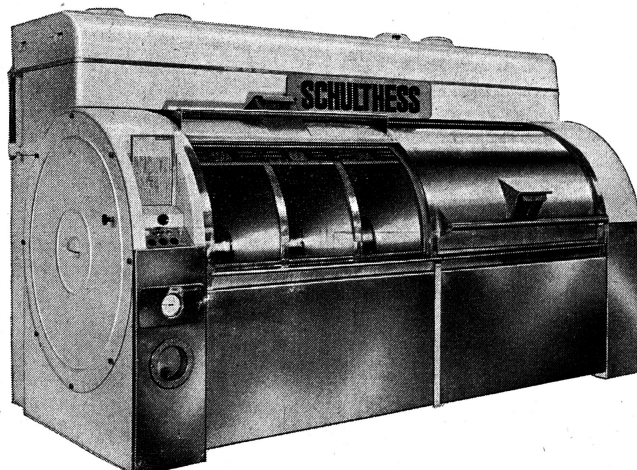
4	6	10	18	25	35 kg
---	---	----	----	----	-------

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

Eignung für sämtliche gewerblich betriebenen Wascheinrichtungen, 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 15000 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	120	155	190	230 kg
Std.leistung	210	270	290	350 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, Wärmeinsparung 60%, Betriebskosteneinsparung 50%.

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG. ZÜRICH

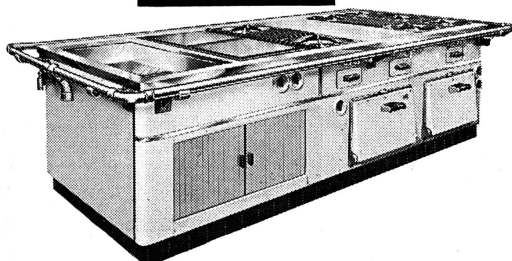
Zürich Stockerstrasse 57 Tel. 051/27 44 50
Bern Aarberggasse 29 Tel. 031/ 3 03 21
Lausanne 16, Av. du Simplon Tel. 021/26 56 85
Neuenburg 9, Rue des Epancheurs Tel. 038/ 5 22 62

OLMA
St. Gallen

Halle 2
Stand 264

SURSEE

baut Grossküchenanlagen als Spezialität



Wir kennen alle Systeme

Holz-, kohle-, gas-, elektrisch- und ölgefeuert. Unsere Erfahrung auf diesem Gebiete ist einzigartig, weshalb unsere Beratung auch für Sie wertvoll sein kann. Prüfen Sie alle Offerten und verlangen Sie auch unser Angebot. Auskunft und Rat sind kostenlos.

Sursee-Werke AG. die auf Grossküchenanlagen spezialisierte Herdfabrik

OLMA: Halle 2, Stand 218

H R

Ausscheiden und einlösen an
SURSEE-WERKE AG
SURSEE LU

Besuchen Sie uns und offerieren Sie uns eine Anlage

Name:

Strasse:

Ort:

Kanton:

COUPON

Wir suchen

auf anfangs Februar, evtl. März 1957, einen

KOCHfür die Durchführung von *Kochkursen und Kochdemonstrationen* für die Dauer von ca. 4–5 Monaten.Offerten unter Angabe der Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre M 45325 Lz an *Publicitas Luzern*.**Nous cherchons****gérant ou gérante**

en possession du certificat de capacité du canton de Vaud pour un hôtel important avec restaurant dans une ville de la Riviera vaudoise pour le 1er décembre 1956. Place à l'année. Offres écrites avec références, prétentions de salaire et photo sous chiffre R. V. 2158 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2. Discretion assurée.

**Dortmunder
Grossbrauerei**

in vielen westeuropäischen Ländern seit langem gut eingeführt, möchte sich jetzt auch dem Schweizer Markt zuwenden.

Für den Verkauf unserer Qualitätsbiere in der Schweiz suchen wir Verbindung mit seriösen und branchekundigen Firmen, die am Import und an der damit verbundenen Vertretung interessiert sind.

Bitte geben Sie Ihr Angebot unter XY 1234 an WERBEG, Werbe- u. Anzeiengesellschaft, Dortmund, Westenhellweg 47 (Deutschland).

Wir suchen
für führendes Hotel-Restaurant in grosser zürcherischer Industrie-
gemeinde als

PÄCHTER

tüchtiges, erprobtes, fachkundiges **WIRTE-EHEPAAR** mittleren Alters. Bevorzugt wird gut ausgewiesener Küchenchef. Antritt Frühjahr 1957; evtl. nach Übereinkunft auch später. Interessenten melden sich unter Chiffre PE 2210 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**NEU!****LUCUL-
Crème-Suppen**

Spargel - Steinpilz - Tomaten - Huhn

Wieder eine Spitzenleistung!

Gratismuster durch: Ein Versuch lohnt sich!

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telefon (051) 46 72 94

Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze



Nr. 3143

Nur Fr. 29.— kostet diese elegante, solide Stabli-Stabellie, 40 verschiedene Modelle, schon ab Fr. 23.—. Die altbekannten

Brunner-Stühle

jetzt unter der neuen Firma

Ad. Giacobbo
Fehraltorf (Zch.)

Russikerstr. 466, Tel. 061 97 72 77

**Silber
pflege mit
Argentyl**

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

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 40 11

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

**Vorteil-hafte Qualitäts-
BETTWAREN**

aller Art direkt vom

Fabrikanten mit langjähriger

Garantie.

Verlangen Sie bitte

Offerte von

E. DERINGER

Unter-Stammheim ZH

Tel. (054) 9 11 87

Die altbekannte Firma **J. L. Ruffino** in Pontassieve (Florenz),
Produzentin seit 1877 des weltberühmten und vorzüglichen

Chianti
I. L. RUFFINO
nobilis della mensa

teilt seiner verehrten und treuen Kundschaft mit, dass sie ab 1. Juli 1956 die Vertreter-Organisation in der Schweiz neu geregelt hat, indem sie der Firma

Henry Huber & Cie., Sihlquai 107 in Zürich 5
die Vertretung der RUFFINO-Weine für die Kantone Zürich und Graubünden wie bis anhin bestätigt, und der Firma

Giovanni Lucchini AG. in Lugano-Pregassona (Tessin)

die Vertretung für die gesamte übrige Schweiz vergeben hat. Diese obgenannten beiden Firmen stehen jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung und besitzen ausgiebige Lager aller berühmten RUFFINO-Weine, um jeder Anfrage und Bestellung umgehend Folge leisten zu können.

Mit bester Empfehlung: **J. L. Ruffino**.**Lernen Sie Englisch in England**

6wöchig, intensive Kurse beginnen in Cliftonville, Kent, am 8. Nov. 1956, 3. März u. 28. April 1957. Kosten ab £ 48/—, einschliesslich den Unterricht, Lehrbücher und Schreibwaren sowie volle Pension in komfortabl. Hotel. Diese Kurse sind intensiv u. besonders für diejenigen geeignet, die in kürzester Zeit grundlegende Kenntn. erwerben u. prakt. Konversation üben wollen. Ausflüge nach London und Canterbury, Prospekt, Reise- und Wohnarrangements durch: **HOTEL-PLAN, Talacker 30, Zürich.** Filialen in Basel, Bern, Luzern, Genève, Lugano.

Inserate

sind das Qualitäts-
zeichen für bewährte
Produkte!

Nur zuverlässige
Angebote können
sich auf die Dauer
behaupten!



Will man wirklich wohnlich wohnen,
wird man seine Möbel schonen.
Trotzdem gibt es beim Entpfropfen
wie beim Trinken, manchmal Tropfen,
Ringe oder einen See
sei's von Tinte oder Tee
sei's von Weingeist oder Wein
und das trocknet-grünlich ein.
WOHNLICH's Möbelpolitur
RADIKAL heisst hier die Kur:

RADIKAL macht wie durch Zauber
Möbel frisch und fleckensauber.

Fl. zu Fr. 2.60 und Fr. 4.70, für Grossverbraucher spez. günstige
Pckg. zu Fr. 7.80 u. Fr. 14.— (Lt.). In Drog. u. Farbwarenhdlg.,
wenn nicht erhältlich, direkt durch meinen portogr. Postversand:
G. Wohnlich, Drog., Rousseaustr. 10, Zürich 10, Tel. (051) 91 80 15.

