

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **63 (1954)**

Heft 43

PDF erstellt am: **15.05.2024**

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

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnement: 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. AG., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telephone (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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 es changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690

Nr. 43 Basel, den 28. Oktober 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 28 octobre 1954

N° 43

Fremdenverkehr und europäische Zusammenarbeit

(Schluss)*

2. Förderung des innereuropäischen Fremdenverkehrs

Hier haben wir es mit einer ganzen Reihe von Massnahmen zu tun, womit den im Vergleich zum Amerikanerverkehr bedeutend komplizierteren Verhältnissen innerhalb unseres Kontinents Rechnung getragen werden soll. An vorderster Stelle steht die von der schweizerischen Delegation immer wieder verlangte

a) Liberalisierung des Reisezahlungsverkehrs

Man hat vor nicht langer Zeit die *Devisenbeschränkungen* als Feind Nr. 1 des internationalen Tourismus bezeichnet. Heute spielen die monetären Schwierigkeiten, von einigen Ausnahmen abgesehen, keine entscheidende Rolle mehr. Zwar sind wir von einer Volliberalisierung im europäischen Reiseverkehr noch recht weit entfernt. Doch haben die meisten Länder ihre Zuteilungen für Auslandsreisen ganz wesentlich erhöht, denken wir nur an unsere Nachbarländer, so dass sich eine Reise nach der Schweiz nicht mehr an der Devisenbarriere stösst. Die einzige, allerdings sehr gewichtige Ausnahme bildet *Grossbritannien*, das mit einer jährlichen Zuteilung von £ 50 einen längeren Ferienaufenthalt, insbesondere im Winter, verunmöglicht. Glücklicherweise wurde die Kopfquote inzwischen auf £ 100 erhöht.

Dieser Abbau der Devisenbeschränkungen im Reiseverkehr ist weitgehend das Werk der OECE, und der von ihr geschaffenen EZU. Ein erster Schritt bildete die *Abschaffung der Diskriminierung* auch im Reisezahlungsverkehr, das heisst, alle OECE-Länder waren gehalten, gleiche Zuteilungen für Reisen nach allen andern OECE-Ländern zu gewähren. Der Übergang zum *multilateralen Wirtschafts- und Verrechnungsverkehr*, wie er sich im Rahmen der EZU vollzog, war die zweite Etappe und bedeutete, dass - von Notfällen abgesehen - der Fremdenverkehr nicht aus Zahlungsbilanzrückständen abgestoppt werden dürfe. Allerdings sind die OECE-Länder nur gehalten, und das ist der Schönheitsfehler, im Minimum den Gegenwert von jährlich 100 \$ für Auslandsreisen zuzuteilen. Glücklicherweise gewähren die meisten Länder von sich aus höhere Beträge. So darf erwartet werden, dass anlässlich der kommenden Ministerkonferenz im Rahmen der OECE den tatsächlichen Verhältnissen besser Rechnung getragen und die Mindestzuteilung von 100 \$ kräftig erhöht wird.

Der schweizerische Vorschlag auf *Volliberalisierung* begegnete schon im Rahmen des Touristikkomitees der OECE gewissen Widerständen, da verschiedene Länder aus Rücksicht auf den Kapitalexport eine gewisse Kontrolle des Reisezahlungsverkehrs beizubehalten wünschen.

b) Zollvergünstigungen und Grenzformalitäten

Auf einem weiteren Gebiet, demjenigen der Grenzformalitäten, wurden ebenfalls bedeutende Vereinfachungen erzielt. Das *Visum* ist im innereuropäischen Verkehr, mit Ausnahme von Spanien, Portugal und den Oststaaten, praktisch verschwunden, und man ist in dieser Hinsicht jetzt schon weiter gekommen als in

der Zwischenkriegszeit. Die Bestrebungen tendieren heute dahin, auch den *Passzwang* aufzuheben und damit gar zur idyllischen Zeit vor 1914 zurückzufinden.

Dank den Bemühungen des Touristikkomitees der OECE konnten im europäischen Bereich auch *bestimmte Zollvergünstigungen* für die Touristen eingeführt werden. Sie betreffen insbesondere die zollfreie Einfuhr von Waren (Reisesouvenirs) im Wert von 50 \$, von 200 Zigaretten bzw. Zigarren und Pfeifentabak im Gesamtgewicht von 250 g, 1 Flasche Wein, 1/4 l Spirituosen. Die so hergestellte Vereinheitlichung der Zolltoleranzen wird von den Reisenden sehr geschätzt. Die Regelung hat indes den Nachteil, dass sie von den einzelnen Ländern nur gegenüber den im Ausland wohnenden Reisenden angewendet wird, die Inländer also davon ausgeschlossen bleiben. Das hat denn auch den Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und andere Organisationen dazu geführt, bei der Eidg. Oberzolldirektion die Aufhebung dieser Diskriminierung zu verlangen, mit andern Worten, auch die im Inland wohnenden Reisenden der Zollvergünstigung teilhaftig werden zu lassen.

c) Auf- und Ausbau der Hotellerie

Wohl die wirksamste Massnahme zur Förderung des europäischen Fremdenverkehrs stellte die *Kreditgewährung*, aus den Mitteln der *Marshallhilfe*, an die Hotellerie dar. Jene Länder, welche von dieser Möglichkeit Gebrauch machten, waren in der Lage, einen Teil ihrer Hotellerie relativ rasch und in einer Weise auf- und auszubauen, die den modernen Bedürfnissen genügt, ja ihnen in mancher Beziehung auch einen Vorsprung gegenüber der Schweiz bietet. Empfänger von Marshallgeldern für Investitionen in der Hotellerie waren Italien, Österreich (Arlberg), Holland, in kleinerem Masse Frankreich, Griechenland und Deutschland. Die amerikanische Kredithilfe an die Hotellerie hörte zwar mit dem Ende des Marshall-Plans auf, doch wurden damit in den einzelnen Ländern dauernde Werte geschaffen.

d) Weitere Massnahmen

Es würde zu weit führen, den Katalog der im Rahmen der OECE getroffenen oder vorgeschlagenen Massnahmen zur Förderung des innereuropäischen Fremdenverkehrs im einzelnen zu behandeln. Knappe Erwähnung dürfen vielleicht die folgenden Gegenstände bilden:

Rationelle Ferienorganisation

Auch in europäischer Sicht war dem Versuch, durch Staffeln der Schul- und Betriebsferien eine Saisonverlängerung zu erzielen, vorerst kein grosser Erfolg beschieden. Nachträglich hörte man doch, dass Frankreich und Deutschland zu einer besseren Regelung der Schulferien übergegangen seien und auch in Holland ähnliche Pläne bestehen.

Sozialer Tourismus

Die mit der rationellen Ferienordnung betraute Arbeitsgruppe des Touristikkomitees hat

sich dann dem Gesamtproblem des Sozialtourismus zugewandt und versucht, hier zu einem gewissen Erfahrungsaustausch und zur Koordination der von Transportanstalten und Gastgewerbe vorgeschlagenen Massnahmen zugunsten der weniger kaufkräftigen Schichten zu gelangen.

Verschmutzung der Küstengewässer

Der Kampf gegen die Verunreinigung der Gewässer ist nicht nur für unser Binnenland, sondern auch für die am Meer gelegenen Staaten von Bedeutung. Die Verunreinigung des Meeres durch die Tankerflotte hat in manchen Küstengewässern einen Grad erreicht, der zur Schliessung von Badeorten führte. Dies ist beispielsweise in Dänemark der Fall. Auf einer kürzlich abgehaltenen Konferenz wurden gewisse Vorkehrungen gegen die Verschmutzung der Küstengewässer beschlossen.

3. Statistik und Konjunkturbeobachtung

Das Touristikkomitee will in keiner Weise eine wissenschaftliche Forschungsstelle oder gar einen «brain trust» des Fremdenverkehrs abgeben. Aber es hat sich doch nicht ohne Erfolg bemüht, zwecks besserer Marktbeobachtung zu einer grösseren Vergleichbarkeit der *nationalen Fremdenverkehrsstatistiken* zu gelangen. Dabei darf gesagt werden, dass unsere schweizerische Fremdenverkehrsstatistik als vorbildlich gilt. In seinem jährlichen Konjunkturbericht über die Entwicklung des europäischen Tourismus legt das Touristikkomitee eine für Behörden und Praxis wichtige Publikation vor.

Zur Zeit wird eine Erhebung über die *Rentabilität des europäischen Hotelgewerbes* durchgeführt, die ebenfalls aufschlussreiches Material zutage fördern kann.

Wettbewerb und Zusammenarbeit

So weit das im wesentlichen wohl gelungene Experiment der touristischen Zusammenarbeit im Rahmen der OECE. Seither sind weitere

Versuche in dieser Richtung gemacht worden. Kürzlich versammelten sich auf Einladung des bayerischen Staatsministers für Wirtschaft und Verkehr Vertreter aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol, um in gemeinsamer Arbeit das Interesse der ausländischen, insbesondere amerikanischen Kundschaft für den *Alpenraum* zu mehren und damit ein Gegengewicht zum Zug nach dem Süden zu schaffen, der gerade wieder allmächtig zu spüren war. Vorerst denkt man an einen gemeinsamen Prospekt, an einschlägiges Kartenmaterial, an einen gemeinsamen Auskunfts- und Nachrichtendienst über Strassenzustand, Wetter, Veranstaltungen usw.

Auch dieses Beispiel zeigt, wie aus der früheren losen und hauptsächlich persönlichkeitsbetonten Verbindung im europäischen Fremdenverkehr heute *organisatorisch feste und von der öffentlichen Hand mitbetreute Formen der Zusammenarbeit* heranzufinden. Das will nun beileibe nicht heissen, dass damit der *Wettbewerb* der einzelnen Länder aufhören und die Leistungskonkurrenz zwischen den einzelnen touristischen Regionen zum Verschwinden gebracht werde. Gerade der Fremdenverkehr bedarf der gesunden Luft der freien Wirtschaft, um Qualitätsleistungen zu erzielen und auch einer möglichst breiten Bevölkerungsschicht Reise und Ferien zu günstigen Bedingungen bieten zu können.

Demgegenüber hat die Zusammenarbeit beschränktere Ziele. Sie greift nicht auf Preis und Produktion über, sondern will in erster Linie die *gemeinsamen Märkte* bearbeiten und die *technische Abwicklung* des Reisens erleichtern. Immerhin hat sie zur Folge, und darüber darf man sicher Freude empfinden, dass sich die einzelnen Länder nicht nur als Konkurrenten, sondern auch als Nachbarn und Freunde gegenüberstellen. So findet im europäischen Fremdenverkehr Erfüllung, was *Carl J. Burckhardt* in seiner kürzlichen Frankfurter Rede pries, dass sich Kraft und Leistung nicht nur aus Gegensätzen und Spannungen gewinnen lassen, sondern auch, und zwar in allerhöchster Form, «aus Einklang und Übereinstimmung» entstehen. *Dr. K. Krapp*

Hôtellerie et crédit bancaire

Un des problèmes les plus urgents de l'hôtellerie est certainement celui des *renovations d'hôtels*. Le besoin de réparation et de modernisation est immense: c'est de l'exécution de ces travaux que dépendent pour une bonne part la *réputation* et la *capacité de concurrence* de l'hôtellerie suisse. Ces modernisations doivent avant tout permettre de *rationaliser* l'exploitation et les frais d'investissement devraient être partiellement compensés, si ce n'est entièrement, par une réduction des frais.

L'hôtellerie est dans une situation spéciale, car elle a beaucoup de peine à obtenir des crédits bancaires, bien que le rendement de nombreuses entreprises se soit considérablement amélioré au cours de ces dernières années.

Comment réactiver le crédit hôtelier? Telle est la question que l'on se pose et à laquelle le Dr. O. Michel, directeur de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, a tenté de répondre dans un exposé fait récemment à l'Assemblée générale de la Société suisse des banquiers, exposé qui a été reproduit en allemand dans le numéro 37 de notre Revue.

Les mesures de secours en faveur de l'industrie hôtelière donnaient à la Fiduciaire de l'hôtellerie des garanties si fortes, que le crédit hôtelier en était défavorablement influencé. Les spécialistes espèrent que l'atténuation des dispositions en faveur de la SSH - que beaucoup d'hôteliers considèrent comme une réduction de l'aide que l'Institut de secours devait leur apporter - contribuera à réactiver le crédit hôtelier et à faciliter les relations entre propriétaires d'hôtel et créanciers. (Réd.)

Jusqu'au début de la première guerre mondiale, le marché des capitaux était à l'entière disposition de l'hôtellerie. Notre industrie ne connaissait pas encore de soucis financiers, ni l'amertume de demander des crédits en vain. Elle obtenait même trop facilement une liquidité facile qui favorisait son expansion. Nombre de grands hôtels n'ont d'autre origine que l'abondance des capitaux dans le pays et la facilité avec laquelle le commerce et l'artisanat pratiquaient le crédit.

Aucune restriction de caractère économique n'assombrissait ce qu'on appelle aujourd'hui l'âge d'or de l'hôtellerie. En vertu de la devise «laisser faire, laisser passer», les investissements dans les hôtels prirent une telle extension que des conseils de prudence étaient déjà prodigués. Les craintes que l'on éprouvait étaient provoquées par la disproportion flagrante qui existait entre les capitaux propres et les capitaux étrangers investis dans la plupart des entreprises. Pendant cette période de libéralisme économique, l'hôtellerie suisse travailla avec des frais de production si réduits et si favorables, qu'il ne lui a jamais été possible de retrouver par la suite des marges de rendement brut aussi élevées. Par contre, beaucoup d'établissements

* Siehe «Hotel-Revue» Nr. 42.

étaient exploités sans que leurs dirigeants n'aient une conception commerciale claire de la marche d'un hôtel. La comptabilité ne donnait que rarement des renseignements détaillés sur la vie économique de la maison. On se rendait aussi trop peu compte de la nécessité des amortissements et d'une liquidité suffisante. Les créanciers hypothécaires se déclaraient satisfaits lorsque les intérêts étaient payés et ce n'est que dans des cas exceptionnels qu'ils étaient au courant des possibilités de rendement de l'entreprise débitrice.

En 1914, lorsque la première guerre mondiale éclata, l'hôtellerie affronta cette catastrophe sans avoir de réserves. Il fallut surseoir au paiement des intérêts échus et ils furent par la suite souvent prélevés sur le capital. Les actions de secours mises sur pied, d'abord sur le plan cantonal puis, plus tard, sur le plan fédéral, s'adressèrent donc à des hôtels considérablement endettés.

Les banques auraient déjà fait preuve d'une assez grande réserve dans l'octroi de crédits hôteliers, si la conjoncture factice de 1925 à 1930 n'avait donné un nouvel et puissant élan à l'industrie hôtelière. Sous cette impulsion, la majorité des hôtels financèrent eux-mêmes — en investissant l'argent récemment gagné, ou en demandant des crédits — l'installation de l'eau courante chaude et froide. Le crédit hôtelier fonctionnait encore à ce moment. Certes, les banques étaient devenues prudentes et exigeaient des documents plus détaillés que par le passé pour examiner les demandes de crédit. Elles se renseignaient également en général sur la marche des affaires. Mais elles étaient en principe prêtes à continuer à faire crédit à l'hôtellerie. On estimait que la détresse dans laquelle s'était trouvé le tourisme était due à la guerre et à l'immédiat après-guerre, mais qu'en quelques années l'hôtellerie aurait consolidé sa situation et pourrait travailler de nouveau dans les mêmes conditions qu'autrefois.

C'est la crise économique mondiale qui ébranla les fondements mêmes du crédit hôtelier. On a dit et redit que la remise en activité de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie en 1932, ainsi que les nouvelles mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie étaient à la base de l'attitude négative des banques à l'égard de l'hôtellerie.

Il est évident qu'un régime qui, légalement, permet de porter atteinte aux droits des créanciers n'est pas fait pour encourager les possesseurs de capitaux à investir leurs fonds dans une industrie ainsi protégée. La première cause du manque d'intérêt manifesté par le marché des capitaux à l'égard de l'hôtellerie est cependant d'ordre économique. La crise qui a sévi depuis 1930 a provoqué une telle diminution de recettes que, malgré les plus fortes compressions de frais, des déficits d'exploitation n'étaient pas souvent plus évitables. Comme ceux-ci ne pouvaient être couverts, ni par des moyens financiers propres, ni par des crédits, les fournisseurs ne furent pas payés et les hypothèques, dont les intérêts n'étaient également pas acquittés, restèrent en souffrance.

De nombreuses banques fortement engagées dans l'hôtellerie se trouvèrent devant une situation difficile. Les établissements hôteliers dans lesquels elles avaient des intérêts réclamaient de nouveaux fonds pour que l'entreprise puisse continuer à être exploitée. Or, en raison des crédits déjà consentis et à ce moment gelés, les banques ne pouvaient prendre de nouveaux engagements. Sous la constante pression de la crise, la situation des banques elles-mêmes empira et plusieurs d'entre elles furent contraintes d'assainir leur bilan. Pendant cette période, l'intervention financière de l'institut de secours de la Confédération en faveur des hôtels dans une situation précaire fut souvent aussi bienvenue pour les banques que pour les débiteurs. On put, de cette manière, faire rentrer des intérêts et des capitaux — même si de lourds sacrifices durent être faits — qui n'auraient autrement jamais été récupérables. Ces interventions financières améliorèrent aussi une liquidité très compromise. On aurait naturellement préféré que les pouvoirs publics dégèlent totalement ces crédits sans recourir à des concordats.

On peut facilement s'imaginer que, dans ces conditions, la confiance dans le crédit de l'hôtellerie ait commencé à faiblir. Même des entreprises hôtelières solides se heurtèrent à de grosses difficultés dans leur tentative d'obtenir des capitaux.

