

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **60 (1951)**

Heft 34

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

Inserte: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.— pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnemente:** Schweiz: jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 9.—, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 2.—, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 50 Rp. zu entrichten. **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Postcheck- und Girokonto: V 45. Telefon (061) 5 86 90. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Basel, Elisabethenstrasse 15.

Announces: La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs, un mois 2 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 20 francs, six mois 11 fr. 50, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. 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. **Redaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5 86 90. — Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S. A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

Nr. 34 Basel, 23. August 1951 Erscheint jeden Donnerstag

60. Jahrgang 60^e année

Paraît tous les jeudis Bâle, 23 août 1951 N° 34

Abschreibungssätze

Zum Thema Abschreibung der Auslagen wurden bereits früher grundsätzliche Gedanken dargelegt*). Es wurde damals scharf zwischen den drei Arten von Abschreibungen unterschieden, nämlich:

1. Bilanzmässige Abschreibungen, die der richtigen Vermögensbewertung und der Aufwandverteilung dienen.
2. Kalkulatorische Abschreibungen, die den Zweck haben, eine der tatsächlichen Wertverminderung entsprechende Belastung der Kostenrechnung vorzunehmen.
3. Steuerrechtliche Abschreibungen, die für die Aufstellung der Steuerbilanz und des steuerrechtlichen Betriebsaufwandes dienen.

Bestimmte Abschreibungssätze für die einzelnen Anlagenteile wurden in jenem Aufsatz nicht genannt, was nun nachgeholt sein mag.

Das Bureau of Internal Revenue der USA. hat auf Grund langjähriger Erfahrungen durchschnittliche Abschreibungssätze für das Hotel- und Restaurationsgewerbe aufgestellt. Die gefundenen

amerikanischen Abschreibungssätze

basieren auf einer Schätzung der Lebensdauer der einzelnen Anlagenteile. Bei ihrer Festsetzung ist man also von den gleichen Grundsätzen ausgegangen, wie sie auch für die Bestimmung der kalkulatorischen Abschreibungen begleitend sein müssen.

Im einzelnen kann der amerikanische Hotelier mit folgenden normalen Abschreibungssätzen rechnen:

Für *Hotelmöblier* betragen sie bei guter Konstruktion 2% vom Anschaffungswert; bei durchschnittlicher Konstruktion 2½% vom Anschaffungswert und bei billiger Konstruktion 3% vom Anschaffungswert.

Für die *Inneneinrichtung* und das *Mobilier* wird im Hotel mit einer durchschnittlichen Lebensdauer von 12 Jahren gerechnet, was einer Abschreibung von 8,33% entspricht.

Im einzelnen ergeben sich folgende Ansätze:

Möblier	Lebensdauer (Jahre)	Abschr. Prozentsatz vom Anschaffungswert in %
Gästezimmer	12	8,33
Speisesaal	12	8,33
Schankbuffet	12	8,33
Halle	8	12,5
Wolldecken, Bettüberwürfe	6	16,67
Teppiche, Läufer	6	16,67
Vorhänge	12	8,33
Kücheneinrichtung, Küchenmaschinen	10	10
Wäscheinrichtungen und Maschinen	15	6,67
Kühlanlagen (neuer Typus)	15	6,67
Reinigungsmaschinen	10	10
Lichtanlagen	8	12,5
Air-Conditioning-Anlagen	15	6,67

Alle Ansätze verstehen sich für den Fall der direkten Abschreibung vom Anschaffungswert. Es ist dies besonders zu betonen, da bei uns noch vielfach vom Buchwert abgeschrieben wird, was dann die Anwendung wesentlich höherer Ansätze notwendig macht, wenn die Anlagen in der gleichen Zeitspanne völlig abgeschrieben werden sollen.

Ferner verstehen sich die vorgenannten Ansätze für eine normale Abschreibung, wobei auf die voraussichtliche wirtschaftliche Lebensdauer der Anlagen abgestellt wird und

ein normaler Unterhalt vorausgesetzt ist. Nicht eingeschlossen ist dagegen eine ausserordentliche Wertminderung, wie sie bei stark modisch betonten Anlagen (z. B. Barmöblierung) und bei solchen, die durch die technische Entwicklung überholt sind, vorliegen. In diesen Fällen wären höhere Spezialabschreibungen angebracht.

Schliesslich muss noch betont werden, dass die oben genannten Ansätze die amerikanische Erfahrung widerspiegeln. Bei uns wird man in einzelnen Fällen vielleicht davon etwas abweichen, so z. B. bei den Immobilien

L'hôtellerie et «la grande transformation du tourisme»

Nous reproduisons ci-après certains passages d'un article que le grand économiste français, M. André Siegfried, a publié récemment dans le «Figaro», sous le titre: «La grande transformation du tourisme». M. André Siegfried rend justement hommage à la profession d'hôtelier en la considérant comme «une des plus complexes et des plus passionnantes qui soient, tout en exigeant des qualités aussi diverses que celles du chef d'armée». Il analyse parfaitement l'évolution du tourisme qui, en se démocratisant ou, en d'autres termes, en se généralisant, passe de l'individuel au collectif.

La préférence que le touriste actuel marque de plus en plus pour les voyages collectifs organisés aura évidemment des conséquences sur l'exploitation des hôtels et sur les prix, mais n'entraînera peut-être pas la baisse de prix que l'on semblait pouvoir en attendre à première vue. Nous allons chercher à examiner pourquoi, en évoquant tout d'abord brièvement les conditions dans lesquelles les hôtels étaient exploités autrefois.

Il y a 25 ans . . .

Sans remonter aux temps héroïques de l'hôtellerie, reportons-nous pour un instant à la période florissante que les hôteliers ont connue de 1927 à 1930. C'est à ce moment-là, nous semble-t-il, que peut se situer la fin du tourisme que M. Siegfried qualifie d'aristocratique. Pourtant on connaissait encore à cette époque-là une clientèle riche et surtout disposant de beaucoup plus de loisirs qu'aujourd'hui. De fidèles habitués et des familles entières venaient s'installer à l'hôtel pour de longues semaines. Si la haute saison portait déjà sur les mois de juillet et d'août, les hôtels saisonniers, en plaine et à la montagne, bénéficiaient déjà d'une fréquentation confortable depuis le milieu de mai et jusqu'à la fin de septembre. C'était le beau temps — pour l'hôtelier et son personnel — des tables d'hôtes. Les repas étaient pris à heure fixe et l'on a encore en mémoire les petites affiches signifiant aux retardataires qu'ils seraient frappés d'une amende de fr. —50 ou fr. 1.—. Les grandes tables groupant 20 à 30 personnes avaient déjà fait place aux tables de 1 à 4 couverts, mais c'est à cette époque que les clients prirent l'habitude de venir manger quand cela leur convenait, sans plus se soucier des avis précisant l'heure des repas. Ce fut une première complication pour les

(wenn auch andererseits gerade durch die Anwendung zu niedriger Ansätze die Überalterung stark gefördert und der Ersatz alter Anlagen immer wieder hinausgeschoben wird). Als allgemeine Richtlinie für das Aufstellen der kalkulatorischen Abschreibungen sind die genannten Ansätze aber auch für unsere Verhältnisse durchaus angemessen. Bei der Festsetzung der steuerrechtlichen Abschreibungen sind dagegen die in unsern Steuergesetzen oder durch die Steuerpraxis entwickelten Normen massgebend. Hingegen haben die oben genannten Ansätze, die auf langjährigen Untersuchungen beruhen, in Steuerstreitigkeiten auch für uns gewisse Aussagekraft, da die Steuerbehörden weder die Richtigkeit der dabei angestellten Überlegungen noch die Angemessenheit der Ansätze bestreiten können. A. B.

employés de service et de cuisine qui se virent contraints de travailler plus longtemps. L'exploitation de la cuisine d'hôtel se mit à ressembler à celle d'une cuisine de restaurant, sans que pour cela l'hôtelier ait la moindre compensation.

L'essor du tourisme provoqua le développement des stations qui se transformèrent. On vit surgir, à côté des hôtels, des établissements publics tels que: tea-rooms, dancings, etc. Le temps était révolu où le client ne quittait pour ainsi dire pas l'hôtel et où l'hôtelier était le grand organisateur de toutes les manifestations récréatives de la localité. Cependant les habitudes d'autrefois, si elles étaient en train de se modifier, n'étaient pas encore complètement perdues et l'hôtelier pouvait compter encore sur les «extras» pour compenser la perte qu'il faisait sur certaines prestations.

Qu'en est-il aujourd'hui?

Aujourd'hui, il est certain que la clientèle a changé. A côté de la clientèle princière ou de son équivalent, dont M. Siegfried admet encore l'existence malgré tout, il y a la masse des touristes dont le budget de vacances est limité. Ils désirent faire les plus longs voyages possibles dans les 2 à 3 semaines dont ils disposent. On enregistre indubitablement une accélération du rythme de la vie en ce sens que les gens — indépendamment de la question financière — ont de moins en moins de loisir. Industriels et commerçants qui autrefois s'accordaient de plus longues vacances que leurs employés ne veulent plus s'absenter que 2 à 3 semaines, et ils entendent se changer les idées en changeant continuellement de lieu de villégiature. C'est pourquoi les clients qui font de longs séjours deviennent toujours plus rares. L'hôtel n'est plus, dans bien des cas, que le lieu où l'on s'arrête pour passer la nuit.

Ce va et vient accroît considérablement le travail de l'hôtelier et de son personnel et augmente les frais qui ne peuvent plus être répartis ou compensés judicieusement, comme c'était le cas autrefois.

La situation de l'hôtelier

Examinons maintenant la situation de l'hôtelier devant l'extension des voyages collectifs et organisés. Le seul avantage qu'il y trouve est, à notre avis, le fait d'être en

AUS DEM INHALT - SOMMAIRE

Seite/page 2:

La grande transformation du tourisme
Die Neomodifizierung der „Leistungsbefreiungen“ in der OECC
100 Jahre „American-Express“

Seite/page 3:

Augmentation des tarifs ferroviaires?
SZV-Mitteilungen
Pourquoi pas avec un guide?
Eiswasser für amerikanische Europafahrer

Seite/page 8:

L'abricot du Valais
Praktische Fremdenwerbung
Auslandschronik
32e Comptoir Suisse à Lausanne

présence de commandes fermes passées longtemps à l'avance. Or, M. Siegfried fait justement remarquer, qu'un forfait équivalait à un *plafond*, car le client ne veut rien dépenser au delà de son versement initial. L'avantage de la commande d'avance est donc presque nul si celle-ci ne repose pas sur des *prix minutieusement étudiés*. Les voyages organisés ne s'arrêtent guère plus de 1 à 2 jours dans un même endroit et tel hôtel qui était plein aujourd'hui risque d'être quasi vide demain. Il ne nous semble donc pas que le développement des voyages collectifs procure à l'hôtelier un «minimum de sécurité», car dans l'hôtellerie, à côté du facteur quantitatif (nombre de clients), le taux d'occupation et le total des nuitées dépendent beaucoup de la *durée des séjours*. Il n'y a guère que quelques agences renommées qui puissent assurer à certains hôtels un *renouvellement constant* de leur clientèle. Pour les autres, il y aura l'inconvénient de devoir être équipés au point de vue matériel et personnel pour des périodes de pointes de fréquentation, sans avoir la garantie que ces dernières seront assez nombreuses pour couvrir les frais.

Et ceci explique certains usages qui tendent à s'introduire dans l'hôtellerie et que le grand public interprète souvent mal. Nous pensons à l'institution du *petit déjeuner obligatoire* décrété dans certaines villes, à la *majoration* du prix des chambres pour les clients qui ne prennent pas le petit déjeuner ou les repas principaux à l'hôtel. L'hôtelier a des frais de cuisine énormes; il est obligé d'avoir une brigade de cuisine pour satisfaire les vœux de la majorité de sa clientèle qui entend pouvoir manger à l'hôtel ce qui lui plaît et quand ça lui plaît. Il doit donc pouvoir répartir équitablement sur tous ses clients les frais en question s'il veut demander des prix de repas conformes à ceux de la concurrence. Il est dès lors logique qu'il recherche une compensation dans la vente du petit déjeuner ou en majorant le prix de la chambre aux clients qui prétendent user d'un hôtel normal comme d'un hôtel meublé.

