

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 58 (1949)
Heft: 27

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:

Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Cts. Reklamen Fr. 2.— per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT:

Schweiz: jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.—, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 2.—, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:

Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon: 5 86 90.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr

Achtundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-huitième
année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

ANNONCES:

La ligne de 6 points ou son espace 60 cts., réclames fr. 2.— par ligne. Rabais proportionnels pour annonces répétées.

ABONNEMENTS:

Suisse: douze mois 15 fr., six mois 9 fr., trois mois 5 fr., un mois 2 fr. — Pour l'étranger abonnement direct: 1 an 20 fr.; 6 mois 11 fr. 50; 3 mois 6 fr. 50; 1 mois 2 fr. 50. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

REDACTION ET ADMINISTRATION:

Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone: 5 86 90.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 27 Basel, 7. Juli 1949

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 7 juillet 1949 N° 27



Photo: Freter, Zürich

Wir werben für die Schweizer Weine

*Liebe Brüder, Herren und Knechte,
jetzt leuchten uns wieder die herrlichen Nächte;
steigt in die Bügel eurer Rosse,
reitet im silbernen, klingenden Trosse
über die samtigen Hügel,
zur Herberg und kehret nun ein.
Es wartet im Krüge der goldene Wein!*

Hans Roelli.

Man wird des Eindrucks nicht frei, dass man in früherer Zeit den Wein wahrhaft als göttliches Geschenk der Natur und des Schöpfers besser zu schätzen und ehren wusste. Jede geschichtliche Bilderschau, besonders die der mittelalterlichen Flämen und Franzosen, gestattet uns Rückblicke in die damaligen festlichen Tafelfreuden, bürgerlichen und klösterlichen Zech- und Kellersenzen. Ohne tiefgehende Verständnis für die beglückende Trilogie von lieblichen Frauen, Laute und Wein, hätte auch der geniale Franz Hals wohl kaum eine einzige Leinwand grundiert. Der geistbeschwungene schweizerische Lyriker und Lautensänger Hans Roelli hat das obenstehende Gedicht geschrieben, und was wahre Dichter schreiben, ist immer wahr. Auch dieses Lied ist von einer sehnsüchtig-sordinen Melodie alter Saiteninstrumente untermalt, die dem Sänger von einem leider selten gewordenen Gefühl der Romantik eingegeben wurde.

*„Zur Herberg und kehret nun ein,
es wartet im Krüge der goldene Wein!“*

Jetzt ist der Segen gross und überreich geworden. Es ist beinahe wie zu Zeiten der biblischen fetten Jahre. Eine gute Weinernte folgte der an-

dern und übertraf die vorhergehende noch an Güte und Fülle. Sie haben sich in der Folge auch prompt eingestellt, die Neunmalweisen von gestern, heute und übermorgen, die alles schon vorausgesagt, prophezeit und immer gewarnt haben wollen: — herunter mit den Preisen — hinauf mit dem gewinnlosen Verschleiss! Die Rebbaunern, denen man jahrelang den letzten Tropfen abgekauft hatte, schon bevor sich die Blüte richtig zur Fruchtperle entwickeln konnte, waren konjunkturrell und verkaufstatistisch noch zu unbesonnen, um den Wechsel der merkantilen Gezeiten so rasch zu erkennen. Sie fürchteten sich mehr vor den Eishelligen und der kalten Sophie als vor der Möglichkeit, dass man ihren guten Wein nicht kaufen könnte. Sie freuten sich, mit den harten krummen Fingerknöcheln ihrer Weinbauernfäuste wieder einmal an volle Fässer zu klopfen, ohne dass ihnen ein dumpfer Fröstler der Höhräume in die Ohren drang. „Wein ist immer noch Wein“, dachten sie, und was in meinem Keller liegt, ist mein Besitz, Lohn und Preis eines mühevollen Arbeitsjahres. Und nun liegt der Wein immer noch da und die gültige Sonne lockt wieder neue Blüten und Früchte aus dem Erdreich. Es ist ein Erbeil menschlicher Tragödie, dass sich fast jede irdische Glückseligkeit nach und nach in Trauer verwandeln muss.

Wir möchten weder rechten noch streiten. Wir wollen keine Schuldigen oder scheinbar Verantwortlichen suchen. Wir sind alle viel zu sehr nur Menschen, mit allen Mängeln und Schwächen behaftet, als dass wir uns berufen fühlten, unsere lieben Mitbürger vor den Richter zu drängeln. Alles Geschehen hat einen Sinn, auch das scheinbar sinnlose. Es ist uns nicht gegeben, nicht Ein-

zeln, nicht Allen, die Kreuzworträtsel des Lebens restlos zu lösen, und wenn es ein Findiger fertigbrächte, die dunkeln Schleier, die die Zukunft verhüllen, zu durchleuchten, blieb ihm zuletzt doch immer noch ein Kreuz. Man hoffte, dass der lange gehemmte und unbefriedigte eigenössische Volksdurst mit den reichen Ernten wohl ausgeglichen würde. Es traf nicht ein, im Gegenteil, es schien, als ob sich auch noch die Geschmacksrichtung der Mitbürger etwas zu ungunsten unserer Weine verschoben hätte. Trotzdem möchten wir heute auch jene nicht zu Hilfe rufen, die eine mehr oder weniger gut begründete Reserve unserm Wein gegenüber an den Tag legen. Wir stellen nur fest, wir haben heute viel Wein, er ist gut und er wird es noch lange bleiben. Freue sich dessen, wer sich freuen kann.

Welch ein glücklicher Umstand, dass wir den Traubensaft lagern, aufsparen können. Auf viele Jahre können wir die guten Jahrgänge verteilen, so dass wir auch einen bösen Frühjahrsfrost und einen Regensommer ohne Trübsal überstehen. Und er gewinnt mit dem Altern, der Wein, er wird edler, würdiger. Wie die guten Menschen wird er milde, friedfertig und weise. Es soll hier nicht über den Charakter der Schweizer Weine doziert werden. Wer mit dem Weine gute und enge persönliche Beziehungen unterhält, kennt die Vielfalt und den Reichtum unserer Rebgebiete und Gewächse. Die goldenen Ströme aus dem Welschland, die hell- und dunkelroten aus der Ostschweiz, der Bündner-Herrschaft und des Tessins. Dabei sind noch ganz bescheidene, aber listige Weine anzutreffen, die mit unendlicher Liebe und Geduld auf Hunderten von kleinen, sonnigen Rebäckern des ganzen Schweizerlandes

Appell an unsere Mitglieder

Die Saison hat begonnen. Nahezu sämtliche Häuser sind auf den Empfang der Gäste gerüstet. Dass sie in grosser Zahl kämen, ist unser aller Wunsch.

In diesem Sommer obliegt uns gegenüber den Weinbauern eine Solidaritätspflicht. Die Keller in den westschweizerischen Weinbaugebieten sind voll unverkauften köstlichen Rebsaftes. Machen wir es uns zur Ehrensache, für den Weisswein bei unseren Gästen ein gutes Wort einzulegen. Ein feiner Tropfen schätzt man in den Ferien doppelt. Deshalb ist es auch nicht aussichtslos, wenn man etwas unternimmt, um für den „Weissen“ eine Lanze zu brechen.

Ein jeder helfe mit!

gepflegt, gezogen und mit Verehrung und in Dankbarkeit getrunken werden. Wir wollen auch keine Katalogisierung dieser guten Tropfen vornehmen; heute geht es um den Absatz der grossen weissen Klassenweine unserer chers Confédérés romands, denen der Wein das tägliche Brot bedeutet.

Keiner hat wohl die Sorgen und Freuden der welschen Weinbauern inniger miterlebt und besungen als Ramuz. Er hat ihr Leben mitgelebt in guten und schlechten Jahren. Er hat seinen Weinbauern und der Scholle die Treue gehalten bis zur letzten Lebensstunde. Er wurde nicht reich an Geld und Gütern, bei diesem standhaften Verweilen im sonnendürren Winzerdörfchen, aber das Herz und die Seele kamen reichlich auf ihre Rechnung. Wir zehren alle und noch lange Zeit vom geistigen Erbe und Überfluss dieses grossen und eigenwilligen romanischen Sängers. Er streckte mit seinen Rebbaunern die mächtige Nase in die Luft, um Wind und Wetter abzuriechen, und wenn im frühen Frühjahr die Reben blühten, dann zog er den niedern, steilen Rebmauerchen entlang, bückte sich alle drei Schritte, verschob ein junges Rebenblatt und sagte etwa halbblaut zu sich selbst: „Cela fera encore une bonne année, Dieu merci!“

Wenn der stämmige Confédéré vom sanftgewellten waadtländischen Rebgeleude über dem silberstrahlenden See noch unter uns weilt, wäre er der auserwählte Ambassador, um für die Westschweizer Weinproduzenten heute ein männliches Wort einzulegen. Er würde es mit umso mehr Überzeugung und Begeisterung tun können, weil er die würzigen 1947er und 1948er Weine in ihrem vollen Duft und geschmacklichen Eleganz von Hause aus kennen müsste. Da kommt uns doch kein ausländischer Wein heran, keiner. Ein goldheller, kristallklarer Waadtländer aus guter Lage, oder ein aromatisch herausfordernder schmeichelhafter Walliser sind in ihrer schönen Eigenart nicht zu überbieten. Ein vielgeister und kundiger Weinaufmann sagte einmal das kluge Wort: „Beaucoup de vin étranger, nous gâte le goût!“ Aber wir haben es gar nicht notwendig, durch Einsatz von Kritik über ausländische Weine unsere Produkte zu empfehlen. Sie haben Würze, Gehalt und Schönheit genug, dies selbst zu erweisen. Das wissen zum Glück auch unsere schweizerischen Hoteliers und Wirte, besonders jene, die etwa gelegentlich in den Kellern der westschweizerischen Weinbauern, als Mitglieder irgendetweier Weinprüfungskommission, das Examen über die neuen Jahrgänge abnehmen.

Angebot und Nachfrage! Die beiden Maximen, in der Sportsprache würde man sagen, Start und Ziel allen wirtschaftlichen Geschehens. Man sollte meinen, dass, wenn die Angebote reichlich sind, die Käufer und Interessenten sich in Massen einstellen, um ihren Bedarf zu decken. Das aber, wenn die Nachfrage gross ist, man sich nicht zu sehr um die Dinge kümmern sollte, um die Schlange der Kauflustigen noch zu verlängern und die Preise in die Höhe zu treiben. Bei reichlichen Angeboten werden auch die besten Qualitäten auf dem Markt erscheinen, bei grosser Nachfrage wird auch das Minderwertige in den Mann gebracht. Aber die Menschen sind nun einmal sonderbare Käuze, das Gegenteil jeder Vernunft tun sie. Wenn viel Ware geboten wird, sinkt die Kauflust, selbst bei günstigsten Bedingungen und bester Qualität der Produkte. Ist aber die Nachfrage gross, dann kommen sie in Scharen,

selbst, und gerade solche, die weder fach- noch sachkundig sind. Eine merkwürdige Erscheinung des freien Handels. Darf man sich da wundern, wenn es Leute gibt, die das Heil in einer gelenkten Wirtschaft erkennen wollen?

Die schweizerischen Hoteliers, die wie die Weinbauern mit Haus und Heimat eng verbunden und verkettet sind, haben ein gutes Verständnis für die geschäftlichen Wellengänge. Kein Stand wie dieser hat die üblichen Auswirkungen der Kriegs- und Nachkriegsjahre erdulden und erdulden müssen. Das treue Beharrungsvermögen mancher Hoteliers ging bis zum letzten Opfer. Wir wissen aber auch, dass diese nicht umsonst gebracht wurden. Dieses Verständnis für die Bedrängten soll sich heute zugunsten unserer Weinproduzenten und des heimischen Weinhandels auswirken. Die Lage darf nicht spekulativ ausgenutzt werden. Jede ehrliche Arbeit und jedes edle Produkt sind ihres Preises wert. Man weiss um die Bemühungen und Anstrengungen von Produzenten und gewissenhaften Weinhandelsfirmen, dem Konsumenten einen naturreinen und gehaltvollen Trunk auf den Tisch stellen zu können. Gerade die Hoteliers können immer wieder das bässe Erstaunen fremder Gäste feststellen, wenn man ihnen stolz bekennen kann: „Ja, Schweizer Wein, edler, guter Schweizer Wein!“

Die Schweizer Weinwochen sind kein Fest, das durch einige fröhliche Degustationen oder gutgemeinte Zeitungsberichte seinen Zweck erfüllt. Hier hilft nur die frische und willige Tat des Einzelnen und der Allgemeinheit. Wer jetzt stark gelichtete Casiers im Keller hat, fülle sie wieder auf. Es sind gute Jahrgänge, schön ausgereift und geläutert, die angeboten sind. Es gibt für einen Gastwirt keine grössere Freude und auch keine bessere Empfehlung, als wenn er seinen Freunden und Gästen melden kann: „Ich habe noch eine gute Flasche im Keller!“ Wer aber den tieferen Sinn dieser neuesten freundschaftlichen Aktion ganz verstehen will, mache sich auf zu einer kleinen heimatischen Rundfahrt. Den jurassischen Kalkfelsen, dem Bieler- und Neuenburgersee entlang, in das sanftgeneigte und weitgespannte Rebgelende der „Lacôte“. Er durchwandere das Steilgehänge der „Lavaux“, wo die Rebmauerchen und Weingärten bis in den Himmel hinaufgebaut wurden. Weiter gegen Jvorne, Aigle, der Rhone nach bis zum stillen Bergkirchlein von Raron. Dort liegt ein anderer grosser Freund der Reblute, der mit ihnen lebte und dort begraben sein wollte, Rainer Maria Rilke. Wer mit aufgetanen Sinnen diese kleine Welt durchwandert, mit dem einfachen Landvolk spricht, erkennt gar bald, dass es hier um andere Dinge geht als nur um das Festen und Trinken. Immer und überall aber wird er behutsam eine dunkle Kellerstiege hinabgeführt, ein kleines, zierliches Gläschen wird ihm zwischen die Finger geschoben, und aus der dicken, eichenen Fasswand strahlt ein fadendünner, duftender goldener Bronnen. Das Schweigen wird nur etwas durch die zaghaft schüchterne Frage des besorgten Vignerons unterbrochen: „Est-il bon?“ – „Oui, il est bon, très bon!“

„Es wartet im Krüge der goldene Wein!“

Leopold Hess

Sachons apprécier et boire nos vins

Personne n'a su mieux que Monsieur Henry Wuilloud, ingénieur-agronome propriétaire-vignerons, célébrer, par ses écrits et les conférences qu'il a faites, les nobles travaux de la vigne et mettre en évidence les qualités de nos vins. Nous sommes heureux qu'il nous ait donné l'autorisation de reproduire les textes ci-dessous que nous avons grappillés dans une brochure qu'il a publiée il y a quelques années et qui était intitulée: «Un grand vin valaisain, le Pinot noir».

