

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
Heft: 37

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: 25.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 22.-, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.-, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.-, vierteljährlich Fr. 9.-, 2 Monate Fr. 6.75. 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., Elisabethenstr. 19. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 348690.

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. 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, Elisabethenstrasse 19. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 37 Basel, den 11. September 1958 Erscheint jeden Donnerstag 67. Jahrgang 67e année Parait tous les jeudis Bâle, 11 septembre 1958 N° 37

La Foire nationale de Lausanne

13 au 28 septembre 1958

Le rôle que joue la Foire nationale de Lausanne dans l'économie de notre pays ne saurait être mieux précisé que par le nombre de ses exposants. Industriels, artisans, commerçants, agriculteurs, ils sont plus de 2300, provenant de la Suisse alémanique et du Tessin dans une proportion de 53%, de Suisse Romande pour le 47%, tous désireux de bénéficier de l'élan que, chaque année, le Comptoir suisse imprime aux activités nationales.

Le chiffre des visiteurs souligne, lui aussi, l'importance du grand marché lausannois pour l'économie nationale. Accourant de toute la Suisse et, de plus en plus, de l'étranger, ils sont en moyenne 800 000 à se présenter chaque automne aux guichets d'entrée de la Foire, certains d'y trouver un panorama complet du travail helvétique, disposé avec infiniment de goût et d'ingéniosité dans un cadre harmonieux.

Pour la 39^e fois, la Foire de Lausanne va être, seize jours durant, le carrefour des intérêts nationaux, le lieu où se nouent et se renforcent des relations d'affaires, où chacun, quel que soit son domaine d'activité, trouve motif à se documenter et à s'instruire.

Cela est particulièrement vrai des hôteliers, auxquels le Comptoir suisse propose, en divers secteurs, des stands fort intéressants. Les halles du mobilier, des installations de grandes cuisines, de réfrigérateurs, des machines de buanderie, des machines à café, des machines ménagères retiendront certainement leur attention, de même que les textiles, la verrerie, les machines de bureau, les installations de chauffage. Ils trouveront de surcroît, dans la halle de la vigne et du vin, les produits destinés à enrichir leurs caves et, dans celle des dégustations, de quoi renouveler leurs stocks de provisions.

Leur curiosité professionnelle une fois satisfaite, ils pourront à loisir parcourir la Foire, admirer ses jardins fleuris de dahlias, visiter les diverses expositions spéciales - halles agricoles, arts et métiers, secteurs des thermoplastiques, de la mécanique de précision qui présente les plus récents appareils de photo et caméras de cinéma. Les industries suisses de luxe, groupées autour d'une très belle reproduction de la « Mosaïque aux Divinités » découverte à Boscéaz près Orbe, et d'autres souvenirs de l'époque romaine en Suisse, éveilleront leur intérêt, de même que le pavillon attractif, consacré aux « Violons d'Ingres ».

Le traditionnel pavillon étranger du Comptoir suisse sera occupé par la République Populaire de Chine. En une évocation des plus captivantes, qui promet d'être pleine d'enseignements, elle démontrera les activités nouvelles d'un pays en pleine évolution, et la pérennité des métiers traditionnels. Une place de choix y est faite en effet à l'artisanat, dont les réalisations concrétisent l'extraordinaire habileté et le goût des artisans

chinois. A côté du pavillon, un restaurant chinois tentera d'initier les palais suisses à l'étonnante cuisine nationale, la seule, dit-on, à pouvoir être comparée à la cuisine française par la saveur et la finesse.

Eine nationale Mustermesse ist für ein Land was eine Bilanz für ein Unternehmen: ein Überblick über seine wirtschaftliche Lage, seine Möglichkeiten, seine Schwächen - mit einem Wort ein Mittel, um sich Rechenschaft zu geben über den Stand seiner Produktion, über die Verantwortung, über den Weg, der eingeschlagen werden muss im Willen, die erreichten Resultate zu behaupten oder wenn möglich zu verbessern. Sie ist darüber hinaus gleichzeitig ein Katalysator des Marktes, indem sie auf einem erweiterten Plan die Begegnung zwischen Produzenten und Konsumenten ermöglicht.

In diesem Sinne breitet die nationale Messe von Lausanne jeden Herbst eine wirkliche Bilanz der schweizerischen Wirtschaft vor der Öffentlichkeit aus. Sie vereint auf einer Ausstel-

lungsfäche von 120 000 Quadratmetern die Produktion aller Wirtschaftszweige des Landes. Mehr als 2300 Aussteller aus den verschiedensten Teilen des Landes kommen hier zusammen, während jährlich im Durchschnitt 800 000 Besucher, oder ein Viertel der berufstätigen Bevölkerung der Schweiz, nach Lausanne strömen. Dazu kommen die Besucher aus dem Ausland, die Jahr für Jahr zahlreicher eintreffen und sich im vergangenen Jahr aus 68 Ländern rekrutierten.

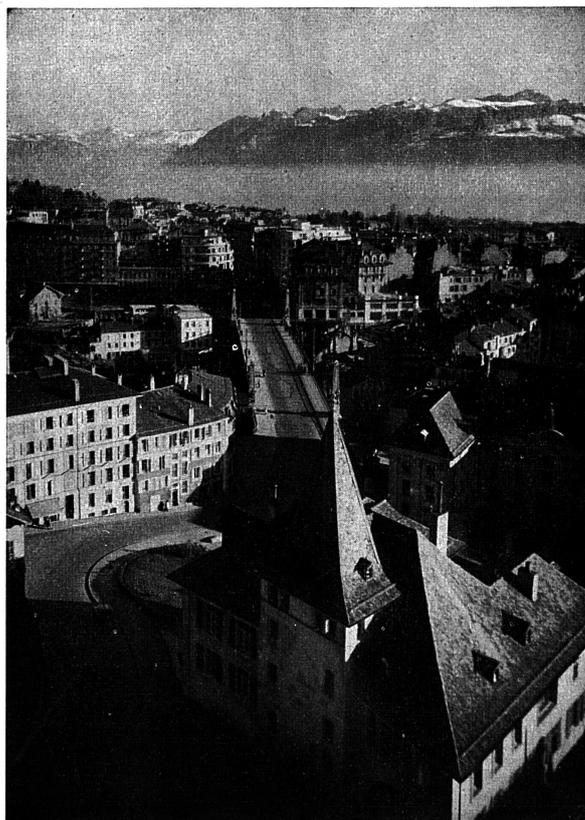
Zusammen mit der Basler Mustermesse ist die Messe von Lausanne die wichtigste wirtschaftliche Veranstaltung der Schweiz. In 22 Abteilungen unterteilt, zeigen ihre Aussteller aus Industrie, Landwirtschaft, Handel und Gewerbe hier mit Phantasie und Geschmack dem Besucher

Emmanuel Failletaz

Emmanuel Failletaz

Administrateur-délégué de la Foire de Lausanne

Die 39. nationale Messe von Lausanne



Aufruf des Bundespräsidenten

zum Comptoir Suisse 1958

Alljährlich am Ende des Sommers lädt uns das gastfreundliche Lausanne an den herrlichen Gestaden des Genfersees zum Besuche des Comptoir Suisse ein. In gewohnt festlichem Rahmen wird uns diese prachtvolle Schau schweizerischen Schaffens zeigen, wie Industrie und Handel, Gewerbe, Landwirtschaft und andere Wirtschaftszweige durch ihre Leistungen unserem Lande Wohlstand und Arbeit sichern. Vergessen wir aber nicht, dass am wirtschaftlichen Wohlergehen nicht alle Kreise unserer Bevölkerung gleichermaßen teilhaben und dass es unermüdlicher Anstrengungen bedarf, um den heutigen Stand unserer Wirtschaft nicht bloss zu erhalten, sondern immer weiter auszubauen. So muss sich zur Selbstbehauptung auf allen Gebieten der Technik und auf allen Weltmärkten auch eine innere Bewährung gesellen. Die gegenwärtige Periode mit ihren internationalen Spannungen und mit gewissen Anzeichen verstärkter Konjunkturschwankungen erfordert von unserer Wirtschaft mehr denn je hochwertige Leistungen. Nicht weniger notwendig ist eine gegenseitige Rücksichtnahme der verschiedenen Wirtschaftsgruppen auf ihre besonderen Bedürfnisse. Der Kampf um unsere schweizerische Bewährung verlangt aber auch eine von Vertrauen getragene Zusammenarbeit zwischen Privatwirtschaft und Behörden. Hüten wir uns jedoch davor, dem Willen zu dieser Selbstbehauptung nur auf wirtschaftlichem und militärischem Gebiet zum Durchbruch zu verhelfen; stets muss er auch die geistigen Grundlagen unserer nationalen Existenz mit einschliessen.

Der Bundespräsident: Dr. Th. Holenstein

ihre neuesten Produkte, Früchte einer unablässigen Arbeit und zielbewusster Forschung. Qualität und saubere Ausarbeitung sind die Kennzeichen dieser ganzen Produktion, die es ermöglichte, der Schweiz einen wichtigen Platz auf den Weltmärkten zu erringen und zu behaupten. Zum 39. Mal bietet die Messe von Lausanne vom 13. bis 28. September dem Schweizer Volk die Gelegenheit, seinen Willen zum Leben unter Beweis zu stellen in einer Ausstellung, deren Vielfalt sowohl erstaunlich wie erfreulich ist. Neben der Schau der nationalen Arbeit, der

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Der Fremdenverkehr - Hauptstütze der schweiz. Ertragsbilanz	2
Stabilität der Währung	2
Créer et maintenir une ambiance de chaude hospitalité	3
Flurschäden und ihre Bekämpfung	4
Le tourisme italien va bien	4
Protest gegen staatliche Bevorzugung	4
Le téléphérique du Sex Rouge	20
Erhöhte Frequenzen im St.-Gallischen	6
Comptoir suisse, Lausanne, Standbesprechungen	24

Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie

(Zeichnungsliste) siehe Seite 3

La Voix de l'hôtellerie

voir page 8

die Messe aus Tradition verpflichtet ist, gibt die nationale Messe von Lausanne jedes Jahr einem ausländischen Ehrengast die Gelegenheit, in offizieller Beteiligung seine Wirtschaft und Produktion auszustellen. Dieses Jahr wird der offizielle ausländische Pavillon der Volksrepublik China reserviert sein.



La place de la Riponne et le marché de Lausanne

Tous les marchés du monde sont pittoresques et je crois qu'on ne peut pas prétendre connaître réellement une ville si l'on ne s'est pas mêlé à la foule des marchands qui, un jour de foire, vendent en plein vent leurs denrées. Pourtant plus que tout autre me paraît caractéristique le marché de Lausanne, à la place de la Riponne.

Quel plaisir de circuler sur la Riponne un samedi matin dans l'encouffrement des chars et des voitures, alors que sous les toiles dressées, les paysans du Gros de Vaud ont étalé sur les tréteaux les produits de leurs fermes. Les mottes de beurre, les beaux fromages, les saucissons et les saucisses luisant de graisse, les jambons appétissants, les volailles à la chair tendre, les broches, les gâteaux faits encore dans le four de la commune, et l'amoncellement des œufs dont les formes parfaites se pressent dans les paniers. Vêtus de noir, avec leurs chapeaux de feutre aux formes carrées dont C. F. Ramuz se fit une gloire de toujours se chapeauter, les gens de la campagne vaudoise ont rien narquois, attend le client. Ils ne sont point pressés, sûrs qu'ils sont de voir venir les acheteurs et de leur vendre, à bon prix, tout ce qu'ils ont apporté.

Il y a là les gens de Jouxten, ceux de Mezery, ceux de Buchillon, ceux de Pully ou de Cully. Partis de bon matin dans leurs carottes que traînent des chevaux à la croupe rebondie, ils ne rentreront que recette faite.

Vous verrez encore des paysannes, sèches comme

Namhafte Fahrvergünstigungen in Form von Tarifreduktionen auf Bahnen und Flugbilletten werden von schweizerischen und ausländischen Transportunternehmungen für den Besuch der Messe gewährt. Interessenten wenden sich um Auskunft hierfür an die offiziellen Vertretungen der Schweiz.

des bâtons, qui, assises sur des trépiéds comme d'anciennes prêtresses, vendent le pissentiel terreux qu'elles ont été déraciner dans les champs humides du premier printemps, les maraîchères qui ont aligné les bottes d'oignons, les poireaux, les navets, les carottes et les radis, et qui vous montrent avec attendrissement la salade nouvelle d'un vert tout neuf qui vient de naître.

A toutes les saisons le marché de la Riponne est réjouissant. Soit qu'on y admire les premières fraises, les cerises juteuses qui vous parlent irrésistiblement de beaux vergers vaudois. Soit qu'on y admire les arivages de pommes aux joues rouges, les poires appétissantes, les noix à l'odeur amère et, plus somptueuses que les trésors de Golconde, les cascades de giroles dorées tout imprégnées encore de l'odeur des forêts, ces forêts qui sont un des grands charmes du pays.

Et puis, à côté du vrai marché, n'y a-t-il pas encore à la Riponne, un marché aux puces où parmi les étoffes défraîchies, les vieilles dentelles, les pots cassés, on peut trouver parfois une coupe d'opaline ou une gravure ancienne qui fera le bonheur d'un collectionneur?

Allez au marché de la Riponne, passants qui errez dans les rues de Lausanne, entrez dans les cafés sur le coup de midi quand, débarrassés de leurs marchandises, les vendeurs atablés devant un bon verre de vin blanc parlent ensemble de leurs petites affaires. C'est là que vous apprendrez à connaître l'âme véritable du paysan vaudois.

Helène Cingria

tragnisse wie vor Jahresfrist warfen die schweizerischen Kapitalanlagen im Ausland ab, während die Versicherungsbilanz einen kleineren Aktivsaldo aufwies als im Jahre 1956. Durch die Überweisungen der Ersparnisse der in der Schweiz tätigen kontrollpflichtigen ausländischen Arbeitskräfte in die Heimatstaaten erlief die Ertragsbilanz eine stärkere Belastung als vor Jahresfrist.

Die allgemeine rege Wirtschaftstätigkeit liess die *Gesamtumsätze im ausenwirtschaftlichen Verkehr* der Schweiz, soweit sie in der Ertragsbilanz zu berücksichtigen sind, im Berichtsjahr weiter ansteigen. Mit einer Zunahme um 1,6 Milliarden oder 9% auf 20,6 Milliarden Franken fiel deren Ausweitung aber etwas schwächer aus als im vergangenen Jahre, in welchem die entsprechende Zuwachsrate 14% betragen hatte. Die Einnahmen lagen um 678 Mio Franken oder 7% höher als 1956, die Ausgaben um 998 Mio Franken oder 11%. Der Warenverkehr war an der Steigerung der Einnahmen mit drei Vierteln, an jener der Ausgaben mit über vier Fünfteln beteiligt.

Der Fremdenverkehr im besonderen verzeichnete gegenüber 1956 einen vermehrten Besuch ausländischer Gäste, der nicht nur für die von der eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik erfassten Unterkunftsstätten, sondern auch für die Frequenz der Ferienwohnungen und der Zeltplätze registriert wurde. Ein neues Maximum verzeichnete auch der Tagesreiseverkehr. Mit 13,4 Mio Übernachtungen ausländischer Gäste in Hotels, Pensionen, Sanatorien und Kurhäusern registrierte diese einen Zuwachs von 7,7%. Die Gesamtausgaben der ausländischen Hotel-, Chalet- und Zeltplatzgäste, der Studenten und Tagesgäste für Unterkunft, Verpflegung, Käufe, Unterhaltung usw. wurden um 13% höher geschätzt als im Jahre 1956. Darin sind miterfasst auch die Einnahmen der schweizerischen Bahnen und der Swisssair aus dem Personenverkehr, welche im Vergleich zum Vorjahr einen bemerkenswerten Aufstieg aufwiesen.

Nicht nur haben die Ausgaben der Auslandsgäste in der Schweiz zugenommen, sondern auch die *Ausgaben der Schweizer für Reisen nach dem Ausland* nahmen weiter zu, wenn auch in geringerem Masse. Die Gesamtausgaben dürften nach den offiziellen Schätzungen den Vorjahresbetrag um 9% überstiegen haben. Die Bilanz des Ein- und Ausreisverkehrs ergibt approximativ einen um 100 Mio auf 735 Mio gestiegenen Nettoüberschuss.

Wie aus der obigen Übersicht hervorgeht, hilft der Aktivsaldo der Fremdenverkehrsbilanz der *Aufrechterhaltung eines hohen Einfuhrüberschusses*, was für ein Land, das praktisch über keine Rohstoffe und nicht über genügend Nahrungsmittel aus eigenem Boden verfügt und deshalb gezwungen ist, auf dem Wege der internationalen Arbeitsteilung sich den Zugang zu den wirtschaftlichen Gütern der Welt zu erkämpfen, von grösster Bedeutung ist. Der Fremdenverkehr ist somit eine unserer wichtigsten Wohlstandsquellen. Ihn zu fördern, durch das Mittel konstanter Leistungssteigerungen, qualitativer Verbesserungen des Leistungsangebotes muss deshalb das Bestreben aller sein, denen es an der Hebung der wirtschaftlichen Wohlfahrt unseres Landes gelegen ist. Nur eine kraftvolle und ziel-

Ein Gast meint...

Nach em Räge schynt d'Sunne

Für den Feriengast ist der Regen ein Spielverderber, für den Saison-Hotellier, weit schlimmer, ein Hinausschmeisser!

Gehen wir den nassen Tatsachen näher: Menschen fahren in die Ferien. Mit dem Begriff «Ferien» wird der Begriff «Sonne» eng verquickt. Der Gast würde vermutlich ohne weiteres pro Tag 1 Fr. Zuschlag für garantierte Sonne bezahlen, besonders wenn ihm ein Franken für jeden Regentag abgezogen würde. (Das Letztere dürfte übrigens eine für die Hotelliers prüfenswerte Idee sein.) Nun haben die Ferien begonnen, für die der Gast vielleicht monatelang sparte. Ein Regentag, ein einziger – das macht nicht viel, man schläft etwas länger, klopft am Barometer herum, macht einen Regenbummel, hat endlich Zeit, Briefe zu schreiben und sucht Spielkarten-Partner. Zwei Regentage – es wird schon ungemütlich. Die Laune sinkt rapid, der Appetit vergeht, die Gesichter werden griesgrämig, und bereits verlangt man vom Concierge den Fahrplan. Aha!

Nach drei und mehr Regentagen herrscht eine gewisse umgekehrte Sinflut-Stimmung. Das Motto: «Zuhause regnet es billiger» macht sich breit. Ein einziger Départ steckt an. Koffer werden gepackt, Rechnungen verlangt, Hände geschüttelt und Trinkgelder verteilt...

Das Resultat ist betäublich: Die Gäste vergessen die sonnigen Stunden und erzählen daheim vom «schauerlichen Regenloch», treiben also die gefährliche negative Propaganda, und der Hotellier weiss oft nicht, wie er die leeren Zimmer füllen soll.

Frage: Lässt sich denn gar nichts machen, um solche für Hotellier und Gast unerquicklichen Situationen zu vermeiden? Das Wetter untersteht keiner Behörde und keinem Gesetz. Es kann tun und lassen, was es will. Aber könnten nicht die Hotelliers in Zusammenarbeit mit dem Kurdirektor bei Regen sofort den Hebel umstellen und ein sorgsam vorbereitetes, vernünftiges Regenwetter-Programm ihren Gästen vorsezen? Ideen? Bitte, zum Beispiel: am Morgen Ausschlafen, gratis Ansichtskarten schreiben (pro Gast 3 Gratisansichtskarten am 1. Regentag) und ab 11 Uhr «Regenbogen-Frühstücken» mit Musik im Hotel X. Nachmittags Jass-Turniere im Hotel Y, ab 16 Uhr der beliebte RTT (Regen-Tanz-Tee) mit Tanzkonkurrenz (kleine Erinnerungspreise) im Hotel Z, abends «Diner gala du soleil» in allen Hotels (mit dem angenehmen Ergebnis des erhöhten Getränkekonsums).

Weitere Vorschläge erwünscht? Ja? Es sei: Grosser Kinder-Spielnachmittag mit den Kindern aller Hotels – gemeinsame Fondue-Bourguignonne-Parties – Causerie vom Lehrer oder vom Pfarrer über den Kurort, eventuell eingerahmt vom Gesang der Schulkinder – gemeinsamer Regenbummel (oder Regenfahrt in Wagen) in ein nicht zu weit entferntes Ausflugsrestaurant, wo, von Trachtenmädchen serviert, ein ländliches Zvieri harrt – Quiz-Abende, natürlich mit Preisen – Skat-Turniere – Sommer-Maskenball – Wahl einer «Miss Rain»...

Dies alles bedingt keine grossen Kosten, nur eine organisatorische Vorarbeit und hat den Vorteil, dass die mit Recht verehrten Gäste nicht nur im Ort bleiben, sondern den Mordsbetrieb, bei dem sie andere Gäste aus andern Hotels kennen lernen, schätzen und keine Langeweile aufkommen kann. Und weil bekanntlich laut Statistik das Wetter in der Schweiz durchschnittlich alle drei Tage wechselt, ist es gar nicht nötig, dass der Kurdirektor ein Regenwetterprogramm für 3 bis 4 Wochen ausarbeitet.

Welcher Kurort fängt an? Wer kann sich einmal mit Stolz brüsten, als erster in der Schweiz ein Regenwetterprogramm eingeführt zu haben?

A. Traveller

bewusste Fremdenverkehrswirtschaft kann der volkswirtschaftlichen Aufgabe gerecht werden, die ihr gestellt ist, nämlich Devisenbringerin zu sein und damit Hauptstütze unserer Ertragsbilanz.

Der Fremdenverkehr – Hauptstütze der schweizerischen Ertragsbilanz

Die Zahlungsbilanz eines Landes zerfällt in die *Ertrags- und Kapitalverkehrsbilanz*. Die erstere, die Ertrags- oder Einkommensbilanz, umfasst die Forderungen und Verpflichtungen aus dem laufenden Verkehr mit Waren, Dienstleistungen und Kapitalerträgen, wogegen die Kapitalverkehrsbilanz die Forderungen und Verpflichtungen umfasst, die aus Kapitalanlagen über die Landesgrenzen erwachsen.

Seit einer Reihe von Jahren veröffentlicht nun die Kommission für Konjunkturbeobachtung die Hauptergebnisse ihrer Untersuchungen über die *Ertragsbilanz*. Diese verzeichnet in der Regel hohe Überschüsse. Im Jahre 1957 schloss sie jedoch, und zwar erstmals seit 1951, mit einem

Fehlbetrag in Höhe von 195 Millionen Franken ab. Gegenüber dem Vorjahr mit einem Aktivsaldo von 125 Mio Franken ergibt sich somit eine Verschlechterung von 320 Mio Franken.

Diese Bilanzverschlechterung ist zur Hauptsache auf die Vergrößerung des *Passivsaldo der Handelsbilanz* um 339 auf 1733 Millionen zurückzuführen. Die übrigen Posten der Ertragsbilanz zeigten mit 1538 Mio Franken zusammen einen praktisch gleich hohen Überschuss wie im vorangegangenen Jahre. Im einzelnen verlief die Entwicklung unterschiedlich. Beträchtlich höher fiel der *Aktivsaldo der Bilanz des Fremdenverkehrs* aus, nämlich 735 gegen 635 Mio Franken im Vorjahr. Gleich hohe Er-

Ertragsbilanz 1957 nach Bilanzposten

	1957			1956
	Einnahmen	Ausgaben	Saldo	
	in Millionen Franken			
Aussenhandel: a) Spezialhandel	6 714	8 447	-1 733	-1 394
b) Übrige Posten	323	343	- 20	- 9
Elektrische Energie	72	106	- 34	- 30
Fremdenverkehr	1 210	475	735	635
Kapitalerträge	795	215	580	580
Versicherungen	110	25	85	100
Transithandels-geschäfte	117	-	117	120
Gütertransporte	135	-	135	126
Post-, Telegramm- und Telefonverkehr	34	54	- 20	- 18
Verschiedene Dienstleistungen, Arbeitseinkommen, Unterstützungen, Schenkungen	730	770	- 40	15
Ertragsbilanz	10 240	10 435	- 195	125

Stabilität der Währung

An der Erhaltung der Kaufkraft des Geldes sind wir allesamt direkt und stark interessiert. Deshalb wird kaum eine Forderung so häufig erhoben wie die nach der Stabilität der Währung. Die Wirklichkeit aber geht genau den entgegengesetzten Weg. Von Jahr zu Jahr verliert der Schweizer Franken an seiner Kaufkraft, und es ist schliesslich nur ein geringer Trost, dass er sich dabei in der Gesellschaft vieler anderer Landeswährungen befindet.

Die Leute von der nationalökonomischen Wissenschaft haben im Laufe der Zeit immer wieder versucht, Theorien darüber aufzustellen, wie der laufenden Geldverschlechterung wirksam begegnet werden könnte. Bekanntlich befinden wir uns seit Kriegsende in einer fast ständig ansteigenden Wirtschaftskonjunktur. Sie hat schliesslich zu schwierigen Engpässen auf dem Arbeitsmarkt geführt, und davon sind praktisch alle Berufe betroffen, die einen freilich mehr als die andern. Die zugezogenen fremden Arbeitskräfte boten einige Erleichterung, aber sie vermochten nicht zu verhindern, dass der Lohn- und Sozialdruck an Intensität noch zunahm. Es ist vorwiegend die Verteuerung der menschlichen Arbeitskraft, was die inflationistische Tendenz vorantreibt, doch spielen auch andere

Ursachen eine Rolle, die in wirtschaftlichen und kapitalmässigen Entwicklungen begründet sind.

Die volkswirtschaftlichen Wissenschaftler gelangten schliesslich dazu, die Hochkonjunktur in Verbindung mit dem Mangel an Arbeitskräften für die dauernde Abnahme der Kaufkraft des Geldes verantwortlich zu erklären. Im vergangenen Jahr wurden schüchterne Versuche unternommen, die Überkonjunktur von der Kapitalseite her etwas einzudämmen. Die getroffenen Massnahmen des Bundes und der Nationalbank sind bekannt. Sie haben wegen ihrer preisverteuernden Nebenwirkungen heftige Kritik gefunden.

Man musste die Beobachtung machen, dass trotz einer leichten Regression in unserer Volks-



wirtschaft der Preis- und Lohnauftrieb nicht zum Stillstand kam. Noch deutlicher war die entsprechende Erfahrung in den USA. Man versuchte zwar, das weitere Anziehen der Preise und Löhne als eine Spät- und Nachwirkung des vorangegangenen Wirtschafts-« Boom » anzupreisen, und teils mag das zutreffen, aber zur Gänze lässt sich das Phänomen mit dieser Erklärung nicht deuten. Andererseits wuchs mit dem leichten Rezessionsvorgang in der Wirtschaft die Furcht vor dem Einbruch einer krisenhaften Situation, und so war man schliesslich allenthalben froh, als sich Zeichen einer Wiederbelebung der Wirtschaft zeigten und als der Kapitalmarkt wiederum liquider wurde, was in der Schweiz teils mit dem Zustrom ausländischer Kapitalien zusammenhängt. Man sagte nun, schliesslich sei ein leichter Inflationsauftrieb immer noch weniger schmerzvoll als eine wesentliche Rückbildung der Konjunktur, und man begann sich damit abzufinden, dass man die weitere Geldverschlechterung einfach als eine Art unabwendbaren Schicksals in Kauf zu nehmen habe, um sich einer dauernden günstigen Wirtschaftslage erfreuen zu können. Vielleicht sind es eher die Praktiker des Wirtschaftslebens als die nationalökonomischen Theoretiker, die zu dieser Auffassung gelangten. Die zünftigen Männer von der Wissenschaft sind still geworden, und wahrscheinlich brüten sie in ihren Studierstuben darüber, wie die Stabilität der Währung dennoch erhalten bleiben könnte. Sollte dem so sein, so wäre ihnen aus vollem Herzen ein guter Erfolg zu wünschen, denn der dauernde Verlust der Kaufkraft des Geldes ist

nicht geeignet, ein Gefühl der Sicherheit und des Wohlbehagens zu verbreiten.

Wir fühlen uns nicht berufen, Rezepte anzugeben, wenn nicht einmal die Wissenschaft in der Lage ist, solche zu produzieren. Immerhin darf darauf aufmerksam gemacht werden, dass eine namhafte individuelle Spärtätigkeit in irgendeiner der vielen möglichen Formen dazu ansetzt, die Wirtschaft mit jenen Kapitalien auszurüsten, die notwendig sind, um ihr ein inflationsfreies Wachstum zu ermöglichen. Im Zusammenhang mit den schweizerischen Bankkreisen wird der Schüleraufsatzwettbewerb der Schweizer Woche 1958 unter das Motto der Nützlichkeit des Sparens gestellt, und das ist zu begrüssen, denn der Spargedanke und Sparwille muss im Menschen von jung an geweckt und gefördert werden, soll er tatsächlich zum Einsatz kommen. Das Sparen, das natürlich nicht ins Extrem verzerrt werden soll, macht den einzelnen Menschen selbständiger und unabhängiger, und es statet die Wirtschaft mit dem erforderlichen Kapitalstrom aus, der namentlich heute unerlässlich ist, wo man allenthalben von der Notwendigkeit von Rationalisierungen spricht, um die sich verteuere menschliche Arbeitskraft, die ohnehin rar ist, zu ersetzen, bzw. möglichst produktiv zu gestalten. Rationalisieren bedeutet weitgehend: Einsatz von mehr Kapital. Das aber wirkt nur dann nicht kostensteigernd, wenn es gelingt, den Mehrbedarf durch die laufende Sparquote zu beschaffen. Hier besitzen wir also tatsächlich ein antiinflationistisches Mittel, von dem wir vermehrt Gebrauch machen sollten. **B.**

Créer et maintenir une ambiance de chaude hospitalité

tel est le rôle de l'hôtielière

La Saffa s'apprête à achever dignement sa triomphale carrière. Cette exposition, qui fut un succès sur toute la ligne, mit magnifiquement en évidence le rôle que la femme suisse joue dans notre économie, ainsi que la multiplicité des tâches et des fonctions dans lesquelles elle excelle.

L'hôtellerie y était fort bien représentée et ce fut une occasion particulièrement heureuse d'attirer l'attention du grand public sur les intéressantes possibilités de travail qu'offre cette industrie. La femme ne peut-elle pas accomplir dans notre profession, et sur un plan élargi, tous les travaux auxquels elle est accoutumée par son propre mariage, par sa vocation de mère et par son habitude de diriger et de soigner des familles plus ou moins nombreuses?

Pour appuyer la propagande intelligente faite à la Saffa en faveur des professions féminines hôtelières, Mme B. Guhl a publié dans la « Gazette de Lausanne » l'excellent article que nous nous faisons un plaisir de reproduire ci-dessous. En effet, qui, mieux que la directrice de l'Hôtel Excelsior à Montreux, pouvait parler de métiers qui n'ont pour elle aucun secret? N'essaye-t-elle pas chaque année avec une patience et une persévérance digne d'élèves en collaborant intensément avec son mari M. Gustave Guhl, de gagner à l'hôtellerie des forces nouvelles, de les initier à ces métiers et de communiquer aux jeunes employés sa conscience professionnelle et son enthousiasme pour le travail bien fait. (Réd.)

Nous sommes en période de vacances et il semble que l'humanité tout entière est en « trans-humance », à la recherche de pâturages nouveaux, d'autres horizons, bref, dépaysement et sensations nouvelles. Cette frénésie de voyage découle du besoin d'échapper au traintrain journalier. Chacun cherche une détente correspondant à son tempérament, ses goûts et ses moyens. Cette humanité en mouvement doit forcément se loger et se nourrir et c'est ce qui a donné un essor énorme à l'hôtellerie. Un hôtel, que ce soit l'hostellerie, la pension ou le palace, est l'établissement hospitalier qui accueille le voyageur et lui assure bon gîte et bonne table. L'hôte réagit immédiatement à l'atmosphère qui règne dans la maison où il va loger. Et voilà le rôle le plus important de la femme dans l'hôtel: créer et maintenir une ambiance de chaude hospitalité. Il s'agit pour l'hôtelière de jouer le rôle de maîtresse de maison qui reçoit ses amis chez elle et qui met tout en œuvre afin qu'ils se sentent absolument à leur aise. Elle veille à la bonne tenue de sa maison elle crée et entretient une atmosphère de détente et de bonne humeur pour tous ceux qui habitent sous son toit. Or, « tous ceux qui habitent sous un toit d'hôtel » veut dire aussi bien les hôtes que les employés.

Il est primordial que la bonne entente règne dans tous les départements d'une maison, petite ou grande. Qu'une friction se produise dans le rouage, qu'une mésentente surgisse entre membres du personnel, aussitôt l'atmosphère en est influencée et troublée. Le rôle de l'hôtelière est de mettre en confiance tous les employés et de leur permettre de s'adresser à elle dès que surgit

une difficulté. La discussion permet d'éclaircir la situation et d'éviter tout équivoque et malentendu.

Il s'agit également de veiller à la santé physique et morale des employés, dont nombreux sont des isolés qui trouvent un foyer dans la maison où ils travaillent. Les jeunes apprentis doivent être guidés et surveillés, encouragés même quand ils ne semblent pas trouver leur voie. Et c'est là une tâche très attachante du métier d'hôtelière.

Quand cette harmonie règne, la maison est accueillante et l'hôte se sent à son aise. Telle une bonne ménagère, l'hôtelière doit être au courant de tous les travaux ayant trait au ménage hôtelier: lingerie (achat, entretien, lavage, repassage), entretien des chambres et locaux publics, cuisine, éconamat (achat de toutes les denrées et répartition judicieuse). A l'hôtelière incombe le soin de meubler et décorer l'hôtel avec goût en lui donnant une note personnelle. Elle bannira de sa maison, autant que faire se peut, la banalité et l'horrible anonymat de la soi-disant « chambre d'hôtel ». Afin d'être à la hauteur de sa tâche très complexe, la femme hôtelière doit posséder une bonne culture générale et si possible parler plusieurs langues. Elle est souvent appelée à tenir les comptes, faire les travaux de bureau ainsi que la correspondance et seule une préparation adéquate lui permet de faire face à toutes ces activités.

Elle fréquentera l'Ecole hôtelière, où elle suivra successivement les cours de cuisine, de service et d'aide-directrice. Ces cours sont complétés par des stages pratiques obligatoires et c'est seulement une fois accomplis ces stages que la candidate recevra son diplôme. Après l'obtention du diplôme de capacité hôtelière, la jeune fille aura tout avantage à voyager, tout en travaillant dans différents hôtels, afin d'ouvrir son horizon et acquérir des connaissances toujours plus étendues.

Selon l'importance de l'établissement, la femme hôtelière est secondée dans son travail par un « état major » féminin qui se compose de:

La gouvernante des étages, qui a sous ses ordres tout le personnel de femmes de chambre et portiers. La gouvernante est en contact direct avec la clientèle, c'est elle qui fleurit les chambres, s'occupe d'un malade éventuel, tient compte de tous les désirs spéciaux. Elle organise et surveille le travail du personnel. Sa personnalité donne le ton et il est indispensable qu'elle possède beaucoup de tact et de fermeté. Ce poste est des plus intéressants.

La gouvernante de lingerie dirige les lingères, stoppeuses, repasseuses, calandreauses, ainsi que

Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie

Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

Zeichnungen aus den Kreisen des Handels (ohne Banken) und der Versicherungen
Souscriptions provenant du commerce (sans banques) et des assurances

Handel mit Baumaterialien, Brenn- und Treibstoffen / Commerce de matériaux de construction, de combustibles et carburants

Allgemeine Kohlenhandels AG., Basel
Baumaterial AG., Thun
«Carbura», Schweiz, Zentralstelle für die Einfuhr flüssiger Treib- und Brennstoffe, Zürich
Alphons Glutz-Blotzheim AG., Baumaterialien, Solothurn
H. Koch AG., Kohlen und Heizöl, Zürich
Karl Storz AG., Brennstoffe, Chur
Verband schweiz. Baumaterialienhändler, Zürich

Handel mit Kristall-, Glas-, Porzellan-, Silberwaren, Bestecken und Küchenartikeln / Commerce de marchandises en cristal, verre, porcelaine, argent, de couverts et articles de cuisine

H. Béard S.A., Silberwaren, Montreux
Hans Fäh, Glashalle, Rapperswil
GLV Schweiz, Verband der Lieferanten von Tafel- und Küchengeräten für Gastgewerbe und Anstalten, Bern
G. Kiefer & Cie., Aktiengesellschaft, Basel
Melitta AG., Haus- und Küchengeräte, Zürich

Handel mit Uhren, Bijouterien, feinmechanischen und optischen Instrumenten und Apparaten sowie mit Musikinstrumenten / Commerce de montres, de bijouterie, d'instruments et d'appareils de mécanique de précision et d'optique, ainsi que d'instruments de musique

Noch keine Zeichnungen — Pas encore de souscriptions

Handel mit Teppichen und Bodenbelägen / Commerce de tapis et de revêtements pour planchers

W. Geelhaar AG., Teppiche, Bern
Hans Hug, Bodenbeläge, Zürich
A. König & Cie., Tapis, Lausanne

Meyer-Müller & Co. AG., Teppichhaus, Zürich
Schuster & Co., Teppichhaus, St. Gallen
Schuster & Co., Teppichhaus, Zürich
M. Tschan & Söhne, Teppiche, Thun

Handel mit Wäscherei- und Glättereibedarfsartikeln / Commerce de produits de lessive et d'articles pour le repassage

ESWA (Inh. Gloor, Bühler & Co.), Stansstad
J. Gaumann & Cie., Savons en gros, Lausanne

Waren und Kaufhäuser / Grands magasins

Grands Magasins Jelmoli S.A., Zürich
Magazine zum Globus, Zürich

Versicherungen, Treuhandgesellschaften und Bürgschaftsgenossenschaften sowie ähnliche Dienstleistungsbetriebe / Assurances, sociétés et bureaux fiduciaires, coopératives de cautionnement et entreprises similaires

Versicherungen / Assurances

Basler Lebens-Versicherungs-Gesellschaft, Basel
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
La Suisse, société d'assurances sur la vie, Lausanne
«Zürich», Versicherungs-Gesellschaft, Zürich

Treuhandgesellschaften und Bürgschaftsgenossenschaften sowie ähnliche Dienstleistungsbetriebe / Sociétés et bureaux fiduciaires, coopératives de cautionnement et entreprises similaires

Allgemeine Treuhand AG., Bern
Me Charles-André Mudry, notaire, Montanavermala
Ostschweizerische Bürgschafts- und Treuhandgenossenschaft für Handwerk und Detailhandel, St. Gallen
W. Zwahlen & Co., Buchhaltungen, Interlaken

Demnächst publizieren wir das vollständige Verzeichnis der Zeichnungen zu Gunsten der Schweizerischen Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie, und zwar unter Berücksichtigung der bis Ende September eingehenden Anmeldungen.

Nous publions prochainement la liste complète des souscriptions en faveur de la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, en prenant aussi en considération les souscriptions qui seront parvenues jusqu'à fin septembre. Schluss folgt

le laveur de linge. Le département de la lingerie est de première importance pour un hôtel, car le linge représente un gros capital. C'est à la lingère également que se confectionnent les rideaux, couvre-lits, coussins, etc. La gouvernante de lingerie doit connaître tous ces travaux. Son travail est très varié.