Si nous citons ces faits, c'est précisément pour montrer que l'hôtelier d'aujourd'hui ne peut plus calculer comme celui d'il y a 25 ans. Il n'a plus les sources de recettes dont bénéficiaient les tenanciers d'hôtels de la génération qui nous a précédé; ils doivent en chercher d'autres. Les *prix* des repas, des chambres et d'autres prestations devront être calculés pour ainsi dire *individuellement* et non plus en fonction du tout. C'est pour

*) Vgl. Hotel-Revue Nr. 31, 29. Juli 1948.

quoy nous n'avons pas l'impression que les voyages collectifs dans leur ampleur actuelle puissent provoquer une baisse des prix d'hôtel.

Le client d'aujourd'hui restreint ses dépenses, non par manque de moyens, mais parce qu'il préfère dépenser son argent pour des excursions ou pour aller — vraiment à n'importe quel prix — dans un endroit où dans un établissement particulièrement à la mode. De nos jours, le touriste a infiniment plus l'occasion de dépenser son argent en dehors de l'hôtel que ce n'était le cas autrefois, et il ne s'en fait pas faute. De son côté, pour faire vivre son bar, son restaurant, etc. qui étaient auparavant réservés à la clientèle de

l'hôtel, l'exploitant tâche d'attirer le grand public.

Malgré les signes évidents d'une transformation du tourisme, celle-ci n'est pas encore assez radicale pour que l'on puisse affirmer qu'une certaine classe de clients a complètement disparu. Ce n'est en somme encore qu'une *période intermédiaire* et l'hôtellerie continue à évoluer avec le tourisme. Nous avons essayé de résumer quelques-unes des répercussions que la transformation manifeste du tourisme peut avoir pour l'hôtellerie, et nous laissons maintenant à nos lecteurs le plaisir de savourer, dans le texte original, les principales réflexions du grand académicien français.

La grande transformation du tourisme

Je crois que le tourisme a suivi les mêmes étapes que l'industrie: artisanale, mécanique, administrative. Nous entrons en plein dans la période administrative du tourisme. Certains d'entre nous ont encore pu connaître un tourisme en quelque sorte artisanal, quand on voyageait seul et par ses propres moyens, quand on arrivait à la gare sans avoir pris son billet ni rendu sa place, quand on osait débarquer dans un hôtel en demandant: «Avez-vous une chambre?», quand, visitant une ville étrangère, on prenait une victoria pour toute la journée. Le voyage était surtout artisanal en ce sens qu'on le combinait et l'exécutait soi-même.

La grande transformation de notre temps, c'est qu'en devenant démocratique, c'est-à-dire en se généralisant, le voyage est devenu collectif. La loi des grands nombres joue en l'espèce, comme dans la production, et, là comme ailleurs, c'est la masse, la série qui permet le bon marché. Un déplacement, dans ces conditions, tend à ressembler à une entreprise comportant l'organisation. Et cette organisation, il est de plus en plus difficile d'y procéder soi-même sans aucune aide. Le génie de Cook l'avait prévu: le premier, il avait eu l'idée de combiner des transports en commun à destination d'un champ de courses ou d'un cirque, et l'on sait, depuis lors, le développement phénoménal des agences de tourisme.

Mais qui dit organisation dit nécessairement organisation collective: dans les déplacements en grand nombre, l'individu perd sa personnalité, il est englobé dans une troupe qui devient, elle, la véritable unité. C'est elle qui part, s'embarque, débarque, visite, revient. Non seulement l'étranger déchargé de tout souci matériel, mais vous êtes en mesure de faire tel trajet que seul vous n'auriez jamais accompli. Il est fréquent aujourd'hui que l'ensemble des chambres d'un hôtel soit réservées en bloc pour une agence, qu'un train spécial de funiculaire soit réservé de la même façon.

Il y a là un avantage et un inconvénient. L'avantage, c'est que, grâce à l'abaissement des prix, le voyage devient abordable pour toute une classe de gens qui naguère n'y pouvaient songer. L'inconvénient, c'est la perte d'esprit, d'initiative, de cette sécurité même: plus n'est besoin d'être débrouillard, puisqu'on fait tout pour vous. La paresse s'étend éventuellement aux impressions, qui cessent d'être personnelles: on prend l'habitude de penser, de sentir, d'admirer par groupes. Le campisme échappe, en apparence, à cette sujétion, mais ce n'est qu'en apparence, car les campeurs sont naturellement canalisés vers certains terrains, d'où la solitude est exclue.

Le congé payé, ce bienfait non équivoque de notre temps, a joué un rôle décisif dans cette démocratisation du tourisme, qui accroît, réglemente et égalise le pouvoir d'achat d'une clientèle, devenue régulière comme le déroulement des saisons. Le voyage organisé assure à l'hôtelier un certain minimum de sécurité. Il oppose aussi un plafond car s'il y a eu forfait, l'expérience prouve que le voyageur ne veut plus rien dépenser au-delà de son versement initial, qu'il souhaiterait voir res-

ter global. Même ainsi, cependant, le tourisme, comme dans les anciennes inondations du Nil, apporte de précieuses alluvions, dont l'apport dans l'établissement de la balance des comptes tend à devenir de plus en plus important, dans certains cas même décisif. C'est peut-être surtout par là qu'une réciprocité d'échanges se rétablit entre l'ancien et le nouveau monde.

Le tourisme a donc cessé d'être aristocratique, comme il l'était au temps héroïque de lord Brougham, inventeur de Cannes, comme il l'était resté jusqu'en 1914. Il l'est cependant encore, mais de façon limitée et avec une clientèle bien différente de celle du passé. L'Anglais, le prince russe ont été remplacés par les Américains du Nord et du Sud (encore que de plus en plus le fisc rogne leurs ailes), par ces privilégiés de l'Europe d'après-guerre que sont les Suisses et les Belges, par les pachas égyptiens, par ce qui reste des maharadsjahs nationalisés, on voit même poindre une clientèle, combien moderne, de cheiks arabes du désert enrichis par le pétrole. A quand les chefs indiens de l'Oklahoma dont le wigwam recouvrait un gisement? Il y a donc place encore pour quelques palaces, mais pour quelques-uns seulement, dans quelques sites exceptionnels, en Suisse, sur la Côte d'Azur, sur les bords du Nil, à Copacabana ou Petropolis, à Versailles, aux chutes du Zambèze.

On voit plutôt s'adapter, comme la qualité s'adapte à la série dans l'industrie de luxe, des hôtels visant une clientèle non dépourvue d'argent mais ayant perdu la possibilité de le dépenser sans compter. Dans ces hôtels il est bon d'être «vu», mais la direction n'a pas tardé à s'apercevoir que le client sérieux, qui faisait et payait autrefois ses trois repas par jour, n'existe plus guère: son successeur se contente éventuellement, le matin ou le soir, d'un modeste pique-nique. C'est nécessaire s'il doit se montrer au «relais», à la mode, s'il doit englober une fortune dans un quart d'heure de ski nautique. L'hôtel, dans ces conditions, exige au moins la demipension. Ainsi tout se standardise, jusqu'au nudisme ou pseudonudisme des plages qui, resté sur mesure pour l'élite élégante, devient de confection pour la masse.

La profession d'hôtelier est une des plus complexes et des plus passionnantes qui soient; elle exige des qualités assez diverses que celles du chef d'armée et elle a tenté, en effet, quelques-uns des plus grands industriels de notre temps. Ritz l'avait conçue pour l'ère royale des princes. Dans une société quelconque il y a toujours des princes, ou du moins, sous un autre nom, leur équivalent; mais, par une transposition sensationnelle, la clientèle princière d'hier s'est muée en une masse anonyme, innombrable et collective qu'il faut servir et qui constitue pour l'industrie hôtelière et touristique une base autrement large et solide que par le passé. De là le rôle actuel, national et international, du tourisme: on n'en dira jamais assez l'importance.

André Siegfried
de l'Académie française.

In diesem Zusammenhang muss vor allem daran erinnert werden, dass jede „geographische Diskriminierung“ schon seit den Beschlüssen des Mai letzten Jahres, auch im Reiseverkehr, untersagt wurde und dass also die Schweiz im Rahmen der obigen Einschränkungen nicht schlechter, aber auch nicht besser behandelt wurde als alle anderen OEEC-Länder. Aber auch der Grundsatz der „non-discrimination“ ist insofern durchlöcher worden, als im Verkehr mit den skandinavischen Mitgliedern und der Sterlingzone alle Einschränkungen praktisch aufgehoben wurden, so dass also auch Norwegen, die nach England reisen, beliebig viele Pfunde zugeteilt erhalten. Über diesen Versatz gehen einen einstimmigen Beschluss der OEEC ist man mit Rücksicht auf England, aber auch um die zu den „strukturellen“ Schuldnerländern der EPU zählenden Mitglieder Dänemark und Norwegen nicht zu verärgern, stillschweigend hinweggegangen.

Immerhin sind zwei wichtige Modifizierungen in den bisherigen Zuteilungsregimen zu verzeichnen. Einerseits hat man sich eben mit Rücksicht auf die devisenbedürftigen Länder darauf geeinigt,

den Minimalbetrag der Zuteilungen auf 100 Dollar pro Jahr

herabzusetzen. Das bedeutet praktisch, dass sich die Niederlande mit ihren 400 Gulden (oder 450 Schweizer Franken) bereits über dieser „Minimalgrenze“ befinden, während Dänemark und Norwegen — von Österreich ganz zu schweigen — noch nicht einmal diese hundert Dollar als Zuteilungswert erreicht haben.

Andererseits haben sich sämtliche Mitgliedsstaaten verpflichtet, ihre Zuteilungen bei zunehmender Liberalisierung der sichtbaren Handelsbeziehungen progressiv zu erhöhen. Für die Gläubigerstaaten, einschliesslich Italien, kommt eine solche Erhöhung allerdings praktisch kaum mehr in Frage. Hier bleibt eigentlich nur die *formelle Aufhebung* aller Kapitalausfuhrbeschränkungen im Reiseverkehr übrig. Dagegen werden

nicht nur Westdeutschland, das inzwischen seine vorübergehend vorgenommene Drosselung der Reisezuteilung, insbesondere im Verkehr mit der Schweiz, wieder sichtbar gelockert hat, sondern auch die „bedürftigen“ Länder, soweit sie ihre sichtbaren Handelsbeziehungen mit den übrigen Partnern in Zukunft über 60% liberalisieren, mindestens die Zuteilungsgrundlage von 100 Dollar pro Kopf und Jahr annehmen. Es ist also zu hoffen, dass Dänemark und Norwegen schon zu Beginn der nächsten Reisezeit ihre Zuteilungen im Reiseverkehr auf den vorgenannten Gegenwert erhöhen können.

Die wichtigste Änderung der bisherigen Bestimmungen des „Code de la libération des invisibles“ im Bereich des Fremdenverkehrs ist aber der einstimmig gefasste Beschluss, den bis jetzt nur in der Annexe 3, d. h. als „in liberalem Geist zu handhabenden“ Transaktionen aufgeführten Tourismus für diejenigen unsichtbaren Leistungen zu zählen, die obligatorisch und von den obigen Ausnahmen abgesehen auch weiterhin multilateral befreit werden müssen. Diese formelle Änderung, nach der der Tourismus jetzt auf der sogenannten „Annexe I“ figuriert, hat insofern programmatische Bedeutung als künftighin eine Ausnahme von der Befreiung nicht mehr in das Ermessen des den Vorbehalt formulierenden Staaten gestellt wird, sondern im einzelnen vor dem Rat der OEEC, begründet werden muss. Der Fremdenverkehr ist also in Zukunft unter die wichtigsten „Invisibles“, die obligatorisch befreit werden müssen, eingereiht.

Die Schweiz muss sich fürs erste mit dieser Zwischenlösung zufrieden geben, hat aber in bezug auf die Aufrechterhaltung der bisherigen Einschränkungen den Beschluss nur „ad referendum“, d. h. sich die Stellungnahme des Bundesrates vorbehalten. Der „Code de la libération des transactions invisibles“ wird in der neuen Fassung im Laufe des Herbstes erscheinen. Seine Redigierung nimmt naturgemäss in Anbetracht der komplexen Materie längere Zeit in Anspruch. Dr. W. Bg.

100 Jahre „American-Express“

Vom Wildwest-Kassenboten zur weltumspannenden Reiseorganisation

Das junge Ehepaar stand in dem Landungsfieber, das die 600 Passagiere an Bord des Dampfers in den letzten Stunden der fünfjährigen Reise von Übersee erfasst hatte, etwas verloren herum. Die meisten ihrer Mitreisenden waren erfahrene Routiniers. Aber wie würden sie selber sich in dem fremdsprachigen Hafen auf den verschlungenen Pfaden der Landungs-Formalitäten zurechtfinden? Wann ging der Anschluss, nach Paris? Wo würde man das Wiedersehen mit den beiden grossen Schrankkoffern feiern, die vor fünf Wochen irgendwo tief unten im Bauch des Dampfers verschwunden waren? Wo würde sich der heimatische Scheck in fremde Banknoten verwandeln?