Sur nos coteaux,

chacun sait ça,

le démocratique et populaire Fendant de toute notre Suisse romande atteint souvent un degré de finesse et de perfection qu'on rencontre rarement ailleurs. Il peut même prétendre à quelque titre de petite noblesse et sortir ainsi de la commune roture, mais si gentil peut-il être, il ne sera jamais que le héraut de nos autres crus qui sont, vous les connaissez au reste: l'Arvine, le Riesling, l'Amigne, l'Humagne, le Muscat, la Malvoisie l'Hermitage, le Rouge du Pays et la Dôle, sans compter quelques nouveaux venus qui promettent bien et qui ne dépareraient pas le grand défilé.

Tous sont bons, ont de la race et de l'allure et tous ont leurs heures et leurs moments propices et un vrai repas valaisain, préparé, mijoté, cocolé, un vrai repas valaisain, simple de lignes, mais savoureux et puissant dans ses bases, ne saurait se concevoir sans l'harmonie de ces vins divers qui y viennent tour à tour jeter les notes éclatantes de leurs fanfares.

Un seul vin quand on festoye est une mortelle monotonie, Dieu merci, inconnue cécans et la tradition saine de chez nous, que tous les Saints du Paradis et surtout, le premier parmi eux, St-Théodule protecteur de nos vendanges, aient toujours en leur garde, cette tradition veut la grande parade de tout ce qui a fleuri et mûri aux flancs de nos rochers arides et brûlés. Quand, en bonne ordonnance, ils paraissent sur la table

et qu'ils jettent leurs feux, ce sont tous les rayons lumineux de nos étés et de nos automnes qui éclatent de la bouteille et se répandent dans la chambre et dans les yeux des convives joyeux et charmés. «Le bonheur, alors, on ne le réve pas, on le boit: c'est meilleur» (Desnoyers).

*

Mais il ne suffit pas d'avoir du bon plant et au bon endroit, un de ces endroits «où les grains de raisins semblent éclater de rire au temps béni des vendanges», pour oser émettre la présomption de posséder dans son caveau une Dôle parfaite et harmonieuse. Il aura fallu, par une culture qui sacrifiera impitoyablement la quantité à la qualité équilibrer judicieusement la production du cep, fumer «bumanter» comme on

fumées de nos rocailles et de nos garrigues valaisannes.

Alors oui, les temps sont révolus et on peut, avec tendresse couper la grappe et amoureusement la porter à la cuve où le dieu du vin ne tardera pas à bondir et à bouillonner dans l'allégresse de la fermentation.

* * *

Ce vin là, vous ne l'offrirez pas à quiconque, car ce serait un crime que de dilapider pareil joyaux et vous appellerez que le père de Pierre de Ronsard, l'exquis poète de «Mignonne, allons voir si la rose», le chevalier Loys de Ronsard avait inscrit sur le caveau des vins fins de sa gentilhommière de Tourrairie, cette devise, que, lecteur, tu dois faire tienne:

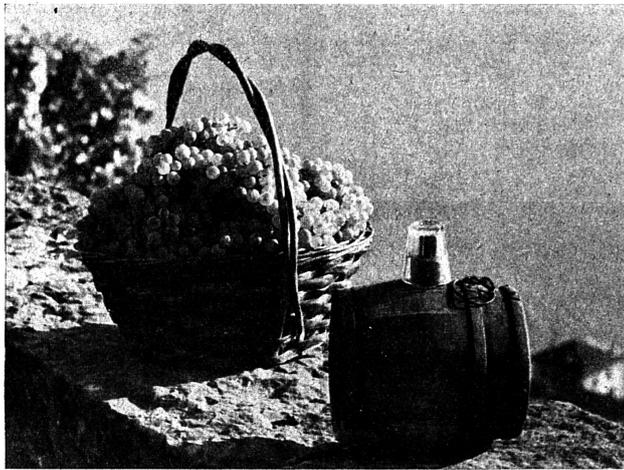


Photo de Bary, Lausanne

Cui dès Videto!

«Prends garde à qui tu l'offres.»

Mais, à moi, qui saurai le boire dévotement, pieusement, passionnément, gravement, respectueusement, si tu offres ce vin, nous choquerons nos verres et, comme l'a rappelé agréablement un auteur, auquel j'emprunte ma conclusion, nous porterons nos santés, à la mode antique.

Moi: A la tienne!

Toi: Sensible.

Moi: De tout cœur!

Toi: Mémement.

et tous deux ensemble: Comme de juste!

Dr Henry Wuilloud,

ing. agronome, propriétaire-vignerons

dit par chez nous, dans une juste mesure, et surtout éviter ces excès d'azote qui donnent ces vins grossiers et vulgaires bons pour l'amateur de gros pinard, mais que le véritable connaisseur, être rare et subtil, repoussera toujours avec horreur. Il faudra aussi, en amoureux féroce ment jaloux, protéger feuilles et grappes des moindres atteintes du dangereux mildiou et des ravages des vers repoussants et maléfaisants. Il faut que la grappe de pourpre puisse entrer dans l'automne intacte et immaculée pour pouvoir, le plus longtemps possible, jouir des baisers attendris et éperdus du soleil des jours déjà déclinants d'octobre et même de novembre lorsque le ciel est clément et l'année favorable.

Alors les grains se rident, et quand on les goûte, on sent en eux tous les effluves des fleurs par-

Wir wollen helfen

Hotelier sein, verpflichtet. Verpflichtet gegenüber dem anvertrauten Gast, dessen Wünsche nicht immer leicht zu erfüllen sind, verpflichtet aber auch gegenüber dem eigenen Lande und vor allem dessen Volkswirtschaft. Hotelier sein, heisst aber auch aufgeschlossen sein. Eine gegebene ökonomische Situation mit klarem Blick abzuschätzen, gehört zu den elementaren Regeln seines Berufes; mit aufgeschlossenem Herzen die Probleme anderer Berufsstände zu verfolgen, aber lehrt ihn die Härte der Zeit. Die Existenz des Hoteliers wird von den leisesten Schwüngen menschlichen Tuns und selbst dem der Naturkräfte beeinflusst. Vom politischen Umsturz bis zum Dauerregen, vom Börsenkrach bis zur Missernte und von der industriellen Konjunktur bis zum bäuerlichen Überfluss, wirkt alles seine bösen oder guten Strahlen auf sein Dasein. Dass die bösen Strahlen seit 10 Jahren absolut dominieren, hat seinen Willen nicht gebrochen. Der „Quivive-Zustand“ der nachgerade Dauerzustand zu werden scheint, lässt den Vergleich mit dem stoischen Kampfe des chinesischen Reisbauern zu. Dieser unbegabte Wille zum Ausharren zwingt auch den Gegner zum Respekt, lehrt ihn aber auch, die Arbeit des Nächsten zu achten und richtig einzuschätzen.

Der Weinbauer und wir

Dass sich unsere Weisswein produzierenden Bauern in einer katastrophalen Lage befinden, ist allzu bekannt, als dass wir uns noch des langen und breiten damit befassen müssten. Wie sie in diese verzwickte Lage gekommen sind aber steht auf einem anderen Blatt. Genau genommen steht es auf mehreren Kontenblättern, die man etwa wie folgt betiteln könnte.

1. Der Herrgott und der Wein.
2. Die Preiskontrolle und der Wein.
3. Das Gastgewerbe und der Wein.
4. Der Bauer und sein Wein.
5. Der Konsument und der Wein.

Auf dem ersten Kontoblatt stehen eine Reihe von ganz hervorragenden Jahrgängen: man

könnte meinen, der Herrgott hätte die Schweiz mit dem Rheinland verwechselt, denn wir brachten fürwahr Weissweine hervor, die sich neben jedes Edelgewächs von Rhein und Mosel stellen können. (Wer möchte nun deswegen dem Herrgott Vorwürfe machen?) Das zweite Blatt ist bedeutend weniger erfreulich. Die Preiskontrolle schien beim Erlasse ihres mehr als ominösen Ukas über die Zuschläge im Gastgewerbe nicht zu wissen, dass wir nicht nur eine Kategorie von Gaststätten haben, sondern deren recht viele. Laut ihrer Verordnung galten für alle die gleichen Zuschläge, ganz gleich ob es sich um ein Grotto im Tessin oder um ein Luxusetablisement in St. Moritz handelte. „Wer den Wein am teuersten einkauft, dürfte am meisten draufschlagen, und damit war der unheilvolle Anfang schon gemacht. Das dritte Kontoblatt spiegelt in der Eingangsbilanz deutlich den Missgriff der Preiskontrolle wider. Zum anderen aber bemüht sich die Inhaber von gutgehenden Gaststätten – zu denen fast keine Hotels gehörten – immer über volle Keller zu verfügen. „Ware ist besser als Geld“ lautete die Parole, und wer ihr nachleben konnte, tat es. Gute Weine fanden schlanken Absatz, und welcher Gastwirt möchte seinen Gästen nicht das Beste vorsetzen? Als alle Keller prall voll waren, war auch der Krieg zu Ende und man wurde wieder vorsichtig, denn gottlob war die Welt, wenigstens für uns, doch nicht aus den Angeln gehoben worden. Man dachte wieder an das Morgen.

Nun steht der Bauer da mit dem vierten Blatt. Ihm, der das Glück hatte, köstlichen Nektar zu ernten, schmeichelten Weinhändler, Gastwirte und private Abnehmer. Bündelweise hielt man ihm die Banknoten unter die Nase und er griff zu. (Wer wirft den ersten Stein auf ihn?) Sich eine bestehende Konjunktur, mit Mass und Ziel allerdings, nutzbar machen, ist gesunder kaufmännischer Brauch, und was während des Krieges für alle eine Eule war, musste dem Weinbauer schliesslich wie eine Nachtigall erscheinen.

Und nun zum letzten und doch so gewichtigen Konto. Seine Majestät der Konsument trank und trinkt noch immer was ihm beliebt und das ist

sein gutes Recht. Während des Krieges als wirklich einwandfreie ausländische Rotweine rar waren, griff er mit Vergnügen zur gefüllten Weisswein-Karaffe. Da die unstete Zeit harte Anforderungen an die Nerven eines Jeden stellte, griff man vielleicht öfter zum Weinglas als man dies heute tut. Wein ist ein guter Stoff: er ersetzt eine Menge Kalorien, die wir heute wieder aus anderen Dingen beziehen. Die lange Zeit des Aktivdienstes tat ihr übriges: der Soldat, der um 6 Uhr Hauptverlesen hatte, konnte bis um 10 Uhr in aller Gemütlichkeit einige Zweier geniessen und von den Lieben daheim träumen; heute sind wir Soldaten wieder Geschäftsleute, die von 6 bis 10 Uhr meist Wichtigeres zu tun haben, als zu träumen. Als im Jahre 1946 das Benzin wieder frei wurde, da verloren unsere guten Weine mit einem Schlage ein ganzes Heer von treuen Kunden. Dass der Automobilist sich kaum noch getraut, einen halben Liter Wein zu trinken, dürfte bekannt sein. Die überaus unangenehmen Folgen, die aus einem kleinen Zuviel resultieren können, sind heute Gesprächsstoff in allen Kreisen des „fahrenden Volkes“. Doch ein weiterer Umstand kam dazu. Mit dem Ende der Feindseligkeiten begann auch gleich wieder der Import schmackhafter ausländischer Weine, besonders leichter Rotweine (Tiroler usw.). So wie sich die Frauen auf den freigewordenen Schlagrahn stürzten, erquickten sich die Männer wieder an den lang entbehrten Sorten. Um den Wünschen seiner Gäste gerecht zu werden, musste der Wirt zu seinen vollen Kellern noch weitere Weine hinzukaufen; und das ist die Ausgangslage heute. Merken aber muss man sich: der Konsument hat nie gestreikt, er hat zum Teil seinen Durst „gebändigt“ und zum Teil „verlagert“.

Wie können wir helfen?

Der Hotelier ist nicht schadenfroh: er kann es nicht sein. Es ist ihm auch nicht gleich, zu wissen, dass grosse Teile unseres Volksvermögens in unverkäuflicher Ware investiert sind. Neunzig Millionen Hektoliter Weissweine lagern noch in den Grosskellereien, und eine neue Ernte steht vor der Tür. Wenigstens einen Teil davon unter die Leute zu bringen, muss auch uns einer besonderen Anstrengung wert sein, wobei wir übrigens zwei Fliegen auf einen Schlag treffen. Wir helfen den Winzern und machen unseren Gästen eine Freude, denn gar zu viele von ihnen kennen die Mundigkeit unserer weissen Herrgottstropfen nicht. Wie aber im konkreten Falle geholfen werden kann, dürfen wir eigentlich unsern Lesern überlassen, denn sie alle kennen ihre Gäste und ihre Möglichkeiten. In der Annahme aber, dass einige Hinweise doch noch erwünscht sein werden, schälen wir folgendes heraus:

Blick in den Keller

Jeder Hotelier lasse sich ein Verzeichnis aller Schweizer Weissweine vorlegen, die älter als vier Jahre sind. Alle Weine, die vor 1945 gewachsen sind, sollten heute unbedingt verkauft werden. Auch für die 45er wird es Zeit, obwohl es immer wieder Lagen gibt, die ihre zehn Jahre gut übertragen werden. Hat man eine ganze Anzahl solcher älterer „Kellerhüter“, so stelle man ein Spezialkärtchen auf: man wird todsicher Abnehmer finden, wobei allerdings der Preis eine gewisse Anziehungskraft haben muss. (Nichts verschrecken, aber auch die Kirche im Dorfe lassen.) Diese „alten Knaben“ garniert man nun noch mit ein bis zwei neuen Sorten, das heisst möglichst 1948er, denn auch diese frischen Tropfen haben ihre grossen Liebhaber. Die Spezialkärtchen (die man übrigens in einer netten Aufmachung gratis bei der Propagandazentrale für die Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Sihlstrasse 43, Zürich, beziehen kann) legt man nun auf jeden Tisch im Saal, Restaurant, in der Halle usw. Wer einen guten Schritt weitergehen will, der baue eine Ausstellungstafel auf, wie wir im Bilde



Photo Schimmer, Montreux

zeigen. Jede dieser Flaschen trägt ein schmuckes rot-weisses Bändchen um den Hals. Links und rechts liegen Preislisten (es sind Weine darauf von Fr. 4.— bis 9.—) und in der Mitte eine Schweizer Weinfibel, anhand deren sich der Gast auch noch leicht informieren kann, wo der betreffende Wein wächst. (Diese Weinfibeln, die in deutscher und französischer Sprache erschienen sind, können gegen Bezahlung auch bei der Propagandazentrale bezogen werden.) Den Tisch stellt man möglichst an eine Stelle, an welcher alle Gäste vorbei müssen, zum Beispiel am Eingang zum Speisesaal. Der gezeigte Tisch erfüllt während den Schweizer Weinwochen in Zürich seine Aufgabe in ganz hervorragender Weise, wurden doch dadurch über 200 Flaschen Weisswein verkauft, die normalerweise nicht so schlang weggegangen wären, unter anderen 1938er, 1941er, 1942er und 1943er.

