

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 45

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

Gewiss, wir verkennen die Schwierigkeiten nicht, die einer Beibehaltung des Einheitspreises für Benzin entgegenstehen, nachdem von den Automobilkonsumenten eine Rückkehr zu freierlicheren Marktformen gefordert oder als nötig erachtet wird. Selbst in diesen Kreisen wird aber die Aufgabe des Einheitsbenzinpreises als «äusserst bedauerlich» bezeichnet, «den sowohl aus Gründen der Billigkeit für die Bevölkerung der Bergkantone wie auch zur Förderung des Tourismus würde sich eine Staffelfung des Benzinpreises nach Zonen höchst nachteilig auswirken. Vielleicht lässt aber die Migrol dem Befürworter des Einheitspreises keine andere Wahl» («Automobil-Revue»). Auch der Touring-Club stellt sich auf den Standpunkt, dass die Wiederherstellung eines gesunden Wettbewerbsverhältnisses nicht zu übermässigen Preisunterschieden zwischen den grossen Verbrauchszentren und den weniger besuchten Teilen des Landes führen dürfe. Da unseres Erachtens auch das Automobilgewerbe, bzw. die Tankstellenhalter selbst, dank der propagandistischen Wirkung des Einheitsbenzinpreises, gesamthaft betrachtet mehr Vorteile als Nachteile von einem solchen Preisausgleich zugunsten der Gebirgsgegenden ziehen würden, so hoffen wir, dass trotz des entbrannten Preiskampfes um das Benzin versucht wird, durch eine neue Marktordnung den Einheitspreis zu retten. Dies sollte um so eher möglich sein, wenn durch Senkung der Grosshandelsmarge eine genügende Angleichung des Benzinpreises an den Preis der Outsider-Firmen erfolgen könnte, wodurch diesen weitere Expansionsgelüste genommen würden. Sollte aber, auf Grund privatrechtlicher Vereinbarung, der Einheitspreis nicht zu retten sein, so wäre zu

prüfen, ob nicht, analog dem Verfahren, das beim sogenannten *Transportkostenausgleich für Gebirgsgegenden* zur Anwendung gelangt, von Bundes wegen wenigstens die Unterschiede in den Transportkosten zwischen den frachtgün-

stigen grossen Konsumzentren und den Gebirgsgegenden ausgeglichen werden könnten. Wer es mit der Berghilfe ernst meint, ist überzeugt, dass auch hier das Wort Geltung hat: *«Wo ein Wille, ist auch ein Weg!»*

ne sont pas non plus pour l'hôtelier une source de bénéfice et il doit, mieux qu'auparavant, les adapter aux prix de pension qui sont demeurés dans notre pays relativement bas. Les recettes provenant des extras ayant diminués, il n'est plus possible d'obtenir la compensation dont nous parlions plus haut. C'est pourquoi, l'augmentation du nombre des services ou du choix des mets n'est pas faisable sans des suppléments appropriés. Seuls des grands établissements ayant des brigades de cuisine suffisantes pourront se permettre d'offrir, ou d'exécuter sur commande, à côté des spécialités nationales, des spécialités italiennes, françaises, allemandes, etc.

L'hôtellerie saisonnière et de montagne serait dans une situation encore plus désavantagée de ce côté-là, puisqu'elle aurait à supporter des frais d'achats et de transport plus élevés qui renchériraient encore ses prix de revient.

Ce n'est probablement pas pour rien que notre hôtellerie a, dans son ensemble, adopté une *cuisine internationale d'un niveau extrêmement élevé* — comme le prouvent les succès remportés par les chefs de cuisine dans les concours culinaires internationaux —, qui donne satisfaction à la très grande majorité des hôtes.

Il est inutile de discuter longuement la proposition de comprendre le *café noir* dans les prix de repas. Tout ce que l'on peut dire à ce sujet a été évoqué dans des articles pour ou contre les repas avec vin compris, tels qu'ils existent en France. Le but de l'hôtellerie suisse est d'offrir des *prestations normales suffisantes à des prix assez bas* (et le guide publié par la Pan American World Airways confirme que les prix de restaurants en Suisse sont extrêmement bas). Dans ces conditions on comprendra que les prestations supplémentaires soient comptées à part. Il faudrait autrement envisager des prix forfaitaires englobant tout ce que l'hôte peut désirer, mais qui seraient naturellement infiniment plus élevés que les prix actuels. Le client qui n'a pas de vœu particulier et qui voudrait séjourner à l'hôtel à bon compte ferait alors les frais de cette opération et serait en droit de se plaindre.

Le mode de calcul du *prix d'une chambre à deux lits* surprend certains clients qui ont l'habitude d'entendre prononcer pour une chambre un prix déterminé, sans que l'on fasse le calcul pour une ou deux personnes. On oublie, dans ces cas-là, que c'est le *voyageur isolé* qui est désavantagé puisqu'on lui fait payer souvent à l'étranger pour un grand lit, ou un lit dans une chambre à deux lits, un prix supérieur à celui qu'il payerait chez nous.

Le même raisonnement peut s'appliquer au *bain gratuit*, puisque l'hôtelier serait quand-même forcé de tenir compte des frais que lui occasionnent l'usage constant des salles de bain d'étages, dont «l'embouteillage» priverait d'un bain soi-disant gratuit nombre de clients qui auraient contribué à en couvrir les frais.

Die Entwicklung des Fremdenverkehrs

wpk. Die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr stellen einen der wichtigsten Aktivposten der schweizerischen Ertragsbilanz dar. Die Kommission für Konjunkturbeobachtung rechnet nach Abzug der Beträge, die von Schweizern im Ausland ausgegeben wurden, für das Jahr 1953 mit einem Aktivsaldo der Fremdenverkehrsbilanz von 460 Millionen Franken gegen 360 Millionen im Jahre 1952. Die soeben erschienene Mitteilung 111 der erwähnten Kommission über den Fremdenverkehr der Schweiz im Jahre 1953 enthält einige bemerkenswerte Angaben über Struktur und Entwicklung dieses bedeutenden Zweiges unserer Volkswirtschaft.

In Westeuropa nahm der internationale Tourismus im Berichtsjahr einen weiteren kräftigen Aufschwung. Mit Ausnahme von Dänemark, Finnland, Monaco und Frankreich erfreuten sich fast alle Länder eines erheblich grösseren Zustroms fremder Besucher. Neben dem zwischenstaatlichen Tourismus erfreute auch der Binnenverkehr eine Belebung, so dass eine *allgemeine Verkehrserweiterung* stattgefunden hat. Die Frequenzsteigerung ist vor allem auf die verhältnismässig stabile weltpolitische Lage, die günstige Wirtschaftskonjunktur, das Ansteigen der Realeinkommen und den Ausbau der nationalen Feriengesetzgebungen zurückzuführen.

Von dieser günstigen Entwicklung konnte auch die Schweiz profitieren. Die Gesamtzahl der Logiernächte in Hotels, Pensionen, Sanatorien und Kuranstalten betrug im Berichtsjahr 22,4 Millionen. Die Zunahme gegenüber 1952 bezifferte sich auf 803 000 oder rund 4%. Diese Zahl liegt nur noch um rund 800 000 unter dem Rekordergebnis von 1947. Die Hotels und Pensionen registrierten 19,0 Millionen Logiernächte (Vorjahr: 18,1 Millionen), was einer mittleren Besetzung der verfügbaren Gastbetten von 43,1% entspricht. Vergleichshalber sei erwähnt, dass in den beiden vorangegangenen Jahren die durchschnittliche Bettenbenützung 41,5 und 39% betragen hat.

An der Belebung trugen allein die ausländischen Besucher bei, deren Frequenz sich auf 9,4 Millionen



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dezember.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieses Anmeldetermins, andernfalls könnte für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden.

Zentralbureau SHV.

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux, diplômes destinés à reconnaître à Noël ou Nouvel-An les mérites d'employés qui sont dans la même place depuis plusieurs années devraient nous parvenir

Jusqu'au 5 décembre au plus tard

Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon, nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.

Bureau central SSH.

Que devient dans tout cela, la rentabilité de l'hôtellerie

Il apparaît d'autant plus paradoxal d'exiger de l'hôtellerie des prestations accrues et des prix réduits, que la plupart de nos établissements — saisonniers surtout — sont incapables de produire un rendement normal qui leur permette d'assurer à la clientèle le confort et les modernisations qu'elle serait en droit d'exiger.

Les vœux transmis par l'OCST sont les bienvenus, car ils permettront à certains hôteliers qui travaillent avec une clientèle déterminée de satisfaire peut-être l'un ou l'autre des désirs que les ressortissants de tel ou tel pays auront exprimé. Mais, si nous avons développé ici certains arguments contre de telles suggestions, c'est parce que le grand public n'a pas l'impression que notre hôtellerie n'est pas en mesure d'accomplir sa tâche, que le client peut obtenir ce qu'il veut gratuitement et que les possibilités de l'hôtelier, de son personnel et de son établissement sont illimitées. Si l'hôtellerie étrangère a parfois d'autres habitudes qui comportent certains avantages pour le client, elle offre aussi des inconvénients que l'on ne retrouve pas chez nous et vice-versa. La diversité de nos hôtels est une des meilleures garanties de la faculté d'adaptation de nos établissements aux exigences du tourisme moderne.

Tourisme et prestations modernes

L'Office central suisse du tourisme a consacré récemment l'éditorial d'un de ses bulletins d'informations à «L'évolution du tourisme moderne et à ses conséquences pour la Suisse». Ces considérations ont été reproduites en allemand dans le numéro 43 de l'«Hotel-Revue» avec les commentaires qui s'imposaient. Nous nous serions abstenus de revenir sur ce sujet si la presse romande n'avait, de son côté, assuré une certaine publicité à des remarques qui sont précieuses pour les milieux spécialisés, mais dont la généralisation par le grand public peut aboutir à des conclusions fausses pour l'hôtellerie.

Les aspects du tourisme actuel

Pour l'OCST, deux aspects essentiels caractérisent le mouvement touristique international: La tendance à l'américanisation des voyages et le développement du tourisme populaire. La première tendance peut se résumer par le slogan: Voir le plus et le mieux possible en un minimum de temps — et nous ajouterons peut-être avec le maximum de confort — et la seconde par l'adaptation des conditions matérielles à des moyens financiers limités.

Un des caractères du tourisme actuel est le désir de bougeotte qui restreint la durée des séjours aux mêmes endroits, c'est-à-dire dans les mêmes hôtels ou pensions, circonstance qui est préjudiciable à l'hôtellerie.

Il semble que, pour des raisons économiques et par crainte de l'inconnu, les premiers contacts avec l'étranger — surtout quand il s'agit de pays où l'on parle une autre langue que celle du touriste — se fassent sous forme de voyages collectifs. Puis au fur et à mesure de l'accroissement des ressources et de l'habitude des voyages, les déplacements individuels reprennent leur droit.

Le rail et la route restent les principaux moyens de transport et ces moyens, toujours plus perfectionnés quant au matériel, à la rapidité et à l'organisation des voyages sont les principaux moteurs du tourisme.

La voie des *airs* est empruntée, non seulement par les hommes d'affaires et par la classe de population réputée riche, mais encore par la petite bourgeoisie, et même par les milieux ouvriers qui contribuent pour beaucoup à l'augmentation des apports touristiques.

Mesures pour favoriser l'entre-saison

Au sujet de la concentration du tourisme en été et des moyens d'y remédier, l'OCST caractérise comme suit le tourisme actuel:

«44% des nuitées enregistrées dans tout le pays sont concentrées sur les mois de juin, juillet et août. Tous les pays qui s'attachent à développer le trafic routier s'efforcent depuis longtemps d'engager la clientèle à porter son choix sur l'avant-saison et sur l'arrière-saison, période qui ont d'éloquents raisons d'être dans un pays comme la Suisse; cela se traduit généralement par les mesures suivantes: *échelonnement des vacances scolaires en été, transfert des congés payés, avant et après la forte saison, réduction de tarifs pour le transport et pour le logement pendant ces deux dernières périodes; propagande renforcée en faveur de cet étallement, etc.* L'argument principal réside dans l'établissement d'une marge plus forte entre les prix minimums et maximums, avec, bien entendu, le respect des prix minimums; dans les milieux de l'étranger où l'on connaît les conditions de notre pays, cet argument restera essentiel pour aboutir.»

Les vœux de la clientèle

Après ces considérations, l'OCST a établi un catalogue des vœux de la clientèle qui nous intéresse particulièrement puisque l'hôtellerie a pour devise d'être au service du client.

Avant d'examiner les contradictions qui résultent de la diversité même des désirs exprimés, donnons connaissance de ceux-ci:

«Les touristes qui restent fidèles aux séjours dans les hôtels ont des désirs accrus. En ce qui concerne la Suisse, on constate une demande de plus en plus forte pour des chambres avec

salle de bains, ou, au moins, avec installation de douches; climatisation des chambres, pour autant qu'une radio y soit installée; pas de supplément à payer pour l'utilisation de la chambre de bain à l'étage (un vœu spécial des Britanniques); en aucun cas, le prix d'une chambre simple ne doit être doublé lorsque deux personnes y sont hébergées (proportion des sept dixièmes pour ce vœu); diminution des tarifs des nombreux «extras» servis dans les hôtels; davantage de fruits et de légumes au menu; présentation des spécialités gastronomiques du pays, y compris le fromage (vœu des Français et des Belges); adaptation appropriée aux goûts d'ailleurs (vœu des Italiens); le café noir compris dans le prix du déjeuner, de l'eau glacée à table (vœu des Américains); locaux à la disposition des enfants, sous surveillance, pendant l'absence des parents.

De façon générale, le désir d'un confort moderne, plus large, se manifeste, sans aller jusqu'au luxe. L'installation généralisée de l'eau courante dans les chambres est considérée comme indispensable.

L'automobiliste désire savoir s'il peut parquer sa voiture à proximité de l'hôtel, et sans risques, et si des plats chauds peuvent lui être servis à des heures tardives. Il va de soi, toutefois, que l'automobiliste ne doit tout de même pas avoir la priorité en tout et bénéficier *a priori* d'égards particuliers. L'emploi d'un véhicule à moteur pour des voyages n'a plus le caractère exclusif qu'on lui connaissait avant la première guerre mondiale.»

Prestations accrues et prix réduits

La première des grandes contradictions qui saute aux yeux en lisant la liste ci-dessus, c'est le fait que l'on exige davantage de prestations de l'hôtellerie, sans parler d'en payer le contre-valeur, puisque, au contraire, on réclame une diminution de tarifs pour les chambres à deux lits, pour les extras en général et pour les services supplémentaires.

C'est là qu'apparaît clairement la situation dans laquelle se trouve l'hôtellerie lorsqu'il s'agit de prix et de prestations. Dans le commerce personne n'aura l'idée de réclamer une marchandise de première qualité pour le prix de la deuxième ou troisième qualité. Sitôt que le client réclame une marchandise de qualité supérieure, il admet implicitement qu'il devra payer un prix plus élevé et il choisit en fonction de sa bourse. Dans les hôtels, on choisit bien d'après ses possibilités financières, mais on réclame des services qui ne répondent pas à la classe de l'hôtel ou des qualités qui ne sont nullement en rapport avec le prix payé. On ne sait pourquoi, le client a l'impression que l'hôtelier peut tout obtenir et donner gratuitement. Ici on exige des rations supplémentaires, là on demande du fromage de haute qualité pour le petit déjeuner ou le dessert; on prend une chambre sans salle de bain, mais l'on veut pouvoir se baigner gratuitement, comme si l'hôtelier était un magicien qui peut d'un coup de baguette, et sans qu'il lui en coûte rien, transformer sa maison et créer tout ce que réclame la clientèle.

Examinons certains de ces vœux plus en détail:

Il faudrait qu'un hôtelier serve davantage de fruits et de légumes, des spécialités gastronomiques du pays, du fromage, etc., tout en s'adaptant mieux aux goûts d'ailleurs.

Si l'on exprime un tel vœu, c'est nous semble-t-il parce que l'hôtellerie a autrefois beaucoup trop gâté sa clientèle au point de vue culinaire. On se souvient des menus pantagruéliques qui étaient servis au début de ce siècle et qui, dans leur incroyable diversité, tenaient forcément compte des goûts les plus extrêmes. Il est de notoriété publique qu'à l'époque où la clientèle faisait de très longs séjours, demeurait constamment à l'hôtel, y prenait tous ses extras et participait financièrement aux divertissements organisés à son intention, la cuisine était déficiente, car l'hôtelier se «rattrapait» précisément sur les extras qui compensaient les pertes de cuisine. Actuellement, les prestations culinaires



derm. Auf Grund der Mindestansätze berechnet, übersteigt der mittlere tägliche Aufwand der Ausländer für Unterkunft und Verpflegung jenen der Schweizer um einen Drittel. Zu den Gästen, welche die höchsten Preise bezahlen, gehören im allgemeinen die überseischen, deren Aufenthaltskosten – immer auf Minimalpreisbasis berechnet – um gut einen Viertel über den Tagesdurchschnitt der übrigen Ausländer liegen.