Wenige Minuten nachdem das erste Fallreep auf den Hafenkai heruntergelassen worden war, kämpfte sich ein Mann in blauer Uniform über Kofferberge, an aufgeregt gestikulierenden Trägern und Stewards vorbei zu den beiden durch. „Sie kommen aus Wellington in Neuseeland und haben Ihre Passage beim American-Express gebucht? Schön, kommen Sie bitte mit ich bringe Sie jetzt zum Zoll, wo Sie auch Ihr grosses Gepäck finden werden. Ihr Zug nach Paris geht morgen um 10.25. Im Hotel Excelsior ist ein Zimmer für Sie reserviert. Ihren Traveller-Scheck wechsle ich Ihnen, während Sie beim Zoll sind.“

Auf diese Weise kommen alljährlich Tausende von Reisenden überall in der Welt mit einer Organisation in Berührung, die sich in wenig mehr als hundert Jahren aus einer Art Kassenbotendienst zwischen dem Wilden Westen und der Ostküste der Vereinigten Staaten zu einem weltumspannenden Reise-Bank- und Speditionunternehmen entwickelt hat.

Mit Goldmünzen nach Buffalo

Die Geschichte des Unternehmens, aufgezeichnet von Alden Hatch in „American-Express — A Century of Service“ (Doubleday & Company Inc., 1950, New York), beginnt im Jahre 1841, als Henry Wells, der sich neun Jahre später mit anderen Geschäftsleuten zur „American-Express-Company“, zusammenschloss, in Albany einen Zug bestieg, um in einer beschwerlichen dreitägigen Reise per Bahn und Pferdewagen eine Tasche voll Goldmünzen, Silbermünzen und Wertpapiere nach Buffalo zu bringen. Die Geschäftsleute und Bankiers von Buffalo, das damals als Ausgangspunkt für die weitere Erschliessung des Westens einen steilen wirtschaftlichen Aufstieg erlebte, liessen sich leicht von der Nützlichkeit eines regelmässigen, zuverlässigen Botendienstes überzeugen, der sie mit den Städten der Ostküste verband. Bald blieb es nicht mehr bei Geld und Wertpapieren. Henry Wells übernahm auch den Transport von eiligen Paketen und Waren.

Zwei Schlager: Die unfälschbare Geldüberweisung und der Traveller-Scheck

Aus diesen bescheidenen Anfängen entwickelte sich in wenigen Jahrzehnten ein Grossunternehmen, das sich zunächst lediglich mit dem *Transport von Bargeld, Wertpapieren und Waren* in der Art befasste. Der sehr einträgliche Geldtransport schrumpfte aber immer mehr zusammen, nachdem die amerikanische Post im Jahre 1864 eine Postanweisung eingeführt hatte, die den bargeldlosen „Transport“ von Geld ermöglichte. Entschlossen, sich in diese Entwicklung einzuschalten, gab der Präsident von American-Express 1882 einem seiner Direktoren den Auftrag: „Ich will ein Überweisungsformular haben, das gegen jede Fälschung gesichert ist, und auf dem vor allem der eingesetzte Betrag unter keinen Umständen erhöht werden kann.“ Die Fachleute machten sich ans Werk und kligelten ein Formular aus, das am Rande eine Zahlenreihe hatte. Der ausgebende Agent riss diese Zahlenreihe bis herunter zu der Summe ab, die überwiesen werden sollte. Auf diese Weise war es völlig unmöglich, die Summe nachträglich zu erhöhen, da die dafür notwendigen Zahlen einfach nicht mehr da waren.

Der zweite Schlag, der dem American-Express zum erstenmal einen ausgesprochen internatio-

nalen Akzent gab, war der *Traveller-Scheck*, 1890 unternehm der Präsident der Gesellschaft, James C. Fargo, eine Europareise. Jedemal, wenn er sich von den Großstädten entfernte, hatte er Schwierigkeiten, sich mit seinem Kreditbrief Bargeld zu verschaffen. Zurückgekehrt, sann er auf Abhilfe, und der heute weltbekannte Traveller-Scheck des American-Express wurde geboren. Der jährliche Umsatz des American-Express in Traveller-Schecks, die sowohl von Reisenden innerhalb der Vereinigten Staaten wie auch im Ausland verwendet werden, geht heute in die Milliarden und übersteigt das Geschäftsvolumen mancher Grossbank.

Zwingende Übernahme des Touristen-geschäftes

Das eigentliche Touristengeschäft, für das heute der American-Express in der breiten Öffentlichkeit am bekanntesten ist, taucht erst vierzig Jahre später in der Entwicklung des Unternehmens auf. Der Absatz ihrer Traveller-Schecks und für die Bearbeitung ihres immer weitläufigeren Speditionsgeschäftes hatte die Gesellschaft bereits um die Jahrhundertwende eigene Büros in verschiedenen europäischen Hauptstädten eröffnet. Die Touristen, die hier ihre Schecks einwechselten, verlangten immer öfters nach Reise-Informationen, aber Präsident Fargo blieb zunächst harthörig gegenüber den Vorschlägen seiner europäischen Vertreter, nun auch noch durch den Verkauf von Fahrkarten, die Reservierung von Hotelzimmern und andere Dienste in das Touristengeschäft einzusteigen. Noch 1901 kablete er an den Leiter des Pariser Büros: „Ich wünsche nicht, dass Touristenschwärme von unseren Büros in Aussichtswagen starten, wie sie von den Cook-Büros tun. Wir lösen ihre Schecks ein und geben ihnen kostenlos Auskünfte. Aber das ist alles.“ Schritt um Schritt jedoch drängten die europäischen Filialen die Gesellschaft in dieses vielversprechende Feld hinein. Nach dem Rücktritt von Fargo wurde schliesslich 1915 die „Reise-Abteilung“ in der New-Yorker Zentrale des American-Express eingerichtet.

Spezialtransporte für Könige und Maharadschas

Seitdem gehört die Betreuung von Reisenden in der ganzen Welt, die Veranstaltung von *Gesellschaftsreisen*, vom Ausflug zu den Niagara-Fällen bis zu Weltreisen auf eigens gecharterten Dampfern zu den wichtigsten Geschäftszweigen des American-Express. Ungewöhnlicher sind aber die Aufgaben, die von einer Sonderabteilung unter dem Kennwort „Special Transports“ bearbeitet werden. Im Zeitalter der Logistik und der Gross-innovationen scheint es, wie kürzlich in der „Neuen Zeitung“ dargelegt wurde, fast unglaublich, dass dieser Abteilung des American-Express im Frühjahr 1917 vom amerikanischen Oberkommando der Auftrag erteilt wurde, auf dem Dampfer „Baltic“ die Reise des Oberkommandierenden des amerikanischen Expeditionskorps, General Pershing und seines Hauptquartiers, nach Frankreich durchzuführen. Ein anderer „Spezial-Transport“ war die Rückkehr des griechischen Königs Konstantin aus dem Schweizer Exil auf den Thron, bei der die American-Express aufs engste mit der griechischen Kriegsmarine zusammenarbeiten musste, die den Monarchen mit einem Kreuzer in Venedig abholte. Auch indische Maharadschas, die sich oft mit einer 40köpfigen Begleitung, mit eigenen Köchen und Dienstenboten auf die Reise machten, nahmen die Dienste dieser Sonderabteilung des American-Express in Anspruch.

BELL'S
Old Scotch Whisky
Ein Versuch — und Sie
bleiben ihm treu

Die Neukodifizierung der „Leistungsbefreiungen“ in der OEEC

Fremdenverkehrs-Transaktionen müssen obligatorisch befreit werden, aber weiterhin Ausnahmen zugunsten der devisenbedürftigen Länder

Bekanntlich hat der „Europäische Wirtschaftsrat“ den ersten Entwurf zu jenem „Code de Libération“, der die unsichtbaren Leistungen von ihren Kriegsfesseln befreien sollte, bereits am 5. Mai 1950 veröffentlicht. Inzwischen haben die deutsche Zahlungskrise und andere Sorgen politischer und wirtschaftlicher Natur die Wiederaufnahme der Beratungen über die

endgültige Fassung der „Invisibles“-Bestimmungen

verzögert. Erst kurz vor den Ferien sind die Stellvertreter der Minister der 18 europäischen Länder in Paris zusammengetreten und haben sich, nach langwierigen Verhandlungen, über die *endgültige Fassung* des „Code de la Libération des Transactions invisibles“, wie der offizielle Name lautet, geeinigt.

Beim Ergebnis des neuen Kompromisses zwischen Liberalismus und Dirigismus kam der

Fremdenverkehr insofern schlecht weg, als *keines der Länder*, die sich bisher der Ausdehnung der Mindestzuteilung (d. h. bisher 150 Dollar pro Jahr und Kopf) widersetzen, zur Zeit die seinerzeit formulierten Reserven aufzugeben in der Lage war. Lediglich diejenigen Touristenländer, die schon bisher 150 Dollar in jeweiligen Devisen des Ziellandes pro Jahr und Reisenden zuteilten, waren bereit, für das laufende Jahr *mindestens* die gleichen Zuteilungen aufrechtzuerhalten und — wie z. B. Frankreich, Italien und Belgien — zusätzliche Exporte eigener Noten freizugeben. Es sind dies:

Belgisch-luxemburgische Währungsunion, Frankreich, Grossbritannien, Irland, Italien und Schweden.

Dagegen haben folgende Länder unter Berufung auf ihre „prekäre Devisenlage“ die bisherigen Einschränkungen im Reisegeizuteilungsverkehr aufrechterhalten:

Einschränkungen im Zuteilungsverkehr für Reisevisende

Land	in Landeswährung	in Devisen des Bestimmungslandes	in Schweizer Franken
Österreich*	1000 öst. Schilling	Gegenwert 30 öst. Sch.	ca. 5.60
Dänemark**	—	Gegenwert 500 dän. Kr.	ca. 320
Griechenland	—	Keinerlei Zuteilungen	—
Norwegen**	—	Gegenwert 300 norw. Kr.	ca. 175
Niederlande**	—	Gegenwert 400 Florins	ca. 450
Türkei	—	praktisch keine Devisen für Reisezwecke	—

* Pro Kopf und Reise.

** Alle andern Länder pro Kopf und Jahr.

er das beste Beefsteak im Palace Hotel St. Moritz im Jahre 1949 gegessen hat, nachdem er über 3800 Steaks versucht hatte. Tatsächlich war denn auch das Beefsteak, das am Freitag zum Diner serviert wurde, so köstlich und gekocht, dass es ohne jegliche Anstrengung mit einem stumpfen Buttermesser geschnitten werden konnte. Als sakrale Handlung steckt Dreier bei seinen Kostproben jeweils ein dünnblaues Thermometer in das Filet. Raschestens muss das Quecksilber auf genau 120 Grad Fahrenheit steigen. Dazu muss noch die Möglichkeit bestehen, es mit dem Buttermesser zu schneiden und als letzter Schiedsrichter wird noch „der Gaumen“ befragt. Jedes gegessene Beefsteak wird katalogisiert und das beste Resultat jeweils nach ein bis zwei Jahren diplomiert.

Nicht genug damit, hat sich der amerikanische Feinschmecker vorgenommen, die 7 besten Hoteliers der Welt auszuzeichnen mit einem Diplom, versehen mit einem goldenen „G“, zum Zeichen von „greatness“ (Grösse). Als erstem der 7 weltbesten Hoteliers wurde auch diese Ehre dem St. Moritzer Hotelier Hans Badrutt zuteil und dabei von Dreier mit folgenden Worten geehrt: „Ich überreichte Ihnen dieses Diplom mit dem goldenen „G“, als erstem Hotelier überhaupt, und nur die 7 allerbesten Hotels bzw. deren Besitzer wird diese Ehre zuteil werden. Hans Badrutt, Sie haben Ihr Palace-Hotel seit einem halben Jahrhundert ausgezeichnet zu führen verstanden. Sie haben den Beweis erbracht, wie man auch in einem Grosshotel sich jedem individualistischen Wunsch seiner Gäste anpassen kann. Sie haben Ihr Personal zu einem erstklassigen Mitarbeiterstab erzogen und aus Ihrem Hotel eine Gaststätte gemacht, die zum Lieblingsaufenthalt von Tausenden geworden ist. Im weiteren haben Sie der Hotellerie im allgemeinen zahlreiche sehr gute Kräfte zur Verfügung gestellt, indem Sie als ausgezeichnete Lehrmeister den Nachwuchs immer und überall förderten. Es bedeutet für mich, als Kenner unzähliger Hotels aller Kontinente, eine ganz besondere Ehre, Ihnen als erstem der 7 weltbesten Hoteliers, die goldene Nadel zu überreichen, deren „G“ das Symbol der Grossen sein soll.“

Hans Badrutt, das Vorbild der schweizerischen Hoteliers, dankte dem Übergebenden ergriffen, indem er die Ehre nicht in erster Linie für sich in Anspruch nahm, sondern hinwies auf die tatkräftige Unterstützung, die er während seinem Lebenswerk von seinen tüchtigen Frau Gemahlin erhielt, sowie auf den vollen Einsatz seines Sohnes, dann aber auch auf die Mitarbeit des Personals und machte aufmerksam, wie wichtig es sei, gerade Familien-Mitglieder und einen tüchtigen Mitarbeiterstab an seiner Seite zu haben, um ein Hotel richtig führen zu können. Er wies dabei auch auf die Spitzen des Personals hin, indem er besonders den Küchenchef, den Oberkellner und den Concierge erwähnte.