Kontrolle der Weinkarte

Nicht jeder Hotelier hat alle Weissweine im Keller, wohl aber hat jeder eine Wein-Karte. Diese Karte sollte in Anbetracht des guten Zwecks einer genaueren Durchsicht unterzogen werden. Wir kontrollieren die Preise und die Sorten. Es muss Ehrensache sein, dass die grossen Weinbaugelände mit wenigstens einer Sorte vertreten sind, zusammen sollten es nicht weniger als sechs verschiedene Weissweine sein. Auch hier sollte wenigstens ein 1948er darunter sein. Hier mag eingeflochten werden, dass diese 48er von einer ganz hervorragenden Qualität sind, zum Teil bedeutend milder als die so gerühmten 1947er. Da diese Weine heute wirklich spottbillig zu haben sind, ist die Sache ausserdem noch finanziell recht interessant. Dass wir auf den billigen Sorten nicht mit dem üblichen Zuschlag auskommen, ist uns klar, denn obwohl die Weine billiger geworden sind, sind leider unsere allgemeinen Spesen eher noch höher als vor Jahresfrist. Den Mindestaufschlag, den der Hotelier auf eine Flasche Wein heute haben muss, glaube ich mit Fr. 3.— angeben zu können.

Wer noch keine offenen Weine führt, dürfte vielleicht zu einer ausnahmsweisen Konzession bereit sein. An solchen Weinen wird ganz nett verdient, und wir können den offenen Ausschank ja auf drei Deziliter und halbe Liter und sogar auf eine weisse Sorte beschränken. (Aufschlag pro Liter wie auf eine Flasche.) Devisenknappe Ausländer sind uns hier besonders dankbar.

Ausschau nach weiteren Absatzmöglichkeiten

Bereichern wir unsere Getränke-Karte mit einigen Spezialitäten, zu denen sich unsere Weissweine besonders eignen. Ein Glas perlenden „Gespritzten“, den viele auch unter dem Namen „Schorle-Morle“ kennen, begeistert auch die Damenwelt. In der Bar darf sowohl dieser als auch der „Swiss-Cocktail“ lanciert werden. Eine kleine Attraktion aber kann man seinen Gästen bieten, indem man ständig eine feine Bowle bereit hält

und diese glasweise ausschenkt. Gerade mit einer Bowle (Swiss-Cup) lässt sich sehr viel Wein verkaufen. Wird es wieder kühler, so vergesse man nicht, dass der beste Glühwein von Weisswein zubereitet wird. Auch der „Kullerpfirsich auf Schweizer Art“ ist eine herrliche Sommer-Spezialität, dazu noch blitzschnell zubereitet.

Den Absatz kann man spielend fördern, wenn man auf das tägliche Menu einen kleinen Hinweis druckt. Vielleicht gar folgendermassen: „Wer heute Schweizer Weisswein trinkt, als Freund dem braven Winzer winkt!“, oder „A glass of Swiss white wine a day, keeps bad temper away“. Oder auch: „Machen Sie sich selbst eine Freude, trinken Sie Weisswein heute“. Ichmute jeder Sekretärin respektive jedem Sekretär soviel Humor und Geist zu, dass gelungene Werbesätze geradezu hervorsprudeln.

Appell an das Servierpersonal

Die schönste Weinkarte und der gepflegteste Weinkeller nützen nichts, wenn unser Servierpersonal sich nicht mit ganz grosser Freude und Elan für den Verkauf einsetzt. Ein tüchtiger Oberkellner kann mehr für den Schweizer Wein tun als hundert Werbeschriften und Plakate. Es ist daher absolut unumgänglich, dass jeder Hotelier mit den betreffenden Mitarbeitern Rücksprache nimmt und sie bittet, sich für unsere Weissweine besonders intensiv zu verwenden. Sämtliche im Service beschäftigten Angestellten müssen vor allem einmal *u. sen, un was es geht*. Wer grosszügig sein will, der setze einen Aufmunterungspreis aus: auf hundert verkaufte Flaschen eine gute Gratisflasche für den Oberkellner, mag ein kleiner Fingerzeig sein. Der Weinlieferant wird vielleicht auch noch eine Flasche beifügen.

Es sollte Prinzip werden, bei Empfehlungen immer zuerst unsere Weissweine zu nennen und die Weinkarte immer dort aufzuschlagen, wo diese Weine stehen. Wo ein Wille ist, ist die Bekanntheit auch ein Weg, und ich traue uns in Leuten soviel Psychologie im Verkauf zu, dass sie selbst wissen, wie sie die Sache anpacken müssen. Eines steht fest, nicht der Bundesrat kann den Wein verkaufen, wir müssen es tun, und heute geht es tatsächlich um eine freundschaftliche Hilfe für unsere fleissigen Winzer.

Zum Schluss möchten wir noch darauf aufmerksam machen, dass sich unsere Weissweine dank ihrer grossen Vielfältigkeit in alle Munde einbauen lassen. Vom spritzigen Neuenburger bis zum Walliser Malvoisie verfügen wir über eine Geschmackskala, die jedem Gericht Rechnung tragen kann, vom Königin-Pastetchin bis zur „Omelette surprise“. Auf den festlich gedeckten Tischen der äusseren Bundesfeier aber sollen unsere Weissweine vorherrschen: *des set us allen eine Herzensangelegenheit.*

Harry Schraemli

N. B. Die Rezepte für die genannten Getränke werden in der nächsten Nummer veröffentlicht werden.

La vigne et son vin

Origine de la viticulture dans le canton de Vaud

A l'époque romaine, un Helvète retour d'Italie introduisit dans la plaine du Rhône une plante nouvelle: la vigne. Puis après quelque temps, cette plante s'installa dans la plaine de l'Orbe, le long des rives ensoleillées du lac de Neuchâtel, Morat, et celles du Léman.

Mais ce n'est guère qu'au X^e siècle qu'on trouve dans les chroniques du temps quelques mentions ayant trait à la culture de la vigne. Ce fut l'Evêque de Lausanne qui le premier eut l'audace de cultiver ces plantes sur des coteaux baignés de soleil.

Guy de Maligny, évêque de Lausanne, fit don en 1142 de la terre du Dézaley aux moines des abbayes de Hautcrêt et de Montheron; ces moines, qui furent les pionniers de nos crus fameux, avaient non seulement la foi religieuse, mais la religion de cette culture. Dans un terrain particulièrement difficile par sa configuration, ils fondèrent cette dynastie des vigneronniers qui, à force de travail, de lutte contre les éléments voient cependant triompher leurs efforts quand du pressoir jaillit le nectar.

Ces premiers vigneronniers en soutane édifièrent les bases du vignoble de Lavaux et particulièrement le Dézaley. Ils furent des bâtisseurs aussi et aujourd'hui quelques traces subsistent encore tel le chemin des Dames entre St-Saphorin et Treytorrens.

Depuis 800 ans, cette tradition vigneronne, cette aristocratie du vignoble se transmet de père en fils.

Nos régions viticoles

Les vins de Grandson et de Concise, les rouges et tout spécialement ceux de Bonvillars et d'Orbe où sont encore cultivés les pinots noirs, plants des fameux bourgognes, ont la grâce et le fruité

des beaujolais. Quant aux blancs, clairs et pétillants, consommés sur place, ils font merveille au casse-croûte avec pain et fromage.

Les vins du Vully leur ressemblent; les vignobles les plus importants en sont Bellverre et Vallemand. Egal en tant qu'ils et désaltérants, ils s'écoulent dans la région, quoique fort appréciés par nos amis d'Outre-Sarrie.

La Côte fait partie du vignoble rhodanien et se divise en trois classes: *Petite-Côte, Bonne-Côte et Morges*. La Petite-Côte va de Grêneve à la Dulive. La Bonne-Côte, dont les noms fameux sont Vinzel, Luins, Tartegnin, Malessert, Féchy, Mont.

Ce qui caractérise les vins de cette Bonne-Côte, c'est qu'ils sont des vins de garde, car ces fameuses gouttes, après 6 à 7 ans de bouteille, sont assagis, ont atteint un équilibre parfait, possèdent encore toutes leurs qualités de jeunesse sans en avoir la verdeur souvent un peu rude. Elles atteignent dans les bonnes années l'excellence de nos meilleurs crus.

Morges la coquette possède une magnifique guirlande dont les fleurs sont ces communes viticoles, car Morges fut il n'y a pas si longtemps la métropole des vins vaudois.

A l'est de Lausanne, dès Lutry, nous entrons dans le Lavaux. Coteaux à pic, où les cepes se mirent dans les eaux du lac Léman. *Villette*, qui se grille paresseusement au soleil, *Cully*, à laquelle se rattache notre Ramuz. Plus haut, *Riox* et *Epesses* et, suivant la route de la Corniche, après la Crochetaz, nous entrons en plein dans le Dézaley.

La gloire des Dézaley n'est plus à faire; elle a dépassé nos frontières, franchi les mers. Les heureux propriétaires de ces coteaux bénis des dieux rivalisent à qui mieux pour nous donner des vins qui sont des nectars. Les Embleyres, la Borne, le Clos des Moines, Rivaz, St-Saphorin,

le Burignon, les Faverges sont autant d'ambassadeurs de nos crus réputés.

A Chardonne prend fin le district de Lavaux, mais la région *Vevey-Montreux* s'y rattache au point de vue commercial. Vins de bon aloi.

Nous avançons vers l'est, et la configuration du sol se transforme. Les coteaux demeurent en plein soleil et nous voici dans le Chablais vaudois avec Villeneuve et son vin sec, un peu dur.

Puis *Aigle* et *Yverne*, au vin flatteur, élégant, aristocratique, fait tout de finesse avec cependant un goût de terroir bien prononcé.

La pente s'amollit, le sol change et pour clore cette région, nous voici à Bex, qui ferme le défilé de St-Maurice et donne un vin au bouquet délicieux.

Cérad Olivet

Directeur de l'Office des vins vaudois

Rückblick auf den französischen Touristenkongress in Vichy

Von unserem Pariser Korrespondenten

Paris, im Juni.

Der „26. Congrès National du Tourisme“, der vom 22.—26. Mai in der Bäderstadt Vichy stattfand, vereinigte alle Kreise der französischen Fremdenverkehrswirtschaft, unter dem Patronat des Generalkommissars für Tourismus *Henri Ingrand*. Es waren alle prominenten Vertreter der französischen Hotelgewerbes, alle Gemeindevorsteher der Thermalstationen, Direktoren der Spielkasinos und Repräsentanten der französischen Transportunternehmen (insbesondere des Autobusverkehrs auf der Strasse) erschienen. Aus dem Ausland waren Delegierte verschiedener aus französischen Fremdenverkehr interessierter Länder, darunter auch Direktor S. Bittel von der Schweizerischen Verkehrszentrale, bei den Beratungen anwesend. Die „Travelsection“ der ECA war durch ihren Leiter Colonel Pozzi vertreten, der auch einige beachtliche Worte zu dem bekannten und vielerörterten Thema des künftigen amerikanischen Reisezustroms nach Europa beisteuerte und erneut darauf warnte, die amerikanischen Gäste als „Ausbeutungsobjekte“ zu betrachten.

Volckstümlicher und Luxus-Tourismus

Wie zu erwarten war, entspann sich schon bei der Eröffnungstagung die traditionelle Kontroverse zwischen dem Vertreter des „Tourisme Populaire“, Paolotti, der die Interessen des Massentourismus in einem eingehenden Referat, mit einer entsprechenden Resolution, zu betonen suchte und denjenigen Repräsentanten der französischen Hotelindustrie, die in der Bewegung „Tourisme et Travail“ eine Bedrohung des Luxuscharakters der französischen Hotelwirtschaft sehen und die sich insbesondere (u. a. nicht ganz mit Unrecht) dagegen verwarfen, dass seit dem Krieg brachliegende Hotelinventar, z. B. in Biarritz (oder auch in Vichy, wo noch zwei „Palace“ Hotels nicht wieder in einen funktionierenden Tourismus in Frankreich auf kollektiver Basis zugänglich gemacht werden sollen. In einer Zeit, in der nicht nur die Hoteliers, sondern auch die zur Belebung des Reiseverkehrs geschaffenen internationalen Kommissionen (es sei nur an die von Dr. Seiler begonnene Untersuchung über die Bereitstellung der nötigen Bettenzahl für die nächsten 4 Jahre des Marshalltourismus erinnert) sich für eine möglichst rasche und gründliche Erhöhung des europäischen Behältervermögens einsetzen, ist es zum mindesten unlogisch, dass Luxusshotels in Massquartiere für die Angehörigen der sozial minderleistungsfähigen Klassen (der „touristes moins aisés“) umgewandelt werden, wenn auch keiner der in Vichy anwesenden Hoteliers die soziale Berechtigung des „Tourisme Populaire“ zu leugnen suchte. Andererseits kann man verstehen, dass die vom Vertreter des „Tourisme Populaire“ vorgebrachte Anregung, der Staat müsse in Zukunft die Bewegung des volkstümlichen Tourismus in Frankreich noch mehr als bisher durch finanzielle Subventionen unterstützen, auf den Widerspruch der (nicht geringen Zahl) von Hoteliers stiess, die seit 4 Jahren vergeblich auf die Ausbezahlung ihrer Entschädigung für erlittene Kriegsschäden, ja nicht selten noch auf ihre Requisitions gelder aus der Nachkriegszeit warten.