Gesucht

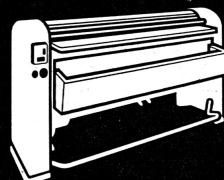
seriöses, erfahrenes und fachtuchtiges

Direktor-Ehepaar

für die Leitung eines bekannten Grand Hotels in Fremdenstadt am Genfersee. Eintritt nach Übereinkunft. Detaillierte Offerten mit Angabe der Ansprüche und Referenzen sowie Photo unter Chiffre D.E. 2156 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Muldenglättmaschine**

Type M 4 mit automatischer Temperatur-Regulierung. Für Gas- oder elektrische Heizung. Dampfabsaugvorrichtung, Thermostat, Walze für Vor- und Rückwärtslauf, elektrische Walzenhebe- und Pressvorrichtung. Walzenlänge 140 cm. Beste Referenzen.

**Cleis-Vollautomat**

Die Waschmaschine für Gewerbe und Industrie bietet neueste und ausserordentliche Vorteile. Höchste Betriebssicherheit. Vollautomatische Steuerung. Stets warmes Wasser. Automatische Wasserstand-Regulierung. Selbsttätige Waschmittelführung. Für 10 und 20 kg Trockenwäsche.

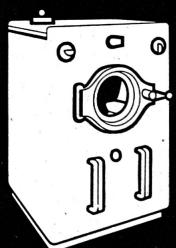
A. Cleis AG.
Sissach

Wäschereimaschinen-
Fabrik und Apparatebau
Telefon 061 - 85 13 33

OLMA, ST. GALLEN

Halle 2 Stand 257

Verlangen Sie ausführliche Offerte.

**GRANDS VINS
DU VALAIS**

Dôle
CHATEAU LA TOUR
Glacier **MOMING**
SION
PIERRE DE TORRENTÉ

Propr.-viticulteur
SLA Lucerne 1954: Médaille d'or



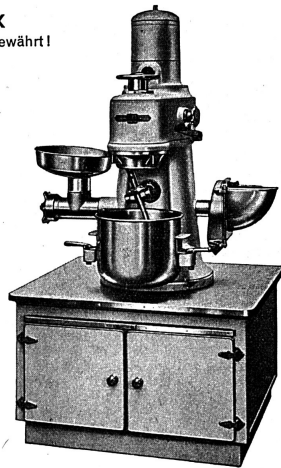
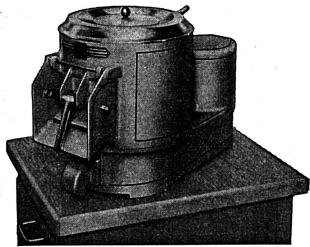
Lips

Küchenmaschinen

an der OLMA - Halle 2, Stand 252

COMBIREX
tausendfach bewährt!

KLEIN-SCHÄLMASCHINE
mit der unerreichten Leistung



JAKOB LIPS MASCHINENFABRIK URDORF/ZH
Gegründet 1880 Telephone (051) 98 75 08

Wir verkaufen
umstänthalber an bestausgewiesene Fachleute das

Restaurant zum Hörnli Basel

Es bietet für tüchtige Leute eine erstklassige Existenz. Nur solvente Käufer mit entsprechendem Kapital erbitten wir um Offerte unter Chiffre J 57680 Q an Publicitas Basel. Händler und Vermittler verboten.



Blumen f. Hotel und Restaurant

Nelken, Gladiolen, Rosen, Verschö. Sommerblumen, gemischt, senden wir Ihnen 100 Stück für Fr. 8.-, Sendungen über Fr. 15.-, Porto und Verpackung frei.

Blumen-Kummer, Baden
Weite Gasse 7
Tel. (056) 6 62 88

Hôtel-Restaurant

22 lits plus appartement pour l'exploitant, situé dans belle situation sportive et touristique des Alpes vaudoises

à vendre ou à louer
pour cause de santé. Jolie construction en pierres, tout confort. Adresser offres sous chiffre A V 2073 à la Hotel-Revue à Bâle 2.

**Hotels, Pensionen
Restaurants
Tea-rooms**

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.

G. Frutig, Hotel-Immobilien, Solteigasse 32, Bern, Telefon (031) 3 53 02.

Lerne Englisch in London

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

Zu verkaufen
umstänthalber grösserer, moderner

Perronwagen

Offerten an Bahnhofbuffet Chur.

**Zu verkaufen bestgelegenes und ausbaufähiges
Hotel mit Restaurant**

Bar, Tea-Room, am Luganersee, 20 Betten, grosser Garten und Privatparkplatz. Durch Objektkauf und Erwerb angrenzender Liegenschaft noch weiter zu entwickeln. Für tüchtigen Koch mit branchenkundiger, sprachgewandter Gemahlin besonders interessant. Anfragen von zahlungsfähigen Selbstinteressenten sind zu richten unter Chiff. L S 2054 an d. Hotel-Revue, Basel 2.



In the kitchen and at the table

Skilfully prepared from the choicest ingredients, Heinz products are famous throughout the world for their fine flavour and unvarying quality. You can always rely on Heinz 57.



G133-B



H. J. HEINZ CO. LTD. LONDON N.W.10 ENGLAND

General Agents: Jean Haecy Importation S.A., Basle 18.

Hôtel

A vendre

région horlogère, un bel hôtel complètement rénové. Situation unique et privilégiée, mobilier, installation et agencement modernes. Chiffres d'affaires annuel, minimum Fr. 400.000.—. Pour tous renseignements, écrire sous chiffre P 11292 N à Publicitas S.A., Neuchâtel.

HOTELIER
cherche

hôtel-restaurant ou hôtel garni

à Lausanne ou Genève

Reprise avec bail, location ou direction. Ecrire sous chiffre P. Z. 81498 L. à Publicitas, Lausanne.

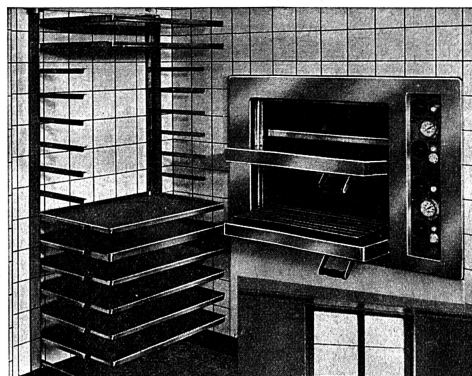
Elro bringt umwälzende Neuerungen in die Hotelküche. Seit der Erfindung der Elro-Großkochapparate mit Super H10 Infrarot-Heizung und hochwirksamer Wärme-Isolierung hat das Kochen gewaltige Fortschritte gemacht. Auch Sie müssen die Elro-Kochmethode kennen; denn mit Elro läßt sich sparen. Zudem sind die Speisen frischer in den Farben, reicher an Aroma und vor allem reicher an den lebensnotwendigen Vitaminen.



Elro-Universal-Elektro-Kochapparat mit eingelegten Gemüsedämpfinsätzen

Elro-Spültröge und Küchenboy mit Gemüsedämpfinsätzen

Elro-Bratpfanne mit hydraulischer Kippvorrichtung



Elro-Backofen mit Kuchenblechgestell

Das Elro-Werk fabriziert sämtliche Großküchen-Einrichtungen aus rostfreiem Stahl in feinsten Schweizer Qualität. Verlangen Sie unverbindlich Auskunft und kaufen Sie direkt von der Fabrik.