Mit der Überreichung der beiden Diplome, mit dem goldenen Messer und dem goldenen „G“, an Hans Badrutt, wurde nicht nur das Palace-Hotel St. Moritz, sondern St. Moritz im gesamten und auch die schweizerische Hotellerie im allgemeinen geehrt, und es zeigte einmal mehr, in welchem hohen Kurs die schweizerische Gastwirtschaft im Ausland steht. Peka.

Ehrenvolle Berufung

Die Medizinische Gesellschaft für Balneologie, Klimatologie und physikalische Therapie von Italien hat den Präsidenten des Schweizerischen und des Internationalen Bäderverbandes, Nationalrat A. Schürer (Baden), in Anerkennung seiner bedeutenden Verdienste um die Förderung der wissenschaftlichen Untersuchung der Heilfaktoren in Bade- und Klimakurorten zu ihrem ausländischen korrespondierenden Mitglied ernannt.

DE NOS SECTIONS

La Société des hôteliers de Genève aux fêtes de Genève

Nous avons, dans notre dernier numéro, signalé le brillant succès des fêtes de Genève et nous tenons encore à rappeler la part que la Société des hôteliers de Genève a prise au Corso fleuri. Les hôteliers genevois s'étaient fait représenter par un magnifique char évoquant l'éclat de la ville de Genève et portant le titre «Genève vous accueille». La Tribune de Genève l'a décrit comme suit:

«Genève vous accueille nous valut une admirable vision: aigle et clef, faits de mille fleurs, attelage de neuf splendides chevaux danois, conduits «deux en file et trois en arbalète» selon la formule consacrée, drivés par l'adjutant Christinat, chef-attelleur, poignant de sa main solide des rênes dont le développement total dépassait cent mètres. Une réussite de premier ordre, par la beauté des femmes, des bêtes et des fleurs.»

Les hôteliers genevois ont été d'ailleurs justement récompensés de l'effort qu'ils ont fait puisque le char «Genève vous accueille» a obtenu le Grand prix du Corso. Nous sommes également heureux de féliciter la Société des hôteliers de Genève pour ce brillant résultat.

SAISONNOTIZEN

Der luzernische Fremdenverkehr im Juli 1951

Erfreulich starker Ausländerbesuch

(ovb) Die Juli-Ergebnisse stehen deutlich im Zeichen eines starken Gewinnes an Logiernächten englischer Besucher. An den Jahreswerten gemessen, beträgt der Zuwachs volle 87%. Da in Luzern die Gäste Grossbritannien seit Jahren an erster Stelle stehen, ist es begreiflich, dass der Gewinn von über 25000 Logiernächten sogar die gleichzeitig eingetretenen Verluste an amerikanischen und belgischen Besuchern auszugleichen vermochte.

Mit insgesamt 125000 Logiernächten liegt das Gesamttotal 21% über dem Vorjahreswerte. Diese Zunahme wäre noch grösser gewesen, wenn nicht auf dem schweizerischen Logiernächte-total ein Verlust von 6% eingetreten wäre.

Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug für den schweizerischen Gast 2,1 Tage und für den ausländischen Besucher 2,9 Tage (im Vorjahr 2,0 und 2,5 Tage).

In den 72 von der Fremdenverkehrsstatistik erfassten Betrieben erreichte die durchschnittliche Bettenbesetzung 92% gegenüber 76% im Vorjahr und 94% im Jahre 1949.

Nach Nationen unterschieden, standen die Besucher aus Grossbritannien mit 54000 Logiernächten nach wie vor an erster Stelle. In einem grösseren Abstande folgen die Gäste aus den USA. Der Verlust von 26% erklärt sich hier aus der Einmaligkeit des heiligen Jahres (1950) und den wirtschaftlichen und politischen Gegebenheiten in Nordamerika. Die folgenden Ränge werden beansprucht von den Belgiern (Verlust 10%), Franzosen (Gewinn 7%), Deutschen (+57%), Holländern (+42%) und Italienern (+21%).

Die an sich erfreulichen Frequenzziffern des Monats Juli im Verkehr der ausländischen Gäste dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass sie leider nur auf eine knappe Anzahl Wochen der Hochsaison beschränkt bleiben. Die betriebswirtschaftliche Lage des luzernischen Fremden-

verkehrs kann niemals allein von der Warte der Spitzenergebnisse während der Hochsaison beurteilt werden.

Spielkasino Konstanz

Das Spielkasino Konstanz, welches mit grossem Pomp aufgezogen war, eine Riesenpropaganda entfaltet und sich als eine Filiale des Spieles von Baden-Baden ausgab, ist nicht mehr. Les jeux sont faits, rien ne va plus.

Das meistens von Schweizern aufgesuchte Spielhaus, auf dessen Tapis man auf einmal einen Einsatz von 2000 D-Mark setzen konnte, hat ein wirklich unruhiges Ende gefunden. Ein früherer Croupier hat beim Kadi Klage erhoben, indem er Gehaltsrückstände von 17300 Mark (siebzehntausenddreihundert) forderte, und den Nachweis erbrachte, dass die Stadt Konstanz um 365000 DM betrogen worden sei, weil sie doch Anrecht hatte auf die Hälfte der Roheinnahmen. Auch technische Machenschaften zungunsten der Spieler, die also noch regelrecht bemogelt wurden, wurden von dem Croupier angegeben.

Auf das hin schlossen die Kasino-Inhaber die Bank, nahmen noch, was da war, und verdufteten bei Nacht und Nebel. Les jeux sont faits, rien ne va plus.

Bundeskanzler Adenauer in Mariazell-Sursee

Anlässlich des Besuches bei der Hohen Regierung in Luzern, nahm Herr Bundeskanzler Adenauer kurzen Aufenthalt bei unserem Mitglied, Herrn Hans Stocker, Präsident der Sektion Aaretal, Hotel Bellevue am See Mariazell, wo Herr Adenauer von der Luzerner Regierung ein Bankett offeriert wurde.

DIVERS

La visite à Zurich de M. Café Filho, vice-président des Etats-Unis du Brésil

Le vice-président des Etats-Unis du Brésil qui fait un voyage d'études en Europe est arrivé en Suisse samedi dernier venant de Francfort. Il est descendu avec sa suite au Grand Hôtel Dolder et a visité la ville sous les auspices du Syndicat d'initiative de Zurich. Le soir un dîner était offert en son honneur au Palais des Congrès par la Société des Amis de l'Espagne, du Portugal et de l'Amérique latine. MM. Streuli und Landolt, respectivement président du Conseil d'Etat zuricois et de la ville de Zurich, ainsi que de nombreuses personnalités représentant les milieux touristiques, industriels et commerciaux assistaient à cette manifestation. M. Filho prit la parole pour dire sa satisfaction de l'accueil chaleureux dont il a été l'objet. Il adressa quelques mots à M. R. Radard, ancien ministre de Suisse au Brésil, qui se trouvait dans l'assemblée, et poursuivit en indiquant le but de sa visite, qui n'a ni caractère officiel, ni commercial.

«Je suis venu», a-t-il dit, «pour vous apporter un message, celui du peuple brésilien, qui admire profondément la Suisse. Vous savez sans doute que mon immense patrie compte 50 millions d'habitants, et pourtant tout le Brésil a les yeux tournés vers ce minuscule pays européen qu'est la Suisse. Nous venons chez vous pour apprendre comment nous pourrions appliquer chez nous les progrès que vous avez réalisés. L'homme d'Etat en vient à parler de la mission charitable de la Suisse et affirma avoir été vivement impressionné par la visite d'une colonie ouvrière à Zurich.

Le vice-président des Etats-Unis du Brésil a

encore visité l'entreprise de la Société coopérative Migros à Zurich, ainsi que les Ateliers de confection de la S.A. Brown, Boveri & Cie à Baden. M. Café Filho s'est déclaré enchanté de ce qu'il a pu voir en Suisse. Les trois jours qu'il a passés dans la capitale industrielle et commerciale de la Suisse lui ont permis de prendre des contacts qui sont d'autant plus intéressants pour notre pays que le Brésil est en plein essor et pourrait devenir un important champ d'activité pour notre industrie des machines et notre industrie électrique.

Montreux - Symphonie d'automne

Le traditionnel «Septembre musical» de Montreux aura lieu du 1er septembre au 5 octobre. Des artistes de renommée internationale assureront le succès certain de cette brillante manifestation.

4 récitals y seront donnés dans la salle du Casino-Kursaal, à savoir: Nathan Milstein, violoniste, Robert Casadesu, pianiste, A. Ciccolini, pianiste, et le Quintette de Boccherini.

Les amateurs de musique symphonique auront le privilège d'entendre Edwin Fischer avec Peter Rybar, violoniste, Enrico Mainardi, violoncelliste, et l'Orchestre de Winterthour, puis l'Orchestre Philharmonique de Vienne, sous la direction de son prestigieux chef Wilhelm Furtwängler, clôturera cette brillante suite de concerts.

Faisant suite au «Septembre musical» un Festival d'Opéras italiens est organisé par les soins de l'Office du Tourisme de Montreux. Un répertoire des plus variés et des plus attrayants sera certes de nature à donner rendez-vous à tous les amateurs du «bel canto». Six œuvres différentes à savoir: La Traviata, La Bohème, Bal masqué, André Chénier, Elixir d'Amour, le Barbier de Séville seront interprétés par des artistes choisis parmi les meilleurs de la Péninsule (Scala de Milan, Fenice de Venise, Opéra de Rome). Ce Festival sera rehaussé par la venue des chœurs de l'Opéra de Parme ainsi que par les décors du spécialiste italien Sormani. La Direction générale de ce Festival sera comme l'année dernière placée sous la baguette du Maestro A. Guarnieri.

Montreux a certes bien fait les choses. Nul doute que d'associer l'art à ce coin de terre paradisiaque du tourisme ne soit le moyen de prouver que Montreux est et restera une station toujours plus vivante et attrayante.

Le programme détaillé, richement illustré, sera envoyé gratuitement sur simple demande à l'Office du Tourisme de Montreux.

TOTENTAFEL

Frau Maria Fedier-Christen †

Soeben erreicht uns die traurige Nachricht vom Hinschied von Frau Maria Fedier-Christen, Mutter unseres Mitgliedes Herrn Charles Fedier, Direktor des Restaurants Métropole, Lausanne. Nach langer, schwerer Krankheit ist Frau Fedier im Alter von 73 Jahren verstorben und wird allen Bekannten als wohlwollende und tapfere Frau in Erinnerung bleiben. Als seinerzeit die Familie Fedier-Christen das Hotel Central in Andermatt inne hatte, war die Verstorbene als umsichtige Hoteliers-Frau geschätzt, die trotzdem immer noch Zeit fand, sich für ihre Familie einzusetzen. Der grosse Bekanntheitskreis wird der Hingeshiedenen gerne ein freundliches Andenken bewahren.

Das Hotel Engadiner Kulm, St. Moritz, bleibt bis 18. September offen.

LEA & PERRINS

die erste und echte Worcester-Sauce



Verlangen Sie nicht einfach Worcester-Sauce, verlangen Sie **LEA & PERRINS!**

Zu beziehen durch Ihren Grossisten oder durch die führenden Concessionaires

Zu verpachten

auf Herbst oder Winter 1951 an guter Verkehrslage im Thurgau

Landgasthof

seit Jahrzehnten in Familienbesitz. Sehr gut erhalten. Zimmer mit B. Wasser, Sitzungszimmer, kleiner Saal, Kegelbahn. Ausbaufähige Existenz für guten Küchenchef. Nur bestqualifizierte Bewerber wollen sich bitte melden unter Chiffre V T 2921 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SPERRMARK

Zur Fertigstellung eines Hotels in Grösstadt im Rheinland werden noch

DM 250000.—

als Darlehen benötigt. Guter Zins und Gewinnbeteiligung. Anfragen unter Chiffre P 6788 X an Publicitas, Genf.