Die Ausdehnung der Feriensaison

Dieses nicht nur für Frankreich und seine Hotellerie wichtige Thema wurde auch in Vichy wieder ausführlich erörtert. Wenn auch alle Hoteliers und Initiativsyndikate (und nicht zuletzt die Vertreter der Eisenbahnen) übereinstimmend der Meinung sind, dass sowohl der nationale, wie der internationale Fremdenverkehr letzten Endes erst dann für Frankreich (und für andere Länder) rentabel werden kann, wenn die Feriensaison sich im Sommer mindestens auf fünf und im Winter auf drei Monate ausdehnen lässt, so darf man sich doch in dieser Hinsicht, auch nach dem Kongress von Vichy und seinen Resolutionen, keinerlei übertriebenen Erwartungen hingeben.

Was in Vichy auf *reisetechnischem* Gebiet erörtert und beschlossen wurde, fand seinen Niederschlag in Fachreferaten, deren Bedeutung kaum über die Grenzen Frankreichs hinausgeht, es sei denn, dass die Beschlüsse zum *Ausbau des internationalen Strassennetzes*, die der Vizepräsident des Nationalverbandes des französischen Automobilclubs“ Pinelli in äusserst klarer und übersichtlicher Form zusammenfasste, schon in diesem oder im nächsten Jahr zur Durchführung gelangen könnten. Aber auch hier möchten wir vor allem zu grossem Optimismus warnen und dem Schweizer Leser das Beispiel des Mont-Blanc-Tunnels in Erinnerung rufen, von dem in den letzten Wochen auch in der schweizerischen Presse oft die Rede war. Man hat lange aber gestritten, ob der Kanton Gené sich an der Finanzierung des Projekts einer direkten Strassentunnelverbindung zwischen dem französischen Hochsavoien und dem italienischen Aostal beteiligen sollte. So lange aber von französischer Seite aus die Mittel zum Bau der nötigen Zugangsstrassen nach dem Chamonixtal vom eigentlichen Mont-Blanc-Durchstich zu schweigen, nicht aufgebracht werden können, ist jede Eröffnung „pro oder

Appel à nos membres

La saison a commencé. Toutes les maisons s'équipent ou se sont équipées pour recevoir leurs hôtes. Que ces derniers soient nombreux, c'est notre vœu le plus ardent!

Nous avons cet été un devoir de solidarité envers les vigneronniers. Il y a encore beaucoup de vin invendu dans les caves des régions viticoles de la Suisse romande. Et pourtant il s'agit de vins qui sont d'une qualité bien au-dessus de la moyenne. Nous devons nous faire un point d'honneur de recommander à nos hôtes suisses et étrangers de consommer les vins du pays. Nous nous devons aussi de les conseiller au mieux. En vacances, on apprécie doublement une fine goutte. Nos efforts dans ce domaine ont bien des chances d'être couronnés de succès et c'est pourquoi nous romprons une lance en faveur des vins blancs du pays. C'est une belle action à laquelle chacun doit participer.

contra Mont-Blanc-Tunnel“ überflüssig. Diese Mittel können aber nicht aufgebracht werden, weil das französische Strassenbudget — und das geht aus dem Rapport Pinelli hervor — noch nicht einmal dazu ausreicht, den Unterbau der grossen Nationalstrassen von Grund aus zu erneuern und ihren seit dem Krieg unaufhaltsam fortschreitenden Verfall zu verhindern.

Im Mittelpunkt der Vichy-Tagung stand naturgemäss der Bericht über die

Lage der französischen Hotellerie

Er wurde von einem anerkannten Fachmann, *Jean Bertrand*, dem Delegierten der „Société des Grands Hôtels d'Aix-en-Provence“ mit Sachkunde erstattet und mit zum Teil völlig neuen statistischen Ziffern belegt.

Wir möchten indessen eines vorwegnehmen; ohne im einzelnen auf Ziffern dieses Berichts einzugehen. Die fiskalische und sozialpolitische Belastung der französischen Hotelkosten ist heute zweifellos derart überspitzt, dass eine Reihe von Luxus- und Erstklasshotels tatsächlich von ihrer Substanz zehren. Des weitern sind auch die personellen Schwierigkeiten seit dem Kriege gewachsen, so dass sie für die ausgesprochenen Saisonkurorte wie Vichy, Mittel und die Seebäder der atlantischen Küste zu einem heimatlosen unlöslichen Problem wurden. Das hängt aber unter anderem damit zusammen, dass die Côte d'Azur seit dem Krieg ihren Hauptstrom in der Sommersaison erfährt und deswegen das Personal, das sonst in der Hauptsaison in die grossen Kurorte Mittelfrankreichs und an die Nordsee zurückkehrte, jetzt sozusagen „das ganze Jahr durchhält“. Der Rapport Bertrand gibt aber in folgender programmistischer Erklärung: „Dans l'hotellerie française, quelle soit permanente ou saisonnière, les bénéfices ont disparu et l'exploitation ne permet plus, ni entretenir, ni amortissement, à un taux normal.“

Es gibt allerdings auch in Frankreich noch Hotels, die mit Gewinn arbeiten. In der letzten Nummer der Pariser Hotelzeitschrift „L'Industrie Hotelière et Touristique“ findet sich eine Notiz des Inhalts, dass eine Reihe grosser französischer Hotelunternehmen ihre Dividendenzahlungen in diesem Jahre wieder aufnehmen so u. a. das Hotel Regina Paris, das einen Reingewinn von 1,5 Mill. ffr. erzielte, das Hotel Raphael, das mit 5,5 Mill. ffr. Gewinn abschliesst und die Société des Hôtels Réunis, die 1948: 9,5 Mill. ffr. als Gewinn herauswirtschaftete (gegen 1 Million in 1947) und 50 ffr. Dividende pro Aktie verteilt. Was insbesondere die Amortisierung der Hotelanlagen zu normalen Sätzen anlangt, so unterscheidet sich die Lage der französischen Hotellerie dadurch grundlegend von der der schweizerischen, dass die fortgeschrittene Geldentwertung die meisten *Vorkriegs-Anlagewerte* automatisch auf null abgeschrieben hat, die eventuelle Verschuldung der französischen Hoteliers (Hypotheken und Obligationen) heute als Posten in der Bilanz kaum mehr ins Gewicht fällt und die „Entschuldung“ für den Hotelier kein Problem mehr bedeutet. Abgesehen davon, dass eine Reihe grosser französischer Hotels, die von den Amerikanern rekonstruiert waren, Millionen von noch wertbeständigen Requisitionsgeldern z. B. in Cannes und Nizza, in ihre Unternehmen reinvestieren konnten, hat sich gerade in Vichy gezeigt, dass trotz aller finanzieller Schwierigkeiten *Wagemut* und *hotellerie-schäftliche Initiative* auch in Frankreich nicht ausgestorben sind. Das „Hôtel des Ambassadeurs“ z. B., das im Kriege die Vichy-Diplomaten herbergerte (und allerdings deswegen weniger litt als andere Unternehmen) ist von Grund auf rekonstruiert und genügt heute wieder allen Ansprüchen, die der verwöhnte in- und ausländische Gast an modernen Hotelkomfort und Erholung stellen darf. Ein Unternehmen, wie das „Hotel Albert Ier“, das der, auch vielen Schweizer Hoteliers wohlbekannte Fachmann Mignot leitet, beweist nicht nur durch seinen „Dienst am Kunden“, sondern durch seinen vorbildlichen und qualitativ erstklassigen Restaurationsbetrieb, dass man auch als „Saison-Hotellerie“ heute in Frankreich auf seine Kosten kommen kann, wenn man nur zu kalkulieren versteht. Hier nun scheint es gerade in der französischen Hotelwirtschaft noch vielfach zu hapern. So lange in französischen Hotelkreisen die zwar nicht allgemein, aber doch noch u. E. viel zu weit verbreitete und zum Teil aus fiskalischen Besorgnissen heraus geborene Meinung zum Ausdruck kommt: man könne, ja man müsse, in der modernen Hotelindustrie ohne zeitgemässe, technisch durchorganisierte Kalkulations- und Buch-



haltungsmethoden auskommen, sollte man den ewigen Klagen über die mangelnde Rentabilität der grossen und insbesondere der mittleren Hotelbetriebe mit einiger Skepsis begegnen.

In Vichy erhielt man jedenfalls den *positiven*, in Anbetracht der Werbe-Anstrengungen des französischen Fremdenverkehrs auch für die Schweiz aufschlussreichen

Eindruck, dass Frankreichs Hotelwirtschaft die materiellen, moralischen und sozialen Kriegsschäden zu bereinigen im Begriffe steht, dass sich die französische Konkurrenz im laufenden Sommer schon weit stärker bemerkbar machen wird, als im vergangenen Jahr und deshalb die Schweiz für die Qualität ihres Beherbergungs- und Verpflegungswesens mehr werben muss, als dies bis jetzt der Fall war ...

Die Hotel-Konkurrenz Frankreichs, die zu leugnen ein grosser Irrtum wäre, scheint um so stärker ins Gewicht zu fallen, als man auch in Vichy die Erfahrung machen konnte, dass die *Preise in der französischen Provinz* um 20-30% unter denen der Pariser Hotellerie liegen, dass die Hotelverpflegung qualitativ wieder auf Friedensniveau gelangt ist und dass nicht zuletzt auch die Verkehrs- und Bädereinrichtungen einer Thermalstadt wie Vichy in technischer wie in hygienischer Beziehung allen Anforderungen gerecht zu werden vermögen. *Dr. W. Bg.*

Wie soll um den amerikanischen Gast geworden werden?

„Welches ist die zukünftige Entwicklung der amerikanischen Touristik?“ „Ist in den USA, ein besonderes Potential für die Schweiz vorhanden?“ und „Wie kann dieses Potential für unser Land am besten erfasst werden?“, stellten die Fragen dar, die Dr. Rudolf Farner, Reklamefachmann in New York, im Hotel Schweizerhof in Bern, vor Vertretern der Industrie, des Handels, des Gewerbes und der Presse, in einem interessanten Referat zu beantworten suchte.

Dr. Farner, der für die schweizerische Uhrenindustrie kürzlich eine Marktanalyse in den USA durchführte, hatte mit verschiedenen Amerikanern, die ihre Ferien in unserem Land verbracht hatten, Interviews, wobei er über die Geldausgaben der Ferienmachenden folgendes ermittelte: 25% geben die amerikanischen Feriengäste in den Ladengeschäften aus, 22% in Restaurants, 17% in den Hotels, 12% in Garagen, 7% für die Benutzung von Transportmitteln, 9% für das Theater und 8% für Verschiedenes.

Für die Möglichkeit, die Zahl der amerikanischen Gäste ganz wesentlich zu steigern, spricht, dass in den USA, keine Devisenvorschriften bestehen, und dass das Volkseinkommen in Amerika, pro Kopf der Bevölkerung bezogen, höher ist als in irgendeinem Lande.

Von grosser Wichtigkeit ist es, den amerikanischen Gast davon zu überzeugen, dass Ferien in der Schweiz nicht teurer zu stehen kommen, als anderswo und dies, obschon der Schweizer-

franken eine harte Währung ist. Der Amerikaner will wissen, was ihm geboten wird und was er maximal für das Gebotene aufzuwenden hat.

Die Werbung muss auf echt amerikanische Weise erfolgen. Die Kenntnis des amerikanischen Wesens und der amerikanischen Sprache, die sich vom klassischen Englisch doch durch wichtige Nuancen unterscheidet, ist unerlässlich. Am besten wird mit der Werbung ein amerikanischer Fachmann betraut, der die Mentalität und Eigenart des amerikanischen Volkes genau kennt. Der Amerikaner will beispielsweise Werbebilder sehen, in die er sich ohne dabei sich anstrengen zu müssen, leicht und rasch hineinbringen kann.

Schöne Alpenlandschaften sagen ihm weniger auf einem Plakat, als die Aufschrift „fun and girls“. Der Einsatz der Werbemittel muss sodann konzentriert erfolgen, denn nur Amerikaner mit einem Einkommen von mehr als 10000 Dollars (2% der Bevölkerung) können sich nach der Schweiz begeben. Die „Ferien“ müssen auf eine möglichst einfache Weise angeboten und verkauft werden. Auch darf die Werbung nicht zerstückelt erfolgen, sondern sie muss als Einheit getätigt werden. Bedauerlich ist im Moment nur, dass die Schweizerwerbung wiederum zu spät eingesetzt hat und andern Ländern sichtlich hinten nachhinkt. *P. V.*

50 Jahre Dolder Grand Hotel

Am 29. Juni feierten Verwaltungsrat, Aktionäre und Geschäftsleitung und eine Anzahl Ehrengäste das 50jährige Bestehen des Dolder Grand Hotels. Bei diesem Anlass skizzierte Herr Direktor G. H. Kraehenbuehl in interessanter Weise den Aufstieg dieses weltberühmten Unternehmens von seinen Anfängen bis zur Gegenwart und unser Zentralpräsident Dr. Franz Seiler überbrachte im Namen des SHV sowie im Auftrage einer Anzahl weiterer Organisationen, die Glückwünsche zu diesem stolzen Jubiläum. Die beiden Ansprachen sind bedeutungsvoll genug, um sie unseren Lesern in extenso zur Kenntnis zu bringen. (Die Red.)

Ansprache von Herrn G. H. Kraehenbuehl, Direktor des Dolder Grand Hotels und Delegierter des Verwaltungsrats der Dolderbahn AG., Zürich

Am 10. Mai 1899 wurde das Dolder Grand Hotel eröffnet! 50 Jahre sind sicher nicht viel für ein Gebäude, es gibt ja solche, die Hunderte von Jahren alt sind, aber es bedeutet ein halbes Jahrhundert in der Entwicklung der Hotellerie, und auf keinem Gebiete sind vielleicht die Ansprüche in den letzten 50 Jahren mehr gestiegen als in der Wohnkultur, im natürlichen Zusammenhang mit den technischen Fortschritten auf der ganzen Welt.

Im Jahre 1896 wurde beschlossen, an der schönsten Stelle des der Gesellschaft gehörenden Areals, das Dolder Grand Hotel zu erbauen. Am 9. März 1897 wurde unter Leitung von Herrn Architekt Gross der Bau begonnen, wie auch mit dem Ausbau der Kurhausstrasse vom Waldhaus zum Grand Hotel und der Strassenbahn. Anfang April 1898 übernahm Herr E. Diehlmann die Leitung des Hotels, um den Innenausbau und die Inventaranschaffungen zu überwachen und auszuführen. Am 10. Mai 1899 erfolgte die Eröffnung und am 4. Juli die erste Fahrt der Strassenbahn; damals stand das Grand Hotel einzig und allein auf stolzer Höhe und war eigentlich als Sommerhotel gedacht, da der Automobilismus noch in den Kinderschuhen steckte. Ein Ausflug mit einer Pferddeckutsche zum Grand Hotel nahm mehr Zeit in Anspruch als heute eine Autofahrt nach Luzern! Die Gäste fuhren mit einem Pferdeomnibus vom Hauptbahnhof zum Römerhof, von da mit

der Bahn zum Waldhaus und dann mit der Strassenbahn ins Grand Hotel, Fahrzeit mit Umsteigen ca. 40 bis 50 Minuten.