**Robert Mauch
Elro-Werk
Bremgarten
Aargau**



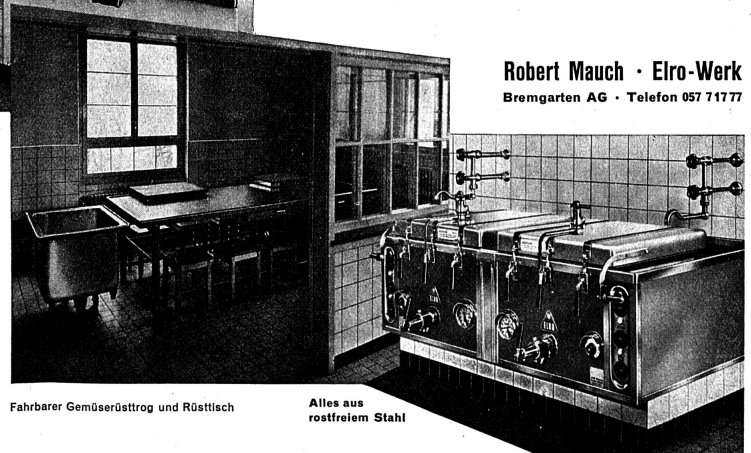
Fahrbarer Gemüserüstrog und Rüsttisch

Die Hotelküche im Jahre 1957

spart Strom, spart Zeit, spart Raum,
spart Personal, spart Vitamine



Robert Mauch · Elro-Werk
Bremgarten AG · Telefon 057 71777



Alles aus rostfreiem Stahl

Olma 1956, Messe und Ausstellung

(Eing.) Eine Messe wie die Olma – sie findet dieses Jahr vom 11. bis zum 21. Oktober statt – will nicht bloss zwei Marktpartien zusammenführen, sie muss aus ihrer Tradition heraus auch Instruktives bieten. Auf dieser Ebene liegen die Sonderschauen, die jedes Jahr die Messe bereichern und die abwechslungsweise aus den verschiedensten landwirtschaftlichen und milchwirtschaftlichen Sparten herausgegriffen werden, um belehrend zu wirken oder um das ausschnittsweise Schaffen in der Landwirtschaft darzustellen. Solche Sonderschauen galten der Tierzucht, dem Weinbau, dem Siedlungswesen, der Schädlingsbekämpfung, dem Wald usw. Die Olma, als Messe für die Landwirtschaftsbewohner, hält darauf, ihren Besuchern nach Möglichkeit alljährlich eine grössere Viehschau bieten zu können. So wurde letztes Jahr eine grosse Ur-Schweizer Viehschau durchgeführt, frühere Viehschauen galten dem züchterischen Schaffen einzelner Ostschweizer Gebiete.

Etwas Einmaliges wird dieses Jahr auf diesem Gebiet gezeigt, nämlich eine Gross- und Kleinviehschau, die sämtliche in der Schweiz vorhandenen Rassen beider Kategorien umfasst: Braunvieh, Simmentaler Vieh, Freiburger Schwarzfleckvieh, Walliser Eringervieh und

die verschiedenen Kleintierassen. Daneben werden fünf Schafzuchten, zehn Ziegenrassen und die beiden Schweinerassen gezeigt. Das Bemerkenswerte an dieser Schau ist die Tatsache, dass einmal vereint die züchterischen Bestrebungen sämtlicher in der Schweiz vorhandenen Rassen am lebenden Tier zur Schau gestellt werden.

Im weitem umfasst diese grösste ostschweizerische Messeveranstaltung in St. Gallen die Gruppen Milchwirtschaft, Geräte und Maschinen, landwirtschaftliche Hilfsmittel und Hilfsmittel, landwirtschaftliche Produktion, Obstverwertung, Nahrungs- und Genussmittel, Landmaschinen und Geräte, gewerbliche Maschinen und Geräte, Elektrizität, Gas, Wasser, Feuerung, landwirtschaftliche Fahrzeuge, Möbel und Gewerbe, Haushalt und Bekleidung, Textilien.

Zum Besuch der OLMA werden in der Schweiz vom 9. bis 21. Oktober *verbilligte Fahrtkarten* auf der SBB (einfache Fahrt für Hin- und Rückfahrt) ausgegeben. Mit einem soeben herausgegebenen ausgezeichneten Prospekt, der die wissenswerten Angaben enthält, macht die OLMA rechtzeitig auf ihre Veranstaltungen und damit auf ihre Bedeutung aufmerksam.

Standbesprechungen

ELMAG Glarus Mineralquellen Elm

Die Mineralquellen Elm haben dieses Jahr ihren Stand neu gestaltet und vorwiegend in den Dienst des neuartigen Getränkes *DIABENA* gestellt. Dieses diätetische Tafelwasser, das in seiner besonderen Zusammensetzung aus speziell verarbeiteten Früchte- und Kräuterausgüssen, dem vorzüglichen Süßstoff «Assurgrin» und dem natürlichen Elmer Mineralwasser besteht, ist ein gesundes, leichtes Getränk. Vor allem enthält es absolut keine Kalorien, ist kohlen säurearm und eignet sich deshalb ausgezeichnet für Diabetiker oder alle jene, die auf ihre Linie achten wollen. Die lebensgrosse Photo einer jungen Dame mit schlanker Figur, die uns vom Elmer Stand entgegenlacht, soll uns bildlich machen, dass *DIABENA* der modernen Linie sehr zuträglich ist.

HGZ-Aktiengesellschaft, Zürich 46 Halle 2, Stand 2001

Der *Bravilor*-Stand der Firma HGZ, Zürich, wartet auch dieses Jahr wiederum mit verschiedenen Neuerungen auf.

Bereits haben sich die neuen Kolben-Expressmaschinen *Royal* mit Frischwasserbrührung nach dem bewährten *Bravilor*-Prinzip und dank ihrer hervorragenden Schweizer Qualität bestens eingeführt. Ebenso beliebt sind die kombinierten Kolben-Express- und Filtermaschinen geworden. Diese Typen sind leistungsfähig und konstruktiv noch verbessert und ermöglichen eine noch weitergehende Anpassung an die spezifischen betrieblichen Verhältnisse. Sie bestechen auch durch ihre elegante und gediegene Form.

Daneben werden auch die bekannten und beliebten Filterkaffeemaschinen mit druckloser Frischwasserbrührung und automatischer Behälterabfüllung und die heute besonders aktuellen Milchpasteuriserapparate gezeigt.

Alb. von Rotz, Ing., Basel, Avro-dry-Tumbler Halle 2, Stand 212

Wenn Sie Ihren Wäschereibetrieb überprüfen, werden Sie vielleicht feststellen, dass derselbe einfacher und rationeller gestaltet werden könnte.

Haben Sie schon ausgerechnet, wieviel kostbare Arbeitszeit das Aufhängen und Abnehmen der Wäsche in Anspruch nimmt? Vielleicht benötigen Sie dringend zusätzlich eine Garage oder einen Vorratsraum, wozu der Trockenraum dienen könnte?

Hier hilft auf ideale Weise ein *Avro-dry-Tumbler*, der bekannte vollautomatische Wäschetrockner (Schweizer Fabrikat). Diese Trocknung ist dem Trocknen im Freien ebenbürtig, sie ist hygienisch und ermöglicht Ihrem Betrieb, in 15–30 Minuten trockene Wäsche zu erhalten. Mangelwäsche wird kurz vorgetrocknet, um nur einmal die Menge zu passieren.

Wichtig ist die Wahl der richtigen Grösse und Leistung eines Tumblers für einen Betrieb. Ich baue Tumbler jeder Grösse und Heizart. Es ist von jeher mein Bestreben, meine Kunden objektiv zu beraten, denn nur zweckdienliche Maschinen garantieren ein wirtschaftliches Arbeiten. – Albert von Rotz, Basel 12, Tumbler-Bau, Telefon (061) 22 16 44.

H. Oberlaender & Cie., Apparatebau «FRITOUT», Romanshorn Halle 2, Stand 249

Die Lohn/Preis-Spirale kann nur durch noch stärkere Rationalisierung des Betriebes aufgefangen werden, indem mit den gleichen Kräften die Produktion gesteigert wird. Das gilt vor allem auch für die Hotel-, Spital- und Restaurationsküche. Aus diesem Bestreben heraus haben wir in den letzten Jahren unsere Modelle ständig vermehrt, um für jede Küche das rationellste Modell zu bieten. Diese Bemühungen im eigenen Betrieb stehen leider im Gegensatz zur Rationalisierung, sind aber im Interesse unserer Kunden. Denn nur das richtige Modell des «FRITOUT» am richtigen Platz leistet das Maximum an Produktion und Öl- oder Fettsparnis. Während vor Jahren die einzelnen Fritout-Modelle noch eingehender gewürdigt werden konnten, müssen wir uns heute auf die Feststellung beschränken, dass sich dieser solid und aus einer reichen Erfahrung heraus konstruierte Backapparat in Tausenden von Küchen eingeführt und bewährt hat. Vor allem gibt ihm die patentierte vollautomatische Ölkühlung bei allen Modellen von 5–35 Litern Ölinhalt eine Sonderstellung. Es sei daher hier nur auf das neueste Modell Ge-Rapide hingewiesen, das mit einem Ölinhalt von 35 Litern das leistungsfähigste Modell darstellt, das von allen Küchenchefs von Grossbetrieben, die es kennen, empfohlen wird.