I. Aide de cuisine

evtl. tücht. Saucier als Sous-chef gesucht

in Hotel Suisse, Fribourg. Eintritt ab 30. August. Offerten an Dir. O. Graf.

The Scotch knows best what's best.

DEWAR'S

"White Label"

WHISKY

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

On cherche pour commencement de sept. dans bar-dancing en ville de Suisse romande une

barmaid

présentant bien et connaissant les langues. Faire offres avec photo et références sous chiffre V R 2888 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

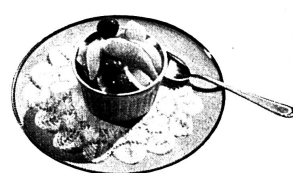
Erstklasshotel in St. Moritz sucht für die Wintersaison:

I. Sekretär
für Reception und Journal
Saucier
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine
Chefs de rang
Commis de rang

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photos unter Chiffre Z H 2829 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Agence générale pour la Suisse:
Diffusa - Swiss - Genève 6
1, Avenue Th. Flournoy
Tél. 624 86



Servez un dessert rafraîchissant en utilisant notre

Crème Caramel
DAWA

présentée en coupes ou en godets à diplomates et bien garnie de baies fraîches ou d'une macédoine de fruits frais. C'est un vrai régal et cela ne vous reviendra pas cher! Demandez-nous nos recettes spéciales en nous passant votre commande de Crème Caramel DAWA par unités de 50 ou de 100 sachets.

Dr A. WANDER S.A., BERNE
Téléphone (031) 550 21

Hotel Garni

zu kaufen gesucht, evtl. geeignete Lokalisation zur Neueinrichtung, Zentrum Zürich. Offerten unter Chiffre K 14539 Z an Publicitas, Zürich 1.

On cherche pour hôtel de 1er ordre

Chef de rang
Chef d'étage
Veilleur de nuit
Femme de chambre

Faire offres sous chiffre O N 2828 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!



**ALBISWERK
ZÜRICH A.G.**

ALBIS-LICHTTRUF

Auch Ihre Gäste schätzen die Ruhe im Hotel und eine zuverlässige Bedienung. Eine betriebssicher arbeitende Albis-Lichttruf-Anlage gestaltet Ihren Gästeservice lautlos und zuverlässiger. Immer mehr Hotels des In- und Auslandes werden deshalb mit Albis-Lichttruf-Anlagen ausgerüstet. Unsere Fachleute werden Sie gerne unverbindlich beraten, wie Sie Ihren Betrieb mit der Albis-Lichttruf-Anlage ruhiger und wirtschaftlicher gestalten können.

VERTRETEN DURCH: SIEMENS ELEKTRIZITÄTS-ERZEUGNISSE A.-G., ZÜRICH, BERN, LAUSANNE

Cherchons

main-courantière

français, allemand, anglais.
Offres à l'Hôtel «Cecile» à Chexbres.

Gesucht

BARMAID

für Dancing-Bar. Eintritt Anfang September. Eil-offerten von tüchtigen Bewerberinnen mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre G D 2736 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier

gesucht auf Ende August / 1. September für 6 Wochen. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Schützen, Rheinfelden.

Gesucht per 1. September bis Ende der Saison

Patissier Saucier Commis de cuisine

Offerten an Hotel Spiez, Spiez.

Gesucht auf 1. September in Jahresstelle nach Zürich

Econamat-Gouvernante

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre E G 2810 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für sofort

Kochlehrling

Offerten an Hotel Terminus, Neuenburg.

Palace Hotel Gstaad
sucht für die Wintersaison tüchtigen

Wine-Butler

sowie tüchtigen

Chef de service

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

Sekretärin
Econamat-
Office-
Gouvernante

Buffetochter

selbständiger Vertrauensposten

Buffet- praktikantin

von Jahresbetrieb in Höhenkurort gesucht. Eintr. Sept./Oktober. Offerten unter Chiffre H K 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

RESTAURANT
PENSION
TEA ROOM

à remettre

cos mariages, dans petite ville du canton de Vaud, bon rendement, loyer avantageux, appartement dans la maison, avec des chambres à louer. Ecrire sous chiffre R P 2925 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht auf 15. Sept. oder 1. Okt. tüchtige, erfahrene

Köchin

Offerten mit Gehaltsanspruch und Altersangabe erbeten an Hotel Glockenhof, Olten.

Jünger, deutscher

Patissier

sucht Jahresstelle in gutem Hotel. Offerten an W. v. Strom Palace-Hotel, St. Moritz.

Zwei Holländer, 33 und 49 Jahre alt, seit vielen Jahren in Erstklasshotels als

Portier

oder Nachportier tätig, deutsch, franz., englisch und holländisch sprechend, suchen für die Wintersaison Anstellung in der Schweiz. Offerten erbeten an: J. Lemstra, Portier, Savoy-Hotel, Scheveningen (Holland).

Bar- maid

gut präsentierend, sucht Stelle in Hotelbar auf 15. Nov. Gute Ref. zur Verfügung. 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre B G 2924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht junge

Bar- tochter

oder Anfängerin-Barmaid in Jahresstelle. Offerten an Hotel Burgunderhalle, Grenchen (Solothurn).

Deutsche, bereits in der Hotelbranche tätig gewesen als

Sekretärin - Serviertochter

franz., engl. etwas spanisch sprechend, sucht passende Stellung. Angebote unter Chiffre H E 2923 an Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicherin, sehr tüchtig, mit prima Zeugnis, sprachkundig, sucht Stelle als

Zimmermädchen

auf kommende Wintersaison. Offerten an Hotel Sonnenhalde, Wiesen (Graub.).

Gesucht
als Aushilfe (evtl. Jahresstelle): sehr gute

Köchin od. Alleinkoch

vom 7. bis 24. September in Hotel-Restaurant.
Offerten bitte unter Chiffre D S 2860 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande un

bon cuisinier

(complet) pour le 5 septembre. Faire offres à l'Hôtel Central, Villars s. Ollon.

Gesucht nach Übereinkunft

Buffetdame

oder tüchtige Buffettochter
Gutbezahlte Jahresstelle.

Ferner per sofort oder 1. September

2 Serviertöchter

Nur tüchtige Kräfte für Service in III. Klasse und als Tournante.
Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Referenzangaben an Bahnhofbuffet, Aarau.

Schweizer, 33 Jahre, gut präsentierend mit In- und Auslandspraxis, sucht Stelle als

Chef de service

auf 15. September. Platz Zürich bevorzugt. — Offerten unter Chiffre Z E 1411 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Gesucht sprachkundige

Restaurationstochter

in Hotel-Restaurant und Tea-room Luzern. Offerten unter Chiffre F 41871 Lz an Publicitas, Luzern.

Zur Reorganisation eines bekannten, gutgehenden Landgasthofes wird initiative, jüngere

weibliche Vertrauens- person gesucht

Verlangt wird: Abgeschlossene Saallehre, Kenntnisse im Restaurantservice, Buffetdienst, deutsch, französisch, evtl. englisch sprechend, leichtere Büroarbeiten sowie Fähigkeit im Umgang mit dem Personal.

Geboten wird: Vertrauensposten mit ausserordentlichen Kompetenzen bei entsprechender Salarierung.

Handschriftliche Offerten mit Photo, Referenzen und Zeugnissen sind zu richten unter Chiffre P 4498 Z an Publicitas, Zürich.

Caviste- garçon de maison

ent demandé pour septembre place à l'année. Photo et copies de certificats à l'Hôtel-Restaurant Mirabeau, Montana, Valais.

Saaltochter

und Ablösung Restaurant gesucht in Jahresstelle nach Zürich. — Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S A 2766 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige

Saaltochter Officebursche Tochter

die gerne das Kochen erlernen möchte.

Geft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S T 2932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf Vertrauensposten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, flinke und zuverlässige

TOCHTER

für Buffetdienst und Mithilfe in den übrigen Betriebsarbeiten. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Guter Lohn. Städt. Volksküche, Biel.

Passantenhotel-Restaurant sucht für Dauerstelle per 1. September, selbständige, zuverlässige

Sekretärin- Bureauangestellte

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S E 2866 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Chasseur

der auch den Tag- und Nachtconcierge ablösen kann. Jahresbetrieb. Hotel Victoria-National, Basel.

Gesucht

Aide de cuisine

sowie ein

Commis de cuisine

A. Müller, Hotel Krone Unterstrass, Zürich.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Restauranttochter

Zimmermädchen

servicekundig

Hausmädchen

Für alle schönen Verdienste garantiert. — Offerten an Kurhaus Oberbalmberg (Solothurn). Tel. (058) 9 75 08.

Gesucht per sofort: tüchtige

Glätterin

sowie

Lingeriemädchen

Offerten an Hotel Drei Könige, Basel.

Gesucht

II. Kaffeeköchin

oder

Hilfs-Kaffeeköchin

für sofort, evtl. Jahresstelle. Offerten mit Referenzen an Grand Hotel National, Luzern.

Hôtel 1er rang cherche pour entrée début septembre

maincourantier- remplaçant

pour 1 mois. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre M R 2915 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

per 1. September eine tüchtige

Alleinsaaltochter

Saison bis 1. November. Guter Verdienst. Geft. Offerten an Kleinhof, "Basilea", Ascona.

Hôtel de passage de 1er rang cherche pour entrée immédiate

secrétaire-maincourantière

aide-réception

expérimentée, connaissant parfaitement le français, l'allemand, l'anglais.

gouvernante d'éconamat

Places à l'année. Faire offres avec copies de certificats, photo et références sous chiffre S G 2933 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle nach Zürich

I. Sekretärin

für Kassa und Reception.

Bewerberinnen, die bereits ähnliche Posten versehen haben, bitten wir, Offerte mit Zeugniskopien und Bild einzusenden unter Chiffre Z H 2935 an die Hotel-Revue, Basel 2.



In Gaststätten deren Bestuhlung von Horgen-Glarus stammt, kehren Gäste gerne ein, weil man auf Horgen-Glarus-Stühlen nicht nur sitzen, sondern gleichzeitig ausruhen kann. Horgen-Glarus-Stühle aus massiv gebogenem Holz sind bruchstarker und form-schön.

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 91



FERRUM AG. MASCHINENFABRIK RUPPERSWIL. VERKAUFSBURO: LÖWENSTR. 66 ZÜRICH 23

HENNIEZ LITHINÉE*Das Mineralwasser mit Tradition***HENNIEZ LITHINÉE**

Intensivster Englischunterricht im Sprachkurs der Schweiz. Hotelfachschule Luzern.
Nächster Kurs 18. September bis 15. Dezember 1951. Prospekt verlangen! Tel. (041) 25551.

Rest.-Saalbau Tonhalle in Biel

Zufolge Demission des bisherigen

Geranten

wird dessen Stelle zur Neubesetzung ausgeschrieben. Eintritt wenn möglich per 1. November 1951.

Erfordernisse: Gründliche Berufskennntnisse und mehrjährige Erfahrung im Restaurations- und Bankwesen. Berufliche Erfahrung und Mitarbeit der Ehefrau unerlässlich.

Schriftliche Anmeldung mit Bild, Lebenslauf und Zeugniskopien an Notar W. Bögli, Sesslerstr. 7, Biel. Persönliche Vorstellung erst auf Verlangen.

On cherche

pour un établissement important de Genève

Gouvernante d'étages

expérimentée sachant les langues

Aide-caviste

économat

Cuisinière à café

Faire offres avec copies de certificats sous chiffre E G 2809 à l'Hôtel-Revue, Basel 2.

Für die Leitung einer Hotelfachschule im Südtirol wird bewährt

FACHMANN

welcher die deutsche und italienische Sprache perfekt beherrscht und ähnlichen Posten bereits bekleidet hat, für Herbst 1951 gesucht.

Ausführliche Bewerbungsschreiben mit Lebenslauf und Angabe der bisherigen Tätigkeit erbeten unter OFA 463 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Hilfe für Nerven-

schwache, die ihre überarbeiteten Nerven stärken u. beruhigen möchten, mit dem gutempfohlenen NEO-Fortis, Fr. 5.-, Familienpackung Fr. 14.-. Bald nehmen Nervenkraft und Nervruhe beachtlich zu, weil das hier empfohlene Präparat Stoffe enthält (Lecithin, Calcium, Magnesium usw.), die für die Gesundheit der Nerven notwendig sind. In Apotheken und Drogerien erhältlich, wo nicht, direkter Versand: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

Gesucht
per 10. September

Aide de cuisine

(neben Chef). Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an J. Stülz, Dir., Kursaal Baden.