Arbeitsbeschaffungsreserven der privaten Wirtschaft

Rund 1300 Firmen der Privatwirtschaft haben bisher total 227 Millionen Franken zusammengelegt als Krisenreserve. Der Bund und die meisten Kantone begünstigen bekanntlich die Aufzucht solcher Reserven durch steuerliche Erleichterungen. Die Fondsbildung selbst aber geht auf dem Wege der *Freiwilligkeit* vor sich. Das ist unbedingt notwendig, denn wollte man durch gesetzlichen Zwang eingreifen und die Arbeitgeber zu bestimmten Aufzuchtungen verpflichten, so würde damit dem Unternehmer ein Teil seiner Entscheidungsbefugnis über den Ertrag des Betriebs weggenommen und auf staatliche Funktionäre übertragen, die andererseits keine Verantwortung für das Unternehmen tragen. Aus dem Jahresertrag des Unternehmens müssten dann in erster Linie die gesetzlich befohlenen Leistungen an den Krisenfonds abgezweigt werden, und nur der übrigbleibende Rest stünde noch zur Verfügung des wirklich Verantwortlichen, nämlich des Betriebsleiters. Es lässt sich denken, dass dann manchmal gewisse Neuinvestitionen, die für die Hebung der Produktivität oder auch nur für die Wahrung der Konkurrenzfähigkeit des Unternehmens notwendig sind, unterbleiben müssten, weil eben die Einlagen in die Krisenreserve vorangingen. Auch Rücklagen und Einlagen in Sozialfonds des Unternehmens könnten verkürzt werden.

Man sollte denken, alle diese negativen Auswirkungen würden genügen, um jedermann davon *abzuhalten*, hier mit *gesetzlichem Zwang* vorgehen zu wollen. Aber weit gefehlt! Bereits ist beispielsweise im Zürcher Kantonsrat eine Motion begründet und der Regierung zur Prüfung überwiesen worden, die die Bildung eines Krisenfonds des Kantons aus Leistungen der Unternehmer auf gesetzlicher Basis verlangt. Das etatistische Denken und die Tendenz, das Leben immer mehr zu *«vergesellschaften»*, haben keine Grenzen. Es muss aber gerade im Zusammenhang mit der Krisenreserve der privaten Wirtschaft davor gewarnt werden. Das Tempo und Ausmass der Fonds-Aufzucht liessen sich durch gesetzlichen Zwang wohl kaum intensivieren, will man nicht wissentlich wirtschaftliche Schädigungen herbeiführen, was vernünftigerweise nicht die Aufgabe des Staates sein kann, der laut Verfassung «das gemeinsame Wohl aller zu fördern» hat; wohl aber würde wieder einmal ein Stück Entscheidungsbefugnis der wirklich Verantwortlichen an Staatsfunktionäre überwiesen. Man kann diesen keinen Vorwurf machen, wenn sie die jeweiligen Bedürfnisse der einzelnen Unternehmung zu wenig kennen und daher geneigt sind, *schablonisierende* Entscheidungen zu fällen, die die individuellen Bedürfnisse nur ungenügend berücksichtigen. Der Fehler liegt vielmehr bei jenen, die in *blinder Staatsgläubigkeit* der Meinung sind, der Eingriff des Beamten in die Wirtschaft schliesse zum vornherein egoistische Interessen aus und liege unbedingt in der Richtung des Gemeinwohls. Die gleichen Leute hegen ein abgründiges Misstrauen gegen die Persönlichkeit des Unternehmers, der zwar wohl Verantwortung und Risiko für die Unternehmung zu tragen hat, dem man aber möglichst die Befugnis bescheiden will, über den erwirtschafteten Ertrag verfügen zu dürfen. Die zunehmende Vergesellschaftung, die oft mit wohlfahrtsstaatlichen Tendenzen zusammenhängt, geht Hand in Hand mit neuen Auffassungen über *«Wirtschaftsdemokratie»*, die auf die Verwirklichung der sozialistischen Gemeinwirtschaft hinielen.

Der private Unternehmer aber, in welcher Branche er auch in Erscheinung treten mag, hat sich noch immer als der Pionier der Wirtschaft erwiesen, durch dessen Initiative und Tatkraft sich der Wohlstand in unserm Lande gebildet und vermehrt hat. Es ist *richtig*, die wirklich *schöpferischen Kräfte zurückbinden* zu wollen, um das Hauptaugenmerk auf das *Verteilen* zu legen. Bevor verteilt werden kann, muss *erarbeitet* werden, und damit fruchtbar gearbeitet werden kann, muss ein leitender Kopf da sein, eben der Unternehmer. Er kann seine Initiative aber nur dann entfalten, wenn man ihm die natürlichen Entscheidungsbefugnisse belässt und sie nicht teilweise Leuten zuschiebt, die abseits vom Wirtschaftsprozess stehen und verwalten, nicht aber Werte schaffen. Dr. O. B.

Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung

Der Vorstand der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung tagte in Vevey unter dem Vorsitz von Nationalrat Dr. h. c. Armin Meili. Zur Sprache kam der Verlauf der *Sommersaison 1954*, die infolge des überaus schlechten Wetters, namentlich der Berg-hotellerie, Frequenzverluste brachte. Gesamtschweizerisch betrachtet, hat die Zahl der Logiernächte ausländischer Gäste gegenüber dem Vorjahr zugenommen, während das Schweizerkontingent einen Rückgang aufweist. Die in den letzten Jahren erfreuliche *Entwicklung des USA-Kontingents ist zum Stillstand* gekommen, und es wird dringend nötig sein, der Werbung für den schweizerischen Fremdenverkehr in Nordamerika wieder einen neuen Impuls zu geben.

Der Vorstand der SZV. befasste sich im weiteren mit dem Aktionsprogramm für den Winter 1954/55, das bereits auf der ganzen Linie in Durchführung begriffen ist. Die Prognosen für den kommenden Winter lauten allgemein *günstig*, namentlich für die englische Kundschaft, die jetzt grössere Beträge an Reiseeisen erhält. Ausreichend sind auch die Devisenzuteilungen für Ferienreisen nach der Schweiz aus Deutschland, Italien, Belgien und den Niederlanden. Mit Rücksicht auf die bedeutende Rolle, welche der Schweizer

Gast im Tourismus Frankreichs spielt, dürfte erwartet werden, dass auch die französische Devisenzuteilung verbessert wird.

Der Vorstand der SZV. nahm sodann Kenntnis vom Stand der Arbeiten der ausserparlamentarischen Kommission für die *Finanzierung der SZV.* und diskutierte schliesslich eine Reihe aktueller Fragen, die mit Volkstourismus und der Entwicklung des Automobilverkehrs im Zusammenhang stehen.

Als Nachfolger von Kurt Häberlin, der zum Direktor des Automobilclubs der Schweiz gewählt wurde, ist *Paul Martinet* neu als *Vizedirektor* bei der Geschäftsstelle der SZV. in Zürich bestimmt worden. Martinet leitete seit 1946 die Zweigstelle Lausanne und war früher Chefredaktor der Lausanner Zeitung «La Revue».

Wir gratulieren unserem geschätzten und sympathischen Mitstreiter zu seiner ehrenvollen Wahl. Herr Martinet ist mit dem Problem der Hotellerie und des Tourismus vorzüglich vertraut und versteht die Feder meisterhaft zu führen. In seiner neuen Eigenschaft als Vizedirektor der SZV. wird er der Sache des Fremdenverkehrs ausgezeichnete Dienste zu leisten im Stande sein. Wir freuen uns dieser glücklichen Wahl und hoffen, er werde uns auch weiterhin mit seinem wertvollen Rat und Tat zur Seite stehen.

Unsere Glückwünsche entbieten wir ebenfalls dem scheidenden Vizedirektor, Herrn Kurt Häberlin, zu



Cliché obligeamment prêté par «La Mutualité romande».

Hommage au professeur Auguste Rollier

L'«Hôtel-Revue» n'a pu, la semaine dernière, que rappeler brièvement quelques faits saillants de la vie de l'homme extraordinaire sans qui Leysin ne serait peut-être, aujourd'hui encore, qu'un modeste village de montagne, au lieu d'être la grande station connue dans le monde entier pour avoir rendu la santé et la raison de vivre à des milliers et des milliers de malades.

La presse et la radio ont évoqué la mémoire et la merveilleuse activité de ce pionnier de l'héliothérapie et du climatisme en tant que facteur médical. C'est avec émotion que nos lecteurs liront ci-dessous le magnifique hommage que M. F. Tissot, président de la Société des établissements héliothérapiques de Leysin – qui a œuvré aux côtés du D^r Rollier pour le développement de cette belle station climatique – a rendu au grand disparu à Radio Sottens, le mardi 2 novembre 1954.

Le Docteur Soleil

Aujourd'hui le soleil est en deuil. La France a eu son Roi soleil, la Suisse vient de perdre le «Docteur Soleil», le bon et le grand docteur Rollier.

Il est difficile de dire en quelques minutes quelles furent la vie et l'activité bienfaisante du professeur Rollier. A l'heure où, de toutes les parties du monde, les télégrammes affluent, on se souvient des cas désespérés venus des divers continents chercher auprès de lui l'espoir qu'il ne leur refusait jamais.

La brillante carrière accomplie par le professeur Rollier est unique car il a créé – de toutes pièces – et dans ses moindres détails une méthode de traitement de la tuberculose ostéoarticulaire, l'héliothérapie. Sans entrer dans des détails d'ordre médical, nous pouvons dire que cette méthode de traitement naturel consiste à faire bénéficier le malade des effets salutaires du soleil combiné avec la cure d'air à l'altitude, et une orthopédie permettant d'immobiliser la partie du corps malade. Un des grands avantages de la méthode Rollier a été de supprimer les plâtres dans lesquels les pauvres malades étaient littéralement enfermés durant de longs mois, véritable calvaire et désastre pour l'état général du patient, et de supprimer aussi les amputations qui étaient la règle.

L'œuvre du professeur Rollier a été avant tout une œuvre de foi, de persévérance et de volonté, fermement soutenue par son amour du prochain et tout particulièrement du malade.

Chacun sait aujourd'hui qu'un grand nombre d'hommes, de femmes et d'enfants ont été guéris par l'héliothérapie, mais ce que l'on ignore généralement, c'est combien la lutte fut âpre et longue jusqu'au moment où cette méthode fut admise puis reconnue dans le monde entier. Au début de sa carrière, ayant abandonné la chirurgie mutilante de l'époque, le professeur, convaincu de l'efficacité de sa méthode rencontra une sourde opposition, parfois même les pires vexations. Appelé à faire une communication à un congrès médical international à Paris en 1907, il vit la salle se vider au moment de monter à la tribune. Il ne se découragea pas, sentant qu'il tenait la vérité.

Ses débuts furent aussi modestes que persévérants. Un grand chirurgien de Vienne lui dit lors d'un congrès: «Je vais vous envoyer un malade, si vous le guérissez, je croirai à votre méthode». On lui amena un jeune garçon, que tous les anciens de Leysin ont bien connu. Il avait subi plus de 20 opérations et présentait une trentaine de foyers purulents. Le garçon guérit magnifiquement, les doutes n'étaient plus possibles et bientôt, du monde entier des malades affluèrent, les guérissons ne se comptent plus. La lutte contre toutes les formes de la tuberculose était désormais engagée. Des centaines de médecins de tous pays ont défilé à Leysin, toujours aimablement accueillis et renseignés par le professeur Rollier, en dépit de sa tâche écrasante, puisqu'il a eu pendant de nombreuses années un effectif de 800 à 1000 malades qu'il visitait tous, leur apportant, outre le coup d'œil du maître, le réconfort et les conseils d'un ami s'intéressant à chacun d'eux.

Parmi les grandes réalisations du professeur Rollier, citons la cure de travail qu'il a appelée plus tard «l'orthopédie morale» tant l'influence du moral est grande pour activer la guérison. Après l'avoir expérimentée dans ses cliniques modestes, il l'a érigée en système en créant la magnifique Clinique Manufacture où les malades en cure peuvent travailler et gagner de manière appréciable.

Si le professeur Rollier fut un grand médecin, honoré de nombreuses distinctions et membre correspondant des plus hautes sociétés médicales, il resta un homme simple, un grand ami de la nature et des oiseaux, qu'il connaissait admirablement. Un homme de caractère aussi. Il recevait les grands de ce monde aussi simplement que ses plus humbles malades. A sa fille aînée qui lui montrait, indignée, un article désobligeant à son égard, il lui dit simplement:

«Ne nous occupons pas de ce que les autres disent de nous, mais de ce que nous pouvons faire pour eux.»

A un puissant maharadjah qui lui offre une fortune pour venir le soigner aux Indes, il répond: «Si vous désirez que je vous soigne, venez à Leysin où d'autres malades ont besoin de ma présence». Le maharadjah fit le voyage, bientôt suivi de nombreux Hindous.

Toutes ces qualités permirent au professeur Rollier, bien soutenu par sa femme et ses filles, de rendre des services inestimables à l'humanité. Sa réputation universelle a honoré notre pays et a contribué à le faire mieux connaître et apprécier. Notre patrie et tout particulièrement la station de Leysin lui doivent une grande reconnaissance. D'un petit village sur la montagne il a fait une importante station – *Leysin* – cité de l'espoir, nom auquel celui de Rollier restera toujours attaché. F. Tissot

Un homme exceptionnel

Sous ce titre, le professeur Decker a également tracé dans la «Gazette de Lausanne» la carrière médicale et la réussite extraordinaire du professeur Rollier.

Au début de ce siècle, le docteur Rollier qui s'était préparé à être un chirurgien et un opérateur, transforma la doctrine du traitement des lésions tuberculeuses non-pulmonaires, en particulier celles des os et des articulations. De même que Bernard de Samaden avait démontré le pouvoir cicatrisant des rayons solaires appliqués directement sur les plaies comme une sorte de pansement, de même le docteur Rollier fera intervenir le soleil pour guérir ses tuberculeux. Il comprit qu'en matière de tuberculose, la généralisation précède la localisation et qu'il convient d'aider à l'organisme tout entier à organiser sa défense.

La lumière et le soleil étant nécessaires à la vie, le docteur Rollier réglera minutieusement leur posologie comme celle de médicament très actifs. Son opinion eut quelque peine à prévaloir, mais elle n'est plus du tout contestée par le corps médical et la doctrine de Leysin a brillamment triomphé.

La chirurgie opératoire est loin d'être abandonnée, mais elle interviendra dans des conditions tout à fait différentes de celles qui étaient admises avant le docteur Rollier. Elle ne sera prise que comme mesure de liquidation après que la maladie aura été stabilisée par le traitement conservateur.

Un grand progrès avait déjà été réalisé dans le traitement de la tuberculose osseuse puisque l'on renonçait au plâtre qui étouffait l'organisme, mais il fallait encore vaincre les dépressions morales que causait la longue immobilité, la séparation du malade de sa famille, les soucis matériels qui découlaient de l'inactivité forcée dans laquelle se trouvait le patient.

Le docteur Rollier, qui avait auprès de ses malades une action personnelle d'encouragement d'une efficacité rare, acheva son œuvre en imaginant la *cure de travail* et en créant ce qui doit être considéré comme l'achèvement de son œuvre: la *Clinique Manufacture*. Pour la première fois, des malades chroniques eurent la possibilité d'oublier le fardeau de leur maladie et de revenir des êtres socialement valables, courageux et patients.

Et le professeur Decker de conclure:

«Cette seconde création de Rollier, comme la première, a conquis le monde. Aujourd'hui, l'idée non seulement de traiter les malades chroniques, mais aussi de les faire vivre une vie utile qui les aide, paraît toute naturelle. C'est à Rollier de Leysin qu'on la doit, sans aucun doute.»

La vie de Rollier a été celle d'un réalisateur bien-faisant. Il a pu connaître la rare satisfaction d'être l'auteur d'une grande création à portée humaine exceptionnellement importante, puisqu'elle s'adressait à une maladie très lourde à supporter à cause de sa durée, et d'autre part fréquente. Cette satisfaction, l'a-t-il ressentie? On en peut douter; sa modestie était extrême. Mais ses mérites ont été mesurés à leur vrai grandeur par les autres. Peu d'hommes de ce pays ont autant que lui été comblés d'honneurs. Il les a gagnés à juste titre par un long travail, par une œuvre qui à son tour honore notre pays.»