La gouvernante d'éconamat préside à ce qu'on pourrait appeler le « magasin d'épicerie et primeurs » de l'hôtel. Elle détient le stock de toutes les denrées et en contrôle minutieusement l'entrée et la sortie. Rien ne sort de l'éconamat sans un bon contresigné par un chef de service; ces bons sont en somme la monnaie d'achat ayant cours dans ce magasin. L'économe occupe un poste de confiance, elle doit exercer un contrôle constant. La moindre négligence de sa part pourrait causer des pertes sensibles à l'entreprise.

La cuisinière à café est la première levée, car c'est elle qui prépare le café des petits déjeuners, le thé, le porridge, le toast, les œufs. Un bon café est important pour le renom d'un hôtel. Celle qui le prépare doit être une personne méticuleuse et régulière.

La maincourantière ou la secrétaire. Nombreuses sont les jeunes filles qui occupent ces postes dans les bureaux d'hôtels. Dans les maisons petites ou moyennes ce sont même exclusivement des jeunes filles ou des femmes qui les occupent car, à part des travaux de bureau, elles exécutent toutes sortes de travaux essentiellement féminins pour seconder la maîtresse de maison, tels que décoration florale, contrôle du linge, surveillance du service. Il s'agit là d'une activité extrêmement variée, intéressante et beaucoup moins monotone qu'un travail de bureau exclusif. L'Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers prépare la jeune fille à cet emploi.

On devient gouvernante par une formation pratique et après de nombreux stages comme femme de chambre, respectivement lingère et aide-gouvernante dans différentes maisons. Les femmes de chambres et lingères ont uniquement une formation pratique. Par contre le personnel de service peut suivre des cours dans différents établissements spécialisés. Les milieux hôteliers vaudois se préoccupent actuellement de la formation professionnelle pour les emplois auxiliaires de la génération montante. Il est question de créer un Centre d'apprentissage romand pour les professions de l'hôtellerie, où des cours théoriques et pratiques seraient donnés au personnel de lingerie, femmes de chambre et sommielières.

Ce serait en quelque sorte le pendant ou le complément de l'Ecole hôtelière, où les métiers dits subalternes ne sont pas enseignés. On espère créer une relève en encourageant de nombreuses jeunes filles suisses à prendre un emploi dans l'hôtellerie qui offre maintenant toutes les sécurités sociales. Le niveau très élevé de l'hôtellerie suisse est dû à la qualité du travail fourni par son personnel suisse. Tout doit être mis en œuvre afin que ce niveau ne s'abaisse pas et que la tradition se perpétue.

L'hôtellerie est peut être l'industrie où la femme se sent le plus à son aise, car elle peut donner toute la mesure de ses capacités essentiellement féminines. Certain hôtelier va jusqu'à dire que l'activité de la femme dans une maison, petite ou grande, représente le 60%. Il est certain que le rôle de la femme est de première importance. Son métier est fatigant parfois, car elle est mise à contribution du matin au soir, mais combien vivant, humain et enrichissant.

Mme B. Guhl, Montreux



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Fluorschäden und ihre Bekämpfung

Fazit einer Pressefahrt

Seit einigen Jahren geben die Fluorschäden im unteren Fricktal viel zu reden, Schäden, die durch die giftigen Abgase der Aluminiumhütte in Badisch-Rheinfelden an Viebeständen, Kulturen und Wäldern verursacht worden sein sollen. In erster Linie ist es die Landwirtschaft, die solche meldet. Da Rheinfelden auch Kurort ist, erhebt sich am Rande auch die Frage, ob vom Standpunkt des Fremdenverkehrs aus ebenfalls Nachteile geltend gemacht werden können.

Die Aluminiumindustrie AG (AIAG) hat am 4. September die Schweizer Presse zu einer durch Experten der AIAG kommentierten Besichtigungsfahrt in die Schadensgebiete eingeladen und den Pressevertretern hernach Gelegenheit geboten, die Fabrikanlagen in Badisch-Rheinfelden zu besuchen, wo umfangreiche Vorkehrungen getroffen wurden, um ein Entweichen der Fluorabgase ins Freie zu verhindern.

Vieh-, Flur- und Waldschäden

In Ryburg-Möhlin wurde den Pressevertretern Vieh vorgeführt, das deutliche Krankheitssymptome aufwies. Die Kühe waren zum Teil abgemagert, sahen abgepannt aus, liefen beschwerlich, und an den Zähen zeigten sich Verfärbungen. Der Milchtrag lag bei Tieren, die neu zugekauft wurden, inneweiliger Zeit auf einen Bruchteil des Normalertrages gesunken sein. Man konnte sich des Eindrucks nicht erwehren, dass die Tiere Krankheitserscheinungen zeigen, die auf eine gleiche Ursache zurückzuführen sein müssen.

Schädigungen an den Kulturen liessen sich nicht feststellen, weil die Ernte schon vorüber war. Es sollte aber — nach Aussage der Experten — an den Weizenähren Verbrennungsschneidungen bemerkt worden sein, die weil bei den Kartoffeln kaum ertragsmindernde Schäden eingetreten sind dürften. Anders beim Wald. Man konnte zahlreiche Bäume beobachten, die offensichtlich im Absterben begriffen oder bereits abgestorben sind. Namentlich Eichen und Rottannen scheinen unter den Rauchscheinwirkungen zu leiden. Dagegen zeigen Eschen grössere Widerstandsfähigkeit. Auch der Wildbestand soll dezimiert worden sein, und die Vogelwelt scheint diese für sie ungünstigen Wälder zu meiden.

Seit 1951 über 2 Mio Fr. Schadenersatzleistungen

Die AIAG bestreitet die Schäden nicht. Generaldirektor F. Schmorf anerkennt in seinem Begründungswort, dass die Gesellschaft sich auch der immateriellen, mit Geld nicht aufwiegenden Schäden bewusst ist. Für den materiellen Schaden, soweit er sich auf Fluoreinwirkungen zurückführen lässt, sei sie bereit, Schadenersatz zu leisten. Ebenso sei sie bereit, alles zu tun, um durch kostspielige Anlagen die Fluorabgase abzufangen und zu reinigen, damit die möglichen Schadenswirkungen durch Luftverunreinigung auf ein Minimum beschränkt werden.

Dass sich der Entschädigungswille nicht auf platonische Bekenntnisse beschränkt, geht daraus hervor, dass seit Wiederaufnahme der Produktion in Badisch-Rheinfelden im März 1949 von der AIAG auf deutschem Gebiet rund 360 000 DM (bei 12 000 pendenten Forderungen) und auf Schweizer Gebiet 1,69 Mio Fr. (bei 165 000 pendenten Forderungen) Schadenersatzleistungen erbracht wurden. Der überwiegende Teil der vergüteten Schäden, nahezu 2/3, betrifft Viehschäden. Bei den Waldschäden steigt die Kurve an, während sie bei den Kulturschäden stark abfällt. Ziemlich hoch beliefen sich die Bienenschäden im Jahre 1956.

Im Bestreben, die Schadensfrage objektiv abzuklären, hat die AIAG mit den Fluorschädigten Verträge abgeschlossen. Seit dem Jahre 1955 besteht die Kommission zur Bekämpfung der Fluorschäden in Rheinfelden, die die Interessen der Fluorschädigten vertritt. Die mit ihr abgeschlossene Schiedsvereinbarung bezweckt die Ermittlung und Abschätzung der auftretenden Fluorschäden durch unabhängige Experten, die paritätisch von der Fluorkommission und der AIAG bestellt werden. Die Schiedsvereinbarung wird ergänzt durch einen Schiedsvertrag, Schiedsvereinbarung und Schiedsgerichtsvertrag bieten jedem sich geschädigt fühlenden Fricktaler die Möglichkeit, seine Begehren geltend zu machen, ohne sich an ein ausländisches Gericht wenden zu müssen. Es zeugt für die gute Arbeit der Schiedskommission, dass bisher das Schiedsgericht noch nie angerufen werden musste. Endlich habe die Parteien in einem Prorogationsvertrag das Schweizerische Bundesgericht für die Beurteilung von Begehren um Einschränkung oder Schliessung des Betriebes der Hütte Rheinfelden als zuständig erklärt.

Wirkungsvolle Massnahmen der AIAG drosselten die Fluoremanationen um 50%

Dass es der AIAG ernst ist, den Ursachen der Schäden, soweit sie auf Fluorabgasentweichungen zurückzuführen sind — diesbezüglich gaben ihre Experten zu verstehen, dass möglicherweise auch andere Faktoren im Spiele sein können, weshalb sie anstatt von Fluorschäden von Fabrikrauschäden sprachen — energisch auf den Leib zu rücken, davon konnte man sich anhand der getroffenen Massnahmen überzeugen. Den Pressevertretern wurde die zur Anwendung gelangenden Gasabsaug- und Gasreinigungsanlagen gezeigt, die je nach Ofentyp verschiedenartige Installationen erfordern. Durch die eingebauten Gasreinigungsanlagen werden die Russ- und Staubpartikel niedergeschlagen und die fluoralhaltigen Bestandteile weitgehend zurückgehalten. Die Anlagen bestehen aus Sprühtrümmern, Elektrofiltern, Waschkästen, Ventilatoren und Hochkamin. Bei den neuen Süderberg-Öfen mit individueller Gasabsaugung wurde eine neue Fluorabsorptionsanlage entwickelt, die einen sehr guten Wirkungsgrad aufweist. Da beim Einschlagen der Ofenkruste zwecks Zugabe von Rohmaterial (Bauxit) oder Entnahme von Metall immer Fluordämpfe in die Halle entweichen, mussten zusätzliche Anlagen zur Reinigung der Hallenluft, sog. Dachsprühanlagen, gebaut werden. In diesen Anlagen wird die Hallenluft dank ihres natürlichen Auftriebes durch eine schichtförmige, längs des Dachfirstes verlaufende Kammer geführt und dort durch einen in-

tensiven Sprühregen geleitet und gewaschen. Ende 1956 waren sämtliche Hallen mit solchen Anlagen ausgerüstet, und seither wurden bereits verschiedene Verbesserungen des Wirkungsgrades erzielt. Neue Versuche haben gezeigt, dass der Wirkungsgrad der Dachsprühanlagen noch einer weiteren Steigerung fähig ist.

Als Ergebnis all der bisher getroffenen Vorkehren darf angenommen werden, dass die Emanationen der Aluminiumhütte Rheinfelden im Vergleich zu derjenigen vom Jahre 1951 auf weniger als 50% gedrosselt worden sind trotz wesentlich gesteigerter Produktion. Zum Teil dürfte dies auch auf eine Verringerung des Verbrauchs an fluoralhaltigem Rohmaterial (Fluoride) — für die Erzeugung einer Tonne Aluminium werden 50–70 kg Fluoride benötigt — zurückzuführen sein.

Es werden keine Kosten geschert

Die von der Hütte Rheinfelden für den Bau von Gasreinigungsanlagen eingesetzten Mittel beliefen sich Ende Juni 1958 auf insgesamt 6,3 Millionen DM. Dazu kommen an Betriebskosten für die Gasreinigungsanlagen 1,74 Millionen DM.

Weitere Opfer erwachsen der AIAG durch ihre Bereitschaft, im Werk von Badisch-Rheinfelden eine dreissigprozentige Produktions Einschränkung vorzunehmen, was Arbeiterentlassungen zur Folge hat. Da bis zum nächsten Frühjahr zusätzliche Absorptionsanlagen zum Einbau gelangen, wird es sich zeigen, ob die Fluorschäden, die trotz den erheblich verminderten Fluoremanationen nur bei den landwirtschaftlichen Kulturen, nicht aber beim Vieh und Wald, einen Rückgang ausweisen, weiterhin anhalten. Sollte dies der Fall sein, so läge die Vermutung nahe, dass, wie früher schon angedeutet, andere Schadensursachen vorliegen müssen. Jedenfalls darf man der AIAG die Anerkennung nicht versagen, dass sie das Menschennögliche vorzukehren bestrebt ist, die Fluorschäden zu bekämpfen und, wo solche festzustellen sind, Schadenersatz zu leisten. Sollte es sich aber erweisen, dass Rauchsage

Le tourisme italien va bien . . . mais moins bien que l'an dernier

par Jean d'Hospital, correspondant particulier

Rome. — Il est permis d'avancer qu'en Italie, plus que pour le bâtiment, quand le tourisme va, tout va.

Comment va-t-il en 1958? Bien, semble-t-il. Pas tout à fait aussi bien cependant qu'on était en droit de l'espérer au début de l'année, alors que 1957 avait battu tous les records d'affluence et d'apports en devises fraiches.

A l'heure actuelle aucun bilan ne peut être établi. Nous ne pouvons nous faire une opinion que sur des données fragmentaires, sur des impressions, sur des enquêtes locales. Mais le fait est qu'elles concordent toutes pour accuser une baisse de régime pour les sept premiers mois de l'année en regard de la période correspondante de l'an dernier. Si en août le rythme des entrées s'est fortement accentué, il apparaît douteux qu'il puisse combler le retard.

Résultats de 1957

En 1957, 14 millions et demi d'étrangers étaient entrés en Italie (contre 1 million et demi en 1948, 5 millions en 1950 pour l'année Sainte, 9 millions en 1954 et 12 millions et demi en 1956). Ce flot énorme de visiteurs se divise en deux catégories dans les états administratifs: les touristes proprement dits, ceux qui sont partis de chez eux pour effectuer un séjour plus ou moins long sous des cieux nouveaux, et les « excursionnistes », ceux qui viennent en voisins, à la sauveotte, ou qui transitent. Par importance numérique les voyageurs d'Allemagne étaient de loin en tête: 3 333 291, selon une statistique officielle. Après eux venaient les Autrichiens: 2 258 074; les Français, 2 140 000; les Suisses, 2 126 879. Les autres étaient nettement détachés: les Anglais, 1 112 597; les Américains, 757 000 et quelques.

Sur ces résultats acquis les services du tourisme italien — une administration remarquablement gérée et dirigée — avaient donc prévu qu'une masse de quinze à seize millions de touristes déferteraient en 1958 sur le Bel Paese.

Recul en 1958

Dans la meilleure des hypothèses et en admettant que ce que l'on appelle vilainement la conjoncture internationale ne s'aggrave pas, en admettant même qu'elle s'améliore, ce qu'à Dieu plaise, l'Italie recevra en 1958 un nombre d'hôtes légèrement inférieur à celui de l'an dernier. La nouvelle n'est pas sans intérêt si l'on considère que la poussée du tourisme avait été constante ici depuis la fin de la guerre. De toute façon, l'Italie sera encore cette année, précédant la France le pays in the world qui aura attiré le plus de visiteurs.

Pourquoi cet arrêt, ou ce déchet?

Et d'abord qu'en pensent les bureaux italiens, les quels d'ailleurs professent du bout des lèvres que la situation peut se rétablir en automne?

Il s'observe que l'afflux des Français a été inférieur aux prévisions. Cela s'explique, disent-ils, si l'on tient compte des restrictions de devises, de la concurrence passagère de . . . Lourdes, des événements intérieurs qui ont troublé l'économie française en même temps que sa vie politique. Ils passent sous silence, le déplorable effet des violentes campagnes d'une bonne partie de la presse italienne contre la France, contre la France en gros et en détail, pendant ses difficultés de mai et de juin . . .

Moins de Belges aussi. Mais là rien que de normal. Ils ont brûlé leurs capitaux de vacances aux lumières de l'Exposition.

anderer Industrien Ursache der entstandenen Schäden sind, müsste sich wohl eine Überprüfung der Verantwortlichkeitsfrage aufdrängen.

Es wäre an der Zeit, die Fluordiskussion abzubrechen

Die Diskussion über die Fluorschäden im unteren Fricktal, vor allem in der Gegend von Ryburg und Möhlin, hat in der Schweizer Presse hohe Wellen geworfen. Man kann es den Geschädigten nicht verargen, dass sie ihre Interessen mit allem Nachdruck verteidigen. Von seiten der Fremdenverkehrswirtschaft sind unseres Wissens bisher keine Klagen laut geworden, wohl mit Recht, denn eine Beeinträchtigung des Kurbetriebes durch die Industrien in Badisch-Rheinfelden dürfte kaum nachweisbar sein. Höchstens könnte sich das viele Gerede um die Fluorschäden mit der Zeit bei ängstlichen Gemütern psychologisch ungünstig auswirken, und doch muss hier festgehalten werden, dass weder für die Menschen, die in den Schadensgebieten wohnen, noch für solche, die sich vorübergehend dort aufhalten, irgendwelche gesundheitliche Gefahr besteht. Selbst bei den Arbeitern, die seit Jahrzehnten an den Öfen der Aluminiumhütte Rheinfelden tagtäglich Fluordämpfe ausgesetzt sind, konnten nie Krankheitssymptome festgestellt werden. Die Fluorose scheint sich auf das Geschlecht der Wiederkäuer zu beschränken. Aber auch die Milch und das Fleisch von an Fluorose erkrankten Tieren geben auf Grund sorgfältiger Analysen zu keinerlei lebensmittelpolizeilichen Beanstandungen Anlass.

Vom Standpunkt der Fremdenverkehrsinteressenten wäre lediglich zu bedauern, wenn die Baum- und Waldschäden grösseren Umfang annehmen sollten, denn der Wald ist ein beliebter Spazier- und Aufenthaltsort für Gäste, und jeder absterbende Baum bedeutet einen nicht nur in Geldeswert zu messenden Verlust. Auf Grund der umfangreichen und kostspieligen Vorkehren der AIAG ist man indessen zur Hoffnung berechtigt, dass die Fluordiskussion bald abflauen, wenn nicht gar gegenstandslos werden wird. Dies wäre auch unter dem Aspekt des Fremdenverkehrs nur zu begrüssen. Überhaupt ist es vom Moment an, da Menschen nicht gefährdet sind, und da die Schadensfrage betreffend das Vieh und die Kulturen in befriedigender Weise geregelt wurde, an der Zeit, die Diskussion über die Fluorschäden abzubrechen.

Anschlag auf die Zigarettenmarge im Gastgewerbe und Handel

Vor drei Jahren wurde durch gemeinsames Vorgehen aller am Tabakwarenhandel interessierten Verbände und Organisationen der Versuch der Zigarettenindustrie, im Zigarettengeschäft für Handel und Gastgewerbe eine neue Marktordnung zu diktiert, verteilt. Ohne weiteste Kreise des Handels und das Gastgewerbe überhaupt zu Verhandlungen zuzuziehen, ist nun im Einvernehmen mit einer Gruppe von Tabakwarengrossisten auf den 1. August 1958 von den Zigarettenfabrikanten eine Neuordnung auf dem Tabakmarkt für Zigaretten einfach in Kraft gesetzt worden. Diese Ordnung bringt eine Kürzung der Margen des Grosshandels, der nun darauf ausgeht, sich zu Lasten bestimmter Detailistengruppen und Verteilerorganisationen sowie des Gastgewerbes schadlos zu halten.

Angesichts dieser Schläge teilen wir gemeinsam mit weiteren mitinteressierten Verbänden und Organisationen einer in den letzten Tagen nach Bern einberufenen Versammlung der «Spezialgrossisten» mit, dass wir jede Verschlechterung der bis anhin schon ungünstigen Konditionen ablehnen. Unsere Mitglieder fordern wir daher auf, für Zigarettenlieferungen keine schlechteren Bedingungen zu akzeptieren als die bisher üblichen.

tinente que les troubles au Liban et en Irak. La dramatique alerte de Suez n'avait été nullement ressentie dans les trattorie romaines . . . Qui dit tourisme dit argent. La pénurie d'argent freine les désirs d'évasion. Peut-être après tout y a-t-il autant d'argent que l'an dernier: mettons qu'il circule moins.

Autre signe négatif: la vague du camping. Les Allemands, par exemple, ont une telle fringale de soleil, de mer bleue, d'horizons lointains, qu'ils se pressent en colonnes aussi serrées que par le passé à la frontière du Brenner, mais parmi eux la proportion des campeurs s'élève en flèche au détriment de celle des bons vieux clients des pensions, des hôtels, des palaces, des «vrais» touristes enfin.

Et puis si l'Italie offre à ses amoureux l'attrait de ses charmes innombrables, ceux-ci sont souvent trop astucieux à leur goût. Les distractions y sont rares, hors des spectacles de la nature et des expressions artistiques du génie humain. Les mœurs y sont sévères. N'allez pas vous embrasser dans la rue, même si vous êtes fiancés ou mari et femme. Les bals publics «mixtes» sont estimés immoraux, et comme tels interdits. Et essayez donc, madame, de vous baigner en deux-pièces au Lido de Venise . . .

Une dernière observation doit être notée sur le front du tourisme en Italie. Alors que l'afflux des étrangers paraît avoir touché sa pointe maximum, le courant contraire, celui des Italiens qui passent les Alpes dans toutes les directions pour changer d'air, est en forte progression. On estime qu'en 1958 le nombre des touristes italiens qui auront provisoirement quitté leur pays sera bien près d'avoir doublé par rapport à 1957.

Protest gegen staatliche Bevorzugung

Hilton-Hotels und Enttäuschung über «Brüssel» bilden Hollands augenblickliche Gesprächsthemen

Der «Horecaf-Bonds», Hollands grösster Hotel- und Gaststättenverband, hat öffentlich dagegen protestiert, dass die niederländische Regierung durch eine Kreditgarantie von zwölf Millionen Gulden die Finanzierung des Amsterdamer Hilton-Hotel sichergestellt hat. Das Verbandsorgan «Hotel-Revue» skizziert den Standpunkt von «Horecaf» mit den Worten: «Die bestehende Amsterdamer Hotellerie empfindet die staatliche Mitwirkung beim Zustandekommen eines Konkurrenzunternehmens mit Recht als unlauteren Wettbewerb.» Zudem stehe die entgegenkommende Haltung der Regierung im Falle «Amsterdam Hilton» in scharfem Gegensatz zu den lästigen Bedingungen, die der Staat an sein normales Hotelbau-Kreditprogramm knüpfte.

Während das Amsterdamer Architekturteam von Vlaming & Salm die endgültigen Entwürfe für das Hilton-Hotel in der holländischen Hauptstadt ausarbeitet, hat die «Studiëstichting Hotelbouw Weena», die das Rotterdammer Hilton-Projekt fördert, die entsprechenden Bau- und Finanzierungspläne der Haager Regierung und der Stadtvertretung von Rotterdam zugeleitet. Die Baukosten des Vorhabens, das 300 Fremdenbetten umfassen soll, werden auf 20 Millionen Gulden geschätzt. Einzelheiten sind jedoch noch immer nicht bekannt; man vermutet allerdings, dass in diesem Fall die Stadt Rotterdam anstelle der Regierung zu Kredit-erleichterungen verhelfen wird.

Der Rotterdammer Hotelbedarf ist besonders akut: Europas grösste Hafenstadt verfügt nicht einmal über tausend passable Fremdenbetten. Da das Hotelgewerbe bis zum heutigen Tag nur gedämpfte Baulust zeigte, sind Wirtschaft und kommunale Obrigkeit zur Selbsthilfe gezwungen. So wurde die Finanzierung eines 260-Betten-Hotels des Jungmännervereins (AMVJ), das im nächsten Frühjahr oder Sommer unter dem Namen «Rijnhotel» eröffnet werden kann, erst durch Zusammenarbeit von Privatinitiative und Stadtbehörde ermöglicht. Es ist symptomatisch, dass der Vorsitzende der Gesellschaft, die das AMVJ-Hotel baut, Dr. A. C. W. Beerman, gleichzeitig Vorsitzender des Rotterdammer Hafenvereins und somit führender Repräsentant des dortigen Wirtschaftslebens ist.

Die finanzielle Förderung von Neubauten durch amtliche Instanzen oder aussergewerbliche Geldgeber ist an sich für das Nachkriegs-Holland nicht neu. Dem Regierungsminister für den Fremdenverkehr, Dr. W. L. Groeneveld Meijer, gelang es nach Inkrafttreten des Marshallplans, der Hotellerie einen Kreditfonds von sieben Millionen Gulden zu verschaffen, womit in siebenundzwanzig Fällen die «unrentable Spitze» von Bauvorhaben abgebrochen werden konnte. Mit Hilfe des Marshallplans wurden nicht nur bestehende Unternehmen wiederaufgebaut, bzw. wesentlich vergrössert, sondern auch die einzigen hervorstechenden Hotelneubauten ermöglicht: «Bouwes» in Zandvoort, «Haarhuis» in Arnhem, «De Wageningse Berg» in Wageningen und Motel «Hoorwijk» bei Den Haag.

Aus dem Marshallplan-Fonds konnten 4% Darlehen mit fünfzehnjähriger Laufzeit gewährt werden, die nun

in fünf Raten in Abständen von je drei Jahren zurückgezahlt werden. Nachdem die Dollarquote versiegt war, hörte die gastgewerbliche Bautätigkeit jäh auf. Nur auf dem Gebiet der Restaurants, wo die Rentabilitätsverhältnisse günstiger liegen, entstanden weiterhin interessante Objekte. Neuerdings will man in Den Haag einen 110 Meter hohen Fernseh- und Aussichtsturm mit zwei Restaurants bauen, die in Stufen übereinander liegen (86,8 bzw. 90 m) und einen Durchmesser von 19,20 bzw. 20,40 m aufweisen sollen, wobei Eingang, Garderobe, Toilette und Küche auf der oberen Baulage projektiert sind. Über diesen beiden Restaurants sieht der Bauplan eine Snackbar vor, von der aus eine Treppe Zugang zum eigentlichen Aussichtsplattform bietet. Der Turm ist in unmittelbarer Nähe der Miniaturstadt «Madurodam» geplant, d. h. zwischen dem Zentrum von Den Haag und dem Seebad Scheveningen. Möglicherweise wird das Vorhaben schon nächstes Jahr ausgeführt, da in Finanzkreisen grosses Interesse besteht.

Die Pläne, die man im Nordseebad Zandvoort für ein supermodernes Kur- und Badehaus mit Innenseebad, künstlichem Wellenschlag, Höhen Sonnenstrand, Restaurants und Rollbahnen aus Plastikfolie hegt, dürften dagegen nicht so leicht zu verwirklichen sein. Bürgermeister Dr. H. M. van Fenema und Verkehrsdirektor J. B. Th. Hugenstock haben ihre Führer nach Deutschland angestreckt, wo mehr finanzieller Unternehmensgeist vermutet wird. Man hofft wohl, das Geschick von Zandvoort wiederhole sich; denn der bekannte Badoort, der im Krieg besonders schwere Verluste erlitt, wurde Ende des vorigen Jahrhunderts von deutschen Finanziers ausgebaut.

Inzwischen gewinnt man die erste Übersicht über die Saison in den niederländischen Nordseebädern. In Noordwijk hielten sich die Gäste im Durchschnitt noch kürzer auf als in früheren Jahren. Man führt dieses Verhalten auf die Weltausstellung zurück. — In Katwijk

Fortsetzung Seite 6

„Vorbeugen und Heilen“

im Kurhaus Bad Wangs

am Pizol

Der Gastwirt denkt meist an sich selbst zuletzt, er vernachlässigt die Sorge um sein kostbares Kapital: die Gesundheit! Eine Baderkur mit unsern vielseitigen Frischkräuter-Anwendungen bringt Gesundheit und neue Kraft! Verlangen Sie Prospekt über unsere einzigartigen Kräuter-Baderkuren und Ferien im herrlich gelegenen, neuzeitlich umgebauten Kurhotel.

Offen bis 25. Oktober.
Dir. M. Freuler (085) 80111.

Nouvelles pour les hôteliers



Une visite à M. G.-A. CLAR

Directeur des Restaurants du Pavillon Suisse à l'Exposition universelle 58 de Bruxelles.

Directeur G.-A. Clar peut bien sourire: ses Restaurants à l'Expo 58 sont fréquentés et font l'éloge des visiteurs du monde entier.

Il fera, malgré les localités restreintes, le chiffre d'affaires journalier d'un grand buffet de gare.

Tant le Pavillon Suisse à l'Exposition universelle est une propagande pour la beauté et les produits de notre pays, autant représentent les Restaurants du Pavillon Suisse une réclame par excellence pour notre industrie hôtelière et la restauration suisse.

Vous pouvez admirer l'aménagement superbe des restaurants, les mets délicieux qui ne trouvent de pairs, un personnel stylé et prévenant, choisi parmi 900 candidats, une organisation raffinée de tous les domaines, spécialement du système des bons et de la sortie du matériel, simplifiée grandement le service. C'est une véritable oasis de repos après les expériences faites autre part.

L'exploitation des Restaurants du Pavillon Suisse

est déjà assez compliquée. Vous avez le Grand Restaurant où sont servis les plus fins mets internationaux ainsi que les meilleures spécialités suisses. Ensuite la Taverne et Café-Bar avec terrasse, où plus de quarante spécialités culinaires suisses sont préparées sous les yeux du client avec service sur assiette. Puis le Pique-Nique Suisse, sous la direction vigilante de Mme Clar qui s'entretient avec son mari, photo 2, pour les moments de grandes affluences, où vous pouvez avoir de petites consommations à un prix très raisonnable. (Un casse-croûte fromage revient à environ 85 centimes.)

D'après nos expériences, les prix aux Restaurants du Pavillon Suisse sont inférieurs à ceux demandés en général à l'Expo et en Belgique... et on reçoit avant tout quelque chose de meilleur et plus appétissant. Ici



est fait une propagande d'une manière excellente pour les produits et la cuisine suisse! Ce n'est pas seulement la cuisine et le service qui enthousiasment l'étranger. M. le Directeur G.-A. Clar a eu l'excellente idée d'installer des boudoirs devant les toilettes des dames, démontrant ainsi les efforts avenants faits dans notre pays pour la clientèle.

Les messieurs ont la possibilité de se raser.

Mais avouons-le; nous avons visité les Restaurants

Suisses à l'Expo pour nous rendre compte de l'avance des deux machines à café EGRO aux exigences de ces établissements, que M. le Directeur G.-A. Clar avait choisies parmi beaucoup d'autres machines à café.

Nous lui avons demandé si son choix des machines à café EGRO a été justifié. M. G.-A. Clar nous a répondu: «Je ne peux faire que des éloges des machines à café EGRO.»

Nous avons pu nous persuader que l'EGRO-REGINA est un point de mire et un ornement pour le local.

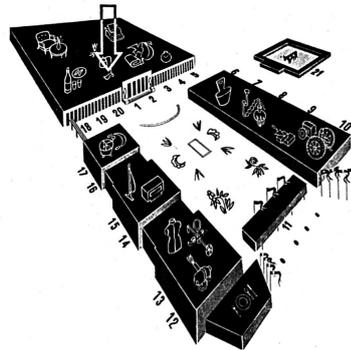
Mlle Gauch, dame de buffet (grav.3) la trouve excessivement simple à servir.

A l'office du Grand Restaurant est installée une se-



conde machine à café EGRO modèle Simplex III pour 4 x 8 litres de café. La sûreté et la rapidité avec laquelle le café peut être préparé avec les machines à café EGRO est un à-propos principalement aux moments de grande affluence; décisis est toutefois le bon goût du café. Le Directeur, chef de service et le personnel sont d'un seul avis.

L'essentiel est toutefois l'avis du client. Nous l'avons demandé à la première dame buvant un café; elle répondit: «EXCELLENT».



Vous verrez au Comptoir dans la halle 1, stand n° 2

les principaux modèles de machines à café EGRO

- «EGRO» - Supra avec 1 ou 2 récipients à café ou lait de 2 et 3 litres, dispositif express, eau bouillante et vapeur. Capacité horaire jusqu'à 100 tasses de café.
- «EGRO» - Supra III avec 1 ou 2 récipients à café et lait de 2 à 3 litres, dispositif express ou groupes de pistons. Eau bouillante et vapeur. Capacité horaire jusqu'à 150 tasses de café.
- «EGRO» - Simplex III Grande machine à café avec chaudière rapide sous le buffet. Avec récipients à café et lait de 2 à 8 litres. Un dispositif express, eau bouillante et vapeur. Capacité horaire jusqu'à 380 tasses de café.
- «EGRO» - Universal Grande machine à café avec chaudière rapide sous le buffet. Avec 2 récipients à café et lait de 2 à 20 litres de contenance. Un dispositif express, eau bouillante et vapeur. Capacité horaire jusqu'à 550 tasses de café.
- «EGRO» - Regina La machine à café entièrement automatique de forme horizontale combinable avec 1-3 groupes de pistons automatiques pour la préparation de l'espresso Crema di Caffè et 1 à 3 récipients à café et lait. Eau bouillante et vapeur. Rendement horaire jusqu'à 200 tasses de café.

Lausanne sous le signe des machines à café EGRO

Chaque point noir représente un établissement possédant une machine à café EGRO. S'il s'agit de service en boissons chaudes lors de fortes affluences comme pendant les jours du COMPTOIR, l'EGRO EST EN FORME.



Le marchand de café

«Boire de mon café, adoucira l'ivresse bacchante» était la devise apposée sous cette gravure d'un marchand ambulant de Paris en l'an 1750. Cette gravure se trouve dans l'ouvrage de Gerhard Fils «Du Mocca à l'Espresso».

A la même époque, à la cour royale française, ceci se passait avec un peu plus de solennité. Le joaillier de Louis XIV écrit dans son journal personnel du penchant de la cour royale pour le café. En janvier 1754 il dut faire «une cafetière en or, gravée et polie». Pour celle-ci livrer également «une lampe à esprit de vin avec mèche et extincteur» et en mars de la même année «une cafetière en or avec brûleur à esprit de vin et un petit fourneau dont les pieds étaient dorés».

Ceci écrit H.-E. Jacob dans son livre «Biographie et Victoire du Café». Nous apprenons que c'était une lampe à esprit de vin qui était posée sous la cafetière remplie d'eau. La poudre de café se trouvait au fond de la cafetière; environ une douzaine de fois la lampe était à l'ébullition alternativement enlevée et remise.

En 1763 le potier d'étain L'Ainé inventa une machine à café, dont la poudre de café était traitée comme pour la préparation du thé; on versait l'eau bouillante sur la poudre.



Lorsque vous verrez ce signe

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

Fabricant et service de fabrication:

Egloff & Co. S.A., Nieder-Rohrdorf

Services Egro à Bâle, Berne, Bienne, Genève, Lausanne, Lugano, Lucerne, Neuchâtel, St-Gall, Zurich.

Vente par:

Sanitas S.A., Bâle

Kannenfeldstr. 22 Tél. (061) 24 78 20

Christen & Cie. S.A., Berne

Marktgasse 28 Tél. (031) 2 56 11

Grüter-Suter S.A., Lucerne

Hirschmattstrasse 9 Tél. (041) 3 11 25

Autometro S.A., Zurich

Rämistrasse 14 Tél. (051) 24 47 66

Autometro S.A., Genève

Rue de Berne 23 Tél. (022) 32 85 44

spürt man die deutliche Tendenz der Gäste von der Hotel- bzw. Pensionsunterkunft zum möblierten Zimmer mit Küchenbenützung. — Auch in Schveigen sind die Erwartungen, die man an die Brüsseler Weltausstellung glaubte knüpfen zu dürfen, offenbar nicht in Erfüllung gegangen; die Umsätze gelten trotzdem als zufriedenstellend. Kennzeichnend für die diesjährige Badesaison an der niederländischen Küste ist ein weiterer Anstieg deutscher Gäste, deren Anteil stellenweise über 70 Prozent beträgt.

Die Amsterdamer Fremdensaison bestätigt die Vermutung, dass sich der Touristensturm der letzten Jahre

allmählich legt. Sehr unangenehm für das Beherbergungsgewerbe der niederländischen Hauptstadt sind die zahlreichen Annullierungen reservierter Fremdenzimmer durch ausländische Reisebüros, die sich früh im weiten Umkreis von Brüssel Unterkünfte gesichert hatten. Die Brüsseler Weltausstellung bringt zwar Ausländergruppen nach Holland, die man dort sonst selten sieht — aber im grossen und ganzen scheint die «Expo» den Holländern *überwiegend Nachteile* gebracht zu haben. Mit Sicherheit kann gesagt werden, dass sich die teilweise übertriebenen Erwartungen des Fremdenverkehrsgewerbes nicht erfüllen.

Günter C. Vieten

Erhöhte Frequenzen im St. Gallischen

Von den 450 826 in der gesamten Nordostschweiz verzeichneten Fremdenankünften entfielen 243 230 Ankünfte im Jahre 1957 auf den Kanton St. Gallen, der damit nach wie vor das bedeutendste Fremdenverkehrsgebiet der Nordostschweiz darstellt. Gegenüber dem Jahre 1956 hat sich die Zahl der Ankünfte von Gästen um rund 3% erhöht, im Vergleich zu einer Zunahme der Ankünfte um 4,5% in der gesamten Nordostschweiz.

Auch hinsichtlich der *Logiernächte* ist, wie dem neuesten Geschäftsbericht des Verbandes st. gallischer Verkehrsvereine entnommen werden kann, im letzten Jahr eine Steigerung eingetreten, die noch deutlicher in Erscheinung trat als die Zunahme der Ankünfte. Dies lässt darauf schliessen, dass die durchschnittliche Aufenthaltsdauer erfreulicherweise etwas länger ausfiel. Das Total der in der Nordostschweiz gezählten Logiernächte erhöhte sich um 5,2% auf rund 1,8 Millionen, von denen die Schweizer Gäste 1,4 Millionen Nächte beisteuerten. Im Kanton St. Gallen stieg das Logiernächte total um 5,3% auf sozusagen eine Million (genau: 999 351 Nächte), womit ein wirklich erfreuliches und einmaliges Resultat erzielt worden ist. Es darf hier beigefügt werden, dass sowohl das nordostschweizerische als auch — darin eingeschlossen — das st. gallische Resultat deutlich besser ausfiel als das gesamtschweizerische, indem das Total der schweizerischen Logiernächte von 1956 auf 1957 nur um 4,5% anstieg.

Doch ist man sich in der nordostschweizerischen Verkehrsregion klar darüber, dass der Fremdenverkehr noch weit stärker ausgebaut werden könnte, sofern die hierfür unerlässlichen Voraussetzungen bestehen würden. Der *Ausländerverkehr* ist nämlich nach wie vor relativ bescheiden. In der Nordostschweiz standen 1957 die Deutschen mit 158 448 Übernachtungen weitaus an der Spitze. Ihre Frequenz hat sich indessen in den letzten Jahren aussergewöhnlich verstärkt, wobei daran zu erinnern ist, dass die Nordostschweiz Grenzland ist. Auch der Kanton stösst mit seinem Bodenseeufer an Deutschland; die Frequenz der deutschen Gäste im st. gallischen stieg von 1956 auf 1957 von 77 900 auf 92 500 Logiernächte. Die französischen Gäste erhöhten ihre Logiernächte im Kanton St. Gallen um 15% auf rund 56 000.