Dès le début de la deuxième guerre mondiale, les secours de crédit privé tarirent définitivement. La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie resta pratiquement le seul institut financier qui soit en mesure de consentir des prêts aux entreprises dans une situation difficile. Pendant des premières années de guerre,

elle aida les hôtels à tenir bon, en leur accordant des crédits d'exploitation et, dans certains cas, les sommes nécessaires à amortir des impôts et intérêts arriérés. Pour garantir ses avances, on institua le droit de gage légal primant tous les autres gages. Cette disposition souvent complétée par l'introduction de l'intérêt variable, souleva bien des critiques de la part des banques créancières.

En 1944, la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie eut en outre la possibilité d'accorder des crédits de rénovation (Méliorations-Kredite) contre constitution d'une hypothèque légale. Cette disposition acheva le crédit hôtelier. L'Etat dut intervenir d'urgence. On ne pouvait demander aux pouvoirs publics d'accorder de nouveaux crédits profitant indirectement aux créanciers sans garanties ou contre des garanties insuffisantes. Aussi longtemps que le crédit hôtelier normal ne fonctionnait pas, les dispositions spéciales sur le droit de gage légal furent justifiées. Par contre, dès le moment où l'industrie hôtelière connut un nouvel essor et où un nombre important d'hôtels furent en mesure de faire face à leurs obligations, les mesures de protection entravèrent le rétablissement de relations normales entre l'hôtellerie et les banques. Elles rendaient même impossible la reprise du crédit hôtelier.

Un hôtel de 80 lits bien dirigé, enregistre un résultat régulier annuel d'environ 50 000 francs avant le paiement des intérêts et des amortissements. Il désire un crédit de rénovation. Il demande que la première hypothèque de 200 000 fr. soit portée à 300 000 fr. La banque refuse car de ce fait, l'établissement aurait pu emprunter à la Société fiduciaire, non seulement 40 000 fr. mais 60 000 fr. garantis par un droit de gage légal primant tous les autres.

Ces expériences engagèrent l'institut de secours, en revisant les dispositions en vigueur, à atténuer le droit spécial en faveur de l'hôtellerie. Il faut espérer que l'hôtellerie retrouvera le crédit dont elle jouissait autrefois. La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie n'a pas fait de mauvaises expériences en accordant des crédits à des établissements hôteliers dans le besoin. Si l'on songe que la couverture hypothécaire est souvent de nature douteuse, et que l'hôtellerie saisonnière a derrière elle les longues années de

difficultés économiques, les chiffres suivants prouvent qu'aussitôt que les affaires marchent d'une manière satisfaisante, une grande partie des établissements hôteliers peuvent faire face à leurs obligations financières.

Prêts de la S. F. S. H. de 1922 à 1953			
	prêts	remboursements	pertes
1922-1946	43 800 000	15 500 000	5 125 000
1947-1953	31 200 000	16 000 000	875 000
Total	75 000 000	31 500 000	6 000 000

Il convient de dire que le crédit hôtelier exige certaines connaissances spéciales et un contrôle périodique de l'entreprise débitrice, quand il s'agit d'exploitations dont la situation financière doit être consolidée. La réjouissante évolution de 1947 à 1953, qui se reflète dans les chiffres ci-dessus, est due en partie au fait que des hôtels économiquement forts ont été contraints par l'attitude négative des banques de recourir à la S. F. S. H. pour les crédits dont ils avaient besoin pour leurs rénovations.

Cette récente évolution montre à l'évidence la position du crédit hôtelier. Malgré un marché des capitaux extrêmement fluide et la menace d'une baisse des intérêts, des exploitations hôtelières rentables et qui ne sont pas exagérément hypothéquées ont de la peine à trouver des prêteurs disposés à investir de l'argent à 3 1/2 ou 3 3/4 %.

Les milieux intéressés et l'hôtellerie elle-même semblent avoir compris que les mesures de protection en vigueur devaient être supprimées pour les régions non-touristiques et atténuées dans les régions de tourisme si l'on voulait empêcher le crédit hôtelier d'être entièrement étatisé. C'est le but que les législateurs cherchent à atteindre avec la révision des mesures en faveur de l'industrie hôtelière.

Le capital ne peut cependant pas attendre le succès final des effets économiques de la suppression du droit hôteliers, s'il ne veut pas manquer son désintéressement de principe à l'égard de tout engagement hôtelier. D'autre part, l'hôtellerie doit faire tous ses efforts pour retrouver la confiance qu'elle a perdue au cours de ces dernières années. Les deux parties savent que la suppression totale des mesures de secours — un délai de 10 ans est prévu pour cela — a pour condition le rétablissement du crédit privé en faveur de l'hôtellerie.

Tendenzen und Aspekte im heutigen Tourismus

Zwei Aspekte sind es vor allem, die für den heutigen Tourismus besonders charakteristisch sind: die Amerikanisierung des Reisens und der Volkstourismus. Obgleich sich beide auf verschiedenen Etagen abspielen, haben sie doch viel Gemeinsames. Die Amerikanisierung kann mit dem lapidaren Satz «In möglichst kurzer Zeit möglichst viel sehen und erleben» gekennzeichnet werden. Beim Volkstourismus darf man noch «zu möglichst billigem Preis» hinzufügen. Aber auch hier ist bereits eine gewisse Korrektur anzubringen, denn der Gast aus den USA, als eigentlicher Repräsentant der erstgenannten Tendenz, schaut heute ebenfalls kritischer als früher auf den geforderten Preis für die verschiedenen touristischen Dienstleistungen, nachdem sich weiten Schichten des Mittelstandes dank bezahlter Ferien die Möglichkeit einer Europareise bietet.

Die Amerikanisierung des Tourismus nahm wohl von den USA aus ihren Anfang, ist aber heute längst keine ausschliesslich amerikanische Erscheinung mehr. Bei den Angehörigen aller Länder der freien Welt hat sie durch die von Jahr zu Jahr zunehmende Motorisierung und das kollektive Reisen einen gewaltigen Auftrieb erhalten. Aus den sog. «Reiseferien» ergibt sich zwangsläufig eine stark verkürzte Aufenthaltsdauer am gleichen Ort resp. in der gleichen Beherrbergungsstätte, was sich auf die Betriebskostenkonjunktur der Hotellerie tiefgreifend auswirkt.

Auch der deutsche Gast, der heute wieder mengenmässig an der Spitze unseres Fremdenverkehrs steht, ist in seinen Reise- und Feriengewohnheiten weitgehend amerikanisiert. Der Grund mag in der langjährigen Abgeschlossenheit während der Kriegs- und Nachkriegszeit zu suchen sein. Kenner der Verhältnisse in Deutschland und in anderen Ländern wollen aber bereits eine zunehmende Neigung für das mehr beschauliche Ferienmachen festgestellt haben, so dass sich also unsere Werbung mit dem Slogan «Für geruhige Ferien — die Schweiz» durchaus auf dem richtigen Wege be-

findet. Mit der zunehmenden finanziellen und sozialen Besserstellung derjenigen, die sich zu den «Volkstouristen» zählen, wird sich auch in diesen Kreisen das Bedürfnis nach individuellen Reisen und mehr beschaulichen Ferien, im Gegensatz zum heute hier vorherrschenden kollektiven Reisen mit mehrfachem Ortswechsel, geltend machen.

Eine starke Abwanderung der Ferienreisenden aller Länder von der Schiene zur Strasse ist unverkennbar. Die Eisenbahnen stehen aber dieser Entwicklung nicht untätig gegenüber. Sie sind überall bestrebt, durch erhöhte Geschwindigkeit, Erneuerung des Rollmaterials, grösseren Komfort, Organisation von Gruppenreisen und intensiver Werbung dieser Konkurrenz mit Erfolg zu begegnen. Ein Beweis hierfür sind die ausgezeichnet frequentierten internationalen Rundreisezüge sowie die deutschen Touropferzüge, welche dieses Jahr ihre Frequenzen um etwa 50 Prozent verbessern konnten.

Die Schweizerischen Bundesbahnen haben sich die Gunst des Reisepublikums weitgehend erhalten können. Seit 1938 konnten sie die Zahl der geleisteten Personenkilometer mehr als verdoppeln, obgleich sich der Bestand an Motorfahrzeugen während des gleichen Zeitraums vervierfacht hat. Im Jahre 1938 beförderten die SBB 113 Millionen Fahrgäste, 1953 aber 203 Millionen, d. h. 90 Millionen mehr. Dank des gewaltig gesteigerten Touristenverkehrs haben auch unsere Bergbahnen während der letzten Jahre teilweise Rekordfrequenzen erreicht, und auch die übrigen Privatbahnen waren grösstenteils in der Lage, ihr Rollmaterial weitgehend zu modernisieren.

Der internationale Luftverkehr hat sich als ausgezeichneter Zubringerdienst für unsere Bahnen ausgewirkt. Wegen der kurzen Distanzen kommt ein interner Luftverkehr für die Schweiz nicht wesentlich in Frage, womit die Bahnen von der Konkurrenz des Flugzeuges, im Gegensatz zu den grösseren Ländern, bewahrt bleiben.

Und wie wirken sich diese neuen Tendenzen

auf den wichtigsten Träger der Fremdenverkehrswirtschaft, das Beherbergungsgewerbe, aus? Nachdem sich überall das Volumen der Feriengäste aus den mittleren und unteren Einkommensklassen gewaltig gesteigert hat, ist die Frage des Preises für die Wahl der Unterkunftsstätte — Hotel, Pension, Ferienwohnung, Zeltplatz usw. — an erste Stelle getreten. Für den «amerikanisierten» Feriengast mag dies weniger zutreffen, mit der Ausnahme jedoch, dass die «naturnahen» Campingferien auch in wohlhabenden Kreisen vermehrt Eingang finden. Wie weit es sich hierbei nur um eine Moderscheinung handelt, wird die Zukunft zeigen. Andererseits stellen die dem Hotel treu gebliebenen Gäste allerhand neue Wünsche und Begehren. Was speziell unsere schweizerischen Verhältnisse anbelangt, so kann man — summarisch aufgezählt — ungefähr die folgende Wunschliste erwähnen: vermehrte Zahl von Zimmern mit Bad oder mindestens Duschen, Schalldämpfung der Zimmer (sofern diese über einen Radio verfügen), keine Extrabehaltung für die Benützung des Etagenbades (speziell von Engländern gewünscht), keine Verdoppelung des Preises eines Einerzimmers für ein Doppelzimmer (Verhältnis etwa 7:10 gefordert), Herabsetzung der Preise für die zahlreichen «Extras» im Hotel, vitaminreichere Kost (mehr Gemüse und Früchte), vermehrtes Angebot von gastronomischen Landesspezialitäten inkl. Käse (Wunsch der Franzosen und Belgier), bessere Berücksichtigung der Ernährungsgewohnheiten im Herkunftsland des Gastes (Wunsch der Italiener), Café noir im Preise des Mittagessens inbegriffen und eisgekühltes Wasser auf dem Tisch (Wünsche der Amerikaner), Aufenthaltsräume für Kinder im Hotel und deren Betreuung während der Abwesenheit der Eltern usw. Allgemein ist zu sagen, dass man mehr und mehr modernen Komfort, jedoch ohne Luxuscharakter, fordert. Fließendes Wasser in den Zimmern wird als Selbstverständlichkeit betrachtet. Der Automobilist wird es zu schätzen wissen, wenn er seinen Wagen in nächster Nähe und ohne Risiko nachts parkieren kann, und wenn ihm ein warmes Essen auch noch zu späterer Stunde serviert wird. Es muss aber auch heute als selbstverständlich gelten, dass der Automobilist von seinen Wirtes nicht a priori als besonders wohlhabender Gast taxiert wird. Die Benützung eines Motorfahrzeuges für Reisezwecke hat seinen ursprünglichen Luxuscharakter endgültig verloren.

Im jahreszeitlichen Ablauf des internationalen Tourismus — die Massierung des Reiseverkehrs auf die sommerliche Hochsaison — ist trotz der Amerikanisierung und Sozialisierung gegenüber früher keine fühlbare Änderung eingetreten. So ist sie z. B. durch die Einführung verbilligter Touristentarife im Luftverkehr sogar noch verstärkt worden. Gegen 44 Prozent aller in der Schweiz registrierten Übernachtungen entfallen allein auf die drei Sommermonate Juni, Juli und August. Daher sind alle am Fremdenverkehr interessierten Länder bestrebt, eine bessere zeitliche Verteilung der touristischen Nachfrage zu erzielen. Die Mittel hierfür sind überall mehr oder minder die gleichen: Staffung des Beginnes der Schulferien im Sommer, Verlegung der Betriebsferien in die Vor- und Nachsaison, verbilligte Preise für Transport und Unterkunft während der Vor- und Nachsaison, verstärkte Werbung bei denjenigen, welche in der Zieltahl ihrer Ferien unabhängig sind u. a. m. Eine Preiserhöhung der Hotellerie während der Vor- und Nachsaison durch Erweiterung der Marge zwischen Minimal- und Maximalpreisen, wobei natürlich die strikte Einhaltung des Minimalpreises unumgängliche Voraussetzung wäre, wird von ausländischen Kennern unserer schweizerischen Verhältnisse als eine besonders erfolgversprechende Massnahme für eine wirksame Frequenzsteigerung während der sogenannten toten Saison empfohlen.

Diese neuen, durch Kriege, Krisen, soziale und technischen Umwälzungen hervorgegangenen Aspekte und Tendenzen im internationalen Reiseverkehr haben auch die Struktur des schweizerischen Tourismus tiefgehend beeinflusst. Dies um so mehr, als gerade unser Land auf eine bald 100jährige Tradition, dem Feriengast vor allem Ruhe und Erholung an Leib und Seele zu bieten, zurückblicken kann. Unser touristisches Gewerbe hat aber die Zeichen der



Zeit vielfach erkannt und aus ihnen die sich aufräumenden Konsequenzen mit Erfolg gezogen. Diese Anpassung, verbunden mit einer offensiven Verkehrswerbung, hat dazu geführt, dass von 1937 bis 1953 die Frequenzen von 16,2 auf 22,4 Millionen Logiernächte gestiegen sind. Die Schweiz wird aber diese erfreuliche Entwicklung der fieberhaft arbeitenden Konkur-

renz gegenüber nur dann halten können, wenn gesät wird, um ernten zu können, d. h. wenn der Wille zur genügenden Finanzierung unserer Verkehrswerbung neue Impulse erfährt und wenn alle Nutzniesser des Fremdenverkehrs, die öffentliche Hand und die Privatwirtschaft, bereit sind, diesen Willen in die Tat umzusetzen. SZV.

Notwendige Bemerkungen zum Wunschskatalog an das Beherbergungsgewerbe

Die vorstehenden Betrachtungen, die wir dem grünen Mitteilungsblatt der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung entnehmen, widmen den Auswirkungen der geschilderten Tendenzen auf das *Beherbergungsgewerbe* einen ziemlich breiten Raum. Die Bedeutung der Preisfrage für die Wahl der Unterkunftsstätte wird im Hinblick auf das gewaltig gesteigerte Volumen der Feriengäste aus den mittleren und untern Einkommensstufen besonders unterstrichen. Gleichzeitig lesen wir von zahlreichen Wünschen und Begehren der dem Hotel treu gebliebenen Gäste. Was da nicht alles vom Hotelier verlangt wird! Preisliches Entgegenkommen, mehr Komfort und Rücksichtnahme auf Verpflegungswünsche aller Art werden hier in einem Atemzug genannt. Da ja der Gast angeblich «immer recht» hat, wird man seitens der Hotellerie diese Wünsche zur Kenntnis nehmen müssen, doch darf man auch allen, die sie unbesehen weitergeben, zu bedenken geben, dass man logischerweise nicht gleichzeitig höhere Leistungen und niedrigere Preise fordern kann, sondern dass die Erfüllung gewisser Wünsche unweigerlich an die Bereitschaft eines entsprechenden Entgeltes gebunden ist.

sagen, jedoch gar nicht nach dem Geschmack des andern sein. Dann spielt auch die Preisfrage für Früchte und Gemüse namentlich in den Berggegenden eine grosse Rolle, müssen doch zur Zeit der Hochsaison häufig Primerepreise bezahlt werden, ganz abgesehen davon, dass auch die Transportkosten die Ware ganz wesentlich verteuern, und dass zudem die Versorgung auf diesem behördlich streng manipulierte Gebiet oft auf gewisse Schwierigkeiten stösst.

Wie stellt sich der Laie ferner vor, dass der Hotelier den national verschiedenen Verpflegungswünschen der Gäste aus aller Herren Länder soll entsprechen können und daneben noch in vermehrtem Masse Spezialitäten des Landes pflegen, ohne dadurch den Küchenbetrieb, selbst für ein gut geführtes, mittleres Haus, so zu komplizieren, dass er mit dem normalerweise verfügbaren Personal gar nicht mehr zu bewältigen ist? Ein Erstklasshaus mit seiner grossen Küchenbrigade kann es sich vielleicht noch leisten, dem Italiener, Franzosen, Holländer, Deutschen, Skandinavien, dem Indier, Ägypter, Japaner, Nord- und Südamerikaner usw. Spezialgerichte zu verabreichen oder auf Sonderwünsche einzugehen, aber in einem einfacheren Saisonbetrieb ist das schlechterdings ausgeschlossen.

Würde man den schwarzen Kaffee in den Preis des Mittagessens einschliessen, so würden damit jene Gäste, die den schwarzen Kaffee nicht oder nicht regelmässig einnehmen, es wohl als eine Annäherung betrachten, dass man ihnen eine Leistung in Anrechnung bringt, die sie weder wünschen noch beanspruchen. Pensionspreise mit oder ohne schwarzen Kaffee, mit oder ohne... usw. würde das Rechnungswesen im Hotel, insbesondere bei dem häufigen Gästewechsel und der Personalnot, nur unnötigerweise komplizieren. Je mehr man aber Leistungen, die nicht von jedem Gast verlangt werden, in die Pensions- oder Pauschalpreise hineinrechnet, desto ungerechter wird der Preis und desto mehr ist er der Kritik ausgesetzt. Ob

es einen Sinn hat, den Wünschen weniger zu entsprechen, um die Mehrzahl der übrigen Gäste zu verärgern, möge der Leser selbst entscheiden.

