

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **61 (1952)**

Heft 11

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
Organ pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emilie Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Comptes de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 58690

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. A.G., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Administration: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 58690.

Nr. 11 Basel, 13. März 1952 Erscheint jeden Donnerstag 61. Jahrgang 61^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 13 mars 1952 No 11

Volkswirtschaftliche Zahlen und ihre Wertung

I.

Wenn man vor die Frage gestellt wird, welches der zahlenmässige Anteil von Hotellerie und Fremdenverkehr an Einkommen und Vermögen unseres Volkes sei, überfällt einen ein leichtes Unbehagen. Nicht aus schlechtem Gewissen darüber, dass die manchmal herumgebotenen phantasievollen Zahlen, die kalten Blutes beispielsweise die gesamten Anlagevermögen des Eisenbahn- und Strassennetzes dem Fremdenverkehr zuzuschreiben und nur so mit Millionen jonglieren, etwa falsch seien. Das wäre an sich nicht so schlimm, denn auch in anderen Wirtschaftszweigen wird statistisch oft mit der grossen Kelle angerührt.

Was bedenklich stimmt, ist auch nicht die Tatsache, dass wir trotz einer ausgezeichneten Fremdenverkehrsstatistik die wertmässigen Umsätze aus Reise und Aufenthalt der Gäste niemals mit dem gleichen Grad an Genauigkeit feststellen können wie gewisse gewerbliche oder industrielle Wirtschaftsvorgänge. Lebendige Menschen sind eben schwerer erfassbar als tote Waren. Hingegen bleibt auffällig, wie die Wirtschaftszahlen des Fremdenverkehrs, bei aller Vorsicht in ihrer Interpretation, übereinstimmend ein relatives Absinken seines Anteils am Wirtschaftskreislauf der Schweiz enthüllen. Durch die jahrelange Stagnation und seine konjunkturelle Unausgeglichenheit ist der Fremdenverkehr gegenüber fast allen übrigen Erwerbszweigen, denen die Sonne der Hochkonjunktur lächelt, ins Hintertreffen geraten; er befindet sich, wie unsere welschen Freunde sagen, «en perte de vitesse».

Zwei Beispiele mögen dies erhärten:

1. Ein Vergleich der Exportware von Maschinenindustrie und Fremdenverkehr:

	1937 in Millionen Fr.	1951 in Millionen Fr.
Ausfuhr von Maschinen	170	962
Einnahmen aus dem Ausländerverkehr	392	550

Einer Zunahme der Maschinenausfuhr von 466% in der Periode 1937-1951 steht die Steigerung der Einnahmen aus dem Ausländerverkehr von nur 40,5% gegenüber, wobei es sich in beiden Fällen um nominelle Erhöhungen handelt, die in der Vergleichszeit eingetretene Geldentwertung also nicht berücksichtigt wird. Während 1937 der Export schweizerischer Maschinen nicht einmal die Hälfte des Ertrages aus dem Fremdenverkehr ausmachte, war das Verhältnis 1951 beinahe umgekehrt: der Anteil der Maschinenindustrie an der schweizerischen Zahlungsbilanz war auf fast das Doppelte des Fremdenverkehrs gestiegen.

2. Die Gegenüberstellung der Investitionen in Hotellerie und Elektrizitätswirtschaft. Noch 1943 wurde das Anlagevermögen der Hotellerie auf das Anderthalbfache desjenigen der schweizerischen Elektrizitätswerke veranschlagt. Seither ging auch hier die Entwicklung verschiedene Wege. Während man in roher Schätzung die Neuinvestitionen in der Hotellerie 1951 mit 15-16 Millionen Franken beziffern kann, wovon rund ein Viertel aus öffentlichen Mitteln (SHTG.) kommt, werden zurzeit für Kraftwerkbauten jährlich rund 200 Millionen Franken ausgegeben.

So hat sich also nicht nur der durch Hotellerie und Fremdenverkehr verursachte Einkommensstrom im Vergleich zum gesam-

ten Volkseinkommen relativ vermindert, sondern die touristischen Erwerbszweige vermochten angesichts ihrer reduzierten Investitionsrate auch nicht den bisherigen Anteil am steigenden Volkseinkommen zu halten. Läuft die verhältnismässig geringere Beteiligung an den volkswirtschaftlichen Gesamtgrössen auf eine entsprechende Abnahme der wohlstandsfördernden Kraft der «Fremdenindustrie» hinaus?

II.

Diese Frage wird nur derjenige bejahen, der die Volkswirtschaft bloss mengenmässig, quantitativ, als «Warenhaufen», «Warenpöbel» - wie Karl Marx sagte - auffasst. Sobald man indes von qualitativen Wertmassstäben ausgeht, die Struktur der Volkswirtschaft und die räumliche Verteilung der produktiven Kräfte in Anschlag bringt, ändert sich das Urteil. Es muss dann dahin lauten, dass die volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs in jenem Masse steigt, als die ökonomische Schwerpunktbildung, das heisst die Konzentration von wirtschaftlicher Verfügungsmacht, von Reichtum, in gewissen Landesteilen zunimmt. Indem er Geld aus den grossen Zentren in abgelegene, wirtschaftlich benachteiligte Gegenden bringt, die peripheren Zonen durchblutet, übt der Fremdenverkehr eine unentbehrliche volkswirtschaftliche Ausgleichswirkung aus, die um so schwerer ins Gewicht fällt, je stärker die Industrialisierung des Landes fortschreitet. Gerade dann muss verhindert werden, dass die reichen Regionen immer reicher, die armen Bergtäler immer ärmer und hilfsbedürftiger werden.

Diese kompensatorische Funktion des Fremdenverkehrs im Rahmen des schweizerischen Wirtschaftsraumes wird man angesichts der zeitlichen und örtlichen Verschiedenheiten kaum mit Gesamtzahlen, mit einer einzigen Statistik belegen können. Der Nachweis muss vielmehr durch konkrete, aber typische Beispiele geleistet, durch das Studium lokaler und regionaler Marktverhältnisse begründet werden. Eine solche Hinwendung zum Individuellen, zum prinzipiell wichtigen Einzelfall im Fremdenverkehr, sei als Mikrotourismus bezeichnet. Es ist erfreulich, dass sich die Fremdenverkehrsforschung auch nach dieser Richtung orientiert.

Dafür zeugen zwei kürzlich erschienene, sehr verdienstvolle Untersuchungen, welche den belebenden Wirkungen des Fremdenverkehrs nachspüren, der wie ein Sauertrieb die lokale und regionale Wirtschaft durchdringt.

Dr. J. Leugger hat die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs für die Zentralschweiz (erschieden im Jahresbericht 1950 des Verkehrsverbandes Zentralschweiz) mit neuem Zahlenmaterial belegt. So beziffert er den Bruttoertrag des zentralschweizerischen Fremdenverkehrs im Jahre 1950 auf 90 Millionen Franken. Die Grösse dieses Geldstromes mag man beispielsweise daran ermesen, «dass der Gesamtsatz des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften der Zentralschweiz, dem 59 Genossenschaften mit 6810 Mitgliedern angeschlossen sind, im Geschäftsjahr 1949/50 sich auf 22,5 Millionen Franken belief». Allein, auch hier kommt es nicht nur auf die absolute Höhe der durch den Fremdenverkehr vermittelten Einnahmen, sondern ebenso sehr auf ihre volkswirt-

schaftliche Streuung, auf die branchenmässige Verteilung an. Von den 90 Millionen Franken entfallen vorweg 11 Millionen, das heisst 12%, auf Ausflüge, kommen also den Verkehrsmitteln (Bahnen, Schiffen, Cars, Sesselbahnen und Skiliften) zugute. Die mit 25 Millionen, das heisst 28% der Totalsumme, veranschlagten Nebenaufwendungen haben als Adressaten die lange Liste der persönlichen Dienstleistungsgewerbe, Vergnügungsetablissemante und Betriebe des Handwerks und Detailhandels. Der Anteil von Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe beträgt 54 Millionen oder 60% des Totals. Davon verbleibt dem Betriebsinhaber nur der kleinste Teil, denn die Hotels, wie übrigens auch die Transportanstalten, «sind nur die Sammelbecken, die Einnehmerien, aus denen das Geld in Hunderte von Kanälen der ganzen zentralschweizerischen Volkswirtschaft und darüber hinaus weiterfliesst».

Auf noch umfassenderer Grundlage basiert die Berner Dissertation von Dr. Christian Jost: «Der Einfluss des Fremdenverkehrs auf Wirtschaft und Bevölkerung in der Landschaft Davos». Hier handelt es sich um eine eigentliche Wirtschaftsgeschichte des Hochtales, und es ist kein Zufall, dass sie mit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts immer stärker zur Fremdenverkehrsgeschichte wird. Die Aufnahme und Beherbergung der Kranken und Sporttreibenden schuf nicht nur einen ganz neuen Erwerbszweig, sondern dieser sprengte gleichzeitig die frühere patriarchalische Wirtschaftsverfassung der Landschaft und erweiterte ihre Arbeits- und Verdienstmöglichkeiten in kaum geahntem Masse. So stellte sich die Landwirtschaft von der Selbstversorgung und Viehzucht immer mehr

auf die Milchproduktion um, die im aufstrebenden Kurort Davos einen lohnenden Markt fand. Ähnliches gilt für Gewerbe und Handel, die mit dem Fremdenverkehr einen stürmischen Aufstieg nahmen, der um so eindrucksvoller ist, «als bis zur Mitte der 1860er Jahre in der ganzen Landschaft nur drei armselige Krämerläden und einige ganz kleine Bäckereien bestanden». Wie sehr der Gemeindefiskus auf die Hotellerie und die direkt oder indirekt davon befruchteten Erwerbszweige angewiesen ist, geht daraus hervor, dass vom Betrag der in der Landschaft Davos entrichteten Kantonssteuern nur 5% auf Steuerzahler entfielen, die in keiner Abhängigkeit vom Fremdenverkehr standen. Instruktive Vergleiche der Bevölkerungsentwicklung in der aufstrebenden Landschaft Davos mit Bündner Tälern, die vom Fremdenverkehr nicht berührt werden und sich deshalb entvölkern, führen abschliessend vor Augen, wie durch den Zustrom der Fremden neue Arbeitsmöglichkeiten erschlossen und die ehemals zur Auswanderung gezwungenen Bevölkerungüberschüsse in der Heimat lohnenden Verdiensten finden konnten.

Aus solchen Feststellungen und Untersuchungen tritt uns das volkswirtschaftliche Bild des Fremdenverkehrs in solcher Deutlichkeit entgegen, dass es keiner kunstvollen Retuschierung mehr bedarf. Denn was für die Zentralschweiz und die Landschaft Davos gilt, gilt - mutatis mutandis - auch für die übrigen Fremdenverkehrsgegenden und -täler. Für die Verflechtung der Wirtschaft dieses Teiles unserer Heimat mit Hotellerie und Fremdenverkehr darf man mit Fug das oft missverständliche Wort von der Schicksalsgemeinschaft setzen. *Krapf*

Un peu d'oxygène dans notre propagande touristique

Pourquoi ne pas vendre de l'air?

Nous publions ci-dessous un excellent article de notre collaborateur M. Paul André qui relève l'importance qu'il y aurait d'insister davantage dans notre propagande touristique sur le climat de nos différentes stations. Nous voudrions préciser à ce sujet que l'Association suisse des stations climatiques, présidée par M. F. Tissot, vice-président de la S.S.H., effectue d'importants travaux dans ce domaine. Elle s'est adjointe plusieurs médecins spécialisés dans l'étude des climats, et parmi lesquels nous mentionnerons les docteurs G. von Deschavandens, d'Adelboden et A. Mörikofer de Davos qui ont publié d'importants travaux sur le climat des diverses localités suisses. Le principe sur lequel l'Association suisse des stations climatiques - association, disons le bien, qui embrasse aussi bien des stations de plaine telles que Lugano et Montreux par exemple - entend se baser est celui de l'authenticité. Il ne faut pas qu'une station puisse s'affubler de tel ou tel qualificatif climatique de fantaisie. Nous espérons pouvoir prochainement publier un article qui illustre mieux les travaux de cette grande Association suisse qui travaille en étroit contact avec notre institution nationale de propagande: l'Office central suisse du tourisme. (Réd.)

Vendre de l'air: locution certes déplaisante. L'air appartient à tout le monde. L'air est un don de la nature, ou, si l'on préfère, un bienfait du ciel. Le plus généreux, puisqu'il est démontré que nous absorbons en poids six fois plus d'air que d'aliments et de liquides réunis. Cela sans avoir besoin de le gagner à la sueur de notre front, comme le pain. On ne vend pas l'air. On ne doit pas le vendre. Mais on peut l'offrir...

Il faut s'entendre. L'air nous est tout aussi largement dispensé ici-bas que le mélange d'oxygène et d'azote qui transforme notre

sang veineux en sang artériel: or il suffit d'une particularité dans sa composition chimique pour lui donner quelques vertus qui permettront de le mettre en bouteilles, puis de l'introduire sur un marché où les acheteurs ne manquent pas. Acheleurs, ravis, reconnaissants, fidèles. Rappelons-nous que le monde antique aimait à placer les autels de ses dieux près des sources: il y a là l'indice d'un mystérieux dialogue entre l'homme et l'eau.

Ce n'est d'ailleurs pas un bluff, que l'eau sous étiquette. Mais il faut savoir la choisir selon ses besoins, et surtout savoir la prendre. Un art que l'on ne connaît pas assez, peut-être par la faute des sociétés vouées au commerce des eaux minérales. Jamais je ne les ai vues donner à ce propos quelques conseils. Ils seraient pourtant utiles et appréciés. Dire qu'une eau est savoureuse, c'est ne rien dire, ou c'est mentir. Compter sur une onomatopée, comme «pscht!», cela passe une fois, et ensuite ne porte plus. La faute ici commise provient d'une théorie publicitaire qui sévit encore, quoiqu'elle soit aujourd'hui dépassée: celle qui consiste à ne s'exprimer qu'en images à fleur de peau, parce que le public ne réagit que par ses sens. Très ingénieux. Trop ingénieux!

La vérité est ensemble beaucoup plus simple, et beaucoup plus complexe. Comme tout ce qui touche à la vie. Entre les sens et les idées, la coupe au fond n'existe pas. Inventée par les psychologues, cette distinc-

tion rend assurément service aux théoriciens qui régissent et instruisent le monde moderne, mais elle est artificielle. Autrement dit: génératrice d'erreurs qui peuvent coûter d'autant plus cher qu'on aura accordé au principe une plus entière confiance. Faites plutôt l'inverse. Adressez-vous, dans un langage précis et documenté, à l'instinct de conservation de l'individu: vous communiquerez avec ses sens, sous une forme apparemment étrangère aux sens, puisqu'elle emploie des idées demandant quelque attention de l'esprit. Renseignez soigneusement le consommateur où celui-ci a un avantage organique à être informé: votre initiative, j'en suis sûr, ne passera jamais inaperçue.

* * *

Si j'ai pris l'exemple de l'eau, c'est qu'un problème analogue se pose pour l'air. On fait valoir le charme de nos paysages par les plus divers des moyens, et en y mettant un art où le sens de l'organisation s'allie à toutes les ressources que suggère le sens du beau. Fort bien. Sait-on assez qu'il y aurait, dans certains cas déterminés, une autre voie à suivre en même temps? Je pense précisément à la valeur de l'air. Elle existe, comme celle des eaux minérales, et supérieure parfois, pour toutes sortes de raisons. Et l'air a cet avantage pratique de ne pas s'absorber dans un verre. Il soignera, sans qu'ils s'en aperçoivent, nos excellents hôtes dont les réactions internes sont plutôt défavorables à l'eau, et qui, avec tout le courage du monde, ne sauraient aller plus loin que l'effort demandé pour s'en rincer les dents.

De toute façon, il s'agit de créer comme un besoin d'air. Non pas n'importe lequel, parmi tous ceux qui sont en mesure d'entretenir ou de rétablir la santé. On amènera les gens à vouloir tel air, et à le vouloir en sachant pourquoi. Sans qu'ils se trompent. Autrement dit: sans qu'ils soient trompés. Cet air doit répondre à leur attente, et fortifier quoique en bénéficiant. Le bobard est la pire sottise en propagande — comme ailleurs, au reste. Il ne faut jamais dire plus que ce qui est. Mais il faut dire tout ce qui est. Et d'une manière assez incisive pour que le message exerce pleinement son influence.

Direz-vous que l'air est bon? Qu'il est pur? Tonique? Cent mille endroits en peuvent proclamer autant. Et ils le proclament, sur tous les tons, à moins que ce ne soit en somme sur un seul, usé comme l'image du bleu Léman. Trouvons autre chose. Autre chose qui corresponde à une tendance actuelle. On sait admirablement tirer parti des inclinations qui se voient: celles qui font la vogue des sports, de l'alpinisme, des fêtes, des manifestations économiques. Pourquoi ne pas mettre mieux à profit telle ou telle inclination intérieure? Il y en a une qui pourtant crée les yeux: la recherche de la connaissance. D'où le succès des cours qui s'organisent partout, et partout remplissent leurs salles; d'où également le gros tirage des «digests», malgré les critiques, si souvent justifiées, dont ils sont l'objet. Vous vous demanderez peut-être si je ne perds pas le fil, et quel rapport peut avoir cette aspiration à la science avec l'aspiration pulmonaire. Eh! Nous voilà justement au centre du sujet...

* * *

Il y a une science climatologique. Très poussée. Avec ses savants, ses instituts, ses traités, ses revues. Qu'en sait-on chez nous? A peu près rien. Exception faite des stations spécialisées dans le traitement de la tuberculose, le climat passe au second plan de nos thèmes touristiques. Tellement au second plan qu'il y a lieu de se demander si ce n'est pas le troisième, le quatrième, ou le dernier. Alors qu'il pourrait souvent occuper le premier — à condition toutefois que l'on sache mettre en œuvre, sous une forme vivante et limpide, tous les éléments utilisables que fournissent les travaux en cours ou publiés.

Que de choses à dire, sur un climat et sur ses effets physiologiques! A ce propos, deux régions voisines diffèrent parfois complètement. Il y a l'ionisation de l'atmosphère: sa teneur en courants électriques positifs ou négatifs. Il y a la composition des aérosols: infimes particules, organiques ou inorganiques, qui flottent dans l'air et qu'absorbent les muqueuses les plus imperméables. Il y a les irradiations: rayons ultra-violettes, rayons cosmiques, etc. Et ce ne sont pas ici des détails oiseux. Ces facteurs agissent fortement

sur notre corps, en particulier sur le système neuro-végétatif, dont relève l'équilibre nerveux des organes.

Or les climats, en Suisse, se prêtent merveilleusement à cette argumentation négligée. Il semble aujourd'hui que les distractions surtout importent. Ce n'est vrai qu'en partie. N'oublions pas quel rang tient la

santé dans les préoccupations humaines. Parler aux gens d'eux-mêmes, ce peut être, selon la façon dont on s'y prend, un excellent moyen de les intéresser à un pays. Et de les retenir quelque part, quand la bougeotte, cette maladie en redoutable progrès, les pousse à quitter trop vite l'endroit qui leur conviendrait mieux que tout autre. Paul André

Olympisches Gespräch in Finnland

1952 als grosse Hoffnung des Fremdenverkehrs in Suomi

Von dem diesjährigen olympischen Jahr spricht man sogar in den Lappenhöhlen am Polarkreis. Nicht nur in Helsinki stellt sich der Fremdenverkehr auf den zu erwartenden Touristenstrom ein, sondern noch nördlich von Inari hofft man auf Gäste, die sich einen Ausflug in die romantische Wildnis unter der Mitternachtssonne nicht entgehen lassen wollen. Allerdings mit dem Autobus kann man 1952 nicht mehr die alte Eisenerstrasse bis zu Ende abfahren. Das Petsamo-Gebiet ist mit dem eisernen Hafen Liinahamar an die Sowjetunion abgetreten worden. Aber eine Abzweigung entstand, die über Inari zum Tanafluss an der norwegischen Grenze führt, weiter über Karasjok nach Hammerfest läuft (Hammerfest wurde am 6. Februar 1945 restlos zerstört, heute gibt es dort noch keinen richtigen Laden und auch kein Hotel), sich auf Narvik zu schlingt und in Kilpisjärvi wieder finnischen Boden erreicht. Im Kriege wurde dieser strategische Weg von den Deutschen angelegt. Heute spielt sich auf dieser nördlichen Abzweigung der alten Eisenerstrasse der Touristenverkehr ab.