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne



CHAMPAGNE
HEIDSIECK & CO. MONOPOLE

Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

seiner Berufung als Direktor des Automobil-Club der Schweiz und verbinden damit unseren aufrichtigen Dank für all das, was er im Dienste der nationalen Verkehrswerbe-Organisation für die Förderung des Tourismus geleistet hat.

Eine Zentralstelle für Arbeitsbeschaffung

Will man die Berggegenden mit dem «Geschenken» einer nicht unwürdigen Industrie beglücken?

Seit Jahren bemühen sich die Bergkantone mit Unterstützung des Bundes, die allzu einseitige wirtschaftliche Basis durch Vermittlung zusätzlicher Arbeits- und Verdienstmöglichkeiten, namentlich durch Erhaltung bestehender und Zuzug neuer gewerblicher und industrieller Betriebe, zu verbreitern. Zur Intensivierung dieser Bestrebungen haben sie nun eine Zentralstelle geschaffen, mit deren Leitung Rechtsanwalt Dr. E. W. Imfeld in Zürich betraut wurde. Aufgabe dieser Zentralstelle wird es sein, gemeinsam mit den Kantonen jene Gegenden und Gemeinden festzustellen, die sich für die Ansiedlung neuer Betriebe eignen und interessieren, und mit massgebenden Persönlichkeiten aus Bank- und Industriekreisen die Verbindung aufzunehmen, um sie auf die in Berggegenden vorhandenen Möglichkeiten für Betriebsgründungen und -verlegungen aufmerksam zu machen.

Neues vom Schlachtviehmarkt

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

Die Verwaltung der GSF war am Freitag, den 22. Oktober, unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, G. Rutishauser, in Bern versammelt und befasste sich einlässlich mit der Lage auf dem Schlachtviehmarkt. Sie stellte fest, dass dank der raschen Ausmerzungen von Tbc- und Bangereagten vorerst noch genügend Wurstvieh, aber auch Bankvieh von mittlerer Qualität beschafft werden kann, wobei die Übernahmepreise der GSF fünf Rappen unter dem durchschnittlichen Richtpreis liegen.

Das Angebot von Qualitätsschlachtvieh dagegen wird bei anziehenden Preisen zusehends knapper. Demzufolge wurden die Übernahmepreise der GSF für fette Rinder und Ochsen sowie für milchzahnige, fette Kühe um fünf Rappen erhöht. Andererseits verzichteten die Vertreter der Produzenten mit Rücksicht auf die Verbraucher zur Zeit in entgegenkommender Weise auf die Ausnützung der zu ihren Gunsten noch bestehenden

preispolitischen Möglichkeiten und stimmten der sofortigen Einfuhr von Qualitätsschlachtvieh im Ausmass von vorerst 160-200 Stück je Woche zu. Diese Einfuhrquote deckt ca. 10% des Wochenbedarfs an Rindern und Ochsen. Es ist in der GSF unbestritten, dass die Einfuhr laufend dem Bedarf angepasst und demzufolge den Umständen entsprechend vermehrt oder auch reduziert werden soll. Die Übernahmepreise der GSF für Qualitätsschlachtvieh sollen erst ab Februar des nächsten Jahres, bei grossen Einfuhren allenfalls etwas früher, an die oberste zulässige Richtpreisgrenze gerückt werden.

Die Einfuhr von Qualitätsschlachtvieh eröffnet der Metzgerschaft gewisse Möglichkeiten zur Bildung von Mittelpreisen, die allerdings bei kleinen Einfuhrmengen vorerst noch nicht von entscheidender praktischer Bedeutung sein mögen. Doch dürfte bei unverändertem Fleischverbrauch bald einmal mit zunehmend grösseren Importen zu rechnen sein.

Das Schweineangebot vermag nach wie vor den Bedarf nicht zu decken, so dass wöchentlich 2000-2500 leichte Fleischschweine eingeführt werden.

Kreis Hinterrhein	28 % Rückgang
Kreis Avers	43 % Rückgang
Kreis Rheinwald	35,5% Rückgang

Eine wesentlich andere Entwicklung zeigt das Oberengadin:

Kreis Oberengadin	177,4% Zunahme
Gemeinde Celerina	191 % Zunahme
Gemeinde Pontresina	186 % Zunahme
Gemeinde Samedan	309 % Zunahme
Gemeinde St. Moritz über 1000 % Zunahme	

Die einzige Gemeinde des Oberengadins, die rückläufige Tendenz aufweist, ist La Punt-Chamues-ch; sie ist vom Fremdenverkehr nur wenig berührt.

Diese Zahlen belegen klar, dass der Fremdenverkehr einen wirtschaftlichen Aufschwung zur Folge hat. Noch klarer erschiene das Bild, wenn die Zahlen des Jahres 1930 – einer verhältnismässigen Blütezeit – zum Vergleich herangezogen würden. Damit ist aber auch schon das Nachteilige der Fremdenindustrie angeht: ihre Krisenanfälligkeit, das Auf und Ab, das im historischen Rückblick vom Vortragenden eindringlich geschildert wurde.

Heute darf von einem Wiederaufschwung gesprochen werden. Mit Zahlen aus der Statistik wurde dies den Zuhörern vor Augen geführt. In der Hotelfrequenz werden die Vorkriegsjahre übertroffen. Im Vergleich zwischen den Jahren 1937 und 1953 kann eine gesamtschweizerische Zunahme in den Übernachtungen von 38,7% festgestellt werden. Für Graubünden liegen die Verhältnisse allerdings weniger günstig. In unserem Kanton ist der Aufschwung nur relativ. Pontresina, St. Moritz und Samedan zeigen sogar eine Abnahme gegenüber 1937. Auch wenn die genauen Zahlenwerte problematisch sind, so lassen sie die Tendenz doch klar erkennen.

Wie kann der bündnerische Rückstand aufgeholt werden? Für diese entscheidende Frage versuchte der Referent von der schweizerischen Ebene aus Hinweise zu geben. Obwohl wir von der Konvertibilität noch ziemlich weit entfernt sind, so darf doch nach den neuesten Entscheidungen gesagt werden, dass die Devisenschwierigkeiten keine Barriere mehr bilden; dazu stellen sich die Zollerleichterungen, die Abschaffung der Visa. Die Kehrseite dieser durchaus positiven Entwicklung darf immerhin auch nicht übersehen werden: Die Schweizer reisen ins Ausland, der Binnenverkehr geht zurück.

Als grosses Plus darf die Tatsache gewertet werden, dass wir nicht mehr im Rufe eines teuren Landes stehen. In diesem Zusammenhang muss mit Nachdruck darauf hingewiesen werden, dass Preisüberforderungen gefährlich sind, denn sie werden sofort ausgeschaltet.

Ein Gebiet, auf dem noch mehr geleistet werden könnte, ist die nationale Werbung. Hier hängt wieder einmal alles von den umstrittenen Bundessubventionen ab. Vor allem in den USA sollten höhere Kredite zur Verfügung stehen.

So darf gesagt werden, dass die wirtschaftlichen Verhältnisse gut sind, die Werbung allerdings noch intensiviert werden müsste und dass natürlich auch



Todesanzeige

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

Direktor

Emil Christen

früher Savoy-Hotel Meran

im Alter von 79 Jahren in die ewige Heimat aufgenommen wurde.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Probleme des Fremdenverkehrs im Oberengadin

Ein Vortrag von Prof. Dr. K. Krapf, Direktor des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr in Bern

Der Staatsbürgerkurs Oberengadin in Samedan eröffnete seinen diesjährigen Winterkurs mit einem Vortragabend, der die vitalsten Probleme unserer Talschaft in die Diskussion rückte: Prof. Dr. K. Krapf referierte über das Thema «Fremdenverkehr als Zielsetzung einer Gegend». Der Ausschuss des Staatsbürgerkurses hatte im Vorsteher des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr eine Persönlichkeit gewinnen können, die alle Gewähr bot für reiche Sachkenntnis und souveräne Umsicht. So wurden die zahlreich erschienenen Teilnehmer, die den grossen Saal des Hotels «Des Alpes» bis auf den letzten Platz füllten, keineswegs enttäuscht: Der Referent zog nicht ein beliebiges Manuskript mit allbekannten Aussagen über den Fremdenverkehr aus der Tasche, sondern ging ganz konkret auf die brennendsten Fragen unseres Tals ein. Der Staatsbürgerkurs 1954/55 hatte seinen guten Anfang genommen.

Der Redner leitete seine Ausführungen mit der Bemerkung ein, dass es dem Hochschullehrer anstehe, um der Objektivität willen auch die Schattenseiten des Fremdenverkehrs zu betrachten. Der Fremdenverkehr entstand vielfach in Gegenden, die keine Industrie besitzen. Das weist darauf hin, dass gerade in jenen Gebieten der Existenzkampf hart ist. Anhand von sprechenden Zahlen veranschaulichte Prof. Krapf die Entwicklung von Hotellerie und Industrie:

1937: 7 400	Hotels in der Schweiz; Abnahme 7,8%
1952: 6 800	
1937: 8 300	Fabriken in der Schweiz; Zunahme 38%
1952: 11 600	

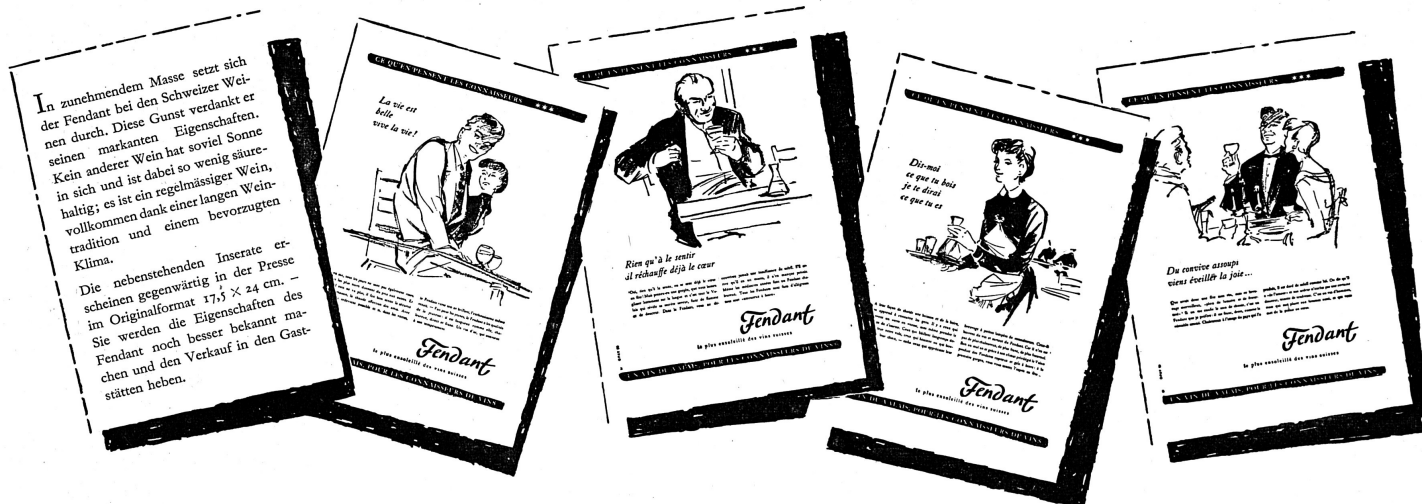
Nicht zu Unrecht nannte der Referent diese er-

staunliche Entwicklung eine zweite industrielle Revolution unseres Landes. Freilich hängt es nicht nur vom Willen der Bevölkerung ab, ob beispielsweise eine Talschaft sich auf Industrie oder auf Fremdenverkehr ausrichte. Die Zielsetzung einer Gegend wird auch durch die sog. Standortfaktoren bestimmt. Und daraus ergibt sich, dass das Oberengadin schicksalhaft an den Fremdenverkehr gebunden bleibt, denn als Industriezone wird es nicht in Frage kommen. Hier wurde eine prächtige Verbindungslinie zum zweiten Vortrag des Staatsbürgerkurses sichtbar. Ing. W. Wegenstein wird am 19. November zum Thema «Möglichkeit der Ansiedlung einer Industrie im Engadin» sprechen. Prof. Krapf wies sich als Kenner der Industrialisierungsprobleme in den Walliser Tälern aus. Er vertrat die Meinung, dass für das Engadin eine Industrie nur als Ergänzung in Frage komme. Dagegen war er der Auffassung, dass die Wasserkraft erschlossen werden sollten.

Dann trat Prof. Krapf näher auf die Probleme des Gastgewerbes ein. Es steht fest, dass der Fremdenverkehr die lokale Wirtschaft in hohem Masse befruchtet; er differenziert den lokalen Markt. Die Verdienstmöglichkeiten, die dadurch geschaffen werden, dürfen, obwohl vielfach übersehen, keineswegs unterschätzt werden. Auch hier wusste der Referent mit interessanten Zahlen aufzuwarten. Die Entwicklung in der Bevölkerungsdichte diente als Beleg:

Wohnbevölkerung zwischen 1850 und 1950	
(Täler ohne ausgesprochenen Fremdenverkehr)	
Kreis Oberhalbstein	4,2% Zunahme
Kreis Safien	30 % Rückgang

Fendant — ein Walliser Wein für Kenner!



↑
Dieses Bild ist als zweifarbige Kartonplakäthen im Format 30 x 21 cm gedruckt worden. Es kann auf Verlangen gratis bezogen werden.

Diese Inserate, bereichert durch andere Texte, sind in einer eleganten zweifarbigen Broschüre zusammengestellt worden. Sie steht in gewünschter Anzahl unentgeltlich zur Verfügung.

Auskünfte und Gratismaterial durch OPA V, Propagandastelle für Erzeugnisse der Walliser Landwirtschaft, Sitten

** Fendant der sonnenreichste Schweizer Wein

wir mit dem Referenten, dass sich das Verständnis für den Sonderfall Graubünden in Bern allmählich durchsetzt.

Wenn Prof. Krapf mit dem Hinweis, dass 70 % der Gäste mit eigenem Wagen kommen, eine bessere Zukunft aus dem Untertagebau postuliert, so sprach er den Engländern nur aus dem Herzen. Verheissungsvolle Zukunftsmusik lag im Ratschlag, den Zubringerdienst von Deutschland und England mit gecharterten Flugzeugen zu organisieren. Unüberhörbar war auch die Mahnung, die Werbung im Oberengland besser zu koordinieren. Die sachkundigen Ausführungen Prof. Krapfs mündeten aus im warmen Appell an die Solidarität aller. Der Fremdenverkehr ist nach

turgemäss und schicksalhaft die Zielsetzung des Engländer, er ist eine Angelegenheit aller Talbewohner; darüber hinaus – so versicherte uns der lebenswürdige Gast – dürfen wir darauf zählen, dass das Oberengland gute Freunde im Unterland besitzt.

Die rege benützte Diskussion, die auch erwies, dass Besucher aus allen Dörfern des Oberenglands den Weg nach Samedan gefunden hatten, förderte noch manchen neuen Gesichtspunkt zutage. Wohl jeder Besucher verliess die gelungene Veranstaltung mit dem Bewusstsein, dass auch seine Sache erörtert worden sei. Und dies ist wohl das beste Zeugnis für den Vorstrassenabend eines Staatsbürgerkurses.

W. L.

Drei aktuelle Probleme des Fremdenverkehrs

Im Rahmen der Luzerner Kurse für Verkehrs- und Reisebureaudienst, die vom Verkehrsdirektor von Luzern ins Leben gerufen wurden, sprach Herr Dr. Ed. Schütz über drei heute in der Öffentlichkeit viel diskutierte Fragen. Zur Frage der *Ferienverlängerung und -verlängerung* äusserte er sich, angesichts der Widerstände der Schulen und Betriebe, zu einer vernünftigen Ferienregelung die Hand zu bieten, nicht sehr zuversichtlich. Dennoch dürfe man den Mut nicht sinken lassen. Es gibt viele Familien ohne Kinder oder mit erwachsenen Kindern, aber auch viele Einzelstehende, die nicht auf Ferien in der Hochsaison angewiesen sind. Bei ihnen gilt es einzusetzen und gegen das Vorurteil anzukämpfen, man könne nur von Mitte Juli bis Mitte August richtig Ferien machen. Alle Gründe sprechen schliesslich für den Gast. Den erzieherischen Gründen muss jedoch mit materiellen nachgeholfen werden. Die Preispolitik sowohl der Hotels wie der Transportanstalten muss in den Dienst der Förderung der *Vor- und Nachsaison* gestellt werden.