Einen Überblick über die verschiedenen Fritout-Modelle gibt das Inserat in dieser Nummer. Es wird manchen Küchenchef und Restaurateur veranlassen, sich diese Modelle am Fritout-Stand vorführen zu lassen, wo ihm bewährte Fachleute zur Verfügung stehen.

Maschinenfabrik Schulthess & Cie. AG., Zürich-Lausanne Halle 2, Stand 264

Die auf dem Gebiet der Fabrikation vollautomatischer Waschmaschinen bekannte Maschinenfabrik Schulthess & Cie. AG. wird auch dieses Jahr wieder mit einem grossen, übersichtlichen Stand an der Olma in St. Gallen ihre Erzeugnisse ausstellen. Schon hat der 15 000. Waschautomat das laufende Band der Fabrik in Wolfhausen verlassen. Diese hohe Produktionszahl in der kurzen Zeit von nur acht Jahren ist wohl keine Selbstverständlichkeit, sie ist ein gutes Zeichen für die Aufgeschlossenheit der schweizerischen Kundschaft, die den Schulthess-Automaten Vertrauen geschenkt hat. Die Schulthess-Automaten werden nach fast allen europäischen Staaten exportiert. Heute kann die Maschinenfabrik Schulthess mit einem umfangreichen Fabrikationsprogramm aufwarten, welches allen Erfordernissen gerecht wird. Frontautomaten mit 4, 6, 10, 18, 25 und 35 kg Trommelinhalt mit eingebautem Boiler, automatischer Waschmittelzuführung und patentierter Spülvorrichtung. Diese Automaten waschen vor, kochen, brühen, spülen und schwingen. Ausser einer erheblichen Einsparung an Waschmitteln, Löhnen, Wärmeenergie ist auch eine ganz beachtliche Leistungssteigerung festzustellen. Die kleineren Modelle sind für Haushaltungen, die grösseren für Pensionen, Hotels, Spitäler, Anstalten etc. konstruiert. Einige markante Punkte: Verwendung von rostfreiem Chromnickelstahl für alle vitalen Teile der Maschine, wie Trommel, Trommelwelle, Laugenbehälter, Waschmittelleinlass, Laugenablassorgane usw. Mit einem Griff ist die Schulthess-Frontal betriebsbereit. Gemäss Test des schweizerischen Instituts für Hauswirtschaft in Verbindung mit der schweizerischen Materialprüfungsanstalt in St. Gallen kommt das Kilogramm Wäsche in den Schulthess-Frontal-Automaten auf max. 20 Rp. zu stehen. Bei den grösseren Automaten sinken die Kosten bis auf 12 Rp., und zwar inklusive Waschmittel und Betriebskosten. Für Betriebe, die einen Trockenapparat zum Waschautomaten benötigen, wird das Modell UNIVERSAL fabriziert. Dieser Waschautomat vereint in einer einzigen Maschine den Waschautomaten, die Zentrifuge und den Tumbler, welcher imstande ist, stündlich ca. 12 kg Wäsche zu trocknen. Die UNIVERSAL macht den Waschtrog vom Wetter unabhängig. Die Schnellläufer-Zentrifuge Schulthess wird in 3 Typen geliefert mit einem Trommelinhalt von 14 bis 47 kg. Diese Zentrifugen arbeiten vollständig geräuschlos und vibrationsfrei. Sie bedeuten einen weiteren Schritt zur Rationalisierung in grösseren Betrieben. Die Schnellwaschautomaten Schulthess PULL-MANN werden mit einem Ladegewicht von 100, 130 und 165 und mehr kg geliefert und weisen eine Stundenleistung zwischen 160 und 320 kg auf. Überflüssig zu erwähnen, dass die Waschprogrammsteuerung automatisch mit auswechselbaren Lochkarten ist, dass sie einen eingebauten Wasserkranz, automatische Waschmittelzuführung, patentierte Spülvorrichtung, eingebauter Spülwasserwiederverwertung haben, eine Wärme-einsparung bis 60 % aufweisen und die Betriebskosten ganz erheblich senken. Die Beschichtigung des Schulthess-Standes lohnt sich für alle, die Waschprobleme zu lösen haben und vor der Anschaffung eines Waschautomaten stehen.

HACO – Gümlingen Halle 7, Stand 719

Die HACO Gümlingen zeigt an ihrem Stand Nr. 719 in Halle 7 die verblüffend einfache Zubereitung ihres *MOCAFINO-Blitzkaffees*. *MOCAFINO* ist der erste in der Schweiz hergestellte 100%ige reine Kaffee-Extrakt in Pulverform in vollendeter Qualität. Er eignet sich – besonders im Gastgewerbe – hervorragend für den Ausschank am Buffet; aber auch für die Aromatisierung von Cremes, Praliné-Füllungen, Gebäck-Einlagen, Glacés, Eiskaffee sind seine Verwendungsmöglichkeiten unbegrenzt. Am gleichen Stand gibt man Ihnen aber auch gern Auskunft über die bekannten *TEXTON*-Suppen- und Bouillon-Produkte und über das beliebte Nähr- und Kräftigungspräparat *HACOSAN*, die ebenfalls Spitzenprodukte der HACO Gümlingen darstellen.

Schellenbaum & Co., Winterthur Halle 8, Stand 834

Am Stand der Firma A. Schellenbaum & Co. ist ein *Kühlschrank* mit aussergewöhnlichen Abmessungen

Chronique scientifique

Comment prévenir le surmenage?

Le surmenage est à la source de beaucoup de maladies latentes ou déclarées; il leur prépare surnoisement un terrain de plus en plus propice. Or, c'est un état commun chez l'homme du vingtième siècle. Il se surmène en travaillant à un rythme diabolique, malgré tous les progrès réalisés dans l'organisation professionnelle et dans l'hygiène sociale. Il se surmène dans ses loisirs, avec la tension nerveuse qu'implique la conduite d'un véhicule, la pratique de certains sports, l'habitude de subir jour et nuit maintes sollicitations visuelles ou auditives sous la plus intensive des formes: cinéma, radio, télévision, manifestations collectives. S'il est vrai qu'un travail repose d'un autre, il est faux qu'une fatigue repose d'une autre, et les loisirs exacerbant les nerfs engendrent un surmenage bien supérieur à celui d'un travail sainement conduit.

Ajoutez à cela toutes les émotions qui minent le moral, et vous saurez pourquoi l'angoisse aujourd'hui règne sur tant d'organismes finissant par ne plus pouvoir récupérer les forces dépensées. Une nourriture normale, et même riche, reste alors impuissante devant ce déséquilibre profond, qui se fait bientôt sentir dans l'innervation des organes: d'où une diminution progressive de leur résistance, prélude aux infections et aux perturbations physiologiques.

C'est premièrement tout à l'intérieur de la personnalité qu'il faudrait agir – mais où? Mais comment? Il existe quelques méthodes qui vous enseignent à épargner vos efforts, en augmentant beaucoup leur rendement. Elles sont utiles. Elles ne remplaceront jamais l'essentiel. Un indice: les grandes idées ont souvent assumé, dans des conditions effroyables, des tâches dont aucun moderne, fût-il passé maître en psychologie appliquée, ne pourrait accomplir le dixième sans tomber pour toujours. Leur secret? Cette énergie spirituelle, qu'il ne faut pas confondre avec la volonté, puisqu'elle en est le moteur et l'aliment.

Les moyens physiques importent aussi, mais pas ceux auxquels on penserait tout d'abord: les calories, par exemple. Il s'agit plutôt des éléments qui permettent au corps d'utiliser avec soin l'énergie disponible. Ainsi

l'oxygène entre parmi les premiers en ligne de compte, pour le travail de l'esprit comme pour le travail des membres. Si vous respirez bien, si vous aërez vos poumons d'un air pur, votre organisme trouvera la possibilité de réagir efficacement contre la fatigue cérébrale ou musculaire. Si au contraire l'aération est insuffisante, en quantité ou en qualité, c'est une lente intoxication qui commence.