Nunmehr fast sieben Jahre nach dem Kriege sind auch die Kriegszerstörungen im heimischen Rovaniemi allmählich vergessen, in der seitherzeit fast völlig verbrannten Polarkreis-Stadt ist neues Leben eingezogen. Die Holzbauten sind verschwunden. Neu gebaut wurde nicht mehr in Holz, sondern in Beton. Das alte finnische Sprichwort „Das Feuer ist ein guter Diener, aber ein schlechter Hausherr“ ist nach so umfangreichen Verwüstungen wie sie der Krieg brachte, heute mehr als je beachtet worden. Beton brennt eben nicht. Geschäftshäuser, Wohnblöcke, staatliche Gebäude und eine Kirche sind in dieser technisch modernen Bauweise entstanden.

Auch „Pohjanhovi“, das mondäne Touristenhotel am Kemijoki, verspricht sich im kommenden kurzen Finnlandsummer eine sprunghafte Belegung des Fremdenverkehrs. „Pohjanhovi“ ist eine Fata Morgana in der arktischen Wildnis. Die Jazzkapelle, die den bekrackten Globetrottern zum Polarkreis aufspielt, kann man sich zwar sehr gut in einem Großstadthotel in der City vorstellen, aber hier oben wirken die Tanzrhythmen zur Cocktail-Party zum mindesten als Originalität. Von hier aus machen die im Lappland-Express gekommenen Gäste ihre Ausflüge zu der berühmten Markierungstafel am Polarkreis und bringen von dort natürlich auch einen Schnappschuss mit nach Hause. Ausserdem wird so manches Andenken aus den einsamen Rentierzelten mitgenommen. Auf jeden Fall kann der Finnlandreisende vor Nepp sicher sein. Die Ehrlichkeit der Finnen ist geradezu legendär. Nicht mit Unrecht erzählt man sich die Geschichte von dem finnischen Bauern, der vor zwanzig Jahren in Rovaniemi ein paar Kiefern gefällt hatte, die einem Sägewerk gehörten. Nach fast zwei Jahrzehnten erschien der Mann bei dem Besitzer des Werkes und erklärte: „Ich halte es einfach nicht mehr aus. Ich möchte die Kiefern bezahlen, jetzt kann ich es endlich!“

Auf Nurmis Spuren

Wer auf seiner Touristenreise aus dem hohen Norden, etwa aus Ivalo, Inari oder aus Rovaniemi kommt, macht bestimmt in Lahti noch einmal Station. Hier in der Nähe liegt die berühmte finnische Läuferhochschule, das Zentrum der Leichtathletik. In einer viertelstündigen Fahrt kommt man nach Vierumäki. Birken und Kiefern umgeben den wichtigen Steinblock der Sportschule. Die Wälder der Umgebung sind vom Unterholz gereinigt, die Ufer der Seen, auf denen die Ruder-

boote trainieren, gepflegt. Und hier ist die Geburtsstätte des finnischen Läuferuhms. Es gibt einen traditionellen Läuferpfad, den der König der Langstreckler Paavo Nurmi, Jahrelang im eigenen Training geläufig ist. Auf ihm wechsellern heute der Nachwuchs in des Altmeisters Fusstapfen. Ein fast militärisch strenges Reglement herrscht in der Sportschule vom Wecken bis in die Abendstunden. Wenn man als Gast die 150 Sportstunden besucht, kann man sich erst ein Bild davon machen, wie hart das finnische Training ist. Überwacht wird es von dem Mann, der heute in Helsinki als zurückgezogener Kaufmann lebt und in der Mikkentaru Nr. 5 unweit der berühmten Espplanade, einen Kravattenladen betreibt — Paavo Nurmi. Kein Reporter möge sich einbilden, dass der schweigsame Läuferkönig irgend jemandem zuliebe zu einem Interview bereit wäre. Weit gefehlt. Drei hübsche Verkäuferinnen, typische Skandinavinnen, „verpassen“ dem neugierigen Kunden in diesem Winter den neuesten Schlager Nurmis — die Olympiakravatte. Auf seig gebautem Grund ist das neugebaute Stadion eingeweiht. Erinnerung steht an der Firmenstelle „Helsinki 1952“.

Fremdenverkehr wirbt — Helsinki wartet

So langsam läuft auch jetzt schon in den langen Wintermonaten die Werbung der Gastronomie und des Fremdenverkehrs für das olympische Jahr an. In den Büros der Schifffahrtlinien kann man bereits in diesen Wochen einen Blick auf die zauberhafte Schärenwelt vor der „weissen Stadt“ tun — natürlich auf den Werbeplakaten. Wenn auf der „Espplanade“ im Sommer die Lampen angehen, so entsteht eine Zwielficht-Atmosphäre, die jeden Besucher beeindruckt. Es wird nicht restlos dunkel. Auch in der verhältnismässig südlich liegenden Hauptstadt steht. Die Mitternachts-sonne, die auf Tausenden von Prospekten besungen wird, leuchtet auch abends um 23 Uhr in Helsinki noch über den Schären des Hafens oder taucht die schneeisse „Gusta-Adolf-Kirche“ in einen milden goldenen Ton. Eine am Tag nicht zweckmässig gebaute Stadt, in den Geschäftsstrassen vollgestopft mit Autos amerikanischer Firmen, unter denen dann und wann ein Volkswagen absticht. 140 Jahre ist es nunmehr her, dass Helsinki zur finnischen Hauptstadt aussersehen wurde. Der deutsche Architekt L. C. Engel hat grossen Anteil an der baulichen Gestaltung der Stadt gehabt. Neben einer Anzahl öffentlicher Gebäude entwarf er den monumental wirkenden Hauptbahnhof. Nüchtern-zweckmässig wäre das treffende Merkmal des Bausitls von Helsinki, würde man nicht das Prädikat einer selten klaren Linienführung hinzusetzen. Ein Beispiel dafür dürfte der Reichstag sein, der die 200 Abgeordneten aufnimmt. Die eigenartigen vielen Granitbuckel in der Stadt verraten dem architektonisch interessierten Besucher bald das Material der Bauten: Granit — wie sollte es auch anders sein, hat man doch den Stein an Ort und Stelle. Die Transportkosten erschallen.

Zwei Kilometer vom Stadtkern entfernt wartet das Olympia-Stadion bis zum Sommer auf seine Gäste aus aller Welt. Natürlich fehlt auch das Olympische Dorf nicht. Hier hat man das Bauproblem sehr praktisch lösen können. Die Baugesellschaften haben die Häuser finanziert, die nach 1952 zur Verminderung der allgemeinen Wohnungsknappheit beitragen sollen. Auf den Werbschriften der Reisebüros erscheint das prachtvolle Oval schon jetzt häufig. Aber eines dürfte feststehen: Finnland wird seinen Besuchern alles an Gastfreundschaft geben, was von jeher traditionell war. Nicht umsonst hat man vierzehn Jahre in Helsinki auf die Abhaltung der Spiele gewartet, die nun endlich nach London Wirklichkeit werden sollen.

La radio et la votation du 2 mars

Comme nous l'avions annoncé, les différents postes émetteurs de notre pays se sont mis à disposition pour traiter objectivement sous forme de discussions contradictoires le problème que le peuple suisse a été appelé à résoudre en matière de tourisme.

Les émissions de Beromünster (où l'on pu entendre notre président actuel, le Dr Franz Seiler), de Sottens (où M. F. Tissot, vice-président de la S.S.H. défendit la cause de l'hôtellerie) et de Monte-Ceneri (où nos amis tessinois discutèrent la question avec feu) retirèrent tout particulièrement l'attention des auditeurs. Preuve en soit les diverses appréciations dont nous avons eu l'écho jusqu'à présent.

D'autre part, dans la rubrique radiophonique «les 5 minutes de tourisme», le chroniqueur rompit aussi une lance en faveur de l'hôtellerie. Nous nous plaignions à reproduire ci-dessous le texte de cette émission qui illustre extrêmement bien, malgré la brièveté du temps imparti, la situation de notre industrie.

Que la radio soit remerciée, ici aussi, pour l'appui qu'elle a apporté et qu'elle apporte régulièrement au tourisme.

«Le problème de la protection de l'hôtellerie suisse est posé. C'est à l'électeur à dire s'il veut donner le pas à la liberté, même au prix de la sécurité. Tout est là, en effet. Le Suisse est trop épris de liberté pour ne pas hésiter avant de donner son approbation à un arrêté qui en limite l'exercice. Mais il ne confondra pas liberté et anarchie. Le statut sur lequel il devra se prononcer est indispensable au tourisme. L'hôtellerie est à la base de notre industrie touristique. La profession d'hôtelier ne s'improvise pas et c'est elle qui a fait la réputation du tourisme suisse dans le monde.

Deux fois, après les tourmentes qui ont ravagé le monde, l'hôtellerie suisse, exsangue, s'est relevée. Et voici que de nouveau des menaces se précipitent, on envisage un recul sérieux du nombre de visiteurs étrangers l'été prochain. Il semble peu logique, dans ces conditions de refuser une protection officielle à l'hôtellerie qui vit des moments difficiles, alors que d'autres secteurs de l'industrie suisse, qui connaissent actuellement la prospérité, sont, eux, protégés.

En se basant sur les données statistiques du mois de décembre dernier, on a relevé que la situation de notre hôtellerie n'était pas mauvaise puisque les chiffres de décembre 1951 présentaient une augmentation sur ceux de 1950. Autant dire d'un malade qui est guéri parce qu'il n'a plus que 30,5 de température alors qu'elle était de 40° la veille.

On ignore trop souvent les conditions difficiles dans lesquelles travaille actuellement l'hôtel suisse. S'il a le bonheur de se trouver dans un lieu propice aux sports d'hiver, il sera au complet pendant 4 jours à Noël et 4 jours au Nouvel an. Et l'hôtelier essuiera des reproches véhéments parce qu'il ne peut multiplier ses chambres. Puis, pendant tout le mois de janvier, il devra chauffer sa maison, entretenir son personnel, garder son orchestre, pour quelques rares clients qui se plaindront à tort de l'atmosphère de l'hôtel suisse.

Quelle industrie arriverait ainsi à «tourner» avec moins de 4 mois de pleine activité par an. Sait-on que le taux moyen d'occupation des hôtels est de 25% environ, alors qu'une exploitation convenable demanderait une occupation de 70% au minimum? Comment ne pas s'incliner devant le tour de force réalisé ainsi par l'hôtelier suisse!

Et comment lui refuser la protection qu'il demande contre la construction incontrôlée d'hôtels nouveaux! »

tant lui dit au moment de l'installer: «A votre tour, Monsieur Wheeler!» S'étonnant de ce qu'il avait retenu son nom notre américain demanda au figuré comment et pourquoi il retenait les noms de toutes les personnes passant dans sa boutique. «En retenant les noms j'ajoute 300 dollars à mon revenu annuel» répondit l'autre!

Mais comment ne pas oublier les noms de ses clients et surtout comment les garder dans sa mémoire? Les Américains sont passés maîtres dans ce domaine et dans toutes les grandes maisons de commerce d'Outre Atlantique on inculque aux employés et surtout aux vendeurs les trois grands principes suivants:

Premièrement on ne peut retenir un nom que si on l'a bien entendu, si l'on a compris son exacte prononciation, si l'on a vu et si l'on a écouté attentivement lors de son énonciation, lors d'une présentation. Si malgré une bonne attention on n'a pas réussi à «attrapper» le nom il ne faut pas se gêner pour demander qu'on le répète une nouvelle fois. Même si cela gêne son interlocuteur il vaut mieux faire répéter plusieurs fois un nom que de mal «attrapper» et de faire un impair en utilisant par la suite un nom déformé! Et puis d'autre part, l'interlocuteur n'est-il pas flatté que l'on s'intéresse à son nom, donc à lui, et qu'on tienne à le connaître exactement. On montre déjà par là qu'on attache une certaine importance à sa personne!

Deuxièmement: lorsqu'on a attrapé correctement un nom il s'agit de le répéter plusieurs fois pour l'ancrer dans sa mémoire. Troisièmement enfin et surtout: il s'agit d'associer les noms! Tous les noms peuvent être liés par association d'idées à d'autres qui sont plus suggestifs, que l'on se rappelle mieux. Un de mes amis s'appelle Riverotte, un de ses amis s'appelle Cognac. Il n'arrivait jamais à se souvenir de ce nom. C'est un médecin. Un jour je fus frappé d'une certaine similitude entre Riverolle et vérole... et maintenant je me souviens toujours de ce nom!

cite aussi cet autre exemple de Carnégie qui, connaissant ce plaisir qu'ont les gens même les plus hauts placés de voir figurer leur nom sur tout et sur rien, donna le nom de Thompson Steel Works à l'usine de ses aciéries pour que le Directeur de l'«Pennsylvania Railway», Monsieur Thompson, soit influencé dans sa décision et achète tous les rails sortant de cette entreprise.

Si le garçon me dit «Monsieur Riedo, nous avons aujourd'hui le plat que vous préférez» il me semble un peu être de la famille. Il me semble que j'ai une supériorité sur le commun des dîneurs qui se trouvent dans la salle... et pourtant si je réfléchis un instant, je me rends compte que ce n'est que la troisième fois que je dine dans ce restaurant! Si l'employé du magasin où je me rends m'accueille par mon nom je cherche (pourquoi en somme) de lui faire réaliser une bonne vente, ce m'insufflé l'envie d'acheter... si naturellement je trouve quelque chose à mon goût! Il me semble que c'est un ami qui me parle!

Et ce qui me flatte et m'enchanté surtout c'est que, me regardant dans une glace, je ne me trouve ni plus beau ni plus laid que le commun des mortels, d'autre part, rien en moi n'attire l'attention, me fait remarquer... et pourtant on me connaît! Je ne suis pas un homme important, un grand client... et pourtant, chose extraordinaire, ce nom prononcé me donne l'impression de l'être!

Vendeurs, garçons de restaurant, employés d'hôtel devraient se pénétrer de cette magie des noms. Presque toujours appelé au bon moment du nom d'un client fait gagner une vente, augmente le pourboire. Un auteur américain cite le cas d'un barbier dans la boutique duquel il n'était pas entré depuis en tous cas 10 ans et qui pour-

La magie des noms

«Bonjour, Monsieur Riedo» me dit le portier de l'hôtel où je suis descendu. «Que puis-je vous servir, Monsieur Riedo» me dit le garçon du restaurant. «Quel plaisir de vous revoir, Monsieur Riedo» me dit l'employé du magasin où je suis entré. Et, incontestablement, cela me fait plaisir.

Il y a une certaine magie dans les noms... beaucoup d'argent aussi!

Magie des noms parce que la personne que l'on interpelle ou à laquelle on s'adresse est flattée de constater que chacun connaît son nom, parce que cela lui donne un certain sentiment d'importance, parce qu'elle est flattée dans son amour propre, parce qu'elle se sent «un habitué» parce qu'elle sait qu'on «l'a remarquée». Plus, beaucoup plus, cela lui donne envie de rendre ce plaisir! Et c'est un client déjà presque acquis, mis dans une ambiance propice à la conclusion d'une bonne affaire. C'est un dîneur au restaurant qui donnera un bon pourboire!

Il est extraordinaire de constater que l'amour propre peut influencer toute affaire. J'ai un ami qui donne toujours un large pourboire dans un restaurant où le garçon le connaît; tandis que dans un autre où il va plus souvent, mais où l'on ne le reçoit pas par son nom où il n'est pas connu! il ne se montre pas généreux. En Amérique on cite souvent l'exemple de ces grands magnats qui «pay off» pour voir leur nom écrit sur une grande inscription. On cite fréquemment le cas de ce grand homme d'affaires américain, qui versa des sommes fabuleuses à un petit collègue inconnu de province pour que celui-ci change de nom et s'appelle «Duke University» (du nom de son mécène J. B. Duke). On



Un autre s'appelle Fall, je ne sais pourquoi le mot «fall» anglais me vint à l'esprit le premier jour que je le vis. Fou et full pour moi sont un et je me souviens toujours de ce nom! Je prends là des exemples un peu extrêmes et l'image formée par ces associations de mots est un peu ridicule. Mais qu'importe puisque «plus l'image est ridicule plus le mot reste facile dans la mémoire!» A toutes les personnes qui n'arrivent pas à retenir un nom, je donne toujours l'aide mémoire suivant, stupide, mais efficace: Pensez que je suis fait de riz et d'eau: Riedo!!

Magie des noms, magie de la mémoire! Les Américains assurent que par cette méthode il est

excessivement facile de retenir des centaines de noms sans effort. Mais on ne saurait trop insister sur un fait révélé par ces techniciens «des mémoires». On se rappelle bien plus facilement les choses et les noms auxquels on s'intéresse que celles ou ceux qui n'ont pas d'intérêt pour nous! C'est une vérité à la Palance! mais elle montre une fois de plus que le vrai vendeur, le vrai homme d'affaires, le vrai employé doit avant tout s'intéresser à son travail. Tous les «trucs» que l'on peut inventer, si parfaits soient-ils comme celui de l'association des noms, ne servent à rien s'il manque la base de tout travail: l'intérêt.

Georges E. Riedo

Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe

In ihrer kürzlichen Sitzung genehmigte die Geschäftsleitung der Fachkommission die ihr vorgelegten Berichte über den zweiten Vorbereitungskurs auf die nachträgliche Lehrabschlussprüfung und den fünften Instruktionkurs für leitende Angestellte des Servierberufes. Der Vorbereitungskurs, als endgültig letzter dieser Art, wird von 3 Köchen, 6 Kellnern und 4 Serviertöchtern besucht. Sämtliche Kursteilnehmer verfügten bereits über gute berufliche Kenntnisse und erzielten bei der dem Kurs folgenden Lehrabschlussprüfung durchschnittlich ausgezeichnete Noten. Dadurch konnten allen Kursteilnehmern das eidgenössische Fähigkeitszeugnis verabfolgt werden, das sie berechtigt, sich fortan „gelernte“ Angestellte zu nennen. Am Instruktionkurs beteiligten sich 5 Betriebsleiter, 4 Betriebsleiterinnen und 6 vorgesetzte Angestellte. Zweck dieser Instruktionkurse ist die Einführung von Betriebsleitern und vorgesetzten Angestellten in die Ausbildung des Servierpersonals durch gründliche Orientierung über die gesetzlichen Vorschriften betreffend die Lehrlingshaltung und Lehrlingsausbildung, aber auch die Einführung in die praktische Ausbildungsmethode und die Erziehung des jungen Menschen zum brauchbaren Glied der Berufsgemeinschaft. Auch dieser fünfte Instruktionkurs hatte vollen Erfolg, und einige Kursteilnehmer empfahlen dringend dessen periodische Wiederholung. Beide im Jahre 1951 durchgeführten Kurse forderten finanzielle Opfer von der Schweiz. Fachkommission. Es gehört nun aber in ihren engsten Aufgabenkreis, die berufliche Ausbildung und Fortbildung zu fördern, weshalb finanzielle Aufwendungen für solche Zwecke sehr angebracht sind und im Interesse des gesamten Gastgewerbes liegen.

Die von den Revisoren geprüfte Jahresrechnung 1951 schliesst mit einem bescheidenen Einnahmehüberschuss ab. Einige finanzielle Reserven sind notwithstanding, um den zu erwartenden künftigen Aufgaben gerecht werden zu können.

Einem durch die Fachkommission längst geäusserten Wunsch auf Wiederholung der 1949 erstmals durchgeführten *Expertenkurse für Köche und Kellner* haben die Bundesbehörden entsprochen. Die Kurse sind zur Zeit im Gang. Berichte über die ersten Kurse lassen erkennen, dass im Interesse der Vereinheitlichung der Notengebung anlässlich der Lehrabschlussprüfungen die gründliche Instruktion der Experten einem dringenden Bedürfnis entspricht. Die Kosten dieser Kurse werden durch den Bund, die abnehmenden Kantone und Berufsverbände und durch die Fachkommission getragen werden.

Die Durchführung des für das Jahr 1952 vorgesehenen *Instruktion für Kochkellner an den Gewerbeschulen* ist, nach einer Mitteilung des Bundesamtes zu schliessen, auf den Winter 1953/54 verschoben worden.

Für die dritte höhere Fachprüfung im Kochberuf liegen bereits einige Anmeldungen aus der deutschen und der welschen Schweiz vor. Die Geschäftsleitung beschloss, im November 1952 in Luzern diese Prüfung durchzuführen und die Kandidaten französischer Zunge zu dieser einzuladen. (Die Prüfung erfolgt in der Muttersprache.)