Die Einnahmen des Grand Hotels stiegen proportional mit der Zunahme des Automobilverkehrs und auch der im Jahre 1907 angelegte Golfplatz wirkte sich sehr günstig aus. Vom Jahre 1911 an wurden die Gäste direkt vom Hauptbahnhof per Auto ins Grand Hotel geführt. Leider starb in demselben Jahre Herr Direktor Diehlmann, welcher auch das erste Taximeterunternehmen in Zürich gründete und sein Nachfolger wurde Herr H. Lüdi, welcher schon seit 1907 im Waldhaus war. Nach dem Tode von Herrn Lüdi im Jahre 1913 übernahm Herr A. Manz vom Hotel des Palmiers in Nizza das Grand Hotel, welches er während der Kriegsjahre und bis 1919 leitete.

Der 1. Weltkrieg brachte Zürich Rekordfrequenzen, so dass das Grand Hotel ab 1915 ganzjährig offen bleiben konnte und seither nie mehr seine Pforten schloss. Nach Herrn A. Manz folgten sich die Herren O. Keppler, A. Peytrignet und seit 1925, also seit bald 25 Jahren untersteht das Grand Hotel meiner Leitung. Grössere Umbauten wurden in den Jahren 1911, 1913, 1915 und 1923 durchgeführt. Alle diese Verbesserungen waren jedoch nur Flickwerk und nichts hätte eine allmähliche Deklassierung aufhalten können, wenn nicht im Jahre 1924 Herr Carl Wehrli-Thielen, welcher seit 1907 im Verwaltungsrat war, zum Präsidenten gewählt worden wäre, als Nachfolger von Herrn Redaktor Schopp. Durch seine ausgedehnten Reisen in der ganzen Welt, hatte er mit dem ihm eigenen „Flair“ erkannt, dass nur ein grosszügiger Umbau dem Grand Hotel eine bedeutende Stellung im internationalen Fremdenverkehr, welcher seit 1922 wieder gewaltig zugenommen hatte, sichern könnte.

Unter Mitwirkung des im Jahre 1925 in den Verwaltungsrat gewählten bekannten Hotelfachmannes Hans Bon vom Suvretta House in Sankt Moritz und des Architekten E. Kein wurden die umwälzenden Umbaupläne entworfen. Im Herbst 1924 wurde das Hotel geschlossen, um im Frühjahr 1925 wie ein Phönix neu zu erstehen!

Die grosszügige und gediegene Lösung des Umbaus der öffentlichen Räume, das kühne im Halbgonn hingeworfene Restaurant, erweckten Sensation in der ganzen Schweiz und im Ausland. Nachdem der Sprechende im selben Jahre

die Leitung des Grand Hotels übernahm und Gelegenheit hatte, die Erneuerung des Hauses propagandistisch auszuwerten, konnten wir die Früchte dieser kühnen Tat in den Jahren 1926 bis 1939 in reichem Masse ernten. Das Ansehen und die Beliebtheit des Grand Hotels stiegen von Jahr zu Jahr, um so mehr wir nach der Modernisierung der öffentlichen Räume systematisch auch die Zimmer renovierten, und immer mehr Bäder baute, was heute für den modernen Gast, der ein erstklassiges Hotel besucht, eine Selbstverständlichkeit bedeutet. Diese erfreuliche Entwicklung hielt mit kleinen Unterbrüchen an bis zum Ausbruch des 2. Weltkrieges. Aber auch in den schweren Jahren 1939 bis 1945 zeigte es sich immer mehr, dass wir uns nur behaupten konnten, weil unser Hotel so wohllich eingerichtet war und die wenigen in der Schweiz verbliebenen Ausländer es gerne für einen Daueraufenthalt wählten.

Bald nach dem Friedensschluss im Jahre 1945 nahm die Frequenz rapide wieder zu und wir können nun auf drei ausgezeichnete Jahre zurückblicken. Aber der Nachbarbedarf der Kriegsjahre war gross, und der ganze Gewinn, insofern er nicht den Aktionären zufluss, wurde wiederum zur Verbesserung und Verschönerung unserer Einrichtungen verwendet.

Das Grand Hotel steht heute in seinem 50. Lebensjahre in allerbesten Verfassung da, sozusagen verjüngt, und kann ruhig den Vergleich mit manch neueren Hotels aushalten. Nur die Zahl der Privatbäder bedarf noch der stetigen Vermehrung, obschon heute beinahe 100 von 160 Zimmern solche besitzen. Ca. 100 Zimmer sind vollständig neu möbliert und in den meisten andern die Möbel modernisiert worden.

Auch die Personalunterkunft ist durch den Aufbau des Garagegebäudes im Jahre 1947 mit Douchen, Bädern und einem schönen Aufenthaltsraum eine gute geworden, so dass wir damit unseren vielen Mitarbeitern, welche uns in guten und schlechten Zeiten treu geblieben sind, nebst angenehmen und geregelten Arbeitsbedingungen einen kleinen Ersatz für das fehlende Heim bieten können. Wir hoffen, dass in den kommenden Jahre ermöglichen werden, weiterhin in diesem Sinne an der Verschönerung des Grand Hotels weiterzuarbeiten.

Nur ein grosser Schatten fällt auf unsere heutige Feier! Der begeisterte und tatkräftige Förderer aller neuen Ideen und Pläne in den letzten 25 Jahren, unser unvergesslicher, lieber Präsident, Herr Carl Wehrli-Thielen kann diesen Tag nicht mit uns erleben. Er hatte sich so gefreut auf das Jubiläumswort, da das Grand Hotel ihm ans Herz gewachsen war. Jeden Tag, wenn er in Zürich weilte, führte ihn sein Weg hieher. Alles was das Hotel betraf, interessierte ihn und viele der Ideen, die verwirklicht wurden, entsprangen seiner Initiative. Er freute sich über jede noch so kleine Verbesserung und nichts entging seinem scharfen Blicke. Der Name unseres verstorbenen Präsidenten wird stets mit demjenigen des Grand Hotels verbunden bleiben und er kann sicher sein, dass wir unsere Gesellschaft weiterhin in seinem Sinne leiten werden. Wenn auch unser Name so wohl in der Schweiz wie in der ganzen Welt einen guten Klang hat, so heisst es doch unermüdet weiterarbeiten, denn nirgends mehr wie in der Hotellerie bedeutet Stillstand, Rückgang!



Thomy's
Senf

Fabrikanten: Thomi & Franck A.G. Basel

FERIENKURSE (Juli-September)

FRANZÖSISCH in Neuchâtel, Sion, Fribourg, Zürich, Limmatquai 30, und Luzern in den Ecoles Tamé.
ITALIENISCH in Bellinzona, Scuola Tamé. — Auch Kurse von 2, 3 und 4 Wochen.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Lingerie-Gouvernante

Es wollen sich nur Bewerberinnen melden, die im Fache bewandert und fähig sind, einem Betriebe von 40 Angestellten vorzustehen. 48-Stunden-Woche. Samstagsnachmittag und Sonntag frei. Schönes Einzelzimmer steht zur Verfügung. Kost im Hause.

Im gleichen Betriebe wird noch eine tüchtige

Glätterin gesucht

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre L. G. 2895 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Waadtländer Wein goldener Wein

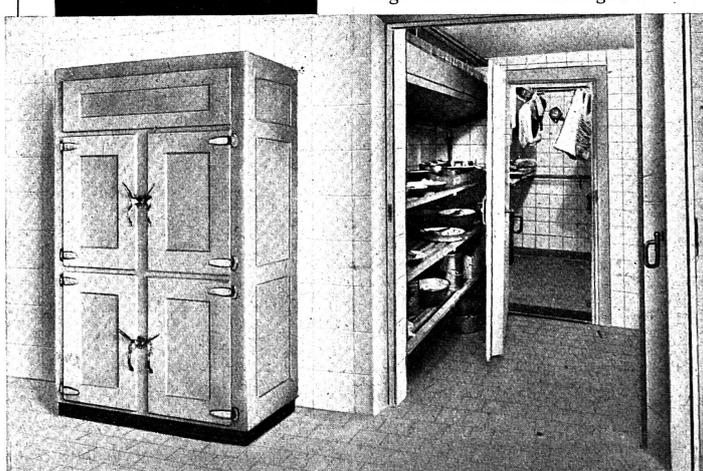
Office des vins vaudois, Lausanne

Kontroll-Service
Therma
immer erreichbar

Therma

Kühlanlagen

werden jedem Betrieb speziell angepasst. Zweckmässigkeit, beste Ausführung, zuverlässig im Betrieb und Dauerhaftigkeit sind besondere Vorzüge der **Therma**-Kühlanlagen.



Unsere Spezialisten beraten Sie für die Einrichtung von Schränken, Vitrinen, Glacéanlagen, Kühlraum- und Gefrieranlagen.

Therma A. G. Schwanden Gl.
Kältebüro Zürich
Hotwiesenstrasse 141, Tel. (051) 26 16 06

Büros in: Bern, Telefon (031) 5 32 81
Lausanne, Tel. (021) 3 67 21
Genf, Telefon (022) 4 68 19



Gläser + Co
INTERLAKEN

Spezialgeschäft für Hotel-Artikel

Wegen Nichtgebrauch günstig zu verkaufen ein

Zwilling-Hotelsblitz

mit ca. 12 l Schlüsselinh., dir. gekoppelt mit einem 1,8 PS-Motor. Die Maschine ist auch mit einem Scheffel ausgerüstet, welche ebenf. dir. an den Motor gekoppelt ist. Das ganze Aggregat befindet sich in neuwert. Zustand. Anfr. sind zu richten an die Verwaltung des Sanatoriums Vabellia, Davos-Dorf.

Ungarischen Salami

Marke „Herr“, in Qualität zu beziehen bei
Flühmann + Steiner
Zürich, Limmatquai 102, Tel. 32 09 68. Generalvertreter ungar. Landesprodukte, Paprika - Caneleberpasteten, Tarkonyon en gros - en détail

Suchen Sie vorteilhafte

Perserteppiche

in besten Qualitäten, für Hotels geeignet, dann wenden Sie sich an den Fachmann

Jakob Fisler

Teppiche, Bleicherweg 37, Zürich.

25 Jahre Hotellieferant. Ständig große Lager

Immer heisst es, sich den stets wandelnden Verhältnissen und Ansprüchen anzupassen, bald technisch, bald innenarchitektonisch, sozialpolitisch und in bezug auf die Einzugsgebiete der Gäste. Immer wieder entstehen neue Probleme, die der Lösung harren, und doch ist unser Beruf ein schöner und interessanter! Wir hatten Gelegenheit, im Dolder Grand Hotel seit seiner Eröffnung Kaiser, Könige, Fürsten, Maharadschas, hohe Diplomaten, Schriftsteller, Komponisten, Schauspieler und Filmstars aller Nationen zu empfangen. Internationale Kongresse und Konferenzen, Bankette, Hochzeiten und Jubiläumsfeiern ohne Zahl belebten unsere Räume, und im Winter ist das Grand Hotel heute mehr wie je der Mittelpunkt vieler grosser gesellschaftlicher Veranstaltungen. Auch als Sportzentrum hat der Dolder im Sommer mit seinem herrlichen Wellen- und Sonnenbad und seinen Golf- und Tennisplätzen, im Winter durch seine Kunstseilbahn, eine nicht mehr von Zürich wegzudenkende Tradition und Bedeutung erhalten. Wenn diese dem Sparte dienenden Nebenbetriebe auch nicht sehr rentabel sind, so haben sie doch einen grossen ideellen Wert und haben dazu beigetragen, den Namen des Dolders in alle Welt hinaus zu tragen und uns gleichfalls ermöglicht, etwas zur körperlichen Erziehung unserer Jugend und zur Propagierung gesunder, schöner und interessanter Sportarten beizutragen.

Ich hoffe nur, und weiss mich damit mit Ihnen einig, dass die politischen und wirtschaftlichen Verhältnisse sich so gestalten mögen, dass unsere Zürcher Hotellerie noch viele gute und erfolgreiche Jahre vor sich haben möge.

Leider ist die gute Konjunktur in Zürich und verschiedenen Städten nicht ein Spiegelbild der Gesamtlage. Wir profitierten in Zürich von dem guten Geschäftsgange unserer Industrien in der Nachkriegszeit, der viele Geschäftsleute veranlasste, unsere Stadt aufzusuchen, von der Verlagerung grosser Konzerne aus Deutschland und Österreich, von der Kauf- und Schaulust der fremden Touristen in unseren schönen Läden, und von dem Anwachsen des internationalen Flugverkehrs. Der Grossflugplatz Kloten wird heute schon gelegentlich die Drehscheibe Europas genannt!

Ausserdem machen viele Automobilisten Zürich zu ihrem Hauptquartier, um von hier aus ihre Ausflüge zu machen. Nicht zu vergessen ist die Beliebtheit unserer Stadt für internationale Konferenzen, welche gerne am Standort der Eidgenössischen Hochschule und der Universität tagen. Solange jedoch unsere Nachbarländer nicht wieder gesund und reisefähig sind, wird der beschränkte Reisetraum aus ganz wenigen europäischen Ländern und aus Nordamerika nicht genügen, um unserer Gesamthotellerie ein glückliches Gedeihen zu ermöglichen. Wir sind sehr froh, dass der Bundesrat die Wichtigkeit des Fremdenverkehrs für unser Land weitgehend erfasst hat, und wenn irgendwie möglich keinen Handelsvertrag abschliesst, der nicht unsere Interessen berücksichtigt. Letztes Jahr sind 1 000 000 Schweizerinnen nach Italien und Frankreich registriert worden,

d. h. jeder 4. Schweizer war in einem dieser Nachbarländer

und dabei sind die Besucher aller andern Ländern wie Amerika, Kanada, England, Belgien, Holland, Skandinavien, Österreich usw. in dieser Zahl nicht

inbegriffen! Wir Hoteliers sind absolut für Freizügigkeit im Reiseverkehr, aber diese darf nicht einseitig sein und es müssen Mittel und Wege gefunden werden, um das von den Schweizern im Ausland ausgegebene Geld denjenigen zur Verfügung zu stellen, die aus denselben Ländern uns besuchen wollen.