Die fremdenverkehrspolitischen Erfolge der «jungen» Region Nordostschweiz verführen die Verantwortlichen nicht zur Selbstzufriedenheit. Dies geht nicht zuletzt aus dem erwähnten Jahresbericht hervor. Der Berichtsersteller, Direktor A. Moser (St. Gallen), stellt im Anschluss an eine kürzlich publizierte wissenschaftliche Untersuchung Erörterungen über einige dringende Probleme der nordostschweizerischen Hotellerie an. Die *Überalterung* der nordostschweizerischen Hotellerie wirke sich im Fremdenverkehr von Jahr zu Jahr nachteiliger aus. Andererseits darf mit Genugtuung auch auf einige Verbesserungen hingewiesen werden, die der privaten Initiative entsprangen: auf den Ausbau der Kuranstalten Bad Ragaz und auf den neuen Kursaal Heiden. Jedoch dränge sich eine Modernisierung der bestehenden Hotels und eine Vermehrung der Hotelbetten dringend auf.

Ein gleichsam notorischer Mangel im nordostschweizerischen Fremdenverkehr sind die *allzu geringen finanziellen Propagandamittel*. Immerhin darf auf einige erfolgversprechende Vorstösse hingewiesen werden, zum Beispiel auf die Einführung einer Verkehrs- oder Aufenthaltstaxe im Kanton St. Gallen, die sich zurzeit im Studium befindet. — Der Bericht über den st. gallischen Fremdenverkehr wäre unvollständig, wenn man nicht der sehr aktiven Bemühungen um die Markierung der Wanderwege gedächte. Heute sind insgesamt 1277 km im Kanton St. Gallen markiert und Gebirgswege auf einer Länge von 131 km angeschrieben.

Bleibt zum Abschluss noch ein Hinweis auf den finanziellen Abschluss des Verbandes st. gallischer Verkehrsvereine. Bei 8441 Franken Ausgaben schliesst die Rechnung mit einem Ausgabenüberschuss von 1470 Franken zu Lasten der Vermögensrechnung ab — eine wirklich unerfreuliche Bilanz mit allzu bescheidenen Bilanzfiguren.

Anstelle des Leidens trat das Lachen...

Dass Leysin, die Sonnenstation in den Waadtländer Alpen, eigene und kühne Wege ging, um vom Heilzentrum zur Touristenstation zu werden, ist bereits weit herum bekannt.

Weniger bekannt dürfte indessen die überraschende Tatsache sein, dass in so kurzer Zeit bereits soviel Grundlegendes geschaffen und erreicht wurde, das die «Station touristique» mehr und mehr als den beherrschenden Faktor von Leysin in Erscheinung treten lässt. Speziell zu erwähnen sind, neben der bereits vollzogenen Umwandlung einer bedeutenden Anzahl von Sanatorien in Hotelbetriebe mit einer Logierkapazität von 1500 Betten, die Schaffung eines modernen, alpinen, heizbaren Schwimmbades, einer Gondelbahn auf die Bernese mit einem heimeligen Bergrestaurant, den Bau einer Minigolfanlage, von drei Skiliften, einer Eisbahn und die Inbetriebnahme des Bobruns. Innerhalb des touristischen Teils der Ortschaft selbst sieht ein neuingerichteter lokaler Beförderungsdienst mit Autos die Verbindung. Ein attraktives Unterhaltungs- und Exkursionsprogramm komplettiert das touristische Angebot. Vor allem wirken sich für Leysin nach wie vor die wunderbaren klimatischen Verhältnisse und die einzigartige Besonnung günstig aus, gepaart mit den neuzzeitlichen touristischen Einrichtungen, für welche die Leysintours als Preisgestalter mit Erfolg die sozialtouristische Formel gewählt hat.

Das touristische Leysin hat seine Bewährungsprobe bereits bestanden. Wer heute von Leysin spricht, tut es selten nach kurativen Gesichtspunkten. Die Erholung und die Ausspannung stehen durchaus im Vordergrund. Anlagen, Einrichtungen und Veranstaltungen, die diesem Zweck dienen, geben dem Platz ihr Gepräge. Der Patient ist weitgehend verschwunden und durch den Touristen verdrängt worden. An die Stelle des Leidens trat das Lachen, an jene der Krücke das Sportgerät, an den Platz des Krankenwagens die Luftseilbahn und der Sessel- und Skilift. Wer heute Leysin betritt, wird es sofort als Touristenort klassieren.

Diese erfreuliche Entwicklung, für welche die Ehre unbestritten der Leysintours S.A. gebührt und namentlich der Initiative von deren Präsidenten Prof. Dr. W. Hunziker und Delegierten F. Tissot zuzuschreiben ist, findet ihren Niederschlag im Tätigkeitsbericht dieser Organisation über das Geschäftsjahr 1957/58. Ihm ist u. a. zu entnehmen, dass rund 20 000 touristische Gäste Leysin besuchten (Vorjahr 12 600), während die Sanatoriumsgäste mit 2637 Ankünften (Vorjahr 2496) ungefähr stationär blieben und von allen Ankünften nur noch rund 11% ausmachten. Besonders sympathisch nimmt sich dabei die Erscheinung aus, dass eine immer bedeutender ins Gewicht fallende Anzahl Schweizergäste Leysin bevorzugt, welche Tatsache in rund 4000 Ankünften (Vorjahr 2200) ihren Niederschlag findet.

Die kürzlich unter dem Vorsitz von Prof. Dr. W. Hunziker in Lausanne abgehaltene Generalversammlung nahm mit Genugtuung Kenntnis von diesem über Erwartungen raschen Aufstiege des touristischen Leysin. Sie erwiderte in rascher Folge die statutarischen Geschäfte. Auf das Aktienkapital wird eine *Dividende von 5%* ausgeschüttet (Vorjahr 3%). Gleichzeitig wurde mit spontaner Zustimmung aller Aktionäre beschlossen, das Aktienkapital zum Zwecke eines Ausbaues der Tätigkeit in naher Zukunft bedeutend zu erhöhen und weitere darüber hinausgehende Mittel durch die Ausgabe von Obligationen zu beschaffen.

Personalmangel?

1. Sicher haben Sie dies auch in Ihrem Betrieb schon zur Genüge erfahren. Welch unerfreulicher und mit viel Umtrieben verbundener Zustand!
2. Eine wirkliche Abhilfe schafft allein die Heranbildung eines qualifizierten, fachlich geschulten Nachwuchses!
3. Helfen Sie darum mit, dem schweizerischen Gastgewerbe das dringlich erforderliche Fachpersonal durch Ausbildung von Lehrlingen und Lehrkräften zu sichern.
4. Melden Sie offene Lehrstellen umgehend dem Facharbeitsnachweis oder der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe. Auch die Berufsberatungstellen sind Ihnen für kurze Mitteilung über eine offene Lehrstelle sehr dankbar!
5. Sollten Sie bis anhin noch nie einen Lehrling oder eine Lehrtochter ausgebildet haben, so prüfen Sie bitte, ob dies nicht doch möglich wäre!
6. Alle mit der Lehrlingsausbildung zusammenhängenden Fragen werden Ihnen gerne von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Freigutstrasse 10, Zürich 2 (Telephon 051/25 90 55) beantwortet!

Rund um den Thunersee

Die herrlich warmen Nachsommerstage bringen dem Thunerseegebiet eine erfreuliche gute Nachsaison. Die Hotels aller Kurorte melden gute Frequenzen. Verschiedene Häuser sind voll besetzt. In den Strandbädern herrscht dank sommerlicher Wassertemperaturen immer noch froher Badebetrieb. Segelschule und Wasserskischule melden für den abgelaufenen August Rekordfrequenzen. In der Segelschulstation Spiez werden gegenwärtig 25 junge Engländer unter der kameradschaftlichen Leitung von drei Segellehrern in die Geheimnisse dieses herrlichen Sommersports eingeführt. In Gunten, Hilterfingen und Spiez halten sich zurzeit auf Einladung des Verkehrsverbandes Thunersee verschiedene Reiseberichterstatter bekannter deutscher Zeitungen auf, deren Ferienschilderungen im nächsten Frühjahr wieder neue Werbe-Impulse geben werden.

D-11

Die Verkehrsergebnisse der Swissair im Juli 1958

Im Juli erreichte das Transportangebot der Swissair 19 687 819 Tonnenkilometer. Es war damit um 12% höher als im gleichen Monat des letzten Jahres. Die Zahl der ausgelasteten Tonnenkilometer nahm um 16% auf 12 915 341 zu. Davon entfielen auf Passagiere 8 481 764 (+14%), auf Gepäck 2 093 849 (+14%), auf Fracht 1 844 327 (+33%) und auf Post 495 401 (+1%). Der mittlere Auslastungsgrad im regelmässigen Linienverkehr ergab 65,6%, gegenüber 63,5% im Juli 1957.



H. BEARD S.A.

MONTREUX

FABRIQUE D'ARGENTERIE

Acier inoxydable — Porcelaine — Verrerie

COMPTOIR SUISSE: STAND 548, HALLE 5

Exposition du matériel fourni aux Restaurants du

PAVILLON SUISSE à BRUXELLES

Le tout sera vendu à des prix sensationnels

Couverts table alpaca 90 gr.

Cuillers table	Fr. 2.85
Fourchettes table	Fr. 2.85
Cuillers à café	Fr. 1.60
Cafetières 20 ctl.	Fr. 35.50
30 ctl.	Fr. 37.50
Théières 30 ctl.	Fr. 41.—
50 ctl.	Fr. 58.—

Plats ovales 37 cm.

42 cm.	Fr. 53.—
42 cm.	Fr. 65.—
Saucières 10 ctl.	Fr. 15.70
15 ctl.	Fr. 17.20
Légumiers ronds, avec couvercle, 13 cm.	Fr. 37.50
15 cm.	Fr. 45.—
Crémiers 3 ctl.	Fr. 5.75
Coupes à glace	Fr. 5.15

et cent articles plus avantageux les uns que les autres, ceci dans une qualité qui a fait notre réputation depuis un demi-siècle.

Réservez dès aujourd'hui.

Liste de liquidation à votre disposition.

Bureaux et salles d'échantillons:

Zürich

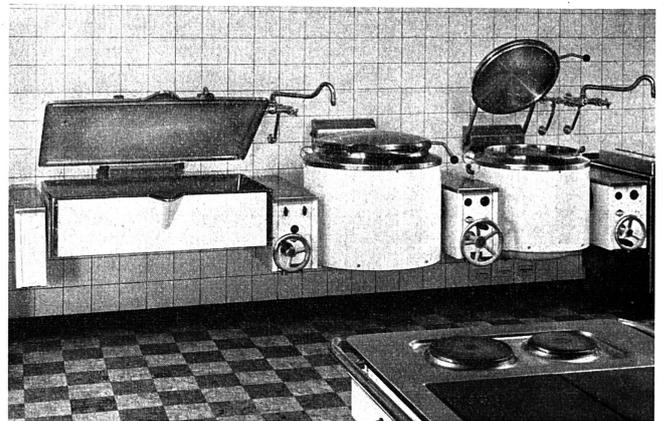
Talacker 41, téléphone (051) 25 11 40

Lucerne

Obergrundstr. 105, téléphone (041) 2 90 76

Genève

rue Vermont 32, téléphone (022) 34 42 45



Sinnreiche Rationalisierung

Die Rationalisierung darf nicht Selbstzweck sein. Sie muss sinnvoll den Gegebenheiten des Einzelbetriebes angepasst werden. Nur so kann sie jedem Betrieb ein Optimum an wirtschaftlichen Vorteilen bringen. Dies gilt für den Klein- wie für den Mittel- und erst recht für den Grossbetrieb. Rationalisieren heisst aber auch, die menschlich routine-mässige Arbeit auf ein Minimum zu reduzieren, um so die Arbeitsfreude und Arbeitsleistung zu steigern. Vielfältig sind die Probleme, die sich bei der Modernisierung Ihrer Küche stellen. Darum empfehlen wir Ihnen, rechtzeitig mit den Spezialisten unseres Beratungsdienstes Verbindung aufzunehmen, damit Sie von der reichen Erfahrung dieser Fachleute Nutzen ziehen können.

Eine ausgezeichnete Gelegenheit dazu bietet sich während der Ausstellung, wo unsere neuesten Erzeugnisse gezeigt werden. Für Sie von besonderem Interesse sind die robust gebauten Grossküchenherde für Restaurations- und Hotelküchen sowie ein neu konstruierter Dampfkipfessel, der in seiner Verwendung gleiche Merkmale aufweist wie ein Haushalt-Dampf-Kochtopf.

Comptoir

Lausanne

Halle 1

Stand 26

Elcalor AG, Aarau

Fabrik für elektro-

thermische Apparate

Telephon (064) 236 91



SCHULTHESS



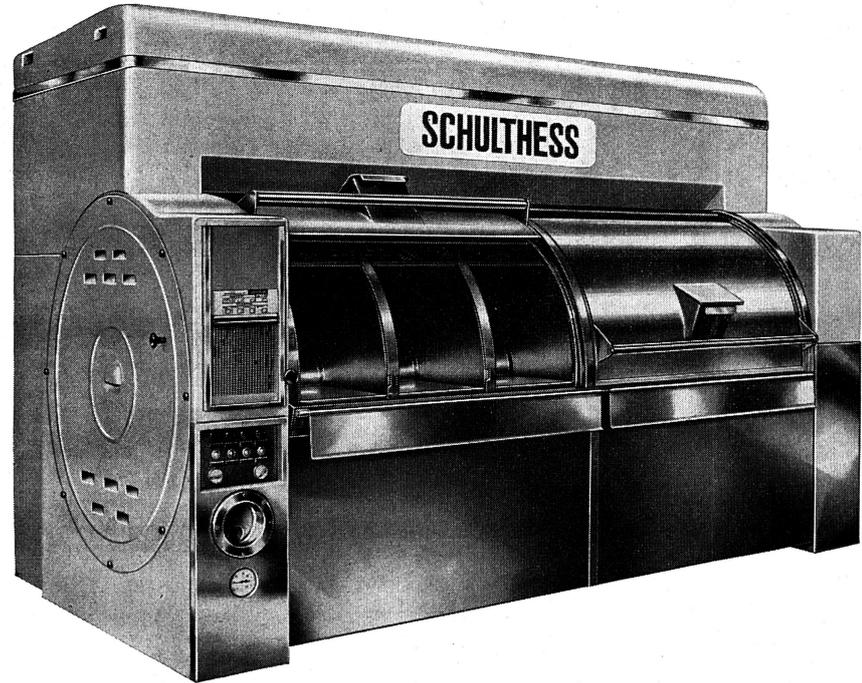
Waschautomaten Schulthess-Frontal

7 Modelle

4	6	10	18	25	35	60 kg
---	---	----	----	----	----	-------

Jedes Modell mit patentierter Lochkartensteuerung, eingebautem Boiler, automatischer Waschmittelzufuhr durch Kippbecher und patentierter Spülvorrichtung. Diese Automaten waschen vor, kochen, brühen, spülen und schwingen. Geeignet für gewerbliche Wäschereien, Hotels, Restaurants, Heime, Anstalten sowie für Haushaltungen und Mehrfamilienhäuser. **50 bis 65% Leistungssteigerung und Einsparungen an Waschmitteln, Löhnen und Energie im Vergleich mit konventionellen Maschinen.** Mit 8 Lochkarten leistet Ihr Schulthess-Automat die gleiche Arbeit wie 8 ganz verschiedene Spezial-Waschautomaten.

Die beste Referenz: Über 25 000 Schulthess-Automaten in Betrieb!

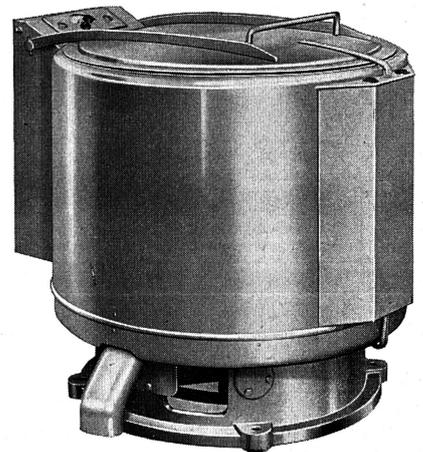


Schnellwaschautomaten Schulthess-Pullman

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.

Einfüllen und entladen in 6 bis 10 Minuten. Automatische Programmsteuerung mit auswechselbaren Lochkarten. Eingebauter Wassertank, automatische Waschmittelzufuhr, patentierte Spülvorrichtung, eingebaute Anlage für Wärme- und Spülwasserwiederverwertung. **Energie- und Betriebskosten-Einsparungen gegenüber konventionellen Maschinen über 60%.**



Schulthess-Schnellzentrifugen

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

Diese Zentrifugen arbeiten vollständig vibrationsfrei mit 1500 t/min und sind vollautomatisch gesteuert. Die Schleuderleistung ist derart hoch, dass höchstens während 6 Minuten geschwungen werden darf, weil sonst die Wäsche für das Mangen zu trocken wird.

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG. ZÜRICH

COMPTOIR
SUISSE

Halle IV
Stand 403

Grm. F1 / R30 D

Zürich Stockerstrasse 57 Tel. 051 / 2744 50
 Bern Aarberggasse 29 Tel. 031 / 303 21
 Chur Bahnhofstrasse 9 Tel. 081 / 208 22
 Lausanne 16, av. du Simplon Tel. 021 / 26 21 24
 Neuchâtel 9, rue des Epancheurs Tel. 038 / 587 66

La voix de l'Hôtellerie

La formation des apprentis

par R. Pally

Nous touchons là à un point primordial de notre profession puisqu'il s'agit au fond de la formation future des cadres qui nous seront indispensables pour assurer la marche normale de nos établissements, ainsi qu'un service qui soit digne de la réputation de notre hôtellerie.

Nous ne devons pas nous laisser dépasser par l'étranger qui fait un énorme effort pour développer la formation professionnelle hôtelière. Il est temps de réagir et il faut que le patron se place devant la réalité et prenne ses responsabilités en la matière. Lui seul peut décider de l'avenir de sa profession en réorganisant rationnellement et judicieusement la formation professionnelle, en recourant à des personnes compétentes et connaissant à fond l'hôtellerie. Ce n'est que de cette manière que l'on obtiendra des cadres répondant aux exigences actuelles et futures de notre industrie.

Pourquoi l'industrie hôtelière ne semble-t-elle pas jouer auprès des jeunes de la même faveur que d'autres professions? C'est que la plupart du temps, les jeunes gens sont mal renseignés sur les conditions de travail dans notre branche. Ils n'estiment pas à leur juste valeur les prestations en nature (logement, nourriture, blanchissage) qui leur sont fournies, en d'autres termes, ils ne saisissent pas, à première vue, les bienfaits de la communauté domestique pour des jeunes gens qui viennent de quitter la maison et qui veulent apprendre un métier.

Comment engager un apprenti?

Il ne suffit pas, lors des pourparlers, de se mettre d'accord sur les conditions que doit remplir un candidat apprenti pour être engagé.

Il faut tout d'abord se renseigner sur sa personne, ses études, ce qui l'a amené à choisir la profession de cuisinier ou de sommelier; s'il a du goût pour le travail intérieur et ménager.

Une fois toutes ces questions élucidées, il faut que le chef ou le patron qui engage le candidat se fasse un devoir d'exposer à celui-ci les avantages et les désavantages du métier. Ceci à son importance, et nous éviterait quantité de déboires en cours d'appren-

tissage, ce que l'on voit malheureusement trop fréquemment. — Les avantages que nous pouvons offrir sont ceux de la *sécurité matérielle* (logement, nourriture, blanchissage), mais il faut insister sur le fait que ces prestations représentent un *salairé de base* qui correspond, à peu de chose près, à ce que touchent les apprentis d'autres professions qui ne sont ni nourris, ni logés. Ceci doit être dit dans le but d'éclairer chacun, car, comme nous venons de le voir, la majorité des apprentis ignorent ce détail et ne se rendent pas compte de son importance.

Mais cela ne doit surtout pas empêcher l'hôtelier d'accorder à l'apprenti, pour l'encourager, un salaire en espèces. Minime au début, cette rémunération sera progressivement adaptée aux services qu'il peut rendre, à condition naturellement qu'il donne satisfaction. A mon avis, cet appoint est capital, à voir le nombre de plaintes et les doléances d'apprentis de l'hôtellerie comparant leur situation et celle de camarades plus favorisés travaillant dans d'autres industries où ils sont plus équitablement rémunérés.

En effet un apprenti qui ne toucherait aucun salaire en espèces ou aucun argent de poche risque de se décourager et de vouloir changer de profession.

Si l'apprenti a l'impression d'être traité comme ceux de ses camarades qui apprennent un autre métier, et s'il voit bien clairement la voie dans laquelle il s'engage, nous aurons tout à y gagner.

Responsabilité des maîtres d'apprentissage

Si l'on veut se charger de former des apprentis, il faut absolument en prendre la responsabilité pleine et entière et n'avoir d'autre but que de former des employés d'hôtel qualifiés pour le présent et pour l'avenir. L'apprentissage doit se faire dans les règles, car, si l'apprenti se rend compte, au bout de quelques mois, qu'on lui fait exécuter des travaux qui ne le concernent pas, on en remarquera les conséquences néfastes dans les cours théoriques dès la deuxième année. L'apprenti s'y montre découragé, indiscipliné et fait preuve de laisser-aller du fait qu'il est livré à lui-

même et qu'il n'a personne pour s'occuper de lui et le diriger.

Faisant un rapprochement, j'ai toujours considéré qu'un jeune homme de 15 à 19 ans est semblable à un jeune arbre nouvellement planté. Alors qu'on plante un jeune arbre de quelques années dans un parc, on le soutient par un tuteur. Il en va de même d'un jeune apprenti. Si son maître d'apprentissage et son patron ne remplissent pas les fonctions de tuteur, tôt ou tard l'apprenti penchera d'un mauvais côté et son attitude déplaisante finira par le faire renvoyer de notre profession. C'est pourquoi, encore une fois, ceux qui s'engagent dans la voie de la formation professionnelle encourent une très grande responsabilité.

Nous devons aussi être assurés d'avoir des maîtres d'apprentissage stables et sur les capacités desquels nous puissions compter, car des changements trop fréquents de chefs de service sont très préjudiciables aux jeunes gens.

Il ne faut pas oublier qu'à côté du travail pratique que l'on enseigne à l'apprenti, il y a aussi la théorie du métier (indépendante de celle de l'école) qui doit lui être confirmée par la pratique elle-même. Il faut que les candidats aux professions hôtelières aient l'occasion d'appliquer dans les meilleures conditions toutes les notions de cuisine et de service, de connaissance des marchandises, de prix de revient, de menus etc. qu'ils apprennent théoriquement. Comment pourrait-on en effet faire connaître la viande, le désossage et le tranchage à un élève de deuxième ou troisième année qui n'aurait jamais fait de boucherie? De telles lacunes ne pourraient que contribuer à former des cuisiniers incapables de faire leurs achats ou de débiter eux-mêmes la marchandise!

Le maître d'apprentissage ou le patron conscient de ses responsabilités, se souviendra qu'il a affaire à des jeunes gens dont les horaires de travail devraient être respectés presque plus scrupuleusement que ceux des employés soumis au contrat collectif de travail. En effet l'apprenti considérera comme une «brimade» — qui risque de le dégouter de son métier et de l'inciter à chercher une autre profession — des heures supplémentaires qui seraient consacrées à des tâches n'ayant que de lointains rapports avec l'apprentissage.

L'on doit malheureusement constater qu'il y a trop peu de chefs de service qui veulent encore former des apprentis. Est-ce de la paresse? Peut-être! Si quelques-uns n'ont pas en effet les aptitudes requises pour former des jeunes il y en a beaucoup qui craignent, parfois à tort, de n'être pas capables d'assumer la charge d'un apprentis-

sage. Resterait-on, ci ou là, trop traditionaliste et la suppression du dernier d'apprentissage serait-elle la cause de ce manque d'enthousiasme? Nous ne voulons pas le croire, car quoiqu'il en soit logiquement et considère la situation du marché du travail dans l'hôtellerie, sait que cette ancienne coutume est maintenant surannée. Chaque chef de service devrait être fier de pouvoir enseigner sa profession. Les remarques ci-dessus s'appliquent aussi bien aux apprentissages de cuisinier qu'à ceux de sommelier.

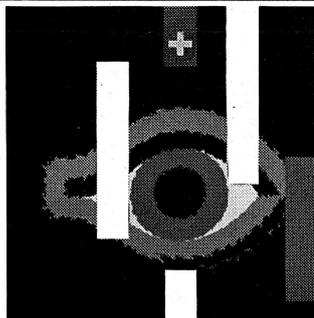
Durée de l'apprentissage de sommelier

Toutefois, le point le plus épineux dans le recrutement des sommeliers, est la durée de l'apprentissage. Deux ans d'apprentissage effrayent la majorité des candidats à cette profession. Il est exact que deux ans sont trop longs, car, après expérience faite, et de l'avis de tous les maîtres d'hôtel consultés à ce sujet, une année serait amplement suffisante. En effet, après un an de travail, avec la théorie donnée à l'école et la pratique à l'hôtel, la grande majorité des jeunes gens peuvent faire de bons commis; à la condition que les mois d'apprentissage pratique soient bien employés à initier les jeunes gens à leur métier et non à leur faire faire des travaux qui ne sont pas de leur ressort.

La question de leur participation au tronç et du nombre de points qui leur est attribué a aussi son importance, ceci en regard de ce que touchent des commis étrangers qui n'ont pas la formation des nôtres.

Comment traiter les apprentis?

Il faudrait faire en sorte que l'apprenti soit traité en dehors de ses heures de travail, comme il le serait normalement chez lui. S'il ne peut avoir une chambre individuelle, on veillera à ce qu'il ne soit pas livré à une promiscuité trop grande, c'est-à-dire qu'on cherchera à lui donner un compagnon de chambre qui puisse le stimuler dans la profession. On veillera également à la nourriture donnée au personnel en général et aux apprentis en particulier, car des jeunes gens en pleine croissance et auxquels on demande un gros effort physique et intellectuel ont besoin d'une nourriture saine et abondante. Comment pourrait-on obtenir un bon travail et un service impeccable d'employés qui seraient mal nourris? Ne serait-ce pas les encourager à mettre de côté pour eux les restes qui reviennent de la salle? Ce ne seront en tout cas pas les économies faites sur la nourriture du personnel qui amélioreront la rentabilité de la cuisine, bien au contraire.



**39. COMPTOIR SUISSE
LAUSANNE**

13. - 28. September 1958

Die grosse nationale Herbstmesse

Einfache Billete für die Rückfahrt gültig

Reklame-Verkauf!

500 Passiertücher

Reinleinen, 6erz, 80/80 cm, gestümt

Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 3.50**

Abegglen-Pfister AG Luzern



Seifenmühle
GRUNELLA

der beste Seifenpendler

Sauber
Sparsam

Bisblechl der Seife
ausgeschlossen

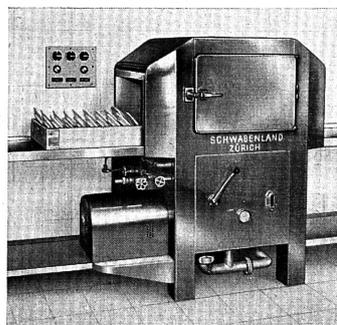
Für 65 Rappen
ca. 400 Handwaschungen!

Verlangen Sie Prospekt

Walter Peyer, Luzern
Müllmattenstr. 5 Tel. 041-25325

Wiederverkäufer gesucht!

Besuchen Sie uns am **Comptoir Suisse Lausanne**
Halle 1, Stand 46



Wir zeigen Ihnen:

**Economateinrichtungen
Geschirrwashmaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschälmaschinen
Kaffeemaschinen
Küchenbatterien**

aus rostfreiem Chromnickelstahl
und Aluminium usw.

SCHWABENLAND & CIE AG ZÜRICH
Grassküchen- und Konditorei-Einrichtungen Nüscherstr. 44, Tel. (051) 25 37 40

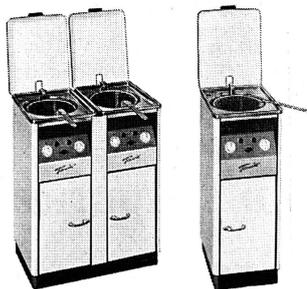


**STRUB
SPORTSMAN**



Champagne Strub Mathiss & Co., Basel I
Comptoir: Halle 18, Degustationsstand 1806

Leistungsfähige und preislich vorteilhafte Friteusen!



Turmix-Media-Friteusen bieten sämtliche Vorteile der **Turmix-Hotelfriteusen**, vor allem auch den **runden Siebkorb**. Trotzdem sind sie überraschend günstig im Preis.

Tischmodelle ab Fr. 295.—!

TURMIX AG., Küssnacht/ZH

Telephon (051) 90 44 51

Z für Prospekte

O Name:

B Adresse:

Comptoir Suisse Stand 1248, Halle 12
Stand 1511, Halle 15

SORA 40

Spezial-**Vorwaschmittel** für fettige
Wäsche (Berufs- und Küchenwäsche)

SCHNEEWEISS
3-fach

zuverlässiges Hochleistungs-**Voll-
waschmittel** auf Seifenbasis, schon
garantiert Wäsche und Wascheinrich-
tung

Fachmännische Beratung, Gratismuster oder
Vorführung durch:

SEIFENFABRIK HOCHDORF

für beste und schonendste Waschmittel
Telefon: 041/88 10 36

Conclusions

Le problème de la formation professionnelle du personnel exige du patronat une attention sérieuse et réfléchie, et chacun doit prendre ses responsabilités dans ce domaine. Engager des apprentis, c'est bien, mais les former, leur inculquer les bases solides et nécessaires à leur profession, est une autre chose. Combien s'en préoccupent ou s'en occupent? Fort peu à notre connaissance. C'est la raison pour laquelle il convient de réexaminer le problème, car on se heurte à des difficultés de plus en plus difficiles à surmonter.

Actuellement l'on place des apprentis cuisiniers dans des restaurants spécialisés où ils n'ont pas l'occasion d'apprendre les bases de la cuisine et de ses dérivés. Même dans certains hôtels leur formation est souvent incomplète. C'est pourquoi l'on vient de plus en plus à combiner l'apprentissage traditionnel avec l'apprentissage qui se ferait dans une école.

L'on est entré dans cette voie en faisant appel aux hôtels saisonniers pour former des apprentis et en réussissant ces jeunes cuisiniers ou sommeliers pendant l'entre-saison dans des internats où on leur enseigne non seulement les branches complémentaires, mais encore en reprenant avec eux les branches mêmes que leurs maîtres d'apprentissage sont censés leur avoir apprises.

Cet exemple est caractéristique. N'indique-t-il

pas clairement la préoccupation des milieux hôteliers dans la formation des apprentis?

Quant au fond, cette solution ne pourra jamais donner de bons résultats dans la formation professionnelle proprement dite, du fait du caractère trop décousu de son organisation.

Si les réactions dans nos divers milieux professionnels n'ont pas été favorables au projet paru dans le Journal suisse des cafetiers et restaurateurs, N° 11 du 15 mars 1958, c'est qu'il s'agit en l'occurrence, d'étudier un système qui doit permettre de remédier à la difficulté que nous éprouvons actuellement de placer nombre de jeunes gens désireux de faire un tel apprentissage.

Ne mériterait-il pas d'être développé, et la solution la plus propre à nous donner entièrement satisfaction ne serait-elle pas: 7 mois d'école, puis 5 mois de stage pratique, ceci pendant 2 ans. Ces deux cours et ces deux stages se termineraient par des examens finals. Les frais ainsi occasionnés pourraient être couverts par des subventions ou des bourses accordées par les autorités.

On s'étonne, à juste titre, du manque de commis. Cette forme d'apprentissage ne serait-elle pas apte à donner aux jeunes cuisiniers et sommeliers une formation complète théorique et pratique, en d'autres termes, à préparer des commis accomplis, tant sur le plan technique, qu'éducatif? Il vaut la peine de réfléchir à la question et de se mettre au travail sans tarder.

R P

Les hôteliers vaudois aux Diablerets

L'Association cantonale vaudoise des hôteliers avait tenu au printemps, à Lausanne, son assemblée générale ordinaire qui avait eu un caractère purement administratif. La journée des hôteliers vaudois proprement dite avait été renvoyée à l'automne et la section des Diablerets-Les Ormonts avait bien voulu assumer la responsabilité de l'organisation de cette sortie.

Bien que les opérations statutaires aient été liquidées promptement au cours de la première séance, il restait suffisamment d'objets à discuter pour justifier cette réunion d'automne. Les délibérations présidées par M. F. Tissot se déroulèrent à l'Hôtel Victoria et elles permirent de précieux échanges de vue.

La question des eaux gazeuses

Si la question des eaux gazeuses figurait à l'ordre du jour des hôteliers vaudois, cela était dû à des négociations entamées entre la Société des cafetiers et restaurateurs du canton de Vaud. L'Union romande des limonadiers et les propriétaires de sources. Ces négociations auront pour conséquence d'augmenter le prix des eaux minérales et les hôteliers, qui figurent au nombre des grands consommateurs d'eaux minérales et d'eaux douces risquaient devoir les prix d'achat augmenter, sans que cela soit justifié le moins du monde en ce qui les concerne. L'assemblée fut unanime à approuver les démarches entreprises par le comité cantonal pour défendre les intérêts de l'hôtellerie et éviter des charges

nouvelles. Les hôteliers entendent être leur propre maître quand il s'agit de sauvegarder leurs positions économiques.

On souhaite vivement que l'entente puisse se faire entre les organisations intéressées pour le plus grand bien de tous.

Prix forfaitaires

Les hôteliers vaudois abordèrent ensuite la question des prix forfaitaires qui sera discutée par les présidents des sections de la Société suisse des hôteliers lors de la conférence qui a eu lieu à Lucerne le 9 septembre. M. F. Tissot, président, orienta l'assemblée sur l'attitude probable de certaines sections locales ou régionales et l'Association cantonale vaudoise des hôteliers confirma la décision qu'elle avait prise au printemps. On se rappelle qu'elle s'était prononcée pour la généralisation pure et simple des prix forfaitaires qui sont déjà appliqués par de très nombreux membres.

L'exposition nationale 1964

M. F. Tissot précisa les déclarations qui avaient été faites à Lausanne et qui avaient été mal interprétées par certains membres qui n'avaient pas été assez renseignés sur les intentions du Comité cantonal.

En décidant que l'Association cantonale vaudoise des hôteliers prendrait en main la question du logement pour l'exposition nationale 1964, il ne s'agissait

que d'une décision de principe. Elle n'avait d'autre but que de montrer à d'éventuels spéculateurs que les professionnels de l'hôtellerie étaient prêts à assumer une charge qu'ils sont le mieux à même de remplir. Ils ne voulaient pas que des personnes non-compétentes viennent se mêler d'affaires qui intéressent l'hôtellerie au premier chef.

Cette décision fut toute platonique car rien n'a encore été entrepris dans ce domaine et il faut attendre que les commissions spécialisées soient nommées, ce qui ne saurait tarder. L'étude des projets éventuels commencera dès que l'on sera en possession des éléments nécessaires.

Rénovation d'hôtels

Monsieur R. Capit, président de la Société des hôteliers de Montreux avait émis le vœu que les autorités laissent la faculté aux hôteliers de constituer des réserves de rénovation qui ne soient pas assujetties à l'impôt. Il s'agissait d'une sorte de réserve de crise que l'hôtelier puisse mobiliser sitôt que le besoin s'en ferait sentir, pour des rénovations ou pour la modernisation de son établissement. On sait que les réserves de crise ne pourront être utilisées que lorsque les autorités fédérales estimeront que le ralentissement des affaires justifie l'emploi des sommes ainsi mises de côté. Jusqu'à présent les hôteliers consacraient à ces travaux les montants dont ils disposaient chaque année, mais ce n'était pas suffisant pour des rénovations d'envergure. En alimentant pendant quelques années un fonds spécial, ils pourront ainsi avoir à portée de main une somme plus considérable.

Monsieur F. Tissot put annoncer que les autorités avaient fait preuve de compréhension à cet égard et qu'elles étudiaient le moyen de donner satisfaction à ce postulat.

Cette assemblée se termina par un exposé de M. A. Barraud, député au Grand conseil du canton de Vaud, sur le projet de téléphérique du Scex Rouge, projet dont nos lecteurs trouveront en page 20 un compte rendu détaillé. Puis, les participants quittèrent l'Hôtel Victoria pour faire plus ample connaissance avec Les Diablerets au cours d'un voyage surprise et d'un déjeuner en plein air qui fut un véritable ravissement.

La mi-été des hôteliers vaudois

Après une montée radieuse dans les confortables cabines du téléphérique Les Diablerets-Iseaux, un apéritif attendait les participants au restaurant de la gare du téléphérique. Puis ce fut dans les pâturages une charmante promenade d'une demi-heure environ pour atteindre les bords du lac Retaud où une merveilleuse surprise attendait les arrivants. Tous les hôteliers de la section Les Diablerets-Les Ormonts - à l'exception de M. Henchoz, président, et de deux de ses collègues qui s'étaient chargés d'accueillir les hôtes et de leur servir de guide - s'étaient transformés en cuisiniers qui avait apprêté des gâteaux d'agneaux à la broche dans le cadre le plus idyllique qui se puisse rêver. Les tables avaient été dressées à l'ombre des sapins, un orchestre champêtre des plus entraînants invitait à la danse sur l'herbe et se fut une véritable mi-été, bien dans les traditions vaudoises. Tous les assistants s'adonnèrent à cœur joie aux délices culinaires et la plus aimable gaîté ne cessa de régner.



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Veteranenmitglied

Hotelier
Franz Kappenberger
Hotel Adler, Lugano
im Alter von 81 Jahren verschieden ist.

Am 6. September ist unser Mitglied
Herr
Walter H.
von Siebenthal-Zimmermann
Hotel Bernerhof, Gstaad
im Alter von 59 Jahren einem Herzschlag erlegen.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Selder

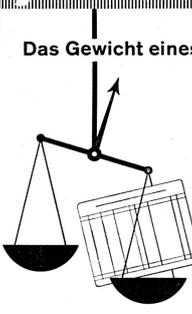
Au dessert, l'on entendit d'aimables paroles de M. F. Tissot, président, qui remercia ses collègues des Diablerets pour la magnifique réception qu'ils avaient réservée - avec l'aide du traditionnel soleil des Diablerets - aux hôteliers vaudois, puis une allocution de bienvenue du représentant de la municipalité et de M. H. Badoux, conseiller national, qui souligna le rôle de l'hôtellerie et des hôteliers.

Le temps radieux permit d'admirer les audacieux tracés du téléphérique du Scex Rouge dont avait parlé M. P. Barraud, député. En un mot, une journée de détente merveilleusement réussie, pour laquelle il convient de féliciter chaleureusement M. R. Henchoz, président, et tous ceux qui furent à la tâche.

Recettes des chemins de fer privés en 1957

En 1957, les chemins de fer privés ont encaissé 49 millions et demi de francs, les chemins de fer de montagne et à crémaillère 9 millions et les funiculaires 6 millions et demi.

Das Gewicht eines Papierblattes arbeitet für Sie



Erstaunlich! Wenn Sie ein Formular (Konto oder Journal) in den neuen vollautomatischen RUF-Intromat 54 fallen lassen, so wird es ohne weitere Manipulation auf die richtige Zeile eingezogen. Kein Hebelzug, kein Tastendruck.