Que se passe-t-il? Il faut à l'organisme de l'oxygène, pour qu'il puisse utiliser intégralement les calories emmagasinées sous forme de glucides; sinon leur dégradation imparfaite produira des substances toxiques, dont les effets se révéleront par un affaiblissement à la fois psychique et physique. C'est ici qu'interviennent également plusieurs vitamines, en particulier la vitamine B1, dont une des fonctions principales consiste à rendre assimilables les glucides. A des stades différents, mais tous deux capitaux, il y a donc concordance entre l'action de la vitamine B1 et celle de l'oxygène sur l'économie de nos ressources dans l'effort. On sait, d'autre part, que la vitamine B1 est un facteur indispensable à l'équilibre nerveux. Intervient en outre la vitamine C, qui élève le rendement de l'énergie musculaire quand celle-ci est déficiente, et stimule l'énergie intellectuelle lorsqu'elle doit être mise à l'épreuve – cela sans présenter les inconvénients très graves des excitants chimiques.

Rappelons que la vitamine B1 se trouve dans la farine complète, le riz non décortiqué, la levure, le pain, les fèves; elle disparaît en partie au lavage, résiste correctement à la chaleur sèche, mais beaucoup moins à la cuisson avec de l'eau, où la perte moyenne dépasse le 50%. C'est d'autant plus regrettable que la teneur en vitamine B1 varie considérablement selon les années, la maturité, le sol, le climat, les engrais, l'exposition au soleil. Quant à la vitamine C, contenue dans un certain nombre d'aliments courants (légumes, fruits, lait), elle ne subit pas sans dommage l'exposition à l'air, après la récolte, et diminue en outre sensiblement par l'ébullition. Voilà pourquoi les légumes et les fruits crus et frais présentent à ce propos un avantage sérieux. A condition aussi d'être bien mûrs.

Paul André

aufgestellt. Dieser Kasten mit 88 Türen entpuppt sich indessen nicht als Kühlschrank, sondern als Gefrierschrank, in welchem mit einer *Kühlmachine* von entsprechender Leistung und einem Spezial-Hochleistungsluftkühler eine Temperatur von –18 bis –20° C eingehalten werden kann. Hinter jeder der abschliessbaren Türen befindet sich ein Fach, das vom Ersteller an seine Mitglieder und weitere Interessenten vermietet wird. Es handelt sich also um eine sog. *Gemeinschafts-Gefrieranlage* in Schrankform, aufgestellt in einem Raum mit normalen Temperaturen. Dies ist eine Weiterentwicklung der sog. *Kaltraum-Anlage*. Beide dienen zum Einfrieren und Konservieren von Fleisch, Früchten und Gemüsen, der neuesten Konservierungsmethode. Während nun bei der bekannten Gefrier-Raum-Anlage zur Bedienung der Fächer der tiefegekühlte Raum begangen werden muss, kann bei der gezeigten Schrank-Gefrieranlage die Bedienung von aussen, d. h. vom Warmraum aus erfolgen, daher die nicht ganz präzise Bezeichnung «Warmraumanlage». Der Unterschied ist augenfällig (Vermeidung von Er-kältungen). Trotz der höheren Gesteckungskosten werden deshalb immer mehr diese Schrank-Gefrieranlagen gebaut.

Von Interesse ist ferner ein Verkaufskorpus, der für einen Molkerei-Verkaufsladen bestimmt ist. Er enthält neben der praktischen Einteilung auf der Bedienungseite mit Fächern und Papierzügen usw. eine Käs-vitrine, eine Kühlvitrine und eine Milchausgabe.

Daneben werden noch zwei verschiedene *Glacé-anlagen* gezeigt, die sich in der Praxis ebenfalls seit langem bewährt haben. Alle beschriebenen Objekte stammen aus der eigenen, auf das modernste eingerichteten Spezialschreinerei der Firma. Es versteht sich, dass, entsprechend den jeweiligen Bedürfnissen, solche moderne, kombinierte Kühl- und Ladeneinrichtungen auch für alle andern Verkaufsgeschäfte wie Metzgereien, Bäckereien, Konditoreien usw., erstellt werden.

Nach wie vor werden die in sehr grosser Anzahl ausgeführten Milch- und Raumtiefkühlanlagen für jede Leistung geliefert.

Situation des marchés agricoles

Avec un retard de plusieurs semaines, la récolte des pommes a pu commencer en Suisse allemande avec la Reine des reinettes et la Calville de Dantzig. Ces variétés seront bientôt suivies de la Rose de Berne et de la Sauergrauweh. En Suisse romande et au Valais en particulier, la récolte des Reines des reinettes et des Reinettes du Canada bat son plein. Le Valais fournit actuellement aussi d'excellentes *poires Louise* bonne, si bien que le marché offre un choix de fruits à pépins plus abondant que jusqu'ici. Les conditions ont été telles en matière d'approvisionnement en fruits mûrs indigènes que l'on a même dû importer des pommes à une période où, dans une année normale, la récolte des variétés *mi-tardives* bat son plein.

Les cultures *maraisières* ont également profité du soleil de septembre, malgré le retard subi par la végétation en 1955. On a donc pu constater sur le marché des livraisons croissantes de *laitues pomées*, de *chicorées*, de *choux-fleurs*, d'*épinards*, de *tomates* et autres légumes saisonniers.

Le marché des *porcs de boucherie* reste stable quant à l'écoulement et aux prix. On a constaté une certaine adaptation des prix, de caractère passager, mais que l'on a pris trop hâtivement pour l'annonce d'une nouvelle baisse générale des prix. L'équilibre durable entre l'offre et la demande provient de l'heureux développement de la consommation de viande de porcs. D'après une enquête effectuée par l'OFIAMT dans des abattoirs, on a abattu durant les huit premiers mois de 1956 près de 20 % de porcs de plus que dans la période correspondante de 1955. – Le marché du *gros bétail de boucherie*, qui dénotait au début d'août une tendance à une augmentation de l'offre et à une légère baisse de prix pour

certaines catégories d'animaux, a repris une certaine stabilité qui n'est probablement que passagère. – Les prix des *veaux de boucherie* se sont sensiblement éloignés de la limite supérieure et semblent provisoirement aussi se stabiliser à un niveau un peu plus bas. – Les pêcheurs de nos lacs offrent actuellement des *Jéras* et de grandes quantités de *perchettes* dont les filets font le délice des gourmets.

Jetzt ist Schafffleisch-Saison!

Die *Schweizerische Gesellschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung* (GSF) teilt mit:

Die Entladung der Schafalpen ist in vollem Gange. Das kalte, regnerische Wetter der letzten Tage sowie Schneefälle in mittleren und höheren Lagen haben das Angebot an schlachtreifen Schafen und Lämmern stark vermehrt. Die Bergbauern sind den Hausfrauen und den Leitern der zahlreichen Gaststätten unseres Landes dankbar, wenn sie die Speisezeit in den nächsten Wochen mit Gerichten von Schafffleisch bereichern und dadurch die Verwertung der Bergschafe und -lämmer fördern helfen.

«EQUIP»HOTEL 56

Les fournisseurs spécialisés parleront aux hôteliers

Sous le patronage des ministères intéressés et dans le sein du Conseil supérieur du tourisme, la commission pour l'étude du perfectionnement technique des industries touristiques, en liaison avec l'Association technique pour l'amélioration de l'équipement hôtelier et la Commission technique du Salon, organise des réunions quotidiennes où les spécialistes les plus éminents des questions intéressant tout spécialement les matériaux et matériels nécessaires à l'équipement comme à la modernisation de notre industrie touristique et hôtelière feront, au cours de larges échanges de vue, le point des réalisations modernes mises à la disposition de la profession, comme de leurs possibilités d'utilisation.

Ces réunions auront lieu tous les jours, à 15 heures, pendant la durée du Salon, du 8 au 19 novembre prochain, dans la Grande salle des réunions du Parc des Expositions (Halle 50), Porte de Versailles, à Paris, et traitent notamment:

Mobilier: du meuble transformable dans l'hôtellerie. *Plastiques*: de la matière plastique et de ses usages dans l'hôtellerie et la restauration.

Cuisine: de l'installation des cuisines de petites dimensions et de la ventilation.