Wenn uns dies gelingt, dann werden auch für die schweizerische Hotellerie wieder bessere Zeiten kommen.

Mit dem Wunsche schliesse ich meine Betrachtungen über unser Jubiläumstest, und wünsche Ihnen allen einen schönen und genussreichen Abend.

Ansprache von Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des SHV.

Herr Präsident,
Meine Damen und Herren,

Es gereicht mir zu besonderer Freude und Ehre, der Verwaltung, der Geschäftsleitung und den Aktionären des weltberühmten Unternehmens des Dolder Grand Hotel die herzlichsten Glückwünsche zum sojährigen Jubiläum zu entbieten. Ich tue dies im Namen des Schweizer Hotelier-Vereins, aber auch im Auftrage des Zürcher Hotelier-Vereins, des Verkehrsvereins der Stadt Zürich, der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung, des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, der Association Internationale de l'Hotellerie und der beiden grossen Reisebureau-Unternehmungen Thos. Cook & Son und American Express Co.

Das Grand Hotel Dolder ist eine Zierde nicht nur der Zürcher Hotellerie, nicht nur der Schweizer Hotellerie, sondern der Hotellerie schlechthin. Man kann dieses Haus auf dem Dolder und alles, was damit an landschaftlicher Schönheit, an Ruhe, Behaglichkeit und Erholung, an Hotelkultur im besten Sinne des Wortes organisch verknüpft ist, aus dem nationalen und internationalen Tourismus nicht mehr wegdenken. Wenige Unternehmungen haben in so hohem Masse dazu beigetragen, den Ruf von Zürich als Brennpunkt des internationalen Verkehrs zu propagieren und den Namen der Schweizer Hotellerie in der ganzen Welt bekannt und beliebt zu machen, wie das Grand Hotel Dolder.

Die Schweizer Hoteliers haben daher allen Anlass, sich des Gründers des Dolder Grand Hotel in Dankbarkeit zu erinnern und insbesondere der heutigen Leitung, die es verstanden hat, das Unternehmen in den letzten Jahrzehnten über alle Klippen und Schwierigkeiten hinweg zu erhalten, zu entwickeln und in schönster Weise zu vervollkommen, die restlose Anerkennung und Bewunderung für das Geleistete auszusprechen.

Sie, meine Damen und Herren, feiern heute ein Werk ausgesprochener Privatinitiative. In der jetzigen Zeit, die so stark im Banne staatlicher Lenkung und Plahwirtschaft steht, kann nie genug betont werden, dass individueller Unternehmungsgeist und persönlicher Wagemut Elemente des Fortschritts sind, die durch gar nichts anderes gleichwertig ersetzt werden können.

Ein zweites kommt hinzu:

Bei Ihrem Unternehmen hat sich diese Privatinitiative nicht etwa so ausgewirkt, dass die Ge-

samtinteressen dabei zu kurz gekommen wären. Im Gegenteil! Herr E. Elwert, der tatkräftige Präsident des Zürcher Hoteliervereins, hat mir soeben noch die Bestätigung dafür gegeben, dass die Verwaltung des Grand Hotel Dolder niemals in einseitiger Weise die nur geschäftlichen Bedürfnisse in den Vordergrund gestellt, sondern stets das Gesamtwohl des Berufsstandes und der Berufsgemeinschaft, das Gesamtinteresse der Verkehrsentwicklung, mit einem Wort die wirtschaftlich-soziale Volksverbundenheit zu fördern gewusst hat. Das ist eine Feststellung, die Ihrem Unternehmen heute zur besonderen Genugung gereichen darf.

Meine Damen und Herren,

Sie werden verstehen, wenn die Schweizer Hotellerie bei dieser Feier insbesondere an den Mann denkt, der seit 25 Jahren die Leitung des Grand Hotel Dolder innehat, nämlich an unseren lieben Kollegen und Freund „Sir Henry“ Kraehenbuehl. Es hiess Weisswein in Waadland oder ins Wallis tragen, wollte ich hervorheben, dass hier der rechte Mann an den rechten Platz gestellt wurde. Was mir am Herzen liegt, ist die öffentliche Anerkennung für das, was Herr Henry Kraehenbuehl über den engeren Wirkungskreis hinaus für unsere Hotellerie und für unseren Fremdenverkehr bedeutet, und zwar nicht nur dadurch, dass er sich als ein wahrer Meister seines Faches erwiesen hat, sondern auch deswegen, weil wir in ihm einen ganzen Menschen, einen homme de coeur, einen wirklichen Lebenskünstler, eine starke Persönlichkeit besitzen, ein harmonisches, seelisch und körperlich wohlhabendes Mixtum compositum jener Eigenschaften, die den hervorragenden Hotelier ausmachen, wie er in der Geschichte der Pioniere des schweizerischen Tourismus immer wieder lebendige Tatsache und verbende Wirksamkeit ward. Es ist kein Zufall, dass Herr Kraehenbuehl — obwohl nie ein Amt suchend — kürzlich zum dritten Male in seiner wichtigen Stellung als Präsident des Schweizer Groupement des Hôtels de tout premier rang bestätigt wurde, dass er seit vielen Jahren als höchst geachtetes Mitglied des Vorstandes des Zürcher Hoteliervereins und des Verkehrsvereins der Stadt Zürich, um nur diese Organisationen zu nennen, überaus wertvolle Dienste leistet und sich als ein Mitarbeiter und Kollege bewährt hat, der mit klugem Rat und kritischem Urteil, mit dringendem Menschenverstand und praktischem Blick zur Lösung schwieriger Fragen beizusteuern vermag.

Kein Wunder daher, dass aus der Schule Henry Kraehenbuehl — das Wort ist durchaus am Platze — schon mehrere junge Hoteliers hervorgegangen sind, die in der internationalen Hotellerie führende Stellungen einnehmen, kein Wunder, dass er das uneingeschränkte Vertrauen eines Mannes vom Format Ihres vor einigen Monaten verstorbenen Verwaltungsratspräsidenten, Herrn Carl Wehrli-Thevenin, geniessen durfte und das aus der verständnisvollen, in selten schöner Synthese anzutreffenden Zusammenarbeit des Financier Wehrli einerseits und des Hotelier Kraehenbuehl andererseits so manche fruchtbare Initiative emporgewachsen ist; kein Wunder auch, dass Herr Direktor Kraehenbuehl es verstanden hat, als wohlwollender und umsichtiger pater familias des grossen Personalabts der Dolder-Unternehmung sich nicht nur den Respekt, sondern — Geheimnis so manchen Erfolgs — auch die Liebe und Anhänglichkeit seiner vielen Mitarbeiter zu sichern.

Dass Herr Kraehenbuehl ein gescheiter und weit-sichtiger Mann ist, hat er auch durch die Wahl seiner Lebensgefährtin, der lieben Frau Stiefi, bewiesen, deren grosse Verdienste als intelligente Hausfrau und fröhliche Hausmutter nicht verschwiegen werden dürfen, wenn von den Erfolgen und der Entwicklung des Grand Hotel Dolder gesprochen wird. Durch Frau Kraehenbuehl ist so etwas wie der naturhafte Charme dessen, was in den „Geschichten aus dem Wienerwald“ klingt und singt, in den Dolderwald und in das Dolder-Hotel hineinverwoben worden, so dass man versucht wäre, zu sagen: „Mit Frau Kraehenbuehl macht der Dolder das schöne Zürich noch holder“ oder, vollständig ausgedrückt: „Häsch de Cholder, gang ufe in Dolder!“

Das es steht fest: das Ehepaar Kraehenbuehl hat es vermocht, im Grand Hotel Dolder eine Atmosphäre gepflegter Gastlichkeit, eine Ambiance frohmütiger Behaglichkeit zu schaffen, und zwar nicht zuletzt deshalb, weil dem Gatten und der Gattin das Gnadengeschenk eines wirklich goldenen Humors zuteil geworden ist. Der Philosoph Schleiermacher hat solchen Humor als den Schwimmgürtel des Lebens bezeichnet. Er ist aber noch weit mehr, nämlich eine Quelle der Bereicherung und Beglückung für die Mitmenschen und auf alle Fälle ein Ding, das jeder Hotelier mehr oder weniger besitzen muss, wenn er die Aufgabe, seine Gäste und Mitarbeiter heimlich werden zu lassen, erfolgreich erfüllen will.

Meine Damen und Herren,

Ich weiss mich infolgedessen eins mit Hunder-ten, ja Tausenden von Dolder-Gästen aus Zürich, aus der Schweiz und aus der weiten Welt, wenn ich Herrn und Frau Direktor Kraehenbuehl am heutigen Abend zurufen darf: Ihr lieben Freunde, habt Dank!

Und so erbehe ich denn mein Glas auf das Grand Hotel Dolder, auf den heute neu gewählten Verwaltungsratspräsidenten, Herrn Willy Schweizer, auf sein Mitglied des Verwaltungsrates, auf das treue Personal, auf die zufriedenen Aktionäre, die mithelfen, dass die Dividendenstatistik der vielgeplagten Schweizer Hotellerie im Durchschnitt nicht auf den Nullpunkt sinkt, und insbesondere auf die Seele Ihres blühenden Unternehmens, auf Herrn und Frau Direktor Kraehenbuehl!

FIF UNIVERSITÄT BERN FORSCHUNGSINSTITUT FÜR FREMDENVERKEHR

Die sommerlichen Exkursionen des Forschungs-institutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern sind zu einer Tradition geworden, die aus dem Kalender akademischer Veranstaltungen nicht mehr wegzudenken sind. Nachdem die fremden-verkehrsbewussten Studenten in den Vorjahren die schweizerische Fremdenplätze und Kurorte besucht hatten, wagten sie für einmal den Schritt ins Ausland. Da die B. L. S. mit ihrem neuen Schnellzug Bern-Mailand das Reisen nach dem Süden so rasch und leicht gemacht hat, drängen sich die Gestade des Langensees als Exkursionsziel von selbst auf.

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Der Weisflog-Bitter ist eine Vertrauensmarke. Er hat sich seit 70 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog-Bitter ist angenehm und mild. Er bringt Ihnen dankbare Gäste.

Im Sommer gespritzt mit Siphon — sehr erfrischend u. durststillend

Feuerwerk
aller Art
für den 1. August
liefern
G. H. Fischer Söhne
Zünd- und Fettwarenfabrik
Fehraltorf
Tel. 97 71 67 Verlangen Sie gef. Preisliste

Gutgehendes Restaurant der Zentralschweiz sucht zu baldigem Eintritt
Buffedame
oder tüchtige
Buffetkocher
Regelnde Freizeit. Zimmer im Hause. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnanspruch unter Chiffre G 2031 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort tüchtiger
Aide de cuisine
evtl.
Saucier
Gefl. Offerten unter Chiffre E U 2032 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Verkaufe schöne, revidierte
autom. Waagen
mit Garantie, ab Fr. 250.—.
Aufschnittsmaschinen
Nationalkassen
Elektrische Kaffeemühlen
Frau Sigg, Mühlegasse 12, I., Zürich 1.

Neu zu eröffnendes Erstklasshotel in Südwestafrika unter Schweizer Direktion sucht
Saucier
Monatsgehalt £ 30
Entremetier
Monatsgehalt £ 25
Pâtissier
Monatsgehalt £ 25

bei freier Lost und Logis. Hinreise wird nach einem Jahr zufriedensteilender Arbeit zurückerstattet. Eintritt ca. November 1943. Nur Bewerber mit Erfahrung in Exkursionsreisen wollen sich melden. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie und Referenzen mit Angabe des Zivilstandes erbeten unter Chiffre E S 2996 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme, excellente présentation, cherche place de
Secrétaire d'hôtel
(saison d'été) entrée immédiate. Français, anglais, allemand, correspondance, tous travaux de bureau, comptabilité. Ecrire sous chiffre H 78218 X Publications, Genève.

Ambrosia
das beliebte
Speiseöl und Kochfett

Hygienisch — zeitsparend
vorzüglich im Aroma
sind meine Sichtfilter

Ceylon O. P. broken
Pfefferminz
Lindenblüten

Martin Witschi, Rapperswil
Nachfolger von Richard Kaiser

SICHTFILTER

«Roberts Modern & Commercial»
SCHOOL OF ENGLISH
Lerne perfekt Englisch in 3 bis 6 Monaten bei guter englischer Familie. Priv. Institut von erfahrenem Lehrer. Nettes Heim, gute Pflege und schönes Zimmer. Fröhles Familienleben. — Preis £ 20.— pro Monat, alles inbegriffen. Prima Referenzen von ehemaligen Studenten zu Diensten. Roberts 15 Wyndham Avenue, Margate on Sea, Kent, England.

Informationen und alle Einzelheiten erfahren Sie durch den Maitre, Gartenstrasse 13, Basel.

Tennis-Trainer
Maitre de plaisir
Erstklassige Referenzen des In- und Auslandes. Frei ab 1. Juli bis 1. September. Zuschriften unter Chiffre PZ 14723 E an Publicites, Lausanne.
Junger Mann, deutsch, franz., engl. und ital. sprechend, gelernter Koch, Kellerer u. Sekerär, zur Zeit in ungekündigter Stellung als Stütze d. Patrons tätig, sucht neuen Wirkungskreis als
Stütze des Patrons
Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre M. D. 2961 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen wegen Elektrifizierung Stützer
Gasbackofen
Preis Fr. 400.—. Hotelmeister, Lugano.

Ungeziefer
jeglicher Art vertilgt mit Garantie zuverlässig, billig und diakt, überall in der Schweiz.
Otto v. Büren, Zürich
stättig gepulvt, Hardturnstr. 260, Tel. 27 70 69.

Schröder & Schyler & Cie.
Bordeaux

Generalvertretung für die Schweiz:
Studer & Fischer AG.
Weinhandlung
Interlaken

Lauber „Mocca“
Servieren Sie Ihren Gästen diesen köstlichen Kaffee
Kaffee-Grossrösterei LAUBER & CO., LUZERN

So führen kürzlich an die 80 Studenten unter der Führung des Institutsdirektors *Pd. Dr. K. Krapf* bei ausgezeichnetem Wetter über Lötschberg-Simplon nach Stresa, wo sie von Kurdirektor, *Prof. A. Mainardi*, empfangen und mit den Sehenswürdigkeiten und Einrichtungen dieses Ferienortes vertraut gemacht wurden. Vorerst besuchte man das Verkehrsbüro und verschiedene Hotels, wobei auch ein Blick in jene Abteilungen getan wurde, die wie Office, Küche und Keller, dem profanen Auge verborgen bleiben. Hierauf atmete die studentische Reisegesellschaft in der für schweizerische Verhältnisse zwar kleinen, aber zweckmässig eingerichteten staatlichen Hotelfachschule wieder die wohlbekannte Luft der Hörsäle. Darin wurde anschliessend an eine kurze Ansprache von Prof. Mainardi ein kühler Fränk offeriert. Der Institutsdirektor Dr. Krapf dankte bei dieser Gelegenheit für das gebotene interessante Programm und die herzliche Gastfreundschaft und wies auf die engen wissenschaftlichen und touristischen Beziehungen zwischen der Schweiz und Italien hin.