26000 Tonnen Reis warten auf Absatz

Im Frühjahr weiss man oft nicht, wie den Speisezetteln dotieren. An frischen Gemüsen fehlt es, und Konserven sind zu teuer, als dass sie alltäglich verwendet werden könnten. Hier kommt der Reis zu Hilfe, der in der gemässenen Zeit dank seinen vielfachen Zubereitungsmöglichkeiten ein ebenso wertvolles wie geschätztes Ausweichprodukt darstellt.

Es liegen heute noch besondere Gründe vor, den Reiskonsum zu steigern, und zwar nicht den Reiskonsum schlechthin, sondern den einer bestimmten Reissorte. Als die Korea-Krise ausbrach und allenthalben Befürchtungen laut wurden, es könnte der fernöstliche Konflikt eine Ausweitung erfahren, da hat nicht nur ein militärisches Wettrüsten eingesetzt, sondern man – besonders in der Schweiz – hat auch an die vorsorgliche Eindeckung mit allerhand Welthandelswaren gedacht, die im Kriegsfall nicht mehr beschafft werden können, die man aber gerade dann schmerzlicher vermissen würde. Dazu gehören neben Zucker, Kaffee, Ölen und Fettrohstoffen auch der Reis. Das Ziel, das sich die Behörden setzten, war: *Vorräte für mindestens ein Jahr Friedensbedarf*. Durch Abschluss von Pflichtlagerverträgen haben die Importeure grosse Mengen Reis ins Land genommen, so viel, dass wir heute einen kontrollierten Reiskonsum von 26000 Tonnen haben, was ungefähr einem friedenswirtschaftlichen Bedarf von 17 Monaten zu genügen vermag.

So sehr wir uns glücklich schätzen dürfen, im Ernstfall auf solche Vorräte greifen zu können, so sehr darf auf der andern Seite nicht vergessen werden, dass diese Vorräte eines Tages angegriffen und – solange unsichere Zeiten bestehen – auch ersetzt werden müssen. Beim Reis ist es die Reismotte, die sich bemerkbar macht, wenn der Reis allzu lange auf Lager liegt, was dann ein zersplittertes Nachbearbeiten nötig macht. So ist es also verständlich, wenn die Importeure ihre alten Lager – bevor sich Schäden zeigen – abbauen möchten, um ihre Pflichtlager mit neuer Ware versehen zu können.

Die Lösung des sogenannten Rotationsproblems stösst heute auf gewisse Schwierigkeiten. Nicht etwa, dass der Reiskonsum, generell gesprochen,

Aus einem Bericht über die Tätigkeit der Kreisstellen der Fachkommission musste entnommen werden, dass einige der mit der Leitung dieser Aussonposten betrauten Persönlichkeiten ihre ihnen seinerzeit übertragene Aufgabe nicht oder doch nicht mit der gewünschten Aufmerksamkeit erfüllen. Soll die Arbeit der Geschäftsleitung fruchtbar sein, so ist sie auf die Mitarbeit der Sektionen der Berufsverbände und der aus diesen entstandenen Kreisstellen unbedingt angewiesen. Wo diese Zusammenarbeit fehlt, wird versucht werden, durch persönliche Kontaktaufnahme an Ort und Stelle mit den interessierten Kreisen die Mitarbeit für die schöne und dankbare Aufgabe der Nachwuchsförderung zu gewinnen. Aus diesen Gründen tagte die Geschäftsleitung diesmal in Fribourg, und ihr Bemühen, die dortige Kreisstelle wieder aufzurichten, hatte vollen Erfolg, dank der Bereitwilligkeit der Präsidenten der Sektionen des Hotelier-Vereins, des Wirte-Vereins und der Union Helvetia, diese Aufgabe der Nachwuchsförderung gemeinsam selbst an die Hand zu nehmen.

Durch eine Umfrage zu Jahresende 1951 bei den kantonalen Lehrlingsämtern und Berufsberatungsstellen versuchte die Geschäftsleitung die Zahl der bestehenden Lehrverhältnisse im Gastgewerbe zu prüfen. Die Zahl der Lehrstellen und der nicht vermittelten Anwärter hierfür und in den voraussichtlichen, jahresdurchschnittlichen Bedarf an Lehrlingen und Lehrτόchern abzuklären. Die Details dieser Erhebung werden im Jahresbericht 1951 der Fachkommission verarbeitet werden. Es sei hier lediglich festgehalten, dass der wohl wichtigste Punkt nicht die gewünschte Abklärung fand, nämlich zu wissen, wieviele Lehrlinge und Lehrτόcher zu beschaffen sind, um alle freien Lehrstellen besetzen zu können. Interessant waren besonders die den jeweiligen Meldungen von einzelnen kantonalen Ämtern beigegebenen Kommentare. So unterstrich ein kantonaler Lehrlingsamt neuerdings das schon wiederholt gehörte Begehren, dass die Lehrstellenvermittlung im Gastgewerbe zentralisiert werden sollte, wie dies in der Industrie anscheinend überall der Fall ist. Eine solche Sache der Berufsverbände sein zu prüfen, wie diese Frage am besten gelöst werden kann, wobei beachtet werden muss, dass die Erleichterung in der Vermittlung der Lehrlinge ohne Zweifel auch zu einer noch bereitwilligeren Mitarbeit der Berufsberatung führen wird.

Zwei Beschwerdefälle über Mängel in der Lehrlingsausbildung und -haltung konnten unter Mitwirkung der zuständigen Kreisstelle befriedigend gelöst werden.

Die Geschäftsleitung befasste sich im weiteren mit den Fragen der Verwendung der an der Frankfurter Ausstellung gezeigten *graphischen Schau über die Lehrlingsausbildung*, der von einem Mitglied der Plenarkommission der SFG, veranstalteten *Servierkurse* und mit Angelegenheiten der KOKAF.

Eine nächste Sitzung wird sich u. a. mit der Veranstaltung von *Lehrmeisterkursen* durch die Kreisstellen und mit der *Förderung der Berufsbildung* auf Grund gesetzlicher Bestimmungen befassen.

sich auf absteigender Linie bewegte. Nein, aber der Reis, der seinerzeit auf Pflichtlager gelegt wurde, war Reis einer Qualität, die heute nicht mehr stark nachgefragt wird. Es ist der sogenannte *Originario-Reis*, der einzige, der damals in grösseren Quantitäten überhaupt verfügbar war, glücklicherweise aber von *einwandfreier Qualität* ist. Dennoch hat sich der Verbrauch der teureren Sorten zugewendet, die infolge grösserer Wasseraufnahme ergiebiger sind, aber punkto Nährwert dem Originario nichts voraus haben – im Gegenteil. Es ist weitgehend eine *Modessache*, wenn heute andere Reissqualitäten verlangt werden. Nun geht es aber nicht an, die Vorratshaltung dadurch zu sabotieren, dass wir die Pflichtlagerhalter auf ihrer Ware sitzen lassen. Ginge sie zugrunde, so müsste schliesslich der Bund und letzten Endes der *Steuerzahler die Zeche bezahlen*. Deshalb gelangen die verantwortlichen Instanzen an die breiten Schichten der Bevölkerung mit dem Appell, den *Verbrauch von Originario-Reis zu steigern*. Die Importeure ihrerseits haben freiwillig auf den Import dieser Sorte verzichtet, um den Absatz der Pflichtlager-vorräte zu erleichtern. Nun ist es an den *privaten und kollektiven Haushaltungen*, das ihrige zu tun, um es auf diesem Sektor der kriegswirtschaftlichen Vorsorge nicht zu unnötigen Komplikationen kommen zu lassen, die dem Gedanken der Vorratshaltung nur Abbruch tun könnten.

Was der Hotelierie, dem Gastgewerbe ganz allgemein und kollektiven Haushaltungen, wie Spitäler, die Versorgung von Originario-Reis ganz besonders empfehlenswert macht, ist sein *günstiger Preis*. Dieser ist *60–80 Rappen niedriger pro Kilogramm* als die teureren Sorten. Heute, wo von den Zahlungsschwierigkeiten einzelner Länder ein Druck auf unsere Hotelpreise ausgeht und das Kostenproblem ganz allgemein noch immer einer Lösung hart, muss mit jedem Rappen gerechnet werden. Schon darum wird jeder einzelne Hotelier die Vorteile von Originario-Reis am liebsten prüfen. Es ist keine Frage: für die Hotelierie kommt in erster Linie die Qualität. Gerade, um auch diese Seite abzuklären, haben wir einige Küchenchefs gebeten, den Originario-Reis auf seine Verwendbarkeit in der Hotel- und Spitalküche zu untersuchen. Wir werden das Ergebnis

Warum höhere Fachkurse?

Und für wen?

Der Beruf des Hoteliers stellt hohe Anforderungen an die Gewandtheit, an menschlich-psychologisches Einfühlungsvermögen und geistige Beweglichkeit seiner Träger.

Da der Hotelbetrieb ausserordentlich vielseitig ist, verlangt er auch umfassende Kenntnisse und praktische Erfahrungen in den verschiedenen Berufspartnern, wie Küche, Keller und Service, desgleichen in den Belangen der vielgestaltigen technischen Einrichtungen.

Der uns durch die Kriegs- und Krisenjahre aufgezwungene harte Existenzkampf hat uns deutlich vor Augen geführt, dass das Metier des Hoteliers wohl ein sehr schönes, zufolge der Möglichkeit des Umgangs mit Menschen aus aller Welt interessantes, aber auch grossen Risiken ausgesetztes Tätigkeitsfeld ist.

Sogar gute Kenntnisse im einen oder andern beruflichen Teilgebiet genügen heute nicht mehr, um sich allen Schwierigkeiten zum Trotz durchzusetzen. Die ganze wirtschaftliche Einheit des Betriebes überblicken und auch zahlenmässig erfassen zu können, ist ein unumgängliches Erfordernis für jeden verantwortungsbewussten Geschäftsmann geworden. Wie oft geschieht es doch noch, dass ein in seinem Spezialfach ausgezeichnet versierter Fachmann als Besitzer oder Leiter eines Betriebes scheitert, weil es ihm an unerlässlichen Kenntnissen und Fähigkeiten auf einem andern technischen oder auch dem betriebswirtschaftlich-kaufmännischen Sektor gebrach.

Der Hotelier braucht heute mehr denn je ein „All round“-Wissen, das man nur in seltenen glücklichen Fällen auf dem Wege blosser, noch so guter Berufsbildung und anschliessender praktischer Fortbildung im In- und Ausland sich aneignen kann.

Ebensovienig wie ein Hotelier sich ausschliesslich von kaufmännischen Erwägungen leiten lassen darf, gleich es heute, wenn er vielleicht vor vielen Jahren eine Koch- oder Kellerlehre absolvierte, oder ein hervorragender Weinkenner ist.

Der zu sich selbst ehrliche Mensch gibt denn auch zu, dass er nie ausgereht hat. Sollte dies ausnahmsweise für die Angehörigen unseres besonders vielseitigen Hotelberufes nicht erst recht zutreffen? Sollten nicht auch beim einen oder andern unserer jüngeren oder gar älteren Kollegen noch irgendwelche Bildungslücken bestehen?

Aus der verantwortlichen Erkenntnis dieser Tatsache heraus will der Schweizer Hotelier-Verein, der sich mit seiner Fachschule aus eigener Kraft eine international anerkannte Bildungsstätte geschaffen hat, seinen aktiven Mitgliedern, deren Schöpfung und ersten Mitarbeitern die Gelegenheit bietet, durch den Besuch eines höheren Fachkurses sich weiterzubilden, Vergessenes aufzufrischen, Neues hinzuzulernen.

dieser Prüfung in der nächsten Nummer bekanntgeben, können aber heute schon verraten, dass die Urteile durchaus positiv lauten: *Ein richtiger Koch oder eine richtige Köchin wird ohne weiteres im-*

Wer durch Nachlässigkeit oder Gleichgültigkeit zur Verfügung stehende Ausbildungsmöglichkeiten nicht benutzt, der darf sich nicht beklagen, wenn er ins Hintertreffen gerät.

Geschäftlicher Erfolg wird erarbeitet sein. Solide Berufskennntnisse vermindern die Sorgen, sparen Geld und setzen uns in den Stand, dem Konkurrenzkampf besser gewachsen zu sein. Die Gewissheit einer auf Können und Wissen basierenden Leistungsfähigkeit steigert unsere Selbstsicherheit, eröffnet uns in vermehrter Masse die Schönheit unseres Berufes und trägt zu unserer Lebensfreude bei.

Wer das Programm des höheren Fachkurses studiert, das in dieser Nummer der Hotel-Revue noch einmal erscheint, der wird sicher feststellen, dass die eine oder andere Materie ihm noch etwas zu sagen hat. Unsere Prüfungsexperten geben unumwunden zu, dass auch sie immer noch dazu lernen. Wer möchte sich mit dem Brustton der Überzeugung behaupten, dass er wirklich alles kann und weiss?

Ein gutfundiertes Berufswissen und Können ist die Stufenleiter zur erfolgreichen Karriere. Wer unvoreingenommen eine Zwischenbilanz seines Könnens zieht, der wird finden, dass unser Kursprogramm auch ihm etwas zu sagen hat.

Um jedermann die Teilnahme zu ermöglichen, ist unser Kurs auf die Zeit zwischen der Winter- und Sommersaison gelegt, und er ist ausserdem in 3 Etappen aufgeteilt. Wer im Frühjahr nur eine oder zwei Wochen übrigen kann, der hat Gelegenheit, die andern Teilgebiete im Herbst zu absolvieren.

Niemand ist verpflichtet, den ganzen Kurs zu belegen. Das Kursgeld ist so vorteilhaft angesetzt, dass diese Bedingungen an sich einen Anreiz zur Ergriffung dieser Fortbildungsgelegenheit darstellen sollten.

Das vom bewährten Direktor unserer Fachschule, Herrn D. Schweizer, zusammengestellte Kursprogramm bietet, da uns ausgezeichnete, in Theorie und Praxis vorzüglich ausgewiesene Lehrkräfte zur Verfügung stehen, eine Fülle von Lehrgangsgenständen in konzentrierter Form.

Der *Anmeldungstermin* muss am 25. März endgültig geschlossen werden.

Die Fachschul-Kommission unseres Vereins gibt der Hoffnung Ausdruck, dass dieser Appell nicht an taube Ohren gerichtet sei, vielmehr sowohl unsere junge Hotelgeneration, als auch manch vorgeschrittener Kämpfer sich eine Ehre daraus mache, durch Intensivierung seiner Berufskennntnisse zur rationelleren Führung seines eigenen Betriebes und zum Wohlstand unseres gesamten, so schönen, und für unsere schweizerische Volkswirtschaft so wichtigen Erwerbszweiges beizutragen. HW.

Assemblée générale de l'Union valaisanne du tourisme

L'Union valaisanne du tourisme a tenu brillamment ses assises annuelles les 8 et 9 mars à Crans, sous la présidence de M. Amez-Droz, avec la participation de MM. les Conseillers d'état Troillet et Gard. On remarquait également la présence de M. le Conseiller national M. Kämpfen, nouveau membre du conseil de l'U.V.T., de M. Krapp, directeur-adjoint de la Fédération suisse du tourisme, et de nombreuses autres personnalités.

L'Assemblée administrative

Elle a eu lieu dans l'après-midi du samedi 8 mars. M. Amez-Droz, président inopprimable, a mené rondement les débats, auxquels M. Krapp a apporté une contribution de grande valeur en commentant les conditions de notre tourisme actuel, la portée des nouvelles restrictions anglaises et françaises et les mesures prises ou envisagées de notre côté pour y remédier dans la plus grande mesure possible. M. Maurice Kämpfen a évoqué les travaux de la commission parlementaire dont il fait partie, et qui a notamment décidé de proposer, contre d'un crédit de fr. 800.000, — pour augmenter notre propagande touristique.

M. Kämpfen s'est adressé directement à notre ministre à Londres, M. de Torrenté, pour lui demander des explications plus complètes sur les mesures décrétées par le gouvernement de Grande-Bretagne. Dans une lettre un peu trop lapidaire au gré de l'orateur, M. de Torrenté a répondu que ces mesures n'étaient pas dictées seulement par le souci d'économie, mais également par des raisons d'ordre politique; les conservateurs se devaient de consentir à ce sacrifice, surtout à l'égard des travailleurs qui sont bien moins qu'eux-mêmes en mesure de s'offrir des vacances en Suisse. Cet éclaircissement est révélateur de l'état d'esprit qui règne Outre-Manche, où l'on espère que nos délégués parviendront néanmoins à améliorer nos positions. Si l'attribution individuelle était portée à 35 livres, on aurait déjà obtenu un allègement précieux.

L'allocation de 25 livres est un bien maigre viatique, et comme l'a relevé M. Albert Candrian, il ne serait pas opportun de passer à cette heure notre propagande au Royaume-Uni trop ostensiblement sur le fait que cette somme doit déjà permettre un beau séjour en Suisse, car on rendrait ainsi plus difficile encore la tâche de nos négociateurs; ceux-ci se verraient objecter que, comme nous l'assurons nous-même, l'allocation actuelle est déjà substantielle...

Mais il nous est impossible de reprendre, même en substance, les nombreux points sur lesquels ont porté les délibérations de l'U.V.T., d'ailleurs marquées par une amicale collaboration et une parfaite compréhension de l'importance de notre travail. On a constaté une fois de plus l'excellence, la cohésion, l'énergie de notre organisation de propagande. «On fait bien ce qu'on aime», a dit M. Amez-Droz pour répondre aux chaleureux compliments qui fusaièrent de toute part vers le président de l'U.V.T., son directeur et ses collaborateurs. Voilà en effet

stande sein, mit *Originario-Reis* eine Reihe schmackhafter Gerichte herzustellen, die in jedem Haus, gleich welcher Rangstufe, den Gästen mit gutem Gewissen vorgesetzt werden dürfen.

une des causes du succès. Les animateurs de notre propagande touristique aiment leur travail. Ils s'y consacrent avec plaisir, avec enthousiasme, et le plus rare dévouement, grâce à quoi on leur doit d'étonnants résultats malgré les moyens très modestes dont ils disposent.

Relevons encore une intervention de M. Paul de Rivaz en faveur de cette communication directe vers Berne révue depuis si longtemps, la route du Raavy, tandis qu'au nom du comité de l'Association hôtelière du Valais, votre serviteur attirait l'attention de l'assemblée sur l'état déplorable de la route cantonale. M. Gard répondit en rappelant la dimension des travaux qu'il nous reste à accomplir pour doter le Valais d'un réseau routier convenable, et il saisit cette occasion pour rompre une lance en faveur de la loi des finances, seconde édition, sur laquelle le peuple sera appelé prochainement à se prononcer.

C'est en fixant le lieu de la prochaine rencontre annuelle, qui se déroulera à Brigue en 1953, que l'assemblée s'est séparée pour aborder la seconde partie du programme, qui fut elle aussi captivante et de la meilleure venue.

Le banquet

Après un apéritif au *Sporting*, les congressistes se retrouvent pour le repas du soir à l'Hotel Beau-sejour, où, à l'issue d'un plantureux repas, les langues officielles vont se délier. Dans une allocution qui témoigne de sa verve étincelante et de son grand cœur, M. Amez-Droz s'adresse aux hôteliers en déplorant l'échec de la votation du 2 mars, et en ouvrant la porte aux mesures de défense qui devront partiellement y remédier. Il estime en

COGNAC COURVOISIER
THE BRANDY OF NAPOLEON
Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.G., BASEL

particulier que le moment est venu pour la profession de s'atteler au problème du certificat de capacité.

M. Antoine Barras présente un gracieux compliment au nom de la Société de développement de Crans dont il est président, cette société qui, avec le concours de nos charmants collègues de l'endroit, a organisé de main de maître ces assises. Puis, rare privilège, l'assistance entend un discours de M. Troillet. C'est avec simplicité et avec une savoureuse bonhomie que le chef du gouvernement se penche à son tour sur les problèmes qui nous occupent. Il voit dans les moyens de communications un des facteurs essentiels de l'avenir touristique et se plaît à relever les commodités qu'offrent actuellement nos chemins de fer, nos routes, nos téléphériques. Le percement du Mont Blanc risque de détourner de la Suisse une partie du trafic et de provoquer des défillements même chez nos amis genevois qui le vantent si fort. Il conviendrait de pousser l'étude d'une solution plus heureuse pour nous. Quant à la traversée des Alpes bernoises, le projet qui nous tient tant à cœur pourrait trouver un commencement d'exécution. Mais soyons raisonnables. Tant que les C.F.F. n'auront pas absorbé le Lötschberg, les chances du Rawly ou de la Gemmi sont minces. En revanche, le Sanetsch, grâce aux travaux hydro-électriques qui y sont entrepris, offre une possibilité intéressante, et M. Troillet est séduit par la perspective d'une route partant de Crans et se dirigeant, sur une « grande Corniche », vers Villars ou vers Gstaad. Cela est du domaine du possible, qu'il faut rechercher tant en politique qu'en économie.