Die *Ferienstaffelung* ist durch das System der Rotation zu Fall gekommen. In der Frage der *Ferienverlängerung* gehen die Meinungen der Ärzte auseinander. Einstweilen sind die Aussichten für eine Lösung des Problems schlecht. Ein Lichtblick bedeutet lediglich, dass massgebende Kreise des Schweizerischen Lehrervereins an einer Sitzung der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft sich für die Verlängerung der Sommerferien ausgesprochen haben. Der Kampf kann aussichtsreich nur von dieser Seite geführt werden.

Im weiteren streifte Dr. Schütz das Gebiet der Fahrplanpolitik und forderte insbesondere eine bessere Anpassung der Fahrpläne der Privatbahnen an die wirklichen Bedürfnisse des Tourismus. Als besonders interessante Anregung sei die Führung typischer *Alp- und Berggeschwindigkeit* erwähnt.

Etwas eingehender behandelte sodann Dr. Schütz das Thema *Alpenstrassen und Alpentunnels*. Die Alpenstrassen, über die schon vor dem Aufkommen der Eisenbahnen ein reger Personen- und Güterverkehr stattfand, haben in neuester Zeit so etwas wie eine Renaissance erlebt. Infolge des schlechten Zustandes unseres Strassennetzes droht indessen eine Umfahrung unseres Landes. Insbesondere der Ausbau unserer *Alpenstrassen* befindet sich infolge der Finanzschwäche der Bergkantone grossenteils arg im Rückstand. Nun ist es aber nicht wahrscheinlich, dass wir auf allen Gebieten gleichzeitig grosse Bauvorhaben verwirk-

lichen, nämlich den Ausbau des Hauptstrassennetzes, der Alpenstrassen, wozu dann erst noch der kostspielige Bau von Alpentunnels käme. Eine *Dringlichkeitsfolge* drängt sich auf. Zunächst ist dem Ausbau des Hauptstrassennetzes grösste Aufmerksamkeit zu schenken, besitzen wir doch nicht einmal das schweizerische Strassenkreuz. Gleichzeitig sollte auch je eine wichtige Alpenstrasse in der Westschweiz, Zentral- und in der Ostschweiz zur Verwirklichung gelangen, und dann nicht drei, sondern höchstens ein Alpentunnel. Was die Frage der Alpentunnels anbetrifft, so ist zu bedenken, dass es sich um ausserordentlich kostspielige Projekte handelt, deren Ausführung ohne gleichzeitigen Ausbau des Hauptstrassennetzes keinen Sinn hätte.

Von Dr. Schütz formulierten Gedanken zu drei wichtigen Problemen des Tourismus fanden eine aufmerksame Zuhörerschaft und gaben zu einer regen Diskussion Anlass, die auch neue Gesichtspunkte zutage förderte.

Das neue Wagenmaterial der SBB.

Wie die Bundesbahnen mitteilen, werden sie inskünftig alle neu zu bauenden *Drittklasswagen* für den Schnellzugverkehr mit *Sitz- und Rückenpolsterung* ausführen lassen. Die vor kurzem bestellten und derzeit in Ablieferung befindlichen Wagen sind allerdings noch unpolstert. Am 3. Oktober ist die Hälfte einer im Februar bestellten Serie von 20 Erst- und Zweitklasswagen für den internationalen Verkehr abgeliefert worden. Die restlichen 10 Fahrzeuge dieser Serie werden bis Ende des Jahres folgen. Bei diesen Wagen sind die Abteile der 1. und der 2. Klasse gleich ausgestattet worden, so dass die *Erstklassabteile*, falls die international bereits vereinbarte Aufhebung der 1. Klasse wirklich kommen sollte, ohne grossen Aufwand in Zweitklassabteile umgewandelt werden könnten. Mehrere dieser Wagen verkehren bereits in durchgehenden internationalen Zügen und haben beim Publikum guten Anklang gefunden.

Vergünstigungen österreichischer Kurorte im Januar

In der Zeit vom 9. Januar bis 4. Februar gewähren alle *Skilifte* des bekannten Winterkurorts *Zürs* am

Arberg eine Ermässigung von 25 %. Für den gleichen Zeitraum wird auch der Preis für die unbegrenzte 6-Tages-Karte der *Skischule* Zürs um 10 % ermässigt.

Ebenfalls im Interesse der Frequenzsteigerung im Januar geben die *Kitzbüheler* Seilbahnen für die Zeit vom 9. Januar bis 5. Februar eine sogenannte Sportkarte zu ermässigten Preisen aus, die während 6 aufeinanderfolgenden Tagen zur unbegrenzten Benützung der beiden Seilbahnen und sieben Liftanlagen berechtigt. Für die gleiche Zeit vom 9. Januar bis 5. Februar bieten die *Kitzbüheler Beherbergungsbetriebe* ermässigte Pauschalarrangements für 7 Tage, deren Preise drei Mahlzeiten, Zimmer, Beheizung, Bedienungsgeld und Aufenthaltstaxe einschliessen. Laut einem Prospekt werden Skiferien in Kitzbühel dank dieser Massnahmen im Januar um 25 % verbilligt.

Wehrmacht und Arbeitsmarktlage in Deutschland

Nachdem es feststeht, dass Deutschland einen Beitrag an die Verteidigung des Westens wird liefern müssen – noch sind zwar die Verträge von den Parlamenten nicht ratifiziert – wird die Einberufung von 500 000 Soldaten für die deutsche Wirtschaft einen ganz erheblichen Entzug von Arbeitskräften zur Folge haben, den jeder Betrieb mehr oder weniger stark zu spüren bekommen wird. Gerade das Hotel- und Gaststättengewerbe wird, nach Ansicht der *«Allgemeinen Hotel- und Gaststättenzeitung»*, einen ganz erheblichen Teil seiner *Jungküche* an die Wehrmacht abgeben müssen, d. h. gerade jene Arbeitskräfte, bei denen jetzt schon ein erheblicher Mangel besteht. Die Folge wird sein, dass manch ein Betrieb wird Löhne bezahlen müssen, die über seine Kräfte hinaus gehen. Hier richte es sich, dass sich die Betriebe nicht stärker des Berufsnachwuchses angenommen haben. – Da der gastgewerbliche Arbeitsmarkt Deutschlands auch für die Schweiz von grosser Bedeutung ist, werden die Auswirkungen der Wiederbewaffnung Deutschlands sich auch in einer Erschwerung der Beschaffung deutschen Berufspersonals auswirken.

Alkohol im Blut des Fahrers allein in Deutschland nicht strafbar

In Nr. 15/16 der *«Juristenzeitung»* vom 5. August ist eine Entscheidung des BayObLG. veröffentlicht, die sich mit der Frage auseinandersetzt, ob nach § 315a StGB. bereits dann eine strafbare Handlung vorliegt, wenn der Führer eines Kraftfahrzeuges sich mit einem bestimmten Alkoholgehalt im Blut ans Steuer setzt. § 315a StGB. besagt nämlich, dass sich derjenige strafbar macht, der die Sicherheit des Strassenverkehrs dadurch beeinträchtigt, dass er ein Fahrzeug führt, obwohl er infolge des Genusses geistiger Getränke oder anderer berauscher Mittel nicht in der Lage ist, das Fahrzeug sicher zu führen und dadurch eine Gemeingefahr herbeiführt. *Gemeingefahr* in diesem Sinne liegt aber nach Ansicht des Gerichts trotz Alkoholgenuss *solange nicht vor, als der Fahrer noch in der Lage ist, seinen Weg unauffällig fortzusetzen, unterwegs den regelmässigen Verkehrspflichten, insbesondere des Ausweichens, des Wartens und des Überholens zu genügen*. Das Gericht führt weiter aus, dass erst die *Fahrweise*

Strafbarkeit wegen Trunkenheit begründe und nicht schon der Umstand, dass der Fahrzeugführer seine Fahrsicherheit in geringem Umfang verloren hat und nicht mehr befähigt ist, auch schwierige Verkehrslagen zu bestehen. Mit dieser Entscheidung dürfte ein wichtiger Schritt vorwärts getan sein in Richtung auf eine *individuelle Beurteilung der Beeinträchtigung der Fahrtüchtigkeit durch Alkoholgenuss*. Es wäre ausserdem erfreulich, wenn die Polizeibehörden dieses Urteil zum Anlass nähmen, nicht schon deshalb jeden Fahrer zu befehlen, weil sie den Genuss von Alkohol feststellen konnten.

(Aus Howeg-Nachrichten)

AUS DEN SEKTIONEN

Neues aus der Basler Hotellerie

An einer von fast allen Mitgliedern besuchten Versammlung des *Basler Hotelier-Vereins* vom 29. Okt. 1954 im Restaurant Kunsthaus wurde festgestellt, dass Basel eine *befriedigende Sommersaison 1954* verzeichnen darf. Das Quartierbureau des Basler Hotelier-Vereins im Zentralbahnhof vermittelte 4500 Betten. Dabei wurde festgestellt, dass die Hotels der unteren Kategorien die grösste Zuteilung erhalten haben. Es besteht in Basel kein Mangel an erstklassigen Beherbergungsmöglichkeiten, jedoch konnten die Nachfragen nach billigen Fremdenbetten der Kategorien C und D keinesfalls befriedigt werden.

Der neue Flugplatzdirektor des Flughafens Basel-Mülhausen, Herr Direktor Stauffer, wurde in der Mitte der Hoteliers herzlich begrüsst. Seine sehr interessanten Ausführungen über den Stand des Flugplatzes und die Zukunftsmöglichkeiten, aber auch die grossen Schwierigkeiten, die Herr Direktor Stauffer zu überbrücken hofft, wurden mit grossem Beifall aufgenommen. Die Hoteliers hatten das Gefühl, dass der Verwaltungsrat des Flugplatzes eine glückliche Hand gehabt hat in der Ernennung von Herrn Direktor Stauffer zum neuen Leiter dieses für Basel so wichtigen Unternehmens. Die Hoteliers sind gerne bereit, dem neuen Flughafen-direktor jede mögliche Unterstützung zu geben.

Im weiteren konnte der Präsident A. Kienberger die Mitgliedschaft orientieren über Wirtschaftskommissionssitzungen, die Zentralvorstandssitzung vom 15./16. September in Zermatt, über Besprechungen mit dem kantonalen Arbeitsamt, über die Besuche der englischen und marokkanischen Reisebureauvertreter, Hotelneubauten, Erhöhung der Pfundzuteilung und Propagandamassnahmen. Herr Rob. Hess, Hotel Jura, orientierte über die Bauvorhaben am Zentralbahnplatz und die ergriffenen Massnahmen seitens der Hotellerie.

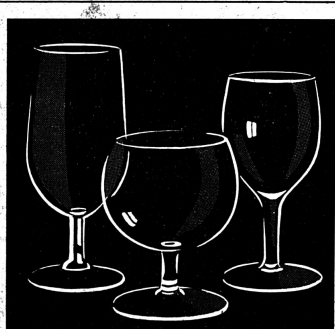
Neu aufgenommen in den Hotelier-Verein wurde das vollständig umgebaute *Hotel Hirschen*, welches von Herrn und Frau Rösler geführt wird.

Da Locarno

Assemblea Alberghiera

Giovedì u. s. nella sala principale dell'albergo *Beaurivage* a Muratto ebbe luogo l'annunciata riunione della Società Alberghiera di Locarno e dintorni, diretta dal Presidente Sig. Fanciola.

L'importanza delle trattande che erano all'ordine del giorno ha fatto sì che l'assemblea riuscisse molto frequentata.



Auch mit den Augen

trinkt der Gast. Darum: das gute Getränk im richtigen Glas! – Ich führe Spezialgläser in reicher Auswahl.

Bierkelche	Fr. 1.25
Burgunderkelche, Kristall	Fr. 1.50
Bordeauxkelche, Kristall	Fr. 1.40

10 % Spezialrabatt innert 30 Tagen

Ramsfah
GLASHALLE GÉGR. 1875

ZÜRICH 1, Schiffände 32 RAPPERSWIL
(051) 32 08 75 Telephone (055) 2 18 55

Hausbeamtin

3 Jahre in der Schweiz tätig, sucht im Hotel- oder Grossbetrieb passenden Wirkungskreis.
Helene Kurz, Rambaldistrasse 23, München 61, Johanniskirchen.

Wichtig für Hotelbesitzer!

Für eine gute Kundenwerbung (für neue Gäste) empfehlen wir Ihnen in der

MACCABI-Zeitung

zu inserieren. Verlangen Sie Probezeitung oder Vertreterbesuch.

Jüd. Rundschau MACCABI
Basel 9
Postfach 51 Telephone (061) 24 20 34

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) 550 21



MARTINI

Rot oder weiss

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



Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

Jeune diplômée, école professionnelle, bonne expérience, français, allemand, bonne présentation, très bonnes références, cherche place comme

FILLE DE SALLE

dans très bon hôtel ou restaurant de Suisse romande. Faire offres sous chiffre J D 2728 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Ha interessiert molto gli uditori una chiara esposizione del Sig. Alfonso Varini, presidente dell'Ente per le iniziative del Locarnese, sull'esito delle manifestazioni organizzate nel 1954 e sulla possibilità o meno della tenuta di altre feste nel 1955.

In sostanza l'ente qui sopra accennato, che lavora con tanto entusiasmo all'organizzazione di altre manifestazioni, ha chiesto che quanti hanno interesse per il turismo abbiano ad appoggiare di più le sue iniziative. L'assemblea, rilevato che la Società Albergatori è l'unica associazione cittadina (fatto astrazione della Pro Locarno) che ha sempre maggiormente appoggiato l'attività di questo Ente, ha assicurato al Presidente Sig. Varini, che nel prossimo anno maggiore notevole merito il suo contributo, augurandosi però che anche le altre Società Locarnesi abbiano a fare altrettanto.

I presenti alla riunione hanno pure ascoltato con interesse una serie di informazioni orientative concernenti le disposizioni — assai difficili da applicarsi — della nuova legge Cantonale del lavoro per quanto riguarda gli obblighi assicurativi del Personale Albergatorio, fornite dal Sig. Paolo Franzoni, che ha dimostrato di conoscere bene la materia trattata.

L'assemblea ha discusso su parecchi oggetti interessanti i membri del Soldalizio e la funzionalità della associazione, il cui comitato è stato applaudito per l'attività che esso spiega in favore del comune interesse professionale.

La riunione ha poscia nominato a membro del Comitato, in sostituzione del Sig. Asper, della Pension Elena, che ha lasciato Locarno, il Sig. E. Huppert dell'albergo Navegna in Minusio.

E da ultimo l'assemblea ha risolto di tenere la propria annuale cena sociale familiare in principio del prossimo dicembre, incaricando il Comitato della relativa organizzazione.

AUS DER HOTELLERIE

Nozze Fanciola-Guzzoni

Il 25 ottobre u. s. v. è stata una grande festa in casa del Sig. Fanciola, presidente della Società Albergatori di Locarno, in occasione delle fauste nozze della sua seconda figlia, la gentilissima signorina Josephine, con il sig. Eugenio Guzzoni, proprietario del Grand Hotel Moderno di Bergamo.

Il pranzo nuziale ebbe luogo all'Hôtel Esplanade in una sala riccamente e artisticamente adornata di fiori bellissimi, ove in un tripudio di gaudio generale furono pronunciate toccanti parole auguranti ai felici sposi ogni bene e perenne vita ricca di desiderate gioie!

Gli sposi fortunati ed i commensali — una ottantina — ascoltarono (fra le diverse stupende portate) la lettura dei numerosissimi telegrammi augurali, provenienti da ogni parte dell'Europa.

A questa bella coppia alberghiera facciamo giungere i migliori voti di felicità da parte della grande famiglia alberghiera svizzera.

Les plans du nouvel hôtel de Neuchâtel

L'association pour le développement de Neuchâtel a présenté récemment à ses membres, au cours d'une séance, les plans du nouvel hôtel au bord du lac. Signalons d'emblée que la construction est prête à partir. Il ne reste plus qu'à lever une objection que fait la commission d'urbanisme à la présence de baies vitrées sur les façades ouest et sud.

Le bâtiment, d'un volume de 14 000 m cubes et mesurant 46 m de long sur 16 m de large, comprendra au sous-sol les cuisines, les caves et une piscine, dotée de cabines, avec entrée indépendante depuis le quai Léopold-Robert. De la terrasse extérieure, les baigneurs pourront gagner le lac par des échelles... ou des plongeoires.