Dazu die bekannten Intromat-Vorteile: 2 Formularzuleitungen zum verschiedenen Einführen und Auswerfen von 2 Kontoblättern; gleichzeitiges 3-faches Buchen ohne Kohlepapier.

Der neue RUF-Intromat 54 bedeutet die letzte Vollendung in der Buchhaltung; um seine Leistung würdigen zu können, muss man ihn unbedingt in Funktion sehen, wozu Sie jederzeit bei uns unverbindlich Gelegenheit haben.



RUF

RUF-ORGANISATION Zürich, Hauptsitz: Badenerstrasse 595
Laden: Löwenstrasse 32, Tel. (051) 54 64 00

Besuchen Sie an der Büfa bitte unsern Stand Nr. 36

AVRO DRY TUMBLER
zur vollautomatischen Wäschetrocknung
Schweizer Fabrikat



Trocknen rascher und wirtschaftlicher unter grösster Schonung der Wäsche

Die steigenden Verkaufsziffern dokumentieren ihre Beliebtheit.

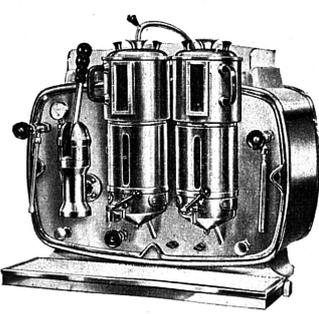
Unverbindliche, fachmännische Beratung.

Prospekte, Referenzlisten etc. zur Verfügung.

Comptoir Suisse, Lausanne
Halle 4, Stand 406

Albert von Rotz, Ing., Basel
Maschinenbau, Vollautomatische Wäschetrocknung
Friedensgasse 64-68, Telefon (061) 22 16 44 / 43 / 42

BRAVILOR ROYAL
Das Schweizer Produkt für Schweizer Verhältnisse



Maschinen mit 1-4 Kolben oder kombiniert mit Kolben und Behältern von 2, 3, 5 Litern Inhalt, mit Sperrfiltern. 20 verschiedene Kombinationen ermöglichen die Anpassung der Maschinen an jeden Betrieb.

- Frischwasserbrüherung
- halbautomatische Kolben und
- vollautomatische Kolben

HGZ - Aktiengesellschaft Zürich - Affoltern
Zehntenhausstrasse 15-21 Telefon (051) 46 64 90

Comptoir Suisse: Halle 19A, Stand 1938

Zu verpachten neuere

Hotel-Restaurant

mit grossem Saal und Vereinslokalitäten in grösserer Stadt der Nordostschweiz. Antritt nach Vereinbarung. Für kautionsfähiges katholisches Ehepaar interessante Gelegenheit.

Offerten unter Chiffre OFA 9715 W an Orell Füssli-Annoncen AG, Zürich.

Neues von der Wengernalpbahn

Die Erneuerung des Rollmaterials der Wengernalpbahn macht weitere Fortschritte. Bereits 1956 sind noch zwei Triebwagen bestellt worden, die im Frühjahr dieses Jahres abgeliefert werden und auf die Festtage erstmals in Betrieb kommen sollen. Diese neuen Fahrzeuge, die auf je 514 000 Fr. zu stehen kommen, werden auf der Strecke Grindelwald - Kleine Scheidegg eingesetzt, wo sie zu einem wesentlich flüssigeren Betrieb beitragen werden.

Ferner bestellte die WAB als Ersatz für veraltete Fahrzeuge zwei neue, modern ausgerüstete Wagen 1. Klasse. Diese beiden Fahrzeuge, von denen jedes 160 000 Fr. kostet, kommen erstmals auf die Sommersaison 1959 zum Einsatz. Die veralteten beiden Wagen 1. Klasse werden in der eigenen Werkstätte in komfortable Wagen 2. Klasse umgebaut.

Der Winterfahrplan 1958/59 wurde teilweise umgestaltet und vermittelt auf der Kleinen Scheidegg durchwegs gute Anschlüsse nach Eigergletscher und Wengen. Zwischen Grund und Grindelwald werden zusätzliche Pendelzüge verkehren. Bei der Haltestelle Strättli (zwischen Alpiglen und Kleine Scheidegg) wird das Ausweichgleise für mehrere Züge verlängert, wodurch das Kreuzen bei Stossverkehr erleichtert wird.

Zwischen Salzegg und Eigergletscher soll ein neuer Skilift entstehen. Von der WAB-Haltestelle Salzegg (unterhalb der Kleinen Scheidegg) ausgehend und nach den westlichen Ausläufern des kleinen Rotstock führend, wird dieser 1070 m lange Skilift einen Höhenunterschied von 337 m überwinden. Sobald die kantonale Baudirektion dem Konzessionsgesuch der Wengernalpbahn entsprochen haben wird, sollen die mechanischen und elektrischen Ausrüstungen bestellt und die Bauarbeiten begonnen werden. Die Betriebsaufnahme ist erst für die Wintersaison 1959/60 vorgesehen.

TOTENTAFEL

† Francesco Kappenberger (Hotels Adler - Erica - Amalia, Lugano)

Francesco Kappenberger ha chiuso improvvisamente la Sua laboriosa ed esemplare esistenza. Da alcuni mesi si era sottoposto ad inevitabili interventi chirurgici con grande spirito ed ottimismo e mentre tutto sembrava risolversi per il meglio ed Egli anelava tornare alle Sue occupazioni, venne l'esito inaspettato.

Aveva varcato il limite degli 80 anni essendo nato nel lontano 1877 ad Oberweiler nel Baden. Già a 14 anni si mette nella carriera alberghiera che seguirà in tutte le sue branche, nelle migliori case da Monaco, di Baviera a Parigi, da Londra a Nervi, da Interlaken al Rigi. La Sua tenacia lo mette già in grado nel 1910 di rilevare l'Albergo de la Ville dai Sigg. Greco-Fumagalli in Lugano. Egli ha previsto le fortune turistiche di Lugano e ne fa la Sua città di adozione e vi porterà la Sua affezione ed il suo attaccamento di cittadino in modo sempre crescente ed esemplare. Nel 1911 fa Sua sposa Amalia Fuchs - pure di famiglia alberghiera,

che gli sarà compagna fedele, collaboratrice instancabile tutta la vita. Il Suo albergo prende poi il nome di Adler: egli lo va perfezionando ogni anno e ne farà una delle case più note ed apprezzate: nel 1919 vi aggiunge l'Erica e nel 1937 la Villa Amalia. Nessuno più di Lui seppe dare tanto lavoro e tanto attaccamento al Suo albergo: infaticabile, ognora presente, attento ad ogni particolare che potesse giovare al suo sviluppo. E questa Sua tenace costanza diede i migliori frutti. Crebbe una famiglia esemplare che divenne il Suo giusto orgoglio.

Era diventato una figura tipica e familiare a Lugano: ed Egli si sentiva luganese, fattosi si può dire all'ombra di San Lorenzo. Era assai noto anche in tutta la Svizzera ed all'estero, dove non mancava mai di presenziare a riunioni alberghiere.

Gli albergatori perdono in Lui un prezioso collega, un associato fedelissimo e porgono alla Vedova Signora Amalia, ai figli ed alle loro famiglie i sensi della loro commossa simpatia. Sono particolarmente vicini alla figlia Margherita, consorte al collega Corrado Knechtaurek del comitato centrale, al figlio Francesco che continua la gerenza dell'albergo Adler a Lugano, al figlio Alberto attualmente alla direzione di un erigendo albergo a Copenaghen.

† Walter von Siebenthal, Gstaad

Der so unerwartet rasch verstorbene Gstaader Hotelier und Gemeindepräsident war ein Mann besonderer Prägung. Ein Riese von Gestalt, könnte man von seinem Innenleben, seinem sorgfältigen Abwägen und Handeln fast das Gegenteil sagen. Er wurde 1899 in Gstaad als Sohn eines bekannten Viehzüchters geboren. Obwohl er sich nach der Schulentlassung der Hotellerie und dem Fremdenverkehr zuwandte, hatte Walter von Siebenthal immer Interesse und Sympathie für Viehstand, Land und Leute. Anfangs der 1920er Jahre kehrte er nach längeren Auslandsaufenthalten nach Gstaad zurück und führte fortan das väterliche Geschäft, das Hotel Bernerhof in Gstaad. Der Gemeinde Saanen hat er während schwerster Zeit, von 1939 bis 1944, als Gemeindepräsident gedient. Walter von Siebenthal hat bezüglich der Milchverteilung ab der Alp, der Brennholzversorgung, des Wiederaufbaus der verbrannten Saanenkirche für seine Gemeinde beispielhaft gewirkt. Als Dank ist er 1946 zum Gemeindepräsidenten gewählt worden, ein Ehrenamt, das er bis heute innehatte. Seine Fähigkeiten, seine Integrität brachten ihm auch viele Ämter ausserhalb Gstaads. Seit einem Jahrzehnt war der Verstorbene Präsident des Arbeitsausschusses des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes, wo seine Kenntnisse und sein Verständnis für den oberländischen Fremdenverkehr sehr geschätzt wurden. Der Bundesrat hat ihn zum Mitglied der Eidg. Hotel-Schätzungs-Kommission ernannt, ein Amt, das viel Kenntnis und seitens der Behörden grosses Vertrauen voraussetzt. Als Mitmensch gehörte Walter von Siebenthal zu den Menschen, die sowohl kritisch wie tolerant sind und selbst die schwierigsten Fragen von der positiven Seite anpacken. Er starb an einem Herzschlag im Kurhaus Sonnmatt in Luzern, wo er sich zur Erholung aufhielt, ohne dass er sich besonders krank fühlte. M.

Auskunftsdienst - Avis

Panoneaux - Fassadenblech

Die Notwendigkeit, unsere Mitglieder auf die ablehnende Haltung unserer leitenden Organe gegen die Fassadenschilder privater Organisationen aufmerksam zu machen, drängt sich immer wieder auf. Zu den vielen Unternehmen, die deshalb schon Gegenstand unserer Kritik waren, kommt nun eine neue Organisation hinzu, die den Hoteliers und Restaurateuren mit vertraglicher Abmachung ein Schild mit der Aufschrift «NRT/Recommended Nordisk Rejse Tjeneste» und den Wappen der vier skandinavischen Staaten anbietet. Da auch diese Sache zur unerwünschten Verkehrsreklame gezählt werden muss, sei unsern Mitgliedern geraten, keine Verträge abzuschliessen, die die Abgabe des erwähnten Schildes zum Gegenstand haben.

Ein weiteres unerwünschtes Reklameschild ist dasjenige des «Guide européen des hôtels et du tourisme» in Brüssel. Diese Firma wirbt ausserdem für Anzeigen in diesem Guide, den wir schon früher an dieser Stelle als zur unerwünschten Verkehrsreklame gehörend bezeichneten mussten.

Schlechter Zahler!

Das Reisebureau *Mercur*, 108, Rue Réaumur, Paris 2^e, schuldet einem Mitglied seit Sommer 1957 eine Rechnung, die leider trotz wiederholten Mahnungen und Interventionen unsererseits noch ausstehend ist. Den Mitgliedern sei daher geraten, mit dieser Firma keinesfalls auf Kreditbasis zu arbeiten.

Mauvais payeur

L'agence de voyages «Mercur», 108 rue Réaumur, Paris 2^e, doit à l'un de nos membres depuis l'été 1957 une note qu'elle n'a pas encore payée malgré plusieurs sommations et interventions de notre part. Nous conseillons donc à nos membres de ne pas consentir de crédit à cette agence.

Panoneaux et enlaidissements des façades d'hôtels

Nous nous voyons malheureusement contraints une fois de plus d'attirer l'attention de nos membres sur les recommandations faites par les organes directeurs de la SSH en ce qui concerne l'enlaidissement des façades d'hôtels par des panoneaux. A la liste déjà longue des entreprises qui ont fait l'objet de nos critiques, un nouveau nom est venu s'ajouter. Il s'agit de la «NRT Recommended Nordisk Rejse Tjeneste», organisation qui propose aux hôteliers et restaurateurs de signer un contrat de location de panoneaux représentant les armoiries des quatre Etats scandinaves.

Comme il s'agit, dans ce cas là aussi, d'une publicité parasitaire, nous recommandons instamment à nos membres de ne pas signer de tels contrats.

Un autre panoneau indésirable est bien celui du «Guide européen des hôtels et du tourisme» paraissant à Bruxelles. Cette maison cherche également à acquérir des annonces pour ce guide sur lequel nous avons déjà autrefois attiré l'attention de nos lecteurs dans notre rubrique «publicité parasitaire».

† Frau Marie Wagner-Zirngibel, alt Hotelière

Geschäftsleute, Hoteliers, Beamte und Angestellte einer älteren Generation werden gerührt davon Kenntnis nehmen, dass Frau Marie Wagner-Zirngibel, bis 1942 Hotelière und Mitbegründerin des ehemaligen Hotel Wagner in Luzern, am Dienstag, 2. September, von uns geschieden ist. Die hochbetagte Greisin, seit 12 Jahren ihres Augenlichtes beraubt, fiel in einem unbewachten Augenblick so unglücklich, dass sie sich einen Oberschenkelbruch zuzog, Schock und Schmerzen haben ihr immer in Güte und Liebe schlagendes Herz zum Stillstand gebracht.

Mit Frau Wagner vollendete sich ein Leben, das wohl der guten Jahre nicht entbehrt, doch immer was es - erst recht in den Jahren der beiden Weltkriege und der in diesem Zusammenhang stehenden Krisen - ihr Teil: gottvertrauend, mutig und aufopfernd zuzupacken. Wer Frau Marie Wagner noch persönlich kannte, wird sich erinnern, wie sie es mit ihrer zwingenden, unermüdbaren Lebenskraft, bewusst ihrer Daseinsbestimmung, verstand, nicht nur einem Jahr für Jahr wechselnden Mitarbeiterstab, sondern auch ihrem bereits im Jahre 1937 verstorbenen Gatten und dem

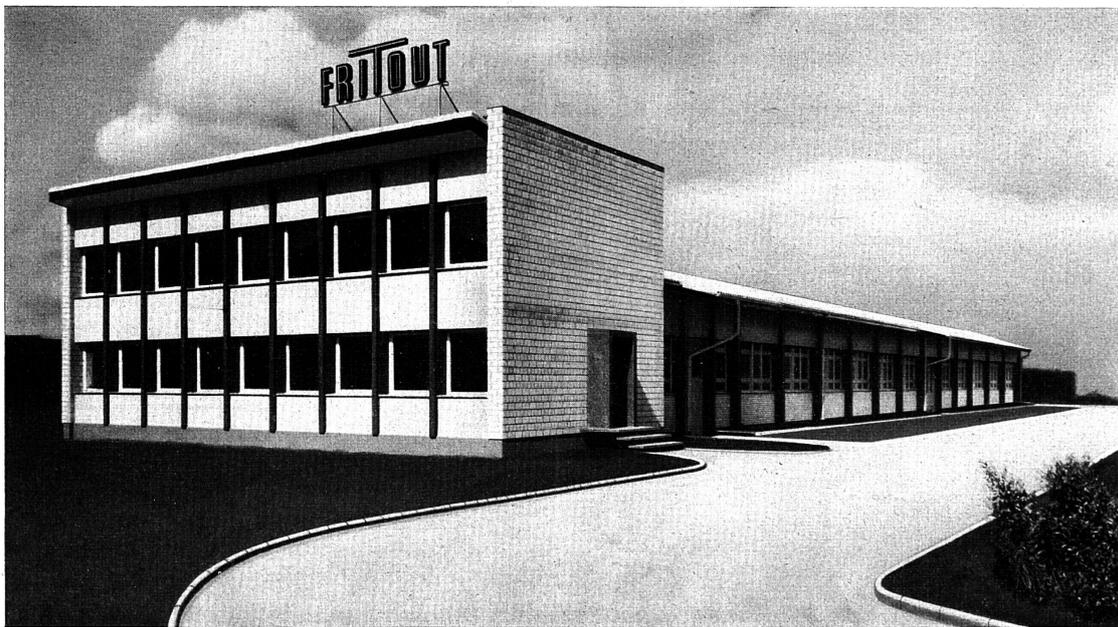
Sohn, der heute um seine liebe, ihm schicksalverbundene Mutter trauert, Vorbild, Stütze und Halt zu sein. Und ebenso beispielhaft war ihr Schalten und Walten als Betreuerin ihrer Gäste, die - während vier Jahrzehnten - als dankbare Freunde gingen und wiederkamen; und immer hatte sie dem Gesetz begnadeter Menschen nachgelebt: Humanität lebendig und wahr zu machen. Leicht sei ihr die Erde!

ZAHLUNGSVERKEHR

Einschränkung der Devisenmitnahme in Griechenland

Kürzlich verfügte die griechische Regierung Massnahmen zur Einschränkung der Devisenausgaben. Diese betreffen vor allem den Fremdenverkehr.

Die bisher an ins Ausland reisende Touristen automatisch erteilte Devisenquote wird von 200 auf 150 \$ beschränkt. Dazu werden noch die Devisen für die Bezahlung der Fahrkarten gewährt. Unter den Geschäftsleuten werden nur den Exporteuren und den Industriellen automatisch Devisen erteilt, und zwar 15 \$ täglich für Europa und 20 \$ für Überseeländer. Die Beschränkung der Reisedauer bleibt unverändert, näm-



DER ERFOLG GAB UNS RECHT -

Die Nachfrage nach unsern bewährten Fritout-Backapparaten ist so angestiegen, dass wir unsere Fabrikation erweitern mussten. Wir haben daher eine neue Fabrik-Anlage gebaut und bleiben unserer traditionellen Qualität treu, fabrizieren jedoch noch rationeller und verkürzen dadurch unsere Lieferfristen.

H. OBERLAENDER'S ERBEN, Apparatebau, ROMANSHORN TG Tel. (071) 6 46 16

In 9 Modellen, jedes Modell mit der patentierten, vollautomatischen Oel-Kläranlage und allen Vorteilen der Fritout-Konstruktion.

Neu: „FRITOUT“ Geschirrwash- und Spülmaschine

Besuchen Sie uns

am Comptoir: Halle 1, Stand 18 Tel. (021) 21 32 61

an der Olma: Halle 2, Stand 248 Tel. (071) 24 77 96



Obst und Gemüse der Woche

Karotten, Endiviensalat, Kabis
Williams Butterbirnen, Gravensteiner,
Zwetschgen

lich auf 30 Tage für Europa und 45 Tage für die andern Länder. Bei Studierenden bleibt zwar die Höhe des monatlich erzielten Studiengeldes unverändert (ca. 100 %). Dessen Erteilung wird jedoch auf Hochschulstudenten beschränkt. Bei sämtlichen andern Fällen hat die Währungskommission von Fall zu Fall zu entscheiden.

Ägypten

Im Hinblick auf die Erhöhung des Wechselkurses der ägyptischen Noten hat der Wirtschafts- und Handelsminister der Vereinigten Arabischen Republik eine Reihe von Massnahmen erlassen, die auf 1. August 1958 in Kraft gesetzt wurden.

Von diesem Zeitpunkt an können die ausländischen Reisenden ägyptische Noten in *unbeschränkter Menge* nach Ägypten einführen.

Andererseits wird die *Ausfuhr* von ägyptischen Noten höchstens bis zum Betrag zugelassen, den der Reisende eingeführt hat, wobei die in der Provinz Ägypten der Vereinigten Arabischen Republik gemachten Ausgaben in Abzug zu bringen sind.

Die Apartmenthäuser werden zuerst in den Brennpunkten des ausländischen Reiseverkehrs errichtet werden, und zwar in den Dolomiten, an den oberitalienischen Seen, an der Riviera und an der Adria. Jeder Besitzer einer Wohneinheit ist am Ertrag der Eurolet-Ketten dividendenberechtigt. Das Interesse an dieser Organisation ist gross, zumal die Preise der Wohneinheiten für italienische Verhältnisse sehr niedrig angesetzt sind. Die italienische Hotellerie verfolgt die Tätigkeit der Organisation «Eurolet» mit grösster Aufmerksamkeit, weil sie darin eine starke Konkurrenz sieht.

Eine «Touristen-Karte» für ausländische Automobilisten in Italien

Mit Wirkung ab 15. Oktober werden die Zollformalitäten für die nach Italien kommenden ausländischen Automobilisten wesentlich vereinfacht. Nach den neuen Bestimmungen erhalten die ausländischen Automobilisten, die zu einem zeitlich beschränkten Aufenthalt nach Italien kommen, an der Grenze von den Zollorganen eine «Touristen-Karte» (Tessera Turistica), welche die bis jetzt verlangten Zolldokumente für die provisorische Einfuhr von Motorfahrzeugen ersetzen wird. Auf Grund dieser Karte übernimmt der Automobil-Klub von Italien unentgeltlich die Zollgarantie; ferner erhält der ausländische Automobilist mit Hilfe der Touristen-Karte die Gutscheine für Benzinbezug zu einem reduzierten Preis.

Zufriedenstellender Fremdenverkehr in Bayern

Die für das erste Halbjahr 1958 vorliegenden Ziffern des bayerischen Fremdenverkehrs lassen deutlich erkennen, dass die befürchteten Ermüdungserscheinungen bisher nicht eingetreten sind. Der Zuwachs des Fremdenverkehrs ist im laufenden Jahr sogar beträchtlich stärker als im Vorjahr, wobei hervorzuheben ist, dass gerade der *Ausländerreiseverkehr* prozentual wie absolut stark zugenommen hat.

Bei den Ausländerübernachtungen stehen die *Amerikaner* im ersten Halbjahr 1958 mit 137 062 gegen 122 384 im gleichen Vorjahrszeitraum an der Spitze. An zweiter Stelle kommen die *Österreicher* mit 92 144 Übernachtungen gegen 88 419 im Vorjahr. Die Übernachtungen schweizerischer Staatsangehöriger sind nur unbedeutend von 69 876 auf 68 534 zurückgegangen.

Franzosen übernachteten nur 42 674mal gegen 50 759 Übernachtungen im Vorjahr zur gleichen Zeit, was sich durch die Devisenschwierigkeiten des Landes vollumfänglich erklärt. Die Übernachtungen englischer Gäste haben sich dagegen von 56 680 auf 65 160 erhöht. Insgesamt hat das bayerische Wirtschaftsministerium im ersten Halbjahr 1958 rund 785 000 Ausländerübernachtungen registriert, gegen 723 000 in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Für das ganze Jahr 1958 erwartet das Land Bayern rund 2 500 000 Ausländerübernachtungen, gegenüber 2 100 000 1957. Die Frequenz des besten Vorkriegsjahres (1938) wurde damit weit übertroffen. Die *Gesamtübernachtungen* (Ausländer plus Inländer) haben sich im ersten Halbjahr gegenüber 1957 von 10 700 000 auf 11 500 000 erhöht. 1938 waren nur rund 8 300 000 Übernachtungen registriert worden.

Es hat sich aber nicht nur die Gästefrequenz erhöht, sondern auch die *Bettenzahl*. Verglichen mit 1957, hat sich die Bettenkapazität um 5% auf 177 000 gewerbliche und um 9% private Fremdenbetten erhöht. Als besonders beachtenswert ist festzustellen, dass die *Neubautätigkeit* im bayerischen Hotel- und Gaststätten-gewerbe noch immer anhält, obwohl der vorhandene Beherbergungsraum schon jetzt ungenügend ausgenutzt wird. Im Juni waren nur 46% der vorhandenen Betten belegt. Der Jahresdurchschnitt soll sogar nur 30% betragen. Die Zunahme des bayerischen Fremdenverkehrs ist in erster Linie den Gesellschaftsreisen zu verdanken, doch sind auch die Einzelreisenden wieder stärker im Vordringen. Am besten schneiden die heil-klimatischen und Badeorte ab, gefolgt von den Kurorten, den Luftkurorten und den Großstädten. Bayern ist gegenüber dem übrigen Bundesgebiet preiswert; diesem Umstand verdankt es seine zunehmende Beliebtheit.

Fremdenbetten-Inflation in München

Nach den Feststellungen des bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes bedroht eine Fremdenbetten-Inflation München. Bei der letzten offiziellen Zählung wurden in München bereits 15 700 gewerbliche Fremdenbetten gezählt, und bis Ende des Jahres dürfte ihre Gesamtzahl 16 000 überschreiten. Das bedeutet nach der Ansicht des Verbandes eine Fremdenbetten-Inflation, wie sie keine andere Stadt aufzuweisen hat.

Zahlreiche neue Hotels werden in den kommenden

Dîner de Gala



Von links nach rechts: S. Elbert, USA; Pierre de Gaulle, Commissaire général du Pavillon de la France; M. Hribek, Tschechoslowakei; Robert Tournebiz, France; Dr. Georges A. Clair, Schweiz; unbekannt; Vladimir Nikolaev, U.R.S.S. (202 cm - 150 kg.); Assistent von Herrn V. Nikolaev, U.R.S.S.

Am 28. August 1958 fand im Restaurant «Ville de Paris» des französischen Pavillons auf Einladung des französischen Generalkommissars de Gaulle und Herrn Robert Tournebiz ein Dîner de Gala statt. Zu diesem waren die wichtigsten Leiter der besten Restaurants im ausländischen Sektor der Ausstellung eingeladen. Als Menu wurde serviert:

Le Pied de Mouton Farci à la Rouennaise

Le Canapé à la Façon d'Honfleur

La Sole de Dieppe à la Normande

Le Caneton de Duclair au Sang Félix Faure accompagné de Pommes Cocottes

Le Cœur de Laitue Cauchoise

Les Plateaux de Fromages Normands

Le Parfait des Vikings escorté de Saucristains

AUSLANDSCHRONIK

Organisation «Eurotel» Italien

Die Organisation «Eurotel», mit italienischem Sitz in Bozen, hat mit ihrer Werbetätigkeit begonnen, um ausländische Italienfreunde zu veranlassen, sich an der Adria oder in den Dolomiten usw. eine Villa oder eine Wohnung käuflich zu erwerben. Jede sogenannte «Unità Eurotel» besteht aus 2-3 Betteneinheiten, kleiner Küche und Bad und ist allermoderne ausgestattet. Die Eigentümer einer «Unità Eurotel» können, wenn es die Verhältnisse gestatten, in andern «Unità Eurotel» Wohnung nehmen, ohne dafür bezahlen zu müssen.

Lugano, den 5. September 1958
Hotel Adler

Todesanzeige

In tiefem Schmerz teilen wir Freunden und Bekannten mit, dass heute mein lieber Mann, unser treubesorgter Vater, Grossvater, Schwager und Onkel

Franz Kappenberger

Hoteller

im Alter von 81 Jahren von uns gegangen ist.

In tiefer Trauer:

Amalia Kappenberger-Fuchs
Franz Kappenberger-Hueber
Hans Kappenberger-Gansser
Margrit Kneschaurek-Kappenberger
Albert Kappenberger-Kollbrunner, Kopenhagen
Rudi Kappenberger-Roos, Basel
Ugo Kappenberger-Viel, Zürich
Trudy Mascioni-Kappenberger, Campascio
und Anverwandte.

Die Abdankung auf dem Friedhof Lugano fand am Samstag, den 6. September, statt

A remettre à LAUSANNE

Grand Café-Restaurant

Important établissement comprenant salles de 500-600 places, plus salons privés et pour sociétés, terrasses, magnifique jardin. Appartement de 4 p.

Situation de premier ordre au centre. Clientèle assurée. Excellentes possibilités (brasserie, restauration, banquets, nombreux soirées, etc.). Installations très complètes. Locaux, agencements et matériel en parfait état. Conditions de location avantageuses; long bail.

Belle affaire réservée à preneur compétent et expérimenté. Nécessaire pour traiter: env. Fr. 300 000.-. Renseignements détaillés fournis aux intéressés présentant toutes garanties. Curieux et intermédiaires s'abstenir. Offres sous chiffre P. N. 81161 LD à Publicitas, Lausanne.

Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL

Gerbergasse 14
081 22 09 85

ZÜRICH

Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Bernerhof, Gstaad, den 6. September 1958

Tieferschüttet teilen wir Ihnen mit, dass unser herzenguter, treubesorgter Gatte und Vati, unser lieber Bruder, Schwager, Onkel und Cousin

Walter H. von Siebenthal-Zimmermann

Hoteller

heute mittag, ganz unerwartet, von uns gegangen ist. Er starb an einem Herzschlag im Alter von 59 Jahren und 3 Monaten, in der Sonnmatt, Luzern, wo er zur Kur weilte. Sein Leben war erfüllt von grosser Liebe zu seinen Angehörigen und voller Hingabe an sein Gstaad.

In tiefer Trauer:

Cläry von Siebenthal-Zimmermann
und Tochter Jacqueline
Familien Rüeegg, Bieri, von Siebenthal,
Reuteler, Cadonau, Hermentjat
und Anverwandte.

Die Beerdigung fand statt:

Dienstag, den 9. September, um 15 Uhr, in Saanen
Statt Blumenspenden bitten wir des Altersheims Saanen zu gedenken.

Zu mieten oder zu pachten gesucht

Hotel-Pension

evtl. Chalet

mit 20-30 Betten, in Winterkurort, für Winter-saison 1958/59, ab Weibmachten. Offerten unter Chiffre P 2384 R an Publicitas, Burgdorf.

HOTEL

mit Strand, am Vierwaldstättersee, 60 Betten, komplettes Inventar, in sehr gutem Zustand, bei Fr. 90 000.- Anzahlung zu verkaufen.

Anfragen unter Chiffre L 56331 Q an Publicitas AG, Basel.

Zu vermieten

in Lugano (Bahnhof)
Hotel Garni
Pension

event.
mit 30 Betten, Komfort und neuem Inventar. Anfragen unter Chiffre G 10345 an Publicitas Lugano.

Kaufe stets zu guten Preisen

altertümliche Möbel und Polsterstühle

Brauchen nicht wie neu, zu sein, aber immerhin noch in reparaturfähigem Zustand. - Schriftliche Offerten an Ed. Grabherr, Predigerplatz 50, Zürich 1.



Wer vorgesorgt hat
fühlt sich sicherer!

Winterthur UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

LE MANDARIN

L'apéritif préféré

S.A. - E. CUSENIER FILS AINE, BALE 1
Comptoir: Halle 18, Degustationsstand 1805

Tüchtiges

Hotelier-Ehepaar

in allen Sparten bewandert, sucht mittleres

Hotel

in Pacht oder durch Kauf

zu übernehmen. Offerten unter Chiffre H P 1162 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Günstig zu verkaufen

Hotel-Pension

in Lugano-Paradiso. Haus mit 30 Fremdenbetten, fließendes Kalt- und Warmwasser in allen Zimmern. Sehr ruhige und sonnige Lage. Wunderbare Aussicht. Das Haus ist bestens eingerichtet. Offerten unter Chiffre P E 16396 L an Publicitas, Lausanne.

Ein erster Verkaufslage im Zentrum von St. Gallen ist ein bestbekanntes

Stadt-Restaurant

per 1. April 1959 zu verpachten.

Nur gut ausgewiesene, kapitalkräftige Fachleute wollen sich melden mit Angabe ihrer Referenzen unter Chiffre Z S 1171 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Leinen-Damast-Tischtücher

In Qualität, neuwertig, günstig zu verkaufen. Größen: 180 breit, in den Längen 400, 360, 340, 160 breit, Längen 220 und 200. Servietten 60 x 60. Offerten unter Chiffre LD 1085 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef oder Restaurateur verdient pro Jahr Fr. 60 000.- rein netto, durch Kauf und Führung eines

Hotel-Restaurant

in einer Stadt des Kantons Bern. Notwendiges Kapital 100 000-120 000 Franken. Interessenten, welche über die notwendigen Mittel verfügen, wollen sich bitte unter Chiffre Z 8145 Y an Publicitas, Bern, melden.

Lunch-Artikel

Lunchsäcke und -tragtaschen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckli, Sandwichtüten, Trinkbecher, Kartonteller - sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog.

Telephone (041) 2 38 81

Abegglen-Pfister AG Luzern

Wochen eröffnet werden, darunter das grosse Hotel «Deutscher Kaiser» am Hauptbahnhof, welches nicht weniger als 14 Stockwerke aufweisen wird. Im Jubiläumsmonat Juni waren die Münchner Fremdenbetten aber nur zu 50% belegt. Im Hauptreiseomonat August waren sie zu 70% ausgenutzt.

München als Zentrum des westdeutschen Fremdenverkehrs kann sich rühmen, eine der preisgünstigsten Städte Europas zu sein. 32% aller Fremdenbetten werden zu Preisen unter neun Mark angeboten. Weitere 53% des Bettenangebotes kosten zwischen neun und 15 DM, nur 15% aller Fremdenbetten kosten mehr als 15 DM je Nacht.

Neues Hotel für Dortmund

In Dortmund wurde eines der modernsten Hotels der Bundesrepublik fertiggestellt. Der «Römische Kaiser» ist in der Lage, 180 Gäste aufzunehmen. Das in neuzeitlicher Betonbauweise errichtete Hotel verfügt über 140 Zimmer, davon 83 Einzelzimmer. Jeder Raum ist mit einer Klimaanlage ausgerüstet. Zimmerlautsprecher bieten drei Radioprogramme nach Wahl an. Spezielle Hörerwünsche werden durch eine umfangreiche Tonband- und Plattensammlung erfüllt. Für den zügigen Ablauf des gastronomischen Geschehens sorgen eine Sprechfunkanlage und ein Rohrpostsystem. Der gesamte Gebäudekomplex wurde mit starken Schallsisolierungen versehen.

DIVERS

Angestellte danken

Herr und Frau Burri-Gauch vom Hotel National Rialto, Gstaad, überraschten kürzlich ihre Angestellten

Lotti Glauser, Maria Pfeiffer, Adolf Pfeiffer und Hans Naef mit einer zwölftägigen Reise, verbunden mit dem Besuch der Saffa. Der erlebnisreiche und schöne Ausflug wird diesen Angestellten in bester Erinnerung bleiben. Sie danken ihren Patrons von Herzen!

Eine flotte Hotelière

Jde. — Eines der grössten Londoner Hotels, das 650 Betten zählt, stand während der letzten 18 Jahre unter der Leitung einer Frau. «Viele andere Frauen wären für einen solchen Posten gleichfalls geeignet», erklärte sie bei ihrem Rücktritt, «doch scheitern sie gelegentlich an Vorurteilen. Auch in den Verwaltungsämtern der Hoteltagesellschaften könnten sie wertvolle Dienste leisten, besonders wenn die technische Rationalisierung oder die Neuausstattung bestimmter Räume zur Diskussion stehen; denn im allgemeinen disponieren Frauen praktischer und sparsamer als Männer.

«Die Eltern», so fuhr sie fort, «sind gut beraten, wenn sie ihre Söhne und Töchter auch auf die Hotel-Laufbahn aufmerksam machen. Nur dürfen sie ihnen nicht das Blau vom Himmel herunter verheissen. Die Stadthotels sind Jahr für Jahr während 365 Tagen offen, und für Leute, welche auf die Minute genau die Arbeit einstellen, bieten sie wenig Chancen. Wer grosszügig genug vorgeht, kann auch heute noch und selbst in England einen Stamm erstklassiger Angestellter heranziehen, obwohl die Fünftagewoche und die hohen Gehälter der Industrie die Aufgabe wesentlich erschweren.

In ihrem Ruhestand widmet die Wackere sich heute der freiwilligen Krankenpflege.

2. Schweiz. Veteranen-Rallye in Interlaken verschoben
Das auf den 13./14. September 1958 angesetzte 2.

Schweizerische Veteranen-Rallye in Interlaken musste verschiedener Umstände halber auf einen späteren Zeitpunkt verschoben werden.

ZEITSCHRIFTEN

Afghanistan — ein Land abseits

Kaum ein anderes asiatisches Land hat sich für die westliche Zivilisation so unzugänglich erwiesen wie Afghanistan. Heute arbeiten zwar westliche und russische Ingenieure und Techniker an der Erschliessung des Landes der Hochalpen, aber die Nomaden und Bewohner der fast unzugänglichen Berggebiete lehnen einen Kontakt mit der westlichen Zivilisation ab. Die «Schweizer Illustrierte Zeitung» dieser Woche veröffentlicht einen doppelseitigen Bildbericht aus dem Königreich Afghanistan.

Marchés agricoles

Dans les pommes

Les fruits qui nous sont offerts cette année sont très abondants. Les Gravenstein qui apparaissent maintenant sur le marché appartiennent à nos variétés de pommes les plus nobles. Elles ne sont pas uniquement propres à être consommées fraîches, mais on peut facilement les garder en cave jusqu'au mois de décembre. Le marché est également abondamment pourvu en poires de table que l'on peut obtenir à tous prix. On trouve particulièrement sur tous les marchés la poire William, un fruit magnifique pour la consommation à l'état frais et la conserve. Les distilleries de spécialités

s'approvisionnement de ces fruits. La «Williamine» a rapidement trouvé un accueil favorable en Suisse. La récolte des prunaux s'annonce meilleure que ces années passées, et les prix sont avantageux. Ces jours prochains, débutera la récolte de la variété Fellenberg.

Tomates, concombres, scaroles et haricots

Sur le marché des légumes, on trouve des haricots nains et des haricots à rames. Mais, vu la saison, l'offre de ce légume est déjà devenue plus faible. Actuellement il n'arrive que peu de choux-fleurs sur le marché. Bien-tôt cependant, le Valais augmentera ses livraisons. Pour la salade on dispose de quantités considérables de tomates, concombres et scaroles. La salade aux carottes est fort saine. En revanche, on récolte un peu moins de salades pommées.

Viande de mouton, peu de changements sur le marché du bétail de boucherie

Les moutons quittent les hauteurs, et dans les régions de montagne, les marchés de moutons de boucherie ont commencé. Avec de la viande de mouton, des choux-cabus ou des choux frisés, on prépare rapidement d'excellents menus. Ces deux variétés de légumes peuvent encore être acquises à des prix avantageux.

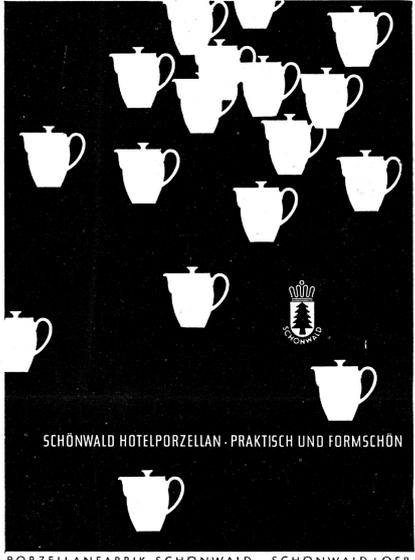
Vu la saison, l'offre de veaux de boucherie varie dans des limites restreintes. Afin de couvrir la demande en viande de veau, on importe des veaux d'al et des cuisseaux de veau.

La demande en viande de porc est satisfaisante, et les prix dénotent une tendance à se raffermir. L'offre en gros bétail de boucherie connaît une augmentation saisonnière, et il se dessine une tendance à la baisse des prix.