Salle d'eau: de la salle-de-bain moderne dans l'hôtellerie.

Climatisation: des problèmes de climatisation. *Applications nouvelles*: du snack et du self-service.

Serrurerie: de la sécurité dans l'hôtellerie.

Il est certain que les hôteliers, restaurateurs et dépositaires de boissons, tiendront à suivre ces réunions et à prendre part aux échanges de vues concernant des travaux qui sont le résultat des études et des recherches poursuivies tout au long de l'année entre les délégués de l'industrie hôtelière et les représentants les plus qualifiés de leurs fournisseurs.

Rappelons ici que l'entrée du Salon, comme l'accès à ces conférences, sont entièrement gratuits, pour tous les professionnels français ou étrangers.

NOW IS THE TIME TO ADVERTISE YOUR HOTEL!
British Travel Agents are planning their 1957 Programmes. They are interested in offers of Hotel Accommodation.
You can reach them all with a small advertisement, costing a few francs, in
TRAVEL TRADE GAZETTE
5 SURREY STREET, LONDON, W.C.2.

FACHLITERATUR

Literarische Neuheiten

Gastgewerbliche Praxis

nennt sich eine Schriftenreihe, welche im Hugo-Matthes-Verlag in Stuttgart zu erscheinen begonnen hat und deren erste Exemplare in handlichem Format und in bester Ausführung einen jeden Feinschmecker wie kochfreudigen Fachmann begeistern werden. Als Autoren wurden bekannte Fachleute verpflichtet, welche neben der guten Feder sich seit Jahren durch eine berufliche Praxis ausgewiesen haben, welche den rezeptierten lukullischen Einfällen einen besonderen Wert verleihen. Bereits an den laufenden Kochkunst-Ausstellungen und vor allem an der IKA in Frankfurt am Main hat der Herausgeber diese ersten Bändchen aufgelegt.

Mein Fischbuch

heisst eine der ersten Ausgaben, und als Verfasser zeichnet der bestbekannte Spezialist der Fischküche, *Dunnes Boer*, dessen hervorragendes Wissen über dieses Fachgebiet hier einen literarischen Ausdruck gefunden hat, für den jeder Liebhaber von Fischgerichten dankbar sein wird. Mit einer Farbtafel und einigen Illustrationen neben einer Fisch-Karte dürfte dieses Buch jedem Koch und jeder Köchin, aber auch jeder kochbeflissenen Hausfrau ungezählte Anregungen und praktische Anleitungen vermitteln, welche das Bändchen zu einem unentbehrlichen Bestandteil der Fachbibliothek machen.

Das Pilzkochbuch

von Küchenmeister *Hermann Beck* (Stuttgart) lässt hier einen Spezialisten zu Worte kommen, welcher an verschiedenen grossen Ausstellungen sein umfassendes Wissen um die Pilzkunde dargeboten hat. Dass jedoch die nach Wald und Wiesen duftende Liebhaberei schliesslich die kokkünstlerischen Neigungen für sich in Anspruch nimmt und aus all den vielen Pilzarten jene beglückenden Rezepte, also die praktische Anwendung und Verwertung, sich formulierten, welche hier in Text und Bild auf rund hundert Seiten mit Tafeln und Bildern geboten sind, bedeutet eine zeitgemässe Bereicherung der Fachbibliothek.

Über

Die Landesküchen Frankreichs

zeichnet *Walter Bickel* (Berlin) als Verfasser. Dieser Literat und Gastronom hat verschiedene Fachwerke nach den neuesten Grundsätzen überarbeitet und einige eigene Werke verfasst, welche das reiche Fach-

wissen dieses Autors weit über alle Landesgrenzen bekanntgemacht haben. Dass er sich dem gottgesegneten Frankreich in seiner Fülle kulinarischer Schöpfungen besonders zugetan fühlt, war anzunehmen, nachdem er viele Jahre seiner beruflichen Praxis in Paris verlebte hat. Hier handelt es sich nicht um eine dickbändige Sammlung hergebrachter Rezepte, sondern fast mehr um eine Exkursion in die Gefilde jener französischen Regionalküchen, welche zur Freude aller Feinschmecker die Kochkunst zu höchstem Ansehen führten. Das ganze klassische Menü, von den Vorspeisen bis zum leckeren Nachtisch, findet eine bunte Folge von Rezepten, welche besonders jenen Spezialitäten gelten, die man nicht auf jeder Karte findet. Somit wird aus diesem Bändchen besonders auch der Kenner mit neuem Appetit sich jener feinen Gerichte erinnern, die aus reichem Schoss geboren sind. «Poularde en gelée à la mode champenoise» oder «Quenelles de brochet à la lyonnaise»; «Morue à la nicoise» oder «Bouillabaisse»; «Fricassée de veau à la française» oder «Crêpes à la bordelaise»; «Crêpes Jeannette» oder «Gâteau Saint-Honoré». — Der Gastronom *Walter Bickel* zeichnet in den leichten Farben des Aquarells und zieht einen bunten Regenbogen über die weiten Regionen Frankreichs, so dass man die Lebens- und Essensfreude jener Menschen verspürt, welche von Geburt an gut zu essen lieben. Dass *Walter Bickel* auch das Bändchen vom

«Tranchieren und Kochen am Tisch»

verfasst und meisterhaft zu gestalten wusste, ist gerade für die Gegenwart ein Gewinn. Solches Tun ist nur dem Köhner gestattet — dass aber die Feinschmecker sich heute mehr und mehr wieder recht gerne die exklusivsten Gerichte vor den eigenen Augen zubereiten, zerlegen oder tranchieren lassen, widerlegt das Gerede von dem mangelnden Interesse für eine gute Küche. Ganz im Gegenteil! Ob privat oder im Restaurant — das «Tranchieren und Kochen am Tisch» hat seinen besonderen Reiz, und wer sich darauf versteht, wird bei seinen Gästen höchste Freuden auslösen. Wie man das macht und was man alles vor dem Gast tranchieren, kochen, flambieren und fertigmachen kann, das erfährt man aus diesem schmucken, reich illustrierten Bändchen. Die für solche Zubereitungen notwendigen Ingredienzien sind natürlich nicht verschwiegen, und alles Drum und Dran macht ja schliesslich den Zauber aus — vorausgesetzt, dass es nicht am guten Geschmack fehlt. So kann man mit Vergnügen nachlesen, was man unter Vorspeisen, Suppen, Fischen und Schalentieren, Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichten, an Teigwaren, Süßspeisen und Salaten vor dem Gast ersten lassen kann. Die Schriftenreihe «Gastgewerbliche Praxis» ist eine angenehme Bereicherung unseres Büchertisches, und man darf dem Herausgeber wie den Autoren für die bisher erschienenen Bändchen herzlich danken und gratulieren. Die Reihe wird fortgesetzt und weitere Fachgebiete behandeln, so dass sich eine empfehlenswerte Sammlung ergibt, welche in besonderer Weise auch das Interesse der Jungköche und Köchinnen beanspruchen darf. *Willy Brenneisen*

BÜCHERTISCH

Der modernste Weltatlas, eine schweizerische Leistung

Erstmal am Internationalen Geographenkongress zu Rio de Janeiro im vergangenen Herbst erfuhr die wissenschaftliche Welt von einem schweizerischen Unternehmen, das für die Schulen aller Stufen wie auch für individuelle Erwachsenenbildung von Bedeutung zu werden verspricht: Die Dia-Color-Atlas-AG. In St. Gallen wird in den kommenden Monaten die ersten Karten ihres Dia-Color-Atlas in Farbdias vom Format 5x5 cm herausbringen, der dem Unterricht völlig neue Möglichkeiten schenkt, indem er die bislang verwendeten kostspieligen Wandkartenwerke überflüssig macht. Bei den heute so rasch wechselnden Verhältnissen eignet dem Dia-Color-Atlas der Vorteil, dass sich laufend die einzelnen Dia-Karten ohne grosse Kosten durch aktuelle ersetzen lassen. Das Unternehmen hat als ersten Teil des neuen Atlas 356 Weltkarten vorbereitet, die eine *wahre Enzyklopädie des Wissens* umfassen. Neben dem Weltbild im Wandel der Zeiten, der Entdeckungsgeschichte stehen u. a. Ozeanographie, Geologie, Klimatologie; ihnen gesellen sich bei: historische und aktuelle Bevölkerungsverhältnisse, Rassen und Sprachen, Religionsgruppierungen und Gesellschaftstypen. Ausgiebige Darstellung erfahren die wirtschaftlichen Verhältnisse, Berufsstruktur, Volkseinkommen, Handel und Verkehr. Vom Weitblick der Herausgeber zeugt etwa eine Kartengruppe zur Geomedizin, ebenfalls mit historischen und aktuellen Blättern, und in der Abteilung Sonderkarten findet sich die heute besonders erwünschte Darstellung der Wirkungskreise der modernen internationalen wirtschaftlichen und kulturellen Institutionen.