Noch vieles, was in dem von der SZV. registrierten Wunschskatalog erwähnt ist - wir machen der Verkehrszentrale daraus keinen Vorwurf, denn es ist ihre Aufgabe, als nationale Werbestelle diese Wünsche weiterzugeben -, hört sich in der Theorie recht schön an, doch müssen auch die Argumente der Gegenseite, an die die Wünsche gerichtet sind, gewürdigt werden. Die Verwirklichung vieler Begehren der Gäste läuft auf *kostenlose Mehrleistungen* des Hotels hinaus. Warum aber soll nicht auch in der Hotellerie wie im übrigen Geschäftsleben jede Leistung ihres Lohnes wert sein? Auch der gastgewerbliche Unternehmer muss seine Kosten herauszuwirtschaften vermögen und sollte überdies für sich und seine Familie einen angemessenen Verdienst aus seiner Tätigkeit zu ziehen in der Lage sein. Dass das namentlich in der Saison-Hotellerie und besonders in der Hotellerie der Gebirgsgegenden heute, trotz den häufig so imponierenden Frequenzzahlen, nicht der Fall ist, ist leider Tatsache. Wer weiss wie gross der Nachholbedarf an Erneuerungen und Modernisierungen ist, für dessen Deckung die Mittel fehlen, der muss sich nur wundern, wieso es immer noch Leute gibt, die glauben, die Hotellerie sei allgemein in der Lage, den Komfortwünschen der Gäste durch zusätzliche Investitionen zu entsprechen und sich durch Übernahme von Gratisleistungen als Wohltäter der Allgemeinheit aufzuspielen. Gewiss, was die Erneuerungen betrifft, so stecken viele Hotelbetriebe, namentlich in den durch den modernen Touristenstrom begünstigten Gebieten, alle ihre verfügbaren Mittel im Interesse der Erhaltung der Konkurrenzfähigkeit und im Bestreben, die Annehmlichkeiten für den Gast zu erhöhen und seinen Wünschen besser zu entsprechen, wieder in das Haus. Aber die Zahl jener gutgeführten Hotels, die nicht in der glücklichen Lage sind, ihre Betriebe im erforderlichen Ausmass zu erneuern, sei es, dass die eigene Kraft hierzu nicht ausreicht, sei es, dass auch auf dem Kreditweg die erforderlichen Mittel nicht aufzubringen sind, ist leider noch viel zu gross. Um so mehr verwundert es, dass man von der Hotellerie noch offene oder versteckte Preismässigungen fordert. Ganz im Rahmen dieser Einstellung liegt es, dass auch für die Finanzierung der Verkehrsförderung gewisse Leute der organisierten Hotellerie noch grössere Lasten, als sie bisher freiwillig auf sich genommen hat, aufbürden möchten.

Zur staatlichen Preispolitik bei Fett und Öl

Sind keine Preisnachlässe möglich?

Aus gut informierten Kreisen wird uns geschrieben: In der letzten Nummer der «Hotel-Revue» ist auf die akute Gefahr hingewiesen worden, dass die Bundesbehörden, dem Drucke der landwirtschaftlichen Interessensverbände nachgebend, in Erwägung ziehen, die Fett- und Ölpreise durch die Erhöhung der bisherigen Zoll- und Preiszuschläge noch weiter in die Höhe zu treiben. Es soll entsprechend den landwirtschaftlichen Interessen versucht werden, die Preisdifferenz, die heute noch zwischen dem inländischen Butterpreis und den Fett- und Ölpreisen bestehen, zu verringern. Am liebsten hätte man es wohl da und dort, wenn diese Differenz ganz verschwinden würde, was sich indessen schon aus Gründen physiologischer Art nicht vertreten lässt. Immerhin ist unverkennbar, dass die landwirtschaftliche Führung mit ausserordentlichem Geschick und einer beispielhaften Zähigkeit versucht, den inländischen Buttermarkt vom Weltmarkt möglichst loszulösen, um auch auf diesem Gebiete eine entsprechende starke und vom Ausland unabhängige Stellung zu erhalten.

Tatsache ist nun aber, dass bereits unter dem heutigen Regime die Importbelastung bei Fett und Öl übertrieben wird. Wir erinnern daran, dass die Fett- und Ölpreise an der Grenze (ganz abgesehen von den Zoll- und andern Abgaben) allein zugunsten der Pflichtlagerhaltung und der Verbilligungsaktion für das inländische Rapsöl um volle 25 Franken je 100 kg künstlich verteuert werden. Diese Belastungen müssen selbstredend die Verbraucher tragen, denen man also wohl in keiner Weise vorwerfen kann, sie würden sich kleinlich zeigen. Im Gegenteil! Es ist daher wirklich grotesk, dass man bei bereits derart hohen Belastungen nun neuerdings nach Einnahmquellen bei Fett und Öl sucht, die den Konsum noch mehr belasten sollen. Nicht stichhaltig ist auch die landwirtschaftliche Argumentation, die Landwirtschaftsgesetzgebung würde ja die Möglichkeit zur Erhebung von Preiszuschlägen zur Förderung des Milchabsatzes vorsehen. Da gilt einmal einzuwenden, dass vorerst alle Selbsthilfsmassnahmen erschöpft sein müssten, und im weiteren darf man wohl darauf hinweisen, dass der sicher nicht bescheidene Rapszuschlag auf den Importen bereits eine Förderungsmassnahme darstellt, indem durch den Rapsanbau doch die Futterfläche verringert wird!

Wenn wir nun aber schon auf die Importzuschläge bei Fett und Öl hingewiesen haben und gleichzeitig die Meinung vertreten, dass eine weitere Erhöhung der Zuschläge nicht mehr in Frage kommen könne, so möchten wir auch einmal die Frage stellen, ob es denn eigentlich nie möglich sein wird, von den bisherigen Zuschlägen zugunsten einer gewissen Verbilligung des Fett- und Ölverbrauchs etwas in Abzug zu bringen. Wir sind der Auffassung, dass die 20 Franken für die Pflichtlagerhaltung (Risikobehaltung für die Pflichtlager in Fett und Öl) sehr reichlich bemessen sind, und wir glauben sogar zu wissen, dass man die Lagerbestände auf ein sehr günstiges Niveau hat abschreiben können. Es würde also nichts im Wege stehen, um die Pflichtlagerzuschläge endlich wieder einmal zu reduzieren. Eine Reduktion um etwa 12 Franken, was durchaus im Bereich des Möglichen liegen würde, ergäbe eine respektable Einsparung beim Fett- und Ölverbrauch, dies nicht nur etwa bei den Hausfrauen, sondern in noch viel gewichtigerem Mass bei den Grossverbraucher, die von solchen preisverteuernden Massnahmen wie den Preiszuschlägen immer ganz besonders hart betroffen werden.

Statt immer auf neue Preiserhöhungen zu sinnen, wäre es daher angezeigt, nun endlich einmal nach Abbaumöglichkeiten zu suchen und diese, einmal entdeckt, unverzüglich in die Wege zu leiten.

Das Provisorium hat gerne Bestand, sagt man. Wir finden uns aber nicht damit ab, dass die Pflichtlagerzuschläge auf alle Zeiten hinaus und wenn möglich noch zur «Regelung» der Konkurrenz beibehalten werden sollen!

Les promotions de l'Ecole hôtelière

Le semestre d'été de notre école s'est terminé le jeudi 21 octobre, par la cérémonie des promotions qui est toujours un événement marquant, tant pour la gente écologère que pour le corps enseignant. Ils voient tous deux s'achever une nouvelle étape des efforts continus que font les uns pour devenir des hôteliers dignes de ce nom, et que font les autres pour former le plus grand nombre possible de jeunes aux carrières hôtelières.

Cette manifestation, qui est en générale rendue solennelle par la présence des représentants des autorités cantonales et parfois fédérales, avait cette année un caractère beaucoup plus intime. Lausanne faisait ce jour là les 80 ans du général Guisan et - en raison de cette coïncidence - le représentant du Conseil d'Etat vaudois, de même que le syndic de la ville de Lausanne s'étaient fait excuser. L'Office central suisse du tourisme avait délégué M. Rotach, du siège de Lausanne, et la Société des hôteliers de Lausanne M. F. Häfliger, Hôtel du Parc. De nombreux amis fidèles de l'école étaient présents pour témoigner leur satisfaction des bons résultats enregistrés par les élèves qui avaient fourni, pour la plupart d'entre eux, un travail théorique et pratique considérable pendant leurs cinq mois de cours et leurs deux mois de stage.

Les conseils de Monsieur Mojonnet

Le président de la commission scolaire, M. R. Mojonnet, avait tenu une fois de plus à donner aux élèves qui quittaient l'école de sages conseils qui leur soient profitables dans l'exercice de leur carrière.

Dans une allocution toute empreinte de ce bon sens et de cette bonhomie bien vaudoise qui sont les siens, après avoir souligné l'événement qui se célébrait à Lausanne et affirmé la reconnaissance que Suisses et étrangers qui ont vécu dans notre pays pendant la guerre témoignent au Général Guisan, M. Mojonnet fit aux élèves les recommandations suivantes:

«J'ai déjà parlé souvent de l'importance de la bonne cuisine, et je ne peux que vous dire et redire son importance capitale dans un hôtel car, comme dans un ménage où la femme tient son mari par l'estomac, une cuisine soignée et abondante tiendra et surtout ramènera les clients: une bonne cuisine est, croyez le moi, une excellente réclame.

Les quelques frais supplémentaires occasionnés par l'achat de marchandises de toute première qualité

seront minimes en comparaison de la publicité que vous fera une cuisine vantée par les clients si vous avez pris vous-mêmes le soin de veiller à la préparation et à la présentation des mets.

Une autre fois, j'ai insisté sur la nécessité du sourire, la sourie gentille et non commerciale à donner aux clients et surtout au personnel, car nous avons de plus en plus de difficultés à trouver du bon personnel; il faut donc essayer de l'attirer et de le retenir en lui facilitant sa tâche, en faisant preuve de compréhension dans tous les rapports quotidiens afin qu'il ne déserte pas l'hôtellerie.

Je tiens à remercier très spécialement Madame et Monsieur Schweizer qui se dévouent corps et âme pour vous et pour notre école; et n'oublie pas le bon travail et le dévouement des professeurs et des chefs et je les remercie tous bien sincèrement.

Aux élèves qui nous quittent, j'adresse mille bons vœux pour leur avenir, et à ceux qui nous reviennent je dis à bientôt et bonnes vacances.»

De longues acclamations témoignèrent du respect et de la sympathie dont jouit le président de la commission scolaire.

Le discours de M.O. Schweizer, directeur

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs, chers élèves,

Vous avez sans doute appris par les journaux que ce jour même, notre vénéré Général, M. Henri Guisan fête ses 80 ans. Nous nous joignons au peuple suisse tout entier et partageons sa grande joie et sa fierté d'avoir eu cet homme remarquable comme chef suprême de notre armée pendant la dernière guerre, et nous lui présentons, avec notre profonde reconnaissance, nos vœux les plus sincères.

Comme le «tout» Lausanne participe à cette manifestation, le nombre de nos invités se trouve très restreint et nous regrettons que les représentants des autorités ne puissent participer à notre fête de fin de cours. Nous nous réjouissons à la pensée de les revoir la prochaine fois. En fixant les promotions au 21 octobre, je ne pouvais savoir que ce jour coïnciderait avec cette fête et je n'ait pas voulu par la suite prolonger des souffrances que je ne pouvais abrégé.

Vous êtes venus à Lausanne ce printemps au nombre de 205, se répartissant pour les trois cours comme suit entre 25 nations: Suisse 68 (dont 15

Fällt ein Zimmer mit Bad unter den Begriff «Moderner Komfort ohne Luxuscharakter»? Nun, jedenfalls sind damit für den Hotelier recht hohe Investitionskosten sowie höhere Unterhalts- und Betriebskosten verbunden, so dass es in jedem Fall genau überlegt sein will, ob eine solche Investition wirtschaftlich tragbar ist.

Warum soll die Extrabehaltung für die Benutzung des Etagenbades in Wegfall kommen und das Bad also jedem Gast gratis zur Verfügung stehen? Etwas deshalb, damit der Ansturm auf das Etagenbad so gross wird, dass derjenige, der für seine Benutzung den geforderten Preis zu bezahlen bereit wäre, überhaupt nicht mehr zu seinem Bad kommt?

Dass der Hotelier das Doppelzimmer nicht zum doppelten Preise des Einzelzimmers, sondern erheblich ermässigt abgeben soll, ist eine Überlegung, die marktwirtschaftlich nicht fundiert ist. In der Hochsaison würde das auf einen glatten Einnahmeausfall des Hoteliers hinauslaufen, der die Ertragssituation der Hotellerie noch mehr verschlimmern würde, und in Zeiten schwächerer Besetzung sorgt das Spiel von Angebot und Nachfrage schon dafür, dass innerhalb der bestehenden Preismarge der Gast den für ihn günstigsten Preis heraushandeln kann.

Mit dem Eingehen auf die kulinarischen Sonderwünsche der Gäste hat es seine besondere Bewandnis. Die vitaminreichere Kost (mehr Früchte und Gemüse) mag dem einen Gast zu-

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne



HEIDSIECK & CO. MONOPOLE
Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

jeunes filles, Grande Bretagne 24 (2), Allemagne 21 (10), Italie 21 (8), France 19 (6), Pays-Bas 12 (5), Grèce (1), Irlande 4 (2), Norvège 4 (2), Afrique du Sud 3, Suède 3 (1), U.S.A. 3, Australie 2, Siam 2 (2), Belgique 1 (1), Brésil 1, Canada 1, Chypre 1, Danemark 1 (1), Espagne 1, Finlande 1, Israël 1, Jordanie 1, Mexique 1.

Le 6 septembre 45 jeunes gens et jeunes filles sont venus pour participer au *cours préparatoire*, de sorte que nous terminons avec un effectif de 250. Vingt-cinq nationalités se sont affrontées et je suis particulièrement heureux de constater qu'aucun incident politique n'est venu assombrir notre vie scolaire.

Au cours du semestre, nos élèves ont eu l'occasion de servir hors de l'école quelque 80 banquets. Nous avons servi à cet effet au total 935 extras qui ont donc servi - si l'on compte en moyenne 10 à 12 personnes par élève - le nombre imposant de 10 000 personnes. Les élèves se sont fort bien acquittés de leur tâche et nous n'avons eu que des louanges à leur égard.

Chers élèves, les promotions, et avec elles les examens, marquent toujours le terme d'un effort; elles sont l'expression d'une *volonté*, le signe d'une *ambition*, en un mot une *indication de vie*.

La commission scolaire et la direction de l'école se réjouissent donc avec vous d'une œuvre qui laisse apparaître votre confiance en la profession que vous allez exercer, et aussi votre décision de la maintenir au niveau des exigences d'un temps qui ne tolère ni l'impréparation, ni le laisser-aller. C'est aujourd'hui, plus que jamais, condition essentielle du succès de d'être sans cesse aux aguets non seulement de ce qui se voit, mais de ce qui se prépare, de procéder plutôt que de suivre. On peut affirmer sans paradoxe, qu'un métier immobile, qui croirait n'avoir plus rien à chercher ni à apprendre est un métier virtuellement mort.

Un métier qui « bouge » est fait d'hommes et de femmes à l'esprit mobile, chasseurs de faits et d'idées, armés de connaissances suffisantes, capables de jugement. L'école professionnelle de la Société suisse des hôteliers, comme les autres écoles, ne peut donner à ses élèves que le savoir d'un moment, les éléments du métier d'aujourd'hui; elle ne saurait anticiper sur des perfectionnements, des découvertes, des changements de mœurs, des vulgarisations qui n'est pas à sa portée de prévoir. Vous aurez donc, tout au long de votre existence professionnelle, à vous adapter aux circonstances, à connaître du nouveau, à reviser vos habitudes, en un mot à rester éveillés. L'école de la vie est plus longue et plus ardue que l'école tout court; vous en surmonterez les épreuves si vous quittez ces lieux avec le goût de la lecture et celui de la recherche, avec aussi, la conviction que rien ne s'acquiert sans peine, une peine qui peut être joyeuse lorsque l'on ne perd pas de vue l'objectif à gagner.

Je ne connais pas d'hommes, dont l'existence ait été faite de chance, mais j'en connais un grand nombre dont le succès est le seul fruit d'un courage à toute épreuve, d'un savoir constamment renouvelé et enrichi.

Comptez donc sur vous-mêmes et très peu sur la chance!

Pour clôturer cette cérémonie, je tiens à féliciter et à remercier les élèves qui ont bien terminé leur cours. Ils ont dû fournir un effort considérable et nous sommes heureux de leur succès.

Que tous ceux, pour qui l'école est devenu un point d'attache prennent contact avec M. Wickenhagen, dévoué secrétaire de l'Association des anciens, pour devenir membre et garder par la suite les liens qui les unissent à leurs camarades et à notre chère école.

Et maintenant, chers élèves, le moment est venu de nous séparer. Au nom de la commission scolaire, au nom de la direction et au nom du corps enseignant, je vous adresse les vœux les plus cordiaux pour votre avenir.

Le directeur de l'Ecole hôtelière exprima ensuite ses remerciements très sincères à tous les experts qui ont fonctionné avec un rare dévouement aux examens, au corps enseignant tout entier, au personnel de bureau, ainsi qu'aux employés de maison. Tous ont contribué à la bonne marche de l'Ecole et leur collaboration est précieuse.

M. Schweizer releva encore les noms des nombreux élèves des trois cours qui n'ont jamais manqué une leçon pendant le semestre, prouvant ainsi qu'ils avaient compris la nécessité, surtout dans l'hôtellerie, de la discipline et de l'exactitude.