Grosse Kaufsgelegenheit!
erstklassiges Grosshotel

An bekanntem Kurort des Berner Oberlandes ist aus Gesundheitsrücksichten ein

mit weit über 100 Betten und einwandfreiem Inventar zu verkaufen. Ausser dem Hotelbetrieb eignet sich das prächtige Haus auch als Ferien-Erholungszentrum für Grossfirmen, Wirtschafts- und Sportverbände, Gewerkschaften, Personalverbände, Frauenverbände, politische Parteien, religiöses Zentrum von grossen Organisationen, internationales touristisches Zentrum, Krankenkassen usw. Im Winter schneereich. Nähere Auskünfte erhalten Sie unter Chiff. D 8103 Y an Publicitas Bern.



SCHÖNWALD HOTELPORZELLAN - PRAKTISCH UND FORMSCHÖN
PORZELLANFABRIK SCHÖNWALD · SCHÖNWALD / OFR

Bezugsquellen-Nachweis
KERAGRA GmbH., ZÜRICH 1
Talstrasse 11 - Telefon (051) 2391 34

Die Englisch-Schule The Gables!

Zufriedene Studenten in 8 verschiedenen Ländern. Jetzt beginnt unsere neue Methode. Studenten werden in ausgewählten Familien untergebracht (1 Student pro Familie), welche speziell die Konversation pflegen. Freie Fahrt zwischen schule und Haus. Schreiben Sie an The Gables, Ramsgate Road, Margate (England).



mit sop. Anhängel-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestm. musterte Offerten verlangen. E. Schwegler, Zürich Gummiwaren - Seefeldstr. 4

Zylinder-Trommelwaschmaschine

Fabrikat Cleis, Sissach, 25 kg Inhalt, Holzfeuerung, Elektromotor 380 Volt, und

Trommelwaschmaschine

Fabrikat Wyss, Büren, 20 kg Inhalt, Holzfeuerung, Elektromotor 380 Volt. Beide Maschinen befinden sich in neuwertigem Zustande. Anfragen unter Chiffre ZT 1098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Land-Gasthof

Nehme evtl. Renditehaus in Zahlung. Offerten unter Chiffre OFA 26940 Rb an Orell Füssli-Annoncen AG., Baden.

Zu verkaufen neue solide Stühle

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

Zu vermieten Land-Gasthof

Es kommt nur bestausgewiesener Küchenchef mit tüchtiger Frau in Frage. Offerten unter Chiffre OFA 26941 Rb an Orell Füssli-Annoncen AG., Baden.

Zu verkaufen Hotel-Restaurant

im Berner Oberland, 60-65 Betten. Ausbaubar für weitere 20. Komfort. Dependenzgebäude mit 4 x 3-Zwgg. sowie Garage für 8-10 Autos. Für Fachleute ausgezeichnete, noch ausbaufähige Existenz. Offerten unter Chiffre OFA 4644 B an Orell Füssli-Annoncen AG., Bern.

Zu vermieten Hotel Garni Lugano

mit 60 Betten, Komfort und neuem Inventar. Anfragen unter Chiffre F 10344 an Publicitas Lugano.

Conciierge téléphoniste

24 ans, 4 langues, cherche place. Références 1er ordre. Offres sous chiffre C T 1180 à l'Hotel-Revue, Basel 2.

«CANTASTORIE» Chitarr-Duo

Gitarre-Solist, Sänger, typisch Neapel und Singsänger. Repertorium leichte-moderne und alte Musik. Gesungen und gesprochen auf Französisch, Deutsch, Englisch, Italienisch und Spanisch. Für Bar und Restaurant grosser Erfolg garantiert. Frei ab 15. Oktober. Für nähere Angaben, Photo usw. sich wenden an Volpi Dario, Hotel «La Palma», Bissone (Ticino).

Gutausgewiesener Oberkellner

ges. Alters, sprachkundig, guter Organisator, sucht Jahres- oder Saisonstelle, evtl. Gérance. Zürcher Fähigkeitsausweis. Frei ab 15. Oktober 1958. Offerten unter Chiffre O G 1084 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei junge KÖCHE, 18 und 19 Jahre, suchen Stelle als Commis de cuisine

Wintersaison oder Jahresstelle. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten mit Lohnangabe an Dieter Gliby, Hotel «Europe» Montreux.

24jährige, gelehrte Saaltochter

sucht Wintersaisonstelle im Kanton Graubünden. St. Moritz bevorzugt. Offerten an L. Naumann, Hotel Terrasse, Lugano-Paradiso.

Koch (Deutscher), 23 Jahre, sucht Stelle auf 23. 9. 1958, da Saisonabschluss, als Alleinkoch oder Chef de partie

Suche für meine Braut zur gleichen Zeit Stelle als Saaltochter oder Anfangs-Serviertochter

ZÜRICH Junge, sprachgewandte Tochter mit vorzüglicher Ausbildung (Hotelfachschule Lausanne mit Auszeichnung, Praxis als Direktionsassistentin), erfahren im Umgang mit dem Personal und den Gästen, sucht entsprechende Halbtagsstelle als Stütze der Direktion, Gouvernante oder Bürohilfe

(vormittags bis max. 14 Uhr). Offerten unter Chiffre S D 1139 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

44 ans marié, finissant la saison au 1er octobre, cherche place à l'année seul ou avec petite brigade. Offres sous chiffre F D 1147 à l'Hotel-Revue, Basel 2.

Portier-Hausbursche

sucht leichtere Jahresstelle in kleinem bis mittlerem Hotel. Rechte Kost sowie Einzelzimmer erwünscht. Offerten an Hans Schär, Tulpenweg 8, Thun-Schwäbils.

Gesucht auf Frühjahr 1959: gute Kochlehrstelle

für 15jährigen Jungling, mit Sekundarschulbildung. Familie A. Krähenbühl, Restaurant Feldeck, Schönenwerd SO.

Suche für meine Tochter (18 Jahre, Mittelschulabschl., ein Jahr höhere Handelsschule, 1/2 Jahr in meiner Pension tätig)

zur Erweiterung ihrer Kenntnisse, in gutes Hotel. Frau Anni Palm, Pension Heins, Salze 27b, Celle, Deutschland.

Küchenchef Chef de partie

erfahren in franz. Küche, Banketten etc., sucht Stelle in erstklassiges Hotel-Restaurant mit mittlerer Brigade. Eintritt nach Übereinkunft. Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre K U 1178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin

(Schweizerin), jun. sprachkundig, sucht Stelle in Wintersaison eventuell Jahresstelle für Reception, Kassee, Journal, Korrespondenz. Angebote mit Gehaltsangabe an Ruth Zehntner, Kuranstalt Friedhofli, Wilen/Sarnen.

Irländer KELLNER

(22 Jahre alt), schon in der Schweiz als itzig, sucht Wintersaisonstelle. Arbeitsbewilligung vorhanden. Deutschsprachige Schweiz bevorzugt. Offerten an Paul Barry, Hotel Albana, Weggis.

Nette 18jährige Tochter sucht Saallehrstelle

in gutgeführtes Hotel-Restaurant, Lausanne oder Genève bevorzugt, zwecks Erlernung der französischen Sprache. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten erbeten an Elisabeth Marti, Buffettochter, Hotel Meierhof, Horgen (Zürich).

Koch 19jährig, Patissier 22jährig,

suchen in gutem Hause auf 1. Oktober 1958 Jahres- oder Saisonstelle. Bisher nur in Erstklassenhäusern gearbeitet. Bevorzugt wird italienische oder französische Schweiz. Angebote an Alexander Heilmeyer und Albert Kirchhoff, Hotel Müller, Gersau SZ.

Fräulein Vertrauensstelle

mittleren Alters, sprachkundig, mit Fähigkeitsausweis, sucht Offerten unter Chiffre F V 1176 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Telephonistin Sekretärin

Hotelfachschule Lausanne, sucht Jahresstelle in gutgeführten Passantenhotel, wenn möglich in Genf oder Zürich. Eintritt ab 15. Oktober 1958. Offerten unter Chiffre J S 1186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Direktion, Gérance

von fachlichtiger, sprachkundiger, junger Frau mit eigenem Sommerbetrieb gesucht. Eventuell auch Posten als

Obersaaltochter oder Stütze des Patrons

Offerten erbeten unter Chiffre D G 1184 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

ayant terminé la saison le premier octobre cherche place stable, si possible avec petite brigade. Faire offres sous chiffre C 5521 T à Publicitas, Thoune.

Serviertochter

in nur gutgehendem und gediegemem Restaurant. Offerten unter Chiffre J W 1140 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Badwanne und Wandplatten

spiegelblank mit dem entfeuchtenden Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.

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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst

Praktische Weissblech-Streuosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Altbewährte Qualität, grosse Auswahl und äusserst günstige Preise



Stabelle Nr. 3131 à Fr. 34.— Eine Überraschung sind unsere neuen Modelle in Polsterstühlen und Fauteuils

Stühle u. Tische en gros Ad. Giacobbo Fehraltorf (Zch.) Russikerstrasse 466 Tel. (051) 97 12 77

Inserieren bringt Gewinn

Boulangers-Pâtissier

22 ans, actuellement ouvrier seul, cherche place. Offres à Josef Laaber, Avenue de la Gare 6, La Tour-de-Peilz.

Portier

Prima Zeugnisse stehen zur Verfügung. Cipriano Lecchi, Via Dante 69, Caronno Pert., Prov. Varese (Italien).

Wienerin

19 Jahre, absolvierte Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftl. Frauenberufe, Engl., Französisch, Portugiesisch, mit Abitur, sucht Jahresstelle in erstkl. Hotel in der franz. Schweiz. Zuschriften an W. Fiedler, Wien IX., Reznickgasse 18/5.

Bürohilfe

In Hotel oder Pension in Fremdenkurort, Graubünden bevorzugt. Würde auch sonst gerne überall mitteilen. Sprachen: Deutsch, Franz., Engl. und etwas Ital. 2 Jahre Büroarbeit im Gastgewerbe (nicht Hotel). Offerten an Fam. W. Blaser, in Böden 105, Zürich 11/46, oder direkt an J. Blaser, Highway 71, Froggall, London N.W. 3.

Alleinkoch

sucht per 1. oder 15. Oktober Jahres- oder Saisonstelle, auch Aushilfsstelle, in Basel. Offerten unter Chiffre K A 1138 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenbursche

16 Jahre alter Bursche sucht Stelle als

Hotelsekretärin

Gastwirtschöftochter, absolvierte Hotelfachschule, Englisch in Wort und Schrift, franz. und ital. Sprachkenntnisse, sucht ab Oktober in gutem Haus passende Stelle. Womöglich franz. Schweiz, zur Erweiterung der Sprachkenntnisse. Zuschriften an Inge Deimbacher, Strandhotel Löcherhaus, Insel Reichenau im Bodensee (Deutschland).

Servier-töchter

22 und 19 Jahre alt, engl. Sprachkenntnisse, perfekt im vornehmen Speisewesen, suchen Stelle in gutem Hause für lange Winteraison, wenn möglich franz. Schweiz, zur Erlernung der Sprachkenntnisse. Zuschriften an Magda Komp, Strandhotel Löcherhaus, Insel Reichenau im Bodensee (Deutschland).

Chef- oder Allein-pâtissier

25 Jahre in allen Sparten der Pâtisserie bestens vertraut, sucht Stelle für Winteraison, franz. Schweiz bevorzugt. Zuschriften an Roland Erbsen, Strandhotel Löcherhaus, Insel Reichenau im Bodensee (Deutschland).

Revue - Inserate haben Erfolg!

Hausbursche

für 3-Zimmer-Junggesellenwohnung in altem Patrizierhaus und für Pflege von 10000 m² Park- und Garten. Alleinlebender, praktischer Mann, mit guten Umgangsformen und Kochkenntnissen, findet Dauerstelle. Offerten unter Chiffre M 73204 Y an Publicitas, Bern.

Patissier sucht Jahresstelle als Chef- oder Alleinpatissier

Offerten an Jos. Auf der Maur-Brawand, Chefpatissier, Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

Sekretär und Serviertochter

suchen Stelle in Hotel (ca. 100 Betten) für die Winteraison. Beste Referenzen. Graubünden oder Berner Oberland bevorzugt. Stellenantritt per Anfang November. Offerten sind zu senden unter Chiffre S S 1146 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme

de 21 ans, nationalité suisse, parlant français et allemand, connaissances d'italien et d'anglais, présent dans la branche hôtelière. Libre de suite ou date à convenir. Faire offre à: P. Quartier, Trois-Portes 6, Neuchâtel.

Demi-Chef

Winteraisonposten in der französischen Schweiz. Sprachkenntnisse vorhanden. Habe bereits viermal in der deutschschweizerischen Erbitte eventuelle Anfragen an meine Adresse: Vittorio Cioppi, Gardone Riviera, Via della Repubblica 69, zu richten, worauf ich Zeugnisse und Referenzen zugehen lassen kann.

femme de chambre et portier d'étage

pour la saison d'hiver. Connaissance de langues. Offres sous chiffres F P 1077 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Küchenbursche

Frei ab 15. September. Offerten an S. Olivieri, Pension Lindenhof, Brienz.

Wir suchen für Winteraison Stellen in Hotel als:

Chef od. Chef de partie Patissier Aide de cuisine, Portier Köchin

(in Jahresstelle, Zürich). Offerten erbeten an Jörg Clemens, Hotel Schwanen, Rheinfelden.

Sekretariat, Empfang

für Winteraison 1958. Perfekt deutsch, französisch, englisch, italienisch. Offerten unter Chiffre KA 1074 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Allein-Nachtportier-Conducteur

Schweizer, mittleren Alters, willig und zuverlässig, 4 Hauptsprachen, sucht neuen Lebenspartner. Auch Aushilfe. Offerten unter Chiffre N C 1023 an die Hotel-Revue, Basel 2.

25 Jahre in allen Sparten der Pâtisserie bestens vertraut, sucht Stelle für Winteraison, franz. Schweiz bevorzugt.

Zuschriften an Roland Erbsen, Strandhotel Löcherhaus, Insel Reichenau im Bodensee (Deutschland).

Jeune homme, 30 ans et Mademoiselle, 30 ans, parlant Français, Anglais, Italien, Deutsch, cherchent places comme

portier d'étage (évent. de nuit), elle comme lingère

(évent. comme débütante-gouvernante linge). Ecrire sous chiffre PL 1082 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Barman

sucht Saisonstelle in Dancing oder Hotel-Bar (Winterkurort). Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre VB 1070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

in einem guten Tea-Room oder Speise-Restaurant. Bevorzugt Nähe Bern. Gute schweizerische Zeugnisse vorhanden. Dasselbst für ihre 20jährige Schwester Stelle gesucht als

Hausmädchen

evtl. im gleichen Haus. Offerten unter Chiffre SH 1078 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je désire faire un apprentissage de fille de salle

si possible en Suisse romande. Je suis libre de suite, ayant fait l'an dans un restaurant, et je suis déjà bien au courant de la branche. Certifications à dispositions. Faire offres à Pierrette Blanc à Restaurant de Vinzel s. Nyon.

Commis de rang

deutsch, 21jähr., gute Referenzen, sucht Stellung für Winteraison in gutem Hotel, franz. Schweiz bevorzugt. Franz. und engl. Sprachkenntnisse vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre W 8232 X an Publicitas Genf.

Küchenchef

37 Jahre, Besitzer der Silbermedaille von Karlsruhe, firm in deutscher und französischer Küche, sucht Stellung in gutem Hause mit Brigade. Erbitte Angaben von Nettogehalt bei freier Kost und Wohnung an Günther Rauch, Küchenchef, Hotel Lamm, Assmannshausen, (Deutschland).

Deutscher, 22jährig, mit englischen und französischen Sprachkenntnissen, sucht Stelle als

Kellner-Praktikant

Seit 1 1/2 Jahren in der Schweiz als Portier tätig, möchte sich gerne verändern. Offerten unter KP 1087 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pianistin

mit reichhaltigem Repertoire und erstklassigen Referenzen empfiehlt sich für die Nach- oder Winteraison. Offerten unter Chiffre A A 1022 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ehepaar mit jahrelanger Erfahrung in Hotel-Restaurant- und Barbetrieben, sucht

Direktion oder Gérance

auf mittelgrossen Betrieb per Frühjahr 1959. Beste Referenzen. Schweizer Fahrlöcher, ausweis. Gefl. Offerten unter Chiffre SA 2989 Z an Schweizer-Annoncen A.G. «ASSA», Zürich 23.

Mit nur 5 Rp.

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Dr. Progerie Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Koch-Lehrstelle

gesucht. Auskunft durch Telefon (036) 21961.

Hotelpraktikantin

(Réception). Martha Foltermeier, Premstrasse 13, Innsbruck, Österreich.

Partie-Chef

von Ende Oktober bis Anfang Dezember. Angebote bitte an Theodor Sonnenschein, Kurhaus-Parkhotel, Bad Schinznach.

KÖCHIN

(Wirtschaftsleiterin), 39 Jahre, gute Referenzen, sucht nach beendeter Sommeraisonstelle in mittelgrossem Schweizer Hotelneues Winteraisonstelle, ab 1. Oktober. (Evtl. auch 2 ital. Küchenhilfen verfügbar). Angebote mit Gehaltsangabe unter Chiffre DK 1086 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme, 15 ans, cherche place d'apprenti cuisinier

Entrée de suite ou à convenir. Ecrire sous chiffre N 70804 X Publicitas, Genève.

Gelernter Schreiner sucht Stelle als Hotelportier

für die Winteraison in Erstrang-Hotel. Gute Zeugnisse vorhanden. W. Ruge, Ludwigstrasse 23, Lindau am Bodensee, Deutschland.

Empfangs-volontär-Stellung

in erstklassigem Hotel sucht 20jähr. Deutscher, gelernt. Buchhalter, der 5 Jahre die franz. Handelsschule besucht hat. Abschlusszeugnisse vorhanden. Z. in 1. Hotel tätig. Perfekt in Französisch und Deutsch, sehr gute Englischkenntnisse. Zuschriften an J. Strutz, Ludwigstrasse 23, Lindau am Bodensee Deutschland

Diät-Chef

sucht Stelle für die Winteraison; ist frei ab 1. 12. 58. Offerten unter Chiffre OH 1042 an die Hotel-Revue, Basel 2; oder Tel. (043) 91848

1808-1958



Deutsches Mädchen im 19. Lebensjahr sucht Stelle als

Sekretärin

in Hotel für die Winteraison in St. Moritz oder nähere Umgebung. Deutsch, Englisch perfekt. Kenntnisse in allen Sparten des Hotelwesens. Offerten unter Chiffre S E 1173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für frotten Jüngling wird

gesucht. Auskunft durch Telefon (036) 21961.

Direktions-Ehepaar

fachtüchtig, mit langjähriger Erfahrung, sucht für Spätherbst 1958 selbständigen Posten Jahres- oder Zweisaisonstelle bevorzugt. Übernimmt eventuell auch Gérance

eines gutgehenden Restaurants. Offerten erbeten unter Chiffre D E 1164 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachmann des Hotel- und Gastgewerbes

Küchenchef und dipl. Kaufmann, sucht Stelle als Geschäftsführer, Direktor oder Stütze des Patrons

Es käme auch sehr gute Vertrauensposten in Frage, der in das Gebiet des Gastgewerbes fällt. Fahrbewilligung vorhanden. Offerten unter Chiffre G D 2997 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier-Ehepaar

sucht sich zu verändern. Versiert in allen Sparten des Hotel- und Gastgewerbes. Mann dipl. Kaufmann und Küchenchef, beide mit Fähigkeitsausweis. Gewinnlich wird eine vielseitige, interessante Aufgabe.

Direktion oder Pacht

eines guten Restaurants oder Hotelbetriebes. Offerten unter Chiffre D P 2996 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei junge Köche, 18 und 20 Jahre, suchen Stelle als Commis de cuisine

Winteraison oder Jahresstelle. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre P 11491 W an Publicitas, Winterthur.

Fachtüchtiges Ehepaar, sprachenkundig, mit Wirtsfähigkeitsausweis, sucht auf Winteraison 1958:

Direktion-Gérance evtl. Pacht

eines Hotel- oder Restaurationsbetriebes zu übernehmen. Geboten wird gründliche Ausbildung sowie praktische Erfahrung in der Betriebsführung. Offerten unter Chiffre D P 1011 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

qualifié, disposant des meilleurs références, cherche place pour date à convenir dans restaurant ou hôtel de Suisse romande. Faire offre, sous chiffre P W 16038 L à Publicitas Lausanne

Jeune homme cherche place comme chauffeur ou conducteur

parlant français, allemand et italien, bonnes notions d'anglais. Permis cat. A, O. Offres sous chiffre C C 1078 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Zwei deutsch, französisch und englisch sprechende Saalköcher suchen für die Winteraison 1958/59 Stellen als

Obersaalkocher und Saalkocher

Offerten unter Chiffre SS 2936 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, bestausgewiesener Küchenchef

restaurations- und entreprenetüchtig, und Hotel-Sekretärin

sprachenkundig (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch), versiert in allen Sparten des Hotelwesens, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten sind erbeten unter Chiffre K S 2922 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune fille désirent apprendre l'allemand, cherche place dans famille d'hôteliers, pour s'occuper d'enfants

Offres à Mme Jolidon-Aver, Hôtel de la Gare, Saignelégier.

Irländerin: schon in der Schweiz als Saalkocher

tätig, sucht Winteraisonstelle. Arbeitsbewilligung vorhanden. Deutsch, englisch, Vorkenntnisse französisch. Arosa bevorzugt. Offerte an Evelyn Cronin, Hotel Albans, Weggis.

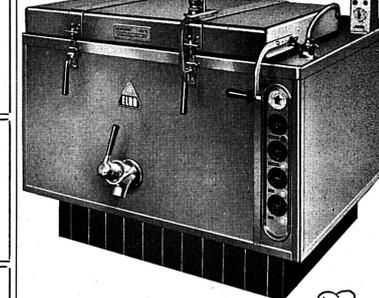
Wir suchen für unser bestqualifiziertes Personal folgende Posten:

Sekretärin (wenn möglich Westschweiz) Buffetdame Kellner Küchenbursche

Angebote erbeten an Dir. R. Manz, Hotel Grimsel-Hospiz (Berner Oberland).



für besseres, schmackhafteres, gesünderes u. wirtschaftlicheres Kochen, Dämpfen, Schwitzen, Sterilisieren, Pasteurisieren, Braten, Backen und Grillieren! Die ELRO-Kochmethode erhält das frische Aussehen von Gemüse und Fleisch, schon dessen Vitamine und Aromastoffe, steigert Gesundheit, Kraft und Wohlbefinden.



ELRO-Kochanlagen sind formschön u. benötigen weniger Raum. Sie arbeiten automatisch, sind betriebssicher und einfach zu bedienen; sie können elektrisch, mit Dampf, Gas oder Heisswasser beheizt werden. Sie verkürzen die Koch- und Arbeitszeit, sparen Energie, sind wirtschaftlich und amortisieren sich rasch.

Beachten Sie das Bild des allerneuesten Modells ELRO ELITE SUPER H 10 INFRAROT mit automatischer akustisch/optischer Signalanlage und Sicherheitsverriegelung. (Auf Wunsch aufgebaute Mischbatterie). Verlangen Sie unverbindlich Beratung und Aufklärung direkt durch die Fabrik!

ROBERT MAUCH, ELRO-WERK

Bremgarten/AG Telefon (057) 7177 An der SAFFA: Halle Gastgewerbe Am Comptoir: Halle 1, Stand 12

Gesucht

für Winteraison 1958/59 in Hotel Bristol und Beau-Site, Grindelwald, und anschliessend für Sommeraison 1959 in Hotel Mattenhof, Interlaken:

General-Gouvernante

englisch sprechend Sekretärin englisch sprechend

Barmaid-Buttelfochter

englisch sprechend Chef de cuisine

Offerten an die Direktion Hotel Mattenhof, Interlaken.

Fachkundiger, junger Europäer für Loge und Büro

Gesucht Jungere

gesucht von Erstklasshotel nach Rio de Janeiro. Englisch, Deutsch und Französisch erforderlich. Reise bezahlt. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre L B 1174 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für einen unserer Mitarbeiter mit guten Fähigkeiten einen interessanten Posten als

Chef de service - Oberkellner

in Saison- oder Jahresstelle. Anfragen an Hotel du Commerce, Basel.

Geranten-Ehepaar

zu verändern Mittelgrosses Hotel oder erstklassiges Speisestaurant wird bevorzugt (Küchenchef). Offerten sind erbeten unter Chiffre G E 1133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger Nr. 37
Offene Stellen - Emplois vacants
Den Offerten beliebt man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Gesucht auf Wintersaison in mittelgroßem Hotel, Zentralschweiz, Zweizeitenbetrieb: Küchenchef (Alleinkoch), Sekretär für Journal und Kassa, Commis de rang, Demi-chef de rang, Chef de rang, Alleinportier, Küchenbursche. Offerten unter Chiffre 229

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

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

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

Jahresstellen

- 7277 Nachtportier, Sekretärin-Praktikantin, Zimmermädchen, Kaffeeköchin-Angestelltenköchin, sofort, Passantenhotel, Basel.
7281 Sekretärin, Haus-Küchenmädchen, 1. Oktober, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
7283 Restaurantportier, Englisch, Französisch, Deutsch, Servicepraktikantin, Zimmermädchen, Stoppfrin, Entrée, Saucier, sofort, Erstklasshotel, Bern.
7290 Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, Längeriemädchen, Buffetkocher, oder -dame, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
7295 Commis de cuisine, Serviertochter, 15. September, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
7297 Demichef, Chasseur für Halle und Etage, sprachkundig, Buffetpraktikantin, sofort, Erstklasshotel, Kanton Zürich.
7301 Küchenchef, Allgemeingouvernante, sofort, Hotel 25 Betten, Ostschweiz.
7303 Commis de cuisine, Chef de partie, Buffetkocher, Buffetdame, sofort, größeres Restaurant, Aarau.
7311 Barmaid, junge, kleines Hotel, Kanton Baselstadt.
7312 1. Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Lugano.
7350 Buffetkocher, nach Übereinkunft, junger Küchenbursche, 1. Oktober, kleines Hotel, Nähe Basel.
7353 Restaurantkocher, sofort, oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7354 Junger Portier-Hausbursche, 1. Oktober bis 1. Januar 1959, Hotel 100 Betten, Kanton Aargau.

Gesucht jüngere Restaurantkocher oder Saaltöchter für alleine. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Schöner Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten an Gasthof Thalgu, Wichtbach (Bern), Tel. (031) 6821 63. (737)
Gesucht auf 15. September zur Neuöffnung des Hotel Casino 4 Böden, Wädens (Aargau), tüchtige, im Service gewandte Serviertochter. Offerten sind zu richten an H. Berner-Mock, Rathausgasse 16, Aarau. (816)
Gesucht freundliche Serviertochter. Guter Verdienst bei geregelter Arbeit und Freizeit (Wirtsonntag). Offerten an P. Stadler, Restaurant-Grill-Raum Wartek, Burgdorf, Tel. (034) 23421. (817)
Gätterin gesucht in Anstaltsgätterei. Es kommen auch Bewerberinnen mit guter praktischer Ausbildung (ohne Berufsaufnahme) in Frage. Fabrikarbeitszeit. Jahressstelle. Stelleantritt 1. November 1958. Anmeldungen mit Photo und Zeugnisfotos an die Verwaltung der Kant. Heil- und Pflegeanstalt in Herisau. (735)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Bioprofaktikantin, junge deutsche, zurzeit in der Schweiz, 4 Sprachen, sucht Winter- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 100
Buffetdame, junge, sprachkundig, sucht Aushilfsstelle für Oktober und November. Tossin bevorzugt. Offerten unter Chiffre 99

- 7355 Restaurantkocher, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau.
7359 Saaltöchter, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
7360 Hausmädchen, 15. September, kleines Hotel, Kanton Aargau.
7370 Restaurantkocher, 15. September oder später, Hotel 55 Betten, Kanton Uri.
7390 Restaurantkocher, englisch sprechend, sofort, Hotel 70 Betten, Luzern.
7394 Köchinnen, Alleinköche, Küchenmädchen, 1. Oktober, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
7398 Buffetkocher, sofort, Restaurant, Basel.
7399 Commis de cuisine, sofort, Hotel 75 Betten, Zürich.
7400 Hausbursche-Portier, sofort, Kaffeeköchin, 1. Oktober, Hotel 80 Betten, Zürich.
7407 Commis de cuisine, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Baselst.
7412 Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 200 Betten, Zürich.
7413 Alleinköchin, 1. Oktober, Hotel 50 Betten, Kanton Appenzell.
7414 Serviertochter, sprachkundig, Tochter für Küche und Zimmermädchen, eventuell jüngere Hilfsköchin, sofort, Hotel-Restaurant, Emmental.
7417 Hilfskontrollleur, Restaurantenkellner, Chef de rang, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
7420 Chef de réception-Sekretär, sofort, Hotel 70 Betten, Kanton Graubünden.
7423 Glättlerin, sofort, Hotel 85 Betten, Zürich.
7424 Serviertochter, Anfangs-Serviertochter-Mithilfe im Zimmerdienst, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Nähe Interlaken.
7458 Kellner oder Serviertochter, Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
7462 Telefonist mit Fahrbewilligung, sofort, Erstklasshotel, Lago Maggiore.
7463 Jüngere Barmaid, 1. Oktober, Hotel 50 Betten, Thunersee.
7464 Sekretärin-Gerantin, sofort, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
7465 Saal-Restaurantkocher, Saalpraktikantin, Economatgouvernante-Stütze, eventuell Praktikantin, Etagegouvernante-Stütze, eventuell Praktikantin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zürich.
7469 Serviertochter, Lingerie-Hausmädchen, sofort, kleines Hotel, Nähe Basel.
7471 Commis de cuisine, Buffettochter, Kioskverkäuferin, sofort oder Ende September, Grossrestaurant, Basel.

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

Salle und Restaurant

Oberkellner-Chef de service sucht Jahres- oder Winterstelle, sprachkundig, frei ab Ende Oktober. Offerten mit Angaben unter Chiffre 102
Oberkellner-Chef de service, sucht Ferienablösung für die Monate Oktober/November. Offerten an H. Racino, Regina-Hotel, Grindelwald. (107)
Saaltöchter sucht auf Mitte September bis Ende Oktober Aushilfsstelle nach Montreux. Eventuell auch Buffet. Offerten an H. Walther, Filma-Waldhaus, Hotel Segnes und Post. (101)

Cuisine und Office

Koch (Österreicher), 22jährig, zurzeit in ungekündigter Stelle, sucht sich für Wintersaison oder Jahresstelle (französisch Schweiz bevorzugt) in nur gutes Haus zu verändern. Gute Kenntnisse der kalten und warmen Küche vorhanden. Eintritt 15. November oder 1. Dezember. Offerten an A. Stangl, Mutschellenstrasse 10 bei Lüthi, Zürich 2. (87)
Kochepaar, junges (Franzose), sucht Stelle für Wintersaison, Offerten an Roger Hayez, Posthotel Bodenhaus, Spilügen (103)
Küchenchef, bestempfohlen, erste Kraft, nüchtern und seriös, sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. auch Aushilfe. Frei ab Oktober. Nur selbständiger Posten in regem Betrieb mit gutem Lohn. Offerten erbeten an D. Auchi, Postfach, Seelisberg (Uri). (96)
Pâtissier, junger, gutausgewiesener, sucht Jahresstelle in Restaurant oder Hotel. Offerten unter Chiffre 98

- 7474 Serviertochter (nicht unter 25jährig), sofort, Hotel 45 Betten, Vitznau/Sittlersee.
7475 Commis de rang, Commis de bar, sofort, Hotel 80 Betten, Biel/see.
7476 Chef de partie, patissierkondig, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
7480 Buffettochter, Lingerie-mädchen-Mithilfe auf Etage, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Fribourg.
7482 Küchenbursche, Lingère, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
7485 Wäscherin, sofort, Hotel 30 Betten, Zürichsee.
7486 Buffetdame, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
7487 Küchenchef, 1. November, Restaurantkellner, Officebursche, Küchenbursche, Buffetpraktikantin, Buffetpraktikant, Buffetdame-Officegouvernante, Commis de cuisine, Anfang November, Hotel 60 Betten, Thunersee.
7495 Buffettochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
7496 Commis de cuisine, Hallentourant, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
7498 Commis de cuisine, Restaurantkocher, Küchenmädchen, sofort, Restaurant, Kanton Solothurn.
7501 Hausbursche, Küchenbursche, sofort, Küchenmädchen, 1. Oktober, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
7505 Oberkellner, Chef de rang, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Aargau.
7507 Alleinkoch, Ende September, kleines Hotel, Zentralschweiz.
7508 Commis de cuisine, Commis de rang, Buffetdame, Buffettochter, Serviertochter, sofort, Restaurant, Biel.
7513 Hausbursche-Portier, sofort, kleines Hotel, Biel/see.
7514 Sekretär-Journalführer, 1. Oktober, Hotel 100 Betten, Zürich.
7515 Argentinier, Office-mädchen, Economatgouvernante, 15. September/1. Oktober, Erstklasshotel, Basel.
7518 Buffettochter, 15. September/1. Oktober, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
7520 Etageportier, Wäscherin, sofort, Hotel 45 Betten, Biel/see.
7523 Commis-Pâtissier, sofort, Grossrestaurant, Bern.
7538 Restaurantkocher, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau.
7539 Hausmädchen-Mithilfe in der Küche, nach Übereinkunft, junger Koch, 1. Oktober, kleines Hotel, Thun.
7555 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau.

Aushilfen

- 7289 Hilfszimmermädchen, sofort bis Ende Oktober, Hotel 30 Betten, Lago Maggiore.
7294 jüngere Alleinköche oder Köchin, sofort bis Mitte Dezember, eventuell auch für Wintersaison, Hotel 120 Betten, Kanton Graubünden.
7300 Commis de cuisine, 15. September bis Saisonschluss, Hotel 30 Betten, Lugano.
7349 Anfangs-Zimmermädchen oder Saaltöchter, sofort bis ca. 15. November, Hotel 60 Betten, Kanton Thun.
7350 Serviertochter, 1. Oktober, für ca. 3 Wochen, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
7397 Koch, junger, sofort bis Ende Oktober, kleines Hotel, Berner Oberland.

Tochter, bestand. Alters, vom Lande, sucht Stelle als Economat-Gouvernante in Jahressstelle. Sprachen: Deutsch, Franz., etwas Ital. (Bevorzugt Westschweiz, Bern oder Olten). Offerten unter Chiffre X 5510 T an Publicitas Thun. (814)

Etage und Lingerie

Etageportier, Chauffeur oder Telephonist, sprachkundig, sucht Stelle. Basel bevorzugt. Eintritt ab 25. September. Offerten unter Chiffre 105
Femme de chambre, cherche place pour saison d'hiver, Hotel de montagne, bons certificats. Offres à Giuseppe Conelli, Roveredo (Grigioni). (108)
Zimmermädchen, 23jährig, sprachkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 104
Zimmermädchen, Schweizerin, gesetzten Alters, mit guten Zeugnissen, spricht deutsch und französisch, sucht Stelle in gutgehendes Hotel auf Mitte Oktober oder nach Übereinkunft. Bevorzugt Basel oder Zürich. Offerten unter Chiffre 106
Zimmermädchen (Deutsche), aushilfe, frei ab Ende September, sucht Stelle, eventuell als Erlöse. Offerten unter Chiffre 99

Divers

Phepar, seriös und gesetzten Alters, sucht passenden Wirkungskreis bei bescheidenen Lohnansprüchen in nur gut geführtem Betrieb zu sofortigem Eintritt. Mann ehem. gel. Koch f. irden-dwische Arbeiten. Frau tüchtig u. zuverläss. ev. als Stütze oder Office-Gouvernante oder Mithilfe auf Etage oder Lingerie (gute Fleckerin, etwas Diät- und Backkenntnisse). Offerten unter Chiffre 9
7409 Saaltöchter, Hilfgouvernante-Stütze des Patrons, sofort, für 3 Wochen, Erstklasshotel, Berner Oberland.
7421 Sekretärin, sofort, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
7422 Serviertochter oder Barmaid für Militärkanton, Mitte Oktober, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
7426 Saal-Restaurantkocher, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Uri.
7478 Zimmermädchen, Hilfsköchin, 15. September, für ca. 6 Wochen, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7484 Chasseur, junger, sofort bis Ende Saison, Hotel 90 Betten, Lugano.
7504 Portier, 15. September, für ca. 3 Wochen, Hotel 100 Betten, Interlaken.
7519 Saaltöchter, junge, oder Praktikantin, sofort, Hotel 60 Betten, Viswädlersee.
7522 Lingère, sofort, Hotel 40 Betten, Lago Maggiore.
7537 Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 85 Betten, Kanton Glarus.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lusane

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tel. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lusane à l'adresse ci-dessus.

- 9690 Commis de cuisine, commis pâtissier, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lusane.
9699 Commis de cuisine, fin octobre, restaurant, Alpes vaudoises.
9700 Chef d'office, expérimentés expérimentés, de suite, grand restaurant, lac Léman.
9709 Commis de cuisine, début octobre, hôtel-restaurant, Lusane.
9711 Chef de rang, première femme de chambre, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Valais.
9716 Commis de cuisine, de suite, grand restaurant, Lusane.
9741 Fille ou garçon de cuisine, de suite, hôtel 35 lits, Vaud.
9750 Gouvernante générale, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, lac Léman.
9754 Secrétaire, de suite ou à convenir, hôtel 70 lits, lac Léman.
9758 Femme de chambre, fille de maison, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9759 Sommelière expérimentée, de suite, grand restaurant, Lusane.
9760 Femme de chambre tournante, hôtel 30 lits, Montreux.
9763 Femme de chambre, femme de chambre tournante, de suite, hôtel 35 lits, Montreux.
9766 Commis de cuisine, expérimentée expérimentée, début octobre, hôtel 80 lits, Genève.
9768 Une secrétaire expérimentée, 3 langues, steno, hôtel 90 lits, lac Léman.
9769 Commis de cuisine, filles ou garçons de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Neuchâtel.
9771 Cuisinière, de suite, hôtel moyen, Lusane.
9772 Portier de nuit, à l'année, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman

Gesucht
Economat-Gouvernante
für Stadthotel allerersten Ranges, 120 Betten, in Jahressstelle. Eintritt Mitte September/1. Oktober 1958. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnis-kopien unter Chiffre EG 1090 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de Villars sur Ollon
cherche pour les 2 prochaines saisons, hiver, été:
chef de cuisine
Offre à Hôtel Montesana, Villars s. Ollon.

Gepflegtes Hotel-Restaurant an Sportplatz sucht auf 1. Dezember 1958 jungen, initiativen
Küchenchef
der fähig ist, eine feine und abwechslungsreiche Küche zu führen. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen sind zu richten an H. Zurbriggen-Ruler, Hotel Frickelehof, Stetteln (Aargau).

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft: gut präsentierende
Anfangs-Barmaid
Gasthof zum Löwen, Staad bei Rorschach, Telefon (071) 424 83.

Hotel mit 60 Betten in Arosa
sucht für die kommende Wintersaison:
Sekretärin
Saaltöchter
Lingère
Zimmermädchen
Portier
Offerten mit Zeugnis-kopien und Photo sind erbeten unter Chiffre H A 1189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Der Posten eines
I. Zimmermädchens
wird im
Hotel Eden au Lac, Zürich
auf Ende Oktober 1958 frei. Nur befähigte, sprachkundige Bewerberinnen mögen sich mit Referenzen melden.