Da alle Karten grundsätzlich im gleichen Maßstab entworfen sind, bietet der Dia-Color-Atlas eine Fülle Kombinationsmöglichkeiten, indem sich verschiedene Karten übereinander projizieren lassen. Wenn die vorgesehenen 356 Dia-Karten erschienen sind, denen jeweils ein knapper Text mitfolgt, wird die Dia-Color-Atlas AG. die einzelnen Kontinente und Länder in gleicher, sinngemässer Aufgliederung darstellen lassen. Als wissenschaftliche Herausgeber des Gesamtwerkes zeichnen übrigens die Professoren *Dr. Marcel Beck* (Zürich), *Dr. Hans Bobek* (Wien), *Dr. Hermann Gross* (Kiel), *Dr. Emil Schmid* (Zürich), *Dr. Herbert Wilhelm* (Stuttgart) und *Dr. Ernst Winkler* (Zürich). Dieses Team zieht selbstredend weitere Fachleute aus den verschiedensten Ländern zu, um jegliche Einseitigkeit zu vermeiden; so wissen wir, dass auch ein namhafter Gelehrter der Sowjetunion unter den Mitarbeitern steht. Die Dia-Color-Atlas AG., wirtschaftlich ein rein schweizerisches Unternehmen, verdankt ihr Entstehen vornehmlich der Initiative verschiedener St.-Galler Industrieller und bietet nicht bloss der Schweiz, sondern allen Ländern unterrichtlich eine wertvolle Bereicherung. *Sch.*

Peter Spang: Wir reisen mit Peter Spang durch Deutschland. Die besten Tipps zum Lust- und Plänesmachen. Mit 52 Zeichnungen und Karten. Alexander-Duncker-Verlag, Otfried Kellermann, München. München 1956. 189 Seiten. Preis DM 7.60.

Zu den zahlreichen Reisehandbüchern, die in den letzten Jahren neu herauskamen, hat *Peter Spang* ein neuartiges beigeleitet. Für zwölf deutsche Reisegebiete werden Tipps gegeben, die es dem Reisestudenten ermöglichen sollen, je nach seinem Geschmack das auszuwählen, was ihn am stärksten anzieht. Es versteht sich von selbst, dass bei dieser Beschränkung alle Landstriche und Orte, die an Sehenswürdigkeiten und Schönheiten weniger ergiebig sind, weggelassen werden mussten, wie auch auf allen irgend entbehrlichen Wissensballast verzichtet wurde. Wer tiefer in das Gefüge einer Landschaft und Kultur eindringen will, dem wird geraten, sich in Büchern mit der geistigen Atmosphäre seines Reiseziels bekannt zu machen. Das geschmackvoll ausgestattete, mit Zeichnungen und Kartenskizzen versehene Bändchen wird jedem, der in Deutschland reisen und wandern will, beim Plänesmachen sowohl als auch auf der Reise oder Wanderung gute Dienste tun. *Dr. F. S.*

Mein Freund, der Rassehund. Die deutschen Hunde in Wort und Bild für Liebhaber, Züchter und Jäger. Von Dr. Erich Schneider-Leyer, mit einem Vorwort von Prof. Dr. Lutz Heck. 290 Seiten mit 95 Abb. Preis in Ganzleinen geb. mit farbigem Schutzumschlag DM 16.80. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart-O.

Dr. Schneider-Leyer ist in weiten Kreisen bekannt geworden durch sein 1955 erschienenes schönes Buch «Mein Freund, der Dachshund». Ebenso hervorragend ausgestattet, aber noch inhaltsreicher, ist sein prächtig illustriertes neues Werk «Mein Freund, der Rassehund». Kein Geringerer als *Prof. Dr. Lutz Heck* gibt ihm ein Vorwort mit auf den Weg, dem wir folgendes entnehmen: «... Die Darstellung der umfangreichen Materie ist erstmalig und neuartig. Erstmalig, weil der Verfasser nur die stattliche Anzahl der von der internationalen Kynologie als Rassen deutschen Ursprungs anerkannten Hunde behandelt. Neuartig, weil sich *Dr. Schneider-Leyer* nicht auf eine Aufzählung der Rassenkennzeichen und Beschreibungen beschränkt, sondern dazu die Entstehungsgeschichte in Form kleiner Plaudereien bringt. Zur Auflockerung zwangswiese trockener Kapitel flicht der Autor historische Dokumente, Briefe berühmter Hundefreunde, Gedichte und Anekdoten über wahre Begebenheiten zwischen Mensch und Hund ein. Eine geschickte Auswahl erstklassiger Hundephotos, Schnappschüsse aus dem Leben der Hunde, Hundeporäts der besten deutschen Tierphotographen illustrieren in reichhaltiger Auswahl das geschriebene Wort.

Dieser Versuch, Brücken zu schlagen zwischen dem Menschen und seinem ihm engstens verbundenen Haustier, dem Hund, ist *Dr. Schneider-Leyer* auszugehen geglikt. Jeder, der Hunde liebt, wird seine helle Freude an diesem Geschenkwerk haben.»

NEU
VIM bringt Glanz und Sauberkeit wie noch nie!

Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:

- sein milder Spezialschaum löst Fett und Schmutz doppelt so schnell und mühelos.
- es putzt und poliert in einem, ohne «Striche» zu hinterlassen.
- ein herrlich frischer Duft bleibt zurück.
- es ist vorteilhaft im Preis — noch vorteilhafter in der Grosspackung.

Kaufen Sie VIM im Kessel zu 10 oder 15 kg!

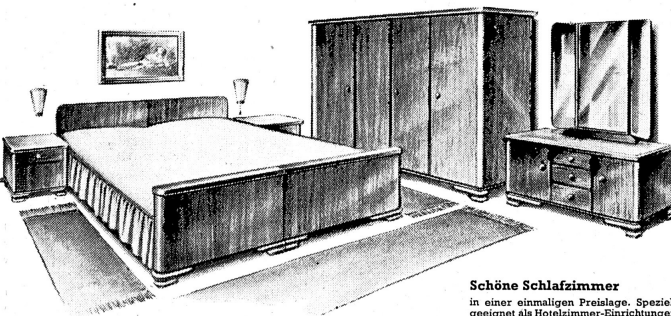
Profitieren Sie von der speziell für Sie geschaffenen Grosspackung! Sie kaufen billiger ein ... und auf Wunsch erhalten Sie dazu gratis einige Streudosen zum Nachfüllen.

V/GK 1

VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!

Hotel-Schlafzimmer hochinteressant

Hotelliers u. Restaurants erhalten auf Berufsbedarf (Geschirr, Einrichtungsgegenstände, Büromaterial) 10% Rabatt.



Schöne Schlafzimmer
in einer einmaligen Preisliste. Speziell geeignet als Hotelzimmer-Einrichtungen

Doppel-Schlafzimmer
mit 4türigem Schrank 200 cm,
2 Bettstellen, 2 Nachttische, 1
Kommode mit schwenkbarem
Spiegel
895.—

Doppel-Schlafzimmer
mit 3türigem Schrank 180 cm,
2 Bettstellen, 2 Nachttische, 1
Kommode mit schwenkbarem
Spiegel
795.—

Rheinbrücke

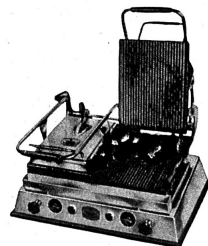
BASEL

... das beste heute auf dem Markt erhältliche Produkt ...

So lautet das Urteil eines bedeutenden Fachmannes über den neuen **TURMIX-Infra-Grill mit Thermostat**. — Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Photo-Kopie dieses Attestes, der ausführlich die entscheidenden Vorzüge des TURMIX-Infra-Grills behandelt.