Au rez-de-chaussée, on trouvera la réception, le restaurant et la brasserie conçus l'un et l'autre d'une façon toute moderne. Les trois étages abriteront les chambres aménagées avec bon goût mais sans luxe, car l'hôtel sera de classe moyenne. Les études de la construction et de l'aménagement intérieur ont été confiées à des architectes, un ingénieur et des ensembleurs de Neuchâtel.

Frau W. Bühler 70-jährig

Kürzlich konnte Frau Walburga Bühler, Besitzerin des Hotels Hirschen am Höweg in Interlaken, den 70. Geburtstag feiern. Die Jubilarin führte das Hotel Hirschen während Jahrzehnten zusammen mit ihrem Gatten und nach dessen Tod selbständig, unterstützt durch ihre Töchter. Mit grossem Weitblick und gesundem Optimismus hat sie in den vielen Krisen- und Kriegsjahren, aber auch seit Kriegsende, mit der Wiederkehr besserer Zeiten dem stattlichen Hotel vorgestanden, stets um die Wohl ihrer Gäste wie der Angestellten besorgt. Zum Eintritt in das 8. Lebensjahrzehnt seien der tüchtigen Hotelière die besten Glückwünsche für ihr weiteres Wohlergehen entboten! —ld

Hotelbrand in Rapperswil

In der Nacht vom 2. auf den 3. November wurde der grosse Gebäudekomplex des Hotels «Du Lac» in Rapperswil von einer Feuersbrunst heimgesucht. Das Feuer brach, nach einer Mitteilung der «NZZ», im Dachstock aus, wo sich zehn Angestelltenzimmer befanden. Etwa um 1 Uhr bemerkte eine Hotelangestellte, dass aus dem ihrem eigenen benachbarten, gegenwärtig aber unbewohnten Zimmer Flammen schlugen. Sie weckte ihre fünf Arbeitskolleginnen, doch breitete sich das Feuer so rasch aus, dass es den Mädchen nicht mehr gelang, ihre Habseligkeiten zu retten; barfuss flohen sie ins Freie. Kurz nach 1 Uhr wurde mit der Sirene Grossalarm ausgelöst. Als die Feuerwehr den Brandnester der etwa 20 Meter lange und 10 Meter breite Dachstock bereits lichterloh. Nach etwa einer Stunde hatte die Feuerwehr den Brand niedergekämpft, doch mottete es in den Brandnestern der Zwischenböden noch bis 8 Uhr morgens. Ein Augenschein in der Morgenfrühe bot ein trostloses Bild. Der Dachstock mit den zehn Zimmern und der ganzen Habe der An-

gestellten wurde vollständig vernichtet. Stark mitgenommen wurden auch acht Hotelzimmer im dritten Stockwerk. Wasserschaden erlitten mit Ausnahme des Erdgeschosses alle Geschosse. Der Schaden beziffert sich auf über 200 000 Fr. Die Hotelinhaber befinden sich im Ausland. Die Brandursache konnte bis jetzt noch nicht ermittelt werden.

AUS DEN VERBÄNDEN

Die schweizerischen Kur- und Verkehrsdirektoren tagen

(Mitg.) Unter dem Vorsitz von Verkehrsdirektor A. Moser (St. Gallen) befasste sich der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren in seiner Herbstversammlung in Zug mit dem Aktionsprogramm der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung für den Winter 1954/55, namentlich mit den Fragen der Prospektverteilung, der Studienfahrten aus dem Ausland und den allgemeinen Richtlinien für die Kur- und Städtewerbung. Den vorgesehenen Werbemaßnahmen wurde zugestimmt und die Mitwirkung der lokalen und regionalen Verbänden bei diesem Programm zugesichert. Verschiedene Redner behandelten in Kurzreferaten die Probleme der Zersplitterung der Werbekraft und der Überlastung der Werbebudgets der am Fremdenverkehr interessierten Gruppen durch unerwünschte Einzelaktionen, den Ausbau der Fremdenverkehrsstatistik durch Einbezug der Übernachtungen in Ferienwohnungen, die Bemühungen um verlängerte oder gestaffelte Schulferien sowie die Tätigkeit der Kommission für die Finanzierung der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung. Der Verband gibt der Hoffnung Ausdruck, dass dieser Institution die nötigen Mittel für die Fortsetzung des erfolgreich aufgebauten Werbeapparates nicht entzogen, sondern ihr im Gegenteil für die notwendige Intensivierung der Werbung neue Quellen erschlossen werden.

Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Pontresina

Unter der umsichtigen und speditiven Leitung von Präsident Christian Heirich fand am Freitagabend die ordentliche Herbstgeneralversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Pontresina statt. In seiner Eröffnungsansprache wies der Vorsitzende auf den durch den Tod verursachten Verlust von drei treuen Mitgliedern hin. Es sind dies Bergführer und Skilehrer Hans Kasper, Garagist Martin Rauch und Bäckermeister Johann Schmidt. Die Versammlung erwies den Verstorbenen die übliche Ehrung, nachdem in ehrenden Worten ihrer Tätigkeit gedacht worden war.

Der umfangreiche und detaillierte Saisonbericht von Kurdirektor O. Largiadèr war ein Spiegelbild der vielgestaltigen Arbeit eines Kur- und Verkehrsvereins. Es wurde auf die neuen Tendenzen im heutigen Tourismus hingewiesen, die durch die Rastlosigkeit, durch

AUSKUNFTSDIENST

Reisen auf Kredit — eine Kreditfirma mehr!

In letzter Zeit mussten wir an dieser Stelle unsere Mitglieder davor warnen, Kreditorganisationen beizutreten, weil die dem Hotelier aberverlangte Kommission von 10% nach unserer Preisordnung nicht statthaft ist, wenn nicht eine verbindliche Reservation seitens eines Reisebüros vorliegt. Zu den bisher aufgetauchten Kreditfirmen, über welche wir hier berichteten, kommt eine neue hinzu, die sich an schweizerische Erstklasshäuser wendet und um Kredit für die mit einem Ausweis versehenen Gäste nachsucht. Wie in den früheren Fällen, verlangt auch diese Firma 10% Kommission auf den Rechnungen. Es handelt sich um die Travellers Credit Service Limited, London, resp. Travellers Credit Service, Inc., New York.

Wir können nur wiederholen, dass eine Kreditierung von Hotelrechnungen um so weniger interessant ist, als der Hotelier neben dem Nachlass von 10% noch zusätzliche Umrühre hat, ganz zu schweigen vom Kreditrisiko. Je mehr Firmen sich auf dieses Geschäft verlegen, desto weniger wird man geneigt, in eine solche Sache Vertrauen zu haben. Aus diesem Grund, und namentlich, weil die Gewährung einer Kommission — wenn es sich nicht um eine Reiseagentur handelt — zu unserer Preisordnung im Widerspruch steht, warnen wir unsere Mitglieder dringend davor, auf die Begehren solcher Kreditorganisationen einzutreten. Soll sich der barzahlende Gast, der in der Hotelierie die Regel ist und es auch bleiben soll, dupliert vorkommen? Man rufe nicht die Geister, die man nicht mehr los wird!

die von Jahr zu Jahr zunehmende Motorisierung, das kollektive Reisen und die immer grössere Ausmasse annehmende Campingbewegung charakterisiert sind. Aus der grossen Fülle des unterbreiteten und verarbeiteten statistischen Materials war zu entnehmen, dass die in der vergangenen Sommersaison erzielten Logiernächte wohl etwas hinter dem letztjährigen Ergebnis zurückkamen, aber doch noch rund 12 000 Logiernächte mehr als im Durchschnitt der sieben Nachkriegssaisons ausmachten. Dieses Resultat kann als recht gut taxiert werden. Ertragsmässig ist die Saison besser ausgefallen als im Vorjahr. Das registrierte Logiernächte total wurde zu 63,4% in Hotels, zu 15% in Pensionen und Hotels garni und zu 21,6% in Ferienwohnungen und Privatzimmern erzielt. Die errechnete durchschnittliche Aufenthaltsdauer ergibt für die Zeit der Kurtaxperiode, d. h. vom 1. Juni bis 20. September, 6,92 Tage gegenüber 7,0 Tage im Sommer 1953. Der vor einem Jahr begonnene relative und absolute Rückgang der Schweizerlogiernächte hat sich fortgesetzt. Die einzelnen Nationen sind am Logiernächte total wie folgt beteiligt: Schweiz 48,4%, Deutschland 19,5%, England 8,6%, Belgien 6,2% und Italien 4,1%. Weitere Erhebungen weisen die immer grössere Bedeutung, die dem Automobil als

taufrisch konserviert...



frühlingzart serviert!

Scana Spinat

wirklich unübertroffen!

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

Gesucht

in gutbezahlte Saisonstellen

- 2 Köche gut ausgewiesen
- Buffetochter an Selbstbed.-Buffet
- Haushausche selbstständig und solid
- Officebursche an Abwaschmaschine
- Heizerchef
- Mitarbeit und Überwachung einer Equipe
- Casserolier gut ausgewiesener
- 2 Küchenburschen
- Officetochter
- Küchenmädchen

Alle Stellen mit Antritt 20./22. Dezember 1954. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu senden unter Chiffre W 5 2725 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT

WAADTLÄNDER WEIN

OPV

NEU VIM bringt Glanz und Sauberkeit wie noch nie!

Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:

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

Kaufen Sie VIM im Kessel zu 10 oder 15 kg!

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



VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!

Ein Sunlight-Produkt

Mehr Rendite durch Kaffee!

Das weltbekannte

Souffletta House in St. Moritz deckt seinen gesamten Kaffee- und Heissgetränk-Bedarf mit zwei «Ego-Universal-Kaffeemaschinen». Das will etwas heissen, zählt man in diesem Hause doch 325 Betten. Sind Sie für die kommende Winter-Saison gut gerüstet?



HERSTELLER UND FABRIKSERVICE
EGLOFF & CO. AG. NIEDER-ROHRDORF

Verkauft durch:

- Sanitas AG, Basel Kantenfeldstr. 22, 061/24 78 20
- Christen & Co. AG, Bern Marktgasse 28, 031/256 11
- Grüter-Suter AG, Luzern Hirschgasse 9, 041/311 25
- Autometro AG, Zürich Ramistrasse 14, 051/24 47 66
- Autometro AG, Genf Rue Bonivard 8, 022/2 85 44

INDIEN — Gesucht

für sofort in Erstklasshotel, tüchtiger, sprachkundiger

Maitre d'hôtel

sowie auf Januar 1955 ein

Receptions-Sekretär

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre E J 2745 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt in Gross-Restaurant, tüchtige, tatkräftige

Gouvernante-Stütze des Patrons

Ausführliche Offerten unter Chiffre G P 2753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Chs. Müller-Soutter, Bahnhof-Buffet SBB, Basel.

Geranten-paar

Die Sântis-Schwebbahn sucht zur Führung ihrer beiden Buffets

Schwägalp und Sântis

mit je 10 Fremdenbetten, tüchtiges Geranten-Paar. Es handelt sich um ein bedeutendes Geschäft mit Sösbetrieb. In Betracht kommen nur qualifizierte Bewerber. Gute Umgangsformen, Menschenführung und Sprachkenntnisse sind unerlässlich. Küchenchef, der in einem solchen Betrieb gut bewandert ist, erhält den Vorzug. Handgeschriebene Offerten mit Photos, Zeugniskopien, kurzem Lebenslauf und Bekanntheit der Gehaltsansprüche sind bis spätestens 20. November 1954 zu richten an das Büro des Verwaltungsrates der Sântis-Schwebbahn AG in Herisau.

Sântis-Schwebbahn AG.

ERSTKLASSHOTEL GRAUBÜNDENS

sucht für Wintersaison tüchtigen

Chef-Gardemanger Commis de rang Saaltöchter Glätzerin Chasseur

Offerten von bestqualifizierten Bewerbern mit Praxis in ähnlichen Betrieben sind unter Beilage von Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht

für Sommeraison 1955 (ca. 20. März bis Ende Oktober) in Erstklasshaus, 100 Betten.

Küchenchef allererste Kraft
Commis de cuisine
Patissier mit Kochkenntnissen
Journalführer/Kassierer
Obkellner (Saal)
Saaltöchter
Saalkommis
mit bestandener Lehrzeit oder Kurs
Saal-Praktikantinnen
Zimmermädchen
Etagenportier
Hausbursche
Chasseur
Lingère perfekt im Bügeln
Wäscherin
Küchenmädchen und **Casseroliers**
Officemädchen/Kaffeeköchin

Schweizer bevorzugt. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an P. Gantenbein, Dir. Grandhotel an Lac, Brissago/Lago Maggiore.

Gesucht

in Speiserestaurant in Solothurn flinke

Buffetdame

bewandert im Bierauschank. Gehalt Fr. 380.- plus Kost und Logis. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre S O 2722 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle tüchtige, selbständige

Buffetdame

Nur bestausgewiesene Bewerberinnen adressieren ihre Offerte mit Photo an Hotel Kreuz, Balsthal, Tel. 082/27412.

BARMAID

gesucht

für führende Dancing-Bar von Luzern. Jahresstelle, guter Verdienst. Eintritt 1. Dezember. Gut präsentierende, sprachgewandte Bewerberinnen (Englisch unerlässlich), die über grössere Routine verfügen, wollen Offerten richten unter Chiffre L Z 2713 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dolder Grand Hotel, Zürich, sucht am 1. Dezember 1954 oder nach Vereinbarung eine tüchtige, selbständige

Lingère-Hilfe der Gouvernante

in Jahresstelle. Sonntags frei. Kost und Logis im Hotel.

Hôtel Ier rang dans la région du Lac Léman cherche pour entrée à convenir

chef-saucier

de 1ère force. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre C S 2736 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

per sofort in Dauerstelle jüngerer

Saaltöchter

mit Zeugnissen. Offerten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

GESUCHT

bilanzsicherer

BUCHHALTER

für

Hotel- und Restaurants-Betriebe

Gründliche Branchenkenntnisse absolut erforderlich. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Saläransprüchen unter Chiffre OFA 3061 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Junge Tochter, aus Gasthausbetrieb, mit Handelsdiplom, guten Französisch- und Englischkenntnissen - Englandaufenthalt - sucht Saisonstelle als

II. Sekretärin

in Winterkurort. Offerten an Berty Grubler, zum Wilden Mann, Wil (St. G.).

Junge, sprachkundige

Barmaid

sucht Stelle für Wintersaison. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre Z 6382 Y an Publicitas Bern.

Gesucht in Hotel der Zentralreise tüchtige, in allen Sparten der Hotellerie bewanderte Person, im Alter zwischen 30 und 40 als

Stütze des Patrons

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z E 2768 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Gesucht von Grosshotel im Engadin: junger, strebsamer

Bureau-Praktikant

auch Anfänger. Deutsch und Französisch in Wort und Schrift. Eintritt ca. 1. Dezember, für Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Ferner

Telegraphistin

Offerten, Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre G E 2743 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire-COMPTABLE-contrôleur

(homme ou femme)

demandé

pour fin décembre/comencement janvier, à convenir, par hôtel 1er ordre, Suisse romande, ouvert toute l'année. - Place stable. Doit connaître comptabilité commerciale système Ruf (pas maincourante). Langues peu nécessaires. Faire offres avec prétentions de salaire sous chiffre D R 2732 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

GESUCHT

für kommende Wintersaison tüchtige

Barmaid

(evtl. Anfängerin) sprachgewandt. Sofortige Offerten erbeten an Grand Hotel Alpina, Gstaad.

GESUCHT tüchtige

Allgemein-Gouvernante

mit Kenntnissen in Ecomat-Arbeiten. Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle. Ferner

Commis de rang Commis de bar

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an das Flughafen-Restaurant Kloten.

Gesucht

für die Wintersaison in Hotel mit 50 Betten

Hausbursche-Portier

sprachkundig

Saaltöchter

sprachkundig

Saal-Praktikantin

Küchenmädchen

Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 8669, Grindelwald.

Bekannter Kurbetrieb im Tessin sucht tüchtige

Buchhalterin

Interessante und gut bezahlte Jahresstellung. Offerten unter Chiffre K T 2773 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Hotelbetrieb. Hat Gelegenheit, eine gute, exakte Küche zu erlernen. Offerten mit Schulzeugnissen und Bild an Hotel Drei Könige, Chur.

Gesucht

Kochlehrling

in Hotelbetrieb. Hat Gelegenheit, eine gute, exakte Küche zu erlernen. Offerten mit Schulzeugnissen und Bild an Hotel Drei Könige, Chur.

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Genügender Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienanschluss, la française Küche. Eintritt jederzeit. - Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gables, Ramsgate Road, Margate, England. Referenz: Frau Benz, Zürich, Hababurgerstr. 37. Auskunft und Prospekte.