Erstklass-Hotel Graubündens
sucht tüchtige
Sekretärin
für Winter- und Sommersaison, praktisch Jahressstelle. Journal, Kassa, Korrespondenz etc. Sprachkundige Bewerberinnen mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben und Interesse an Dauerstelle, sind gebeten, Offerten mit Zeugnis-kopien, Photo und Lohnansprüchen einzuzureichen an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht für sofort:
Buffetochter
Serviertochter
Lingère
Hausmädchen das nähen kann
Olma-Aushilfen:
Officemädchen
Serviertochter
Café Herberger, St. Gallen, Tel. (071) 248426.

Gesucht
Commis de cuisine
Serviertochter
fach- und sprachgewandt, in Jahresstellen. Offerten an E. Frey, Hotel Kettenbrücke, Aarau.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft, in lebhaften Restaurationsbetrieb, junger
Koch als Stütze des Chefs
Gutbezahlte Jahressstelle. Restaurant und Konditorei zum Fröschentollwerk, Spalenzing 132, Basel. Tel. (061) 2235 10.

Gesucht
in Jahressstelle in erstklassigen Dancinbetrieb
Bar-Kellner
flink und zuverlässig. Offerten mit Zeugnis-kopien und Photo erbeten unter Chiffre B K 1137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstellen:
Chef de garde
Commis de cuisine
Serviertochter
Offerten an J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, Rapperswil am Zürichsee.

In modernsten Kleinbetrieb wird sehr tüchtige, wenn möglich sprachkundige
Serviertochter
Küchenmädchen
gesucht
Hotel Haller, Lenzburg AG.

Gesucht
nach Übereinkunft in gut gehenden Restaurationsbetriebl: junger, tüchtiger
I. Koch (Chef de partie)
als Stütze des Patrons, in kleinere Brigade mit Lehrlingen. Bewerber sehr guten Berufskennissen und ruhigem Charakter wollen Offerten mit Referenzen, Bild und Gehaltsansprüchen richten unter Chiffre R B 1166 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant in Basel
sucht für Jahresstelle einen tüchtigen, sprachgewandten
Chef de service
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre C S 1159 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Wintersaison 1958/59:
Commis de cuisine
Restaurationskocher
Saaltöchter
Bureaupraktikantin
Lingère
Hausmädchen
Küchenmädchen
eventuell Küchenbursche
Lohnofferten mit Zeugnis-kopien sind erbeten an I. Niggli, Gasthaus Brauerel, Davos-Dorf.

Gesucht
per 15. September tüchtiger
Commis de cuisine
sprachkundig, in Passanten-Hotel-Restaurant. Schöner Verdienst. Geregelte Freizeit und Arbeitszeit. Offerten an Hotel z. Kurhaus Langenbruck/Bi, Tel. (062) 66255.

Gesucht
in Spezialitätenrestaurant in Bern, in gutbezahlte Jahresstelle
Chef de partie
Offerten mit Photo, Zeugnis-kopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach Transit 904, Bern.
Gesucht
wird auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft nach Chur
Köchin
Offerten unter Chiffre E12664 Ch an Publicitas Chur.

Hôtel Ter ordre
150 lits, saison d'été et d'hiver, cherche
chef de cuisine
avec références de maisons similaires. Etrangers ou personne ne pouvant faire les 2 saisons s'abstenir. Faire offres sous chiffre S R 1165 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Carlton-Hotel, St. Moritz
sucht für kommende Wintersaison folgendes best-qualifiziertes Personal:

Etagen-Gouvernante
Journalführer
(Schweizer)
Wäscherin

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Bellevue Palace Hotel, Bern
sucht in Jahresstellung:

2 Zimmermädchen
Office-Gouvernante

Gesucht
per 1. Oktober oder 1. November in gutes Haus nach Zürich

Sekretär
Restaurationsstochter
Barman
Bar-Kellner

Gefl. Offerten unter Chiffre ZH 1058 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eines der ersten Häuser Graubündens
sucht für kommende Wintersaison:

Chef de réception
sowie
Gouvernante

für Office, Cafeteria und Economat. Offerten erbeten unter Chiffre GR 1101 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Post- und Sporthotel, Arosa
sucht für lange Wintersaison

Chasseur
Saaltochter (Schweizerin)
Buffetochter
Buffetlehtochter
Office- und Küchenmädchen
Hilfssportier

Offerten an H. J. Hobi, Direktor.

Hotel Adler, Grindelwald

sucht für Wintersaison anfangs Dezember bis nach Ostern:

Entremetier
Hallentochter
Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen-Glätterin
Maschinenwäscher
Küchenbursche
Office-Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Adler, Grindelwald.

Gesucht

zu baldmöglichstem Eintritt nach Übereinkunft:

Sekretärin-Journalführerin

Offerten gefälligst an Hotel Aarauhof, Aarau, Tel. (064) 239 71.

ZERMATT

Hotel mit 70 Betten sucht für die kommende Wintersaison:

Alleinkoch
Sekretärin
(Kassa, Journal, Reception)
Kaffeeköchin
Küchenbursche
Etagenportier
Wäscherin
Lingeriemädchen
(Nähekennntisse)

Offerten unter Chiffre D R 2952 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Le Vieux Manoir
Meyriez-Murten

sucht nach Übereinkunft

Chef de rang
Commis de rang
Lingère-Zimmermädchen

Eintritt per sofort:

Serviertochter
für Dépendance (auch Anfängerin)
Buffetochter
Caviste

Gute Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hans Buol, Le Vieux Manoir, Meyriez-Murten.

Gesucht

tüchtiger, initiativer

Gardemanger

vertraut mit der modernen, kalten Küche. - Junger

Grill-Koch
Commis de cuisine

Eintritt raschmöglichst. - Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel International, Basel 1.

Gesucht

zu baldmöglichstem Eintritt

I. Buffetdame

in Hotel-Restaurant in Basel. Nur bestqualifizierte Personen wollen sich melden unter Chiffre BD 1049 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Segnes & Post, Flims-Waldhaus

sucht für kommende Wintersaison (inklusive Ostern 1959)

Commis de cuisine
Patissier
Restaurationsstochter
Saaltochter
Zimmermädchen
Buffetlehtochter

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild sind erbeten an Dir. A. Klaingutli.

Wir suchen

in Jahresstelle für unser Hotel und Spezialitäten-Restaurant einen jungen, gewandten

Commis de cuisine

Günstige Arbeitsbedingungen. Anfragen mit Zeugnisausschnitten und Angabe der Gehaltswünsche an Hotel Krone, Winterthur.

Gesucht in Stadthotel:

Kaffeeköchin
Caviste-Kellerbursche

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre KC 1122 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

Serviertöchter
(auch Anfängerinnen)
Küchenmädchen
kann das Kochen erlernen
Küchenbursche
geringelte Arbeits- und Freizeit

Tea-room ABC, Schaffhausen, Tel. (053) 55727.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich, mit Eintritt per 1. Oktober

I. Glätterin

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an Hotel Engemathof, Zürich 2.

Für Zweisaison-Hotel gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in bestbekanntem Kurort Graubündens fachtüchtige, ein-satzfreudige

Gerantin

evtl. Geranten-Ehepaar, mit gründlicher beruflicher Ausbildung, guten Sprachkenntnissen und besten Umgangsformen, die die Fähigkeiten haben, einer internationalen Kundschaft vorzustehen. - Handschriftliche Offerten mit Zeugnissen, Photo, Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten an Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

GESUCHT in Jahresstellen

Sekretärin evtl. Anfängerin
Buffetochter
Restaurationsstochter
Hausmädchen

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet Göschenen.

Gesucht

für Wintersaison im Engadin

Barmaid

in Dancing-Bar-Grillroom. Offerten mit Lichtbild von best-qualifizierten, sprachkundigen und an Stossbetrieb gewöhnten Bewerberinnen mit Praxis in Erstklassunternehmen unter Chiffre BR 1061 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT PER 1. OKTOBER

tüchtige, seriöse

II. Buffetdame
Buffetochter

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbeten an Charles Früh, Restaurant Baselstab, Basel, Tel. (061) 233828. (Für Ausländerinnen wird Arbeitsbewilligung besorgt).

Gesucht

wird für lange Wintersaison nach Zermatt, bei Zufriedenheit auch Sommersaison

guter Küchenchef
Patissier
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo unter Chiffre W Z 2911 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Luxe en Arabie
chereche

directeur qualifié

Entrée immédiate ou à convenir, bon salaire, voyage payé, place stable. Adresser offres avec copies certificats, photo, âge, à

«ARADNAK», c/o Hotel Royal-Savoy, Lausanne-Ouchy.

Gesucht

auf Wintersaison nach Flims

Hotelsekretärin
I. Saaltochter
Saalpraktikantin
I. Zimmermädchen
Anfangslingère
Buffetochter
Officemädchen
Küchenmädchen
Etagenportier

Offerten unter Chiffre F 12676 Ch an Publicitas, Chur.

LONDON «West-End»
Gross-Hotel

sucht für baldigen Eintritt:

Restaurant-Commis
Mindestalter 21 Jahre, jähr-liche Praxis;

Zimmermädchen

Mindestalter 21 Jahre, 2jäh-rige Praxis, ledig.

Englische Arbeitszeit. Ein-jährige Verpflichtung. Offe-rien mit Zeugniskopien, Licht-bild, Personalien sind zu richten an Carlton Berry, Ord. Building 143, Trafalgar Square, London W. C. 2.

Cuisinier

Nous cherchons pour le 1er octobre prochain, très bon ouvrier capable, sobre et actif pour occuper place de chef, petite brigade. Em-plot stable, bien rétribué. Faire offres avec copie de certificat, références et photo au Restaurant du Plat d'Ar-gent, Genève.

inscrieren bringt Gewinn

Das Hotel Bealus in Merligen am Thunersee

ist samt seinem prachtvollen Park verkauft worden und soll im Laufe der nächsten drei Jahre vollständig umgebaut und modernisiert werden. Ein erstklassiges à-la-carte-Restaurant, 1 Grill-room, 2 Bars, Wassersport-Anlagen etc. sollen mithelfen, das Hotel zum geschäftlichen Mittelpunkt am Thunersee werden zu lassen.

Zur Führung dieses Hauses suche ich das geeignete

Direktions-Ehepaar
(Ganzjahres-Stelle)

Lückenlose Angebote mit besten Referenzen an: Hugo Frey, Kleiderfabrik, Wangen bei Olten (neuer Besitzer).

Wir suchen:

einen versierten, erstklassigen Fachmann als

Chef-Traiteur / Gardemanger

Der Betreffende sollte fähig sein

kalte Buffets präsentable Platten u. Salate zum täglichen Aufstellen im Restaurant u. Ausstellungsstücke

zu präparieren.

Bevorzugt werden Bewerber, die sich schon an Wettbewerben oder Ausstellungen beteiligt haben und Erfahrungen in der modernen Anrichteweise besitzen.

Weiter suchen wir einen

Commis-Gardemanger

mit Erfahrung in der kalten Küche.

Interessenten wollen ihre ausführliche Offerte mit Zeugnisabschriften, Referenzliste und Foto einschicken an

MÖVENPICK

Zentralverwaltung, Seestrasse 160, Zürich 2.

Hotel Braunwald, Braunwald Gl.

100 Betten, sucht für die Wintersaison:

Sekretärin Patissier-Aide de cuisine Commis de cuisine Küchenburschen Office Mädchen Saaltöchter Saalkellner Restaurationstochter mit Barkenntnissen

Serviertöchter für Restaurant und Dancing

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Gesucht per 1. Oktober selbständige, gewissenhafte

Lingère

in neues Hotel garni. Vollautomatisch eingerichtet. Samstagnachmittag und Sonntag frei. Per 15. Oktober, eventuell 1. November

junger Koch

eventuell gelernte Köchin.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Continental garni, Bern.

„Alte Taverne“, Adelboden

Eröffnung 20. Dezember, sucht für Wintersaison:

Barmaid Serviertöchter Buffetöchter Chasseur Garderobière

Offerten mit Zeugniskopien und Photos an Familie Österreich, Nevada Palace, Adelboden.

Gesucht in Jahresstelle, Erstklasshotel Zürich

Telephonist

Offerte mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre TE 1099 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hôtel de montagne (120 lits) cherche

maitre d'hôtel

très qualifié. 2 saisons, grantie 7 mois de travail. Connaissance des langues exigée. Les postulants devront être suisses et s'engager à faire les deux saisons. Ecrire avec références sous chiffre MH 1106 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Strandhotel Belvedere, Spiez

am Thunersee sucht in Jahresstellung:

Anfangssekretärin oder Praktikantin Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift

Köchin neben Chef

Haus-Küchenbursche der bei Eignung im Frühjahr den Posten als Etagen-Portier versehen kann

Küchenmädchen nur saubere, flinke Kraft

Servicepraktikantin welche Gelegenheit hat, einen sehr guten Service zu erlernen. Dauer des Praktikums 1 Jahr.

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

Gesucht

Etagen-Gouvernante Zimmermädchen

Offerten an Hotel Schweizerhof, Zürich.

Gesucht in Stadt-Restaurant, Schaffhausen, mit Eintritt 17. Oktober in Jahresstelle

Buffetöchter Buffet-Praktikantin eventuell -Lehrtochter

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an W. Müller, Hotel Traube, Weinfelden.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Hausmädchen

Offerten an Familie Barben, Hotel Sonne, Intex-laken. Tel. (036) 22541.

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb zu baldigem Eintritt

Büro-Praktikant

(bevorzugt gelernter Koch oder Kellner). Gelegenheit zur Erlernung aller Büroarbeiten. Offerten an H. Reiss, Restaurant du Théâtre, Bern.

Wir suchen per sofort einen selbständigen, gut ausgewiesenen, jüngeren

Koch oder Köchin

in Jahresstelle zur Betreuung unserer neu und modern eingerichteten Küche. Gute Anstellungsbedingungen mit geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten sind zu richten an die Verwaltung des Sanatoriums, Braunwald.

Gesucht nach Übereinkunft oder 15. September tüchtige, im Speisesevice gewandte

Restaurationstochter

Sehr hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Ebenfalls zu sofortigem Eintritt gesucht tüchtiges

Zimmermädchen

in Lingère. Jahresstellen. Offerten erbeten an Robert Achermann, Hotel Baer au Lac, Arbon (Thurgau).

Gesucht in Stadt-Restaurant, Schaffhausen, mit Eintritt 16. Oktober, in Jahresstelle, jüngerer, tüchtiger

Küchenchef

der in der Lage ist, eine erstklassige Küche zu führen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Traube, Weinfelden.

Hotel Alpenblick & Waldhaus Braunwald (1300 m), 130 Betten, sucht für die kommende Wintersaison:

Sekretärin bestausgewiesen

Commis de cuisine Serviertöchter für Restaurant und Dancing

Etagenportier Zimmermädchen Anfangs-Zimmermädchen Office- u. Küchenmädchen

Schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind erbeten an K. E. Schweizer, Hotel Alpenblick, Braunwald.

Gesucht in Jahresstelle nach Luzern

Restaurationstochter

sprachenkundig, guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten an Fam. Zehnder, Hotel De La Paix, Luzern.

Gesucht nach St. Moritz in Spezialitäten-Restaurant-Dancing für Wintersaison:

Buffetöchter Serviertöchter Küchenbursche Küchenchef

Offerten unter Chiffre GS 1120 an die Hotel-Revue, Basel 2

GESUCHT in Jahresstellen in mittlerem Bahnhofbuffet der Nordwestschweiz

tüchtiger Saucier Gardemanger mit Erfahrung Rotisseur

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sowie Lohnansprüche und Angabe des Eintrittsdatums sind erbeten unter Chiffre SO 1102 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Hirschen, Grindelwald sucht

Saaltöchter sprachenkundig

Saal-Praktikantin Tochter für Lingerie und Office

Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Hirschen, Grindelwald.

Gesucht nach St. Moritz für Wintersaison:

Küchenchef Saaltöchter mit guten Sprachkenntnissen

Barmaid Bureauangestellte Küchenmädchen Lingeriemädchen

Offerten unter Chiffre NM 1119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

Lingeriemädchen-Flickerin Buffetöchter-Serviceablösung (auch Anfängerin, wird gut angeleitet)

Küchenmädchen

Hotel Schwert, Näfels (Glarus).

Gesucht per sofort in Speiseresaurant nach Chur:

Küchenmädchen Buffetöchter Koch

tüchtiger, junger (Schweizer)

Offerten unter Chiffre N 12620 Ch an Publicitas Chur.

Gesucht für Wintersaison

Barmaid Bar-Lehrtochter

in neues Bar-Dancing im Graubünden. Offerten unter Chiffre FW 1088 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sporting-Restaurants, Biel suchen per sofort in Jahresstellen:

Commis de cuisine Buffetdame Buffetöchter Serviertöchter Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind erbeten an G. Schluchter, Sporting-Restaurants, Biel.

On cherche

saucier connaissant bien la restauration

commis saucier sommelières capables pour Buffet 1ère et 2ème classe

Places à l'année. Offres avec copies de certificats à H. Vock, Buffet de la Gare CFF, Neuchâtel.

Gesucht auf anfangs Oktober oder anfangs November

Serviertöchter Zimmermädchen

für Bahnhofbuffet. Jahresstelle oder Wintersaison auf Mitte Oktober.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (036) 34132.

Hotel Chesa Grischuna, Klosters sucht in Jahres- oder Saisonstellen:

II. Oberkellner (Schweizer), jung, gewandt

Chef de rang Restaurationstochter Bar-Kellner Bar-Commis Zimmermädchen

Bewerbungen erbeten an Hs. Guler.

Hotel-Restaurant in Basel sucht für Jahresstelle, Eintritt 15. Oktober 1958, einen versierten, sprachenkundigen

Chef de rang ferner zwei

Serviertöchter und eine

Servierlehrtöchter

Offerten sind zu richten unter Chiffre H B 1160 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Casino Kursaal Interlaken cerca per il 1959 (Stagione ca. 1. aprile fino 15 ottobre

diversi impiegati

Al personale che ha già lavorato in Svizzera e che prima della partenza per l'Italia può presentarsi personalmente vien data la preferenza.

Dir. W. Obrist.

Kurhaus und Bad Lostorf AG. Der Verwaltungsrat des Kurhauses und Bad Lostorf AG sucht zur baldmöglichen Übernahme u. selbständigen Führung des Hauses

Geranten oder Pächter-Ehepaar

Dem Hotelbetrieb angegliedert ist ein Passanten-Restaurant. Das Haus wird in nächster Zeit bedeutend renoviert. Der Ehemann-Küchenchef soll einer guten bürgerlichen Küche vorstehen können, während die Frau sich dem Hotelbetrieb widmet. Fähigkeitsausweis ist erforderlich. Modernes Vorzimmerloggia ist vorhanden. Bewerber, welche auf eine gute Dauerexistenz reflektieren wollen, senden ausführliche handgeschriebene Offerten an Ed. Bosiger, Hotel Continental, Bern.

Ebenso suchen wir einen tüchtigen

Koch

per 1. Oktober zur Aushilfe für ca. 2-3 Monate.

Gesucht auf 20. September oder nach Übereinkunft

Serviertöchter

Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Hirschen, Grindelwald.

Wir können wiederum eine

Service-Praktikantin

einstellen. Wir vermitteln während 8-12 Monaten eine gründliche Ausbildung im gepflegten Speisesaal-, Restaurant- und Bankettservice mit allen dazu gehörenden Arbeiten. Anfragen an Hotel Krone, Winterthur.

Hotel Steinbock, Chur Zu sofortigem Eintritt gesucht

Saucier Entremetier Saallehrtochter Restaurationstochter

Jahresstellen. Ausführliche Offerten erbeten an C. Meier, Hotel Steinbock, Chur Tel. (081) 2 36 23

Hotel mit grossem Restaurationsbetrieb in Arosa sucht für die Wintersaison:

Restaurateur (versiert im à-la-carte-Service)

Gardemanger Gouvernante Buffetöchter

für Office, Küche und Economat

per sofort

Offerten unter Chiffre G R 1156 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Wintersaison

Sekretärin-Korrespondentin
Sekretärin-Journalführerin
Etagen-Gouvernante
Commis de cuisine
Küchenmädchen
Lingeriemädchen-Glätterin

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Palace Hotel, Müren.

Gesucht: tüchtige Köchin

in Jahresstelle zu 3 Mädchen. Guter Lohn und geregelte Freizeit. Tea Room Ritz, Zug.

Umständehalber, per sofort Stelle als

Chef de service

(Stütze des Prinzipals) (Jahresstelle) zu besetzen. Jüngere, gut ausgewiesene Kraft mit kaufmännischen Kenntnissen melde sich im Hotel Wildenmann, Bern.

Gesucht
in Bahnhofbuffet SBB in Jahresstelle (Brigade 12-14 Mann)

jüngerer Chef-Saucier
Chef de garde-Tournant
Restaurationsstochter

für die 1. Klasse

Gute, geregelte Arbeitsbedingungen und guter Lohn. Offerten unter Chiffre BB 1056 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
zu baldigem Eintritt jüngere

Buffettochter

(wird auch angelehnt) in gutgeführten Betrieb. Offerten an R. Geiger, Hotel Storchen, Rheinfelden.

Chef-Tournant

required for first class North West City, near Liverpool, England. Good wages and conditions of employment. Apply with certificates to Manager, Grosvenor Hotel, Chester.

Hotel mit 100 Betten
sucht für die Wintersaison 1958/59 bestausgewiesenen

Küchenchef
mit oder ohne eigene Brigade. Nur erstklassige Kraft wird engagiert. Ferner

Patissier
2 Köche
Sekretärin-Journalführerin
selbständig, und tüchtige, gutpräsentierende

Barmaid

Offerten an Hotel Bristol, Davos-Dorf.

Gesucht
per sofort tüchtige, sprachkundige

Restaurationsstochter
Commis de cuisine

(geregelte Arbeits- und Freizeit). Offerten an: Jean Stilli, Dir., Hotel-Restaurant «Du Parc», Baden (Aargau), Tel. (056) 25353.

Hotel Schweizerhof, Davos
sucht für lange Wintersaison eventuell auch Sommer-

Saucier
Nachtportier
Glätterin
Wäscherin

Nur bestqualifiziertes Personal wolle sich melden.

Gesucht
in Saison- oder Jahresstelle (Winter- und Sommersportplatz):

Barmaid
Zimmermädchen
Saaltochter
Restaurationsstochter
Portier-Hausbursche
Aide de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

Gesucht für sofort

Serviertochter

auch Anfängerin. Französisch erwünscht. Jahresstelle. — Offerten mit Photo erbeten an Hotel Glockenhof, Olten.

Ich suche
eine(n) persönliche(n)

Assistentin-Assistenten

und stelle folgende Anforderungen:

Gute Schulbildung, servicekundig (möglichst mit abgeschlossener Servicelehre), seriöse kaufmännische Ausbildung, überdurchschnittliche Begabung, Initiative und rasche Auffassung und Arbeitsweise, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, Takt, um sich in ein Team einzufügen, Freude an abwechslungsreicher Arbeit.

Ich biete:

Vielseitige Tätigkeit mit mancherlei Entwicklungsmöglichkeiten, Aufgaben, die Sie selbständig lösen können, einen arbeitsfreudigen Geist in einem aufgeschlossenen Arbeitsteam.

Senden Sie Ihre Offerte mit handgeschriebenem Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzenliste u. Foto an Ueli Trager, Mövenpick-Zentralverwaltung, Seestrasse 160, Zürich 2.

Buffet de la Gare à Delémont
cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

bon chef de partie
garçon de cuisine
garçon d'office
caissière

Places à l'année. Tél. (066) 21288.

Hotel I. Rang
mit 120 Betten im Oberengadin sucht für Wintersaison (Mitte Dezember bis nach Ostern):

Sekretärin
(Journal und Kassa)

Barmaid
sprachkundig, selbständig

Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Hallentochter
Serviertochter
für Spezialitätenrestaurant

Commis de cuisine
Commis patissier

Es können nur Bewerber berücksichtigt werden, die sich auch für die Sommersaison verpflichten (Anfang Juni bis Ende September). Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an V. Candrian, Hotel Bernina, Samedan.

Hotel Waldhaus, St. Moritz
sucht für Wintersaison:

Commis de cuisine
Officemädchen
Zimmermädchen
Wäscherin

Offerten mit Zeugniskopien, Bild usw. sind zu richten an Hotel Waldhaus, St. Moritz.

Gesucht
nach Graubünden

Hilfsköchin

in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre NG 1046 an die Hotel-Revue, Basel 2

Wir sind in der Lage, auf den Fahrplanwechsel einige Töchter
für den

Bahn-Stewardess-Dienst

einzustellen. Wir verlangen vor allem seriösen, ehelichen Charakter, nette Umgangsformen, Kenntnisse des Französischen, Freude an abwechslungsreicher Tätigkeit. Wir bieten guten Verdienst, 48-Stundenwoche, einen freien Tag wöchentlich, 2 Wochen vollbezahlte Ferien. Bei Eignung Dauerstelle.

Interessentinnen belieben Offerten mit vollständigem Lebenslauf einzusenden an: Willi Enk, Stewardess-Dienst, Bern-Transit.

On cherche
pour entrée à convenir

Chef de cuisine

bon restaurateur (brigade de 5 cuisiniers). Place à l'année, dans important établissement du canton de Neuchâtel. Faire offres avec références sous chiffre P 10848 N à Publicitas, Neuchâtel.

Restaurant Waiters

required for first class North West City Hotel near Liverpool, England. Good wages and conditions of employment. Apply with certificates to Manager, Grosvenor Hotel, Chester.

Gesucht per sofort

Restaurationsstochter

in Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. R. Schweizer, Hotel Alpina, Braunwald.

Gesucht
per sofort junger, tüchtiger

Alleinkoch

Offerten an Restaurant Hörni, St. Gallen, Telefon (071) 22 66 86.

Gesucht
auf 1. Oktober evtl. später erfahrener

Küchenchef

in allen Sparten seines Berufes versiert, als Alleinkoch in à-la-carte-Küche (keine Küche). Offerten mit Lohnangabe und Zeugniskopien an A. Knechtle, Restaurant Burgwies, Forchstr. 271, Zürich 8.

Gesucht

2 Köche
Buffettochter

in Jahresstellen. Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause. Offerten an Hans Guler, Restaurant Kitzelmühle, Herrliberg.

Bar-Restaurant

sucht gutpräsentierende, freundliche und sprachkundige

Servicetochter

(etwas Barkenntnisse erwünscht). Sehr hoher Verdienst, Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Speer, Rapperswil am See.

Hotel Seerose am Hallwilersee Meisterschwanen
sucht für den 1. Oktober oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

Commis de cuisine

in gepflegten Restaurationsbetrieb. Jahresstelle.

Gesucht

Köchin oder Anfangsköchin

Eintritt nach Übereinkunft, sowie

Küchenmädchen

auf 15. Oktober. Beides Jahresstellen. Familiäre Behandlung. — Offerten an Fam. Tino Meisser-Pelikan, Hotel Casana, Klosters, Tel. (083) 3 82 29.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in gutes Speiserestaurant in Davos:

Buffettochter
und auf die Wintersaison (ca. 15. Dezember):

Buffetdame
(Vertrauensposten)

Chef de partie / Entremetier
Restaurationskellner

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre OFA 4017 D an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos.

Dauerstelle
in grosser Hausverwaltung Berns findet erfahrene, tüchtige und anpassungsfähiges

Zimmermädchen

(Englisch nötig) bei normalen Arbeitszeiten (sonntags immer frei) ohne Kost und Logis. Offerten mit allen Angaben, Photos, Eintrittsmöglichkeit und Gehaltsansprüchen an Otto Walter, Rue du Lac 55, Clarens.

Gesucht nach Zürich
per 1. eventuell 15. Oktober jüngere tüchtige

Lingerie-Etagen-Gouvernante
(Stütze des Patrons)

Offerten unter Chiffre L G 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

La Cave Neuchâtoise, Neuchâtel
(restaurant) cherche pour date à convenir

2 filles de buffet

Faire offres avec prétentions de salaire et certificats ou se présenter.

Hotel 100 Betten, Berner Oberland
mit langer Winter- und Sommerzeit sucht in Dauerstelle

Obersaaltochter
evtl. Oberkellner

sprachkundig, versiert im Restaurations- und à-la-carte-Service, mizkundig, Eintritt anfangs Dezember. Schriftliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre A K 2980 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort

Commis de cuisine

bei guter Entlohnung. Offerten an E. Gugolz, Hotel du Lac, Wädenswil, oder Tel. (051) 95 61 26.

Nous cherchons

chef de cuisine

de première force pour une petite brigade et place à l'année. Seulement personne avec un âge pas en dessus des 40 ans, sobre et honnête sera prise en considération. Faire offre avec certificats et présentations de salaire à la Direction de l'Hôtel City à Neuchâtel.

Hôtel de l'Aigle, Couvet NE
demande une première

filie de salle-sommelière

connaissant parfaitement le service de salle et restauration soignée, gros gains prouvés nourrie et logée. Entrée 1er octobre 1958, place à l'année. Faire offre avec copie de certificats et photo, ou se présenter. Tél. (038) 9 21 32.

Gesucht
in Hotel-Restaurant-Bar-Dancing, in Jahresstelle

Barmaid

(auch Ausländerin). Offerten unter Chiffre O S 2768 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstrang-Hotel im Engadin
(Zweizaisionsbetrieb) sucht für kommende Wintersaison tüchtige, zuverlässige

Gouvernante
für Economat und Etage

Saisondauer Winter u. Sommer 8-9 Monate sowie

II. Sekretär-Journalführer-Kassier
Patissier
Nachtportier-Telephonist
sprachkundig

Offerten mit Zeugniskopien und Photo nebst Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre G J 2408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Wintersaison (bis nach Ostern):

Alleinkoch oder Köchin (Chef) mit **Hilfsköchin**
oder tüchtiges Küchenmädchen/-bursche

Haus- und Küchenbursche
Zimmer-Lingeriegouvernante
Zimmermädchen
Lingerietochter, Buffettochter
Demi-Chef, Serviertochter
sprachkundig

Bartochter oder Lehtochter
für Dancing

Portier
Sekretärin für Reception und Empfang, sprachkundig in Wort und Schrift

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an Hotel Dischma, Davos-Dorf.

Chef de froid

required for first class North West City, near Liverpool, England. Good wages and conditions of employment. Apply with certificates to Manager, Grosvenor Hotel, Chester.

Wir suchen
für die Wintersaison 1958/59 noch folgende Mitarbeiter und Angestellte:

Chef-Entremetier
Kaffee-Köchin
Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an E. Fringer, Sport-Hotel Valsana, Arosa.

Gesucht

Alleinkoch oder Köchin

in Spezialitätenrestaurant. Jahresstelle. Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild erbeten an Hugo Frey, Mönchhof am See, Zürich-Kilchberg.

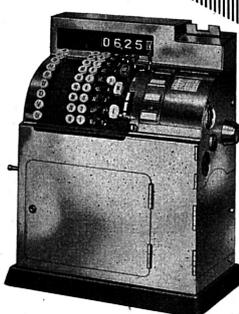
National
Marché de la Suisse

Rendez-nous visite au
COMPTOIR SUISSE
Stand 574
Halle 5

pour vous faire démontrer celles
de nos caisses enregistreuses
pour cafés, construites dans notre
fabrique de Bulach.

Si vous n'allez pas à Lausanne,
demandez-nous sans engagement
le prospectus détaillé pour res-
taurants (LLR) ou la liste de nos
machines d'occasion.

Echange - Location - Facilités de
paiement



S.A. Caisses Enregistreuses National Zurich
Genève - Lausanne - Fribourg - Sion - Bienne

Fabrique à Bulach près Zurich

'CULINAT'

Die herrliche
Trockenwürze
zur
**Aromatisierung und Verfeinerung
aller Speisen!**

Ein Spitzenprodukt der

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 46 72 94
Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze



INSEL ELBA. Führendes
HOTEL
in schöner Lage
zu verkaufen.

75 Betten, moderner Komfort. Nähere Einzelhei-
ten auf Nachfrage an Casella 97-7, S.P.I., Milano
(Italien).

Schöne, solide
Stühle
ab Fr. 17.-

**Zu vermieten
Café-Restaurant**
in Zürich, Altstadt, 1 Minute
vom Bellevue. Offerten unter
Chiffre B 5418 K an Publicitas,
Zürich.

Aber gewiss
... nur bei In-
serenten kaufen!

Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Postfach 249

Wirtschaft u. Wohnhaus

grosser Garten und Umschung, Terrasse, Kegel-
bahn, Parkplatz, 3 Wohnungen mit Balkon, auch
wichtige, deutsch sprechende Kundschaft, günstig,
sogar, gesunderhaltbar

zu verkaufen

Chiffre W W 1148 an die Hotel-Revue, Basel 2.



G2

für Ihre Grosswäsche
im Automat

Zum Vorwaschen:



Zum Waschen / Kochen:



Zum Bleichen:



Henkel modernisiert das Waschen. Neue, für Automaten
besonders geschaffene, hartwasserbeständige Waschmittel
garantieren einfache Verfahren!

Genau so griffig-weiße und strahlend-weiße Wäsche, wie im
gepflegten Familien-Haushalt!

Alle Produkte an der Eidg. Materialprüfungsanstalt auf
Schmutzlösevermögen und Schonung der Fasern* geprüft
und mit hervorragenden Waschresultaten und Schonungs-
ziffern belohnt!

Unverbindliche Beratung durch unsere Laboratorien und
Wäschereisachverständigen, Lieferung individueller Wasch-
anleitungen.

* Nur die Henkel-Produkte allein enthalten den patentierten Faserschutz
«Fiberprotect»!

Henkel & Cie. A.G., Pratteln/BL
Abteilung Grosskonsumenten



Ihr Gast fragt nicht darnach, wie Sie Ihre Hotelwäsche besorgen. Er kon-
statiert aber mit einem Blick, ob sie gepflegt ist oder nicht. Sein Urteil
ist maßgebend für den guten Ruf Ihres Hauses.

Darum werden bestimmt auch Sie der Hotelwäsche Ihre ganze Aufmerk-
samkeit zuwenden. Mit der vollautomatischen Waschmaschine WYSS-Mir-
rella bereitet Ihnen dies keine Mühe. WYSS-Mirrella macht Sie unabhängig
vom Waschpersonal und schenkt Ihnen dauernd blütenreine Wäsche.

WYSS-Mirrella wird in den Größen für 4, 6, 9, 12 kg Trockenwäsche
hergestellt.

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Prospekte und unverbindliche
Beratung.

Comptoir Suisse Lausanne: Halle 4, Stand 408

GEBRÜDER WYSS BÜRON / LU TEL. 045 / 38484



Am 29. Comptoir Suisse

Der erste schweizerische Tag der Gletscheraviatik

Im Rahmen der «Tage des Flugwesens», die das Comptoir Suisse jeweils in den letzten Jahren veranstaltet hat, wird der 24. September 1958 ein besonderes Datum sein. Letztes Jahr wurden besonders der Luftverkehr und der Flughafen von Genf in den Vordergrund gerückt; dieses Jahr gilt die Ehre einer besonderen schweizerischen Spezialität des Flugwesens – der Gletscheraviatik, unter Mitwirkung des Office Vaudois du Tourisme. So werden zum erstmalig in unserem Land die für die Gletscherflugzeuge besonders ausgebildeten Piloten zu «ihrem Tag» in Lausanne zusammenkommen. Die Veranstaltung soll auch den hohen humanitären Wert der Rettungsflugwacht im Gebirge unterstreichen, die Dienste feiern, die von den Gletscherpiloten tagtäglich zur Rettung von Menschenleben geleistet werden.

Der Tag der Gletscheraviatik wird dem Comptoir Suisse die Gelegenheit geben, einem weiteren Publikum das Werk der schweizerischen Pioniere auf diesem Gebiet bekanntzumachen, das Werk eines Hermann Geiger von Sitten und des Aero-Club des Wallis, der als erster Hermann Geiger die nötige Unterstützung gewährte, das Werk von Fredy Wyssel aus St. Moritz, der in den Fußstapfen Geigers im Engadin die Gletscheraviatik einführt.

Diese Initiative des Comptoir Suisse erhielt von allem Anfang an die Unterstützung des Eidgenössischen Luftamtes und insbesondere von Oberst René Thiébaud, dem Chef der Sektion Luftpolizei und Leiter der Landungskurse im Hochgebirge, die vom Luftamt organisiert werden. Die Veranstaltung im Comptoir Suisse wird zahlreiche Persönlichkeiten unserer schweizerischen Aviatik vereinen, die alle dem jüngsten Zweig dieser Tätigkeit, der Aviatik im Hochgebirge, in Eis und Schnee, ihr besonderes Interesse entgegenbringen. Das Ehrenkomitee der Veranstaltung wird von Oberst Marcus Burkhard, Direktor des Eidgenössischen Luftamtes, präsiert sowie von Staatsrat Pierre Oguey, Präsident des Aktionskomitee für die Errichtung eines Gletscherflugplatzes auf dem Zanfleuron-Gletscher im Diablerets-Gebiet.

Am Morgen des 24. September werden im Comptoir Suisse auf der Seite der Grande Avenue zwei Heliporter landen, nämlich derjenige des Direktors des Eidgenössischen Luftamtes, Oberst Burkhard, und derjenige Hermann Geigers, der eine direkt von Bern, der andere von Sitten herkommend. Um 10 Uhr findet im Kino des Comptoir Suisse ein Vortrag über die Gletscheraviatik, ihre Anfänge, ihre Entwicklung, ihre praktische Bedeutung und ihre Zukunft statt, gehalten von Oberst René Thiébaud. Anschliessend kommentieren unsere zwei bekanntesten Gletscherpiloten Fredy Wisel und Hermann Geiger, Filme, die sie in unserer Gletscherwelt gemacht haben, in jenem Hochgebirge, das heute schon mehr als 300 rekonozitierte Gletscher zählt, auf welchen Flugzeuge landen können. Schliess-

lich wird der Präsident des Walliser Aero-Club, René Spahr, die Schlussfolgerungen der Veranstaltung für die Zukunft ziehen. Im Laufe des Nachmittags werden die beiden Helikopter auf der Grande Avenue, die in einen Helipoter von Lausanne umgewandelt wird, Demonstrationsflüge durchführen. Auch ein Geschwader «Piper-Clubs» mit Skiklubs, die Gletscherflugzeuge, wird das ganze Comptoir überfliegen.

Das Comptoir Suisse freut sich, am 24. September die zahlreichen schweizerischen Gletscherpiloten, an ihrer Spitze die hervorragenden Spezialisten Geiger, Wyssel und Francis Liardon, feiern zu dürfen. Es hofft, mit dieser Veranstaltung des ersten Tages der Gletscheraviatik mitzuhelfen, dass dieser neue Zweig unseres schweizerischen Flugwesens mit seiner grossen humanitären und touristischen Bedeutung der Öffentlichkeit besser bekannt wird. P. D.