Nach dem gemeinsam eingenommenen Mittagessen in dem von einem Landsmann geführten Hotel Regina Palace bildete der Besuch der Borromäischen Inseln einen Höhepunkt der Exkursion, die eine vom Schauen beglückte und frohgestimmte Reisegesellschaft um die mitternächliche Stunde wieder nach Bern führte.

Aus den Verbänden

Die Delegiertenversammlung des Schweiz. Wirtvereins

Die Delegiertenversammlung des Schweiz. Wirtvereins hielt am 21., 22. und 23. Juni unter dem Vorsitz von Herrn Zentralpräsident C. Müller-Munz ihre diesjährige Hauptversammlung in Lugano ab. Nach Erledigung der administrativen Geschäfte beschlossen die Delegierten nach eingehender Aussprache den Beitritt zur „International Ho.Re.Ca.“ (Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände) und zur Übernahme des Generalsekretariats durch den Zentralsekretär des Schweiz. Wirtvereins, Herrn Dr. V. Egger, vorläufig für die Dauer eines Jahres.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand ein Vortrag von Herrn Ständerat J. Schmucki (Kanton St. Gallen) über Bundesfinanzreform und Getränkesteuer. Diese Fiskalmassnahme ist sowohl im Hinblick auf die bisherigen steuerlichen Belastungen für das Gastgewerbe wirtschaftlich untragbar als auch mit Rücksicht auf die westschweizerischen Weinproduzenten politisch unmöglich. Gestützt auf die Ausführungen von Herrn Ständerat Schmucki fasste die Delegiertenversammlung einstimmig folgende Resolution:

„Die Delegiertenversammlung 1949 in Lugano bestätigt ihre früheren Beschlüsse und lehnt jede Bundesfinanzreform mit neuer Getränkesteuer unter dem Titel der Warenumsatzsteuer sowie jede Finanzreform, welche die verfassungsrechtliche Grundlage zur Einführung einer Getränkesteuer mit sich bringen würde, ab.“

In einem Referat über die heutige Lage des Gastgewerbes wie Herr Dr. V. Egger auf die sich neuerdings kritisch gestaltende Lage hin, deren Ursache vorab im Umschwung der wirtschaftlichen Konjunktur zu suchen ist, dann aber auch in der sehr grossen Zahl von Gaststätten, welche die Konkurrenzverhältnisse ohnehin schwierig gestalten. Der Referent verwies nicht zuletzt auf die gewaltigen Anstrengungen des Auslandes zur Förderung des Reiseverkehrs sowie auf die heikle Situation der Schweiz als Reiseland und er verfehlte nicht, auf die dringende Notwendigkeit aufmerksam zu machen, wie sehr das gesamte schweizerische Gastgewerbe die Anstrengungen unermüdlend fortsetzen muss, um die Stellung als Feriendland der Völker so gut als möglich zu behaupten. Der Redner kam in diesem Zusammenhang auch auf die Förderung der Berufstätigkeit zu sprechen, worin der Schweiz, Wirtverein bestimmt hohe Verdienste zu verzeichnen hat. Es sei nur auf das ausgedehnte Kurswesen hingewiesen, auf die Fachschulen und den Fähigkeitsausweis, der auf die Initiative des genannten Fachverbandes heute beinahe in allen Kantonen eingeführt worden ist.

Generalversammlung der Vereinigung Schweiz. Bahnhofwirte

Am 14. Juni a. c. hielt die Vereinigung Schweiz. Bahnhofwirte in Lausanne ihre 19. ordentliche Generalversammlung ab. Der Präsident, Herr Emil Pfenniger, Luzern, betonte in seiner Präsidentsprache, dass die vielgestaltigen Probleme aller Art, die im vergangenen Vereinsjahr an die Vereinigung herantraten, in echt freundschaftlichem und kollegialem Einvernehmen mit den Kollegen behandelt werden konnten.

Die guten Beziehungen zum SHV. und SWV. wurden lobend erwähnt. Dabei wurde dem Wunsch Ausdruck verliehen, dass in gastgewerblichen Belangen und Fragen von grundsätzlicher und gesamtschweizerischer Bedeutung in vermehrtem Maße eine einheitliche Linie befolgt werden möge.

Über die Tätigkeit des Vorstandes im vergangenen Vereinsjahr referierte eingehend der neue Sekretär, Herr Hans Luder, Bern. Dem interessanten Bericht war u. a. zu entnehmen, dass der interne Ausbau der Organisation weitere erfreuliche Fortschritte machen konnte und in mannigfachen Veranstaltungen zum Ausdruck kam. Besonders erwähnenswert sind die Studienreisen in die Westschweiz und nach Frankreich. Ferner die grosszügige Förderung der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitglieder durch die paritätische Kommission unter der bewährten Leitung ihres Präsidenten, Herrn A. Pfenniger.

Das gute Verhältnis zu den Bahnverwaltungen kam auch im Berichtsjahr zum Ausdruck, durch die endgültige oder baldige Bereinigung interner Vertragsfragen.

In der Preisfrage wurde die schwierige und komplizierte Materie vom Vorstand genau verfolgt. Es konnten immerhin einige bescheidene Resultate erzielt werden. So sollen inskünftig die dem Gastgewerbe zugestandenen Preiserhöhungen auch für die Bahnhofbuffets Gültigkeit haben.

Es wurde damit einer gerechten Forderung endlich Folge gegeben. In den Angestelltenfragen, wie Gesamtarbeitsverträge, Typvertrag für Küchenchefs usw. wurde in enger Zusammenarbeit mit den grossen Schwesterorganisationen SHV. und SWV. Stellung bezogen. Es wurde festgestellt, dass der kritische Punkt auf dem Arbeitsmarkt überschritten ist und der chronische Personalmangel teilweise überwunden sein dürfte. Den Personalfragen wird in den schweizerischen Bahnhofbuffets von jeher alle Aufmerksamkeit geschenkt. Es darf ohne Selbstüberhebung festgestellt werden, dass die Arbeitsverhältnisse in den Buffets als vorbildlich bezeichnet werden dürfen.

Nach Abwicklung der statutarischen Geschäfte konnte der Präsident Herr E. Pfenniger, als Referent, Herrn Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des SHV., begrüssen, der zum Abschluss des geschäftlichen Teiles ein sehr interessantes Referat über „Aktuelle Fragen des Fremdenverkehrs“ hielt. Der Referent beleuchtete die Fremdenverkehrsprobleme vom nationalen und internationalen Standpunkte aus. Er erwähnte dabei die ständig wachsenden Verstaatlichungstendenzen in vielen Staaten, die dem Fremdenverkehr, der nur auf dem freizügigen Boden gedeihen kann, nicht förderlich sind. Unsere zuständigen Behörden und Verbände sind sich beim Abschluss von Handelsverträgen der Bedeutung unserer unsichtbaren Exporte bewusst, die ja bekanntlich einen nicht zu unterschätzenden Aktivposten unserer Zahlungsbilanz darstellen.

Die gemeinsamen Sorgen und Aufgaben des schweizerischen Gastgewerbes beleuchtete der Redner im Zusammenhang mit dem Tourismus und seinen verwandten Problemen. Zum Schluss appellierte Herr Dr. Franz Seiler in temperamentvoller Weise zum Kampfe für die bedrohte Freiheit zum Nutzen und Frommen von Land und Volk. Das aufschlussreiche Referat wurde durch lebhaften Applaus verdankt.

Im Anschluss an den ersten, geschäftlichen Teil, fand ein zweiter, gesellschaftlicher Teil statt. Herr Staatspräsident und Nationalrat Chaud empfang die Teilnehmer in seinem Rebug in Rivaz. Abends trafen sich die Buffetiers und ihre Gäste beim offiziellen Bankett im Château de Chillon. Das illustre Diner aux chandeliers im Rahmen eines prachtvollen Sommerabends und den unübertrefflichen Gesangsdarbietungen der Chanson de Montreux trug zum Gelingen des unvergesslichen Abends wesentlich bei.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Appenzell I. Rh. und A. Rh.

Unter dem Vorsitz von Präsident E. Kühne fand Donnerstag, den 23. Juni 1949, im Hotel Krone in Trogen die ordentliche Frühjahrsversammlung der Sektion Appenzell A. Rh. und I. Rh. statt. Im Wirtschaftsgesetz für den Kanton Appenzell A. Rh. war die Unterstützung der Fremdenverkehrsverbände vorgesehen. Der Vorsitzende gab daher dem Bedauern über die Ablehnung dieser Vorlage Ausdruck, hofft aber, dass in Verbin-

dung mit den Behörden eine Lösung zur Finanzierung der grossen Werbetaufgaben gefunden werden kann. Als neuer Sektionskassier beliebte Herr Stenzel, Heiden. Unter Hinweis auf die Publikationen in der Schweizer Hotel-Revue orientierte Herr Böhm, Trogen, über den Verlauf der Delegierten-Versammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Einsiedeln, wobei er seiner Genugtuung über die sehr interessante Tagung Ausdruck gab.

Im Anschluss an die in spedativer Weise erledigten Vereinsgeschäfte, orientierte Herr Max Budtger, Sekretär des Schweizer Hotelier-Vereins, über aktuelle Fragen der Hotellerie. Seinen Ausführungen folgte eine sehr rege und interessante Diskussion, in welcher verschiedene Wünsche und Anregungen vorgetragen wurden. Der Referent sicherte die wohlwollende Prüfung aller Vorschläge zu; die berechtigten Begehren sollen durch den Schweizer Hotelier-Verein tatkräftig unterstützt werden.

Aus der Hotellerie

Hotelumbau auf Pilatus-Kulm

Unter dem Präsidium von Ing. F. Ringwald, Luzern, hat die Pilatusbahngesellschaft in den letzten Jahren Grosses geleistet für die technische Erneuerung von Bahn und Kulmhotel Pilatus. Ersteres wurde im Jahre 1937 elektrifiziert. Das hatte zur Folge, dass eine wesentliche Kostensenkung und zugleich eine Frequenzsteigerung auf das Zweieinhalbfache eintrat. Nicht zuletzt dank dieser Verbesserung erholte sich das Unternehmen finanziell erfreulich und sah sich nun in der Lage, im 60. Jahre seines Bestehens eine grosszügige Neugestaltung im Hotel auf Kulm in die Wege zu leiten.

Nach Plänen und unter der Bauleitung von Architekt P. A. Furger, Luzern, wurde der Umbau in der Zeit vom 8. April 1948 bis Mai 1949 in mehreren, durch Saisonunterbrüche bedingten Etappen bewerkstelligt. Während man sich in den oberen Etagen vorderhand darauf beschränkte, in den Gastzimmern des Mitteltraktes fließend Kalt- und Warmwasser einzurichten, konzentrierte man die hauptsächlichste Umgestaltung auf die Restaurationslokale im Parterre. Diese waren seit jeher unpraktisch eingeteilt und wenig heimelig. Um dem abzuhelfen, kam der Architekt nicht darum herum, eine Veränderung im Grundriss vorzunehmen. Der Eingang zum Hotelteil wurde um 20 Meter ostwärts verlegt und in Verbindung mit dem Hotelvestibule geschaffen, mit schönem Treppenaufstieg zur ersten Etage. An der Stelle des früheren Haupteinganges befindet sich heute das Entrée zu den Restaurationsräumen, die speziell von Passanten benützt werden. Hier betreten wir eine Wirtsstube im Stil eines Berggasthofes mit handgeschiedenen Stuhlgestirnen und gedrehten Säulen, welche die Decke tragen. Durch Bogenfenster blickt man hinaus in die herrliche Bergwelt, die sich vom Pilatus aus in einem unvergleichlichen Panorama präsentiert. Anschliessend an die Wirtsstube folgt ein grosses Restaurant und eine weitere Stube mit Deckenmalereien,

Nur mit einem Versuch können Sie die überzeugenden Vorteile erkennen

welche wir Ihnen bieten mit

Hochdorfer Speisefett

Zusammengestellt aus feinsten Rohstoffen. Daher bekömmlich und sehr fein im Geschmack. Eignet sich zum Kochen, Braten und Backen. Unübertroffene Ausgiebigkeit. Ein Fett, das nicht verbrennt, nur wenig schäumt und selbst bei grosser Hitze das Aroma nicht verliert. Hochdorfer Speisefett bleibt länger flüssig-frisch und kaltet nicht.

Speisefett San Gottardo

Erstklassige Qualität aus besten Rohstoffen in besonders günstiger Preislage.

Verlangen Sie unsere Offerte oder Vertreterbesuch



- Weitere SMG-Produkte:
- Kondensmilch „Pilatus“
- Heliomalt
in Grosspackungen und Portionenbeuteln
- NEU**
- Schokoladecrème „Pilatus“

Schweiz. Milchgenossenschaft AG., Hochdorf (Lz.)

Gesucht

Gouvernante-Tournante Barmaid

Eintritt nach Übereinkunft. Nur bestausgewiesene Bewerberinnen wollen ausführliche Offerte mit Bild einreichen an Direktion Kongresshaus, Zürich.

CAR

23 places, à vendre. Fr. 4600.—. Tél. (021) 52124, Vevey.

Junge

Barmaid

deutsch, französisch, italienisch und englisch sprechend, sucht Stelle in seriöse Saison-Bar. Refer. stehen zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an: Fr. Bethy Walchli, Metzgerstr. 2, Basel, Telefon (021) 6 84 80.

VIVI-KOLA
Das Eglisauer Mineralwasser macht den Unterschied aus
VIVI-KOLA
mit reinem Zucker

Dutzend . . . Fr. 2.60
Asparagus p. St. „ -25
Porto, Verpackung. „ 1.-

KUMMER
Blumenhalle Baden
Telephon (056) 2 76 71

Tüchtige, exakte Tochter, ges. Alters, perfekt englisch und franz. sprechend, sucht Stelle als

Zimmermädchen
in Erstklasshotel, Genferseegegend bevorzugt. Eintritt ca. 20. Juli. Zeugnisse zu Diensten. — Offerten unter Chiffre A X 2018 an die Schweizer Hotel - Revue, Basel 2.