Deutsches Mädel sucht für kommende Wintersaison Stelle als

Zimmermädchen

20 Jahre alt, mit guten Zeugnissen. War schon öfters in der Schweiz in Saisonstellen. Etwas franz. und italienische Sprachkenntnisse. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Frl. Else Röhrig, Rottweil am Neckar, Marxstrasse 29 (Deutschland).

Junge, tüchtige, seriöse, 20-jährige

Tochter

deutsch u. französisch sprechend, mit Kenntnissen im Service, sucht Stelle in Tea-Room der deutschen Schweiz. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Familie Gremud, Milchgeschäft, Broc (Frib.).

31-jähriger, fleissiger, zuverlässiger

PORTIER

mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre P R 2729 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Journalführer.

Warenkontrollor oder Praktikant für Bontskontrolle

sucht Stelle. Frei ab 1. Dez. 1954. Offerten unter Chiffre J W 2721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vorzügliche Damen-

Musik-Duo

für Konzert und Tanz sucht Engagement für Wintersaison. Offerten unter Chiffre D D 2737 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, gewandte Deutsche, bereits in der Schweiz tätig, sucht für die Wintersaison Stelle in gutem Hotel als

Buffettochter

Gef. Offerten unter Chiffre J. D. 2739 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige

Gouvernante

sucht Stelle in Wintersaison. Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre L 6288 Y an Publicitas Bern.

Tüchtige, versierte u. sprachkundige

Barmaid

mit mehrjähriger Praxis, sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre T B 2720 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PORTIER

sucht Stelle für Wintersaison. Offerten unter Chiffre P O 2789 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, erfahrener

Patissier

sucht Stelle in Jahresbetrieb oder für Wintersaison. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre T P 2763 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Bordeaux-Weine A. de Luze & Fils

die am meisten verlangte Marke

100 Jahre in der Schweiz eingeführt durch

Weinhandlung Voss

Zürich 23

Telephon (051) 25 15 41

Gesucht

in mittelgrosses, gutgehendes Haus in Engelberg mit Winter- und Sommeraison, auf Mitte Dezember:

Küchenbursche
Küchenmädchen
Saaltöchter u. Kellner
Saal-Praktikant(in)
Hallenboy
Zimmermädchen
Wäscherin-Lingère

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre W S 2762 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune dame capable cherche emploi en station pour la saison d'hiver. Peut occuper poste de concubine dans

hôtel, bar, gouvernante ou vendeuse

Ecrire sous chiffre P M 2027 à Publicitas, Lausanne

Langjährige

Gouvernante

erfahren in Etage, Lingerie und Office

sucht Vertrauensposten. Jahresbetrieb bevorzugt. Offerten unter Chiffre G L 2746 an die Hotel-Revue, Basel 2.

20-jähriger Bursche mit abgeschlossener Konditorlehre sucht gute

Lehrstelle

um sich als

KOCH

auszubilden. Bevorzugt wird welsche Schweiz. Peter Luder, Hunschwil (AG).

Jüngere Wirtstochter, mit Fähigkeitsausweis, deutsch, italienisch, französisch und englisch sprechend (Übersetzungsfähigkeit), sucht Stelle als

II. Sekretärin

in mittleres Hotel des Berner Oberlandes, evtl. Graubünden. Offerten erbeten unter Chiffre W S 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PARKHOTEL BELLEVUE, LENK (B.O.) vollständig neu renoviertes Haus mit Zweisaisonbetrieb, sucht auf kommende Wintersaison:

Hotel-Sekretärin mit guten Sprachkenntnissen
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Concierge-Conducteur
Chasseur

Offerten mit Zeugniskopien, Photo unter Angabe der Lohnansprüche an S. Perrolaz, Besitzer, Militärkantine, Bern.

Hotel-Direktor

seit Jahren in der Leitung eines grösseren Sommerbetriebs, sucht selbständigen Posten für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre F D 2764 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für die Sommeraison 1955

KÜCHENCHEF

Bewerber sollte sich als guter Restaurationskoch sowie der Führung einer gutbürgerlichen Hotelleitung ausweisen können. Als Badhotelbetrieb verlangen wir auch Kenntnisse in der Régimeküche. Vertraglicher und nützlicher Charakter. Chef-Tourant, Chef de partie können sich auch melden. Eintritt Ende März/April. Saison bis Ende Oktober. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Bild unter Chiffre B H 2751 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle für Restaurant und Dancing-Bar junger, tüchtiger und flinker

Chasseur

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild gef. an Restaurant Singerhaus, Basel.

Gesucht

per 1. Dezember gewandte

Restaurations-tochter

Per sofort:

Haus-Office-Mädchen

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an J. Gabelon-Schmid, Hotel-Restaurant Kanone, Liestal.

Erstklass-Hotel in St. Moritz

sucht auf Wintersaison tüchtige, zuverlässige und sprachkundige

BARMAID

(Schweizerin). Jüngere Kraft bevorzugt. Offerten unter Chiffre E S 2771 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Brüder eines Sommerausgangsgeschäfts nehmen über die Festtage

Weihnachten bis Neujahr

Aushilfsstellen an:

Commis de cuisine und

Sekretärposten mit eventueller

Aushilfe im Service oder Bar

Anfragen sind zu richten an Gebr. Max und Moritz Rogger, Hotel Wilderbäd, Sarnen.

Gesucht mit Eintritt nach Übereinkunft für alkoholfreies Hotel-Restaurant in der Ostschweiz bestqualifizierte

Leiterin

Verantwortungsfreudige Bewerberinnen mit Organisations-talenten werden gebeten, ihre handschriftlichen Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen einzureichen unter Chiffre L O 2768 an die Hotel-Revue, Basel 2

Gesucht für Hotel in Zürich

jüngerer Gerant/Gerantin

gut präsentierend, mit Zürcher Fähigkeitsausweis A (für Alkohol), englisch, französisch und italienisch sprechend und im Hotelfach erfahren. Offerten mit Photo und Saläransprüchen erbeten unter Chiffre OFA 8427 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Kochkurse Servierkurse

je vom 4. Januar bis 23. Februar
24. Februar bis 19. April
20. April bis 11. Juni

Gründliche theoretische und praktische Einführung in Küche resp. Service. Koch- und Servierkurse stellen hier täglich praktisch arbeitende Küchen- resp. Servicebrigade der Schule im „Montana“ dar. Illustr. Prospekt und Auskunft sofort auf Verlangen. Telefon (041) 2 55 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel „Montana“

**Küchenmöbel und
Küchengeräte**

schnell gereinigt
mit dem enttendenden
Reinigungspulver



Tausende profitieren seit 1931
von den Vorteilen von SAP.
Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Duvets

Halbbaum, 138 x 170, 48.-;
Federkissen, 68 x 100, 19.-;
Federkissen, 68 x 68, 14.-;
Gut gefüllt. Rücknahme-Garantie. Gratiaprospekt. —
Zaugg, Fabrikation, Arch (Bern).

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

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

Ankauf und Verkauf
von
Hotel- und
Wirtschaftsmöbiliar.

Neu und Alt

Übernahme
jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten,
Thun.

ZU VERKAUFEN:

1 kl. Kaffeemaschine
«Dorn» 220 Volt
1 Kaffeemaschine «Aequator», mit Express u. Injector
1 el. Restherd «Maximo»
1 Elektro-Waschherd kupf.
1 Trommel-Waschmaschine, Syst. «Cicero» mit Holz- u. Kohlenheizung
100 gebrauchte Stühle
Fr. 7.- per Stück

Anfragen an Chiffre SA 336 X
an Schweizer Annoncen AG.
«ASSA», Basel 1.

Gesucht
in Erstklasshotel nach
Arosa:

Lingère-Glätterin
Lingère-Stopferin
Kaffeekeüchin
Saaltöchter

Offerten mit Referenzen und
Gehaltsansprüchen unter
Chiffre E A 2742 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Absolvent des Kochkurses
und des Servierkurses der
Hotelschule Luzern
sucht Stelle als

**Koch-
praktikant**

wo er sich während des
Winters im Kochen weiter-
ausbilden kann. Offerten er-
beten unter Chiffre V R 2738
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

ein

**Koch-
lehrling**

Offerten an Bahnhofbuffet
Glarus.

Gesucht
tüchtige, arbeitsfreudige

Köchin od. Alleinkoch

in mittelgrosses, alkoholfreies Hotel-Restaurant.
Jahresstelle. Offerten an Chiffre OFA 941 Sch
an Orell Füssli-Annoncen AG., Schaffhausen.

LIPS-

Küchenmaschinen
J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Flims

sucht für den Winter 1954/55
(zufolge Demission d. bisherigen Stellen-Inhabers)

Sportsekretär

Erfordernisse: deutsch, französisch, englisch. Be-
wandert in allen Wintersportarten. Guter Organi-
sator, gute Umgangsformen. Bewerbungen mit
Bild und Gehaltsansprüchen an Kur- und Verkehrs-
verein Flims, Flims-Waldhaus.

GUEST-HOUSE SABENA, ELISABETHVILLE
(Congo Belge)

Nous cherchons

maître d'hôtel
chef de cuisine et
second chef expérimentés
réceptionniste (main-courantier)
barman

Prière de faire offres par avion à Bernard Morier, dir.

Gesucht

infolge Erkrankung, auf 15. Dezember in Hotel von
50 Betten im Wallis

Sekretärin-Gouvernante

(Stütze des Patrons). Offerten mit Lohnansprü-
chen und Zeugnisabschriften unter Chiffre S G
2723 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Entremetier

est demandé de suite
par la Brasserie du Grand-Chêne S.A. à Lau-
sanne. Faire offres avec photo, copies de certi-
ficats et prétentions.

Hôtel de tout premier ordre de la Riviera
vaudoise
cherche pour la direction de son
Tea-Room-Restaurant

jeune hôtelier

(éventuellement marié), actif et entreprenant,
ayant travaillé dans cette branche et possédant de
bonnes connaissances commerciales. Place à
l'étranger. Offres avec photo et curriculum vitae
ainsi que prétentions de salaire sous chiffres
T R 2716 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Erfahrenes**Bademeister-
Ehepaar**

sucht sich zu verändern.
Sprachkenntnisse: Franz.,
Italienisch, Deutsch, etwas
Englisch. Wenn möglich Jahr-
resstelle. Sehr gute Referenz.
Offerten unter Chiffre B A
2602 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht

jünger

la Saucier

in erstklassiges Restaurant
am Platze Zürich. Geht.
Offerten unter Chiffre G S
2740 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Junger, versierter

Koch

mit vielseitiger Ausbildung
sucht Jahres- oder Aus-
hilfsstelle. Stadt Zürich od.
St. Gallen bevorzugt. Offerten
unter Chiffre OFA 30188
an Orell Füssli-Annoncen,
Basel.

Inserieren bringt Gewinn

Erstklassiger**Alleinunterhalter**

Flügel, Akkordeon, Gesang,
Cepiedge Konzert- und Tan-
musik, internat. Repertoire.
Frei für Wintersaison.
Tätig im Cafe Royal,
Konstanz. Angebote erbe-
ten an Otto Herr, Sigismund-
strasse 31, Konstanz.

Tochter

gesetzten Alters, deutsch,
franz., engl. sprech., sucht
Stelle als

Saaltöchter

in gutes Haus. Eintritt 15.
Dez. — Schriftl. Offerten an
J. A., Postlagernd, Tüschers

Kennen Sie diese
Hero-
Spezialitäten?

Fertige Gerichte, Zutaten, Pains



Die grosse Hero-Auswahl
... wer sie führt,
ist leistungsfähiger!

Hero Konserven Lenzburg

Wie praktisch sind
diese fertigen Gerichte,
wenn es Gäste eilig
haben!

**WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET
GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM:
NIEMAND KANN IHN FINDEN**

LIQUEURS
ET GINS DE
RENOMMÉE
MONDIALE



BOLS

LA MARQUE QUI TRIOMPHE DEPUIS 1575

Agence générale pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

HOTEL EXECUTIVE

Experience Switzerland, England, China
and Malaya

is free for anywhere at any time.

R. Gerber, Jungstrasse 43, Basel.

Gesucht
selbständige

KÖCHIN

in erstklassigen, modern eingerichteten Land-
gasthof (elektr. Küche) mit sehr guter Kundschaft.
Lohn nach Vereinbarung. Offerten mit Photo und
Zeugnisabschriften an E. Gartenmann, Gutsbetrieb
und Gasthof Rietshül b. Braunau (Thg.). Tele-
phon (072) 468 31.

Erstklassiges, mittelgrosses Hotel auf Bermuda GB.
sucht bestqualifizierten Schweizer

**Küchenchef
und Schweizer
Chef-Pâtissier**

Referenzen und Zeugnisabschriften sind zu richten an
Primus Bon, Bahnhof-Buffer Zürich-RM.

Chef de service-Oberkellner

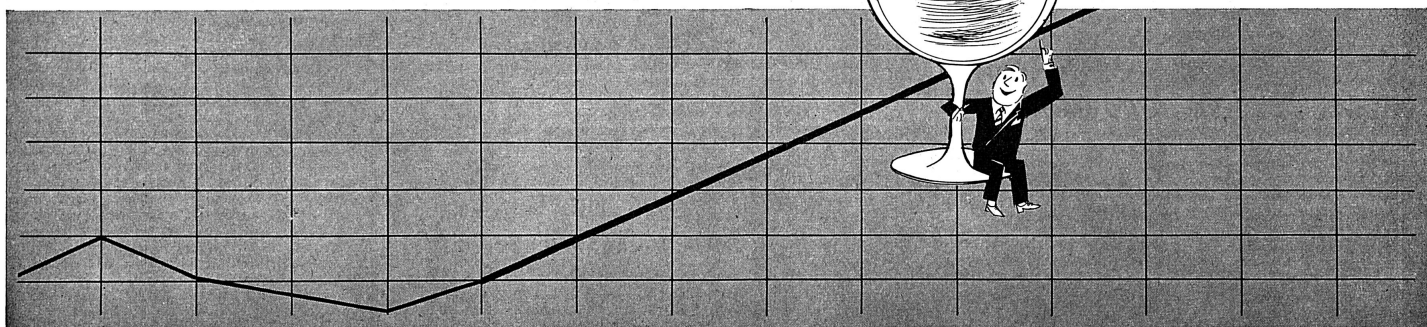
25 Jahre alt, deutsch, franz. und englisch spre-
chend,

Saaltöchter

22 Jahre alt, suchen Stelle für kommende
Wintersaison. Beste Referenzen. Geht. Offerten
an G. Kremer-Schaller, Thalstrasse, Küssnacht
am Rigi, Telefon 611856.

Mit dem Dezi-Glas steigern Sie

Ihren Umsatz



Gehen Sie mit der Zeit

Erfolgreich sind nur Leute, die mit der Zeit gehen. Passen auch Sie sich an und schenken Sie den Wein im Deziglas aus. Sie werden Ihren Umsatz mühelos steigern können. Wagen Sie den Versuch, er kostet Sie nicht viel. Alles was Sie dazu brauchen, sind ein oder zwei Dutzend ge-eichte Gläser.

Der Ausschank im Deziglas ist einfacher

- Die Bedienung ist einfacher und Sie ersparen sich Arbeit: der Wein kommt direkt aus der Flasche ins Glas; Sie brauchen keine Krüge.
- Die Bedienung geht rascher: das Glas wird am Buffet gefüllt und muss nur noch dem Gast an den Tisch gebracht werden.
- Sie sparen, denn es gibt weniger Scherben.

Sie steigern den Umsatz ...

Der Dezi-Ausschank bringt Ihnen neue Gäste: Jene, die sparen müssen, denn der Preis des Deziglases ist erschwinglich, die Automobilisten, die ohne Schaden ein Glas Wein trinken können,



die Frauen, die gerne mit Mass ein Glas Wein genießen ... und alle jene, die den Wein als Aperitif, zum Essen oder irgendwann lieben, die aber aus diesem oder jenem Grunde nicht viel trinken möchten.



... und Sie verdienen besser

Es werden trotzdem nicht weniger Zweier und Dreier konsumiert. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die Stammkunden ihren Gewohnheiten treu bleiben. Im Gegenteil: nach dem Zweierli bestellen sie oft noch ein Deziglas ... Wenn Sie zum Essen Wein in Dezigläsern ausschanken, können sich viele Gäste ein Glas Wein gönnen. Der Dezi-Ausschank ergänzt übrigens in idealer Weise die einfacheren Mahlzeiten. Feinschmecker dagegen werden Ihnen dankbar sein, weil sie auf diese Weise zu jeder Speise den passenden Wein trinken können.