Avant de distribuer les prix, le directeur de l'école rendit hommage aux chefs de cuisine, qui ont été à la brèche pendant les examens encore plus qu'à l'accoutumée et qui n'ont même pas eu l'occasion de participer aux repas de fête, qu'ils préparent pour les manifestations de l'Ecole. Ces repas ont été des chefs-d'œuvre qui auraient mérité des médailles d'or de l'HOSPES. A défaut de médaille, l'école leur réservait un modeste « prix de consolation » mais qui n'en est pas moins un témoignage de profonde reconnaissance.

Puis ce fut la lecture du palmarès au cours de laquelle les élèves méritant furent longuement applaudis, la distribution des prix et un dîner d'adieu bien dans les traditions de notre institution de Lausanne-Cour.

Le palmarès du semestre d'été de l'Ecole hôtelière

Cours de service

Sur 63 élèves, 18 obtiennent la mention très bien

1. M. Badrutt Reto, moyenne 5,76 sur un maximum de 6, 2. M. Brandenburger Odilo 5,62, 3. M. Olgers Kees 5,61, 4. M. Barakat Peter 5,41, 5. M. Biemann Bartholomeus 5,37, 6. M. Tresch Peter 5,36, 7. M. Schmidt André 5,28, 8. M^{lle} Cetto Lusselle 5,27, 9. M. Jacobs Peter 5,24, 10. M. Rabourdin Jean 5,20, 11. M^{lle} Baumann Catherine 5,18, 12. M. Olsen Tom 5,17, 13. M. Schönburg Rudolf 5,14, 14. M. Copp David 5,06, 15. M^{lle} Pascal Josette 5,04, 16. M.

Bain Nigel 5,01, 17. M. Givel André 5,00, 18. M. Tremblay Warren 5,00.

Cours de cuisine

Sur 54 élèves, 14 obtiennent la mention très bien

1. M^{lle} Salluard Clelia, moyenne 5,50 sur un maximum de 6, 2. M. Moret André 5,46, 3. M. Gagneux Jean-Pierre 5,36, 4. M^{lle} Goeting Maria-Elisabeth 5,33, 5. M^{lle} Täumer Erika 5,24, 6. M. Loukos Constantin 5,12, 7. M. Georgalas Constantin 5,03, 8. M. Bonjean Oreste 5,01, 9. M. Du Pasquier Alain 5,00, 10. M^{lle} Robinson Olive Irene 5,00, 11. M. Schmidt Giulio 5,00, 12. M. Reiber Ernest 5,00, 13. M. Brooks Ralph 5,00, 14. M. Verney Peter 5,00.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

Sur 25 élèves, 11 obtiennent la mention très bien

1. M^{lle} Zweifel Gertrud, moyenne 5,59 sur un maximum de 6, 2. Steinegger Lisette 5,48, 3. Hurter Henriette 5,39, 4. Diggelmann Ruth 5,31, 5. Seiler Marie-José 5,19, 6. Curchod Madeleine 5,14, 7. Vigoroux Christiane 5,11, 8. Adriaense Annemarie 5,03, 9. M^{lle} Percy de Rok Elisabeth 5,01, 10. M^{lle} Flery Monique 5,00, 11. Schimmelpennink Titia 5,00.

Section main-courantiers

Sur 28 élèves, 8 obtiennent la mention très bien

1. M. Steiger Franz, moyenne 5,29 sur un maximum de 6, 2. M^{lle} Mac Goey Theresa 5,24, 3. Vesani Giuliana 5,12, 4. Mehr Vera 5,08, 5. Schütze Marie-Luise 5,05, 6. Krasky Olga 5,00, 7. M. Tessa Robert 5,00, 8. M^{lle} Carron Isabelle 5,00.

Section comptables

Sur 32 élèves, 9 obtiennent la mention très bien

1. M. Le Maître François, moyenne 5,54 sur un maximum de 6, 2. M. Xynias Pandelis 5,33, 3. M. Frydenberg John 5,32, 4. M. Klein Dieter 5,23, 5. M. Foglia Vittorio 5,16, 6. M. Asselbergs Georges 5,15, 7. M^{lle} Gjerdrum Anne 5,07, 8. M. Roelofs Douwe 5,05, 9. M^{lle} Stettner Ruth 5,10.

Prix décernés aux élèves

Cours de service

1. M. Badrutt, Prix de l'Association des anciens élèves; 2. M. Brandenburger, Prix Société suisse des hôteliers; 3. M. Olgers, Prix Ecole hôtelière; 4. M. Barakat, Prix Société suisse des hôteliers; 5. M. Biemann, Prix Ecole hôtelière; 6. M. Tresch, Prix Association des intérêts de Lausanne.

Le provisoire dure

Comme il fallait s'y attendre, étant donné la lassitude qui se faisait sentir chez les électeurs, le peuple suisse s'est nettement prononcé pour la prorogation jusqu'en 1958 du régime financier actuellement en vigueur. C'est par 456 754 oui contre 193 755 non et par tous les cantons, à l'exception de Genève, que le régime transitoire a été approuvé.

Notre nouveau ministre des finances peut donc aller de l'avant et étudier en toute tranquillité le régime définitif qui sera soumis aux Chambres fédérales prochainement en 1957 et au peuple suisse en 1958. Comme la procédure est longue, on voit que le surris de quatre ans qui a été demandé n'est pas exagéré, d'autant plus qu'il permettra à un Conseil fédéral fortement renouvelé de juger mieux qu'il n'est possible de le faire aujourd'hui, les besoins économiques du pays, les nécessités de notre défense nationale et la situation politique générale.

Il faut donc être satisfait d'un résultat qui exclut toute aventure et espérer que les allègements dont il a été question ne seront pas de vaines promesses. Le tourisme et l'hôtellerie font en général preuve de compréhension pour les revendications des grandes activités économiques nationales, mais ils voudraient aussi que leurs modestes vœux soient pris en considération en raison de l'intérêt général qu'ils présentent.

Cours de cuisine

1. M^{lle} Salluard, Prix directeur Schweizer; 2. M. Moret, Prix Ecole hôtelière; 3. M. Gagneux, Prix de l'Association des anciens élèves; 4. M^{lle} Goeting, Prix Société suisse des hôteliers; 5. M^{lle} Täumer, Prix Association des intérêts de Lausanne.

Cours de secrétariat

Section Aides-directrices

1. M^{lle} Zweifel, Prix des hôtels de tout premier rang; 2. M^{lle} Steinegger, Prix des hôtels de tout premier rang; 3. M^{lle} Hurter, Prix Ecole hôtelière; 4. M^{lle} Diggelmann, Prix Société suisse des hôteliers; 5. M^{lle} Seiler, Prix Association des intérêts de Lausanne.

Section main-courantiers

1. M. Steiger, Prix Société suisse des hôteliers de Montreux; 2. M^{lle} Mac Goey, Prix Association des anciens élèves; 3. M^{lle} Vesani, Prix Association des anciens élèves; 4. M^{lle} Mehr, Prix Ecole hôtelière; 5. M^{lle} Schütze, Prix de l'Office central suisse du tourisme.

Section comptables

1. M. Le Maître, Prix Société des hôteliers de Lausanne; 2. M. Xynias, Prix Association des anciens

Die überragende Qualität für Ihre Küche



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

Deshalb die zarte Feinheit des Geschmackes! Verlangen Sie ausdrücklich Scana-Spinat bei Ihrem Lieferanten. (Wo nicht erhältlich, Bezugsquellennachweis durch die Fabrik.)

Spinat,
die grosse **Scana** Spezialität!

Gehackt, gegrünt, 4 Dosengrößen
1/2 l, 1 l, 1 1/2 l, 2 l
1/1 Dose Fr. 1,24
1/1 Dose Fr. 2,40

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

La lessive de linges de cuisine gras simplifiée à l'extrême

Plus de trempage, plus de brossage, plus de savonnage, car

DILO lave à lui tout seul

- Sans peine, vous dégraissez votre linge et le rendez parfaitement propre.
- Le tambour de lavage ne sera plus encrassé et vous ne perdrez pas de temps à nettoyer longuement la machine.
- DILO est très doux, ménage parfaitement le tissu et prolonge la durée du linge, capital précieux. Utiliser Dilo, c'est soustraire le linge à tout traitement violent.
- Dilo est très économique.

Demandez: mode d'emploi, échantillon ou démonstration.



HENKEL & C^{IE} S.A., Service des gros consommateurs, **BALE**

Für Restaurants und Hotels

offizieren wir:
Buntgewobene Tischdecken, abgepasst u. am Meter
Nappen, Nappenservietten und Servietten, Damast in weiss und farbig
Schonerstoffe für Wall- und Steppdecken usw.
Bettdecken mit Fransen oder gesäumt, in weiss und farbig
Chaiselonguedecken, Vorhangstoffe
 Sehr gute Qualitäten, schöne Dessins, günstige Preise.
 Verlangen Sie sofort unsere aussersiten Konditionen.
 Zu jeder gewünschten Auskunft stehen wir gerne zur Verfügung. Wir beraten Sie unverbindlich.
Alfred Tribelhorn — Degerheim (SG)
 Abt. Hotelbedarf Telephone (071) 5 41 69

Modern eingerichtete

Konzert-Café
 I. Rang, in grösserer Stadt Süddeutschlands (70000 E.) krankheitshalber abzugeben. An Hauptgeschäftsstrasse gelegen und sehr gut einsehbar. Angebots unter Chiffre K C 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Handelsbank auf dem Platze Biel

sucht unbescholtenen jungen Mann als

Portier

deutsch und französisch sprechend. Englischkenntnisse erwünscht. Bei Eignung Dauerstelle mit Pensionsberechtigung. Aufgeschlossene Antwort unterbreiten Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Angabe von Referenzen und Beifügung einer Photographie unter Chiffre A 40814 U an Publicitas, Biel.

HOTEL-SEKRETÄRIN

Strebsame Österreicherin, Handelsschulbildung, langjährige Büropraxis, derzeit als Sekretärin in Verträuensstellung, sucht Stelle. Offerten erbitten unter Chiffre SA 2453 Lz. an Schweizer-Annoncen A.G., «ASSA», Luzern.

HOTEL EDELWEISS, RIGI-STAFFELHÜHE, sucht

Küchenchef-Alleinkoch
2 Serviertöchter gutausgewiesene
Officemädchen, Küchenmädchen
Alleinportier
 Eintritt auf Beginn der Wintersaison.

Nicht vorzeitig zufrieden sein! Die unschädliche

Zirkulan-Herbst-KUR langsam ausklingen lassen! Mindestens 2 Monate lang täglich 2 Esslöffel voll wohlschmeckendes Kräuterheilmittel Zirkulan gegen: Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Wallungen, Kopfweh, Schwindelgefühle, nervöse Herz- und Wechseljahrsbeschwerden, Stauungen, Müdigkeit, Einschlafen der Gliedmassen. Das bekannte Heil- und Vorbeugungsmittel Zirkulan festigt in den langsam ausklingenden KUR-Weekenden den Gesundheitsgewinn und führt so zur **anzahlenden Besserung!** Literflasche Fr. 20.55 beim Apotheker und Drogerien.

Internat. Spitzenorchester

Schaorchester
 Südamerikanische Orchester
 Wiener Orchester
 Zigeuner-Orchester
 mit Original ungar. Cymbal
 Orchester mit grosser Hammondorgel (4-12 Mann); gute Trios, Duos und Pianisten
 suchen Engagements.
 LIDO, Internationale Musiker- u. Artistenbörse, Zürich 27, Telephone (051) 23 02 13.

Gesucht

für Winteraison in Wengen in erstklassiges Haus

I. Lingère
Aide de cuisine
Tochter
 für elektrische Kaffeemaschine und Office
Saalpraktikantin
 Handgeschriebene, detaillierte Offerten unter Chiffre W W 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2

Gesucht

für die Winteraison in erstklassiges Hotel, in Winterkurort Graubünden

Sekretär-Kassier(in) (Reception), sprachbewandert
Lingerie-gouvernante
Lingeriemädchen
Lingère-Stopferin
I. Buffetdame
Angestelltenköchin
Office- und Hausmädchen
Kellnerpraktikant
Chasseur
 Nur bestausgewiesene Schweizerbürger mit prima Referenzen, Photo und Zeugniskopien wollen sich melden unter Chiffre W K 2881 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel am Genfersee

sucht zu sofortigem Eintritt

Bureaupraktikantin

Sehr gute französische und englische Sprachkenntnisse in Wort und Schrift unerlässlich. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre B P 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in grossen Saisonbetrieb für 1955, mit Eintritt April:

bestausgewiesener
Küchenchef
 veräusierter
Patissier-Aide de cuisine
 gewandter
Oberkellner
 für Dancing sowie Speise- und Konzertbetrieb
Gouvernante
 mit grosser Erfahrung
Buffetfräulein
 Offerten mit Referenzen, Lohnansprüchen, Photo usw. unter Chiffre S B 2833 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteliersohn

mit Hotelfachschulbildung, spricht deutsch, französisch, englisch und italienisch, sucht Stelle in ein Hotelbureau, Reception, Main-cour, auch als Stütze des Patrons. Offerten an Postfach 119, Basel 5.

élèves: 3. M. Frydenberg; 4. M. Klein, Prix Ecole hôtelière; 5. M. Foglia, Prix de l'Office central suisse du tourisme.

Prix pour cartes des mets

1. Palace Hôtel, Prix de M. André Oyex; 2. Au Vieux Château, Prix Ecole hôtelière; 3. Savoy Hôtel, Prix Ecole hôtelière; 4. La vieille Lanterne (originalité), Prix de M. André Oyex.

Elève qui a fait les trois cours et qui a obtenu la meilleure moyenne

M. Le Maître, moyenne générale des 3 cours: 5,48.

Prix pour les élèves qui ont fourni le plus grand effort

M. Cerretto, M. Markides, M. Bosonin, M. Champon, M^{lle} Brendel: Prix Ecole hôtelière.

Das Autogewerbe im Benzinpreiskrieg

Für den Einheitspreis

Am 25. Oktober fand in Bern unter dem Vorsitz von Präsident C. Moosmann eine Preisorientierung des Autogewerverbandes der Schweiz statt, an der der Verband seine Haltung im Kampf um den Benzinpreis fixierte.

Kernpunkt der ganzen Auseinandersetzung zwischen Autogewerverband und der Migrol, durch deren Aktion ein Einbruch in das Preisgefüge auf dem Benzinmarkt bezweckt wird, bildet nach Auffassung des Referenten die Frage des richtigen Preises: Lässt sich der populäre Migrolpreis von 29 Rappen pro Liter gegenüber dem unpopulären offiziellen Preis von 55 Rappen wirtschaftlich rechtfertigen und aufrechterhalten? Die Diskussion geht somit um die Preisdifferenz von 6 Rappen.

Präsident Moosmann legte dar, dass die attackierten Trusts mit ihrer dezentralisierten Vertriebsorganisation - in deren Anlagen, Transportmitteln und Tankstellen 167 Millionen Franken investiert sind, wozu Vertriebskosten im Betrage von jährlich 35 Millionen kommen - eine Landesversorgung von fast 3 Monaten sicherzustellen vermögen. Demgegenüber sei die Leistung der Migrol gleich null, besitze sie doch lediglich ein übriges noch nicht fertiggestelltes Lager in Weil am Rhein mit einem Fassungsvermögen von 9000 m³. Wenn die Migrol den Tankstellenpreis von 55 Rappen angreife, so könne sie das nur deshalb, weil sie infolge Verzichts auf gewisse Leistungen nicht mit gewissen Margen- und Kostenpositionen rechnen müsse, die für den heutigen Benzinpreis ausschlaggebend sind. Diese Positionen erreichen zusammen den Betrag von 6,51 Rappen, was also gut der umstrittenen Differenz entspricht. Als

wichtigste dieser Positionen ist die viel angefochtene Grosshandelsmarge mit 4,04 Rappen zu nennen, auf deren Gestaltung das Autogewerbe ebensowenig einen Einfluss ausüben kann wie z. B. der Gastwirt auf die Preisspannen der Bierbrauer und Metzger. Der Verband will aber Gewissheit haben, ob die kritisierten Margenelemente leistungs- und kostenmässig begründet sind, weshalb er eine neutrale gutachtliche Durchleuchtung des offiziellen Säulenpreises verlangt.

Ein weiteres wichtiges Kostenelement bildet die Durchschnittsinlandfracht zur Gewährleistung des Einheitspreises im ganzen Land, von Basel bis ins Engadin. Dieser Einheitspreis wäre durch ein erfolgreiches Dumping seitens der Migrol zugunsten des Zonenpreis-Systems in Frage gestellt. Gestützt auf die 20jährigen guten Erfahrungen ist der Autogewerverband überzeugter Befürworter des Einheitspreises wie auch der Bundesrat die Wünschbarkeit einer Fortführung der Benzinmarktordnung und des Einheitspreises in einer Stellungnahme vom 24. Juli 1951 bejaht. Der AGVS lässt sich dabei von der Überlegung leiten, dass der Einheitspreis eine wichtige Ausgleichsfunktion zugunsten der Bevölkerung in abgelegenen Gebieten, besonders in den Bergen, die wirtschaftlich ohnehin benachteiligt sind, erfüllt. Er dient ferner in hohem Masse dem Interessen des Fremdenverkehrs, zumal der offizielle Tankstellenpreis unter dem Preis in unsern Nachbarländern liegt, obwohl rund 47% des heutigen Detailpreises dem Fiskus abzuführen sind.

Das Interesse der gesamten Fremdenverkehrswirtschaft am Einheitspreis ist evident. Der Benzinpreiskampf wird uns deshalb besonders unter diesem Gesichtspunkt in einer grundsätzlichen Betrachtung noch beschäftigen.

PERSONALRUBRIK

Dienstjubiläum von Herrn Dr. R. C. Streiff

Am 1. November sind es 20 Jahre her, seit Herr Dr. R. C. Streiff im Dienste des Schweizer Hoteliervereins steht. Diese Jahre umfassen eine Periode unermüdlichen Einsatzes für den SHV, und die Belange der Hotellerie.