Grosses erstklassiges Hotel in Zürich sucht eine tüchtige
Lingerie-Gouvernante
als Ferienabteilung sowie eine junge, selbständ.
Hilfsgouvernante
(Lingerie) in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre E H 2804 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand sanatorium d'altitude

demande
secrétaire-comptable

parlant et écrivant le français, l'anglais et l'allemand. Place stable.
Offres manuscrites av. photo et copies de certificats sous chiffre G S 2801 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Erstklassiges Restaurant in Genf
sucht per anfangs Oktober

Chef de service
Gardemanger
Buffetdame
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Casserolier
Officeburschen

Ausführliche Offerten unter Chiffre E R 2725 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in gutes Hotel-Restaurant, fachkundige, tüchtige

Buffettochter
Hausmädchen

Hotel Bodan, Romanshorn (Thg.), Tel. 6 35 02.

GESUCHT tüchtige

Köchin
oder Alleinkoch
in neuerevierten Landgasthof, sowie eine gewandte, sprachkundige
Serviertochter

Offerten unter Chiffre H F 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 1. September in Erstklasshotel Lugano für Jahresstelle eine

Office- u. Economat-Gouvernante

ferner für Herbstsaison

Hotel-Sekretär

Sofortige Offerten mit Zeugniskopien und Photos erbeten an Hotel «Splendide», Lugano.

Demandé pour septembre

Cuisinier-restauranteur capable

Place à l'année. Photo, copies de certificats et prétentions de salaire à Hôtel-Restaurant Mirabeau, Montana, Valais.

HOTELPENSION IN ZÜRICH
sucht kräftigen, umgänglichen

Portier-Hauswart

mit handwerklichen Fähigkeiten. — Dauerstelle, Exer Lohn, geregelte Arbeit- und Freizeit. — Ausführliche Offerten unter Chiffre H Z 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande
pour le 15 septembre un

premier commis de cuisine

Faire offres avec copies de certificats, prétentions de salaire et photo au Buffet de la Gare C.F.F., La Chaux-de-Fonds.

Küchenpraxis

Ehemaliger Wirtschaftsschüler (26 Jahre) sucht zur weiteren Ausbildung Stelle neben Chef. Welschland bevorzugt. — Eintritt Oktober (Dauer ca. 1/2 Jahr). Offerten unter Chiffre E F 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je cherche bonne
cuisinière
ou éventuellement
cuisinier

seul pour mon établissement, place à l'année. Bon gage. Entrée le 1er septembre au plus tard 15 septembre.

A. Vuissoz,
Hôtel de la Croix d'or, Pralins-sur-Yverdon, Téléphone (024) 5 21 64.

Chef de rang

sprachkundig, gegenwärtig in Sommersaison, sucht Jahresstelle in gutes Hotel oder Dancing auf 10. oder 15. Sept. Gefl. Offerten unter Chiffre H R 2874 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jünger

Sekretär

sucht Stelle in Büro oder Geschäft. Kennt sich gut in der Hotelbranche aus. Eintritt sofort. Anfragen unter Chiffre J S 2788 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier

propre et sobre avec certificats cherche place. Entrée à convenir. Ecrire sous chiffre R 66569 X, Publicitas Genève.

Gewandtes

Zimmermädchen

gesetzten Alters, sucht passende Stelle auf 15. September oder 1. Oktober. Offerten unter Chiffre Z M 2811 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Ehepaar, deutsch, französisch u. englisch sprechend, sucht Stelle als

Etagen-Portier

und

Zimmermädchen

Gute Zeugnisse zur Verfügung. Gefl. Offerten unter Chiffre E Z 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.



In Jahresstelle gesucht: nach der Sommersaison eine tüchtige

Hotelwäscherei-Gouvernante

Gelernte Büglerin bevorzugt. Bewerberinnen müssen selbständig einen grösseren Betrieb führen können. Offerten unter Chiffre W. G. 2828 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich für mittleres, gutes Hotel

Buchhalterin-Sekretärin

mit perfekten Sprachkenntnissen, für alle Kontroll- u. Bureauarbeiten. Fähig und willig überall wo nötig einzuspringen. Für tüchtige, intelligente und arbeitfrohe Natur eine angenehme, interessante Dauerstelle in familiärem Milieu. Ausführliche Offerten mit Photo und Zeugnissen sind erbeten unter Chiffre B H 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hôtel des Alpes vaudoises
cherche pour la saison d'hiver:

chefs de rang, commis de salle, portier, saucier, entremetier, commis de cuisine, pâtissier, garçons d'office, chasseur, conducteur - chauffeur, téléphoniste

Faires offres sous chiffre G H 2883 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2, en indiquant les 8 dernières places occupées avec durée de l'engagement et l'âge. Il ne sera répondu qu'aux offres pouvant entrer en considération et ceci avant le 25 septembre. Etrangers s'abstenir.

GESUCHT in Jahresstelle

Commis de cuisine
Commis de rang
Etagenportier

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Altersangabe an Hotel Schweizerhof, Basel.

TÖNDURY'S WIDDER, ZÜRICH
sucht auf Mitte September tüchtige, gewandte und sprachkundige (Englisch notwendig)

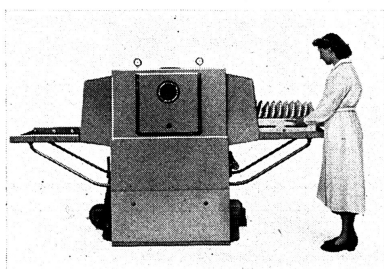
Restaurationstochter

die einen erstklassigen à-la-carte-Service beherrscht. Gefl. Offerten an: Frau E. Töndury, Widdergasse 6, Zürich 1, Telefon 27 31 50.

Inserieren bringt Gewinn!

PIMM'S No. 1
The one and only original gin sling

GENERAL AGENTS:
F. Siegenthaler Ltd.
LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33

**DAS ABWASCH-PROBLEM**

ist mit einer **Martin-Geschirrwaschmaschine** ein für allemal gelöst.

Für jeden Betrieb das richtige Modell!

MARTIN**Geschirrwaschmaschinen LUZERN**

Albert Dudli Haldenstrasse 5 Telefon (041) 278 38

L'abricot du Valais

Alors qu'il y a une trentaine d'années encore, le Valais tirait péniblement parti, à côté de ses vignobles célèbres, d'une terre exiguë et ingrate, il est aujourd'hui devenu un des centres de production fruitière et maraîchère les plus actifs du pays. Le propos de ces lignes n'est pas d'indiquer les raisons de ce développement ni de décrire la somme d'énergie, de courage, d'initiative dont il est le reflet. Il suffit de constater que l'essor agricole du Valais était devenu pour ce canton une condition essentielle d'existence pour sa population et que, cette condition étant en voie de réalisation, d'autres problèmes surgissent qu'il faut maintenant résoudre, des questions se posent auxquelles il faut répondre.

La culture de l'abricotier s'est peu à peu répandue sur toute la rive gauche du Rhône, dans la plaine et sur les coteaux qui la dominent. Sur la rive droite, beaucoup plus ensauvée et par conséquent plus favorable à sa culture, l'abricotier fleurit trop tôt et ne résiste pas ensuite aux gels nocturnes du premier printemps. Sur la rive gauche, en revanche, où il fleurit plus tard, il est possible, moyennant des précautions comme le réchauffement de l'air par d'innombrables chauffettes à mazout, de sauver la récolte et de l'amener à pleine maturité. La culture de l'abricot, la seule avec la vigne, qui puisse s'accommoder d'un sol difficile et procurer à la population un revenu minimum, est donc coûteuse. Lorsqu'au printemps le froid se prolonge, le producteur valaisan se voit dans l'obligation de poursuivre à grands frais la lutte contre le gel, sous peine de perdre à la fois le mazout déjà brûlé et la récolte. Il arrive ainsi que, tout compte fait, l'abricotier représente tout juste la valeur du combustible qui lui a permis de survivre.

En moyenne, la récolte des abricots connaît une année de fort rendement sur quatre. Elle varie, en Valais, entre 5000 et 7000 tonnes. Ces inégalités dans la production rendent les pronostics très difficiles touchant la future récolte. Et c'est cependant de ces pronostics que dépendent en grande partie les possibilités d'écoulement. Le pays consomme bon an mal en quelque 11 millions de kgs d'abricots. Si l'on s'attend à une forte récolte indigène, les importateurs règlent leurs achats à l'étranger en conséquence. Mais comme, d'autre part, la cueillette dépend largement des caprices du temps, il peut arriver que certains jours le marché ne soit pas alimenté au fur et à mesure de ses besoins, même dans des années de forte récolte.

Dans la région de Saxon, qui produit à elle seule la moitié des abricots du Valais, douze centres de ramassages sont disséminés où viennent s'accumuler les «plateaux» que les cultivateurs apportent sur des caçolets. Il est indispensable que les producteurs puissent livrer leurs fruits à courte distance des arbres, car la cueillette est longue et demande des soins extraordinaires. Une fois cueilli, l'abricot cesse de mûrir, mais si l'on attend pour le cueillir qu'il ait atteint sa pleine maturité, il n'est alors qu'en état de supporter le transport. Il faut donc choisir le fruit sur l'arbre alors qu'il est encore ferme tout en ayant atteint une maturité suffisante, ce qui oblige à «tenir» chaque arbre une douzaine de

fois. Puis, les contrôleurs ayant achevé leur travail de vérification, la récolte est conduite dans l'après-midi à la gare où elle sera chargée dans la soirée pour arriver à destination, dans les grands centres de consommation, aux premières heures de la matinée.

L'abricot n'est point un fruit bon marché. Qu'on se souvienne toutefois qu'il faut le protéger à grands frais, au moment de sa floraison, contre le gel; qu'après une vingtaine d'années, l'arbre ne porte plus de fruits; qu'il ne croît que sur de jeunes pousses, d'où la nécessité d'émonder l'arbre chaque année; qu'il ne peut être cueilli avant d'avoir été examiné de nombreuses fois; enfin, que là où il fleurit, il épuise le sol qui ne produit rien d'autre. Et puis, l'abricot, c'est la seule ressource de quelques milliers de compatriotes travailleurs et courageux.

Praktische Fremdenwerbung

An der vom 21. September bis 1. Oktober 1951 in Frankfurt am Main stattfindenden internationalen Kochkunst-Ausstellung wird auch die Schweiz vertreten sein. Der Schweizerische Kochverband (Zweigverein der Union Helvetica, Luzern) hat eine aus 8 Mann bestehende Gruppe Schweizer Köche von den, in reichem Mass zur Verfügung stehenden, international anerkannt beruflich tüchtigen Köchen und Pâtissiers ausgewählt, welche unter der Leitung des Herrn Albert Conrad, Küchenchef im SBB-Bahnhofbuffet Luzern, als Equipenchef in den Konkurrenzkampf mit ebenfalls ausgesuchten Köchen anderer Länder, treten wird.

Die Schweizer Köche konkurrieren vom 21. bis 25. September in der Konkurrenz „Lebende Kochkunstschau“, indem sie während diesen Tagen täglich bis 600 Portionen verschiedene Speisen (Kantons- und Landes-Spezialitäten) kochen, welche dann in den Ausstellungs-Restaurants serviert werden, um dann am 27. September in der Abteilung „Stehende (höhere) Kochkunstschau“ ihre Prunk- und Schaustücke zur Beurteilung durch das international zusammen gesetzte Preisgericht und zur Besichtigung durch das Publikum auszustellen.

Als Vertreter der Schweiz in dieser Jury amtier der altbekannte Küchenchef Herr Edouard Barbey, Lutry près Lausanne.

Die gegenwärtige Sommersaison hat gezeigt, dass trotz der z. T. ungünstigen Witterung wieder grosse Kontingente deutscher Gäste zu längerem Erholungsurlaub in die Schweiz gekommen sind und dass geschickte Propaganda beim gerne gesehene, deutschen Publikum für die Zukunft reiche Früchte tragen wird.

Es ist erfreulich, dass sich der Schweizerische Kochverband und die Union Helvetica als Arbeitnervverbände in uneigennützig Weise in den Dienst der erfolgreichen Fremdenwerbung stellen und die mit der Beschickung solcher im Ausland stattfindenden Veranstaltungen verbundenen namhaften finanziellen Opfer auf sich nehmen.