M. Troillet définit d'autres moyens d'attirer et de retenir nos visiteurs. Ne leur offrons pas seulement des bars et des dansings, mais promenades à travers notre folklore, à travers nos fêtes, nos châteaux, nos églises. La gastronomie est à son avis un atout trop négligé. Sous ce rapport le Valais, grâce à ses vins, ses fruits, ses légumes, ses agneaux de montagne, ses volailles, son gibier, sa petite race d'Hérens dont la chair bien préparée fait la délectation des gourmets, soutient la comparaison avec n'importe quelle autre région réputée. Ici les intérêts de l'hôtellerie et de l'agriculture se rejoignent; ils devront se conjuguer de plus en plus pour l'essor du pays. Mais la réussite suppose également que soient remplies certaines conditions d'hygiène et de propreté, de convenance des installations et de bonne tenue des établissements, et là M. Troillet ne peut qu'appuyer le postulat de l'introduction du certificat de capacité dans l'hôtellerie.

Inutile de dire que ce vivant exposé a été écouté et apprécié comme il le méritait, et que l'enseignement de M. Troillet n'est pas tombé dans l'oreille de sourds.

Conformément à la tradition, dans notre pays bilingue, une voix s'est élevée, celle de M. Schröter du Lötschental, pour faire résonner les accents un peu éraillés mais si cordiaux du Haut-Valais.

Quand M. Darbellay danse le «Charleston».

Il faut bien qu'une fois par an au moins le directeur de l'U.V.T. se déride et qu'abandonnant la voie si laborieuse de sa fonction, il en vienne alors à des jeux moins cérébraux.

A l'Hôtel du Golf, où se développait au milieu des rythmes du jazz et des merveilleuses harmonies vocales de la «Chanson du Rhône» — ah ces rires en musique! — la soirée récréative de l'Union, il attendit son heure.

Puis, au moment où les moines chantent les matines, alors que la salle du bal dégorgée de la foule ne retenait plus que quelques initiés, il se met soudain à l'œuvre. Il retrouve ses pantalons, danse une gigue effrénée, et comme si cela ne suffisait pas, le voilà qui compose et qui exécute, assisté d'un certain chœur sarraïsin de Chermignon et d'un spécialiste du «Ackbretta» (qui s'en sert comme des trompettes de la publicité) un opéra.

Assemblée générale de l'Association des Intérêts de Genève

C'est au début de ce mois que l'Association des Intérêts de Genève a tenu sa 67e assemblée générale, en présence d'une nombreuse assistance et sous la présidence de M. Pierre Guinand. On remarque spécialement la présence, entre autres, de M. F. Collier, conseiller national, vice-président du Conseil administratif de la Ville de Genève, et de M. Ch. Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève.

M. Pierre Guinand résuma succinctement la situation touristique de Genève puis il appartint à M. Marcel Nicole, directeur de l'A.D.I.G., de présenter un rapport détaillé dont nous extrairons certains chapitres concernant de plus près l'hôtellerie.

Au chapitre des subventions M. Nicole confirma ce que disait M. Leppin puis le rapport de la Société des hôteliers de Genève, soit que les membres de cette Société avaient contribué pour une somme d'environ fr. 30000.— comportant pour fr. 11 500.— versements en espèces et pour quelque fr. 30000.— de prestations en nature pour la réception et l'hébergement d'invités de l'A.D.I.G.

Le tourisme à Genève

L'année écoulée a été nettement plus favorable que l'année 1950 et des statistiques permettent de constater en effet, que l'augmentation des arrivées s'élève à près de 30000 et celles des nuitées à plus de 110000, cependant nous n'avons pas atteint le taux d'occupation record de l'année 1948 qui était de 1258472 nuitées. Les touristes de passage, qui ont choisi notre ville comme but d'excursion, ont été aussi très nombreux, représentant un très gros apport pour de très nombreux commerçants.

Les Anglais sont venus en plus grand nombre en 1951 qu'en 1950, et aussi de ce côté devons-nous nous attendre à une régression très marquée en 1952 due à la limitation à 25 livres sterling, la somme que les Anglais peuvent apporter pour leurs vacances (non compris les frais de voyage).

Nous avons entrepris immédiatement des démarches pour fournir aux grandes agences anglaises les prix de nos petits hôtels et de bonnes pensions pour essayer d'attirer tout de même chez nous les touristes anglais qui, malgré les circonstances difficiles de ce pays, veulent malgré tout changer d'air et se reposer pendant quelques jours. Nous savons en effet que les agences anglaises

Quel motif choisir pour cette illustration de la propagande touristique? Eh bien, voilà, comme nous n'y étions plus, nous ne pouvons procéder que par oui-dire et par déductions. Le sujet élu par notre mélodieux ami, c'était le coq, le glorieux et viril magicien de l'aurore. Mais, voyez la part d'art, de poésie, d'invention, ce coq mimé et lyrique, c'était celui de la nouvelle église, de la nouvelle chapelle de Crans saluant l'affluence des fidèles touristes ou des touristes fidèles — comment s'en sortir? — vers ces lieux enchanteurs. L'idée est superbe, bien digne du célèbre directeur de l'U.V.T. Gageons qu'elle inspirera nos artistes. B. O.

espèrent envoyer de nombreux touristes en Europe, qui ne resteront peut-être pas quinze jours, comme c'était leur habitude dans la plupart des cas, mais une semaine seulement.

Les conditions touristiques sont cependant plus favorables pour nous qu'elles ne l'étaient il y a quelques années. En effet, deux facteurs nous devraient devoir jouer un rôle prépondérant et nous permettre de rester optimistes. D'une part le handicap des prix trop élevés que nous avions vis-à-vis de la plupart des pays qui nous entourent, a pratiquement disparu. En effet, aujourd'hui les prix de nos hôtels, les prix de notre restauration ne sont pas plus élevés que ceux pratiqués en France ou en Italie notamment.

La dépense quotidienne du touriste

Il est évidemment très difficile d'apprécier d'une façon précise quel est le montant dépensé par chaque touriste qui passe une nuit dans une localité. Des études ont néanmoins été entreprises dans ce sens qui prouvent, en tout cas, que le touriste, qui descend dans un hôtel urbain, dépense plus d'argent que celui qui descend dans un hôtel d'une station de montagne. La nationalité du touriste joue également un rôle prépondérant. Il a été possible ainsi d'établir par exemple que la dépense globale des touristes et hommes d'affaires britanniques au cours de leur séjour en Suisse, s'est élevée, par nuitée, à fr. 50.45 en 1950 et à fr. 68.78 en 1951. Cet accroissement d'une année à l'autre fut, sans doute, la conséquence de l'augmentation de l'allocation individuelle qui avait été portée de 50 à 100 livres. Selon les estimations faites pour la clientèle américaine, on pense que la dépense journalière de chaque touriste d'outre-Atlantique peut se situer entre 80 et 100 francs. Comme nous l'avons dit plus haut, il est certain que le budget des touristes est mis à plus forte contribution dans les villes que dans les stations, étant donnée les plus grandes possibilités qu'ils trouvent d'acquiescer des souvenirs, des objets de valeur (montres, bijoux, textiles, etc.) et aussi en raison de la plus grande variété des spectacles et des distractions qui leur sont offerts.

La ville de Zurich a fait des études sur les recettes apportées par le tourisme, recettes qu'elle a évaluées à près de 100 millions de francs par année, ce qui lui a permis d'établir une moyenne

Todes-Anzeige

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

Herr

Fritz Vogel-Stohler

Adliswil

am 4. März 1952 unerwartet verstorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

des dépenses journalière d'un touriste qui seraient de l'ordre de fr. 50.— à 60.—. Ce qui est intéressant également, c'est de connaître la répartition de ces dépenses dans l'économie locale pour la ville de Zurich, mais tout nous permet de supposer que ces chiffres doivent être valables pour Genève également: 17% aux hôtels et pensions; 22% aux restaurants; 25% magasins divers; 19% entreprises de transport; 9% cinéma, théâtre, etc.; 8% dépenses diverses.

Un apport d'environ 50 millions de francs

De 1946 à 1950 notre pays a enregistré 37 millions 331 000 nuitées d'hôtes étrangers en notre pays soit une moyenne de 7 millions 460 000 nuitées qui, calculées à fr. 50.—, soit au chiffre le plus bas, représentent un montant de 373 millions 310 000 francs. Le même calcul établit pour



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL

Gegründet 1856

Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

„Ein Dunkles, bitte“

Würden Sie diesem Gast ein „Helles“ vorsezen? Wohl kaum ...

Wer **Ovomaltine** bestellt, wünscht das Originalprodukt. Führen Sie den

OVOMALTINE Service

ein, er lohnt sich. — Ovomaltine in Büchsen zu 200 Beutelnchen sowie alle notwendigen Anleitungen erhalten Sie von uns.

Dr. A. WANDER A.G., BERN

Hotel-Restaurant Oelbild

in bekanntem Bade-Kurort und in bester Lage aus Erbschaft zu verkaufen. Restaurant mit Gartenterrasse, 50 Betten, Zentralheizung, Lift, fließend Wasser warm u. kalt. Anzahlung ca. Fr. 6000.—. Für weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

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

Revue-Inserate haben Erfolg!

LIQUEURS ET GINS
MAISON FONDÉE A AMSTERDAM EN 1575

BOLS

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
E. OENNINGER S. A. MONTREUX

Für die Grossküche habe ich sehr günstig abzugeben einige

Kochtöpfe

aus Aluminium mit 10 mm dickem Boden für Plattenherde mit 2 Griffen. Boden 32 cm Durchmesser, Höhe 32 cm, Inhalt ca. 28 l. Spezialpreis Fr. 88.—, je Stück. Oskar Kulli, Metallwarenfabrik, Lorrainestr. 21, Bern.

Zu kaufen gesucht eine stationäre

Staubsaugeranlage

auch leicht defekt. Offerten unter Chiffre M 6220 Ch an Publicitas Chur.

Haushalt-Kühlschrank

120 Liter Inhalt, neu verkleidet und mit Garantie zu verkaufen zu 750 Fr. Kompressor-Typ. Offerten unter J 605 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht eine junge

Restaurationslocher

deutsch, französisch und englisch sprechen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Restaurant Strauss, Neuchâtel.

Gesucht für Sommerseason in Berg-hotel der Zentralschweiz:

Bürofräulein
Kiosk-Verkauflerin
leichter Stelle
Restaurationslocher
sprachkundig
Übersaallocher
etc. Chef
Saallichter u. -praktikant
Zimmermädchen
auch Anlängerinnen
Hausbursche, Casseroiler
Officebursche
Kaffeekochin
Lingere-Flückerin

Offerten mit Photo und Lohn-anfrage unter Chiffre P 3329 Z an Publicitas, Luzern

Vergessen Sie nicht ...

... bei Ihrem Konservenerlieferanten ausdrücklich die feinen MONARCH Früchte- und Gemüsekonserven zu verlangen. Günstige Bezugsadressen gibt Ihnen gerne die MONARCH-Generallieferung: Frigalmet St. Margrethen.

MONARCH

PARMESAN-KÄSE

allerbesten Qualität in Laiben von 20 35 kg durch den Direkt-Importeur

LIMEX S. A., CHAM/ZUG

Zu verkaufen ein kleineres

Apartmenthouse in Zürich

bevorzugte Lage, neu, moderne Ein-Zimmer-Apartments, gute Rendite, wenig Umtriebe. Kapitalkräftige Interessenten mögen sich melden unter OFA 1755 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

LIPS-

Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Firma-Reklameschilder

in Leuchtmittel oder eine Lichtreklame

nach unserem neuen Verfahren steigern bestimmt auch Ihren Umsatz. Erneuern und ändern von bestehenden Reklamen. Verlangen Sie unverb. Offerte durch

L. KRAFT, ALTEN Telephone (062) 5 40 59
Spezialwerkstätte für neueste Lichtreklamen

Genève indique une moyenne annuelle de 691 968 nuitées d'hôtes étrangers qui, calculée à fr. 50.— donne fr. 34 598 400.— montant qui correspond à notre «exportation invisible» annuelle par le truchement du tourisme. A ce chiffre il y a lieu d'ajouter la recette que nous procurent les nuitées d'hôtes suisses qui peut être chiffrée à une moyenne minimum de fr. 25.— par nuitée. Or, au cours de ces dernières années, la moyenne annuelle totale suisse a été de 475 000 nuitées calculées à fr. 25.— soit l'apport à Genève d'un montant de fr. 11 875 000.— En ajoutant les deux sommes articulées ci-dessus nous constatons donc que les nuitées nous apportent annuellement une somme de fr. 46 473 400. Enfin ces chiffres, qui ne sont basés que sur les nuitées, ne tiennent pas compte des excursionnistes, c'est-à-dire des milliers de personnes qui ne font que passer par Genève, soit que notre ville figure sur un itinéraire de voyages, soit que, séjournant dans les stations voisines, ils aient tenu à se rendre à Genève pour quelques heures, soit enfin que notre ville ait été choisie comme ville d'excursion par les habitants de diverses régions, françaises notamment. En été il n'est pas rare d'enregistrer l'arrivée de plus de 50 cars par jour et de près de 300 à 400 voitures automobiles: ce qui représente une moyenne de plus de 2000 visiteurs par jour dont la dépense moyenne peut être évaluée à fr. 10.— (les pique-niqueurs devenant une infime minorité à l'heure actuelle). Cette fréquentation peut être évaluée à 4 mois pleins par année, ce qui fournit une recette touristique d'environ fr. 2 400 000.— La recette annuelle du tourisme calculée sur la base énoncée ci-dessus représenterait donc [fr. 48 800 000.— environ. C'est assez dire que l'industrie touristique est un très gros apport pour notre économie locale et que nous ne saurions assez nous dépenser pour développer encore cette importante branche de notre économie genevoise.

La situation de l'hôtellerie

L'année en cours, qui avait cependant bien mal débuté en ce sens que nos hôtels ont connu une dure période pendant les mois de janvier et de février, s'est pourtant, par la suite, révélée beaucoup plus favorable que l'année précédente. En effet le nombre de nuitées enregistré est en très nette augmentation sur l'année 1950. Le taux d'occupation qui était de 66,6% en 1950 a passé, en 1951, à 71,4%. L'augmentation du nombre des lits à disposition de nos hôtels nous a permis même de battre le record mensuel absolu d'occupation au mois d'août dernier avec le chiffre de 134 837 nuitées et un taux d'occupation de 98,1%.

Nous avons entretenu les rapports les plus étroits avec la Société des hôteliers et tout particulièrement avec son président, M. Charles Lepin, que nous tenons à remercier ici pour sa précieuse collaboration et l'appui constant qu'il accorde à tous nos efforts et à toutes nos initiatives.

La Société des hôteliers avait créé en 1951 une centrale de coordination travaillant d'une part avec le Bureau de logement, d'autre part avec les hôteliers de notre ville, et dont le but est de faciliter le logement pour les groupes envoyés tant par des agences de voyages que par des

compagnies de transport qui font figurer Genève sur leur itinéraire. Cette centrale de coordination a fonctionné grâce à l'activité incessante de M. Lepin, d'une façon parfaite, ce qui a pratiquement permis de placer tous les groupes qui ont été annoncés.

Nous avons étudié enfin l'organisation d'une manifestation gastronomique avec la Société des Hôteliers et nous sommes persuadés que nous réussirons bientôt à mettre sur pied une semaine ou une quinzaine gastronomique genevoise qui nous permettra de souligner la qualité de la cuisine de nos hôtels et de nos restaurants.

A la fin de la partie administrative, M. Fernand Cottier, vice-président du Conseil administratif de la Ville de Genève, dit l'intérêt que les autorités cantonales et municipales de Genève portent à l'activité de l'association et remercia le président pour la manière dont il conduit les affaires de cette dernière. Les autorités genevoises, dit M. Cottier, se rendent pleinement compte des efforts que l'association déploie en faveur de Genève.

Le vice-président du Conseil administratif de la Ville de Genève félicita également M. Marcel Nicole, directeur, et ses collaborateurs pour leur travail acharné et leur esprit d'initiative et fit appel à la générosité des commerçants, des hôteliers, des chefs de banque, des industriels, qui tous bénéficient du travail de l'Association des intérêts de Genève.

Après la partie administrative, les assistants purent apprécier en première vision publique à Genève trois films appartenant aux organisations internationales et montrant des aspects de l'activité de l'O.I.T. (la lutte pour la sécurité sociale) de l'aide aux pays économiquement arriérés et de l'O.M.S. (la lutte contre les fléaux épidémiques), films particulièrement instructifs illustrant le travail constructif et humanitaire accompli par les grandes institutions spécialisées des Nations unies.

75 Jahre AG. Kurhotels und Seebad Waldhaus-Flims

Am vergangenen Samstag, den 1. März 1952, feierte die AG. Kurhotels und Seebad Waldhaus-Flims ihr 75jähriges Bestehen.

Im Sommer 1877 konnte das Hauptgebäude seinen Betrieb aufnehmen. Schon im Jahre 1869 hatten die Herren Landammann Ch. Meiler von Flims, Pfarrer Joh. Martin Darms von Ilanz, Dr. Killias von Chur, Nationalrat Johann Rudolf von Toggenburg von Laax, Ständerat Calfish von Trins, Forstinspektor Coaz aus Chur, Regierungsstatthalter Jakob Casura von Ilanz und Kommandant Buol die Idee ins Auge gefasst, die herrliche Gegend von Flims zu einem Fremdengebiet auszubauen. Doch sollten noch verschiedene Jahre vergehen, bis Rathscherr Peter Jakob Bener und Dr. Lorenz aus Chur an die Verwirklichung dieser Idee herantreten konnten. Verhandlungen mit der Gemeinde Flims führten im Jahre 1874 zum Abschluss eines Vertrages, und Architekt Lorenz aus St. Gallen verfasste das Bauprojekt.

Am 31. Juli 1874 begann man mit der Zeichnung des Aktienkapitals, und nach jähriger Bauzeit zog Herr Joh. Guggenbühl als erster Direktor im Kurhaus ein.

Seither hat sich das Hotelunternehmen zu einem grossen Betrieb entwickelt, der mehrere zeitgemäss eingerichtete Häuser umfasst. Mit dem Bau des Kurhauses ist der Grundstein für die Entwicklung des Kurortes Flims gelegt worden.

Das Unternehmen hat sich dem Laufe der Zeit in jeder Beziehung anzupassen verstanden und in den letzten Jahren sogar eine vielversprechende Wintersaison aufgebaut.

Anlässlich der 75-Jahr-Feier konnte Herr Direktor G. Lorenz, Thuis, Präsident des Verwaltungsrates, eine grosse Anzahl von Aktionären und Gästen willkommen heissen. In seiner Ansprache streifte er die wichtigsten Daten im Leben des Unternehmens und gab seiner besonderen Freude darüber Ausdruck, dass dieses sich auch in schweren Zeiten immer wieder erholte. Das Haus hat eine langjährige Tradition und wird seit 1906 von der Familie Bezolla geleitet.

Sowohl der heutige Direktor R. Bezolla wie sein Vater haben es verstanden, dem Haus einen internationalen Ruf zu verschaffen.

Namens des Verwaltungsrates und der Aktionäre dankte Direktor Lorenz der Familie Bezolla und all jenen, welche das Unternehmen unterstützt haben, bestens und gab seiner Hoffnung Ausdruck, dass es einer guten Zukunft entgegensteuern werde.

Für die Gemeinde Flims und den Kreis Trins gratulierte Herr Dr. H. P. Candrian, für die kantonalen Behörden Ständespräsident E. Schmid und für den Bündner Hotelierverein Dr. H. A. Rutzler herzlich. Letzterer dankte der Hotellerie auch namens der Lieferanten, die die Unterstützung des einheimischen Handels damit gewürdigt wissen möchten.

Im Namen der Aktionäre richteten Dr. Pozzy, Lugano und Chr. Bener, Chur, Worte des Dankes an die Leitung des Betriebes und an den Präsidenten des Verwaltungsrates, während Direktor Bezolla zum Schluss für die Glückwünsche herzlich dankte und seinem Bestreben Ausdruck verlieh, auch in Zukunft alles zu unternehmen, um den Betrieb zu fördern.