Ursprünglich bestand sein Arbeitsgebiet in der Betreuung der wirtschaftlichen Beratungsstelle, in welcher Funktion er der Hotellerie, namentlich während der Kriegszeit, grosse Dienste leistete. Auf seine Anregung hin erfolgte die Schaffung des Mahlzeiten-coupons als Rationierungsausweis in den Gaststätten, dem das Ausland nichts Gleichwertiges entgegenstellen konnte. Das schweizerische Rationierungssystem für die kollektiven Haushaltungen hat viel zur Vereinfachung der Gaststättenverpflegung in der Kriegszeit beigetragen und dem Gewerbe das Durchhalten in schwerer Zeit wesentlich erleichtert.

Anlässlich der im Jahre 1946 durch den neuen Zentralpräsidenten, Herrn Dr. F. Seiler, eingeleiteten Reorganisation des Zentralbüros wurde Herr Dr. Streiff zum Vorsteher des Zentralbüros ernannt. In dieser Eigenschaft fielen ihm vor allem administrative Funktionen zu, doch blieben ihm eine Reihe von Aussenfunktionen, bei denen seine Sachkenntnis von grossem Nutzen sein konnte. In seiner neuen Stellung hatte es Dr. Streiff verstanden, das Vertrauen seiner Mitarbeiter zu gewinnen. Seine gerade, schlichte Art, sein unbestechliches Wesen und sein sich auf jahrelange Beschäftigung mit den Problemen der Hotellerie sich gründendes umfassendes Wissen sicherten ihm die Sympathie und Wertschätzung seines Mitarbeiterstabes wie auch jener Persönlichkeiten, mit denen er in Kommissionen beratend oder verhandelnd zu konferieren hatte. Stets lag ihm in all seinem Tun und Handeln das Wohlergehen der Hotellerie, mit der er auch interessensmäßig (Hotel Streiff-Juventus in Arosa) verbunden ist, am Herzen. Mit nie erlahmendem Eifer stellte er seine volle Arbeitskraft in den Dienst der Hotellerie und des Hoteliervereins.

Mit Genugtuung darf Herr Dr. R. C. Streiff auf zwei Jahrzehnte fruchtbarer und erspriesslicher Arbeit im Zentralbüro des SHV. zurückblicken. Möge es ihm vergönnt sein, noch weitere Jahre der Hotellerie nutzbringend zu dienen.

DIVERS

A propos des vendanges

Le triste temps que nous avons connu cette année retarde les vendanges comme il a retardé toutes les autres récoltes. Mais ce retard, ici, est au moins bienfaisant. Nombreux, en effet, étaient ceux qui commençaient à désespérer de la qualité des +1954+. Et voici que le beau temps se décide enfin à réapparaître. Chaque jour de soleil fait monter fortement le degré mustimétrique. Ceci d'autant plus que la végétation des céps est, elle aussi, en retard dans son évolution. Elle tarde beaucoup plus que les autres années à prendre ses teintes d'automne, et, par conséquent, son activité photosynthétique se montre aujourd'hui beaucoup plus intense qu'elle ne l'est d'ordinaire en pareille saison: elle assure ainsi aux grappes un apport quotidien de sucre bien plus élevé que d'habitude. La Station fédérale d'essais viticoles de Lausanne a pu constater ces derniers jours, dans ses vignes de Pully, non seulement une notable amélioration des sondages, mais surtout un recul marqué de l'acidité. Et il y a tout lieu d'espérer que cette amélioration de la qualité va s'affirmer toujours plus. La récolte, en effet, apparaît parfaitement saine, et la pourriture, là où elle a fait son apparition, est une pourriture noble, qui ne peut que susciter une plus forte concentration du sucre dans les grains. Nos vigneron, en retardant les vendanges comme ils l'ont fait, nous préparent une goutte qui pourra être agréable, en dépit de tous les déluges de l'été et de l'automne 1954. Les vendanges, que bien des citadins, n'imaginent

SCHWEIZERISCHE OBST- UND WEINFACHSCHULE WÄDENSWIL

Kurse im Wintersemester 1954/55

Dreitägiger Kurs über Weine und Fruchtsäfte für das Gastgewerbe, 22.-24. November 1954.

Der Kurs bezweckt, Hoteliers, Wirte, Chefs de service und Servierpersonal über fachgerechte Pflege von Weinen und Fruchtsäften aufzuklären. Im Lehrprogramm werden die Weinbaugebiete der Schweiz, die Eigenschaften und der Ausschank der Weine sowie die Gewinnung der alkoholfreien Fruchtsäfte besprochen. Spezielle Referate orientieren über Weine und Fruchtsäfte in der Gastronomie. Den Lehrdegustationen wird mit Absicht viel Zeit eingeräumt, weil sie einen wichtigen Beitrag zur sicheren Urteilsbildung über Weine und Fruchtsäfte leisten.

Meldeschluss: 13. November 1954.

Einwöchiger Kurs über Weinbehandlung, 6.-11. Dezember 1954.

Der Kurs bietet eine Übersicht über die Fragen der Weinbereitung und Weinbehandlung sowie der Fehler und Krankheiten. Er ist als Gelegenheit zur Weiterbildung und zur Orientierung über den heutigen Stand der Technik für Produzenten, Küfer, Weinhändler und Wirte geeignet.

Meldeschluss: 27. November 1954.

Lehrgang für Weinbehandlung und Kellertechnik, 3. Januar bis 2. April 1955.

Im Unterschied zu den verschiedenen Kursen, welche die Fachschule im Interesse der älteren Berufstätigen durchführt, stellt der Lehrgang ein Element der systematischen Nachwuchsschulung dar. Er ist abgestimmt auf die Bedürfnisse der Jungen, die sich auf dem Gebiet der Kellertechnik und Weinbehandlung betätigen wollen. In diesem Sinne bietet er eine gründliche und in die Einzelheiten von Theorie und Praxis gehende Ausbildung in Kelterung, Gärführung, Weinbehandlung und -untersuchung sowie in Keller- und Maschinenteknik. Er behandelt ferner die gesetzlichen Bestimmungen und wird als geeigneter fachlicher Ausweis für die Weinhandelskonzession anerkannt. Der Lehrgang ist sowohl dem angehenden Eigenkelterer und dem künftigen Weinhändler, als auch dem jungen Küfer und Kellerarbeiter zu empfehlen.

Meldeschluss: 4. Dezember 1954.

Programme können von der Schweizerischen Obst- und Weinfachschule Wädenswil bezogen werden, Telefon (051) 95 72 72.

Berufsbildungs-Kommission für das Gastgewerbe, Zürich

Die BBKZ., Berufsbildungs-Kommission für das Gastgewerbe Zürich, startet ihre herbstlichen Veranstaltungen mit dem

4. Bildungskurs für das Hallenpersonal.

Dieser Kurs bietet dem jüngsten Nachwuchs in der Halle die Gelegenheit, seine allgemeine Bildung und die fachliche Bildung durch einen gut durchdachten Unterrichtsplan zu fördern, wobei auch auf die speziellen Verhältnisse des Fremdenverkehrs in der Stadt Zürich Rücksicht genommen wird. Der Kurs umfasst 15 Lektionen zu 2 Stunden und beginnt am 18. November, jeweils Donnerstag von 15 bis 17 Uhr, und dauert bis zum 10. März 1955.

Mit der Unterstützung der Gewerbeschule der Stadt Zürich ist es möglich, den Kurs ohne Erhebung eines Kursgeldes durchzuführen. In verdankenswerter Weise hat sich wiederum Herr J. Iringer als Fachlehrer zur Verfügung gestellt. Das Kurslokal befindet sich in der Gewerbeschule der Stadt Zürich.

Im Interesse der so bedeutenden Ausbildung unseres Nachwuchses glaubt die BBKZ., annehmen zu dürfen, dass für diesen interessanten Kurs, mit der Unterstützung der Prinzipalschaft und der Herren Concierges, eine gute Beschickung erwartet werden

kann. Anmeldungen sind bis zum 5. November an das Sekretariat der BBKZ., Freigutstrasse 10, Zürich, zu richten.

Teilnehmer, welche den Kurs regelmässig besucht haben, erhalten eine Urkunde, die im Berufsausweis für Hallen- und Etagenpersonal eingetragen werden kann.

AUSKUNFTSDIENST

Zur gefl. Beachtung

Anfragen aus Mitgliederkreisen veranlassen uns, um Verwechslungen zu vermeiden, darauf aufmerksam zu machen, dass die Firma

Association française de tourisme et de plein air, 15, rue Louis Le Grand, Paris,

nicht identisch ist mit der Association française de tourisme et de loisirs populaires, 64, rue de Richelieu, Paris (Direktor M. Lebrun). Wie wir vernehmen, stehen hinter der erstgenannten Firma die gleichen Leute wie hinter der C. E. T., Centrale européenne du tourisme, Paris, über welche wir in den Nummern 42 der «Hotel-Revue» vom 15. Oktober 1953 und 10 vom 11. März 1954 wegen Nichtzahlung von Hotelrechnungen eine Notiz erscheinen liessen.

WANDER

POUDRE POUR CRÈME DAWA
FONDANT WANDER
COLORANTS et ESSENCES WANDER

profitable, aromatisée finement, qualité constante.

beau blanc, délicat et onctueux; d'un brillant tenace.

Qualité éprouvée, emploi économique. Nous livrons les sortes les plus courantes.

Dr A. WANDER S.A., BERNE

Tél. (031) 55021

Aber gewiss
... nur bei inserierten kaufen!

Jünger, gut ausgewiesener Hotelfachmann sucht Wintersaison- evtl. Jahresstelle als

Chef de réception, Kassier

oder für Einkauf. Offerten erbeten an W. Gantert, Rainstrasse, Untergöri.

GERANTIN, tüchtig, Leiterin im Zürcher Fahrgastsaal, A- u. B. Patent mit langj. Berufserf., sucht neuen Wirkungskreis. Hotel garni, Apartementhaus od. alk. Betrieb in Zürich od. Umgebung bevorz. Langj. erstkl. Ref. Off. unter Chiffre G N 2603 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Zimmermädchen sowie **Etagenportier**

jüngerer, zuverlässiger Mann in Jahresstelle. Anmeldungen mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Küchenchef

gesetzten Alters, mit besten Referenzen, sucht Stelle in mittlerem Hotel oder Restaurant. Jahresbetrieb in Stadt oder Umgebung bevorzugt (evtl. auch Saison). Zuschriften erbeten an Max Scheurer, z. Zt. Worzen b. Lyss (Kt. Bern).

BIRDS-EYE-Rosenkohl

sorgfältig in 3 Grössen sortiert

zart, mild und ohne Abfall -

Verlangen Sie Probenessung in der preisgünstigen Grosspackung.

BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

2 Schwestern suchen Wintersaisonstellen als

Serviertochter und **Officemädchen**

Berner Oberland bevorzugt. Anny Rhein, Gartenhofstr. 1, Zürich 3.

Zu kaufen gesucht versilberte

Geflügel- presse

(nur erstklassige Occasion). Angebote unter Chiffre G P 2648 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Stadthotel

Bureaupraktikantin für Reception, Kasse und Journal sowie selbständige **Restaurationstochter** **Nachtportier** sprachenkundig

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre B U 2693 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Saaltochter in Jahresstelle. Hotel Neptun, Zürich.

PORTO HUNT

Established previous to 1679
Agents pour la Suisse
B. JORDAN-VIELLE & FILS, NEUCHÂTEL 3

Wir suchen für unsern PORTIER Wintersaisonstelle.

Beruflich sehr gut, selbständig, gut präsentierend, 4 Sprachen, ansässiger Charakter, Alter 37 Jahre. Offerten erbeten an Hotel Hirschen, Meiringen.

GESUCHT auf 1. November oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Serviertochter **Buffetochter**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Rhein, St. Gallen.

Jünger Portier sucht Wintersaisonstelle als

Etagenportier

Kein Kegelstellen, heizbares Zimmer. Bitte Offerten an Hans Schär, Portier, Niedern, Zünigen bei Thun.



LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 46 72 94

Stellen-Anzeiger Nr. 43

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht tüchtiger Officebursche und ein Hausmädchen-Mithilfe in der Lingerie. Offerten erbeten an Hotel Bielhof, Biel (Bern). (1507)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Secrétaire, français, allemand, anglais, cherche emploi à pos. demi-journée dans station d'hiver, pour la saison. Offres sous Chiffre 859

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

Vakanzenliste Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

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

Jahresstellen

- 7848 3 Restauranttochter für Spisesservice, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.

Telephonistin, gewandte, 4 Hauptsprachen perfekt, sucht Wintersaisonstelle in grösserem Hotel. Offerten unter Chiffre 849

Welches Hotel sucht jüngeren Sekretär für Winterzeit? Deutsch, Französisch, Englisch. Anfragen unter H 6149 Y an Publicitas Bern. [468]

Salle und Restaurant Buffetdame, sprachkundig, sucht Engagement evtl. als Stütze der Assistentin. Offerten unter Chiffre 852

Restauranter, tüchtige, sprachkundige, im à-la-carte-Service versiert, sucht passende Stelle in gutes Hotel-Restaurant, ab 15. November oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 847

Cuisine und Office Chef de cuisine, 32 ans, habitué au service soigné à la carte, cherche place à l'année ou en saison, dans bon hôtel au restaurant. Excellentes références à disposition. Faire offres sous Chiffre 858

7882 Restauranttochter, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Baselland.

7892 Hausmädchen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Ostschweiz.

7701 Praktikant für Restaurantkassa und Kontrolle, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kellnerpraktikant, sofort, mittl. Hotel, Basel.

7706 Commis de cuisine, Anfang/Ende November, mittl. Hotel, Zürich.

7710 Serviertochter, auch Anfängerin, Deutsch, Französisch, 22-jährig, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

7712 Zimmermädchen, Saaltochter-Mithilfe im Restaurant, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Davos.

7716 Commis de cuisine, 1. November, Serviertochter, nach Übereinkunft, mittl. Hotel, Biel.

7718 Köchin, Küchenmädchen, sofort, kleineres Hotel, Basel.

7774 1 Saal-Restauranttochter, Saal-Restauranttochter, November, Hotel 50 Betten, Wallis.

7778 Restauranttochter, sofort, mittl. Hotel, Solothurn.

7789 Chasseur, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.

7798 Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Ostschweiz.

7799 Buffettochter, auch für Serviceabteilung, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Zürichsee.

7804 Küchen-Office-Hausmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

7806 Heizer (geleiteter Mechaniker), nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lugano.

7818 Saaltochter, 15. November, Hotel 75 Betten, Baderort, Kanton Aargau.

7819 Bureaupraktikant, sofort, Erstklasshotel, Basel.

7822 Sekretär-Praktikant, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lugano.

7827 Junge Saaltochter oder Anfängerin, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Neuchâtel.

7829 Junger Koch, sofort, mittl. Hotel, Aarau.

7830 Jungere Portier, 1. November, kleineres Hotel, Basel.

7838 Serviertochter, Anfang November, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.

7837 Alleinlocher, Anfang November, Hotel 20 Betten, Nähe Aarau.

7858 Serviertochter für Café-Restaurant, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Neuchâtel.

7863 Heizer, nach Übereinkunft, Klinik 75 Betten, Graubünden.

7868 Serviertochter, junge, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

7869 Patissier, sofort, Hotel 60 Betten, Nähe Bern.

Chefkoch, entremetskundig, gesteteten Alters, sucht Wintersaisonstelle für allein. Mittleres Haus. Gute Zeugnisse. Offerten erbeten unter Chiffre 853

Cuisinier, Franc., 40 ans, cherche place à l'année ou pour la saison, dans un bon hôtel. Sait cuisiner dans bonne maison. Connait cuisine italien. Faire offres avec indic. de salaire à M. Ramel, 113, Emli-Frey-Strasse, Neuchâtel (Bld.). (846)

Economatgouvernante, fachgewandt, sprachkundig, gesteteten Alters, sucht selbständige Stelle für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre 848

Italien, 19 1/2 ans, déjà en Suisse, désire travailler, pour la fin de ce mois, comme garçon de maison ou de cuisine. Offres sous chiffre 860

Jungling, grosser, kräftiger, der schon ein halbes Jahr in der Hotelküche tätig war, sucht sofort Stelle als Küchenbursche wo er später in die Kochlehre eintreten könnte. Offerten an J. Frei, Gargau, Oberuzwil. (856)

Koch, 33 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht gutbezahlte Stelle als Chef de partie oder Alleinlocher. Saison- oder Jahresbetrieb. Evtl. auch Stütze des Patrons oder Gerant, da im Besitze von zwei Fähigkeitsurteilen. Lohnofferten erbeten an H. Stamm, Rohstr. 3, Glattbrugg b. Zürich. (861)

Etage und Lingerie Tochter sucht Stelle für Wintersaison als Zimmermädchen oder Lingerie-Wäscherin. Offerten unter Chiffre 851

Tüchter, junge, sucht Stelle als Zimmermädchen in kleines, gutes Hotel, Wintersaison bevorzugt. Eilofferten unter Chiffre 862

7871 Serviertochter, 1. November, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

7872 Saaltochter (Zwischensaison Privat), nach Übereinkunft, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.

7849 Restauranttochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, Kaffee- köchin, Allgemein-Gouvernante, Zimmermädchen, Office- und Küchenpersonal, Dezember, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.

7862 Lingeriegouvernante, Dezember, Erstklasshotel, Arosa.

7863 Wäscherin, 2 Saaltochter, Saalpraktikantin, Hilfskaffee- köchin, 18. Dezember, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.

7871 Saaltochter, Zimmermädchen, beide sprachkundig, Küchenmädchen, Office-mädchen, Dezember, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.

7894 Office-Küchenmädchen, Dezember, Hotel 40 Betten, Graubünden.

7896 Kaffee-Angestellte/Kochin oder Hilfskochin mit Kochkennt- nissen, Office-mädchen, Lingerie-mädchen, Dezember, Hotel 120 Betten, Graubünden.