Welches Glas wählen Sie?

Unsere Umfrage hat ergeben, dass Ihre Kollegen diese vier Formen vorziehen. Das eine Glas ist

zierlicher, das andere wahrhafter – alle vier haben aber ihre Vorzüge. Achten Sie jedoch darauf, dass der Strich möglichst hoch angebracht ist. Sonst verlangt der Gast, dass Sie bis über den Strich einschenken, und dies wäre für Sie ein Verlust.



Wir helfen Ihnen bei der Einführung des Dezi-Ausschanks

Eine grosse Propagandaaktion wird nächstens beginnen. Inserate, Plakate, Kino-Diapositive werden für das Deziglas werben. Tischreiter erhalten Sie gratis bei der Schweiz. Propaganda-Zentrale, Bleicherweg 7, Zürich, Tel. 051/25 43 50. Sie profitieren mehr von dieser Aktion, wenn Sie Ihre Vorbereitungen und Massnahmen schon jetzt treffen.

Die Erfahrung spricht

«Seit mehr als einem Jahr haben wir mit dem Weinverkauf im Deziglas erfreuliche Erfahrungen gemacht. Diejenigen Gäste, die lieber keinen

Wein als einen Zweier bestellen, begrüssen das Deziglas als Fortschritt und Entgegenkommen. Weinkenner haben das Deziglas zum „Nachdop-peln“ auf einen Zweier oder Dreier benützt. Auch als Aperitif schätzen ältere oder junge Kunden den Weisswein im Deziglas. Zu den heute viel begehrten Mahlzeiten im Tellerservice stand der Preis von 2 dl Wein in keinem Verhältnis zum Preis des Essens. Das Deziglas hat auch hier eine

fühlbare Lücke geschlossen und bald treue, dankbare Anhänger gefunden. Auf Grund dieser Erfahrungen dürfen wir den Dezi-Ausschank empfehlen.» Dies sagt Ihnen Herr E. Pauli Jr. vom Bahnhofbuffet SBAarau.



Folgen Sie diesem Rat! Der Dezi-Ausschank wird Ihnen neue Gäste bringen. Teilen auch Sie uns Ihre Erfahrungen mit. Wir werden sie gerne veröffentlichen.

Le Champagne Clicquot

c'est uniquement

VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN

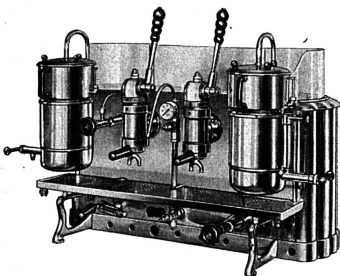
depuis 1772

ce dont veuillez prendre note

Agents généraux pour la Suisse: B. Jordan-Vielle & Fils, Neuchâtel

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

GAGGIA



GAGGIA: die Kaffeemaschine, die den besten Kaffee zubereitet!

NEU:

Alle Kolbenmodelle können durch Behälter ergänzt werden.

Modell « Classique » mit 4 Kolben ausgerüstet: mit 2 Kolben u. 2 Behältern.

GAGGIA, Vinet 19, Lausanne, Tel. (021) 24 49 91

GAGGIA

Bekanntes Hotellerehepaar 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. Seröses Angebot unter Chiffre P.K. 2809 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Englisch

rasch und gründlich

in unseren sehr intensiven Ganztags-Sprachkursen

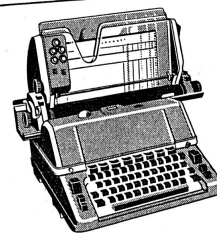
Winterkurs: 5. Januar bis 2. April

Frühjahrskurs: 13. April bis 11. Juli

Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 2 55 51

Schweiz, Hotellschule Luzern, im Hotel «Montana»

Das Gewicht eines Papierblattes arbeitet für Sie



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

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

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

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

Quinzaine culinaire de Bienne

Une fois de plus, la vivante cité industrielle de Bienne se signale, en ce mois de novembre, à l'attention de chacun par l'organisation d'une nouvelle quinzaine culinaire. Au cours de celle-ci, les hôtels et restaurants vont à nouveau plaider la cause de la bonne cuisine au moyen de tout un choix d'excellentes spécialités et les commerces faire des présentations suggestives de beaux services de table, ainsi que des multiples éléments qui se rapportent à la cuisine et à la restauration.

Les hôteliers biennois persistent à croire, dans leur esprit éveillé et chercheur, que la gastronomie est un des arts et des penchants des plus aimables pour le bonheur des hommes et qu'il faut pratiquer et stimuler sans cesse. En cela, ils ont mille fois raison et ils donnent ainsi un beau panache à leur ville active et prospère où tout un monde d'hommes d'affaires suisses et étrangers sont en continuelle résidence.

Cette quinzaine culinaire, qui dure du 6 au 21 novembre, fut ouverte jeudi dernier par un magnifique «dîner gastronomique» offert aux autorités et à la presse suisse et étrangère; il connut le plus brillant succès. Les invités et organisateurs prirent un pétillant apéritif au champagne dès 17 heures, puis tinrent «hautes assises de délectations culinaires et vineuses» dans la grande salle des fêtes de l'Hôtel Elite, autour d'une très belle table dressée et parée avec un goût parfait et sur laquelle porcelaine riche, argenterie massive, cristallerie exquise, belles fleurs, chandeliers et flambeaux princiers, formaient une merveilleuse symphonie.

Au chapitre des mets, ce fut le menu que voici:

Rocher de foie gras aux perles du Périgord
Taslette de fumet de queue de bœuf
Feuilleté aux fruits de mer
Sorbet à la Fine Champagne
Pigeon de Bresse sur croûton à la Catalane
Choix de fromages
Ananas frais Royale
Mignardises

Et cette sélection de vins:

Château Gravas 1949
Meursault-Perrière 1952
Corton des Hospices de Beaune 1953
(un vin jeune, mais d'une richesse étonnante!)
Château Ausanne 1938
Château Bastor La Montagne 1928

Tout cet ensemble, mets et vins, fut de très haute qualité et extrêmement apprécié par tous les convives, gens d'expérience et de raffinement en la matière, qui témoignèrent également leur plus vif plaisir à entendre les commentaires gastronomiques et poétiques, présentés en faux d'artifices par M. Félix Perret, journaliste, à Lausanne.

C'est à M. Richard-Arthur Lendi, directeur de l'Hôtel Elite et jeune président de belle classe, qu'échut la délicate tâche de mettre sur pied cette brillante

lante réunion et de la présider. Il le fit avec une souriante distinction, fort bien entouré du reste par les membres du Comité et de la Société des hôteliers de Bienne.

Au dessert, après le discours présidentiel de M. R.-A. Lendi, MM. T. Scheidegger, vice-chancelier de la Ville de Bienne, le Dr. Emil Brändli, conseiller d'Etat, H. Gabriel, hôtelier, R. A. Langford, vice-président de l'Association de la Presse étrangère en Suisse, R. E. Singer, secrétaire et grand chevalier du Tastevin, soulignèrent en termes chaleureux les fa-



De gauche à droite: MM. R. A. Langford et R. E. Singer, représentants de la presse étrangère en Suisse, congratulent M. R. A. Lendi, président de la Société des hôteliers de Bienne et environs.

meuses traditions culinaires de Bienne. Ils félicitèrent et remercièrent les initiateurs de cette nouvelle quinzaine gastronomique, et M. René Fell, directeur de l'Office du tourisme de Bienne, sut louer tous les mérites de la brigade des cuisiniers de l'Hôtel Elite, conduite avec une grande compétence par M. Rossi, chef de cuisine tessinois, sans oublier ceux des décorateurs de Bienne, dirigés par M. A. Barraud, président.

Et le couronnement de ce gala des gourmets eut lieu par une réunion très amicale des invités et des hôteliers de Bienne dans le salon princier qu'est le «Bar Chambord» de l'Hôtel Elite.

E. P.

Les commentaires de M. Félix Perret

On nous communique encore au sujet de ce dîner:

Le dîner fut présenté et commenté par M. Félix Perret, journaliste à Lausanne qui, à chaque plat et d'après sa documentation, faisait connaître l'origine, la provenance, la préparation, l'arôme, le fumet, etc. des mets servis. Faisant des comparaisons, citant des anecdotes de Brillat-Savarin, de Curnonsky, etc., il conduisit les dîneurs du «Foi gras de Strasbourg» jusqu'à la «Déesse des Mers» qui nous apporte dans leurs coquilles les merveilleux «Fruits de mer».

Après avoir commenté le sorbet à la Fine Champagne, il nous emmena en pays de Bresse. Tout en

L'édition spéciale d'octobre de la Revue de l'hôtellerie internationale

La Revue de l'hôtellerie internationale vient de publier un numéro spécial à l'occasion de l'ASTA Convention et du Congrès général de l'Association internationale de l'Hôtellerie.

Depuis quelques années, le numéro d'octobre de cette revue internationale est attendu avec impatience par tous les milieux touristiques et hôteliers, car il constitue non seulement une source de renseignements précieux sur la vie et les problèmes de l'hôtellerie internationale, mais encore un chef-d'œuvre d'impression et de publicité. Cet exemplaire exceptionnel est bien dans la note du programme de la rédaction et de l'administration de cet organe international puisque c'est un volume de quelque 150 pages qui est présenté aux abonnés et aux lecteurs de la Revue de l'AIH. C'est donc le plus grand numéro qui ait été publié jusqu'à ce jour, ce qui prouve le succès croissant que cette publication remporte, tant dans les milieux hôteliers et touristiques que dans les industries qui leur sont apparentées.

En effet, les annonceurs y trouvent un moyen de publicité extrêmement avantageux puisque la Revue de l'AIH est diffusée dans le monde entier et qu'un grand nombre d'exemplaires ont été expédiés à San Francisco où s'est déroulé le Congrès de l'Association américaine des agents de voyages.

Tous les pays apportent leur message et exposent les solutions qu'ils ont apportées aux problèmes qui leurs sont propres. Le président de l'AIH, M. J. Percept, s'adresse, lui aussi, aux lecteurs de la Revue internationale et aux congressistes de l'ASTA pour relever les intérêts communs et qui existent entre l'hôtellerie et les agences de voyages, et le désir de tous de chercher en commun à satisfaire le touriste tout en l'encourageant à voyager.

Au nom de la ville de Rome, M. A. Della Casa rappelle l'importance des travaux du 7^e congrès général de l'AIH qui se déroulera dans la ville éternelle au mois de novembre et il souhaite aux congressistes une cordiale bienvenue.

Du sommaire, relevons encore quelques-uns – car il serait trop long, ne serait-ce que de les citer tous – des articles particulièrement intéressants contenus dans ce numéro spécial: Evolution et organisation de l'hôtellerie en France; La location de voitures au service de l'hôtellerie; Reisen und Rasten in Europa; Der Hotelier in der Fremdenverkehrswerbung; Travel in Britain goes up; Planning for the Hotel Industry; le merveilleux développement de l'industrie hôtelière italienne; The Netherlands Hotels; Speaking for Switzerland; Vers une revision des mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie suisse, etc.... Si l'on ajoute les pages de l'AIH renseignant sur le prochain congrès de Rome, le centre de documentation et le guide international des hôtels, la rubrique toujours appréciée «Hotel People in the news», on aura une légère idée de la valeur professionnelle de cette publication admirablement illustrée, très vivante et présentée techniquement et rédactionnellement avec un goût très sûr.

On ne saurait donc trop en recommander la lecture à tous ceux qui s'intéressent aux problèmes de l'hôtellerie internationale, car cela les incitera à s'abonner à cette revue qui est un heureux complément des organes professionnels nationaux. Nous félicitons la rédaction de la Revue de l'hôtellerie internationale pour la parfaite réussite de ce numéro spécial.

Bleibt noch zu vermerken, dass die «kunststofflichen Hinweise» in der Sondergruppe «Kunststoffe im Gaststättengewerbe» stark beachtet wurden.

Immer neue Besucher fand auch die von der HOSPEN in Bern zur Verfügung gestellte Sonderschau «Moderne Ernährung und Diät».

Weder zu übersehen noch zu überhören waren die acht Kegelbahnen, auf denen internationale Wettkämpfe mit volkstümlichem Kegeln abwechselten. -zn

Aus dem schweiz. Privatschulwesen

Die zur Behebung der in den letzten Jahren durch verschiedene Kursveranstalter und einzelne sich anmassend Institut nennende Schulungsunternehmen verursachten Mißstände im angesehene Schweizerischen Privatschulwesen gegründete *Arbeitsgemeinschaft für privates Bildungswesen* hat sich kürzlich als Verein konstituiert. Den Vorsitz führt weiterhin *Nationalrat Dr. H. Conzett*, Zürich; ebenso bleiben die bisherigen Förderer einer privatwirtschaftlichen Ordnung im freien Bildungswesen, worunter namhafte Persönlichkeiten und Verbände, an der Gemeinschaft beteiligt. Zweck der Konstituierung als Verein ist die *Schaffung einer dauerhaften Ordnung im Privatschulwesen*. Auf eine erste Einladung an einen besonders ausgewählten Kreis zur Mitarbeit haben sich weitere Verbände und Privatschulen zur Verfügung gestellt und ihren Beitritt erklärt. Eine Generalversammlung wird demnächst die grundlegenden Beschlüsse für die Schaffung der neuen Ordnung auf freier Basis fassen, die namentlich einen wirksamen Schutz des Publikums gegen die Ausbeutung durch gerissene Geschäftemacher bezweckt. Durchgreifende Massnahmen drängen sich angesichts der Zeit wieder zunehmenden Mißbräuche als dringend auf.

BIRDS-EYE-Bohnen

in allen Sortierungen aus neuer Ernte

mild, zart und fadenlos.

Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe.

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

Vortragsprogramm 1954/55 der BBKZ. Zürich

Die Berufsbildungs-Kommission für das Gastgewerbe Zürich hat ihr Vortragsprogramm für den Winter 1954/55 vorbereitet. Es bildet eine wertvolle Ergänzung zu dem, was in früheren Jahren geboten wurde und wird allen Berufsgruppen Anregungen für den Alltag geben. Diesmal geht es um Belange, die im persönlichen Kontakt mit dem Gast eine wesentliche Rolle spielen. Aber auch die Prinzipalschaft wird die Gelegenheit erfassen, an den Kursen teilzunehmen. Der erste Teil beginnt mit einem Kurs von Prof. Dr. R. Zürcher über

Kunst und Kultur in Zürichs Vergangenheit.

Vortrag 1: Mittelalter. Einleitung: Die Bedeutung der Vergangenheit für das heutige Zürich. Pfahlbauer und Römer, die Entwicklung des zürcherischen Stadtplans; die älteren Brücken, Kastell und Pfalz auf dem Lindenhof, Verlauf der Stadtbefestigung, ihre heute noch sichtbaren Spuren. Kirchen und Klöster: Grossmünster, Fraumünster, Predigerkirche, Augustinerkirche u. a. Die mittelalterlichen Bürgerbauten: die ältesten Zunfthäuser. Was erinnert im Landmuseum an das alte Zürich?

Vortrag 2: Renaissance und Barock. Zürich während und nach der Reformation, seine Beziehungen zum Ausland im 16. und 18. Jahrhundert. Kultur, Politik und Wirtschaft im Zeitalter der Aristokratie. Die Stillentwicklung von der Renaissance bis zum Rokoko an zürcherischen Beispielen: Rathaus, neuere Zunfthäuser, Herrensitze und Bürgerhäuser, Wohnkultur und Bildnisse.

Vortrag 3: Die letzten hundertfünfzig Jahre. Zürich seit dem Untergang der Alten Eidgenossenschaft; Entwicklung zur schweizerischen Wirtschaftsmetropole. Überblick auf den Anteil Zürichs am europäischen Literatur- und Musikleben; Gottfried Keller, C. F. Meyer, Wagner u. a. Grosse Maler: Böcklin, Koller, Hodler u. a. Die grossen Veränderungen im Stadtbild; die Baukunst im Zeichen der Stilwiederholung; Klassizismus, Neugotik, Neurenaissance, Neubarock. Die Versuche, im Jugendstil u. a. moderne Formen zu finden.

Die Vorträge finden statt: im Auditorium 119 der Universität, jeweils von 20.30 bis 22 Uhr, an folgenden Tagen:

Donnerstag, 25. November, 2. und 9. Dezember.

Kosten für den ganzen Kurs: Fr. 3.50. Kurskarten können bezogen werden bei den Concierges der Hotels St. Gotthard, Eden au Lac und Neues Schloss, Zürich, sowie auf dem Sekretariat der BBKZ., Freitagsstrasse 10.