Dass bei der Beurteilung von Kochkunstplatten nicht nur auf die Zubereitung der Speisen, sondern auch auf die Aufmachung und Präsentation ankommt, ist einleuchtend. Es ist daher zu wünschen, dass der Gruppe Schweizer Köche hinsichtlich Mitnahme der notwendigen Rohprodukte wie

Zugerrötel, Waadtländer Würste, Schweizer Käse usw. für die Zubereitung von Landesspezialitäten und das entsprechende Geschirr, wie Silberplatten, Kupfer, Porzellan, Kristallgeschälten usw., seitens unserer Zollbehörden keine Schwierigkeiten gemacht werden, damit die Arbeiten unserer Landesvertreter so präsentiert werden können, wie es die landesüblichen, fachlichen Anforderungen verlangen.

Vielen Wünschen aus unserer Berufsgemeinschaft entsprechend, veranstaltet der Schweizerische Kochverband zur Besichtigung der Ausstellung eine verbilligte Geschäftsreise nach Frankfurt am Main. Abfahrt in Basel am 25. September. Rückkunft Basel am 28. September 1951. Detailprogramme und Auskunft vermittelt: Union Helvetica, Abtlg. Kochkunst-Ausstellung, Adligenswilserstrasse 22, Luzern. Sm.

AUSLANDSCHRONIK

Verkehrsverbände verstärken Werbearbeit

Zur Unterstützung der Auslandswerbung der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr hat die Bundesregierung im Rahmen der für die Förderung des Fremdenverkehrs bereitgestellten Mittel dem Bund Deutscher Verkehrsverbände einen grösseren Betrag zur Verfügung gestellt, der zur Herstellung von Prospektserien bestimmt ist. In Zusammenarbeit mit den Landesverkehrsverbänden wurde dazu ein Programm aufgestellt, das zehn Gebietsverbeschriften in einer Auflage von je 8000 Stück mit dreisprachigem Text und acht Faltblätter in einer Auflage von je 20 bis 25000 Stück für besondere Förderungsgebiete des Fremdenverkehrs vorsieht. Die erste Serie besteht aus den Gebietsverbeschriften Südbayern, Südwesten (Schwarzwald-Bodensee), Berlin, Rheinland, Hessen, Nord- und Ostseeküste, Norddeutschland, Mittelgebirge in Niedersachsen, Westfalen mit Industriegebiet. Mit diesen Schriften soll die im Ausland bestehende Lücke an deutschem Werbematerial ausgefüllt werden, um der ständig steigenden Nachfrage bei den Informationsstellen der ZfV. im Ausland gerecht werden zu können.

Tourismus und Aufrüstung

Auf der Jahrestagung der British Travel and Holidays Association in London gab der Vorsitzende der Association, Sir Alexander Maxwell, bekannt, dass in diesem Jahre bisher zehn Prozent weniger Amerikaner nach Grossbritannien gekommen sind als im Jahre 1950. Doch sei damit zu rechnen, dass der Verkehr aus Amerika für den Rest des Sommers bedeutend ansteigen würde, besonders dann, wenn der internationale politische Horizont sich klären sollte. Sir Alexander unterstrich, dass Ausgaben zur Förderung des Tourismus genau so wichtig und wesentlich seien wie für die Landesverteidigung. Eine grosse Anzahl der nach Grossbritannien kommenden Touristen lege Wert darauf, in erstklassigen oder Luxushotels unterzukommen. Da ihren Anforderungen nicht immer entsprochen werden konnte, haben sie ihren Besuch abgesagt.

32e Comptoir Suisse à Lausanne

8-23 septembre 1951

En septembre prochain, dans le cadre du 32e Comptoir Suisse, plus de 3000 exposants présenteront, sur une surface totale de 90000 m², l'essentiel de la production nationale helvétique. L'électricité, le gaz, l'économie domestique, le cuir et la chaussure, l'ameublement, les textiles, l'organisation de bureau, la mode, la construction, les machines agricoles, la chimie du sol, le lait et ses dérivés, la viticulture, les fruits et les légumes, l'horticulture, les produits pharmaceutiques, les arts graphiques, les arts et métiers, le sport et le tourisme en seront les secteurs principaux. Groupé en seize halles permanentes ou volantes ouvrant sur des jardins justement réputés, ce vaste marché se promet d'être plus animé et vivant que jamais. Car, pour reprendre les mots du Président de la Confédération à la Journée officielle du 31e Comptoir Suisse de 1950: «Les foires, les expositions et les comptoirs que nous avons régulièrement en Suisse sont une source d'émulation et d'encouragement. Ils permettent de faire le point, de tenir compte des besoins changeants et nouveaux.»

Un regard des intérêts généraux de notre économie nationale, il n'est pas indifférent que le Comptoir Suisse agrmente sa foire commerciale d'une véritable fête du travail. C'est en cela que réside l'une des causes de l'extrême popularité dont il jouit dans toutes les régions du pays. Chaque automne, la deuxième et la troisième semaine de septembre voient en effet affluer à Lausanne plus de 60000 visiteurs. Visions folkloriques, traditions pittoresques et généreuses, importants marchés-concours de chevaux et de bétail tenus avec succès, festivités, manifestations officielles s'inscrivent et se déroulent sur la belle esplanade de Beaulieu cependant que, parallèlement, dans des halles agencées avec goût, la vie marchande de la nation suisse bat à un rythme décuplé.

L'an dernier, le Comptoir Suisse présentait au public sa nouvelle halle permanente qui suscita partout des jugements fort élogieux. Cette année, il inaugurera un nouveau bâtiment qui complète et termine les bâtiments stables. Cette construction, objet d'un programme général de travaux échelonnés sur trois ans, apportera, elle aussi, un élément d'intérêt qui n'est point à négliger.

Zahlreiche Klagen seien von Reiseagenturen und Überseegästen eingegangen, dass einige britische Hotels keine Vorausbestellungen entgegennehmen, ja, dass ihre Anfragen nie beantwortet würden. s. b.



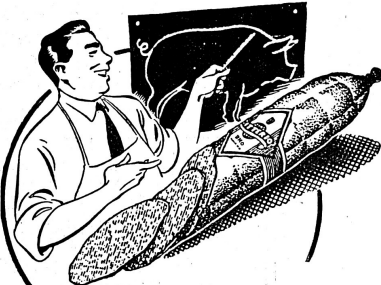
EMMANUEL WALKER AG.
BIEL

Gegründet 1858

Bekannt für

QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122



Und hier das Geheimnis...

Erstklassiges Schweinefleisch, nicht zu fett und vorzüglich im Geschmack, unter Verwertung der besten Teile - einwandfreie Verarbeitung - fachgemässe Lagerung - spezialisierte Arbeitskräfte und eine 80jährige Erfahrung machen die hervorragende Qualität der Salamiwurst «Citterio» aus, die allein schon durch ihr Aussehen und den feinen Geruch zum Versuchen anregt. Lassen Sie Ihren Hausvorrat an «Citterio»-Salami nie ausgehen.



SOC. ACC. CITTERIO - RHO-MILANO (ITALIA)

ALBERTO BONIZZI - Schweizergasse, 21 - ZÜRICH
A. DE SIMONI & CO. - Moosmattstrasse, 14 - LUZERN

ZÜNDHÖLZER

jeder Art und Packung
Bodenwische, Bodenöl,
Stahlsäge u. Stahlwolle,
Schuhcreme, Closetsap,
Kerzen, Feuerwerk
usw.
alles in bester Qualität liefern

G. H. Fischer Söhne, Fehraltorf
Zünd- und Fettwarenfabrik
Gegr. 1860

Verlangen Sie Preisliste

Prima Kunsthonig

5-kg-Kesseli Fr. 11.-
14-kg-Kesseli Fr. 29.-

Echter Chille-Bienenhonig

5-kg-Kesseli Fr. 20.-
14-kg-Kesseli Fr. 54.50
liefert franko
A. Péray,
Postfach Zürich 56

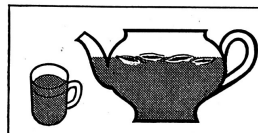
Hotels Restaurants

KAUF u. VERKAUF, Vermittlung im In- und Ausland zu bescheidenen Gebühren. G. Frey, Hotelimmobilien Bern, Spitalgasse 32, Telefon (031) 383.02.

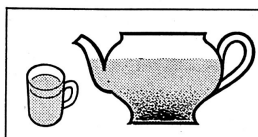
Gesucht für baldigen Eintritt in Jahresgeschäft n. Zürich PORTIER

sprachkundig, an sauberes, linkes Arbeiten, guten Umgang mit anspruchsvollen Gästen gewöhnt, für braven, allein stehenden Mann eine gute Dauerexistenz. Offert mit Photo u. Zeugnisbrief, unter Chiffre Z H 3905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mit TEEFILTERN gerät die Teebereitung am besten- Vergleichen Sie bitte selbst!



Der Aufguss von guten «schwimmenden» Filtern wird maximal kräftig und der Extrakt automatisch gut verteilt.



Bei offenem Tee sammeln sich die Blätter und der Extrakt am Boden der Kanne, wenn während der Ziehzeit nicht aufgerührt wird. Die Stärke des Getränks ändert so von Tasse zu Tasse.

K. REININGHAUS, TEEBEUTELFABRIK LA TOUR-DE-PEILZ

Teefilter-Abfüllerei für Grossisten. Poröse Papierfilter und Sichtfilter

Insertate lesen ... erwirkt vorteilhafteren Einkauf!

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT WAADTLÄNDER WEIN

OPV



Fräulein, es GREP!
aber es

Elmer-Grape

mit reinem Grapefruitsaft

20 JAHRE

Englische Schule Oertlimatt

KRATTIGEN
am Thunersee

Erstklassige engl. Sprachschule für Hotelfach. Intensiver Unterricht und methodischer Aufbau in Sprache und Schrift. Ständige englische Konversation. Schule u. Pension im Hause. Idealer Aufenthalt für Lernende. Dipl. Lehrer aus England.

Herbstkurs vom 1. Okt. bis 8. Dez. 1951

Prospekte und Auskunft durch Fam. Gfeller, Hotel Pension Oertlimatt b. Krattigen.
Telephon (036) 350 02 Oertlimatt.

Firma - Reklameschilder

in Leuchtmatt oder Lichtreklame

nach unserem neuen Verfahren steigern bestimmt auch Ihren Umsatz. Erneuern und Ändern von bestehenden Reklamen. Verlangen Sie unverb. Offerte durch **L. KRAFT, OLTEN** Telephon (062) 54059 Spezialwerkstätte für neueste Lichtreklamen

LAC LÉMAN

À remettre, date à convenir

PENSION

de 1er ordre, 35 lits, d'ancienne renommée, belle clientèle, magnifique situation, vue grandiose, jardin de plaisance ombragé et grand potager, proximité immédiate des chemins de fer et bateaux. Ecrire sous chiffre P V 38323 L à Publicitas Lausanne.

Gesucht

für Stadthotel la mit grösserem, sehr gepflegtem Restaurant: bestqualifizierter

Gardemanger
sowie bestqualifizierter
Saucier

Erwünscht ist Erfahrung in erstklassigem Restaurationsgeschäft. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten unter Chiffre S R 2891 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel 1er rang à Lausanne avec grande brasserie est restaurant cherche pour entrée fin août début septembre:

chef de service

pour la brasserie (connais. à fond la restauration)

chef de rang

pour le restaurant

dame de buffet

serveuses pour la restauration

téléphoniste

aide main-courantière, connaissant les langues

chef de partie

2 commis de cuisine

Faires offres avec prétentions de salaires, copies de certificats et photos sous Chiffre H. O. 2892 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht nach Zürich in erstklassiges Restaurant à la carte per sofort, evtl. nach Übereinkunft

Restaurationsstochter

gewandt, sprachkundig (Englisch notwendig), Beherrschung eines gepflegten Service à la carte mit Tranchieren und Flammbieren. Jahresstelle mit gutem Verdienst. Geringe Arbeitszeit. Gutpräsentierende Bewerberinnen wollen Zeugniskopien und Photo an Postfach 605, Zürich 22, einreichen.



"Hiram Walker's"
CANADIAN CLUB
Whisky
ALSO
BOURBON & RYE
GENERAL AGENTS:
F. Siegenthaler Ltd.
LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33



Kondensierte, gezuckerte ALPENMILCH -BÄREN-MARKE-
aus Emmentaler Frischmilch. Reich an natürlichen Aufbaustoffen, stets gleichmässige Qualität, unbedingte Sicherheit. 10% Fettgehalt.