Aus dem HOWEG-Verwaltungsrat

Am 27. August hielt unter der bewährten Leitung des Präsidenten Jos. Bühlmann (Luzern) unser Verwaltungsrat in Grenchen die ordentliche Sommerversammlung ab.

Nach erfolgter Genehmigung des Protokolls wurden der Aufnahme von 100 neuen Mitgliedern und 42 Abgängen zugestimmt.

In Anpassung an die veränderte Lage am Geldmarkt musste der Zinssatz für Konversionen und für neue Kassa-Obligationen mit sofortiger Wirkung auf 4% ermässigt werden. Auch dieser reduzierte Satz trägt vielleicht der gegenwärtigen Situation nicht in völlig unzureichender Rechnung. Es ist aber zu bedenken, dass wir unsere Kassa-Obligationen im Umfang des notwendigen Zulfusses an neuen Mitteln nur an HOWEG-Mitglieder abgeben.

Haupttraktandum der Session war die Behandlung des Jahresberichtes, der Jahresrechnung und die Formulierung der Anträge des Verwaltungsrates an die Generalversammlung sowie die Ansetzung der letzteren.

Die Generalversammlung 1958 ist endgültig auf den 9. Oktober nach Lausanne (Palais de Beaulieu) angesetzt worden.

Der Jahresbericht ist nach 26 Jahren unverändert Erscheinens in seiner äusseren Form und in der Gestaltung des Inhalts modernisiert und weiter verbessert worden. Materiell weist er über einen auf 38 1/4 Millionen Franken gestiegenen Umsatz zu berichten, an welchem die Gruppe Wirt mit 24,3, die Gruppe Hotellerie mit 10,9 und die Gruppe Veska und diverse Bezüger mit 3,0 Millionen partizipieren. Nach Warengruppen und Geschäftszarten aufgeteilt beziffern sich die Umsätze auf: Getränke 8,2 Mio, Lebensmittel 10,5,

Putzmittel und Papierwaren 0,9 und Vertragsgeschäfte auf 17,7 Mio Franken. Das Warenlager weist per 30. Juni 1958 einen Inventarwert von 6,1 Mio Fr. auf. Nach Abzug der Kosten und Steuern erzielt die Ertragsrechnung einen Überschuss von 1 589 264 Fr. Hievon hat der Verwaltungsrat 1 142 133 Fr. zuzunehmen der Rückvergütungen an die Mitglieder ausgeschieden. 339 116 Fr. sind für Abschreibungen und Rückstellungen verwendet worden, und ein Nettoüberschuss von 119 848 Fr. (inkl. Vortrag aus letzter Rechnung) steht der Generalversammlung für die Verzinsung des Anteilscheinkapitals und zu anderen Zwecken zur Verfügung.

Im Laufe des Berichtsjahres sind 53 Mitglieder verstorben. 339 Neuaufnahmen stehen 112 Streichungen gegenüber, so dass sich der Gesamtbestand am 30. Juni auf 4313 Mitglieder beziffert.

Umsatz- und rentabilitätsmässig darf das Geschäftsjahr 1958 als erfolgreich bezeichnet werden. Die Zusammenarbeit mit den Berufsverbänden (Schweiz. Wirtverein, Schweizer Hotelier-Verein und Veska) war vom Willen gegenseitiger Hilfsbereitschaft und Verständnisses besetzt, was merklich zum erzielten Gesamterfolg beigetragen hat.

Markt- und Situationsbericht

Die Kommission für Konjunkturbeobachtung sieht einen Silberstreifen am westlichen Horizont. Sie schreibt im Augustheft über die Wirtschaftslage: Die konjunkturelle Abschwächung der Wirtschaftstätigkeit hat sich im 2. Quartal 1958 fortgesetzt, wobei die Tendenzen in den einzelnen Ländern unterschiedlich sind: der Konjunkturrückgang in Nordamerika ist mindestens vorläufig zum Stillstand gelangt; in den Ländern Westeuropas hat sich das wirtschaftliche Wachstum weiter verlangsamt oder aufgehört; in den überseeischen Rohstoffländern haben sich Schwierigkeiten im weiteren wirtschaftlichen Aufbau ergeben. Die Teuerung hat bei den Binnenpreisen, allerdings meist vermindert, angehalten. Die Geld- und Kapitalmärkte sind flüssiger geworden. In den Vereinigten Staaten hat der Produktionsrückgang, der im Herbst 1937 eingesetzt hatte, im Mai und Juni einem leichten Anstieg Platz gemacht. In der Schweiz sind, zum Teil dank der kürzeren Lieferfristen, wieder reichlicher Bestellungen eingegangen. Im Baugewerbe wird die Lage etwas günstiger beurteilt als im Vorquartal. Im Kleinhandel weist das 1. Halbjahr 1958 gegenüber dem entsprechenden Zeitraum des Vorjahres wertmässig eine Umsatzsteigerung um 3,2% auf, und zwar für Nahrungs- und Genussmittel 5,4%, wogegen für Bekleidungsartikel und Textilwaren eine Abnahme um 0,2% eingetreten ist.

Zusammenfassend scheint die Hoffnung berechtigt, dass um die Jahresmitte herum der Tiefpunkt des Weltlagers überwunden worden ist, und dass es nun wieder aufwärts gehen wird. Damit wäre die Rezession 1957/1958 die kürzeste der drei Nachkriegsrückschläge gewesen. Hoffen wir, die Anzeichen für die im Gang befindliche Kehrtwende trügen nicht.



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Unsere Mitglieder werden hiermit ersucht, Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau SHV.

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

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

Bureau central de la SSH.

Wein. Nach einem vernichtenden Hagelwetter, das vor drei Wochen über Cully, Rix und Espesse niedergegangen ist, wurde am Sonntag, den 31. August, nun auch Vevey und die nähere Umgebung heimgesucht.

Im Beaujolais-Mâconnais präsentiert sich die Weinreife sehr gesund. Durch das schöne Wetter und die trotzdem reichlichen Regenfälle im August ist das Wachstum vorangetrieben worden. Die Trauben sind gross und es lässt sich eine reichliche Ernte voraussehen, die ungefähr um Mitte September herausbeginnen kann. Gesamthaft rechnet Frankreich mit einer Vollernte von 56 Mio hl, woraus es den Eigenbedarf und die üblichen Exporte bestreiten kann, ohne selbst importieren zu müssen.

Reis. Burma, Siam und Indonesien melden gute Ernteaussichten. In Indien, wo Reis ein Hauptnahrungsmittel ist, hält die Produktion mit der rapiden Bevölkerungszunahme nicht Schritt, so dass hier immer grössere Importe nötig werden. In Japan beklagt man sich über eine Dürre, die hauptsächlich in den südlichen Provinzen die Reiserte fast vollständig hat vertrocknen lassen. Andererseits bestehen in USA immer noch grosse Reisisüberschüsse, für die man neue Absatzgebiete sucht. – Erstmals seit vielen Jahren meldet Italien «Ausverkauf». Hier werden auch für den Inlandverbrauch die schöneren Sorten Rinaldo, Bersani, Ardizzone, Razza 77 etc. immer mehr gefragt. Die geringen Hektarträge bei diesen erfordern erheblich höhere Preise als bei den Rundkornsorten. Zusammenfassend glauben wir nicht an einschneidende Preisschwankungen, weder bei den billigeren Rundkornsorten noch beim Langkornreis.

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

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

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:

- Zürich: Stadtsptel/Wald;
- Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.
- Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)
- Schaffhausen: Kantons-sptel (2 Herde)
- Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
- Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde
- Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof
- Lagos / Nigeria (Westafrika): Hotel «The Mainlands».

In- und ausländische Patente.

OSKAR LOCHER Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14 Telephone (051) 34 54 58 Zürich 8

Wir verkaufen ab SAFFA en bloc oder einzeln zu vorteilhaften Preisen

2 elektrische Grossküchen-Anlagen

umfassend: 2 Grossküchenherde, 4 Kippkessel à 100 l Inhalt, 1 Kippkessel à 150 l Inhalt, 1 Kippkessel à 250 l Inhalt, 2 Bratpfannen 560 x 560 mm, 2 Bratpfannen 560 x 560 mm, 1 Patisserieofen mit 2 Backöfen und Wärmeschrank. Interessenten erhalten Detail-Angebot von der Hotelkaffee-WEIBEI, K.G., CHUR, Tel. (081) 2 18 15 / 20 51.

Buffets-Flaschenkühler

Unsere Kühlanlagen lassen sich in jedes Buffet einbauen. Die Kosten hierfür sind erstaunlich gering, und die Leistung ist frappant.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH

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

Vermietung eines Hotels in Neapel

In der sehr zentral gelegenen Via Medina in Neapel hat die Società Cattolica di Assicurazioni (Katholische Versicherungs-Gesellschaft) einen Wolkenkratzer von 32 Stockwerken, 105 m hoch, gebaut. Die oberen 14 Stockwerke sind für Hotel bestimmt, während der letzte Stock als Restaurant-Belvedere ausgebaut ist. Das Hotel ist ein Erstklass-Touristenhaus, 20 Zimmer pro Stock, im ganzen also 280 Zimmer mit ca. 500 Betten. Jedes Zimmer hat eigenes Cabinet, Bad oder Dusche, Telefon, Air-condition und Zentralheizung. Ausserdem gibt es eine sehr grosse Halle, mehrere Aufenthaltsräume und Schreibsäle, Bar und Garage von 1200 m². Das Hotel hat schnelle, automatische Personen- und Warenaufzüge, Lingerie, eigene elektrische und hydraulische Zentrale. Weitere Auskünfte erteilt die Besitzerin S.C.A., Via Adua 4, Verona, oder Herr Ing. Don. Mario Cappelli, Via Morgantini 3, Napoli, der auch Interessenten für die Hotel-Besichtigung zur Verfügung steht!

Lernen Sie Englisch in England!

Gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführter, kleiner, für Hotelangestellte spezialisierter Privatschule sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorzügliche Preise. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch The Principal Ecole Internationale, Herne Bay, Kent, England.

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.

Markenweine — feine Weine

Tafelberger Kap - wein von Paarl

Ein würziger, weicher Flaschenwein vom Kap der guten Hoffnung. Er wird Ihnen Gästen munden. Verlangen Sie bemusterte Offerte für 7/10-Flaschen und 1/2-Liter-Flaschen bei

Leo Wunderle AG, Luzern / Zürich

HOTEL

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Kestmann
Seidengasse 20, Telephone (051) 23 63 64

Ältestes Treuhandbureau für Kauf, Verkauf, Miete von Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten, Pensionen.
Erstklassige Referenzen.

SAFFA-Occasionen

Geschirrpülmaschinen
Küchenherde
Küchenmaschinen
Kippbratpfannen
Backöfen
Kartoffelschälmaschinen
Fleischschneidemaschinen

werden zu stark reduzierten Preisen günstig verkauft.

Profitieren Sie von dieser einmaligen Gelegenheit! — Verlangen Sie unverbindliche Offerten.

ED. HILDEBRAND ING.

Apparatebau, Zürich
Seefeldstrasse 45, Telephone (051) 34 88 66

Le Champagne préféré

BOLLINGER

Agence générale RENAUD SA BALE

Le téléphérique du Scex Rouge et le projet d'aérodrome glaciaire des Diablerets-Zanfleuron

Nous ne pouvons mieux faire pour rendre compte de l'exposé fait par M. A. Barraud, député, aux hôteliers vaudois sur le projet de téléphérique du Scex Rouge et d'aérodrome glaciaire des Diablerets-Zanfleuron que de nous référer à un article qu'il a publié dans le « Messager des Alpes » d'où nous extrayons ce qui suit :

La Suisse Romande a, jusqu'ici, été privée d'installations telles que le Piz Noir (3050 m), le Gornergrat (3200 m), le Jungfraujoch, le Stockhorn, etc. Il est temps qu'elle obtienne la possibilité de rattrapper le temps perdu.

Il semble évident à tous ceux qui connaissent parfaitement notre région que le projet vaudois consistant à atteindre le Scex Rouge, point culminant de près de 3000 m situé en bordure de la chaîne des Alpes et jouissant par conséquent d'un panorama glaciaire et alpestre extrêmement étendu, point de départ de très nombreuses excursions d'été et de très belles descentes de ski de printemps et d'automne doit se réaliser le plus rapidement et le plus économiquement possible.

Le projet d'aérodrome glaciaire du glacier des Diablerets-Zanfleuron ajoute un intérêt de plus à l'installation projetée. Cette dernière est même la condition « sine qua non » de l'établissement d'une place d'atterrissage glaciaire permanente.

Analyse des possibilités offertes

En plein hiver et avec de grosses quantités de neige, le seul ski praticable le sera dès le Scex Rouge ou les Diablerets sur le glacier de Zanfleuron et des Pierre Pointe au Col du Pillon: il faut noter à ce sujet que les températures, par beau temps, sont souvent plus élevées à l'altitude que dans les fonds de vallée.

Le spectacle offert en hiver dès le Scex Rouge sera proprement inoubliable. Il paraît certain que l'attraction exercée par un paysage de haute montagne en hiver, ne serait-ce que de la rotonde vitrée et bien chauffée du restaurant terminal, deviendra rapidement à la mode avec l'aide d'une publicité bien conduite.

Dans les débuts d'hiver peu enneigé, par beau temps, ou à la fin de l'hiver (début de mars) par neige bien tassée, il sera possible aux bons skieurs de descendre soit du Scex Rouge - Tête au Chamois - Pierre Pointe - Col du Pillon, soit du Scex Rouge à la Ruèche, soit de la cabane des Diablerets au Fond des Joux (près du col du Pillon).

Dès mi-avril il sera généralement possible d'utiliser jusqu'à fin mai toutes les pistes indiquées. Cette période de un mois et demi à deux mois est la plus favorable pour le ski de printemps de haute montagne avec possibilités de descendre, le matin, jusqu'au col du Pillon ou à la Ruèche.

En outre, en été, le tourisme comme le ski peuvent se pratiquer sans la moindre difficulté. A telle enseigne que depuis quelques années le Ski-Club des Diablerets

organise un slalom des glaciers sur le versant nord du Scex Rouge.

Avantages du projet

Le projet vaudois de téléphérique Col du Pillon-Tête aux Chamois-Scex Rouge est le plus court, 3,5 km contre 5-9 km pour le projet la Ruèche-Tête aux Chamois-Scex Rouge. De plus le projet vaudois comporte une dénivellation plus faible (250 m environ) que le projet bernois.

L'ouverture de la route du Pillon au printemps ou en hiver ne présente aucune difficulté sérieuse. L'Etat de Vaud est prêt à assurer cette ouverture dès qu'une petite correction à l'Est du Col aura été effectuée. Le Col du Pillon est un des plus bas des Alpes.

La piste de descente Tête aux Chamois - Pierre Pointe-Col du Pillon est d'une importance capitale. Elle est la seule qui pourra fonctionner à peu près sans interruption de début novembre à fin mai. Elle constitue donc un important facteur de rentabilité. Exposée au Nord, la qualité de la neige y est toujours excellente. En forte pente elle attirera les skieurs toujours plus nombreux qui désirent des pistes très rapides. Elle se prêtera d'une façon merveilleuse aux grandes compétitions internationales. Un faible danger de coulées locales de neige y existe comme sur de nombreuses autres pistes desservies par une installation de remontée mécanique. Il pourra être réduit à zéro par un service de piste bien fait et par l'interdiction de certaines variantes de la piste trois à quatre jours environ par hiver.

Toutes les déclarations faites dans ce rapport ont été approuvées par les guides, instructeurs de ski et officiers alpins des Diablerets.

En résumé, le projet de téléphérique vaudois Col du Pillon-Tête aux Chamois-Scex Rouge avec communication entre la Tête aux Chamois et la Pierre Pointe doit se réaliser. Il permettra à la vallée de montagne des Ormonts (2500 habitants) de développer son économie touristique, au canton de Vaud et à la Suisse romande (région lémanique en particulier) de posséder à une heure de Lausanne en voiture ou 15 minutes en avion, un complexe touristique haut-alpin égal ou supérieur à ceux qui existent actuellement en Suisse allemande.

Son intérêt économique et touristique est évident pour toute la Suisse romande. Les innombrables skieurs qui chaque année partent de Genève, de Lausanne ou de la Riviera (la plus importante région touristique de la Suisse) en direction de Chamonix-Aiguille du Midi-Brévent et des nombreuses et magnifiques installations qui ont été construites avec dynamisme en Haute-Savoie trouveront enfin en Suisse un centre d'attraction alpin proche et spectaculaire.

Pour terminer, il est important de remarquer que tant les régions alpines bernoises que haut-valaisannes sont pourvues avec abondance de centres de haute montagne accessibles mécaniquement. Seules les Alpes

vaudoises et du Valais occidental ont été privées jusqu'ici de cet important atout. Il y aurait grave injustice à empêcher la Suisse romande de développer un équipement touristique dont vit directement ou indirectement une grande part de sa population et dont les revenus joints à ceux de l'hôtellerie contribuent à équilibrer la balance commerciale de la Suisse entière.

A. Barraud

Chronique genevoise

Le Palais des Nations a un nouveau restaurant

Après avoir été, avant la dernière guerre, le siège central de la Société des Nations, le Palais des Nations, à l'Ariana, aux portes de Genève, abrite maintenant le siège européen des Nations Unies, où sont occupés un nombre sans cesse croissant de fonctionnaires. Aussi l'ancien restaurant, réservé avant tout au personnel, devenait-il de plus en plus exigu.

Le besoin se fit donc sentir d'en construire un nouveau, pour lequel on choisit un emplacement de qualité, puisqu'il s'agit de la magnifique terrasse située devant les bâtiments de l'Assemblée et du Conseil, voisins de la Bibliothèque, d'où l'on jouit d'une vue très étendue sur le parc, le lac, les Alpes de Savoie et le Mont-Blanc.

Commencés au mois d'avril, les travaux ont été terminés en août dernier. C'est dire qu'ils ont été rapidement menés, puisque ce nouveau restaurant ne mesure pas moins de quatre-vingts mètres sur quinze et qu'il offre de la place pour trois cent soixante personnes. Cuisines, office et dépendances ont été aménagés de manière moderne et rationnelle à la fois, ce qui permet, grâce à un double self-service, de servir quelque quinze cent repas en deux heures. Il s'agit là d'une belle performance.

Dans leurs plans, les architectes ont prévu de pouvoir agrandir ultérieurement ce restaurant, sans aucunement déparer le site. L'ancien restaurant subsiste, pour accueillir maintenant les visiteurs du Palais des Nations qui, pendant la belle saison surtout, sont très nombreux.

Le nouveau restaurant a été récemment inauguré en présence de plusieurs notabilités, parmi lesquelles MM. Spinelli, directeur de l'Office européen des Nations Unies, Ralph Bunche, sous-secrétaire chargé des questions politiques spéciales, et Victor Hoo, sous-secrétaire chargé du département des services généraux, tous deux venus spécialement du centre principal des Nations Unies à New York, et Palthey, sous-directeur de l'Office européen des Nations Unies, qu'entouraient quelque deux cent cinquante invités.

Opposition genevoise au casino d'Annemasse

On sait que la ville d'Annemasse, en Haute-Savoie, classée comme station climatique depuis 1957, a décidé la création d'un casino, avec salles de jeux, restaur

tant et salle de spectacles. Comme Annemasse se trouve aux portes de Genève - vingt minutes suffisent pour s'y rendre en tramways depuis le centre de la ville - cette décision a suscité une assez vive opposition, tant au sein des autorités qu'auprès de certains milieux.

Car, il est bien certain que c'est à Genève même que se recruterait la plus grande partie de la clientèle de ce nouveau casino. Or, avec Divonne, dans le département de l'Ain, avec Evian (qui offre chaque soir un service de car gratuit au départ de Genève pour ceux qui se rendent à son casino et ne disposent pas de voiture particulière), avec Anancy, en Haute-Savoie également avec Aix-les-Bains, en Savoie (un peu plus d'une heure suffit pour s'y rendre en auto depuis Genève), la ville du bout du Léman est bien suffisamment entourée comme cela de maisons de jeux drainant nos francs suisses.

C'est pourquoi, tant le Conseil d'Etat genevois que la Fédération des Cercles d'hommes protestants de Genève sont intervenus auprès des autorités fédérales, à Berne, afin que celles-ci, par l'intermédiaire de l'Ambassade de Suisse à Paris, attirent l'attention des autorités compétentes françaises sur les graves inconvénients que l'ouverture d'une salle de jeux à Annemasse pourrait comporter pour Genève, inconvénients qui, ainsi que le précise M. Max Petitpierre, chef du Département politique fédéral, dans la réponse qu'il a récemment fait tenir à la Fédération des Cercles d'hommes protestants de Genève, sont susceptibles de troubler les relations franco-suisse. M. Max Petitpierre a également précisé que, par une telle démarche, on ne peut que faire appel à la bonne volonté française, le droit des gens ne prêtant pas secours dans une affaire de ce genre.

On peut se demander si les représentations helvétiques en ce domaine ont quelque chance de succès. Il semble que l'affaire est suffisamment avancée pour que la décision prise reste ce qu'elle est, car il serait vraiment surprenant qu'Annemasse veuille renoncer à un établissement qui ne peut que lui valoir avantages et profits.

Autrement plus efficace paraît être l'examen, par les autorités fédérales, des moyens susceptibles d'interdire, sur notre territoire, la publicité intensive, et parfaitement efficace, semble-t-il, des maisons de jeux étrangères. Ainsi, par exemple, cette affiche d'Evian, qui s'étale sur les panneaux genevois, annonçant un service de transport gratuit pour son casino.

Si les Suisses tiennent vraiment à jouer, et à ce sujet on peut naturellement diverger d'opinion, mieux vaudrait alors qu'ils perdent leur argent chez nous, plutôt qu'à l'étranger...

A propos de la réouverture de l'Hôtel Suisse

Dans l'un de nos précédents numéros, nous avons parlé de la réouverture de l'Hôtel Suisse, place Cornavin, à Genève. Précisons à ce propos que ce n'est pas six chambres par étage qui n'ont pas de salle d'eau, mais six seulement pour l'ensemble de l'établissement.

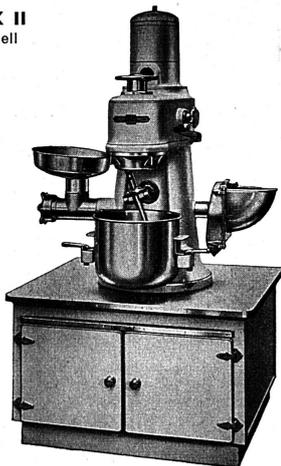
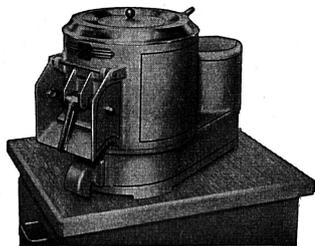
Lips

Küchenmaschinen

am Comptoir - Halle 1, Stand 19

COMBIREX II
drehbares Modell

KLEIN-SCHÄLMASCHINE
mit der unerreichten Leistung!



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

Teka-Kaffeemaschinen

sind leistungsfähig, betriebssicher und einfach in der Bedienung!

Teka-Kaffeemaschinen

sind für Klein- und Grossbetriebe lieferbar

Milchsiede- und Pasteurisier-Apparate

vollautomatisch

Wir beraten Sie gerne!

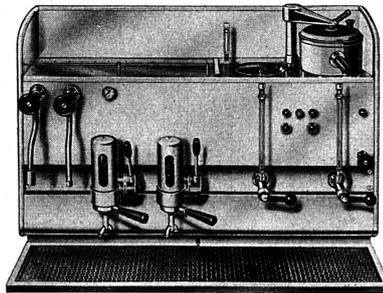
Besuchen Sie uns am

Comptoir Suisse, Lausanne

Halle 1, Stand Nr. 21

Vertreter:

Hug & Heer, St. Albanvorstadt 52, Basel (061) 24 24 42
W. Ihringer & Co., Schwellenstr. 29, Zürich (051) 48 66 74
E. Ebner, Ob. Reppischstr. 55, Dietikon (051) 91 83 74
D. Müller, 80, Grand-Rue, Murten (037) 7 23 02



Teka AG., Olten Tee- und Kaffeemaschinen, Apparatebau

Telephon (062) 5 34 90

Die neue VALENTINI - Tischfriteuse

bietet

► Zeitschalter

► Herausnehmbare Heizung

Preise: Fr. 358.— und Fr. 398.—.

► Chromstahlbassin

► Feuermaltes Gehäuse

Diskretes Miet-Kaufsystem.



BON

für Prospekte

Name:

Adresse:

Generalvertretung: H. Bertschi - Zürich 7, Sillerwies 14, Telephone (051) 34 80 20

Comptoir Suisse: Halle 1, Stand 55. - Olma St. Gallen: Halle 7a, Stand 1726

Ein Traum wird Wirklichkeit

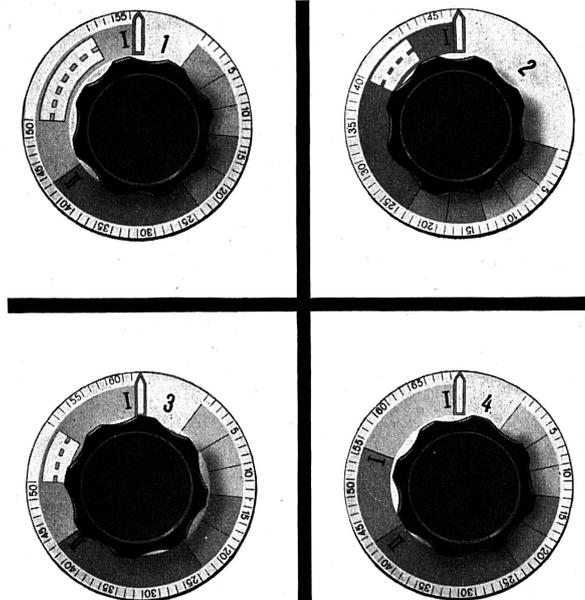


Roger Mayer

Eine grossartige Ferrum-Neuheit im Dienste fortschrittlicher Waschmethoden. Ob stark oder schwach beschmutzte Wäsche – für jeden Verschmutzungsgrad haben Sie jetzt die entsprechende Programmsteuerung, die den Waschablauf automatisch regelt. Die neue Ferrum-Matic ist mit einer Multiprogramm-Steuerung ausgerüstet, welche durch Einsetzen entsprechender Steuerscheiben die Durchführung verschiedener Waschprogramme ermöglicht.

Auch dieses neue Modell zeichnet sich wiederum durch die sprichwörtliche Ferrum-Betriebssicherheit aus. Deshalb konnte die sonst übliche, einjährige Fabrikgarantie bei allen Ferrum-Matic Automaten auf 2 Jahre ausgedehnt werden.

ferrum



Ferrum AG Giesserei und Maschinenfabrik
Rapperswil b. Aarau

Comptoir Suisse: Halle 4, Stand 405

Seltene und seltsame Trinkgefäße

Der Mensch der Urzeit dürfte sich zum Trinken noch der hohlen Hand bedient haben. Hüte, Fruchtschalen, Holz und Steine waren später dann die Grundstoffe, aus denen er sich Gefäße bereite. Wer aber mag der erste geniale Töpfer gewesen sein, der aus fetter Tonerde Schalen, Becher und Kannen formte? Die Überlieferung verschweigt seinen Namen, seine Kunst aber reicht weit in die Frühgeschichte der Menschheit zurück. Dagegen weiss man, zu welcher Zeit die ersten Gefäße aus Glas entstanden sind. Sie wurden von den Ägyptern während der Regierungszeit des Königs Thutmosis III. (etwa um 1450 v. Chr.) hergestellt. Später ging die Kunst der Glaserzeugung in die Hände der Griechen und Römer über, die sie weiter vervollkommneten. Aus jener Zeit sind uns Schmelzmosaiken, eingeschliffene Reliefs und sogar Zwischenmalereien erhalten geblieben, die Zeugnis von einem hohen Stand der technischen und künstlerischen Glasbehandlung ablegen.

Als das römische Kaiserreich dem Untergang preisgegeben war, befassten sich vor allem die Venezianer mit der Herstellung des Kunstglases, das von der Lagenstadt aus seinen Siegeszug durch ganz Europa

und den Orient antrat. Aber auch in den deutschen Gauen verstand man sich auf die Veredlung der Glaskunst im Trinkgefäß; es entstanden hauptsächlich schöne Nuppenbecher, die sich an fränkische Vorbilder anlehnten. Daneben entwickelte die Goldschmiedekunst kostbare Gefäße aus Gold und Silber, die ihre Heimstatt in Augsburg und Nürnberg hatten. Aber wer konnte sich diese prunkvollen Goldbecher, Deckelpokale und reichverzierten Silberkannen leisten? Der



Zaubern

...konnte der brave Kannenbäcker aus der Lüticher Gegend, der diesen Vozierkrug (braunglasierte Keramik) «erfunden» hat, zwar nicht. Aber er konnte damit mancher Tafelrunde allerlei Spass und Freuden bereiten. Dem «leeren» Krug war es nämlich möglich, fünf oder sechs Gläser mit Wein zu füllen. Wer nach des Rätsels Lösung sucht, der wird am Gefässrand eine Trinkstelle entdecken, die durch einen Kanal im Henkel mit dem unteren Teil des Gefässes verbunden ist.

Aber waren sie alle nicht erst eine Vorstufe zu jenen funkelnden und glitzernden Römern, Kristallgläsern und Sektkelchen, wie sie das 19. und 20. Jahrhundert hervorgebracht haben? Man möchte dies fast behaupten, wenn man sich die mehr als 1200 Gläser, Pokale und Krüge umfassende «Sammlung historischer Trinkgefäße» in der Brömserburg zu Rüdesheim anschaut, die ihre Entstehung den kunstverständigen Inhabern der Asbach Uralt-Weinbrennerei verdankt. Auf jeden Fall wird aus dieser Gefäßsammlung, aus der wir einige originelle Stücke im Bild wiedergeben, nicht nur die Leidenschaft des Menschen für schöne Formen und wertvolle Materialien, seine Hingabe und Liebe zu edlen Getränken, sondern auch ein Stück Menschheitsgeschichte offenbar, die zurückreicht bis in die Uranfänge menschlichen Schaffens.

Aus dem englischen Hotelgewerbe

Dem Hotelfachmann des Kontinents kann nicht genug empfohlen werden, einmal eine Exkursion nach England zu unternehmen – er kann dabei in vielen Fällen lernen, wie es nicht gemacht werden soll.

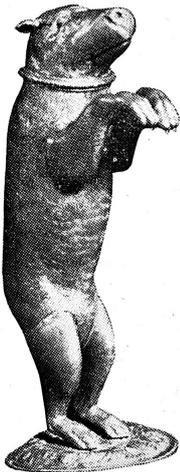
Das englische Hotelgewerbe leidet heute unter zwei Hauptmängeln: dem Kapitalmangel und dem Mangel an Arbeitskräften. Zwar fehlt es in England keineswegs an Kapital; aber für die englischen Kapitalisten ist das Hotelgeschäft nicht attraktiv genug; in andern Wirtschaftszweigen wird besser verdient. Man sieht es in den englischen Hotels, dass es allenthalben an nö-

tigen Kapital fehlt. Es ist bedenklich, wenn heute noch, dreizehn Jahre nach Kriegsende, die Fussböden Brandspuren aufweisen oder der Linoleumbelag behelfsmässig fixiert ist. Wenn dies in einem Hotel am Hyde-Park, das Zimmerpreise bis zu 80 Schilling je Doppelbettzimmer mit Bad fordert, vorkommt, so kann man daran erkennen, dass es heute noch am Nötigsten mangelt. In unserem Zimmer war ein Bad abgeteilt worden, dem man das Provisorium schon von der Strasse aus ansah, da der Zimmerbalkon in ein Badezimmer verwandelt worden war. Die Abwasserleitungen hatte man rein provisorisch an der Hotel-Aussenwand fixiert. Installationsmaterial ist offenbar noch immer Mangelware. Es scheint auch schwierig zu sein, einen Möbelschreiner zu finden, der einem Fauteuil das abgefallene Bein anleimt.

Der Mangel an Arbeitskräften ist evident, vor allem an jüngeren Kräften. Das Bedienungspersonal ist vielleicht im Ersten Weltkrieg jung gewesen, heute hat es durchwegs das Pensionierungsalter erreicht oder gar überschritten. Die Mahlzeiten müssen zu genau festgesetzten Zeiten eingenommen werden. Frühstück: von 8 bis 10 Uhr vormittags. Eine alte Engländerin, die zehn Minuten nach zehn Uhr im Frühstückszimmer erschien, bekam nicht mehr serviert. Vor den Restaurants der Innenstadt stehen die Klienten auf der Strasse Schlange, um zu einem Mittagessen zu kommen – gerade so wie an den Autobushaltestellen. Bewundernswert ist die stoische Ruhe, mit der sich die Engländer diesen Unbequemlichkeiten unterwerfen. Sie kennen es wohl kaum noch anders. Der Ausländer hat aber bald das Gefühl, seine Anwesenheit sei unerwünscht oder zum mindesten überflüssig. Schon auf dem Dampfer kommt es ihm vor, als ob er in eine geschlossene englische Gesellschaft geraten sei. Die seine Anwesenheit mehr oder weniger geflissentlich übersehe. Dabei kann man ganz und gar nicht sagen, dass der Engländer fremdenfeindlich sei. Man hat nur bald den Eindruck, man sei – selbst als Devisenbringer – überflüssig. D.

Amerikanische Speisekarte mit Rekordpreisen

Ein Engländer, der die Genehmigung für den Erwerb ausländischer Reisezahlungsmittel zu einem Flug nach New York benutzt hatte, kehrte nach seiner ersten Mahlzeit auf amerikanischem Boden gleich wieder um, denn er fürchtete, die 100 Pfund Sterling (DM 1174) würden nicht lange reichen. In der modernen und geschmackvoll ausgestatteten Gaststätte «Golden Door» des Flughafens Idlewild fand er für die dort eintreffenden Gäste eine in sechs Sprachen gedruckte Speisekarte vor, deren Preise ihn zum Umkehren veranlassten: eine Doppelportion Rumpsteak DM 53.45, eine Doppelportion Hammelkoteletts DM 21.15, eine Zwiebeluppe mit Weisswein DM 4.–, eine Long Island-Ente vom Infrarotgrill für 2 Personen DM 32.90, ein «Flughafen-Sandwich» mit Kopfsalat, Tomaten, gebackenem Schinken und einer Scheibe Truthahnbrust DM 9.40. EB.



Seid nett zu mir

...scheint dieser aufrechtstehende Hund sagen zu wollen. Jedemfalls deuten die bittend erhobenen Vorderpfoten an, dass man ihm einen Wunsch erfüllen möge. Vielleicht den: «Nimm meinen Kopf ab und lass Dir den Tropfen schmecken!» – Der «Hund» ist eines der seltsamsten Weintrinkgefäße aus Messing, das um 1600 in einer Nürnberger Modellschmiedewerkstatt entstand.

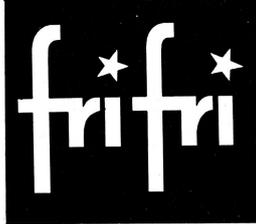


Um die Taille

...fasste man einst dieses kuriose «Flaschenweibchen», wenn man aus ihm einen kräftigen Zug tun wollte. Es wurde um 1600 als gelbbraun glasierte rheinische Keramik geschaffen und hat am Henkel des Gefässes eine Trinkkülle.

Adel und wohlhabende Patrizier. Der einfache Bürger des Mittelalters trank Bier und Wein weiterhin aus hölzernen Krügen oder bestenfalls aus Kupfer- und Zinngefässen, die als das «Silber des kleinen Mannes» galten.

Den Zünften blieb es vorbehalten, den Trinkgefässen einen bis dahin nichtgekannnten Formenreichtum zu geben. Ihnen ist es auch zuzuschreiben, dass Steingut, Fayence und Porzellan mehr und mehr zu Bechern, Kannen und Tassen verarbeitet wurde. Man braucht dabei nur an die Walzenkrüge mit Zinndeckeln, die gewichtigen Innungshumpen aus Serpentin oder auch an die zierlichen Krüglein zu denken, in denen der edle Wein auf den Tisch gestellt wurde.



Die elektro-automatische Friteuse, die alle Vorteile eines modernen Backapparates in sich vereinigt: automatische Oelfiltrierung, grosse Kaltölzone, automatische Temperatur-Regulierung durch Thermostat, nachweisbare Oelersparnis, Signalluhr, sehr solides Gehäuse, feueremailliert, Ölbehälter aus Chromstahl, SEV-geprüft, 1 Jahr Garantie.



Sehr wichtig!
Besuchen Sie uns am Comptoir in Lausanne Stand 48, Halle 1

Eine sensationelle Neuheit wartet auf Sie!



15 verschiedene Modelle von 2,5 bis 35 Liter à Fr. 315.– bis Fr. 3490.–

La Neuveville Telephone (038) 7 90 91

Une machine suisse
à laver et à rincer la vaisselle
de qualité extraordinaire.
Une démonstration vous convaincra vous aussi

Demandez qu'on vous présente la G 1.
Notre visite est sans engagement pour vous.
Les produits de toute première qualité suisse méritent votre entière confiance.

F. Gehrig & Cie, Ballwil-Lucerne
Fabrique de machines et appareils électriques
Téléphone (041) 89 14 03

Visitez notre Stand 1249, Halle 12, au Comptoir suisse

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

In völlig neuartiger moderner Ausführung.
Geringer Platzbedarf, einfache zeitsparende Bedienung,
kurze Aufheizzeit, kleiner Stromverbrauch.
Modelle für 15, 24, 45, 48 Teller

TELLERWÄRMER

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung

Lükon
FABRIK FÜR ELEKTROTHERMISCHE APPARATE
PAUL LÜSCHER, TÄUFFELN / BIEL ☎ (032) 735 45
Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

Le Chef

besitzt den höchsten Rauchpunkt!*

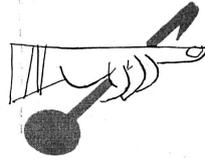
Mit 245° C besitzt das Speisefett LE CHEF einen extrem hohen Rauchpunkt, der von keinem anderen Fett oder Öl erreicht wird. Darum hat LE CHEF eine wesentliche Kraftreserve, daher verbrennt LE CHEF nie!

*Als Rauchpunkt bezeichnet man jenen Temperaturgrad, bei dem der Fettstoff blaugrauen Rauch entwickelt - also verbrennt und sich damit rapid verbraucht.

possède le plus haut point de fumée!*

Avec 245° C, la graisse LE CHEF possède un point de fumée maximum que n'atteint aucune autre graisse ni huile. Vous pouvez donc travailler en dessous de la limite d'échauffement. C'est dire que LE CHEF ne brûle jamais!

*On appelle point de fumée la température à laquelle un corps gras dégage une fumée bleuâtre, signe qu'il brûle et s'use donc très rapidement.



Le Chef

besitzt den stärksten Schock-Effekt!

Dank der extremen Erhitzungsfähigkeit von LE CHEF kann mit hohen Temperaturen gearbeitet werden. Das sichert einen starken Hitzeschock. Sekun-

garantit le meilleur saisissement!