Jederzeit betriebsbereit!

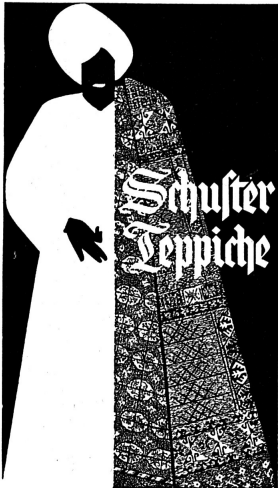
TURMIX AG., Küsnacht (ZH)
Telephon (051) 90 44 51



Modell CC

Wer auf lange Sicht rechnet, wählt **TURMIX!**

Olma, St. Gallen
Stand 1703, Halle 7a



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) 237608

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES
IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Englischkurse für Anfänger u. Fortgeschrittenen.
Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch
das Schulsekretariat in der Schweiz:

Fritz Schilling, Lindenstrasse 33
Zürich 8 - Telephon (051) 344933

Zu verpachten

Wir suchen auf Frühjahr 1957 tüchtigen, initiativen Ehepaar für die selbständige Führung eines ganz neuen, aufs modernste eingerichteten

Café-Tea-Room

in unmittelbarer Nähe (7 Auto-Minuten) von St. Gallen. Verlangt wird sehr selbständiger, tüchtiger Koch, Köchin oder Pâtissier mit guten Kenntnissen der neuzeitlichen Ernährung und der gepflegten Diätik und genügend Erfahrung in der Betriebsleitung. Offerten mit Zeugnissen und Bild unter Chiffre Q 78966 G an Publicitas St. Gallen.

Günstig zu verkaufen
kleineres

Hotel-Café-Restaurant

Passanten-Lage in Hauptstadt der Ostschweiz. Komplett mit sämtlichem Inventar. Zentralheizung. Grosser Umsatz. Anfragen unter Chiffre H 0 2176 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eine Friteuse?

Dann eine

fri fri

BIEL 4

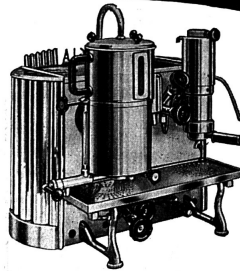
Postfach

Bözingenstrasse 52a - Tel. (032) 37196/97

Modelle für jeden Betrieb, von Fr. 295.- bis Fr. 2380.-. Sämtliche Apparate mit Behälter aus Chromstahl, automatische Öl-Filterierung und Temperatur-Regulierung. Tausende von Referenzen im In- und Ausland. Prospekte und Angebote durch den Fachhandel oder direkt beim Fabrikanten ARO AG., Biel.

GAGGIA Kaffeemaschinen

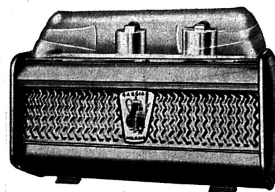
eine Spitzenleistung, bahnbrechend in der dampflosen Kaffeezubereitung.



Kombinierte Modelle mit 2 bis 6 Kolben, Bedienung durch automatisch-hydraulische Kolben oder Hebelkolben mit oder ohne Behälter von 2 oder 3 Liter Inhalt.

GAGGIA

Automatisch



GAGGIA
formvollendet

Die bewährte Qualität im neuen Kleid, lieferbar mit handbedienten oder automatischen Kolben (Knopfbedienung) von 2-6 Kolben, mit oder ohne Behälter.

REALCO S.A. VINET 17 LAUSANNE

Zürich: B. Germann, Brauerstrasse 102, Telephon 051/25 67 17

Basel: A. Uhr, Grenzacherweg 103, Telephon 061/97 177

Bern: G. Pulver, Knüslhubelweg 20, Telephon 031/530 60

11.-22. Okt.: OLMA, St. Gallen: Halle 7, Stand 748

Vorführung und Degustation

GIGER-KAFFEE

- ein vollendeter Genuss -

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemustertes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittel-Import

Telefon (031) 227 35



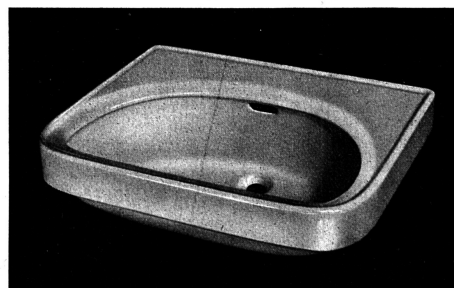
Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Steppdeckenanzüge

weiss oder farbig,
machen Ihre Decken wieder wie neu.
Verlangen Sie bitte Muster.



Wäschefabrik
Telephon 058/441 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93



Spezial-Modell für Hotels und Restaurants

Waschtisch «Tessin»

Grösse 58 x 47 cm
Armatur nach Wunsch

- praktische Beckenform
- grosse Abstellflächen
- moderne Linienführung

Grosse Ausstellungen in
Zürich, Bern,
St. Gallen und Basel

Unser Programm: Waschtische, Wandbecken, WC-Anlagen, Wannen, Duschen, Küchen- und Waschküchen-Apparate

SANITAS AG
SANITÄRE APPARATE

Zürich
Limmatplatz 7
Tel. (051) 425454

Bern
Efingerstr. 18
(031) 21243

St. Gallen
Sternackerstr. 2
(071) 224005

Basel
Kannenfeldstr. 22
(061) 247820



EIN GANG ZU

Geelhaar
Gegr. 1869

LOHNT SICH!

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 221 44

Letzte Gesellschafts-Reisen

29. Oktober bis 3. November, Montagmittag bis Samstag

SONDERFAHRT BERLIN

4 Tage in Berlin West/Ost. Besuch der Deutschen Gastwirts- und Konditorenschau. Rundfahrten mit Führung. Visa wird durch uns besorgt! Freie Bewegung auch im Ostsektor. Besuch der Staatsoper und Bankett mit Krim Champagner. Fahrt inkl. Hotel und Frühstück Fr. 168.-, Pauschal Fr. 320.-

FERIENREISE SPANIEN

vom 8. bis 18. November. 10 Tage in Barcelona via Genf-Grenoble-Sisteron-Marseille-Hinreise, Avignon-Château Neuf du Pape-Lyon-Genf Rückreise. Pauschalarrangement. Spätsaisonpreis nur Fr. 390.-. Sehr gutes Hotel direkt am Sandstrand! Alle Reisen werden mit bequemsten Pullman-Cars mit Schlafabteilen, eingebauter Bar, kundiger Reiseleitung, durchgeführt. Gute Hotels! Reisekosten werden an Zahlung genommen, frühzeitige Anmeldung erwünscht. - Teilnehmerzahl beschränkt. Tel. Auskunftservice durchgehend, auch abends. Programme erhältlich durch:

Frei's Autoreisen Zürich/Enge
Reisebüro, Beethovenstrasse 49, Tel. (051) 282200.

BEVOR SIE

Woldecken Chaiselongue-Decken Lagerdecken oder Reisedecken

kaufen, verlangen Sie auch bei uns bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch. - Wir liefern zu äusserst günstigen Preisen.

Tuchfabrik S. Bosio, Chur
Telephon (061) 238 19

Zu verpachten

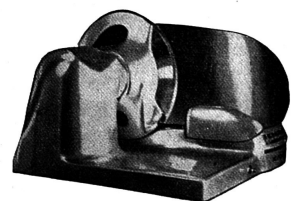
auf den 1. Januar 1957, in aufstrebendem, grossem Industrieort im Kanton Bern, in bester Lage direkt beim Bahnhof, gut eingeführtes, erstklassiges

Hotel-Restaurant

mit modern eingerichteter Küche und vorzüglichen Dependancen, schöner Speisesaal, Gartenwirtschaft. Selbstinteressenten erhalten jede gewünschte Auskunft unter Chiffre P 15813 Y an Publicitas Bern.

KALTE PLATTE! RESTAURATIONSBROT! SANDWICHES!

mit



Tausendfach bewährt

Fleischschneidemaschine
geschnitten,
präsentieren gut und ausgiebig

HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG., Zürich
Stockerstrasse 45 Telephon (051) 27 80 99