7896 Lingerie- & Saaltochter, Chasseur, evtl. mit Fahrbewilligung, Dezember, Hotel 60 Betten, Wallis.

7811 Restauranttochter, Zimmermädchen, Chasseur, Casseroier, Heizer, Dezember, Hotel 100 Betten, Arosa.

7819 Einfaches Zimmermädchen, Küchenmädchen, Dezember, Hotel 40 Betten, Graubünden.

7823 Saaltochter, Saalpraktikantin, Commis de cuisine, Saal- praktikantin, Dezember, Hotel 100 Betten, Kanton Aargau.

7828 6 Saaltochter, Saalpraktikantin, Lingerie, Hausmädchen, Küchenmädchen, Office-mädchen, Kaffeeköchin, Anfangsbarmaid, sprachkundig, Dezember, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.

7844 Junge Saaltochter-Mithilfe im Zimmer, Dezember, kleineres Hotel, Davos.

7860 Restauranttochter, Anfangsrestauranttochter, Zimmerm- ädchen, Anfangsbarmaid, Saalpraktikantin, Saalpraktikantin, Kaffeeköchin, Dezember, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

7868 Saaltochter, Lingeriegouvernante, Dezember, mittl. Hotel, Entschlen, Luzern.

7876 Chasseur-Lieferer, Wäscherin, Hotelaprezierer, Hotelmaler, Dezember, Hotel 50 Betten, Wallis.

7886 Lingerie-Stopfer, Office-mädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Kanton Waadt.

7888 1 Saaltochter, Küchenbursche, Küchenmädchen, Dezember, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.

7894 Alleinsaaltochter, Tourne, Dezember, Hotel 30 Betten, Davos.

7897 Langs-Officegouvernante, Dezember, mittl. Hotel, Entschlen, Luzern.

7707 Oberaalkocher, Office-mädchen, 15. Dezember, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

7720 Restauranter, Dezember, mittl. Hotel, Davos.

7776 1 Lingerie, Anfangsgouvernante für Office und Economat, Zimmermädchen, junge Hallentochter, sprachkundig, Patissier, angeleitete Köchin, Kaffeeköchin, Office- mädchen, Dezember, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.

Wir suchen für unser Zimmermädchen (Südtirolerin) eine Saison- oder Jahresstelle. Anfragen an Hotel Craisa, Graubünden, Tel. (084) 921 46. (845)

Loge, Lift und Omnibus

Etage- oder Alleinportier, fach- und sprachkundig, auch ab- oder Saisonstelle. Offerten an Hauptpostlagerstr. 50, St. Gallen. (857)

Divers

Gesucht für Hotelierscha, 17jährig, fleissig und willig, deutsch und französisch sprechend, gute Kenntnisse im Maschinen- schreien sowie im Saliservice, Stelle als Anfänger zur Mithilfe im Bureau, Reception, Service, Buffet oder als Chasseur in mittleren Haus. Suchender hat Freude und Interesse am Hotelier-Wirerwerb. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Fam. Sigrist, Hotel Rigi, Brunnen. (850)

Jeune Fille, 21 ans, franc., cherche place de préférence en Suisse franc., pour la saison d'hiver ou l'année comme caissière- réceptiv ou gouvernante ou Stand. Dans l'hôtel l.b. Réf. Offres sous chiffres 858

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

7801 Saaltochter für Service à part, Restauranttochter, sprachen- flambier- und tranchierkundig, für Bar-Grillroom-Dancing Zimmermädchen, sprachkundiges, Dezember, mittl. Hotel, St. Moritz.

7807 1 Saaltochter, Saaltochter, 2 Saalpraktikantinnen, Restaurant- tochter, mitsprechend, Buffettochter, Buffopraktikantin, Com- mis de cuisine, junge Restauranttochter, 1. Dezember, Hotel 80 Betten, Graubünden.

7820 Officegouvernante, Dezember, Erstklasshotel, Engadina.

7838 Serviertochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Saaltochter, Saalpraktikantin, Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberl.

7844 Allein-Saal-Restauranttochter, Dezember, kleineres Hotel, Berner Oberland.

7845 Saaltochter, Restauranttochter, Zimmermädchen, Küchen- bursche, Küchenmädchen, Dezember, kleineres Hotel, Arosa.

7862 Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Allein-Lingerie, Dezem- ber, Hotel 50 Betten, Graubünden.

7885 Köchin, Saaltochter, Küchenmädchen, Dezember, Hotel 30 Betten, Davos.

7889 Junger Chef de partie, Dezember, mittl. Hotel, St. Moritz.

7860 Zimmermädchen, Saaltochter, Küchenmädchen, Dezember, kleineres Hotel, Arosa.

7872 Patissier, 1. Commis de cuisine, Eisbankkontrollier, Sekre- tärin-Journalführerin, Economatgouvernante, 1. Lingerie, Glätterin, Lingerie-mädchen, Dezember, Erstklasshotel, Berner Oberland.

7885 Etagegouvernante, Officegouvernante, Hand- und Ma- schinenschwäber, Dezember, Erstklasshotel, Berner Oberl.

Lehrstellen

7892 Kochlehrtöchter, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.

7845 Kellnerlehrling, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Genf.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

8719 File de salle, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Genève.

8723 File de cuisine, fille de salle, expérimentée, début novembre, hôtel-restaurant, La Léman.

8731 Une jeune cuisinière, un secrétaire expérimenté, à convenir, hôtel de passage, La Léman.

8733 Commis de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.

8754 Une jeune cuisinière de suite, commis de salle, femme de chambre, jeune aide gouvernante, à convenir, grand hôtel, Jura.

8757 Commis de restaurant, sommelier, sommelier de suite, file de maison, grand hôtel, La Léman.

8773 File de maison, tournée, de suite, hôtel moyen, Vaud.

Hotel mit 100 Betten sucht für Winter-, evtl. auch Sommerseason: Aide de cuisine entremetskundig Commis de cuisine junger Saaltochter Bar-Restauranttochter Restauranttochter Hausbursche junger Buffettochter versierte Zimmermädchen Office-mädchen Offerten mit Zeugniskopien und Photos sind erbeten an die Direktion Hotel Braunwald, Braunwald (Glarus).

Gesucht in Erstklasshotel Berns Barlehrtochter Eintritt 1. November oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B 2820 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT für Winterzeit in Hotel mit 100 Betten im Ober-Toggenburg: Obersaaltochter Portier-Conducteur Küchenbursche Küchenmädchen Saalpraktikantin Offerten erbeten unter Chiffre W S 2642 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in BARMID in Dancing-Bar, Eintritt ab den Monat November. Offerten von jüngeren, tüchtigen Bewerberinnen mit Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre D B 2629 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstellen: Commis de rang Kaffeeköchin Küchenmädchen Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizer- hotel, Basel.

Junge Sekretärin Telefonistin (auch Büro oder Recep- tion) wächst aufstrebend in Hotel im Tessin für 2-3 Monate, um sich in der ital. Sprache weiter auszubilden. Offerten unter Chiffre G T 2636 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiger BAR-PIANIST noch frei für die Winter- saison. Erste Referenzen. Offerten unter Chiffre E P 2638 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige Serviertochter und Alleinportier sucht Jahres- oder evtl. Saisonstelle. Spricht: deutsch, französisch und englisch. Offerten unter Chiffre S L 2631 an die Hotel-Revue, Basel 2.

beide sprachkundig und absolut selbständig, suchen Stelle in gutgehendem Hotel. Sehr gute Zeugnisse und beste Referenzen stehen zur Verfügung. M. Durter, Amtshausgasse 2, Bern.

Junge, freundliche Tochter aus dem Gastgewerbe, 4 Sprachen, Fähigkeitszeug- nisse, sucht per sofort passenden

Zu erfragen unter Chiffre R S 2646 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Engagement in gutes Hotel, Saison- oder Jahresbetrieb, als Concierge, Kondukteur, Nachtconcierte, Telefonist 4 Sprachen sprechend. Sehr gute Referenzen in Dienstleistungsbereich. Off. unter Chiffre C O 2632 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (069) 913 20.

Gesucht für sofort, evtl. nach Übereinkunft Chef de partie Commis de cuisine in Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche gefl. an Casino Berne

16-jähriger, kräftiger und williger Bursche, der im Frühling eine Kochlehrestelle antreten will, sucht bis dahin eine Stelle als

Küchenbursche Eintritt auf 1. Nov. Offerten unter Chiffre K B 2633 an die Hotel-Revue, Basel 2.

routinierter Winterfahr- er, Deutsch, französisch, eng- lisch, italienisch sprechend, sucht Winterengagement. Anfragen an Tel. (081) 561 23 oder Offerten unter Chiffre C O 2638 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei junge, sprachen- und branchenkundige Töchter suchen Stellen für Wintersaison in Tea-room od. Restau- rant od. 1. Saaltochter Gute Zeugnisse vorhanden. Offert unter Chiffre T R 2645 an die Hotel-Revue, Basel 2.

s. rout., frei jetzt od. später (evtl. Duo). I. Ref., kl. Gage. Offerten unter Chiffre SA 2648 Z an Schweizer Annon- cen, Zürich 23.

Offerten von Vermittlungsbureaux auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbe- förderung ausge- schlossen.

Gesucht nach Übereinkunft Kochlehrling der bereits als KÜCHENBURSCHE tätig war. Kein Lehrlohn. Monatliches Taschengeld. Alter nicht über 18 Jahren. Es wird nur selbständiger, sauberer und ehrlicher Bursche berücksichtigt. Offerten an H. A. Schaer-Rudolf, Restaurant Baslerhof, Basel.

Erstklasshotel in Graubünden sucht ab ca. 15. Dezember (sam Teil) in Jahresstellen: Chef de cuisine Commis de cuisine Diät-/Kaffeeköchin Maître d'hôtel Chef de rang Commis de rang Economat-Gouvernante Lingerie-Gouvernante Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre E H 2610 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für kommende Wintersaison tüchtiger

guter Restaurateur, entremetskundig. Hotel Toggenburg, Wildhaus.

SEKRETÄRIN 35jährig, mit langjähriger In- und Auslandspraxis (auch Fremdsprachen), sucht interessante Arbeit für Wintersaison. Perfekt in Deutsch, Französisch, Englisch, Russisch, Schwedisch. Selbständig, einsatzbereit und produ- ktiv. In sämtlichen Sekretariatsarbeiten be- wandert. Offerten unter Chiffre S J 2640 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Winter- und Sommerseason (Eintritt Mitte Dezember) tüchtige, englisch sprechende Tochter für Saal- und Hallenservice Hotel Jungfraublick, Wengen (Berner Oberland).

REVUE-INSERTATE haben immer Erfolg!

GESUCHT
 von Grosshotel im Engadin (Winter- und Sommersaison):
3 Chefs de rang
4 Demi-chefs de rang
4 Commis de rang
Chef-Saucier
Chef-Gardemanger
Büropraktikant
Hilfskontrollleur
 In Frage kommt nur erkranktes Schweizer Personal mit
 erkrankten Referenzen. Offerten mit Zeugniskopien und
 Photo erbeten unter Angabe der Lohnansprüche unter
 Chiffre G E 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 für Hotel in Engelberg, Haus mit 180 Betten, für Winter-
 und Sommersaison:
**Chef de réception-Aide-récep-
 tionnaire**
Maincourantier
Barman, Commis de bar
Etagegouvernante
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Commis de cuisine
Conducteur, Chasseur
Nachportier, Küchenbursche
Officemädchen
 Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre
 W E 2830 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 für lange Winteraison
tüchtige Köchin
Alleinsaaltochter
 sprachenkundig
Küchenmädchen
 Offerten an Sport-Hotel Sans-Souci, Davos-Dorf.

Gesucht
 in grösseres Hotel der Ostschweiz tüchtiger,
 sprachenkundiger
Chef de service
Saaltochter
 Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

Gesucht
 von Hotel mit 30 Betten und Restaurant tüchtiger,
 selbständiger
Alleinkoch
 Eintritt ca. 1. Dezember. Offerten mit Zeugnis-
 abschriften an Hotel Adler, Kandersteg.

Gesucht
 für bestbekanntes Hotel-Restaurant-Dancing in
 erstem Kurort Graubündens (Jahresbetrieb)
**Geranten-
 Ehepaar**
 Nur versierte, gut beleumdete Fachleute kommen
 in Frage. Interesseneinlage unerlässlich. Ausführ-
 liche Bildofferten unter Chiffre Q 13942 Ch an
 Publicitas, Chur.

Gesucht
 für Dancing-Bar sehr tüchtige, gut präsentierende
Barmaid
 Jahresstelle. Zuschriften erbeten an Andreas
 Sulzer, Corso-Bar, Zürich.

Gesucht
 für ca. 4-8 Monate. Eintritt nach Übereinkunft.
 Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an
 Hotel Schüller, Luzern.

Gesucht
 per sofort oder nach Übereinkunft
Praktikantin
 für Bureau und Magazin
 Restaurant «Mövenpick», Dreikönigstrasse 21,
 Zürich, Tel. 257638.

Zur Belebung
 Die KUR mit FORTUS gegen Gefühlskälte, bei Nerven-
 und Funktionsstörungen sowie Sexualschwäche. Fortus
 regt das Temperament an. Voll-KUR Fr. 25.-, Mittelkur 10.40.
 Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und
 Drogerien, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Te-
 lephon (051) 275067.

Hôtel de luxe en Italie
cherche pour date à convenir:
1er maître d'hôtel
 capable de diriger tous les services de restauration et grande
 brigade; parfaite connaissance des langues. Place à l'année.
1ère gouvernante de lingerie
 ayant longue expérience de l'organisation d'une lingerie et buan-
 derie d'hôtel. Langue italienne. Place à l'année.
aide portier
 parfaite connaissance des langues; capable de remplacer dans un
 prochain avenir le concierge de nuit. Place à l'année.
 Offres sous chiffre D. R. 2518 à l'Hôtel-Revue à Bâle.

GESUCHT
 tüchtiges
Geranten-Ehepaar
 für altbekanntes, neu renoviertes Hotel, an verkehrsreicher Lage
 in der Ostschweiz. Eisenbahnknotenpunkt und Markort. Antritt
 1. Januar 1955. Eilofferten mit Photo, Lebenslauf und Referenzen
 unter Chiffre G. E. 2590 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Sommelier
 de bar**
 cherche place pour l'hiver,
 aussi comme Barman.
 Offres sous chiffre OFA
 1809 B à Orelli Füssli-Annon-
 ces S.A., Berne.

DUO
 Gut eingespieltes
noch frei
 für Tanz und Unterhaltung
 für Winteraison.
 — Offerten unter Chiffre
 N 18212 Z an Publicitas
 Zürich 1.

Sommelière
 connaissant les 2 services,
 cherche place; éventuelle-
 ment comme
**dame
 de buffet**
 Téléphoner au: (038) 27853,
 de 14 à 19 heures.

Gesucht
 in grösseren Restaurations-
 betrieb
**Entremetier
 Gardemanger**
 Jahresstellen.
 Offerten unter Chiffre R B
 2588 an die Hotel-Revue,
 Basel 2.

**Patissier-
 Konditor**
 30 Jahre, ledig, sucht neuen
 Wirkungskreis für sofort
 oder spätestens Winter-
 saison, in gutem Hause.
 Beste Zeugnisse und Re-
 ferenzen vorhanden. Ange-
 bote erbeten an Walter
 Heinrich, Heinrichgasse 6,
 Kempten (Allgäu), Deutschl.

Kochlehrstelle
gesucht
 bei ruhigem Patron oder
 Chef. Geregelter Arbeitszeit
 erwünscht.
 Offerten erbeten unter Chif-
 fre R E 2589 an die Hotel-
 Revue, Basel 2.

Gesucht
 selbständige
**Saal-
 tochter**
 in kleineren Betrieb nach
 Davos auf kommende Winter-
 saison. Offerten unter Chiffre
 S T 2875 an die Hotel-Revue,
 Basel 2.

Gesucht
 für die Winteraison
Bar-Duo
 Offerten unter Chiffre G W 2895 an die Hotel-
 Revue, Basel 2.

Gesucht
 jüngere, tüchtige
Köchin
Tochter
 für Haushalt und Küche. Schöner Lohn und ge-
 regelte Freizeit zugesichert. Offerten mit Bild
 sind zu richten an H. Wagner, Gasthof zum Hir-
 schen, Lengnau (Basel), Tel. (032) 78101.

Gesucht
 zu sofortigem Eintritt in Jahresstelle
Partiekoch-Entremetier
 Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Waldhaus
 Dolder, Zürich.

Hotelsekretärin möchte 6 Monate
PRAKTIKUM IN DER KÜCHE
 und 2 Monate im
SAAL- UND REST.-SERVICE
 absolvieren. Wer bietet mir eine solche Stelle
 evtl. in Zürich oder Luzern? Offerten unter
 Chiffre H L 2622 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 in Jahresstelle nach Zürich, tüchtiger
Kellerbursche
 Es kommen nur Bewerber in Frage, die solche
 Stellen bereits versehen haben. Eintritt nach Überein-
 kunft. Offerten mit Zeugniskopien erbeten
 unter Chiffre K B 2824 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel Graubündens sucht
 für Winteraison folgendes qualifiziertes Personal:
Chef-Gardemanger
 junger
Sekretär für Büro und Betrieb
Telephonist-Chasseur
Wäscherin
Zimmermädchen
Chasseur
 Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch er-
 beten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzenerheide.

Gesucht
 für Winteraison
2 Serviertöchter
Saaltochter
Saalpraktikantin
 Kenntnisse der englischen Sprache erwünscht. Sehr guter
 Verdienst. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Fam.
 Fuchs, Hotel Eiger, Wengen Tel. (036) 34132.

Je cherche pour mon fils
 libéré des écoles une place
**d'apprenti
 cuisinier**
 Parle français et allemand.
 Faire offres à Jean Crociani,
 «La Rochette», Château-
 d'Oex.

Tanz-Duo
 sucht Engagement für Win-
 terferien (26. Dez. bis ca.
 20. Januar). Offerten an Hans
 Peter Berner, stud. jur.,
 Erlachstrasse 28, Bern.