L'étonnant pouvoir d'échauffement de LE CHEF permet de travailler avec des températures très élevées qui assurent un saisissement parfait. En une



denn schnell werden die 'Poren' versiegelt, das Backgut bleibt daher saftiger, sein Eigengeschmack voll erhalten, die Garzeit wird bei hochehitzbarem Fett wesentlich abgekürzt.

seconde les pores se ferment, les aliments retiennent tous les sucs à l'intérieur et conservent tout leur arôme. La durée de cuisson est réduite au minimum!

Machen Sie einen risikolosen Versuch! Sie haben volle Rücknahme-Garantie. Sollten Sie nicht zufrieden sein, so nehmen wir die angebrochene Ware gegen volle Vergütung zurück. LE CHEF, das einzige Speisefett für höchste Ansprüche - für die gepflegte Gaststätte.

Faites un essai: vous ne courez aucun risque, car nous vous offrons toutes garanties. Si vous n'êtes pas content, renvoyez l'emballage entamé, et nous vous rembourserons intégralement! LE CHEF, la seule graisse d'hôtellerie qui satisfait tout le monde!

Und zudem:	En plus:
LE CHEF ist rein vegetabil	purement végétale
vollkommen neutral	parfaitement neutre de goût
hervorragende Geschmacksresultate	assure une cuisine vraiment savoureuse

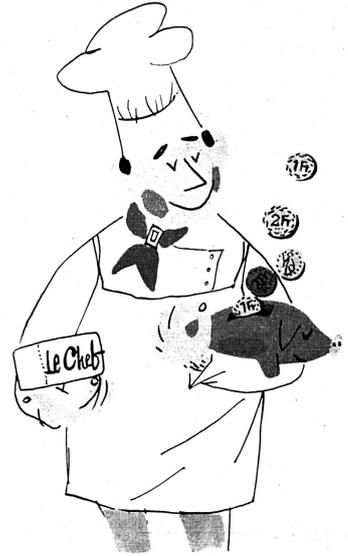
Le Chef

besitzt eine wesentlich längere Nutzungsdauer

Der hohe Rauchpunkt macht LE CHEF zum strapazierfähigsten Speisefett. Gerade bei den hohen Anforderungen der

résiste bien mieux à l'usure!

Grâce à son point de fumée, LE CHEF est la graisse la plus résistante. Elle est donc tout indiquée pour répondre



Grossküche ist diese hitzebeständige Robustheit von ausschlaggebender Wichtigkeit. Die viel längere Nutzungsdauer fällt bei der Fritüre-Kalkulation stark ins Gewicht. Bessere Rentabilität!

aux exigences particulières de la cuisine d'hôtel. Pour les fritures, par exemple, son étonnante résistance à l'usure la rend d'un emploi très économique. Le rendement est meilleur!

BESTELLUNG:	COMMANDE:
Ich bestelle hiermit:	Je commande kg
..... kg LE CHEF (Karton à 10 kg - Kessel à 25 kg) zum Preise von Fr. 3.15 per kg netto.	de LE CHEF (cartons de 10kg - seaux de 25 kg) au prix de Fr. 3.15 par kg net.
Lieferbar durch:
Livrabre par:
GUTSCHEIN:	BON:
(Einsenden an: ASTRA Fett- und Ölwerke AG., Steffisburg)	(à envoyer à la Fabrique d'huiles et de graisses alimentaires ASTRA SA., Steffisburg)
Senden Sie mir die fachlich interessante Dokumentation «Das Speisefett in der Grossküche» zu.	Veillez m'envoyer la brochure «Les graisses dans l'hôtellerie».
Name und genaue Adresse:
Nom et adresse exacte:

Ständige Inserenten der Hotel-Revue am Comptoir:

Halle	Stand	Halle	Stand
Aro SA., La Neuveville, Friteuse «fri-fri»	1 48	Erba SA., Erlenbach-Zürich	20 2005
Ascenseurs et Moteurs Schindler & Cie, Lausanne, av. C-F. Ramuz 100, et Ebikon, Lucerne	1 44	Ernest Favre SA., Genève	18 1816
Ateliers des Charmilles S.A., Usine de Châtelaine, Châtelaine-Genève	13 1333	Ferrum S.A., Rapperswil p. Aarau	4 405
Autofrigor SA., Zurich 52, Schaffhauserstrasse 473	1 47	Franke Walter, Metallwarenfabrik, Aarbourg	4 401
Béard H., SA., Montreux, avenue des Alpes 60	5 548	Frigidaire, Applications Electriques, SA., Genève	1 9
Berkel SA., Zurich-Altstetten «Bravilor», machines à café, HGZ Société Anonyme, Zurich-Affoltern	19 A 1938	Gehrig F. & Co., Ballwil (Lucerne)	12 1249
Campari SA., Lugano-Viganello	18 1822	Haco Compagnie SA., Gmütligen-Berne	19 A 1937
Champagne Strub, Mathiss & Cie, Bâle, Elsäusserstrasse 170	18 1806	Henniez-Lithinée SA., Henniez	17 A 1750
Cleis A., Sissach	4 407	Höli S. à r. l., Tavannes, Articles en bois	12 1245
Comptabilité Ruf S.A., Lausanne, rue Centrale 15, Ruf-Buchhaltung AG., Zurich	5 571	Huco SA., Münchwilen (TG)	16 1628
Comptoir des Machines SA., Lausanne (H. Bertschi)	1 55	Kisag SA., Bellach	15 1532
Cusenier E., Fils aîné, SA., Bâle	18 1805	Leopold, Fr. & Cie SA., Thoune	1 15
Egloff & Cie SA., Usine métallurgique, Rohrdorf (Argovie)	1 2	Lips Jakob, Urdorf, Birmsendorferstrasse	1 19
Christen & Cie SA., Berne	1 2	Locher, Oscar, Chauffages électriques, Zurich 8	1 6
Sanitas SA., Bâle	1 2	Lucul-Nährmittelfabrik AG., Zurich-Seebach	19 1927
Grüter-Suter SA., Lucerne	1 2	Luginbühl-Bügli, E. et fils, Fabrique Martinazzi-Bitter, Apéritif, Aarberg	19 1929
Autometro SA., Zurich et Genève	1 2	Martini & Rossi SA. (produits pour la Suisse), Genève, rue de Montchoisy 42-44	19 1930
Elcalor SA., Aarau	1 26	«National», SA. des Caissees enregistrees, Zurich, Stampfenbachplatz	5 574
Elro-Werk, Robert Mauch, Bremgarten (Argovie)	1 12	Oberlaender H., Erben, Romanshorn, «Fritout»	1 18
		Office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse, Zurich	17 1728

Halle	Stand	Halle	Stand
Office de propagande pour les vins vaudois, Lausanne, place de la Riponne	15 1565	Pernod SA., Couvet et Les Verrières	19 1914
Provincs, Fédération de Producteurs de Vins du Valais, Sion	19 1918	Realco SA., Lausanne, Vinet 17, Machines à café «Gaggia»	17 1703
Rivella SA., Rothrist	4 415	Robusta SA., Bâle	20 2006
Rotz Albert, von, ingénieur, Bâle 12	4 406	Suter, Alfred, «Wegag», Münchwilen (TG)	12 1252
Schulthess & Cie, Ad., SA., Zurich-Lausanne	4 403	Therma SA., Schwanden (Glaris)	1 63
Schwabland & Cie, SA., Zurich, Nüschelerstrasse 44	1 46	Turmix SA., Küsnacht-Zurich	5 524
«Sodeco», Société des Compteurs de Genève, Genève, Grand-Pré 70	1 28	Varone, Vins du Valais, Sion	15 1562
Stäubli & Cie, Dagnersellen	20-Gal. 2042		19 B cave val.
Sternegg, Silberwarenfabrik, Schaffhouse	16 1623	Vivi-Kola, Mineralquelle Eglisau SA., Eglisau	19 A 1932
Superba SA., Buron (Lucerne)	20 2024	Weisflog, G. & Co, Zurich-Altstetten	19 1925
Surse-Werke AG., Sursee	1 42	Wyss Frères, Buron (Lucerne)	4 408

Frischwasser-Anlage ausgerüstet, was die Leistung un-
gemein steigert und die Zubereitung eines Kaffees voll-
er Güte sicherstellt. Eine einfache Bedienungsweise
und grösste Leistung ermöglicht die prompte Bedie-
nung der Gaste.
Eine Sensation stellt der Teka-Milch-Siede- und
Pasteurierungsapparat dar. Die Milch kann ohne je-
den Verlust in voller Güte rasch zum Ausschank bereit-
gestellt werden. Die stufenlose Schaltung wacht auto-
matisch darauf, dass der Inhalt nie übersteht. Damit
jeder Betrieb individuell bedient werden kann, stehen
verschiedene Grössen zur Verfügung.
Interessenten werden absolut unverbindlich beraten.

Schwabenland & Cie. AG., Zürich
Halle 1 - Stand 46

Diese Spezialfirma für komplette Betriebsküchen-
einrichtungen, im Gastgewerbe bestens bekannt, zeigt
ihre Produkte am gleichen Ort wie im Vorjahr.
Geschirrwaschmaschinen. Universal-Küchenmaschi-
nen, Kartoffelschälmaschinen, auch kombiniert mit
Zusatzapparaten, Kaffeemaschinen, Kaffeemöhlen, Fri-
teusen, Arbeitstische und Economatrschränke. Küchen-
batterien aus Chromnickelstahl und Aluminium und
praktisch alle anderen Geräte für die Küche und den
Service. Der übersichtlich angeordnete Stand interes-
siert zweifellos jeden Fachmann. Verschiedene Ma-
schinen können im Betrieb vorgeführt werden und jede
Auskunft wird bereitwilligst erteilt.

Therma AG., Schwanden
Halle 1, Stand 63

Die Ausstellung der Therma AG. ist in zwei Haupt-
gruppen unterteilt: a) Haushalt-Apparate, b) Apparate
für Gewerbe und Industrie.

In der Gruppe der *Haushaltapparate* liegt neben den
bestbekanntesten Kochherden, Kühlschränken, Kaffee-
maschinen, Reglerbügelisen, Heizöfen usw., das
Schwergewicht auf der neuen Norm-Küchenkombina-
tion. Für diese Küchenkombination hat Therma eine
ganz neue Bauweise entwickelt, indem in einen eben-
falls normalisierten Konstruktionsrahmen einfach die
normalisierten Einzelelemente, wie Kochherd, Boiler,
Kühlschrank, Kühlteil, Schrankabteil (ganze und
halbe Schränke), Pfannenschrank, Schubladenstock,
Rüstinische usw., eingehängt werden und das Ganze
eine Abdeckung aus rostfreiem Stahl mit 1 oder 2
Spülbecken und Arbeitsflächen, je nach Grösse der
Kombination, erhält. Diese Bauweise ermöglicht es,
die Zusammensetzung einer Küchenkombination den
verschiedensten Wünschen sowohl hinsichtlich der An-
zahl und Art der Elemente als auch der Gestehungs-
kosten anzupassen.

In der Gruppe der *gewerblichen Apparate* zeigt
Therma ausser einem Restaurationsherd, Kippkessel,
Kippbratpfanne, Kühlschränke für das Lebensmittel-
gewerbe, Gefriertruhen usw., ein Teilstück aus einer
sogenannten Warmraum-Gemeinschaftstiefkühlanlage.
Als Warm- oder Kaltraumanlagen ausgeführt, gewin-
nen diese für die zweckmässige Konservierung der
landwirtschaftlichen Produktion immer mehr an Be-
deutung. Von der Therma wird dieses Spezial-An-
wendungsgebiet künstlicher Kälte schon seit vielen Jahren
ganz besonders sorgfältig betreut, wofür die bereits aus-
geführten vielen Anlagen zeugen.

S.A. - E. Cusenier fils aîné, Bâle
Halle 18, stand de dégustation 1805

La maison Cusenier de Bâle expose au Comptoir
suisse 1958 comme les années précédentes ses produits:
l'apéritif «Le Mandarin», les liqueurs et les sirops
Cusenier.

Champagne Strub Mathiss & Co., Basel
Halle 18, Degustationsstand 1806

Schon seit 39 Jahren stellt die Firma Champagne
Strub, Mathiss & Co. in Basel am Comptoir in Lau-
sanne aus, und die Besucher haben die Möglichkeit,
an deren Degustationsstand die nach der Méthode
champenoise hergestellten Schaumweine *Strub Sports-*
man und *Strub cuvée réservée* zu versuchen.

HACO AG., Gmütligen
Halle 19A - Stand 1937

Am einladenden, freundlichen Degustationsstand
der *Haco Gmütligen* in der Halle 19A erlauben sich wäh-
rend des Comptoirs Tausende von Besuchern an den
erstklassigen Haco-Lebensmittelspezialitäten. Beson-
ders dicht umlagert ist die Suppenauschankstelle, und
das nette Bedienungspersonal hat während der Stoss-
zeiten alle Mühe, den Ansturm zu bewältigen. Das Ge-
heimnis dieses Andranges liegt in den herrlich duften-
den *Texton-Délicatesses-Suppen* und der *Texton-
Bouillon*. Wie ausgezeichnet schmeckt doch die feine
Curry-Suppe, um nur ein Beispiel zu erwähnen!

Auch *Mocafino*, der erste in der Schweiz hergestellte,
100% reine Blitzkaffee in Pulverform, findet grosses
Zuspruch. Dies ist keinesfalls verwunderlich, da die
Haco für die Herstellung von Mocafino nur erstklas-
sigen Bohnenkaffee in speziell abgestimmter Zusam-
mensetzung verwendet, was dem Mocafino das stets
gleichbleibende, gut Kaffeearoma verleiht. An der ge-
diegenen Mocafino-Bar werden die vielseitigen Anwen-
dungsmöglichkeiten dieses erstklassigen «Blitzkaffees»
demonstriert, und man erhält erschöpfend Auskunft;

TEKA AG., Olten
Tee- und Kaffeemaschinen
Halle 1, Stand 21

Gestützt auf die mehr und mehr platzgreifende Er-
kenntnis der Inhaber von Gastwirtschaftsbetrieben jeg-
licher Art, dass zweckmässige Kaffeemaschinen eine
unbedingte Notwendigkeit darstellen, hat die *Teka
AG Olten* ihr Fabrikationsprogramm, das immer auf
die verlangten, hochgestellten Bedürfnisse ausgerichtet
war, noch weiter ausgebaut.
Hier befinden sich *Teka-Kaffeemaschinen* in ver-
schiedensten Typen für Gross- und Kleinbetriebe.
So dient speziell die *Teka-Record-Kaffeemaschine*
höchsten Ansprüchen. Der hier eingebaute Durchlauf-
Frischwasser-Boiler ist mit maximaler automatischer
Funktion ausgerüstet und garantiert ein rasches Arbei-
ten an allen Armaturen, sei es am Dampf-Heisswasser
oder *Teka-Expreskolben*. Die mit Behälter kombi-
nierten Maschinen dieses Typs sind in den verschie-
densten Leistungen lieferbar. Die kombinierten Behäl-
ter-Maschinen sind mit einer separaten Durchlauf-

Standbesprechungen

Kaffeemaschinen
Halle 1, Stand 2

Es laden Sie zu einer Tasse Kaffee ein: die Vertre-
ter der *Sanitas AG.*, Basel, *Christen & Co. AG.*, Bern,
Grüter-Suter AG., Luzern, und *Autometro AG.*, Zü-
rich und Genf, am Stand der *Egloff & Co. AG.*, Abtei-
lung Kaffeemaschinen, wo die wichtigsten Modelle zu
sehen sind.

Machines à café
Halle 1, Stand 2

Venez déguster une tasse de café au stand de l'usine
Egloff & Cie. S.A., département Machines à café
«Egro» où vous trouverez les principaux modèles de
machines à café «Egro», la machine à café à plus
vendue. Les concessionnaires: *Sanitas S.A.*, Bâle, *Chris-
ten & Cie S.A.*, Berne, *Grüter-Suter S.A.*, Lucerne et
Autométo S.A., Zurich et Genève.

**H. Oberlaender & Cie.,
Apparatebau «Fritout», Romanshorn**
Halle 1 - Stand 18

Der Ausstellungsstand der «Fritout»-Backapparate
führt dem Besucher des Comptoir die verschiedensten
Modelle von Friteusen vor. Diese erste schweizerische
Herstellerefirma von Backapparaten hat alle diese Mo-
delle in jahrelanger Entwicklung herausgebildet mit
dem einzigen Zweck, für jeden Betrieb, ob gross oder
klein, das passende, rationelle Modell zu schaffen.
Denn eine zu grosse oder zu kleine Friteuse wird eben
den Zweck einer Rationalisierung in der Küche nicht
erfüllen.

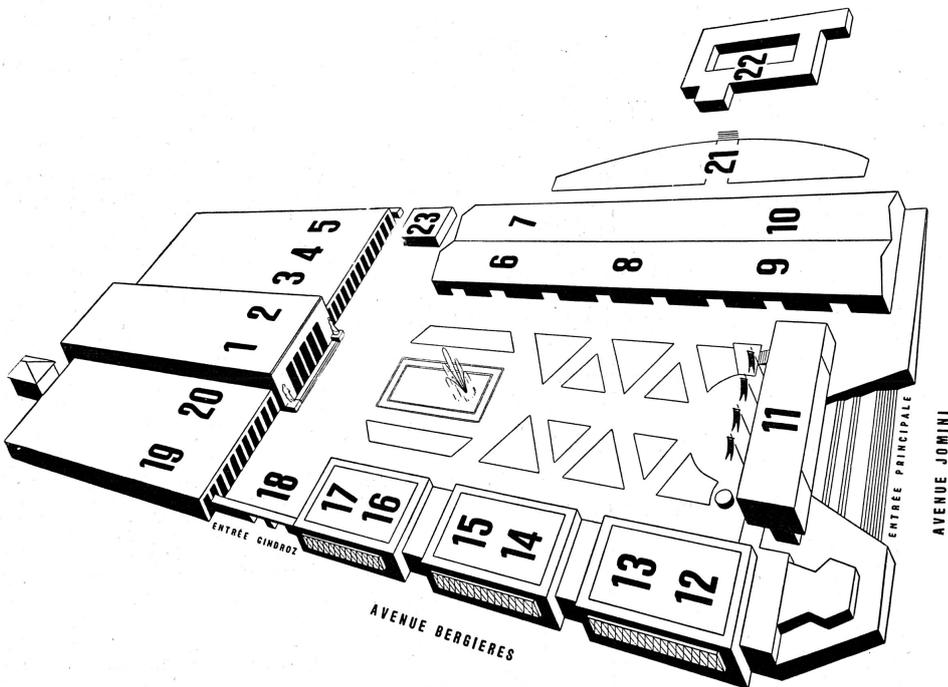
Allen *Fritout-Konstruktionen* ist jedoch die paten-
tierte, vollautomatische Öklläranlage zum eigentlichen
Qualitätsbegriff geworden, denn eine Friteuse steht
und fällt mit der Öklläranlage. Nur eine restlose Ökllä-
rung garantiert ein einwandfreies Backgut. Wenn die
Backrückstände nicht automatisch ausgesondert wer-

den, ist eine Geschmacksübertragung von einem Back-
gut auf das andere unvermeidlich. Hier nun nimmt der
«Fritout» eine Sonderstellung ein, so dass es sich für
jeden Küchenchef und Restaurateur lohnt, sich die
Vorteile des «Fritout» am Stand von Fachleuten erklä-
ren zu lassen. Weitere Vorteile sind die kurze Aufheiz-
zeit und die solide Konstruktion, die auch der schönen
Form des Gehäuses Rechnung trägt. Hotel- und Res-
taurationsküchen, Tea-rooms, Spitäler, Kantinen und
Konditoreien werden bei Neueinrichtungen oder Rati-
onalisierungsmassnahmen im «Fritout» den längst ge-
suchten Helfer finden, der die Backzeit abkürzt, ein
ausgezeichnetes Backgut liefert und zudem zur Öl-
ersparnis beiträgt.

Als grösste Neuerung an diesem Stand aber dürfte
die zum erstmalig ausstellte *«Fritouts-Geschirrpül-
maschine* sein, welche in bezug auf ihre technischen
Eigenschaften sowie auf den Preis absolut als Spitzen-
produkt bezeichnet werden kann. Nach jahrelangem
Studium mit bewährten Spezialisten und in Zusam-
menarbeit mit Praktikern des Gastgewerbes wurde diese
absolut vollautomatische sowie raumsparende Maschine
konstruiert, die alle Eigenschaften einer Grossmaschine
aufweist und vor allem, trotz ihrer raschen Arbeits-
weise, Geschirr- und Glasbruch verhindert.

Jak. Lips, Maschinenfabrik, Urdorf
Halle 1 - Stand 19

Küchenmaschinen sind heute ein wichtiger Bestand-
teil jeder Grossküche. Sie vereinfachen nicht nur die
Zubereitungsarbeiten, sondern gestatten auch eine be-
essere Auswertung der Materialien, Gemüse und Fleisch.
Die Zubereitungsarbeiten beanspruchen nicht nur viel
Zeit, es wird auch je länger je schwerer, das hierfür
notwendige Personal zu finden. Bei den heutigen Ar-
beitslöhnen ist die Anschaffung einer zweckentspre-
chenden, leistungsfähigen Küchenmaschine kein stark
in Betracht fallender Faktor mehr, weil die Anschaf-
fungskosten rasch durch die wegfallenden zusätzlichen
Arbeitslöhne und die Verpflegungskosten amortisiert



BIRDS EYE *Empfehlung*

Zitronensaft
tiefgekühlt, schmeckt wie frisch ausgepresst
8 dl unverdünnter Saft nur Fr. 1.40!

Prompte Lieferung durch unsere Depositar

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



Façade des bâtiments centraux

Interessanten erhalten ein ausführliches Rezeptbüchlein gratis. Mocafino ist übrigens auch koffeinfrei in hervorragender Qualität erhältlich.

Eine weitere Spezialität, die am Haco-Stand ausgeschrieben wird, ist das beliebte Nähr- und Kräftigungspräparat Hacosan, das alle Stoffe enthält, die der Mensch zu einem gesunden Leben benötigt. Hacosan wird aus natürlichen Produkten wie Malzextrakt, Ka-

kao, Milch, Eier, Honig und Zucker in besonders harmonischer Zusammenstellung hergestellt.

Bei der hochwertigen Qualität der am Haco-Stand zur Konsumation gelangenden Lebensmittelspezialitäten ist es nicht verwunderlich, dass die unzähligen Comptoir-Besucher nur ein Urteil haben: *Haco-Qualität bewährt sich täglich, im Haushalt und im Grossbetrieb!*

BÜCHERTISCH

«Werk», August 1958

Die neueste «Werk»-Nummer, das Augustheft der angesehenen schweizerischen Monatsschrift, beleuchtet eine Reihe von kulturellen Aspekten unserer Zeit. Über Ziele und Aufbau des Unterrichts an der Kunstgewerbeschule Zürich, der einflussreichsten Gestaltungsschule unseres Landes, berichtet deren Direktor Hans Fischli in einem grossen, reich illustrierten Aufsatz. Ein anderer Beitrag gilt dem bekannten, kürzlich verstorbenen Architekten Hans Hofmann, der durch seine Bauten wie als Professor an der ETH einen bestimmten Einfluss auf das architektonische Schaffen unseres Landes ausübte, so u. a. durch eine seiner letzten Bau-

ten, das elegante und grosszügige Klubhaus der Schweizerischen Rückversicherungs-Gesellschaft in Zürich. Als ausländisches Beispiel ist ihm ein Wohlfahrtsheim in Barcelona gegenübergestellt. Der Kunstteil des Heftes beginnt eine Serie von Kurzbeiträgen über junge Schweizer Künstler. Einem der grössten lebenden Bildhauer, dem Engländer Henry Moore, gilt schliesslich ein gehaltvoller Bericht J. P. Hodins.

Die Gürbe und ihr Tal

Zum bernischen Gemüsegarten ist heute das Gürbetal geworden. Doch dies war nicht immer so: noch vor 100 Jahren zeigte es sich als ein unfruchtbares Moor- und Überschwemmungsgebiet. Einem jahrhundertelangen Ringen nur ist es zu verdanken, dass es zu einem der fruchtbarsten Gebiete des ganzen Berner Landes geworden ist. - In die Lebensgeschichte dieses

Flusses und des menschlichen Kampfes um ihn führt uns das neue Berner Heimatbuch 70/71 von Hans Egger ein: «Die Gürbe und ihr Tal» (100 Seiten, 1 Kartenskizze, 64 Bildtafeln, kart. Fr. 9.-, Verlag Paul Haupt, Bern). Der reichhaltige Bilderteil zeigt uns den ganzen «Lebenslauf» des Flusses und seines fruchtbarsten Tales, von der Voralpenkette bis zur Mündung in die Aare beim Berner Flugplatz Belpmoos, in erlesenen, prächtigen Bildern. Es ist die Geschichte einer Wildbachverbauung und Flusskorrektur, die als Beispiel für viele stehen kann und so überall Interesse finden wird.

Fragen des Wassers im «Schweizer Journal»

Von neuem greift das «Schweizer Journal» ein Thema von höchster Aktualität auf: das Wasser. Gibt es Befreiung aus der misslichen Lage, dass wir immer mehr Wasser brauchen und es doch immer schwerer beschaffen können? Die Auskünfte, welche in dieser Nummer namhafte Fachleute geben, stimmen eher zuversichtlich. Wir werden immer genug Wasser haben, wenn wir nur die Reinheit unserer Gewässer hochachten. - Verlag Schweizer Journal, Affoltern am Albis.

Zur Erweiterung des Flugplatzes Basel-Mülhausen

Die Septemernummer der «Aviatik» ist in ihrem Sonderteil dieser wichtigen Aufgabe der schweizerischen Luftfahrtpolitik gewidmet. Führende Männer aus Basels Politik und Wirtschaft beleuchten die Frage von den verschiedensten Gesichtspunkten aus. Wir finden neben dem Geleitwort von Regierungspräsident Wullschlegler Beiträge der Regierungsräte Tschudi und Peter, währenddem Nationalrat Dr. E. Dietschi die historische Entwicklung des Basler Luftverkehrs beleuchtet und Direktor Dr. Theo Stauffer die Eigenheiten eines Charter-Flughafens, in dem der Frachtverkehr eine immer grössere Bedeutung einnimmt, umreist. Weitere Aufsätze befassen sich mit der wirtschaftlichen Bedeutung des Flugverkehrs für die grosse Eingangspforte zur Schweiz, so dass die Nummer ein prächtig abgerundetes Bild über die Notwendigkeit und das Ausmass der geplanten Arbeiten gibt.

Zwingly-Kalender für das Jahr 1959. Herausgegeben von Pfr. Dr. Adolf Maurer. Preis Fr. 1.60. Druck und Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel.

Seit Jahren versteht es der beliebte Zürcher Schriftsteller und Pfarrer Dr. Adolf Maurer, im «Zwingly-Kalender» Bibel und Alltag, ewiges Wort und die Stunde der Gegenwart in volkstümlicher, aufmunternder Art zusammenzubringen. So ist dieser Kalender denn auch seit mehr als vier Jahrzehnten vielen Tausenden zum lieben Weggefährten geworden. Zwar bringt der «Zwingly-Kalender», wie alle Kalender, auch allerlei Kurzweil und fröhliche Geschichten - vor allem tut er aber ein Fenster auf nach verschiedenen Seiten unserer geschichtlichen Stunde und schaut das grosse Durcheinander unserer Zeit im Lichte der Froh-

botschaft. So äussert sich Eduard Thurneysen von der Bibel her zur Frage der Atomrüstung. Den Beschluss des auch äusserlich schön ausgestatteten Kalenders bildet wieder die für jedermann verständliche, von hoher Warte aus geschriebene Umschau Adolf Maurers.

Die St-Peters-Insel, von Konservator Werner Bourquin. - 28 Seiten, 16 Bildtafeln mit 20 Tiefdruckbildern, Taschenformat, kart. Fr. 2.50.

Ein Führer durch Geschichte und Natur der schönsten Insel der Schweiz ist dieses Bändchen, das mit seinen strahlenden Bildern zur Vorbereitung des Ausfluges und zur Erinnerung an ihn allen Petersinsel-Besuchern wertvoll sein wird. Verlag Paul Haupt, Bern.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Hinter den Kulissen ...

eines Betriebes spielt sich so vieles ab, wovon der Gast keine Ahnung hat, das aber zu dem von ihm so sehr geschätzten Komfort unendlich viel beiträgt. Denken wir dabei an alle Hilfsrichtungen. Jeden Tag ein sauberes Tisch Tuch, eine frische Serviette und ein frisch überzogenes Bett sind selbstverständliche Ansprüche des verwöhnten Gastes.

Mangel an Zeit und Arbeitskräften bedingen mancherorts eine Überholung und Modernisierung der bestehenden Wascheinrichtungen. Der alte Waschküchen, die Trockenkammer und Auswindmaschine sind zweckmässigeren Neuanstellungen gewichen. Moderne Vollautomaten von 6, 10, 20, ja bis 120 kg Trockenwäsche bewältigen den Wäscheanfall mühelos mit bedeutend weniger Personal.

Dass in diesen modernen Wascheinrichtungen die früher üblichen Maschinen nicht mehr voll befriedigen, sollte nicht besonders erwähnt werden. Und doch trifft man vielerorts noch veraltete Methoden, die zuviel Arbeitsaufwand, erhöhten Wäscheverschleiss und somit ein unbefriedigendes Resultat ergeben.

«Wir sind an die bisherigen Waschmittel gewöhnt, unsere Wäsche ist schön» sind in einem fortschrittlichen Betrieb keine Gründe, um nicht neue Waschverfahren einer kritischen Prüfung zu unterziehen.

Die Seifenfabrik Hochdorf empfiehlt mit ihrem speziellen Kundenservice das für den Betrieb wirtschaftlichste, individuelle Waschverfahren, das denkbar einfach, arbeits- und personensparend ist. Es gibt kein Überschäumen der Maschine mehr, keine Fettläuse und dergleichen, und für die Schonung der Wäsche kann - bei richtiger Anwendung - jede Gewähr geboten werden.

Redaktion - Rédaction:

Ad. Pfister - P. Nanterme

Inseratenteil: E. Kuhn

NEU! Super-automatische Gruppe



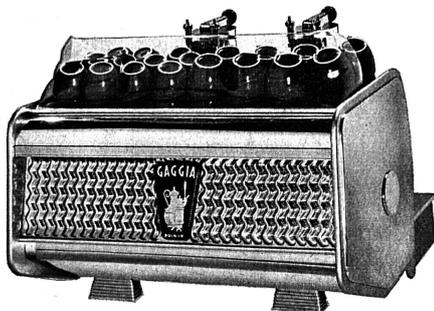
Ein einziger Handgriff - Exakte Dosierung Spielend leichte Bedienung

Ein einziger Handgriff genügt, damit Ihnen die super-automatische GAGGIA-Gruppe - bei peinlich exakter Dosierung - beliebig ein oder zwei grosse oder kleine Tassen köstlichen Kaffees zubereitet.

Ausgeglichene Qualität, optimale Leistung, selbst bei Bedienung durch unerfahrenes Personal.

Ständige Demonstration an der LAUSANNER MESSE (Comptoir Suisse) HALLE 1 - STAND 49 • HALLE 17 - STAND 1705

Gratisdegustation an sämtliche Inhaber von öffentlichen Lokalen, die sich als solche zu erkennen geben.



- 1 Bedienungshel für nicht-automatischen Betrieb
- 2 Regulierungsschraube für Eingussdauer
- 3 Zugbedienng für automatischen Betrieb
- 4 Einstellknopf für 1 oder 2 Tassen

Sämtliche Kombinationen sind möglich: 1-6 Gruppen, Handbetrieb oder automatisch mit oder ohne Behälter.

GAGGIA

GAGGIA, KAFFEEMASCHINEN - Réalco S.A.
LAUSANNE: Avenue Vinet 17, Tel. (021) 24 49 91 - ZÜRICH: Brauerstr. 102, Tel. (051) 25 67 17

Adams Antique

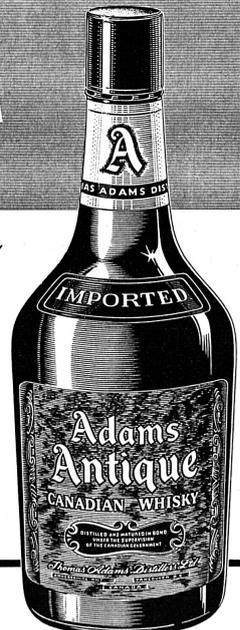
CANADIAN WHISKY



Created in the past - for your pleasure today!

Als Mr. Thomas Adams damals im Jahre 1802 aus dem harten kanadischen Korn und den frischen Wassern des Nordens seinen Whisky brannte, da war er seines Erfolges sicher: Der stolze Name Adams Antique ging um die halbe Erde! - und das ist wohl der beste Beweis für die einmalige Qualität dieses alten Echten Canadian Whisky!

Empfohlen durch
RUDOLF ZEHNDER
Importeur grosser Marken
ZÜRICH 1 - TALACKER 41



Behaglichkeit im Hotel durch schöne und zweckmässige Teppiche



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

Schuster

Teppichspezialisten und Hotellieferanten
seit Generationen

SCHUSTER & CO. - St. Gallen, Zürich

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
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735

Die Papierfabrik Balsthal ist die einzige schweizerische Papierindustrie, die sich auf die Herstellung von Zellstoffwolle-Erzeugnissen spezialisiert hat. TELA-Taschentücher sind daher ein erstklassiges Schweizerprodukt, in der neuen Brechpackung zu je 10 + 10 Stück separiert, also besonders hygienisch verpackt.

TELA

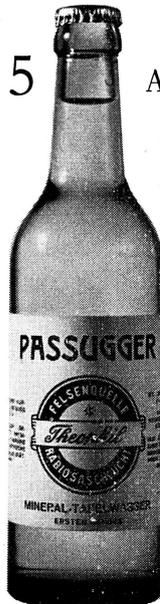


FACELINE

Gesichtstücher aus feinsten, hygienischer Zellstoffwolle. Alle fabrikmässigen Vorzüge der Papierfabrik Balsthal auf dem Gebiete der Zellstoffwolle-Erzeugung gelten auch für Faceline, das schweizerische Gesichtstuch, das sich neben allen ausländischen Produkten qualitativ einen ersten Platz errungen hat.


**PAPIERFABRIK
BALSTHAL**

Telephon 062/27255

Passugger Heilquellen AG
Telephon 081 - 2 36 68

Liquidation

Wir gehen ab aus Ausstellungen (SAFFA) sowie aus Räumung unserer Lagerbestände grössere Posten neue

Stahlrohr-Gartenmöbel

verschiedene Typen Stühle, Sessel, Hocker, Tische diverser Grössen zu stark ermässigten Preisen. Stahlrohrmöbelabrik, Elgg, Tel. (052) 47650.

Inserieren bringt Gewinn!

5 Argumente für Passugger!

1. Passugger ist gut. Es erfrischt und mundet köstlich.
2. Passugger ist bekömmlich. Es kaltet nie und enthält nur wenig Kohlensäure.
3. Passugger ist gesund. Es ist reich an Mineralien wie kein zweites Tafelwasser.
4. Passugger ist quellfrisch. Es wird durch die grünen Flaschen vor jeder Veränderung geschützt.
5. Passugger Theophil wird als bestes Tafelwasser der Schweiz anerkannt. Passugger Ulricus, ohne Kohlensäure, ist selbst den berühmten Quellen von Vichy, Faschingen und Selters an Mineralgehalt ebenbürtig.

Englisch ohne Tränen!

Lernen Sie Englisch in England

Ein intensiver, 10wöchiger Kurs fängt am 11. Oktober 1958 in Westgate an. Totalkosten inkl. Schulgebühren und volle Pension ab £ 75.-. Für weitere Auskünfte und illustrierte Broschüre schreiben an Mr. Harris-Deans, St. Mildreds School of English, Sussex Gardens, Westgate, Kent (England).



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (091) 221 66

Plasticstoffe

für Tischdecken mit und ohne Gebrocheneinlagen, in vielen Farben sofort ab Lager lieferbar.

Verlangen Sie auch unsere Kollektion für Plastic-Vorhänge. Nur vom Spezialgeschäft H. Beigel, Plastic, Baslerstr. 71, Zug, Telephon (042) 43477.

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.
G. Frutiger, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, Bern, Tel. (031) 35302.

Frottierwäsche

Handtücher, kleine Gästetücher, grosse und kleine Badetücher, Bettvorlagen, Badeteppiche, WC-Vorlagen und Überzüge, Frottierstoff. Weiß-unifarbig-gestreift. Bitte verlangen Sie Muster.



& CIE.
**PFEIFFER
MOLLIS**

Wäschefabrik
Telephon 038/44164
Ladengeschäft
Zürich, Fellikerstrasse
Telephon 051/25 00 93 36

Diese neue Therma-Tiefkühltruhe bringt Ihnen

75 Liter Tiefkühlraum

zu einem sehr

günstigen

Preis!

75 Liter Nutzraum

bei kleinsten

Aussenmassen.

Wo werden Sie diese

«rollende» Tiefkühltruhe

einsetzen: im Restaurant,

im Office, im Kiosk oder

Laden? Für Geflügel, Wild,

Fische, für Eiscrème,

Cassata, Bomben?

Verlangen Sie bitte das

Prospektblatt

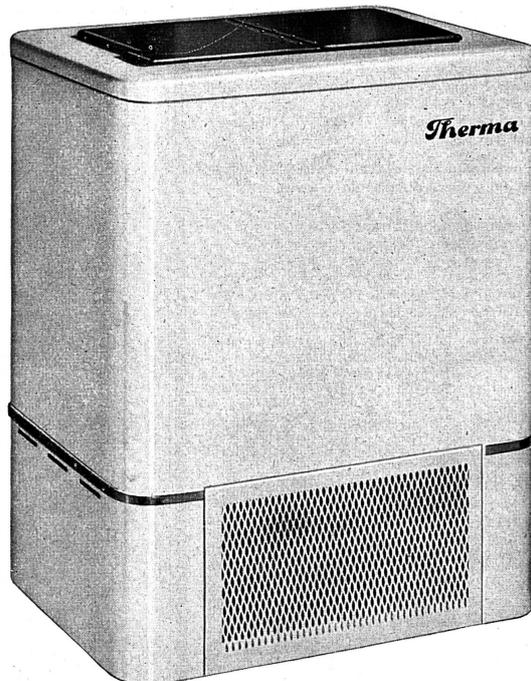
mit weiteren Angaben.

Therma baut auch

Luftkonditionierungs-

anlagen für Aufenthalts-

und Gesellschaftsräume



minus 15-20° C

Therma

AG. Schwanden/GL

Kältebüro Zürich 6/42, Hofwiesenstr. 141

Telephon (051) 261606

Besuchen Sie uns am Comptoir Suisse
in Lausanne, Stand No. 63, Halle I

An das Therma-Kältebüro, Hofwiesenstrasse 141, Zürich 6/42

Senden Sie uns das ausführliche Prospektblatt mit Preis-

angabe über die neue Therma-Tiefkühltruhe A7R. 9-1

Geben Sie uns Aufschluss über die Therma-Konditionen
für gewerbliche Zahlungserleichterungen (Ja - Nein).

Adresse:

COUPON