Der zweite Teil befasst sich mit einem

Kurs über das Schmücken,

gehalten von A. Anderegg, Neuhausen, und einem Gärtnerfachmann.

Kurs 1: Vom Sinn des Schmückens (allgemein), warum, wann, wo, wieviel. Funktion der Dinge – Schmuck der Dinge.

Kurs 2: Einige Gesetzmässigkeiten, den Raum betreffend. Mobiliar, fixer, gelegentlicher und ständiger Schmuck. Raumproportionen, Flächengesetze. Abriss der Farbenlehre, insbesondere der psychologischen Wirkung der Farben auf die Menschen.

Kurs 3: Über das Möblieren und Drapieren. Bilder wählen (echt – unecht, Kunst – Kitsch), Bilder hängen. Der Blumenдекор.

Kurs 4: Praktische Übungen zu Kurs 3 – Blumendekorationen. Mit einem Gärtnerfachmann.

Zur Abklärung der Durchführbarkeit dieses Kurses ist eine Voranmeldung von Interessenten erforderlich. Als Kurstag ist der Donnerstagnachmittag, eventuell -abend, während jeweils 2 Stunden im Februar 1955 vorgesehen. Das Kursgeld wird ca. Fr. 20.- betragen. Interessenten melden sich bis 20. November beim Sekretariat der BBKZ.

Den Abschluss bildet der

Lehrwettbewerb

für den Koch- und Servierberuf im Verlauf des Monats März 1955 und der Lehrlings- und Elternabend mit der Aufführung des von Harry Schraemli gedrehten Farbfilms «Triumph der Kochkunst». Dieser Anlass ist ganz besonders der Werbung für die gastgewerblichen Berufe gewidmet, zu welcher die Prinzipalschaft, Lehrmeister, Eltern und Lehrlinge, die Berufsberater, die Kreiskommissionen der Fachkommissionen, das Lehrlingsamt und weitere Interessenten eingeladen sind.

BBKZ.

Kölner Gastwirtsmesse – ein Erfolg

Am 10. Oktober wurde diese Messe beendet. Die Fachschau, von rund 600 Firmen besucht, wird von massgebenden Kreisen als eine vollgültige Veranstaltung bezeichnet. Die Sonderschauen gaben vielerlei praktische Anregungen, die den neuzulegenden Belangen auf dem Gebiete des Hotel- und Gaststättenwesens entsprechen.

Der Besuch der Gastwirtsmesse war mit 100 000 Personen gut. Die anerkannte fachliche Bedeutung der Kölner Gastwirtsmesse brachte ihr zudem einen bemerkenswerten Besucheransturm aus dem Ausland. Gastwirte, Hoteliers, Hoteldirektoren und Fachhändler waren auch aus der Schweiz anwesend.

Geschäftlich war die Kölner Gastwirtsmesse für die beteiligten Kreise ein voller Erfolg. Das gilt für die Firmen der Nahrungs- und Genussmittelbranche eben-

tenant dans ses deux mains son grand verre bombé dans lequel il tempérât son «Corton» Hospices de Beaune, il le comparât, par sa forme, à la poitrine des pigeons de Bresse et fit bien d'autres allusions spirituelles et amusantes; il pouvait prendre certaines libertés de langage, le dîner ne réunissant que des messieurs.

Le service des vins était dirigé par le Grand Chambellan portant en sautoir la grande chaîne d'argent et le taste-vin et avec lui quatre «Wine-butlers» habillés pour la circonstance avec le tablier de caviste et portant aussi le cordon et le taste-vin.

M. Perret, toujours avec beaucoup d'esprit, d'allusions, de comparaisons voluptueuses, et d'agrément, commenta également tous les vins accompagnant chaque service.

Considérations techniques

Les mets étaient présentés sur de grands plats, bien préparés, dressés et décorés. Les petites garnitures Catalanes et courtes sauces étaient servies à part. Le menu cependant excellent, ne comportait ni service de pommes de terre, ni service de légumes et encore moins de conserves. En résumé les gourmets ont pu déguster de fines choses préparées, présentées et servies d'une façon impeccable.

La cuisine et le service fort bien organisés ont eu tout le temps nécessaire entre les plats puisque ce dîner commença, à 18 heures très précises et que ce n'est qu'à 22 h. 30 que l'on servit le mocca, accompagné de Fine Napoléon, et que les chasseurs purent présenter cigares et cigarettes qui étaient attendus avec impatience par les amateurs.

A ce moment-là, le chef de cuisine M. Mario Rossi et sa brigade furent présentés et reçurent des compliments et des ovations bien mérités.

C. Blanck
Vice-Président Fédération Mondiale
des Cuisiniers

so wie für die Aussteller der Ausstattungs- und technischen Einrichtungs-Industrie sowie der Zubehöranlagen.

Die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken, wie Mineralwässer, Fruchtsäfte usw., sprach für einen steigenden Verbrauch.

Gute Geschäfte gab es bei Suppenrezensionen und Nahrungsmitteln. Neuartige, nach dem Kriege zum erstenmal auf der Kölner Gastwirtsmesse gezeigte exotische Suppen wurden stark gefragt.

In der Gruppe der Ausstattungsartikel meldeten die ausstellenden Firmen zufriedenstellende Geschäfte.

Aussteller von Stühlen und Tischen, Stahlrohrmöbeln, Garderoben usw. waren mit ihrem Geschäftserfolg zufrieden. Neben deutschen traten hierbei Interessenten aus Holland und Belgien in Erscheinung.

Gute Geschäftsbahnungen meldeten Firmen für Musik- und Spielautomaten.

Die Mehrzahl aller ausstellenden Firmen in der Gruppe Technische Einrichtungen und gewerbliche Maschinen aller Art erzielten Umsätze, die die Erwartungen teilweise weit übertrafen. Gute Aufträge konnten Hersteller von Kaffeemaschinen und Kaffeemühlen hereinnehmen.

Grosses Interesse wurde für die Sonderschauen bekundet, insbesondere für die «Vorbildliche Kleinstadt». Die gegebenen Anregungen sind nach den Ausstellungen der Fachleute dankbar aufgenommen worden und allem Anschein nach auf fruchtbaren Boden gefallen.

Die Sonderschau «Gast und Garten» war in ihrer ideenreichen Ausgestaltung ebenfalls von grösster Anziehungskraft. Die gezeigten Möglichkeiten, den Großstadtgästen eine entspannende, naturverbundene Gasthausatmosphäre zu schaffen, fanden allseitige fachliche Anerkennung.

Reag

Steiger & Co. A. G.
Marktgasse 45 Bern
Gleiches Haus in Lausanne

Komplette Hoteleinrichtungen
Unser Vertreter besucht Sie gerne

Für
die
feine
Küche

mild
und
natürlich



Valentini Pension II

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



eintellige Modelle
ab Fr. 555.—

... und der Preis

Fr. 1690.—

(Mietkauf ab Fr. 155.— pro Monat)

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



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

Unsere Blumenofferte an Hotels und Restaurants

Spanische Nelken, per Dutzend Fr. 3.—; ab 50 Stück, per Stück Fr. —.20, in gemischten Farben.
Italienische Nelken, in Farben nach Wunsch, per Dutzend Fr. 4.—; ab 50 Stück, per Stück Fr. —.30.
Italienische Edelnelken, per Stück Fr. —.80; ab 50 Stück, per Stück Fr. —.60.
Margeriten, Anemonen, Rosen, Frühlingsblumensträuschen, je nach Tagespreis. Wir bedienen Sie ebenfalls günstig in blühenden und grünen Pflanzen.

E. Kummer, Blumenhalle, Baden

Telephon (058) 276 71

Wir haben stets ca. 5000 Nelken am Lager, so dass wir Sie zu jedem Anlass prompt bedienen können. Unsere Expresssendungen erreichen Sie in wenigen Stunden.

PETIT-SUISSE
UND CARRE

GERVAIS



2



kleine Frischkäsi
aus pasteurisiertem
Rahm

Hôtel des Sports

aux Avants s/Montreux, altitude 1000 m

Comprenant: vestiaire, 3 bureaux, salle de lecture, de jeux, de musique, salon, grande salle à manger, restaurant, brasserie, cuisine, gardemanger, offices, caves, 48 chambres à coucher, 4 salles de bains, W.C., ascenseur. Lingerie, offices d'étages, locaux de nettoyage, réfectoire du personnel, courriers. Chauffage, soute, Buanderie. Dépendance de 4 chambres. Terrain 10 000 m² environ. Prix très avantageux. Convientrait pour cure d'air, home ou maison de retraite.

Agence Immobilière Pierre Furer, Montreux.

Zu kaufen gesucht

Liegenschaft

(Höhe ca. 600-900 m ü. M.), die sich als

FERIENHEIM

für das Pflegepersonal einer Anstalt und während der Schulferien für Kinder (evtl. mit Möglichkeit zum Anbau eines Schlafsaales) eignen würde. Offerten gefl. unter Chiffre OFA 22281 A an Orell Füssli-Annoncen AG., Basel.

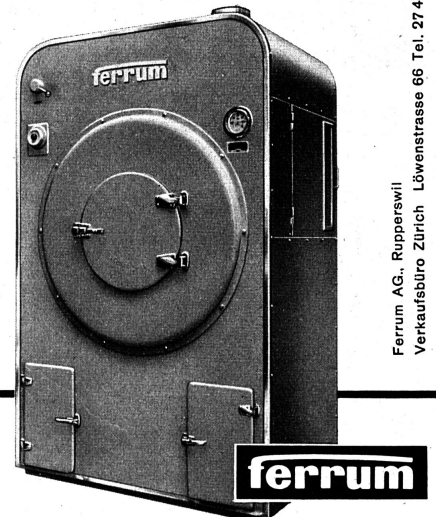
Inserieren bringt Gewinn!

Was für eine Trocken-Anlage braucht Ihre Wäscherei?

Vielleicht ist für Ihren Betrieb ein Kulissen-Trockenapparat zweckmässiger als die sogenannte Raumtröckne. Wenn Sie jedoch besonders knapp an Raum sind, dann empfehlen wir einen Trocken-Tumbler. Er ist für Klein- und Leibwäsche besonders geeignet, weil seine Beschickung schnell und einfach vor sich geht.

Wenn Sie eine Wäscherei einrichten oder für den bestehenden Betrieb eine leistungsfähigere Trocken-Anlage brauchen, dann bitte lassen Sie sich von uns unverbindlich beraten. Seit 25 Jahren bauen wir als Spezialität Wäschereimaschinen und Trocknungs-Anlagen und sind bis heute dasjenige Schweizer Unternehmen, das sämtliche für Grosswäschereien notwendigen Maschinen-Anlagen im eigenen Werk herstellt.

Wir bauen Trockenmaschinen und -Anlagen aller drei Grundsysteme. Als Beispiel zeigen wir Ihnen hier den Trocken-Tumbler Triumphator mit einer Stundenleistung von 50 kg Trockenwäsche in patentierter Ausführung mit automatischer Flaum-Abscheidung.



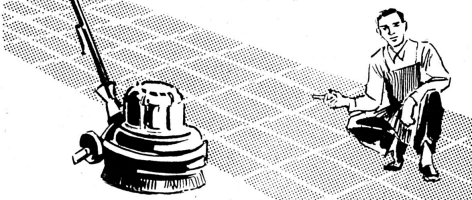
Ferrum AG., Rapperswil
Verkaufsbüro Zürich Löwenstrasse 66 Tel. 27 48 87

... schwere Arbeit leicht gemacht!

Bodenreinigung in Hotels, Restaurants, Schulen,
Geschäftshäusern und Spitälern etc. mit

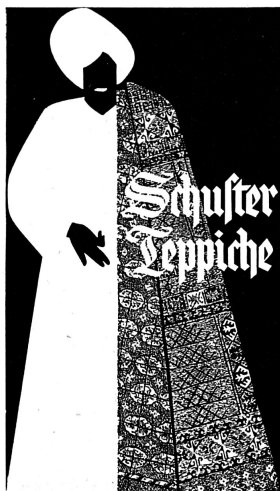
Bodenputzmaschinen

Junior, Universal, Super



Verlangen Sie Prospekte und Vorführung

SUTER-STRICKLER SOHN, HORGEN
MASCHINENFABRIK
TELEPHON (051) 92 46 24



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



**Jetzt...
RADIKAL**
MÖBEL-POLITUR

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen

Auf Frühjahr 1955 zufolge Todesfall
zu verkaufen
an prächtig gelegenen Orte am Rhein

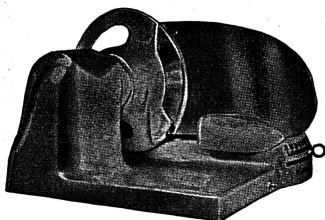
Gasthaus

mit 11 Zimmern, z.T. mit fliessendem Wasser. Das Objekt ist neuzeitlich renoviert und ausgebaut mit moderner Küche etc. Lokalitäten, schönes Restaurant und ein kleines und grösseres Sali, Terrasse, Gelegenheit für Einbau einer Kegelbahn, am Platz noch keine vorhanden. Grosser Grenzverkehr und wird demnächst mit dem Bau eines grossen Kraftwerkes begonnen. Für junge, strebsame Fachleute gute Existenz. Nötiges Kapital Fr. 150.000.—. Offerten unter Chiffre S 45310 Lz an Publicitas Luzern.



**KALTE PLATTE!
RESTAURATIONSBROT!
SANDWICHES!**

mit



Fleischschneidemaschine
geschnitten,
präsentieren gut und ausgiebig

HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG., Zürich
Talacker 41
Telephon (051) 27 80 99



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.

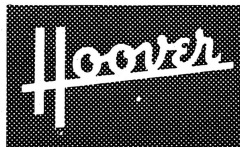
Nur ein Hoover klopft...
bürstet... und saugt!
Darum leistet ein Hoover so viel
mehr als ein gewöhnlicher
Staubsauger!

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.



Der beliebten

GIGER-MISCHUNG

wurde von der Jury der HOSPEL die höchste Auszeichnung
Goldmedaille mit "Félicitations"
verliehen.

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

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735



★ **LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 46 72 94**

Café-restaurant-brasserie

Excellente situation, carrefour central à Lausanne, entièrement rénové. Affaire de 1er ordre en plein développement. Chiffre d'affaires dépassant Fr. 200.000.—. S'adresser Case postale 2391, St-François.

À vendre à Sierre un important

café-restaurant

Gros chiffre d'affaires, avec possibilité de transformer en hôtel. Pour tous renseignements, s'adresser sous chiffre P 99-23 S Publicitas, Sion.

Wir liefern vorteilhaft

Gefrieranlagen
Glacéanlagen
Kühlschränke
Konservatoren
Kühlvitrinen

Verlangen Sie unseren Prospekt
und unverbindliche Beratung.



Winterrabatt



LANDINI-KÜHLMASCHINEN GmbH.
OBERÜREN-UZWIL (SG)
Telephon (073) 651 80

Umständehalber
zu verkaufen

Land-gasthof

an schönster Lage der Zentralschweiz mit Aussicht auf See und Berge, an Hauptstrasse. Geeignet für Reisegesellschaft oder Betriebsferien. Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre U 1, 2683 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lerne Englisch in London

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

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.80 per Stück. Möbelfabrik Gachwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 263 12.



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse

Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone (061) 34 30 43 et 34 30 44

Für Restaurants und Hotels

offizieren wir:
Buntgewobene Tischdecken, abgepasst u. am Meter
Napper, Napperons und Servietten, Damast in weiss und farbig
Schonerstoffe für Woll- 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 ausserstenden Konditionen.
Zu jeder gewünschten Auskunft stehen wir gerne zur Verfügung. Wir beraten Sie unverbindlich.

Alfred Tribelhorn — Degersheim (SG)
Abt. Hotelbedarf Telephon (071) 541 69



Das Hotel und Bahnhofrestaurant Zugerberg

ist auf 1. April 1955

neu zu verpachten

Restaurant und Aussichtsterrasse mit je 80 Plätzen. Guter Jahresbetrieb. Fachkundige Ehepaare mit Fähigkeiten ausweisen für Küche, Restaurant und Hotel sowie Sprachkenntnissen mögen ihre Bewerbungen richten an die Direktion der Zuger Berg- und Strassenbahn AG., Alpenstrasse 15 in Zug.



Das bewährte Waschmittel für sorgfältige Pflege der Wäsche. Für Waschmaschinen, Automaten und Waschkessel.

Beste Bezugsquelle in allen Bedarfsartikeln für Wasch- und Putzwecke, wie Schmierseife gelb und weiss, Spülpulver, Waschlauge, Bodenwische usw.