Nach Stunden gemütlichen Beisammensiegs ging die Feier zu Ende. Auch wir geben unserer Hoffnung Ausdruck, dass diese für Flims und seine Umgebung bedeutungsvolle AG. gedeihen und zu neuer Blüte gelangen werde.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelier-Verein Appenzell Inner- und Ausser-Rhoden

Am 4. März 1952 fand die gutbesuchte Hauptversammlung des Hotelier-Vereins Appenzell Inner- und Ausser-Rhoden im Hotel Rhein, St. Gallen, statt. Laut Jahresbericht des Präsidenten, Herrn E. M. Krähli, hat die verhältnismässig junge Sektion, die vor vier Jahren aus der Ostschweizerischen Hotelier-Vereinigung hervorgegangen ist, sichtbaren Erfolg, speziell in propagandistischer Beziehung, erzielt.

Monsieur Georges Marquet fête ses 60 ans

Nous apprenons que M. Georges Marquet qui fut jusqu'à la fin de l'année dernière, et depuis 1950, Président de l'Association internationale de l'hôtellerie, a fêté le 8 mars son 60e anniversaire.

Il nous est agréable à cette occasion de rappeler ici que sous la présidence de M. Marquet, l'A.I.H. a connu une période de développement et d'expansion tout à fait remarquable qui est due principalement à l'activité inlassable et au dynamisme de M. Marquet.

C'est ainsi que de 1949 à fin 1951, on voit le nombre des fédérations nationales hôtelières, faisant partie de l'A.I.H., passer de 24 à 43.

Parallèlement, le nombre des membres individuels de l'association qui était de 1875, appartenant à 33 pays, passait à 2450, se répartissant sur 56 pays différents.

Les hôteliers et les restaurateurs qui ont assisté au congrès de l'A.I.H. sur la Riviera française en 1950 et à Mexico en 1951 ont été unanimes à rendre hommage aux qualités d'organisation et à la puissance de travail du président Marquet, qu'ils avaient déjà pu apprécier en 1948 à Madrid, alors qu'il n'était encore que vice-président de l'A.I.H.

Il serait trop long, ne serait-ce que d'énumérer les innombrables fonctions que M. Marquet exerce dans l'hôtellerie belge, dont il préside la fédération nationale. Que ce soit en Belgique ou dans les nombreux pays où il administre des hôtels de tout premier rang qui sont des modèles du genre, ou enfin dans le cadre de l'A.I.H., M. Marquet est un homme qui ne poursuit d'autre but que le développement de l'hôtellerie, soit par la recherche de la qualité, soit par le renforcement de l'organisation professionnelle et des relations internationales.

Que M. Marquet trouve ici aussi l'expression de nos vœux les plus sincères pour son 60e anniversaire qui ne marque certainement qu'une étape dans l'œuvre qu'il se propose d'accomplir.

An Stelle von Herrn E. Krähenbühl, der das Sektionsgebiet verlässt, wurde Herr W. Stanzel, Heiden, bisher Kassier, als Präsident gewählt. Zum neuen Kassier wurde Herr Ribi, Herisau, ernannt. Als Aktuar tritt weiter Herr Lancker, Teufen.

Herr E. Kühne-Aust, Hotel Krone in Heiden, wurde in Anerkennung seiner grossen Verdienste um die Förderung der Hotellerie während seiner langjährigen Tätigkeit in der früheren Ostschweizerischen Hotelier-Vereinigung und im Hotelier-Verein bei Appenzell seit dessen Gründung zum Ehrenmitglied ernannt.

Eden Rheinfelden
und seine Bäder
offen ab 5. April

Winterthur UNFALL
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Vergünstigungen
für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

Pour le Tessin
GOUVERNANTE
(très capable) étages-économat-lingerie belle présence, indépendante, allemand, français, italien, anglais, cherche place à l'année dans hôtel de 1er ordre de suite ou entrée à convenir. Offres sous chiffre C P 2938 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Edor
Pat. angem.

Der preisgünstige Unispantleppich für Hotelzimmer

per m² Fr. 36.—
Restcoupons ab Fr. 15.— per m²

Erhältlich bei Märki-Bapst
Zürich Talerker 41

CHERRY HEERING
WELTBERÜHMTER LIKÖR SEIT 1818

Vertrieb in der Schweiz: Jean Haecy Import AG., Basel

Gesucht
in grösseren Hotel im Tessin

Chasseur Conducteur Zimmermädchen Büropraktikant (Stagiaire)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre H T 2939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant Blausee sucht für Sommer-saison 1952:

Restaurationstöchter
sprachkundig, gewandt im Stossbetrieb

Buffetmädchen Casserolier Küchen-Kellerbursche Haus- und Officemädchen

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion Hotel-Restaurant Blausee (Berner Oberland)

Gesucht
in grosses Ausflugs-Hotel-Restaurant

Chef de service

Eintritt 8.-12. April. Gute Lohnverhältnisse. Jünger, lediger Mann bevorzugt. Offerten unter Chiffre A R 2963 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
ins Wallis in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft

Serviertochter od. Barmaid-Debutante

Französisch und Deutsch wird verlangt. Offerten erbeten unter Chiffre W A 2968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Hotel-Restaurationskellner

sprachenkundig, überdurchschnittliche Fachkenntnisse, gut präsentierend. Eintritt 15. März. Erstklasshotel. Postfach 11, St. Gallen.

Secrétaire-aide de direction

Französische, 28 ans, capable, désiré stage pour date à convenir, connaissance de l'anglais. Meilleures références à disposition. Prière écrire à M. Carquillat, 2, rue du Léman, Clarens (Vaud).

Sprachenkundige, gewandte und selbständige

Restaurationstochter

sucht Stelle in gepflegtes Passanten-Speiserestaurant. Offerten mit Angaben der Verdienstmöglichkeit sind erbeten unter Chiffre S P 2995 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Berufsberatungstelle des Bezirkes Baden

Wir suchen für einen begabten Jüngling im Alter von 17½ Jahren eine

Kochlehrstelle

Gute Unterkunft und Familienanschluss erwünscht. Eintritt könnte sofort erfolgen. Off. an Berufsberatungsstelle Baden.

This is the Gin

Quality Incomparable

Gordon's Stands Supreme

Sole Distributors for Switzerland
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE 18

Un des lesz Hôtels, restaurant, demande d'urgence:

directeur chef de réception gouvernante portier

Conditions maximum - in utroque si candidat n'a pas occupé place similaire. Offres sous chiffre E T 2993 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
per 1. April junger Mann als

Hausbursche-Portier
(nur Schweizer), ferner

Küchenmädchen

Gefl. Offerten an Hotel Seegarten, Locarno.

Serviertochter
(Anfängerin)

für Ablösung und Mithilfe in der Küche. Mindestalter 20 Jahre. Ausführliche Offerten über bisherige Tätigkeiten erbeten unter Chiffre J 3650 an Publicitas, Basel.

ZU VERKAUFEN
ein grosses

Halbrund-Sofa
(neue Spezialanfertigung), geeignet für HOTEL-HALLE. Das Sofa misst ca. 350 cm Breite, 150 cm Tiefe und ist mit einem erlesenen, neutralen Handwebstoff bezogen. Es kann auch freistehend verwendet werden. Interessenten erhalten Skizzen und nähere Angaben durch

TRAUGOTT SIMMEN & CIE. AG., BRUGG
Möbelwerkstätten (Aargau)

AUS DER HOTELLERIE

Ehrenvolle Wahl

(pl.) Die Kreisdirektion III der SBB in Zürich hat als Nachfolger von Herrn Willi Hew, der seine bisherige Wirkungsstätte verlässt, Herrn Fredy Schmid vom Hotel „Monopol“ in St. Moritz zum neuen Pächter des Bahnhofbuffets in Chur gewählt.

Gustav Siegrist, Zürich, 70 Jahre alt

Am 16. März feiert unser lieber und geschätzter Berufskollege Gustav Siegrist in Zürich in voller geistiger und körperlicher Frische seinen 70. Geburtstag.

ihm zur Verfügung stehenden Musse. Wir wünschen dem Jubilar noch viele Jahre Gesundheit und Wohlergehen.

TOTENTAFEL

Frau Marie Budliger-Zumstein †

Am 5. März ist Frau Marie Budliger-Zumstein, die Witwe des im Jahre 1942 verstorbenen langjährigen, hochverdienten Zentralpräsidenten des Schweizerischen Wirtvereins und Berner Hotelier- und Wirtsektors E. Budliger, sowie Mutter unseres Mitarbeiters Herrn Max Budliger, Sekretär des Schweizer Hotelier-Vereins, im 78. Altersjahr gestorben.

Gustav Schnetzer †

Am 3. März 1952 verstarb in Baden-Baden an einem Herzschlag Hotelier Gustav Schnetzer im Alter von 72 Jahren.

Herr Gustav Schnetzer ist als internationaler Hotelier auch in der Schweiz sehr bekannt. Vom Jahre 1911 bis 1913 leitete er den Neubau des „Schweizerhof“ in Bern und gab ihm seine heutige Gestalt.

Die internationale Hotellerie verliert mit ihm einen ihrer besten Fachleute. O.R.

SAISONERÖFFNUNGEN

Locarno: Schloss-Hotel, Mitte März. Lugano: Hotel Continental-Bearuivage, 25. März. Vitznau: Hotel Vitznauerhof, 4. April

DIVERS

Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie Lausanne (Montagibert).

L'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie, à Lausanne, organise, dès l'automne 1952 au printemps 1953:

un cours supérieur d'œnologie dont l'enseignement doit permettre à ceux qui embrassent la profession de marchand de vin, encaveur, caviste, cafetier, restaurateur, hôtelier, etc., d'acquiescer les connaissances œnologiques nécessaires.

Les cours supérieurs de viticulture pour les personnes désireuses de posséder une formation viticole étendue, notamment pour celles qui se proposent d'exercer la profession de pépiniériste-viticulteur, n'aura lieu qu'en 1953/1954, à moins que le nombre d'inscriptions ne justifie l'ouverture en automne 1952.

Pour être admis à ces cours, les candidats doivent être âgés de 19 ans révolus, avoir accompli respectivement une ou deux années de pratique dans la profession, posséder, pour les élèves œnologues, la formation que donne l'enseignement secondaire et, pour les viticulteurs, le diplôme d'une école d'agriculture ou un certificat justifiant d'études équivalentes.

Les cours préparatoires d'une durée de trois mois, débutera le 15 avril 1952. Il est organisé à l'intention de ceux qui n'ont pas les connaissances scientifiques requises pour leur admission à l'un ou l'autre des cours principaux. Il est également recommandé aux candidats désireux de mieux se préparer pour suivre, avec un complet succès, les cours d'hiver.

S'inscrire dès maintenant et jusqu'au 15 mars 1952 à l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie, Montagibert, à Lausanne (tél. (021) 22 8694), qui est à disposition pour donner tous renseignements complémentaires.

A l'occasion du Salon

Le XXIe Salon international de l'Automobile est prétexte à de nombreuses réunions des associations et groupements des usagers de la route et à des manifestations d'envergure.

En effet, du 22 au 30 mars, se réuniront successivement à Genève les présidents et secrétaires des groupements de l'Union Européenne de la Carrosserie, le Syndicat des Importateurs de Motocyclettes en Suisse, la Fédération Suisse de la Navigation Automobile et le Comité Directeur de la Fédération Routière Suisse.

Comme on le voit, les milieux spécialisés les plus divers profitent de cette occasion unique dans notre pays pour reprendre contact.

De leur côté, les sportifs seront comblés.

Le samedi 22 mars se courra le Tour du lac avec une participation exceptionnelle. La doyenne des courses cyclistes sur route servira en effet de galop d'essai aux plus grands des champions, tels Kubler, Koblet, Bartali, etc.

Les automobilistes se sont inscrits en grand nombre au Rallye des Neiges qu'organise la Section genevoise de l'Automobile-Club de Suisse avec départ à Grindelwald et arrivée à Genève samedi en fin d'après-midi.

Les motocyclistes participeront au grand rallye national mis sur pied par l'Union Motocycliste genevoise, et un rallye de vélomoteurs comblera les amateurs de ce moyen de locomotion.

Le samedi suivant, 29 mars, la Section genevoise spécialisée du Touring-Club Suisse organisera de son côté un rallye cyclo-touriste.

ENZIAN APERITIF SUZE die altbekannte Vertrauensmarke

La Côte-Begnins premier choix Wir liefern franko Haus aus erstem Abzug in Liter oder 710-Flaschen direkt ab unserem Keller zu sehr günstigen Preisen solange Vorrat.

Hôtel à vendre dans les Alpes vaudoises, un joli hôtel, de bonne construction à vendre. Belle situation avec deux saisons. Offres sous chiffre A V 2006 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht von Erstklasshotel in Zürich in Jahresstelle, jüngere Aide-Gouvernante d'étage Eintritt 1. Mai. Bewerberinnen beliebigen Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen unter Chiffre G E 2008 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen Hotel-Restaurant mit 25-30 Betten, fliessend Kalt- und Warmwasser, in guter und prächtiger Lage des Tessins. Preis Fr. 180'000.-. Ankauf Fr. 40-50'000.-. Übernahme nach Übereinkunft. Auskauf erteilt: G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

Gerantenstelle in Restaurant oder Tea-room. Antritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre Y 3597 an Publicitas, Glarus.

Grand Restaurant de la Suisse romande cherche contrôleur expérimenté. Place à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Offre sous chiffre G R 2016 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht auf Mai tüchtige, selbständige Köchin sowie Mäddchen für Küche mit einigen Kochkenntnissen. Offerten an Waldhaus Wolfsprung, Axenstrasse, Brunnen, Tel. 173.

LEA & PERRINS la première et véritable Worcestersauce! Ne demandez pas simplement une Worcestersauce, mais exigez LEA & PERRINS Vous pouvez l'obtenir chez tous les grossistes et dans tous les grands magasins de cosmétiques

LAC LEMAN Restaurant, Bar, Buvette à remettre de suite, au bord du Lac magnifique Etablissement dans ville importante, groupant Agencement ultra-moderne. Mobilier et Matériel neufs. Chiffre affaires prouvée. Offres sous chiffre L R 2096 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in erstklassiges Hotel am Genfersee: Kaffeeköchin Küchenbursche per sofort, wein- und sprachkundiger Kellner Eintritt ca. 1. April. Geff. Offerten unter Chiffre G S 2023 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Café-Tea-room nach Bern DIRECTRICE Eintritt nach Übereinkunft. Sprachkundige, gut-präsentierende Bewerberinnen mit tadellosem Leumund, die einen solchen Posten schon versehen haben, wollen sich mit Zeugnissen, Referenzen und Bild melden unter Chiffre M 2015 Y an Publicitas, Bern.

Gesucht für die Sommersaison in mittleres Hotel (70 Betten), mit Sommer- und Winteranzug: Küchenchef Patissier (Konditor) Restaurationskocher Anfangsrestaurationskocher oder Praktikantin Saalochter Anfangssaalochter Etagenportier Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an Hotel Silberhorn, Wengen (Bern Oberland).

Stadtrestaurant mit durchschnittlich 80 Angestellten, sucht per sofort oder 1. April in Jahresstelle Allgemein-Gouvernante (allein), für Economat, Wäsche, Personalaufsicht usw., Vertrauensvolle, Bewerberinnen mit guten Warenkenntnissen, die auch eine Kartothek führen können und dem Personal mit Takt vorzustehen in der Lage sind, wollen Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche einreichen unter Chiffre A G 2024 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle Saucier Conducteur Buffetochter Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Bestbekanntes Hotel-Restaurant in Biel sucht Küchenchef Bevorzugt wird ein erstklassiger Saucier mit Referenzen, befähigt, einer kleinen Brigade vorzustehen. Gründliche Kenntnisse der feinen französischen sowie der Spezialitätenküche. Gewandter Restaurateur. Entsprechend hohes Salär. Eintritt nach Übereinkunft und nach persönlicher Vorstellung. Geff. Offerten unter Chiffre E S 2918 an die Hotel-Revue, Basel 2.

die guten Kerke Konkwarenfabrik CH. SCHNEIDER A.G. LAUFEN (061) 7 93 84 Sämtliche Kellnerartikel Zu verkaufen wegen Umzug, aus Privathand: Smyrna-teppich alt, 3x5 m, in sehr gutem Zustand, Barzahlung. Anfragen: Fischer, Basel, Riehen-torstr. 33, Tel. 41854.

28jährige Deutsche möchte sich gerne in der Fachküche weiterbilden. Welcher tüchtige Küchenchef gibt mir Gelegenheit? Bereits in der Schweiz tätig. Offerten unter Chiffre F K 2013 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Café-Hôtel 22 chambres, salles de sociétés, confort, centre Genève, à vendre, immeuble et fonds de commerce. Prix intéressant, cause départ. Offres Eberlé, 37, Lionard, Genève. Diplomierter Tennislehrer und Platzwart sucht Stelle oder Pacht von Tennisplätzen für Saison 1952. Offerten unter Chiffre T L 2021 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Economat-Gouvernante-Anfängerin für Sommersaison (Mai bis Oktober). Offerten unter Chiffre E G 2039 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison: Hausbursche Küchenbursche Küchenmädchen Buffetochter Restaurantochter Saalochter evtl. Saalpraktikantin. Offerten an Hotel Wilerbad, Sarnen.

Köchin gesucht für Schulheim, ca. 80 Personen. Einfache, naturgemässe Lebensweise. Eintritt sofort, spätestens 1. Mai. Bewerbungen mit Bild und Lohnansprüchen an Ecole d'Humanité, Goldern (B.O.). Junge Tochter mit 3jähr.iger Handlungsbildung, Deutsch, gute Französisch- und Englischkenntnisse, sucht Stelle als

Anfangs-Sekretärin Westschweiz, speziell Genferseegergend bevorzugt. Eintritt Mitte April. Offerten unter Chiffre A S 2068 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Thomys Senf Fabrikanten: Thomi & Franck AG. Basel

Gesucht auf kommende Sommersaison Mai bis Oktober: Chef-Alleinkoch Sekretärin für Korrespondenz und Journal. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O S 2026 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cherchons secrétaire-maincourantière connaissant à fond le français et l'allemand et parlant l'anglais. Place à l'année. Entrée de suite. Faire offre détaillée à l'Hotel Terminus, Fribourg.

Gesucht in Stadthotel-Restaurant in Jahresstelle Hotelsekretär (Journal, Kass- und Kontrolle). Eintritt 1. April Chef de rang (angehender Oberkellner). Eintritt sofort. Offerten mit Referenzen und Photo sind zu richten unter Chiffre S H 2055 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrene, seriöse, mehrsprachige BARMÄID sucht Stelle in erstangigem Hause. Zeugnisse und erstklassige Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre E F 2054 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrener Hotelfachmann sucht Aushilfsstelle in Hotel-Bureau ab ca. 20. März bis Ende April. Offerten erbeten an K. A., postlagernd, Arosa.

Hotel-Sekretärkurse Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auslauf und Prospekte durch GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

4137 2 Saalpraktikantinnen, Anfang April, Erstklasshotel, Badoert Kt. Aargau.

4141 Buffetpraktikantin, sofort, Erstklassjahresbetrieb, Graub.

4152 Kochlehrling, nach Übereink., Restaurant, Basel.

4157 Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 90 Betten, Thunersee.

4188 Bureaupraktikantin, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Graub.

4208 Saalpraktikant, Bureaupraktikant, Juni, Hotel 100 Betten, St. Moritz.

4222 Saalpraktikantin, Sommeraison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.

4245 Anfang-Restauranttochter, Anfang-Saaltöchter, Sommeraison, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.

4258 Saalpraktikantin, Bureaupraktikantin, Sommeraison, Kurhaus 40 Betten, Berner Oberland.

4266 Kochlehrling, Kellnerlehrling, nach Übereink., Erstklasshotel, Locarno.

4273 Bureaupraktikantin, 25. März, Hotel 40 Betten, Kt. Bern.

4277 Kochlehrling, Anfang April, Hotel 60 Betten, Nähe Bern.

4284 Sekretär-Praktikant, sofort, Hotel 70 Betten, Lugano.

4288 Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 90 Betten, Badoert, Kt. Aargau.

4298 Sekretär-Praktikant, 1. April, mittelgr. Hotel, Locarno.

4298 2 Saalpraktikantinnen, Sommeraison, Erstklasshotel, Toggenburg.