Rassiges, venezianisches
Orchester
 (4-6 Mann), jede Art Musik
 spielend, ist ab November
 bis März noch frei (auch
 monatsweise zu verpflichten).
 Eilofferten unter Chiffre Q
 4484 Al an Publicitas, Bern.

**Hôtel Montesano,
 Villars, cherche**
 pour la saison d'hiver
laveuse
 pour buanderie avec ma-
 chines
garçons ou filles de salle
filles d'office
 R. Cortházy, Martorey 19,
 Lausanne.

16jähriger Jüngling mit Be-
 zirksschulbildung und Di-
 plom der französischen Spra-
 che sucht nach Überein-
 kunft
Kochlehrstelle
 in Hotelbetrieb.
 Wendelin Arnold, Ferkrie-
 den (Aargau).

Well educated
English girl
 22 years of age, with ex-
 perience of hotel work, re-
 quires post as
receptionist
 in resort hotel catering for
 English visitors. Write to
 cipher 3889 Ruckstuhl-An-
 noncen, Zürich 32.
 Selbständiger, 29jähriger

Patissier
 mit guten Referenzen, sucht
 Stelle als solcher. Offerten
 an Grutich Rudolf, Prutz N 50,
 Tirol (Osterreich).

Gesucht
 für sofort, evtl. nach
 Übereinkunft
Serviertöchter
 +
Commis de rang
 in Jahresstellen. Offerten
 mit Zeugniskopien, Pho-
 to, Alter und Angabe
 des frühesten Eintritts-
 termins gef. an
Casino Berne

Junges Ehepaar sucht Win-
 teraison- od. Jahresstelle,
 Mann als
**Conducteur, Allein-
 oder Etagenportier**
 Frau als
Zimmermädchen
 oder Saaltochter
 Drei Hauptsprachen. Beste
 Referenzen. Offerten unter
 Chiffre C Z 2618 an die Hotel-
 Revue, Basel 2.

Arbeitsplatz gesucht für
 18½-jährigen
**Küchen-
 burschen**
 in Hotel der Westschweiz.
 Jugendamt Luzern, St.Karli-
 qual 12.

Freundliches, zuverlässiges
Mädchen
 (Osterreicherin) schon ein
 Jahr in der Schweiz, sucht
 Stelle in Hotel für Küche
 oder Service. Zürich oder
 Umgebung bevorzugt. Off.
 unter Chiffre D 9109 an
 Publicitas AG., Solothurn.

Fraülein, ges. Alters, lang-
 jährige Hotelsekretärin,
 sprachenkundig, sucht Ste-
 lle als
Anfangs-Gouvernante
 für Etage oder als
Stütze des Patrons
 Jahresstelle bevorzugt in
 Stadt. Offerten unter Chiffre
 C S 2614 an die Hotel-Revue,
 Basel 2.

Neuerstelltes
Spizhotel
 mit Restaurant in Kan-
 tonshauptstadt der Ost-
 schweiz sucht auf den
 1. März 1955 junges, ini-
 tiatives, protestantisches

**Hotelier-
 Ehepaar**
 Offerten unter Chiffre
 OFA 10000 W an Orelli
 Füssli - Annoncen AG.,
 Zürich.

Gesucht
 in neuerbautes Hotel der Ostschweiz
Commis de cuisine
 entremetierkundig, in Jahresstelle
Buffetlehrtochter
Buffetpraktikantin
 Offerten unter Chiffre O S 2611 an die Hotel-
 Revue, Basel 2.

Gesucht
 nach Zürich:
Etagenportier
Chasseur
Demi-Chef
Kaffeeköchin
Näherin-Stopferin
 Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre N A 2892 an die
 Hotel-Revue, Basel 2.

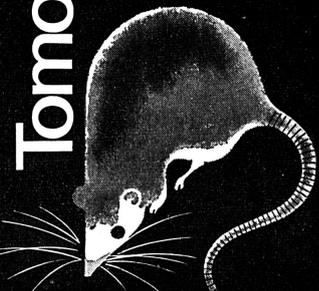
Important établissement cherche
 pour les saisons d'hiver et d'été jeune
aide-gouvernante
 capable, ayant déjà travaillé dans l'hôtellerie,
 pour secourir la matresse de maison
laveur de linge
 expérimenté. Entrée le 15 à 20 décembre. — Offres
 sous chiffre A C 2621 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Qualifizierte, sprachenkundige Sekretärin
 sucht Posten als
Aide-Reception-Kassierin
Journalführerin
 in grösseres Hotel in Winterkurort. Offerten
 unter Chiffre G 44779 Lz an Publicitas Luzern.

Bar-Trio
 versteht in int. Tanz- und Unterhaltungsmusik,
 Gesangsarrangement, gute Garderobe, frei für
 Winteraison. Angebote erbeten an Hans Lind-
 mayer, Martinsplatz II, München 8 (Deutschland).

Tomorin vernichtet Ratten und Mäuse

J.R. Geigy A.G., Basel 16



Tomorin

Rückblick auf die IGafa München 1954

Am 26. September ist die internationale Schau für Gastronomie und Fremdenverkehr (IGafa) in München zu Ende gegangen. Ihr war ein grosser und verdienter Erfolg beschieden. Und, um es gleich vorweg zu nehmen, die Schweizer Küche aus Zürich, nämlich die Herren *Bartenbach, Bärcher, Vogt, Riederer* und *Schneider*, erzählten mit ihrem am 13. und 14. September gezeigten Arbeiten höchste Anerkennung. «Über alle Lob erhaben», mit diesen Worten charakterisierte Herr *A. Walterspiel* vom Hotel Vier Jahreszeiten in München ihre Leistungen, die auch von andern Herren, so Herrn *Lacroix* und den Preisrichtern *Grass* und *Bickel*, selbst einigen andern Gastronomen, unter ihnen Herr *Boelke* aus Frankfurt, voll und ganz gewürdigt wurden. Der Grund für diese von den massgeblichen Küchenmeistern ebenfalls geteilte Anerkennung lag in der Art der Ausführung der gewählten Gerichte: peinlich exakte, saubere Arbeiten, bestehend in der Farbenkomposition und in geschmacklicher Beziehung einwandfrei. Folgende Platten stachen besonders hervor: Salmplatte, Hors-d'œuvre, Gourmandises, Masthühner mit Zungenaspik, Kalbsbrücken «Rosita Serano». Die Gerichte, wie an der HOSPEs in Kühlvitrinen ausgestellt, wurden in einer überschwenglichen Lichtfülle gezeigt, und ein dankbares Publikum konnte sich kaum trennen von der dargebotenen Plattenschau. Unsere Berufsgemeinde hat es sich hinter die Ohren geschrieben, wie man ausstellen muss. Dass die meisten übrigen Verfertiger nicht an der HOSPEs waren, merkte man an ihren ausgestellten Arbeiten. Zeigten diese im allgemeinen von recht viel Fleiss, so erlangte es doch oft an der Beherrschung der Materie und an der richtigen Plattenwahl. Auch hinsichtlich des eleganten Dressierens, bei dem sich das Können des Verfertigers zeigt, musste auch in München immer wieder festgestellt werden, dass Köche sich an Platten heranwagen, die sie bisher noch gar nie ausgeführt haben. Das kann sich aber nur leisten, der die Materie restlos beherrscht. Selbst dann wird man vorsichtshalber eine Skizze anfertigen müssen, um sich eine Vorstellung davon machen zu können, wie die fertige Platte aussieht.

Bei den wenigen Sulzgerichten blieb es leider nicht bei etwelchen Überbordungen: Da waren z. B. zwei Schleien pochiert in einem richtig gestürzten Block Fischsülz, auf Silberplatte dressiert mit kleiner Beilage zu sehen. Wenn schon Sulz verwendet wird, dann sollte es unbedingt klare Sulz sein; wir wollen allein schon mit den Augen wahrnehmen, ob es sich um eine Fisch- oder Fleischsülz, um Geflügel- oder Wildbret-Aspik handelt. Demgegenüber präsentierten sich Hühnstücke im eigenen Aspik mit Estragon in vertiefter Glasschale bei nicht zu fester Konsistenz der Sulz appetitlich. Das liess darauf schliessen, dass keine Gelatine mitverwendet wurde, was bei gestürztem Block ohnehin ausgeschlossen ist.

Die *Sockelfrage* scheint noch nicht entschieden zu sein. Nebst Reissockel und andern Behelfsmitteln sah man solche aus Englischbrot geschnitzt, Felsenpartien imitierend und darauf ein Fischmotiv: Helgoland! Ein Wagnis mit viel Materialverschleiss.

Natürlich gaben sich alle Hersteller recht viel Mühe, ja etwas Schönes oder gar Einmaliges zur Schau stellen zu können. Gewiss möchte der eine oder andere Hersteller über recht wenig Zeit verfügt haben, um sich seine Aufgabe richtig überlegen zu können. Das hatte aber zur Folge, dass nicht alles

den Anforderungen neuzeitlicher Kochkunst zu genügen vermochte.

Erfreulich war, dass der Restaurationsplatte ein besonderes grosses Augenmerk geschenkt wurde.

Wenn in München von einer internationalen Schau die Rede gewesen ist, so ist die fremde Beteiligung doch recht mager ausgefallen, was nach der HOSPEs in Bern durchaus verständlich ist. Einermassen verundwunderlich war die relativ grosse Zahl gewerblicher Aussteller. Im Bereich der Küchenanlagen fiel die Firma *Junker & Ruh* mit ihren genormten Typen in der Herdfabrikation besonders auf. Ihre eleganten und zweckmässigen Herdkombinationen fanden allgemeine Beachtung. Unweit waren Metzgereimaschinen wie *Blitz* und *Scheffel*, eben recht für Grossbetriebe, ausgestellt, gastgewerbliche Maschinen, die man leider noch viel zu wenig antrifft; das gilt hauptsächlich hinsichtlich des für heutige Ansprüche nicht mehr wegzudenkenden «Blitz».

Eine besondere Attraktion bot die als *Hotel-Restaurant Europa* ausgebaute Halle C mit dem «Tempel der Gourmets» oder *Atelier*, wie es auf der elegant ausgestatteten Speise- und Getränkekarte hiess. Als kulinarischer Berater zeichnete der bekannte Fachschriftsteller *Walter Bickel*. Für die umsichtige Leitung des «Tempels» war *H. H. Blatzheim* von den Blatzheim-Betrieben in Köln verantwortlich. Das Grossrestaurant, aufgeteilt in drei eingeschobene Räume, machte es möglich, dass der einzelne Gast bei geringerer Frequenz sich nicht verlassen vorkam. In der Mitte des einen Raumes präsentierten sich auf riesiger Tischplatte in geringer Höhe kulinarische Leckerbissen, ausserlesene Weine mit der «Mis en place» für das Kochen vor dem Gaste: ein wahrlich einladendes, gastronomisches Stillleben. Die ganze Inneneinrichtung des Restaurants verriet eine neuzeitliche Tendenz zur Sachlichkeit, betont ruhig, mit trefflichen Eigenschaften. Zwei Wände waren unterteilt in eine Art Wintergarten-Idyll auf der einen Seite, während man bei der andern Hälfte durch runde Fenster das Hin- und Herwogen des Besucherstromes beobachten konnte. Ein Gang bildete in seiner ganzen Länge ein offenes Schaufenster, das mit gerissenen Gardebofen für die kommende Saison ausgestattet war. Auf der einen Seite gelangte der Besucher in die Bar und anschliessend in die Halle mit Musterzimmern; in der andern Richtung kam man an der Küche mit ihren Riesenfensern vorbei, die immer von schaulustigem Publikum dicht belagert waren. Unmittelbar daneben standen riesige Ausstellungsvitrinen, die einen kleinen Teil der seltenen Kochkunstliteratur aus *Walterspiels* Bibliothek enthielt. Natürlich fehlte auch das eigene Werk «Meine Kunst», wie auch *Harry Schrämlis* «Von Lucullus zu Escoffier» nicht. Ehrfurchtsvoll bestaunte man die bibliophilen Raritäten mit dem wundervollen Druck und den kostbaren Einbänden – Zeuge einer hinter uns liegenden Kulturepoche. Nicht weit davon fesselten einige der Tafelkunst gewidmete Kojen die Blicke der Besucher. Selbst eine chinesische Tafel fehlte nicht.

Was alles zur Einrichtung eines Hotel- oder Restaurationsbetriebes gehört, das bekam man in den übrigen Hallen in gedrängter Fülle zu sehen: von Apparaten der Kältetechnik bis zum Infrarot-Hochleistungsgerät war alles vorhanden. Unmöglich, das nur das Wichtigste zu erwähnen.

Das Erdgeschoss der Halle F beherbergte die Schau der *Konditoreierzeugnisse*. Zur Hauptsache dominier-

ten *Marzipan* und *Schokolade*. Viel Unmögliches musste hier, wo auch *England*, die *Schweiz* und *Österreich*, ja sogar *Finland*, vertreten waren, mit in Kauf genommen werden. *Idylle*, wie z. B. eine *Sauna* aus *Zucker*, farbig dargestellt, vermögen gastronomisch sicher nicht zu überzeugen, wie auch nicht eine aus *Marzipan* (farbig) modellierte *Schafwiese* samt *Schäferhund* und *Hirte*, oder jenes *Märchenkarussell* auf übergrosser Torte, worauf nicht weniger als sechs Motive aus *Grimms Märchen* dargestellt wurden. Oder kann etwa ein *Alphabet* aus *Tragant* und *Spitzglasur*, an einer Wand hängend, Schule machen? Natürlich erging sich das Laienpublikum und vor allem die Kinder in toller Freude. Leider entzieht sich meines Wissens, wie die Jury urteilt hat. Jedenfalls sollten selbst für eine Ausstellung derartige Entgleisungen nicht wieder vorkommen. Ein anderes Beispiel sei mir noch erlaubt. Ein *Salzburger Konditor* glaubte, für die dortigen Festspiele Reklame machen zu müssen, indem er die Fassade des *Domes* aus *Tragant* und *Zucker* modellierte und davor jene Szene aus «*Jedermann*» (ebenfalls aus *Zucker*) festhielt, wo der *Tod* seine Hand auf die Brust von *Jedermann* schlägt. Vor solch gruseliger Verzeckung bleibt einem...! Da lobe ich mir denn die *wundervollen Königsberger Marzipan-Arbeiten*, prächtig gedrehte *Baumkuchen*, die englischen *Cakes*, die feinsten *Zuckerspitzenarbeiten* mit zierlichen Motiven oder die *Filet-Stickerei*, *Tortenverzierungen* aus *Zucker*, *wundervolle Schokolade-Marzipan-Rosen*, eine prächtige *Pagode* zur *Hochzeit* aus *Spitzglasur*. Einer wagte sogar, *Gladiolen* in *Marzipan* zu modellieren, farbig wohl gelungen, in der Ausführung leider zu plump.

Unter allen diesen Ausstellern fand sich ein richtiger Fachmann, der wunderschöne *karamellierte Friandises* zur Schau stellte, eine *Fruchtsalat-Torte* und sogar «*Zürcher Nusscakes*», wofür *Konditor H. Burkert* aus *Friedrichshafen* zeichnete. Die schönen «*Bodensee-Perlen*», mit *Fischermotiv* aus *Couverture* geschnitzt, stammten von *Konditor Fraefel* aus *Arbon*. Die mit *Kaffeeduft* geschwängerte *Luft* liess ahnen, dass wieder ganz guter «*Schwarzer*» gebräut wird, was sich in der *Degustation* bestätigte. Noch ein *Schweizer* liess sich vertreten durch den Verkauf von neuzeitlichen *Dekorativartikeln* für *Konditoren*: *E. Günthart* aus *Gossau-Zürich*. Seine Methoden sind für manchen *Pâtissier* sehr wertvoll. Dass es an *Degustationsständen*, namentlich in der grössten Halle D, in der die Getränke- sowie die Nahrungs- und Genussmittelindustrie ihre Erzeugnisse zur Schau stellte, nicht fehlte, versteht sich von selbst.

Abschliessend sei noch festgehalten, dass in Halle A: *Internationaler Fremdenverkehr*, die *Schweiz* mit anschaulichem *Photomaterial* in *Grossformat*, neben einigen andern Ländern wie *Frankreich*, *Österreich*, *Deutschland* u. a. vorteilhaft vertreten war.

Einmal mehr hat eine «*Internationale Ausstellung*» ihre Tore geschlossen. Rein vom kulinarischen Standpunkt aus betrachtet, gab auch sie zu allerlei Diskussionen Anlass. Leider wurden beinahe alle in *Bern* begangenen Fehler wiederholt, so hinsichtlich der *Pavillonen*, aber auch hinsichtlich der *Bestimmungen* über die *Prämierung* der ausgestellten *Arbeiten*. Zum Beispiel wurden, wie in *Bern*, *Goldmedaillen* ersten und zweiten Ranges zuerkannt. Für die Beurteilung der warmen und der kalten Küche und ihrer Unterteilungen vermisste man ebenfalls eine geeignete neue *Grundlage*. Auch die *Rangenteilung* der *Pâtissiers* hätte unbedingt nach eigenen Kategorien erfolgen sollen, wie die *Pâtissiers* ihren eigenen *Gabentempel* haben sollten, wenn es um *Ehrenpreise* geht. Viele

hervorragende *Arbeiten* wurden gar nicht so gewertet, wie sie es verdient hätten. In *München* gab es allerdings eine *Konditoren-Fachschau* mit *eigener Jury*. Dagegen war die *Hotel-Pâtisserie* unerklärlicherweise fast gar nicht vertreten.