Haushalt-Vorrat ERNEuern ERGÄNZEN VERGRÖssERN
Die Dosen mit dem Datum des Einkaufs versehen. Immer die zuerst gekaufte Dose verwenden und zugleich eine oder mehr Dosen neu hinzufügen. Müheless, für das Haushalt-Budget kaum spürbar, bleibt so Ihr Vorrat ständig intakt!

AM BESTEN SO:

Landgasthof

zu verpachten eventuell zu verkaufen

an Hauptverkehrsstrasse bei Zürich. — Neu umgebaut, mit Speiseraum, Säll und Gartenwirtschaft.

Notwendige Kautions für Inventar Fr. 50.000.—.

Bestausgewiesene Bewerber mit Referenzen und Kapitalnachweis wollen sich melden unter OFA 417 Z Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Grosse öffentliche freiwillige Steigerung

des gesamten Inventars des Hotels Jura in Bern, Bubenbergrplatz 5, in der Zeit vom 4. bis 11. September 1951.

Besichtigung: 4. September, von 9–12 Uhr. **Steigerung:** Täglich von 8.30–12 und 14–19 Uhr.
Dienstag, 4. September, ab 14 Uhr: Porzellan, Gläser, Plateaux usw. aus Saal und Restaurant. Registrierkasse, elektrische Uhren usw.

Mittwoch, 5. September: Hotelisilber: Bestecke, Platten, Légumiers, Saladiers, Saucieren, Zucker- und Konfitürenschalen usw. Bett-, Tisch- und Küchenlinge, Vorhänge, Spiegel, Bilder usw.

Donnerstag, 6. September: Gartenmöbel, grosser Hotelkühlchrank, Kühlanlage, Glace-Kühlchrank und -maschine, diverse Küchenmaschinen, Maschinenentisch, diverse Küchengeräte, Abwaschröge, Spülmaschine, Dezimalwaage, Kaffeemaschine, 2 Waschmaschinen, wovon eine elektrisch, neuere grosse Auswinde usw.

Freitag, 7. September: Gegen 70 Perser- und Maschinentische und Vorlagen, über 100 m Läufer, zirka 30 Schränke und Kommoden, Ausstellungsschiffe mit Böckli, Tische, Stühle, Fauteuils, Kleintisch, wie Garderobeständer, Büromöbel usw.

Samstag, 8. September: Gegen 70 Rosshaarbetten und Chaiselongues, zirka 50 Flaumduvets und Steppdecken, Kissen, Orelliers, Wolldecken.

Jurastühl, mit tischhoher Tisch, Tische, Bänke, Kredenz und Garderobe. Neuwertig. Eignet sich gut für Tea-room oder Restaurant-Stübl.

Montag, 10. September: Über 40 Lavabos und Brünli (engl.) für Warm- und Kaltwasser mit kompletten Garnituren und Spiegel, Badewannen, Klosets, Waschetruhen und Putzschränke usw.

Dienstag, 11. September: Tische und Stühle aus Restaurant und Saal, Beleuchtungskörper, Sack- und Hotelwagen, Kellergehäute, Leitern, grosse Sonnenstoren, Staubsauger, Blochmaschine, elektrische Nähmaschine.

Steigerungsaufträge werden während der Besichtigung schriftlich entgegengenommen. Abgabe nur gegen bar und ohne Gewähr.

Der Beauftragte: R. Heinger, Antiquar, Monbijoustrasse 37, Bern

On demande

pour entrée courant septembre une

première caissière-
dame de buffet

capable. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre P 10958 N à Publicitas S.A. La Chaux-de-Fonds.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung, später in renommiertes Restaurant nach Zürich

Gardemanger oder
Saucier-Chefstellvertreter

in Jahresstelle. Schöner Anfangslohn. Verlangt wird Beherrschung einer erstklassigen Küche. Jüngere Bewerber bevorzugt. Dasselbst ein

Commis de cuisine

Gutes Salär. Detaillierte Offerten einreichen unter OFA 420 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht

per sofort: strebsamer, intelligenter

Verwalter

neben dem Patron für Privatsanatorium Davos

Engl. und Franz. in Sprache und Schrift, sowie perfekt in der Buchhaltung und allen Bureauberechnungen. Offerten mit Bild, Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre S A 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Passantenhotel-Restaurant:

Büropraktikantin oder -praktikant
Commis de cuisine
Küchen-Officemädchen
Zimmermädchen

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Postfach 21070, Basel 1.



ARTEX
BUDAPEST UNGARN

MÖBEL

Erstklassige, geschmackvolle Qualitätsarbeit kennzeichnet die ungarischen Möbel.

Wir liefern ausschliesslich an den Handel. — Beauftragter zur Zeit in der Schweiz:

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

J. Lukács
Büro Artex
Sellerstr. 27, II. St.
Bern

SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE
LUZERN
Staatlich subventioniert

Die Herbstkurse:

- **Allg. Abteilung** (Fachkurs, Sprachkurs, Sekretärkurs) 18. September bis 15. Dezember
- **Kochkurse:** 5. September bis 24. Oktober — 25. Oktober bis 15. Dezember
- **Servierkurse:** 5. September bis 24. Oktober — 25. Oktober bis 15. Dezember

Prospekt verlangen! — Telephon (041) 255 51.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Ihre Gäste
wissen ...
Fliegen sind
unhygienisch!

Neocid Spray

vernichtet sie

Originalkannen von 5 l 10 l 25 l
Preise per l inkl. Wust. Fr. 6.54 6.15 5.77
Lieferung franco durch

J. R. Geigy A.G. Basel 16
Tel. (061) 438 48



Die Atmosphäre

in Speisesaal und Restaurant ist fast ebenso wichtig wie gute Bedienung und Qualität von Speise und Trank.

Schöne Teppiche tragen in hohem Masse dazu bei, und Ihre Gäste sind auch dafür empfänglich.

Eine Anzahl solcher befriedigend gelöster Teppich-Probleme zeugen von unserer Leistungsfähigkeit.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14

Telephon (071) 215 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18

Telephon (051) 23 76 03

ZU VERKAUFEN

zu ausserordentlich günstigen Preisen: fabrikneue

Marken-Hotelsilber-Geschirre

(Versilberungsbasis 110 g)

Beispiel: Saucieren, schönes Barockmuster 3-4er Fr. 18.-, schwere Hotelkannen mit isoliertem Griff ab Fr. 7.20, Löffelraster 1-2er Fr. 26.-, Essbesteck per Dutzend Fr. 35.-.

Muster und Preislisten werden ganz unverbindlich mit Rückporto zugesandt. Anfragen unter Chiffre M. H. 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.



1 Liter prima Siphon für nur 1/2 Rp. mit der 1000 fach bewährten

Siphonflasche „SACCAB“

Einige der vielen Vorteile:

Absolut explosionsicher, da nahtlose Leichtmetallflasche mit Sicherheitsventil. • Konkurrenzlos wirtschaftliche Nachfüllvorrichtung. • Wunderschöne, repräsentative Flasche. • Sehr schnell nachgefüllt. • Tadellose Sättigung usw. • Bisher jeder Kunde eine begeisterte Referenz! Verlangen Sie bitte unverbindliche Demonstration durch:

WILD & BESOMI, ZÜRICH 1
Friedensgasse 1 Telephon (051) 23 60 22



PAPRIKA HONGROIS

dans l'excellente qualité bien connue

exporté par

TERIMPEX

Exportation et importation de bétail et de produits agricoles

1, EGYTEM U., BUDAPEST V

B. P. 200 - Téléphone 18-19-20
Adresse téléphonique: Terimpex Budapest

MUSIK IN ALLEN RÄUMEN

TITAN Verstärker-Anlage

IM RESTAURANT

IN DER BAR

IM DANCING

AUF DER TERRASSE

Entspricht Ihre Musik-Anlage den Wünschen Ihrer Gäste, den Bedürfnissen Ihres Betriebes? TITAN-Musikanlagen sind das Vollkommenste und Günstigste, was auf diesem Gebiet schon geschaffen wurde. Zum Beispiel die abgebildete Hotel-Anlage; sie vereinigt in einer Apparatur:

Radio-Apparat für 3-Wellenempfang und Kurzwellenbanddehnung, Gegentaktendstufe, Lautsprecher, abschaltbar, 6-Watt Ausgangsleistung, Abstimm-Marken für HF-Telephon-Rundpruch usw.

Zusatzverstärker 12-Watt Ausgangsleistung, so dass bis zu 6 zusätzliche Lautsprecher, beliebig verteilt in Ihrem Etablissement, betrieben werden können. Bei Nichtbedarf kann dieser Verstärker abgeschaltet und nur der Radioteil in Funktion gehalten werden.

Plattenwechsler automatisch, mit Pauseneinstellung.

Rufanlage

Auf Wunsch lässt sie sich zu einer zeit- und mühesparenden Rufanlage ausbauen, die auch zur Übertragung von Darbietungen Ihrer Hauskapelle in andere Räume dient.

Anschlussmöglichkeit für niederfrequenten **Telephon-Rundpruch**

Plattenfach bietet auch Platz für ein zusätzliches Band- oder Drahtaufnahmegerät.

Jede Anlage kann Ihren speziellen Anforderungen angepasst werden. Chassis sind auch einzeln lieferbar zum Einbau in bestehendes Mobiliar.

Durch jedes gute Fachgeschäft erhältlich.

Fabrikation: **TITAN** Stauffacherstr. 45, Postfach Zürich 26

BON

Bitte ausschneiden und einsenden
Der Unterzeichnete ersucht um Zustellung von Prospekten für TITAN-Musikanlagen und um Angabe des nächstgelegenen Fachgeschäftes:

Name: _____

Ort und Adresse: _____

HR

KAFFEE

fein und aromatisch

Giger-Mischung

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros

Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



PEDALOS

zu Occasionspreisen abzugeben.
Auskunft: Bootsvermietung H. Diemann, Zürich, Tel. (051) 24 18 02.



Kristall und Glas



wunderbar klar
mit dem enttiefenden
Reinigungspulver

Sap

Auch Ihr Personal schätzt SAP
arbeitet freudiger und leistet
deshalb mehr!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 69 11

Seit 1931 bekannt für besonders
prompten und individuellen
Kundendienst.

Zu verkaufen

Kippkessel

«Sureses 75 l, 8 kW, 380 V,
in rostfreiem Stahl, neuer-
tätiger Zustand.

Offerten unter Chiffre OFA
7077 L an Orell Füssli-An-
noncen, Lausanne.

Hotel-Kurse

beginnen am
27. Sept. und 30. Okt.

Handelsschule Rüedy
BERN

Bollwerk 35 Telephon 310 30

Unterricht durch Fachlehrer.
Prospekte gratis. — Beste
Referenzen.

CHAMPAGNE J. BOLLINGER

AY-CHAMPAGNE — un des meilleurs
DRY BRUT S.A. — BRUT 1941-1943-1945

Agents généraux pour la Suisse

RENAUD S.A. BALE

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Gdter Baselbieter Kirsch

Spezialbrand

Erste Aktienbrennerei Basel · Telephon 5 30 43 und 5 30 44

Zeit und Geld sparen

jederzeit bereit sein, sauber und rationell arbeiten

können Sie mit dem

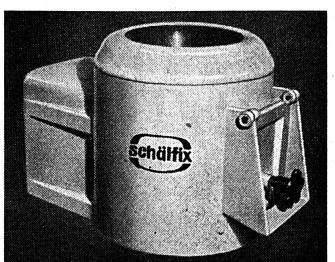
Schälfix

der neuzeitlichen
u. kleinen Gemüse-
schälmaschine

Schälfix schält mühelos ca.
4-5 kg Kartoffeln, Rüben,
Sellerie oder Kohlraben in
ca. 1-2 Minuten. — Preis
Fr. 765.- plus Wust.

Direkt ab Hersteller oder
durch die Fachgeschäfte.

ZAI & CO., APPARATEBAU EBIKON-LUZERN
Telephon (041) 235 00



Suchen Sie einen Teppich?

Wissen Sie, dass Ihnen Geelhaar besondere Vorteile bieten kann? Seit 50 Jahren finden Sie Geelhaar-Teppiche im eleganten Stadthotel wie auch in der kleinen Pension hoch oben in den Bergen. Wir wissen aus Erfahrung, welche Qualitäten sich im Gastgewerbe am besten bewähren. Machen Sie sich diese zu Nutze. Was haben Sie für Wünsche? — Verlangen Sie bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Seit 50 Jahren Hotellieferant

Teppichhaus



W. Geelhaar AG., Bern, Thunstrasse 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Tel. (031) 2.21.44