4312 Saalpraktikantin, Sommeraison, Hotel 40 Betten, Wallis.

4334 Saalpraktikantin, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Vevay.

4354 Bureaupraktikantin, Deutsch, Franz. (Englisch), nach Übereinkunft, Restaurant, Interlaken.

4364 Saalpraktikantin, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Biel.

4370 Saalpraktikantin, Sommeraison, Hotel 60 Betten, Graub.

4408 Saalpraktikantin, Buffetlehrtöchter, Kochlehrtöchter, Sommeraison, Berg hotel 40 Betten, Berner Oberland.

4423 Anfangsbuffetochter-Stütze der Hausfrau, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Graubünden.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Galerien Benjamin-Constant, Téléphone (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

8894 Fille de salle débutante, apprentie fille de salle, aide-gouvernante, jardiner-garçon de maison, de suite, hôtel 60 lits, Tessin.

8898 Cuisinier seul, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Jura bernois.

8899 Femme de chambre, fille de salle, de suite, hôtel moyen, Valais.

8904 Un secrétaire, de suite, hôtel 128 lits, Tessin.

8906 Garçon de restaurant expérimenté, pour le 15 mars, sommelier-restaurant, une aide-buffet, à convenir, restaurant, La Léman.

8911 Garçon-service des courriers, garçon de salle-étage, garçon de chambre, garçon d'office, fille d'office, un secrétaire steno-dactylo, système Ruf, cuisinier de partie, de suite ou à convenir, clinique, Leyrain.

8917 Commis de rang, jeune garçon d'office, suisse, de suite, hôtel 110 lits, La Léman.

8919 Femme de chambre-office, de suite, hôtel moyen, La Léman.

8920 Portier d'étage, chef d'étage, de suite, grand hôtel, La Léman.

8924 Chasseur, de suite, hôtel moyen, La Léman.

8926 Chef de cuisine, de suite, restaurant, La Léman.

8927 Garçon de maison, femme de chambre ou fille d'office, de suite, clinique, Leyrain.

8929 Portier d'étage, à l'année, apprentie fille de salle, de suite, hôtel 90 lits, La Léman.

8930 Commis de cuisine pour le 15 mai, gouvernante d'économat pour le 1er juin, grand hôtel, Vaud.

8939 Chef de rang, serruise, aide-cassière, de suite, restaurant, La Léman.

8941 Fille de salle, fille d'office-lingerie, chef de cuisine, un jeune secrétaire, de suite, hôtel de passage, La Léman.

8947 Cuisinier seul, hôtel moyen, sur La Léman.

8948 Concierge (langues), portier d'étage, filles de salle, femmes de chambre, garçon d'office, fille d'office, Barmaid, juin à septembre hôtel 80 lits, Valais.

8956 Femme de chambre pour début avril, hôtel moyen, La Léman.

8959 Chef de cuisine, à l'année, à convenir, hôtel 30 lits, sur Montreux.

8961 Fille de salle seule, fille de restaurant, un secrétaire débutante, français, allemand, de suite, hôtel 27 lits, Tessin.

8964 Repasseuse, gouvernante-lingère, femme de chambre, de suite, femme de ménage, aide-femme de chambre, tournaise, pour le 24 mars, grand hôtel, La Léman.

8967 Garçon de maison, apprentie fille de salle, femme de chambre-lingère débutante, lingère-femme de chambre-tournaise, de suite, hôtel 45 lits, La Léman.

8971 Jeune chef de rang (langues) pour juin, hôtel 100 lits, Valais.

8972 Chasseur débutant, une jeune secrétaire, aide-direction (langues), chef de cuisine, filles de salle, assistante de salle, femme de chambre pour juin, hôtel 100 lits, Valais.

8984 Garçons d'office, femme de chambre, de suite, clinique, Leyrain.

8988 Concierge (langues), portier d'étage, filles de salle, femmes de chambre, Barmaid, garçon d'office, fille d'office, juin à septembre, hôtel 90 lits, Valais.

8990 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, La Léman.

8991 Cheff de rang pour début avril, hôtel 100 lits, La Léman.

8995 Portiers débutant, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, La Léman.

8998 Garçon de cuisine, fille d'office, de suite, grand restaurant, La Léman.

8992 Portier, de suite, portier pour le 1er avril, hôtel moyen, La Léman.

8997 Jeune garçon de buffet, si possible suisse allemand, à convenir, restaurant, La Léman.

8999 Concierge-conducteur, de suite, maître d'hôtel pour le 15 mai, hôtel 100 lits, La Léman.

8703 Commis de rang, de suite, grand restaurant, La Léman.

8707 Fille de salle débutante, de suite, hôtel 80 lits, La Léman.

8709 Garçon de maison, de suite, hôtel moyen, La Léman.

8711 Jeune garçon de cuisine, femme de chambre-tournaise, de suite, hôtel moyen, La Léman.

8712 Commis de cuisine, de suite, restaurant, La Léman.

8716 Jeune cuisinier pour début juin, clinique, Leyrain.

8718 Peintre-plâtrier pour le 1er avril, jardiner pour le 1er mai, gouvernante d'office, lessiveuse, femmes de chambre, français, portier-conducteur, français, portier d'étage, français, fille de salle, français, du 15 ou 30 juin à mi-sept., hôtel 100 lits, Vaud.

8726 Fille de salle, allemand, français, anglais, commis de cuisine, aide-femme de chambre, allemand, français, pour le 1er avril, hôtel moyen, La Léman.

8731 Femme de chambre privée, femme de chambre d'hôtel, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois.

8733 Fille de buffet, cuisinier restaurant, garçon d'office, de suite, grand restaurant, La Léman.

8735 Masseuse, infirmière, chef de rang ou 1ère fille de salle, 2 filles de salle, fille de salle débutante, chauffeur pour mai, hôtel 100 lits, Vaud.

Gesucht
für Saisonschluss für ca. 4 Wochen ab ca. 20. März

Oberkellner

Gefl. Offerten an Sporthotel Seehof, Davos-Dorf.

Gesucht
in Jahresstelle sprachkundige, mit Ruf-Buchhaltung vertraute

Sekretärin
oder
Sekretär

Guter Lohn, Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten an Direktion Kursaal Arosa.

Erstklasshotel in grosser Stadt am Genfersee sucht

Etagenportier

gute Jahresstelle. Referenzen erwünscht. Gefl. Offerten mit Zeugnis und Bild unter Chiffre E H 2007 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshotel am Thunersee

Saucier
Eintritt Mitte/Ende März

Entremetteur
Patissier
Lingère
Buffetöchter
I. Restaurations-Tochter
Flambieren und Tranchieren
Küchenmädchen

Gefl. Offerten an Grand Hotel Belvédère, Spiez.

Gesucht
per sofort tüchtiger

Buffet- und Kellerbursche

in Restaurantsbetrieb. Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen an Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, Basel.

Gutbekannter Landgasthof im Kanton Bern sucht

Küchenchef-Alleinkoch

Benötigt wird ein gutausgewiesener Berufsmann. Entremetkundig. Moderne, elektr. Küche. Offerten u. Chiffre L C 2029 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bad Schinznach
sucht auf Ende April für Saison bis Oktober:

Chef Saucier
Chef Gardemanger
Commis Patissier

Offerten mit Zeugnis und Photo an P. Bricod, Chef de cuisine, zur Zeit Parkhotel, Gstaad.

Wir suchen zum möglichst sofortigen Eintritt

Buffetöchter
Lingerie-Gouvernante
Sekretärin
Officemädchen

in Passantenhotel nach Basel. Umgehende Offerten mit Photo, Zeugnis, Gehaltsansprüchen etc. unter Chiffre Z M 2035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für sofort

Serviertochter
Saaltöchter

Offerten mit Zeugnis und Photo an Fam. Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (038) 34132.

Tüchtiges, erfahrenes Hotelier-Ehepaar sucht
auf Frühjahr

Direktion

eines Jahres- oder Saisonbetriebes (auch Ausland), evtl. Pacht oder Miete. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre D J 2011 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Anfang Mai (Saison Mai bis Oktober) für Hotel mit guter Schweizerkundschaft (70 Betten):

Alleinportier
2 Zimmermädchen
Saaltöchter (tüchtige Kraft)
Saalpraktikantin
Patissier
2 Mädchen für Küche und Office
Person
für Lingerie u. Bäder

Offerten unter Chiffre E T 2031 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
selbständige

Köchin

nur beste Kraft, befähigt für Restaurations-Service à la carte. Jahresstelle, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Hotel Garni Monopol und Metropole, Luzern.

Gesucht
in kleines Hotel im Untereggadin:

Bureaufräulein
Zimmermädchen
Wäscherin
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten unter Chiffre K H 2027 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Interlaken-Interlakenhof in Interlaken sucht für die Sommeraison (Mai bis Oktober) bestqualifizierten

Küchenchef
Economat-Gouvernante
Gärtner
Wäscherin

Junge Tochter mit Handelsdiplom und anschließendem Engländerkenntnis mit Schulbesuch am City of London College sucht Saisonstelle auf 1. Mai als

Anfangssekretärin

in Hotel der Westschweiz. Lage Neuenburg, Lausanne, Genf bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Chiffre T S 2040 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Ende März oder nach Übereinkunft in erstklassigen Restaurantbetrieb jüngere, seriöse

Tochter

zur Erlernung des Buffetservice. Geregelt Arbeit- und Freizeit. Gute Behandlung zugesichert. Offerten an Restaurant du Théâtre, Bern.

Gesucht
für Sommeraison (Juni-September) in bekanntes Hotel mit 70 Betten im Graubünden

Chefkoch extremetaktung
Hilfskoch
Kaffeeköchin
Etagenportier
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnis und Photo erbeten unter Chiffre C R 2066 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

I. Koch-Aide
(Remplaçant de chef), erstklassige Kraft. 15. Mai bis Ende September sowie lange Wintersaison. Offerten mit Zeugnis und Gehaltsansprüchen an Hotel Adler, Grindelwald.

Gesucht
in Hotelbetrieb nach dem Engadin ehrliches, tüchtiges

Hausmädchen

welches auch von der Küche etwas versteht. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnis und Bild sowie Lohnansprüchen unter Chiffre 494 an Publicitas St. Moritz.

Gesucht
per 1. April oder später gelernte

Glätterin

Offerten mit Zeugnis und Photo an Hotel St. Gotthard, Bern.

Gesucht
für 6 Monate erstklassige

Köchin

Guter Lohn, Kost und Logis im Hause. Eintritt Ende März. Offerten an Hrn. Basca, Rest. Golf-Club, Olten-Genf.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt f. Frühjahrsaison

Barman
Zimmermädchen
Etagenportier

(März-Dezember)

Offerten mit Zeugnis und Photo an Park-Hotel, Locarno.

Jeune commis de cuisine (italien) cherche place pour de suite dans bon hôtel de préférence comm

Commis saucier

Faire offres à Riccardo Luracchi, Via Scalabrini 9, Camerlata, Como (Italia).

Gesucht sprachkundige

Tochter

für Büro, Reception, Buffetabläufe etc. ebenso ein

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Lohnansprüchen erbeten an Hotel Anker, Rorschach.

Gesucht

Buffetdame oder Buffetöchter
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnis und Photo an Bahnhofbuffet Solothurn HB., Postfach 899.

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich (Nähe Hauptbahnhof)

Commis de cuisine per sofort
Barmaid per sofort evtl. 1. April
Alleinsaaltöchter per sofort
Lingeriemädchen per 1. April
2 Officemädchen per 1. April

Gefl. Offerten mit Zeugnis und Photo unter Chiffre N Z 2049 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. April tüchtige, durchaus selbständige

Köchin

(evtl. solider Alleinkoch) mit Erfahrung in alkoholischen Betrieben und Patisseriekenntnissen. Dasselbst gesucht sauberes, zuverlässiges

Zimmermädchen
mit Servicekenntnissen (reformierte Schweizerin bevorzugt)

Jahresstellen. Offerten mit Referenzen und Photo an Hotel Hospiz Engelhof, Basel.

Gesucht

Alleinportier tüchtig
Zimmermädchen etwas engl. sprech.
Saal- u. Zimmerpraktikantin

Eintritt nach Übereinkunft. Off. an Kurhaus, Wilderswil.

Gesucht
in Jahresstellen

Kaffeeköchin
Lingeriemädchen

Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnis und Photo an Hotel Bristol, Bern.

Grand Hôtel de 1er ordre, Alpes vaudoises, cherche pour la saison d'été (entrée environ 25 juin)

saucier
gardemanger
commis de cuisine

sortant d'apprentissage.

Faire offres avec copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre A V 2042 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
auf Anfang April oder nach Übereinkunft, jüngerer

Portier
2 Köchinnen neben Chefköchin elektr. Küche, guter Lohn. Geregelt Freizeit. Eintritt Anfang April und Mitte Juni.

Serviertochter

Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo erbeten an Hotel Weisses Kreuz, Fluelen (Vierwaldstättersee), Tel. 584.

Gesucht
für Sommeraison per Anfang Juni in Erstklasshotel in St. Moritz (Zweisationsbetrieb)

Chef de cuisine
Aide de cuisine, **Oberkellner**
Chef de rang, **Commis de rang**
Zimmermädchen
Hilfsportier
Telephonist-Chasseur
Garderobier(ière)
I. Lingère-Stopferin (Weissnäherin)

Offerten mit Zeugnis und Photo an Hotel Weisses Kreuz, Fluelen (Vierwaldstättersee), Tel. 584.

Gesucht
Sommeraison Mai-September tüchtiger

Küchenchef (Restauration) (Lohnangabe)
Patissier (Lohnangabe)
Zimmermädchen
Alleinportier mit Fahrerlaubnis
Saaltöchter
Restaurationsöchter
Chef de rang

Offerten an Hotel Restaurant-Confiserie Bigler, Bad Schuls-Tarasp (Engadin).

Gesucht
für die Sommeraison in Hotels mit 60 und 150 Betten (gleiche Betriebe)

Chef de réception
Directrice, **Oberkellner**
Obersaaltöchter
Chef de rang
Saalkellner
Saaltöchter
Küchenchef, **Chef de partie**
Commis de cuisine
Warenkontrollleur

Gefl. Offerten unter Chiffre W A 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.



SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE
LUZERN
Staatlich anerkannt

Spezialkurse:

- Tranchieren etc.:** 17.-22. März
- Bar** (Wein- u. allg. Getränkekunde): 24. März-5. April
- Zuckerarbeiten:** 24.-29. März
- Diätküche:** 31. März-5. April
- Entremets:** 28. April-3. Mai

Englisch, die einzigartige Möglichkeit, noch auf die Sommersaison Englisch zu lernen: 16. April-7. Juni

Kochkurs, Servierkurs: je 16. April-7. Juni

Betr. Prospekte sofort auf Verlangen. Tel. (041) 25551

Gesucht per sofort
in Jahresstelle

Commis de rang jüngerer Etagenportier

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht

für sofort und Sommersaison:

- Saaltochter** sofort auf 15. März
- Etagenportier** auf 1. April
- Zimmermädchen** auf 1. April
- Sekretärin-Kassierin** auf 1. Mai
- Concierge** auf ca. 1. Juni
- Koch-Aide** auf Juni

Offerten sind zu richten an Hotel Bernerhof, Gstaad.

Pour le 15 juin, l'Hôtel Montesano à Villars s/Ollon

cherche personnel qualifié

chef de cuisine, commis de cuisine, garçon de cuisine, portier (permis de conduire), garçon de maison, gouvernante d'étages, femmes de chambres, fille d'office, lessiveuse. (machine à laver), tournante.

Gesucht
in Jahresstelle, tüchtige, gelernte

Feinglätterin

Offerten an Carlton-Elite Hotel, Zürich.

Wir suchen in Jahresstellen per sofort oder nach Übereinkunft

Büropraktikant(in) Zimmermädchen Hilfs-Zimmermädchen Chasseur

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild erbeten an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht

auf kommende Sommersaison:

- Saucier**
- Entremetier**
- Aide de cuisine**
- Patissier**
- Hilfsgouvernante (Hausbeamtin)**

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an Hotel Engadinerhof, Bad Schuls-Tarasp.

Erstklasshotel im Graubünden mit 160 Betten, Sommer- und Winterstation, mit starkem Restaurantbetrieb, sucht

bestqualifizierten Küchenchef

Bewerber, welche über die nötigen fachlichen, organisatorischen und persönlichen Voraussetzungen verfügen und auf Dauerstellung bei gutem Salär reflektieren, sind gebeten, detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnissen, Referenzen und Photo einzusenden unter Chiffre Z C 2820 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

bon Chef de partie

Place à l'année. Offres à O. Anhamatten, Buffet de la Gare, Fribourg.

Hôtel, 1er rang, région Léman, cherche

maitre d'hôtel

Adresser offres avec photo et copies de certificats sous chiffre R L 2860 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht für Sommersaison:

- Saaltochter** sprachkundig, Juni
- Hausbursche-Portier** junger, Mai
- Anfangszimmermädchen** 15. April
- Hilfssköchin-Kaffeeköchin** Mai

Offerten an Fam. Hohermuth, Hotel du Lac, Bönigen.

Gesucht

Nachtconciere

per 15. April. Gute Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter OFA 1738 Z an Orell Füßli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht

Sekretär-Maincourantier

nach Lugano, jüngerer, tüchtiger

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S M 2978 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

connaisseur à fond la restauration
est demandé
pour hôtel-restaurant, banlieue de Lausanne. Place à l'année. - Offres sous chiffre P A 2972 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

Buffettochter oder Buffetlehrtochter

Mithilfe im Service. Jahresstelle. Hotel Bahnhof, Arosa, Tel. (081) 31028.

Gesucht

Wäscherei-Gouvernante

Gouvernante de buanderie
Jahresstelle in grösserem Hotel der Westschweiz. Gelernte Glätterin bevorzugt. Offerten unter Chiffre S R 2932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dolder Grand Hotel Zürich

sucht tüchtigen, zuverlässigen

Journalführer

auf den 1. April 1952 in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten.

Gesucht für Juli und August:

Sekretär(in) Gardemanger

erste Kraft
Zuschreiben mit Beilagen an Postfach 46715, Postresina.

Gesucht per sofort in Jahresbetrieb nach Zürich, freundliche

Saaltochter

evtl. auch Anfängerin
Gutes Einkommen bei freier Kost und Logis. Gefl. Offerten unter Chiffre S A 2984 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen auf 1. April

Casserolier (Küchenbursche)

Nur gesunde, kräftige, nicht über 30 Jahre alte Bewerber mit einwandfreiem Leumund wollen ihre Offerte mit genauer Angabe der Personalien und der Lohnansprüche einreichen an Verwaltung der Kant. Heilanstalt Böhrgölzli, Zürich 8.

Gesucht in Jahresstelle

Barmaid

Gut präsentierende junge Töchter wollen sich melden an Hotel Burgunderhalle, Grenchen. Tel. (068) 88045.

Buffettochter

selbständige, tüchtige
sucht Stellung, auch Saison. Gute Behandlung wird erwünscht. Zeugnisse vorhanden. Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre B F 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestausgewiesener

Oberkellner und Barman

mit in- und Auslandspraxis, sucht Stelle in Erstklassbetrieb. Sprachen: Deutsch, Franz., Engl., Ital., Holl. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre O B 2876 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Patissier

an saubere und exakte Arbeit gewöhnt, sucht Stelle in ein Hotel am Genfersee auf Ende März oder Anfang April. Offerten an Hans Züli, Patissier, Hotel Alpina-Savoy, Crans sur Siere.

Barmaid

sucht Stelle per sofort in Hotelbar. Gute Referenzen zur Verfügung. Spricht 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre M J 2012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für 16-17jähr. Tochter nach Lugano oder Umgebung Stelle als

Hotel-Sekretärin (Anfängerin), deutsch, französisch sprechend, wo sie Gelegenheit hätte, die ital. Sprache zu erlernen. Bureaukenntnisse vorhanden. Gute Behandlung erwünscht. Eintritt 15. Mai. Saison- oder Jahresstelle. Offerten sind zu richten an Frä. Betty Küfer, Rest. Montagnard, St-Blaise (Neuchâtel).

Gesucht

für lange Sommersaison (Mai/Oktober)

- Chef d'étage**
- Hallentochter**
- Saaltochter**
- Chasseurs**
- Telephoniste**

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

Gesucht für die Sommersaison 1952 von Ostern bis anfangs Oktober, von gutfrequentiertem Hotel am Vierwaldstättersee:

- jüngere Köchin patissieriekundig
- 3 Saaltöchter wenn mögl. engl. sprechend
- 3 Restaurationsstöchter sprachkundig
- Sekretärin versiert in engl. Korrespondenz
- jüngere Buffettochter wenn mögl. englisch sprechend.