Bei einer *Kochkunstschau* ist für ortsfremde Teilnehmer die Frage der *Zubereitung* der *Platten* und der *Sicherung* des *Plattenmaterials* stets ein heikles Kapitel. Es darf hier festgehalten werden, dass Herr *Alfred Walterspiel* vom *Hotel Vier Jahreszeiten* aus spontaner *Sympathie* den *Schweizer Kollegen* seine *Küchenräumlichkeiten* zur *Herrichtung* ihrer *Ausstellungsplatten* zur *Verfügung* stellte. Dafür sei ihm der *herzlichste Dank* ausgesprochen. «Wir sind doch *Freunde*, und in diesem *Falle* fühle ich mich geradezu verpflichtet, Ihnen zu helfen, wo ich kann», sagte der *wörtlich* zu mir, als ich die *leise Anfrage* machte, ob eine *Möglichkeit* bestünde, in seiner *schönen, weitläufigen Küche* die *Ausstellungsplatten* herrichten zu dürfen. Im *genau gleichen Sinne* handelte Herr *Walterspiel* bei den *Zürcher Kollegen*. Alle *Hochachtung*; denn es ist ein *groses Plus* für den *Aussteller*, wenn er weiss, dass er seine *Arbeiten* unter *günstigsten Verhältnissen* ausführen kann. In *bezug* auf die *Frage* der *Plattenbeschaffung* bereiteten uns die *Zollparagrafen*, die *nun einmal* für *Ausstellungen* keine *eigenen Bestimmungen* kennen, einige *Sorgen*. Mit um so vermehrt *Nachdruck* sei das *Entgegenkommen* der *Firmen Hepp* und *Kreis*, *Pforzheim/St. Gallen*, ins *Rampenlicht* gerückt, welche *volkommen neue Silberplateaus* geeigneter *Grösse* *franko München*, *Hotel*, schickten. *Fazit*: *Keine Zöllschikanen* und *Versandspesen*. *Am 1. Preis* der *Zürcher Equipe*, den diese in *München* errungen hat, sind diese *Firmen* nicht *beeinträchtigt*, und es *gehört* auch *ihnen* für ihre *wirklich grosszügige Geste* ebenfalls *recht herzlichster Dank*. Erwähnen wir in diesem *Zusammenhang*, dass Herr *Barthenbach* den *Ehrenpreis* des *bayerischen Ministerpräsidenten*, *Dr. Hans Erhard*, erhielt, einen *bayerischen Löwen* mit *Wappen* aus der *Porzellan-Manufaktur Nymphenburg*. *Adelrich Furrer*

VIENT DE PARAITRE

Nos pensionnats et nos instituts

Pestalozzi, Emmanuel de Fellenberg, Rousseau et Toepffer sont cités dans un intéressant article que M. Paul André a rédigé, sous le titre «La postérité d'un maître de pension», pour dire tous les mérites de l'enseignement privé qui prépare des citoyens et des citoyens, princes ou princesses, officiers de l'industrie ou du négoce, intellectuels voués à toutes les disciplines. Sait-on que Louis-Philippe de France fut professeur au Château de Reichenau, avant de monter sur le trône? Une gravure en témoignage et, ailleurs, dans ce numéro d'octobre de la revue «SUISSE», éditée par l'Office central suisse du tourisme, c'est le pensionnat de Montmirail qui est croqué par Gabriel Lory, le fils.

Les soins que la *SWISSAIR* voue à la cuisine, à bord des ses appareils, sont mis en évidence par le texte et par l'image et l'on peut suivre également les travaux de construction d'une marquise, dans une gare des CFF, avant de s'attarder à la contemplation d'une photographie prise dans le Val Mesolcina.

C'est le Tessin qui a l'honneur de la page de couverture, avec la reproduction d'un tableau de Serge Brignoni, un des quelques artistes suisses qui ont pu s'affirmer en France. Nous sommes à Dino, près de Lugano, et nous voudrions bien y rester, en cette fin d'arrière-saison aux teintes chaudes et douces...

Warum sie das Dezi-Glas* bevorzugen



Wie viele Frauen, nehme auch ich zum Essen gerne ein wenig Wein. Aber nur ein einziges Glas: ein Zweier ist für mich schon zuviel. Aus diesem Grunde schätze ich das Deziglas und bin allen Wirten dankbar, die es führen.

Schenken Sie den Wein im Deziglas aus, und Sie werden die Sympathie Ihrer weiblichen Gäste gewinnen, die gerne mit Mass ein Glas Wein geniessen möchten.



Jeder Automobilist fürchtet die Trunkenheit und ihre Folgen, er fürchtet die verhängnisvolle Blutprobe... Wie die meisten von ihnen meide ich den Alkohol – mit einer einzigen Ausnahme: Wo immer man den Wein im Deziglas erhält, gönne ich mir mit Freuden ein Gläschen, denn ich weiss, dass es mir nicht schadet.

Dank dem Dezi-Ausschank kann auch der Automobilist ohne Gefahr sein Glas Wein trinken.



Meine Kollegen und ich essen immer im gleichen Restaurant. Der Wein ist gut und man bekommt ihn im Deziglas. Das Deziglas ist das Wahre: nicht zu viel, nicht zu wenig und erst noch billig. Und wenn wir uns einmal etwas besonders Gutes leisten, so trinken wir zur Vor Speise ein Glas Weisswein und zum Fleisch ein Glas Roten.

Zu den billigen Menüs gehört der Dezi-Ausschank. Dank dieser Neuerung werden auch jene Gäste Wein trinken, die bisher aus Sparsamkeitsgründen darauf verzichten mussten.



Ich liebe den Wein und will nicht darauf verzichten. Meiner Ansicht nach ist er der beste Aperitif. Jeden Tag trinke ich meinen Zweier oder Dreier und habe ich einmal ganz besonders Durst, so bestelle ich noch ein Deziglas.

Auch Ihre Stammkunden schätzen den Dezi-Ausschank. Zudem werden Sie dadurch die jungen Leute als Gäste gewinnen.

Der Wirtverein befürwortet* den Dezi-Ausschank

Zentralvorstand und Direktion des Schweizerischen Wirtvereins unterstützen die Massnahmen zur Verbreitung des Dezi-Ausschanks. Sie sind überzeugt, dass er zeitgemäss ist und einem wirklichen Bedürfnis entspricht.

Valentini Pension II Doppelfriteuse, 2 unabhängig heizbare Bassins à 5 Liter, Aufheizzeit 3 1/2 Minuten bis 150 Grad ...



... und der Preis

Fr. 1690.—
(Mietkauf ab Fr. 155.— pro Monat)

Verlangen Sie den Apparat unverbindlich zur Probe
Generalvertretung:
H. BERTSCH, Stillerwies 14, Zürich 7, Telephone (051) 34 80 20

50 cm breit, 45 cm tief

Konkursamtliche Versteigerung einer Liegenschaft

In der konkursamtlichen Nachlassliquidation über Dr. Kurt Aebi, Rechtsanwalt, wohnhaft gewesen Susenbergstrasse 53, Zürich 7, wird im Auftrage des Konkursamtes Fluntern-Zürich **Dienstag, den 16. November 1954, 15 Uhr, im Restaurant Strohhof, Augustinergasse 3, Zürich 1, öffentlich versteigert:**

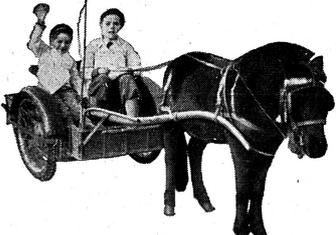
Die Liegenschaft Weite Gasse 10 in Zürich I

Das Appartementshaus mit Wirtschaft zum «grossen Otter», Weite Gasse 10/Oberdorfstrasse 7 in Zürich I, unter Assek. Nr. 73 laut Schätzung vom Jahre 1954 für Fr. 300 000.— assekuriert, mit 86,94 m² Gebäudeflächeninhalt. Grenzen, Anmerkungen und Dienstbarkeiten laut Lastenverzeichnis. **Konkursamtliche Schätzung: Fr. 600 000.—.** Das Wirtschafts- und Hotelmobiliar ist in dieser Schätzung nicht inbegriffen und wird auch nicht mitversteigert. Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag eine Barzahlung von Fr. 20 000.— zu leisten. Es findet nur diese Steigerung statt.

Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen den Interessenten vom 1. November 1954 an beim unterzeichneten Konkursamt zur Einsicht auf. Ebenfalls von diesem Datum an können sich ernsthaft Interessenten zwecks Besichtigung des Objektes mit dem Konkursamt Zürich (Altstadt), Talstrasse 25, Zürich 1, Tel. 25 77 84, in Verbindung setzen.

Zürich, den 12. Oktober 1954.

Konkursamt Zürich (Altstadt)



Wegen Grösserwerden meiner Söhne verkaufe ich mein

PONY mit allem Zubehör

2 Geschirre, 2 Wagen, 1 Schlitte usw. Unser Darling, welcher mit aller Garantie in jeder Beziehung abgegeben wird, wird nur an guten Platz verkauft. Jakob Lüscher, Metzgerei und Viehhändler, Horw bei Luzern, Tel. 20895.

Zu verkaufen
gegen Einschlag fabrikneue

EGRO-KAFFEEMASCHINE

Supra III mit 2 Behältern à 3 Liter und einem Kolben-Express, geeignet für Hotel oder Restaurant mittlerer Grösse. Anfragen an H. Dumelin, Hotel Bahnhof, Frauenfeld.

A VENDRE LIDO-VENISE

HOTEL

à 100 mètres du Casino, 75 lits, terrain 3400 m carrés, jolie bâtisse, jardin, complètement outillé, meuble, compris linge, maison vieille renommée, bonne clientèle. Ecrire Mariotti-San Gregorio 173, Venise.

Abzugeben
aus bekanntem Restaurationskeller zu sehr vorteilhaften Preisen verschiedene

Burgunder- und Bordeaux-Weine

bester Lagen der Jahrgänge 1934, 1937, 1945.
Anfragen unter Chiffre G 11132 Q an Publicitas AG., Zürich 1.

ZU VERKAUFEN

Occasions-Autobus

Saurer, 1939, revidierter Benzinmotor, 14 HP, speziell für Hoteldienst gebaut, in bestem Zustand, 18/20 Plätze. Verkaufspreis Fr. 3200.—. Sich wenden an Garage Cassarate S.A., Lugano-Cassarate, Telephone (091) 253 24.

Für die **feine** Küche **mild und natürlich**



FLEISCHSUPPE extra
GOLDBOUILLON
mit Gemüsebouquet
MAGGI

BOLLINGER Extra Quality **BRUT** CHAMPAGNE

Romaine Bollinger & Co.
CHAMPAGNE
FRANCE

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

Duvets

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle
zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gachwend AG., Stofffabrik, Tel. (033) 263 12.

MITGLIEDER!
Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue.

Lerne Englisch in London
an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

«Bei Ihnen schmeckt's mir am besten!»



N 2

Nicht umsonst findet Ihre Küche so begeistertes Lob! Sie achten eben nicht nur auf sorgfältige Zubereitung, sondern auch auf erstklassige Zutaten. Mit dem altbewährten NUSSGOLD sind Sie immer gut versehen. NUSSGOLD «10%» ist der unentbehrliche Helfer für die gepflegte «bessere» Küche. Ihre Gäste haben es längst entdeckt: Mit NUSSGOLD schmeckt's besser!

Ein praktischer Wink
Süssspeisen dulden keinen Beigeschmack. Darum backen Sie Ihre Omelettes soufflés im geschmacklich neutralen NUSSGOLD «weiss»: so geraten sie besonders leicht und luftig!



Vorteil der Tablettenform:
Die praktische Pfundpackung erleichtert die Lager- und Verbrauchskontrolle.

Speisefettwerke AG GATTIKER & CO Rapperswil SG

Zu kaufen od. zu pachten gesucht

Hotel-Restaurant od. Landgasthof

in Zürich oder Zentralschweiz. — Agenten verbieten. — Offerten sind zu richten unter Chiffre H L 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
in Sommer- und Winterportplatz Graubündens sehr gut frequentiertes und gepflegtes

Familien-Hotel

mit 40 Fremdenbetten. Kaufpreis Fr. 320 000.—. Auskult. erteilt unter Chiffre Y 3114 Ch an Publicitas, Chur.

Zu vermieten in Biel
auf Sommer 1955, grösserer, neuerstellter und modern eingerichteter

Restaurationsbetrieb

mit Bar und Saal. Seriöse Bewerber mit Ausweis über bisherige erfolgreiche Tätigkeit melden sich unter Angabe von Referenzen unter Chiffre AS 17473 I an Schweizer Annoncen AG. ASSA, Murtenstrasse, Biel.

Bekanntes Hotelleriehepar mit grosser Erfahrung wünscht sich zu verändern und sucht auf Frühjahr 1955 ein mittelgrosses

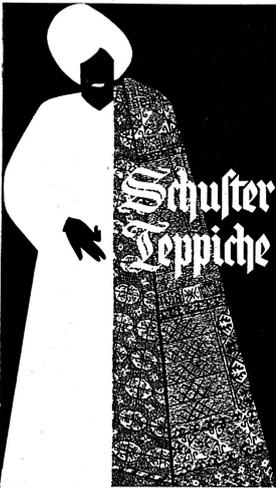
Stadthotel (vorzugsweise garni)
zu pachten.

Bei günstigen Voraussetzungen käme evtl. Kauf in Frage. Seriöse Angebote unter Chiffre P K 2809 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre
dans les Préalpes fribourgeoises

hôtel

de construction récente, confort moderne, 30 lits, plus matériel d'exploitation. Ecrire sous chiffre P 18465 F à Publicitas, Fribourg.



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) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

NELKEN

per Dutzend Fr. 3.— per hundert Stück Fr. 20.— in allen Farben ab 50 Stück gewähren wir Ihnen den Hundert-Preis.

E. Kummer, Blumenhalle, Baden
Telephon (056) 2 76 71

OXNER Baby

addiert, subtrahiert, multipliziert schnell und sicher für nur

Fr. 435.-



Das OXNER-Baby ist die ideale Rechenmaschine des Ladeninhabers, Gewerbetreibenden, Freierwerbenden, Arztes, Advokaten etc. Durch ihre Schnelligkeit, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit - sie multipliziert auch negativ und abgekürzt - macht sie sich in kurzer Zeit bezahlt.

Robert Gubler

Bahnhofstr. 93 Zürich
Tel. 23 46 64

COUPON bitte senden Sie mir ein OXNER-Baby 8 Tage kostenlos zur Probe

Name:
Adresse:
Datum:



Ihre Teppiche - eine Kapital-Anlage!

Für die Pflege Ihrer Teppiche ist nur das Beste gut genug: Hoover! Im Laufe eines einzigen Tages gelangt viel Staub und Schmutz in Ihre Räumlichkeiten. Dieser lagert sich zu 85% in Ihren Teppichen ab. Mit Saugen allein entfernen Sie nur den Oberflächenstaub. Die gefährlichen Feinde aber liegen tiefer: Dort, wo die Teppichfasern verknüpft sind, verstecken sich die feinen, scharfen Sandkörner, die auch den teuersten Teppich ruinieren!

Nur die dreifache Hoover-Wirkung kann sie entfernen und damit die Lebensdauer Ihrer Teppiche - Ihrer Kapital-Anlage! - verlängern.

Nur ein Hoover klopft...
bürstet... und saugt!

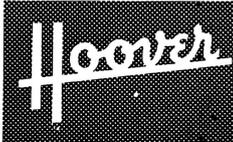
Darum leistet ein Hoover so viel mehr als ein gewöhnlicher Staubsauger!

Hoover-Modell 912: Fr. 437.— SEV-Qualitätszeichen.

Dieser Apparat wurde speziell für Hotels, Pensionen, Gaststätten und öffentliche Gebäude konstruiert; er ist besonders kräftig gebaut und trotzdem handlich!

Lassen Sie sich in einem guten Fachgeschäft oder bei uns die dreifache Hoover-Wirkung unverbindlich demonstrieren. — Günstige Zahlungsbedingungen!

Hoover-Apparate AG., Zürich, Claridenhof/Beethovenstr. 20.

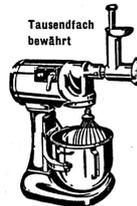


Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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



Universal-Küchenmaschinen



zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtpressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schöpfen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1150.—

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.G. ZÜRICH
Talacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer in der hotelmässig ausgestatteten, bestens eingerichteten STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent

Neue Kurse beginnen: 10. Januar, 4. April u. 26. September 1955. Bitte verlangen Sie ausführl. Prospekte.

Grössere Touristen-Organisation sucht geeignete

Haus, Hotel oder Pension

mit ca. 40-60 Betten zur Durchführung von Ferienwochen (Winter und Sommer)

zu mieten Betrieb wohnöglich in eigener Regie. Offerten erbeten an Postfach 32, Basel 7.

ZU VERPACHTEN EVTL. ZU VERKAUFEN neu erbautes

Stadthotel

mit 100 Betten in Hauptstadt. Modernste Einrichtung mit Radio, Telefon, Bad oder Duschen. Pächterinteressenten, die über ein Kapital von ca. Fr. 90 000.— oder Kaufinteressenten, welche über ca. Fr. 350 000.— verfügen, erhalten Auskunft unter Chiffre Z 14216 Y an Publicitas Bern.



PASSIGGER

Für den Haushalt: Passigger-Therapie in der präzisesten geschlossenen Flasche mit Doppelverschluss



Der beliebteste

GIGER-MISCHUNG

wurde von der Jury der HOSPES die höchste Auszeichnung Goldmedaille mit «Félicitations» verliehen.

Ein neuer Beweis überlegener Qualität! Verlangen Sie bitte bemuesterte Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN

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



Kristall und Glas



wunderbar klar mit dem enttendenden Reinigungspulver



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

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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Kundendienst.

Zur gefl. Notiznahme! Inseratenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Zu verkaufen in Kurort der Ostschweiz gut eingerichtete

Pension mit Café-Restaurant

Gartenwirtschaft und Parkplatz, an unverbaubarer Lage. Preis Fr. 120 000.—. Erforderliche Anzahlung Fr. 35-40 000.—. Näheres erteilt gerne unter Nr. 150 das Postfach 673, St. Gallen.

Zu verkaufen neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 16.—
O. Lecher, Baumgarten, Thun



MARTINI

Rot oder weiss

Produits MARTINI & ROSSI S. A., Fiorastrasse 14, Zürich — Telephon (051) 34 13 00