Nur bestausgewiesenes Personal wird berücksichtigt. Offerten sind zu richten an Hotel Belvédère am See, Hergiswil b/Luzern.

Gesucht

per 1. April

- Lingeriemädchen**
- Kaffeeköchin**
- Officemädchen**
- Commis de service**
- Portier**

Offerten an Hotel Elite, Biel/Bienne

Clinique Val-Mont, Glion sur Montreux

demande pour entrée immédiate

femme de chambre

d. 30 à 40 ans, au courant d'un service soigné. Très bons gages assurés. Place à l'année. Offres avec certificats et photos à la direction.

Portier d'étage

de 25 à 35 ans, connaissant à fond son métier, bien commandé et parlant couramment le français, pour entrée immédiate. Offres avec certificats, photo et indication d'âge à la direction clinique Val-Mont Glion s/Montreux.



Ausruhen

kann man nur auf Sitzmöbeln, die den anatomischen Ge-setzen des Sitzens entsprechen. Sitz und Rückenlehne müssen den Körper leicht stützen.

Die Horgen-Glarus-Stühle sind nach diesen Grundsätzen gebaut - formschön und bequem.

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 52091

Gesucht

für Sommersaison:

- Aide de cuisine**
- Patissier** junger
- Casserolier, Küchenbursche**
- Economatgouvernante**
- Officemädchen, Officebursche**
- Sekretär-Journalführer**
- 2 Commis de rang, 2 Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- Restaurationsstöchter** tüchtig
- Zimmermädchen**
- Etagenportier**
- Chasseur-Liftier**

Offerten an Grand Hotel Victoria, Kandersteg Berner Oberland.

Gesucht

per 1. April tüchtiger, sprachkundiger

Etagenportier

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

Gesucht

auf 1. April in Hotel am Zürichsee, jüngere, tüchtige

Sekretärin Patissier Restaurationsstöchter

Saison April-Oktober. Offerten unter Chiffre H R 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 1. April in Jahresstelle

Lingere Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Bahnhof, Baden.

Gesucht

nach Luzern in mittelgrosses Hotel tüchtige, sprachkundige, in allen Sparten des Hotelfaches versierte Tochter als

Stütze

Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Angabe des Alters und des Gehaltsansprüche unter Chiffre V T 2036 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Sekretärin

von erstklassigem Restaurationsbetrieb in Zürich. Eintritt 1. April. Es wollen sich nur bestausgewiesene Bewerberinnen melden. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre E R 2037 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WERKZEUG-KOFFER

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

Gegen Magen-Störungen

unschädliche Kräuterpillen HELVESAN-4 (Fr. 3.65) oder flüssigen Kräuter-Extrakt, Marke «Hausgeis» (Fr. 3.90), vom Apotheker oder Drogerien, wo nicht erhältlich, Versand durch Lindenhof-Apothek, Rennweg 46, Zürich 1.

Die Kartoffel, politisch und unpolitisch

Die Kartoffelautarkie verpflichtet!

Der Krieg hat uns die Kartoffel schätzen gelehrt. Der Verbrauch an dieser Bodenfrucht ist von ca. 60 kg auf den Kopf der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung in der Vorkriegszeit auf 140-150 kg in der Kriegszeit angestiegen. Seit der Kriegszeit ist der Verbrauch stark gesunken, und sogar unter den Vorkriegsstand zurückgefallen.

Die starke Verbrauchsausweitung während der Kriegsjahre war nur infolge einer bedeutenden Erweiterung der Anbaufläche möglich. In den Jahren 1944 und 1945 war das Kartoffelareal fast um 90% grösser als vor dem Kriege.

Mit dem Rückgang des Kartoffelverbrauches wurde auch die Anbaufläche nach dem Kriege wieder reduziert. Sie sank von fast 90000 Hektaren im Durchschnitt der Jahre 1944-1945 sukzessive auf 53000 Hektaren im Jahre 1949, ist aber seither in Übereinstimmung mit den agrarpolitischen Zielsetzungen der Behörden langsam wieder im Steigen begriffen und liegt heute bei 70000 Hektaren um rund 10000 Hektaren über der Anbaufläche der Vorkriegszeit. Nach Ansicht der Behörden soll das für die Friedenszeit als notwendig erachtete Kartoffelareal 60000 Hektaren betragen, also noch etwas grösser sein, als sie im vergangenen Jahre war.

Nun ergeben sich aber in Jahren guter (1950) und sogar mittlerer Ernten (1951) bei der heutigen Anbaufläche so grosse Überschüsse, dass davon mehrere tausend Wagen ausserhalb der Produzentenbetriebe verwertet werden müssen. Soll nicht zu der wirtschaftlich und finanziell gleichermassen unerwünschten Kartoffelbrennerei zurückgekehrt werden, so erweist sich die Zuweisung dieser Überschüsse vor allem an die Schweinemäster als unerlässlich. Das geschieht in der Weise, dass man die Kartoffel mit dem Import von Kraftfuttermitteln füttert. Da aber die Überschussverwertung zu Futterzwecken ausserhalb des Produzentenbetriebes nicht selbsttragend ist, und der Preis der Kartoffelerzeugnisse (Kartoffeln) nicht allzuweit vom Preis für die Importfuttermittel liegen darf, wenn durch die zusätzliche Kartoffelfütterung eine Erhöhung der Fleischpreise vermieden werden soll, ist ein Verbilligungszuschuss des Bundes erforderlich. Im Sommer 1951 war zur Herstellung der Parität eine Verbilligung von Fr. 5.10 je 100 kg Frischkartoffeln erforderlich.

Man wird zugeben müssen, dass die ganze Regelung mit der Überschussverwertung nicht ganz einfach und je nach Ernteausfall auch ziemlich kostspielig ist. Aber wenn man ein solches Anbauprogramm, ja sogar dann ein Misserte eintritt, Konsequenzen zu tragen gewillt sein.

Die rechtliche Grundlage, auf die Gestaltung der Produktion Einfluss zu nehmen, die Einfuhr zu ordnen und die Verwertung von Überschüssen an Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen zu Futterzwecken zu veranlassen, bildet das *revidierte Alkoholgesetz*. Es ist klar, dass bei dem staatlichen Anbauprogramm von 60000 Hektaren und den gesteigerten mittleren Hektarerträgen in normalen Erntejahren kein Raum mehr für die *Einjahr* bleibt. So ist denn auch der Import von Kartoffeln auf ein Minimum zurückgedämmt worden, und bei den *Frühkartoffeln* beginnt sich die gleiche Entwicklung abzuzeichnen. Die in der Nachkriegszeit stark ausgedehnte Eigenproduktion von Frühkartoffeln führte in der Tat zu einem beträchtlichen Rückgang der Einfuhr. Nur bei den Saatkartoffeln, wiewohl der grösste Teil des Bedarfes von den Kartoffelproduzenten aus eigenen Beständen gedeckt wird, fällt die Einfuhr noch ins Gewicht. Sobald dann eine Misserte eintritt, bleibt der Import die unerlässliche Versorgungsauffläche.

Über Anbaufläche, Importregelung und Überschussverwertung wurden kürzlich an einer *Presseorientierung* in Zürich, anlässlich welcher die Herren Direktor Ryl von der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Direktor Dr. Kellerhals von der eidgenössischen Alkoholverwaltung, Privatdozent Dr. med. A. Jung und Willy Brenneisen sprachen, welche letzterer die Kartoffelverwertung in der Küche behandelt, interessante Angaben gemacht. Eine gleichzeitige Degustation erachtete den Beweis, dass es nicht ganz so leicht ist, verschiedene Sorten voneinander zu unterscheiden.

Kartoffeln und Kartoffelverwertung haben eine eminent politische Seite. Das ging auch deutlich aus der Diskussion hervor. Herr Dr. Ottinger, Handelsredaktor der NZZ., bemängelte, auf die Vorgänge vom letzten Sommer zurückkommend, dass sich um die vielen Bewirtschaftungsmassnahmen so etwas wie eine *Gehemissphäre* gebildet habe. Die Öffentlichkeit erfährt nicht immer durch die zuständigen Instanzen. Oft kann nur durch Indiskretionen in Erfahrung gebracht werden, was gespielt wird. Auch mit den vielfach als gewahrt bezeichneten Konsumenteninteressen hat es seine eigene Bewandnis. Es sollte erlaubt sein, in die Protokolle der vielen Kommissionen Einsicht zu nehmen. Eine bessere Respektierung des Rechtes auf Aufklärung ist unbedingt erforderlich.

Dass man in der Schweiz dazu übergeht, *Frühkartoffeln* zu züchten, ist nicht ganz verständlich. Hier geht es schliesslich nicht um ein wesentliches Versorgungsinteresse. Wenn man die Autarkie auf *Primeurware* ausdehnt, dann sind die Behörden auch *verantwortlich dafür, dass der Markt ausreichend und in einwandfreier Qualität versorgt wird*, und dass man nicht, wie im letzten Sommer, durch eine Einfuhrsperre macht, dass die Konsumenten keine Eindeckungsmöglichkeiten haben und dass die Preise zudem unmotiviertweise in die Höhe getrieben werden. Ja, auch für *angesehene Verkaufspreise* übernehmen die bewirtschaftenden Behörden die Verantwortung, wenn auf dem Gebiete der Kartoffel die Marktwirtschaft ausgeschaltet ist. Von den Veranstaltern der Pressekonferenz wurde zugegeben, dass im vergangenen Jahre sehr ungeschickt operiert wurde; man sei bestrebt, ähnliche Fehler in Zukunft zu vermeiden.

Der gesundheitliche Wert der Kartoffel

Die Behörden haben sich zum Ziel gesetzt, die Wertschätzung der Kartoffel als billiges, bekömmliches und gesundes Nahrungsmittel zu erhöhen, in der Hoffnung, dass es durch laufende Anpassung an die wechselnden Bedürfnisse der Verbraucher gelingen werde, den jährlichen Kartoffelverbrauch um 10 kg je Person zu steigern, wodurch das Problem der Überschussverwertung eine we-

sentliche Vereinfachung erführe. Nun ist der Verbrauch der Kartoffel in der Nachkriegszeit wieder stark rückläufig. Herr Privatdozent Dr. med. A. Jung erörtert die Gründe in Folgendem: Der Hauptgrund ist wohl die *Arbeit für das Rüsten und Zubereiten der Kartoffeln*, der zweite die *geschmackliche Seite*. Nur wenige Leute haben eine grosse Vorliebe für die in der Schale gekochten, die „geschwellten“ Kartoffeln. Daher muss eine Fettumhüllung gegeben werden, die meist mit einem Röst- oder Backprozess verbunden ist (Rösti, Pommes frites, Pommes chips usw.). Damit werden aber oft die Kartoffeln nur noch zu einem Fettträger und ihr eigener Nährwert ist nur noch gering.

Welches sind nun die *Nährwerte* der Kartoffel? Der Hauptnährwert wird vielfach in der Stärke gesehen. Diese macht 20% des Gewichtes aus (ca. 78% sind Wasser) und kommt wesentlich als Brennstoff in Frage. Sehr wertvoll ist aber das *Kartoffelzucker*, das zwar nur 2% ausmacht, aber biologisch hochwertig ist. Der Reichtum der Kartoffeln an Kalium macht die Kartoffelkost zu einem guten Entwässerungsmittel, wenn die Kartoffeln in der Schale gedämpft werden. Salzkartoffeln verlieren dieses Kalium aus Kochwasser und an seine Stelle tritt das Natrium des Kochsalzes, das im Gegensatz zum Kalium das Wasser im Körper zurückhält. Sonst enthält die Kartoffel noch ein ansehnliches Quantum an Eisen und Kupfer.

Es ist vielleicht zu wenig bekannt, dass sich Milch und Kartoffeln auszeichnen ergänzen. *5 dl Milch enthalten die Hälfte des Stoffes im Überschuss, die 500 g Kartoffeln zu wenig haben, und umgekehrt*. Beide zusammen liefern gut einen Drittel des Bedarfes an Kalorien, Eiweiss, Fett, Kohlehydrat, Kalzium (zwei Drittel), Phosphor, Eisen, Kupfer, den verschiedenen Vitaminen.

Das wichtigste Vitamin der Kartoffel ist das Vitamin C. In der Volksernährung ist daher die Kartoffel die *wichtigste inländische Vitamin-C-Quelle*, wenn man genügend davon isst und das Vitamin C nicht im Koch- und Backprozess zerstört. Es bleibt weitgehend erhalten in der zum zweitemal erhitzten Rösti, und beim Kochen der Salzkartoffeln geht es ins Kochwasser wie auch die meisten Mineralsalze. Vitamin C und Salze werden auch ausgelaugt, wenn man die Kartoffeln geschält im Wasser liegen lässt. Es empfiehlt sich, auch die Kartoffeln beim Schälen nicht zu stark zu malträtiert, denn die äussere Schicht, die ca. einen Fünftel des Durchmessers ausmacht (*Gefältschicht*), enthält den grösseren Teil des wertvollen Eiweisses und der Mineralsalze. Leider sinkt der Vitamin-C-Gehalt der Kartoffeln vom Herbst bis zum Frühjahr ziemlich stark, und zwar vor allem von der Ernte bis Ende November auf ca. die Hälfte, und er kann im Mai nur noch einen Sechstel des ursprünglichen Gehaltes betragen.

Die Kartoffeln sind *leicht verdaulich*, regen die Magensaftproduktion sehr gut an, stärker als Brot und Teigwaren, und erhöhen die Verdaulichkeit des aufgesaugten Fettes. Sie haben einen hohen Sättigungswert ohne den Darm stärker zu belasten. Werden die Kartoffeln allerdings zu stark mit Fett überladen, dann können sie nicht verhindern, dass die Fettüberladung zu Gallenstörungen führt. Wird aber ein gutes Verhältnis gewählt, dann erhöhen die Kartoffeln die Verdaulichkeit auch aller anderen Nahrungsmittel.

Vielfältige Verwendbarkeit in der Küche

In ihrer geschmacklichen und kulinarischen Vielfältigkeit ist die Kartoffel unübertroffen. Darüber gab Küchenchef *Willy Brenneisen* den Pressevertretern an Hand der von der Küche des Bahnhofsbuffets Zürich sorgfältig vorbereiteten Beilagen, die verschiedenenartigen Kartoffelgerichte wertvolle Erläuterungen. Wir beschränken uns darauf, die *Grundzubereitungsarten* wie folgt festzuhalten:

Schalenkartoffeln, Pellkartoffeln oder „*Geschwellt*“: Als Beilage zu Käse, Saucenfleisch, mit Butter usw.

Ofenkartoffeln: In der Schale, ganz oder halbiert gebackene, zum Teil ausgehöhlte und wieder gefüllte Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln: Darunter versteht man alle in reichlich Salzwasser gekochten und dann ohne Brühe servierten Kartoffeln, welche beliebig mit etwas Butter, Kräutern usw. fertig gemacht werden.

Gedämpfte Kartoffeln: Das sind in Bouillon oder Brühe, nach Belieben mit Zwiebeln, Speck, Lauch und anderen Beilagen gedämpfte Kartoffeln, wel-

che mit der Kochbrühe in passender Schüssel aufgetragen werden.

Gebratene Kartoffeln: Beliebige geschnittene, geformte und in wenig heissem Fett gebratene Kartoffeln, als „*pommes risolés*“ bezeichnet oder unter den verschiedensten Namen aufgeführt, wie noisettes, parisiennes, pont neuf, châteaux usw. Es handelt sich gleichzeitig um „*geröstete*“ Kartoffeln. Auch die bekannte „*Rösti*“ zählt in diese Gruppe, wobei allerdings die Kartoffeln vorerst geschwellt und dann „*geröstet*“ werden.

Gebackene Kartoffeln: Alle in Fett schwimmend gebackenen Kartoffeln werden mit dem Sammelnamen „*pommes frites*“ bezeichnet, wobei es also nicht immer die bestbekanntesten Stengel sein müssen, für die man sicher auf deutsch Fritkartoffeln sagen darf. Sonst gibt es aber eine grosse Zahl gebackener Kartoffeln, wie Strohh-, Zündholz-, Chips- und aufgebälzte Kartoffeln, Herzoginnenkartoffeln und die verschiedenen Formen von Krusteln, welche wiederum ihre besonderen Bezeichnungen haben.

Durchgestrichene oder pürierte Kartoffeln: In Dampf oder in Salzwasser gargekocht, werden die Kartoffeln durch ein Sieb oder im Grossbrecher durch die Passiermaschine getrieben, und so erhalten wir den beliebten Kartoffelbrei oder wie man hierzulande so schön sagt - den Kartoffel- oder „*Härdöpfelstock*“. Zu vielen Fleisch- und Saucengerichten sehr zu empfehlen, kann in Plätzchen, Krusteln, Kugeln usw. geformt, auch beliebig garniert werden.

Gratinerte Kartoffeln: Rohre oder gekochte Scheiben- oder anderswie geschnittene Kartoffeln werden mit beliebigen Zutaten wie Speck, Schinken, Käse, Tomaten usw. und mit einer passenden Sauce oder mit Erbsen zusammen, im Ofen gebacken und überkrustet. Es handelt sich immer um ein *Überkrusten*, wozu man Käse und etwas Butter benötigt. Diese Kartoffelgerichte können jederzeit eine Hauptplatte für den Familientisch sein.

Nochen und Klösse: Eine wesentliche Bereicherung bzw. Abwechslung erreicht man durch Kartoffelknocken (Piemonteser Art) mit rohen oder gekochten Kartoffelklössen, die zu Saucenfleisch sehr empfehlenswert sind.

Spezialgerichte: Unter allen Grundmethoden gibt es einige Ausnahmen, welche sich besonderer Beliebtheit erfreuen. Wir erwähnen die *Annakartoffeln*, die Kartoffeln, worin, den Kartoffelaufbau mit Käse, das gratinierte Kartoffelpüree mit Schinken oder Bröseln usw.

Nach diesen Grundmethoden sollen die verschiedenen weiteren Möglichkeiten nicht unerwähnt bleiben, welche der oder den Kochbefehlissen schon oft aus schwierigen Situationen geholfen haben. Denn die Kartoffel ist nebst ihren hervorragenden Eigenschaften als Nährwertträger auch ein bestgeeignetes Ersatz- und Hilfsmittel. Der grosse Stärkegehalt wirkt bindend, die Beschaffenheit der pürierten Kartoffel macht sie bestgeeignet auch als Teig - Nachstehend einige Angaben über die Verwendung von Kartoffeln als Beilagen in der Menulogik:

Hors-d'oeuvres: Kartoffelsalat, gemischte Salate, Gemüsesalate.

Suppen: Als Hauptbeilage oder als Garnitur oder als Beilage und als Bindemittel (bei Erbsen-, Linsensuppen usw.).

Fischgerichte: Gekochte, pochierte, gratinierte und andere Fische sollten immer mit Salzkartoffeln, gebackene Fische können mit Kartoffelsalat serviert werden.

Erste Platten: Käsekuchen, Käsepastetchen, Omeletten mit Kartoffeln und Speck, Kartoffelknocken, Krusteln usw.

Hauptgerichte: Zu allen Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichten können beliebig zubereitete Kartoffeln in part oder rein den vorgemerkten Garnituren serviert werden. Verwerflich ist es, die während der Rationierung eingeführte Sitte beizubehalten, wo man nebst Teigwaren auch Kartoffeln als Ergänzung serviert hat. Entweder serviert man Kartoffeln oder Teigwaren, aber nicht beides.

Beilagen: Bei den einfacheren Mahlzeiten wird man im Interesse einer geschickten Abwechslung je nach der Art der Hauptplatte auch Reis und Teigwaren berücksichtigen. Aber die Kartoffeln eignen sich mit wenig Ausnahmen zu allem Braten- und Saucenfleisch, zu Grilladen usw. Sie können immer in jeder beliebigen Art zubereitet dazu serviert werden.

Süssspeisen: Von Kartoffeln lassen sich auch Teige herstellen, welche sowohl in der Küche als in der Patisserie Anwendung finden. Kartoffelkuchen- und Torten sind beliebt und selbst Mübteige freuen uns, wenn sie, richtig zubereitet, Mehl sparen helfen.

Solcherart erscheint uns die Kartoffel als ein grosser Freund und Helfer in der Küche.

Höherer Fachkurs Frühjahr 1952

Bei genügender Beteiligung wird vom 21. April bis 30. Mai 1952 in unserer Schule in Lausanne-Cour ein höherer Fachkurs in 4 Abteilungen zur Durchführung gelangen. Um möglichst allen Wünschen entgegenzukommen, wird er so organisiert, dass auch nur Teile desselben belegt werden können.

- 1a *Verwaltung*: Berufsforschung, Treuhandgesellschaft; Organisation eines Hotels; Buchhaltung, Vergleiche, Statistiken; Steuern und Bankverkehr; Korrespondenz = **2 Wochen à 32 Stunden.**
- 1b *Verwaltung*: Hotelrechtskunde, AHV, Dienstverträge, Gesamtarbeitsvertrag, Kauf-, Pacht-, Mietvertrag, Autorenrecht usw.; Versicherungen, Wirtschaftsrecht; Tourismus und Publizität = **1 Woche à 32 Stunden.**
- 2 *Der Hotelbau und seine Einrichtungen*: Architektur, Möbel, Teppiche, Wäsche, Gläser, Porzellan, Besteck; technische Einrichtungen = **1 Woche à 32 Stunden.**
- 3 *Einkauf, Verarbeitungen und Verkauf*: Küche, Keller, Service, Rentabilitätsberechnungen, Psychologie, Lebensmittelgesetzgebung = **2 Wochen à 32 Stunden.**

Im Laufe des Herbstes findet eine *Prüfung* statt. Wird dieselbe erfolgreich bestanden, erhält der Kandidat oder die Kandidatin ein entsprechendes *Diplom*, welches von allen Kantonen als Fähigkeitsausweis anerkannt wird und zur Erlangung des Wirtepatentes berechtigt.

Es können maximal 20 Teilnehmer berücksichtigt werden. Der Anmeldetermin läuft am 25. März 1952 ab.

Allfällige Interessenten erhalten nähere Angaben durch das Sekretariat der Hotelfachschule, 119, Avenue de Cour-Lausanne.

2 sem. de 5 jours	140.—	150.—	160.—
3 sem. de 3 jours	195.—	210.—	225.—
4 sem. de 5 jours	240.—	260.—	280.—
5 sem. de 5 jours	275.—	300.—	325.—
6 sem. de 5 jours			
ou cours complet	300.—	330.—	360.—

comprenant l'écologie et le repas de midi. Les frais d'écologie sont payables d'avance, au plus tard jusqu'au 15 avril 1952. Prière d'utiliser le bulletin de versement.

Chambres: l'Ecole se charge de réserver des chambres privées au prix de Fr. 20.— à Fr. 25.— par semaine.

Langue d'enseignement: le français ou l'allemand.

Programme

Quatre séries — indépendantes — de cours:

1. *Le ravitaillement et la vente* 2 semaines de 32 heures
 2. *L'immeuble et les installations* 1 semaine de 32 heures
 3. *L'administration I: Organisation, comptabilité, etc.* 2 semaines de 32 heures
 4. *L'administration II: droits et obligations de l'hôtelier, assurances, tourisme et publicité* 1 semaine de 32 heures
1. *Le ravitaillement et la vente* heures
- a) *La cuisine*: achats, connaissance des marchandises, contrôle des denrées et sorties, menus et calcul des prix de vente, rendement, nourriture du personnel, etc. 24
 - b) *La cave*: vins du pays, vins étrangers, œnologie 18
 - c) *La bière et autres boissons* 2
 - d) *Le service*: théorie et démonstrations 10
 - e) *Psychologie et technique de la vente* 6
 - f) *Loi fédérale sur les denrées alimentaires* 4
- 2 semaines de 32 heures = **64**
2. *L'immeuble et les installations*
 - a) *Architecture et installations techniques* 18
 - b) *Mobilier* 3
 - c) *Tapis* 2
 - d) *Lingerie* 4
 - e) *Vaisselle, verrerie, argenterie, métaux* 5

1 semaine de 32 heures = **32**

 3. *L'administration I*
 - a) *Organisation de la S.S.H.* 2
 - b) *Fiduciaire suisse pour l'hôtellerie* 2
 - c) *Organisation intérieure d'un hôtel* 3
 - d) *Comptabilité et plan de comptes* 50
 - e) *Impôts et relations avec les banques* 5
 - f) *Comparaisons statistiques* 4

2 semaines de 32 heures = **64**

 4. *L'administration II*
 - a) *Droits et obligations de l'hôtelier* 20
 - b) *Assurances* 4
 - c) *Tourisme et publicité* 8

1 semaine de 32 heures = **32**

Cours supérieur et de perfectionnement à l'Ecole hôtelière

(Préparation aux examens de diplôme 21 avril - 30 mai 1952)

Le cours est divisé en quatre parties:

- 1re partie = le ravitaillement et la vente. durée: 2 semaines, du 21 avril au 2 mai.
- 2e partie = immeuble et installations. durée: 1 semaine, du 5 au 9 mai.
- 3e partie = administration I: organisation, comptabilité, etc. durée: 2 semaines, du 12 au 24 mai.
- 4e partie = administration II: droits et obligations de l'hôtelier, assurances, tourisme et publicité. durée: 1 semaine, du 26 au 30 mai.

Les cours commencent le lundi à 10 h. et se terminent le vendredi à 16 h. A part le lundi (de 10 à 17 h.) et le vendredi (de 8 à 16 h.), ils durent chaque jour de 8 à 17 h. Le repas de midi est compris dans le prix.

Conditions d'admission:

âge = 23 ans; connaissance du français et de l'allemand

La demande d'inscription doit être adressée par écrit à la direction de l'Ecole hôtelière jusqu'au 15 mars 1952. Elle doit être accompagnée des pièces suivantes:

- a) 1 curriculum vitae renseignant en particulier sur les écoles suivies par le candidat, sa formation professionnelle et son activité dans la profession.

b) le certificat de capacité d'un examen de fin d'apprentissage ou une attestation reconnue comme équivalente (loi fédérale art. 45), voir détails ci-après.

c) certificats d'écoles ou de cours professionnels.

d) certificats de travail (originaux ou copies authentiques, éventuellement photocopies).

Le candidat ou la candidate qui n'est pas en possession d'un *certificat d'apprentissage* (cuisinier, cuisinière, sommelier, sommelière, employé ou employée de commerce), d'un *diplôme* d'une école de commerce reconnue par la Confédération, d'un baccalauréat ou d'un *certificat de maturité* doit justifier une *activité pratique* d'au moins huit ans dans l'hôtellerie ou la restauration.

Si cela n'est pas le cas, la *fréquentation* pendant au moins six mois des cours des trois subdivisions professionnelles: *service, cuisine ou secrétariat* d'une école hôtelière reconnue, ainsi qu'une *activité pratique* de deux ans en qualité de chef de l'une de ces trois branches professionnelles sont exigées.

Les candidats qui sont en possession d'un *certificat d'apprentissage* ont besoin de justifier une *activité pratique* de cinq ans.

Tarif

Membres de la S.S.H.	Suisses	Etrangers
Fr.	Fr.	Fr.
1 sem. de 5 jours	75.—	85.—



Weiches Wasser mit *Dixin*

HENKEL & CIE. A.G., BASEL
Abf. Grosskonsumenten

x D 85-h

FAEMA
KAFEEEMASCHINEN AG.

Bureaux: 135, rue de Lausanne, Genf
Atelier: 11 bis, Petit-St-Jean, Lausanne

FAEMA-KAFEEEMASCHINEN arbeiten ohne Dampf nach neuester italienischer Konstruktion. Modelle in 1 bis 4 Gruppen. Verlangen Sie Prospekte oder Vertreterbesuch.

CHAMPAGNES V^{VE} A. DEVAUX

— Maison de renommée mondiale, fondée en 1846 —

Depuis leur introduction en Suisse romande, nos «**Brut**» portant les millésimes des meilleures années obtiennent un succès dépassant toutes les prévisions, grâce à leur qualité, leur prix et nos méthodes de vente.

Vente en gros: **J. VERNES**, agent général pour la Suisse, 52, Florissant, GENÈVE

H 133

Gesucht
für lange Sommersaison in grosses Hotel im Berner Oberland:

Sekretärin
Küchenchef, Saucier
Commis
Kaffeeköchin
Casserolier, 2 Küchenmädchen
Lingère
2 Chasseurs
2 Etagenportiers
4 Zimmermädchen
Obersaaltochter oder Oberkellner
einige Serviertöchter oder Kellner
Kindermädchen

Offerten von Mitarbeitern, die tüchtig und gewillt sind, an einem dankbaren Aufbau mitzuwirken, erbeten an die Direktion F. Lehmann, z.Z. Hotel Riffelberg ob Zermatt.

Gesucht
für Sommersaison, Anfang April/Ostern bis Oktober:

Alleinportier sprachkundig
I. Zimmermädchen sprachkundig
Saaltochter sprachkundig
II. Saaltochter
Saalpraktikantin
Haus- und Lingeriemädchen
Garten-Hausbursche
Küchenbursche
Kaffee- und Haushaltungsköchin
oder junge Köchin neben Chef
Officemädchen

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Montana, Oberhofen (Thunersee).

Stühle und Tische
für jeden Bedarf

Stuhl- und Tisch-Fabrik

DIETIKER & CO
Stein a. Rhein

Verl. Sie Muster und Offerte

Geschirr abwaschen

leicht gemacht mit dem entfettenenden Reinigungspulver

Sap

Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

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

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

Ankauf und Verkauf von **Hotel- und Wirtschaftsmobiliar.** Übernahme jede Liquidation. O. Locher, Baumgarten, Thun.

Verbrennungsöfen für Hotels

zur raschen und hygienischen Beseitigung von
Küchenabfällen
Kehricht, Blumen
Gartenabraum
Verpackungsmaterial

Wirtschaftliche Ausnutzung der Abhitze zur **Heisswassererzeugung**
Rauch- und geruchschwache Verbrennung
Keine Flugsache
Einfache Bedienung
Zahlreiche Referenzen

FARNER-WERKE A.G.
Grenchen
Telephon (065) 8 58 02

Gesucht
in Bahnhofbuffet Oetzschweiz, Eintritt Anfang April:

2 Restaurantköchter (eine zu sofortigem Eintritt)
Restaurantköchter-Tournee alle drei für III.-Klass-Restaurant
Buffetdame
Buffetköchter
Office-Küchenmädchen
Bureauhilfe
Commis de cuisine
Haus-Schenkburtsche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre B O 2966 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Montceux
per 1. oder 15. April, tüchtig

Alleinkoch
Jahresstelle

Gute Lohnverhältnisse. Offerten sind erbeten an F. Zbinden, Hungaria, Montceux.

Hôtel garni
à vendre ou à louer, 40 chambres, tout confort. Hôtel du Parc, à Champéry. S'adresser Truffer, 2, rue Jean-Jacques, Genève.

Amerik. Geschirrabwaschmaschine
wie neu, mit Garantie, unständehalber sofort zu verkaufen. Offerten unter Chiffre OM 111 Z an Orell Füssl-Annoucen, Zürich 22.

Sprechen Sie Englisch?

Wenn nicht, dann handeln Sie! Englisch ist – Sie wissen es – für die erfolgreiche Laufbahn des Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie für einige Monate nach England! Sie werden staunen, welche Fortschritte Sie in kurzer Zeit machen. In albewährter kleiner Privatschule am Meer (schön und gesund) sind per Frühjahr/Sommer wieder einige Plätze frei. Die Schule eignet sich speziell gut für Hotel-Personal (Damen und Herren). Kleine Klassen. Individueller Unterricht. Neue, sehr wirkungsvolle Ergänzung des Unterrichts durch Televisions-Apparat. Ausflüge und Sport. Vorteilhafte Preise. Rasche Anmeldung erforderlich. Verlangen Sie sofort Gratis-Prospekt und weitere Auskünfte von A.H.Cutler, Ecole Internationale, Horse Bay, Kent, England.

Gesucht
auf Anfang April

Direktions-Ehepaar

sprachkundig, für grösseres Hotel (über 100 Betten). Etl-Offerten mit Photos, Gehaltsansprüchen und Zeugnissen unter OFA 1726 Z an Orell Füssl-Annoucen, Zürich 22.

Tüchtiges, sprachkundiges Fräulein, in allen Sparten des Hotelwesens bewandert, sucht neuen Wirkungskreis als

Directrice, Gerantin
in mittlerem Betrieb. Evtl. Pacht oder Kauf von passendem Objekt. Offerten unter Chiffre D G 2993 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Eintrittsdatum März und April, an Stossbetrieb gewöhnte, flinke

Serviertöchter
mit erstklassigen Zeugnissen. Französische und englische Sprachkenntnisse erwünscht. Fischstube Zürichhorn, Zürich 8.

Erstklasshotel im Berner Oberland sucht für die Sommersaison:

Sekretär(in), Oberkellner
Kellner evtl. Saaltöchter
Barmaid
Aide de cuisine
Patissier-Tourmant
Kaffeeköchin
Officemädchen
Kondukteur
Alleinportier
Zimmermädchen
I. Lingère
Wäscher(in)

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften unter Chiffre B O 2957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Begeisterung in der Küche
durch den neuen

Sursee-Friture-Apparat
elektrisch- oder gasbeheizt

- Grosse Leistung
- Zuverlässigkeit
- Längste Lebensdauer
- Sauberkeit
- Sparsam im Ölverbrauch

Überzeugen Sie sich selbst!

Verlangen Sie bitte Prospekte und Auskünfte durch die

SURSEE-WERKE AG.
SURSEE
Telephon (045) 5 76 44

SURSEE

Für erstklassigen Restaurationsbetrieb in Zürich auf 1. April gesucht:

Küchenchef
junger, tüchtiger, mit Auslandspraxis. Es wollen sich nur Herren melden, die selbst tüchtig mitarbeiten wollen und einer grösseren Brigade vorstehen können.

Grillkoch
junger, gut präsentierender

Commis de cuisine
Buffetköchter
Commis de bar, Magaziner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre Z H 2990 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
ab April

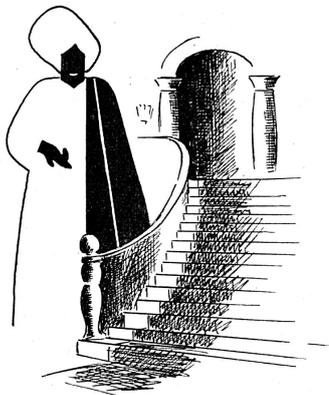
I. Kraft
für Leitung des Buffets

in führenden Saison-Restaurantbetrieb.
Offerten unter Chiffre K L 2915 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Viele Leiden Arterienverkalkung, hoher Blutdruck, Schwindel, Herzklappen, Kopfweh, Wallungen, Wechseljahr-Beschwerden, Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämorrhoiden, eingeschlagene und **KALTE** Arme, Hände, Beine und Füsse

der Übergangs-Jahre, sogenannte Alterserscheinungen **mildert Kräuter-Zirkulan ganz vorzüglich**

Fr. 4.95, 11.20, 20.55 in Apoth. u. Drog
Versand: Lindenhof-Apothek, Zürich



**Hotel-Läufer und Spannteppiche
sind unsere Spezialität!**

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

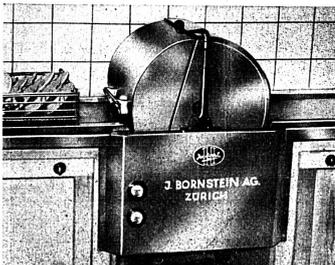
Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03



**Vollautomatische
Geschirrwasch-
u. Spülmaschinen**



**FLEISCH-SCHNEIDMASCHINEN
KÜCHENMASCHINEN KARTOFFELSCHÄLER
RAHMLÄSER**

**HOBERT MASCHINEN
VERKAUF UND SERVICE**

J. BORNSTEIN AG. - ZÜRICH
Talacker 41, Telephon (051) 27 80 99



W. Hiram Walker's
CANADIAN CLUB
Whisky
ALSO
BOURBON & RYE

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



Kosten Sie einmal einen Martini, den Vermouth mit dem ausgesprochen reichen und würzigen Aroma!

Auch Sie werden die Meinung aller Kenner teilen: Martini besitzt etwas auserlesen Köstliches, das ihn in der ganzen Welt zum erklärten Liebling macht.

Zum Apéritif!



Die Weltmarke



Bolliet

PRODUITS MARTINI ET ROSSI S.A. GENÈVE



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

Ein führendes Knabeninstitut für das Welschlandjahr, gegr. 1859:
CLOS ROUSSEAU
Cressier bei Neuchâtel
Französisch - Vorbereit., a. Handel, techn. Beweise, Bähn., P.T.T., Berufsberatung.
Semesterbeginn: 23. April. Prospekte, Ausk.: Dir. P. Carrel, Tel. (038) 761 80.

AUS LIQUIDATION
sehr günstig zu verkaufen

Zentrifugal-Trockner

Fabrikat „Bock“ (USA), Fassungsvermögen 18 kg

Absaug-Mulden-Mange

(Automat) Fabrikat „Senking“
Walzenbreite 210 cm

Beide Maschinen sind neuwertig (nur 6 Wochen im Betrieb) und deshalb ausserordentlich günstig. Besonders geeignet für Hotel-Waschküche.

Anfragen an Kredit-Bank AG., Talacker 35, Zürich, Telephon (031) 27 00 30.

Frisch gerösteter

Kaffee ist aromatischer und gehaltvoller. Wir rösten jeden Tag und liefern prompt.

Ein Versuch mit unserer

Giger-Mischung

lohnt sich bestimmt!

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



**Capsules pour bouteilles
Machines de cave**

E. & H. Schlittler Frères
Nestlé-Gl.
Telephon (058) 4 41 50

Verkaufe schöne, revidierte

autom. Waagen

mit Garantie, ab Fr. 250.-.

Aufschnittmaschinen

Nationalkassen

Elektrische Kaffeemühlen

Frau Sigg, Mühlegasse 12,
Zürich 1.

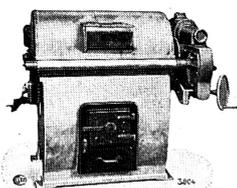


Pflümliwasser
echt

Erste Aktienbrennerei Basel, Tel. 530 43 und 530 44

NELKEN
45 cm per Stück 20 Cts.
NELKEN
60 cm per Stück 25 Cts.
ROSEN von 50 Cts. an
sowie Veilchen, Mimosa,
Raukeln, Anemone,
Narissen, Osterglöckchen,
Flieder zu Tagespreisen.
Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (058) 27671

Inserieren bringt Gewinn



Waschmaschinen

für alle Heizungsarten

Trommelinhalt: 25 bis 70 kg Trockenwäsche

Direkter Elektromotor-Antrieb

WÄSCHEZENTRIFUGEN • MANGEN

A. Cleis AG., Sissach

Wäschereimaschinen-Fabrik

Gegründet 1872

Telephon (061) 7 42 07

Zu verkaufen
Hotel-Kurhaus und Restaurant
mit Dependance

im Appenzellerland (keine Wirteprüfung). Bevorzugter Aussichtspunkt. Nachweisbarer Umsatz rund Fr. 150.000.-. Saal für 200 Personen. Autoparkgarage, 33 Fremdenzimmer, 2 Badezimmer, 7 Dienstzimmer, Trockenraum mit Bodenzentralheizung, Privatküche, elektr. Speiseaufzug, Frigidaire, Telefonkabinen usw. Über 7500 m Gebäudegrundfläche Wiesland, Park und Strassenboden. Heutiger Realwert laut vorliegendem Gutachten Fr. 369.000.-. Verkaufspreis Fr. 300.000.-, inkl. reichhaltigem Inventar. Nötiges Barkapital mindestens Fr. 100.000.-. Eintritt nach Übersiehung. Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 7661 St an Orell Füssli-Annoncen, St. Gallen.

Station thermale à vendre en France
établissement thermal

avec plusieurs hôtels au total plus de 300 chambres plusieurs villas - théâtre, parc de 30 hectares, Golf 18 trous, centrale électrique. Le tout en pleine exploitation. Occasion unique. S'adresser Florian G. Krug, 39 longue rue Neuve, Anvers.

À vendre à un prix intéressant, entre Lausanne et Genève, en bordure de la route Nationale

superbe hôtel
restaurant neuf

(22 lits) avec grandes terrasses, verger, 2 parcs à autos, dépendances, grève avec pavillon. Pour visiter et tous renseignements s'adresser à Humbert Gaggio architecte, à Aubonne, Tel. 781 58.



PLANTE RÉUNIS
LAUSANNE