Jeune homme sachant bien l'anglais, cherche emploi hôtel:

Portier garçon
ou
Commis de cuisine
etc. E. Gloor, Buchs 939/AG.

Gesucht

Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Eintritt sofort. Grand Hôtel du Lac, St.-Moritz-Bad

Meine Oberfläche wird durch diese Flüssigkeiten nicht angegriffen

denn ich bin ein HOLLIT-Servierteller aus Holz, hergestellt nach dem neuen „Masseolite“-Verfahren
Sehr solid, gegen Wasser unempfindlich, harte Oberflächen

Fabrikant: HOLLIT G.M.B.H. YAVANNES

Muescht Knorr probiere, s'ghat über's Schtudiere!

Kochfertige Suppen
Suppenmehle
Cremesuppen
Spezialsuppen
Knorrtsch Haferflöckli
KNORROX Fleischbrühe
Hühnerbrühe
Trockenbouillon
Bratensauce
Klare Sauce
Sulze
Speisen-Würze

Knorr Nahrungsmittel AG.
Thayngen/Schaffh.

welche Motive von Fauna und Flora am Pilatus zeigen. Der grosse Hotelpiscesaal im Ostflügel erhielt eine einheitliche Bemalung der Decke, das überstrichene Wandtäfer wurde abgelugt und in heller Tönung gebeizt. Das Office sodann wurde wesentlich vergrössert und durch elektrische Speiseaufzüge mit der Küche verbunden. Ein Tageskeller mit Kühlanlage musste teilweise in Felsen eingesprengt werden. Die neue Heizanlage sorgt für wohlige Wärme im Hause zu Zeiten und Stunden, da es auf Bergeshöhe kühl ist.

An die Stelle der früheren «Unagstlichkeit» des Kulmhotels ist durch diesen sehr gediegenen Umbau eine neue, freundliche Gastlichkeit getreten, die dem Unternehmen zweifellos eine stark erhöhte Anziehungskraft sichert. In der behaglichen Atmosphäre des Hauses lässt sich's fortan gemächlich weilen, auch wenn draussen nicht selten schönes Wetter herrscht, wenn der Pilatus etwa «einen Hut» hat, wie die Luzerner sagen. Die Ausstattung der Räume, die völlig neu möbliert wurden, bietet eine Augenweide und befriedigt alle Anforderungen des modernen Komforts. In Form und Farbe wurde alles trefflich aufeinander abgestimmt. Als Werkstoff ist Holz dominierend, das in seinem warmen natürlichen Ton überall in Erscheinung tritt. Die früheren überhöhten Pfafonds sind durchgehend gesenkt worden.

Das von Luzern aus in bloss einer Stunde Fahrzeit und auch aus den anderen Landesteilen leicht erreichbare Pilatuskum hat damit eine Einrichtung erhalten, die es zu einem geschätzten Konferenz- und Tagungsort werden lassen. Hotel und Bahn stehen unter der treiflichen Leitung der Direktoren F. Th. Grassler bzw. Bernhard Zimmermann.

Wem gehört das Schloss Hertenstein?

Laut amtlicher Publikation im Schweizerischen Handelsamtsblatt vom 9. Mai 1940 sind aus der Kollektivgesellschaft v. Jahn, Mark & Cie. ausgeschieden: Johann Georg Mark infolge Todes, und Georg Mark infolge Rücktritts. Als Gesellschafterin ist an ihrer Stelle eingetreten: Frau Marta v. Jahn, geb. Gärtner, von und in Weggis. Infol-

gedessen lautet die Firma nunmehr: v. Jahn & Cie. Diese knappe Mitteilung bedeutet das Ende einer Auseinandersetzung, welche seinerzeit viel Staub aufgewirbelt hat. Die Hotel-Revue und andere Zeitungen veröffentlichten vor zwei Jahren einen Bericht ihres Bundesgerichts-korrespondenten über den Zivilprozess, in welchem zu entscheiden war, ob der durch Kaufvertrag mit der ebenfalls von ihm vertretenen Gesellschaft Eigentümer gewordene Herr v. Jahn berechtigt gewesen sei, diesen Kontrakt ohne Mitwirkung des Gesellschafters Georg Mark jun. und bloss gestützt auf die von dessen Vater J. G. Mark sen. ausgestellte Vollmacht abzuschliessen. Diese Frage wurde verneint und der Kaufvertrag rechtsungültig erklärt. Nicht beurteilt waren dagegen eine Reihe von Einzelfragen, so ob der seinerzeitige Vollmachtgeber J. G. Mark dem Käufer gegenüber schadenersatzpflichtig ist, ob er die „für sich und seinen Sohn“ entgegengenommene Pro-Saldo-Abfindung sowie die vom Erwerber seit Abschluss des Kaufvertrages gemachten Investitionen zu rückerstattenden müsse, ob der damalige Kläger G. Mark jun. als einziger Erbe seines inzwischen verstorbenen Vaters J. G. Mark für dessen Haftbarkeit gegenüber Herrn v. Jahn einzustehen habe, ob er oder die Kollektivgesellschaft dem Käufer Ersatz leisten müsse für die seitherigen Anschaffungen bzw. ob und was jener bei der Rückgabe für sich behalten dürfe. Unabgeklärt war auch geblieben, in welchem internen Verhältnis die Beteiligten nun stehen sollten.

Diesen gordischen Knoten, welcher trotz der grundsätzlichen hundesgerichtlichen Entscheidung bestehen blieb, haben die damaligen Prozessparteien zwar nicht mit dem Schwert durchgeschnitten, sondern auf dem Wege der gütlichen Verständigung gelöst. In weiser Beschränkung aller sich zuwiderlaufenden Ansprüche wurden die bestehenden Interessensgegensätze überbrückt und eine Einigung erzielt, als deren Anfluss die oben umschriebene Gesellschaftsumbildung erfolgte. Die Beteiligten haben damit sich selbst und dem Unternehmen einen wertvollen Dienst geleistet und denjenigen, die aus Neid und Schadenfreude ob der schwierigen rechtlichen Verhältnisse schmunzelten, ein Schnippen geschlagen.

Das schöne Hotel Hertenstein, an dem die Familie v. Jahn schon bisher massgeblich beteiligt war, gehört der Kollektivgesellschaft v. Jahn & Cie., welche keine aussserhalb der Familie stehenden Gesellschafter mehr aufweist. Mitg.

Vermischtes

Ein Ausflug des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums von Basel ins Greizerland

Während des Sommerhalbjahres hört man vom Culinarisch-gastronomischen Kollegium nicht viel und doch ist es die Zeit, wo der Obmann, Herr Emil Vogt, sich mühen und sorgen muss, um ein gediegenes Winterprogramm aufstellen zu können. Um aber unter den Kollegiumsmitgliedern Geselligkeit und Kollegialität auch während der heissen Jahreszeit zu pflegen, hat das Kollegium vor 10 Tagen einen Ausflug ins Greizerland organisiert, ein Ausflug, mit dem namentlich den Frauen eine Freude bereitet werden sollte. Auch sie sollten einmal dem beruflichen Alltag mit seinen Pflichten und Aufgaben entfliehen können. Wie hatte doch dieser Gedanke eingeschlagen! Fast sämtliche Kollegiumsmitglieder, soweit sie nicht absolut unabkömmlich waren, bestiegen am 27. Juni mit ihren Damen im Bahnhof Basel den „Roten Pfeil“, der sie in höchst abwechslungsreicher Fahrt durch für viele z. T. unbekannte Gefilde über Olten, Solothurn, Lys, Murten nach Freiburg brachte. Hier harrten den Jüngern St. Vincents ein Genuss ganz besonderer Art. Im Freiburger Münster mit seiner unübertrefflichen Akustik spielte ihnen der bekannte Organist Gogniat auf der weltberühmten Orgel ein prachtvolles Orgelkonzert — ein nicht alltägliches Präludium zu einer nicht alltäglichen Fahrt. Ein Autocar brachte hernach die frohe Gesellschaft mitten ins Herz des Greizerlandes nach Charmey, wo unser Vereinsmitglied, R. Mosser, Hôtel du Marché Fernant, die gastronomischen Gönner restlos zu befriedigen wusste. Auf der Rückfahrt wurde dem historisch bedeutsamen Schloss Greizer ein Besuch abgestattet und dann brachte der Autocar die Gesellschaft in schneller Fahrt durch

die reizvolle Landschaft nach Freiburg zurück, wo schon der „Rote Pfeil“ bereit stand, um die „Kulinarischen“ der letzten Etappe: „Estavayer“ entgegenzuführen. Hier bot sich Gelegenheit, unter kundiger Führung die Segenswürdigkeiten des alten Städtchens kennen zu lernen. Pünkt 9 Uhr nach einem signierten Diner bei Kollege Pulver im Hôtel Fleur du Lys, setzte sich die Ausflügler-schar zum letzten Mal in das komfortable Schienenfahrzeug, das sie über Yverdon, Neuenburg, Biel, Delsberg gegen Mitternacht wohlbehalten nach der RheinStadt zurückbrachte.

Alle Teilnehmer konnten auf einen sorglosen heiteren Tag zurückblicken, voll unvergesslicher Eindrücke und Erlebnisse und, mit neuen Kräften versehen, anderntags wieder an die Erfüllung der zu Hause harrenden Berufspflichten herantreten. Die Herren Ch. Freundlieb und E. Vogt dürfen für die hervorragende Planung und Organisation der Greizerfahrt des Dankes aller Teilnehmer versichert sein.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Inseratenteil: E. Kuhn



Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Es lohnt sich

Crème Caramel

DAWA

zu verwenden!

Mit „Crème Caramel DAWA“ stellen Sie Ihre Caramel-Köpfli ohne das zeitraubende Pochieren im Wasserbad her. Es gelingt immer und geht rasch. — Der Geschmack der Caramel-Köpfli ist köstlich, und sie schmelzen auf der Zunge wie Butter. — Dank seinen Vorzügen in bezug auf Qualität, Preis, der raschen Herstellung sowie den verschiedenen Arten es zu servieren, wird „Crème Caramel DAWA“ Ihr Dessert werden, das immer bereit ist.

Zum Auscaramelisieren der Förmchen verlangen Sie gleichzeitig unseren fixfertigen und vorteilhaften

CARAMEL-ZUCKER DAWA

Für die feine Küche zwei gute, bewährte Helfer, von Fachleuten günstig beurteilt.

Dr. A. WANDER A. G., BERN

Telephon (031) 550 21

Verlangen Sie Muster und Offerte.

TEXTON Suppen-eifach prima!

Gesucht
nach Zürich in Hotelbar: junge, seriöse

BARMAID

gut aussehend und mit guten Fachkenntnissen. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre B M 2989 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Absolut fachlich tüchtige und sprachgewandte Hoteliers in den 40er Jahren (Ostschweizerin) wünscht

Gérance

oder sonstwelchen

Vertrauensposten

auf ca. August/September. Beste Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre G V 2034 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Obersaaltöchter

in Hotel mit 75 Betten. Eintritt 15. Juli oder früher. Offerten an Hotel Niederschlacht, Brunnwald.

Nach Zürich in grösseren Restaurationsbetrieb gesucht: tüchtiger, seriöser

Chef de cuisine

Es kommt nur absolut selbständige Kraft, die sich über erstklassige Kenntnisse ausweisen kann, in Frage. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z H 2970 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

für sofortigen Berner Oberland gesucht. Geringe Arbeits- und Freizeit. Eilofferten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Direktion Hotel Du Sauvage, Meiringen.

Buffetlehrtöchter

Hôtel 1er ordre, ville Suisse française, cherche pour septembre-octobre

Secrétaire-Aide réceptionnaire

Anglais et français indispensables. Place à l'année bien rémunérée à personne capable. Meilleures références exigées. Ecrire sous chiffre S F 2021 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

A vendre

HOTEL-PENSION

sia à Clarens s. Montreux, complètement rénové comprenant 40 chambres, salles à manger et salons avec tout confort. Pour tous renseignements écrire sous chiffre P 30107 F à Publicitas, Fribourg.

Hôtel de Suisse romande cherche

Aide économiste-contrôleur

Conviendrait à jeune homme désirant se perfectionner hôtellerie. Place stable, à l'année, bien rémunérée. Envoyer offres avec certificats copies et photo sous chiffre A E 2991 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Red Ox, Zürich, sucht

Chef de rang Serviertöchter

Offerten von nur sprachkundigen Personal (Deutsch, Franz., Englisch), welches sich über beste Zeugnisse und Referenzen ausweisen kann, mit Bild und Zeugniskopien erbeten an obige Adresse.

auch für den längsten Durst

Eptinger

Wir suchen in Jahreszeiten per sofort oder Eintritt nach Übereinkunft

Restaurantkassier

sowie

Chasseur

Bewerber wollen Offerten mit Zeugniskopien und Bild einreichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Infolge vorgerückter Saison ist noch eine größere Anzahl

Gartenmöbel

Stühle, Sessel, Bänke und Tische in Stahlrohr verzinkt, Holz wetterfest rot gestrichen, 1. Qualität, direkt ab Fabrik günstig zu verkaufen.

Anfragen an die Herstellerin:
Oscar Neuenschwander & Cie.
Gerberweg 7 (Alfred-Escher-Strasse) Telephon 27 39 97
Zürich-Enge

Zu verkaufen

La Poulets

Preis per Kilo, geschlachtet Fr. 8.50 franko. Alfr. Schmid, Geflügelarm, Eberswil bei Bischofzell (Thurgau).

Gesucht per 15. Juli

Chef de rang

oder

Demi-chef

tüchtig, in gutbezahlte Sommerstelle. Eilofferten erbeten an Schlosshotel Unspunnen b. Interlaken.

Gesucht per sofort

Saaltöchter

französische und englische Sprachkenntnisse erwünscht. Schöner Verdienst zugesichert. Hotel de la Paix, Interlaken, Tel. 428.

Schöne

Kalbsbrüste

von schweren Milchkalben per Kilo mit Bein Fr. 6.20 Metzgerei Hauser, Schwarzenburg. Tel. (031) 9 31 41.

Jules Regnier & Cie. S.A. Dijon

Sino-Dactylo

französisch, englisch, allemand et d'autres langues, cherche emploi, secrétariat, réception dans

Hôtel montagne

Tel. Genève (022) 43272 vers 13.30 h ou 19 h.

Generalvertretung für die Schweiz:
Studer & Fischer AG.
Wohnung
Interlaken

Stellen-Anzeiger Nr. 27
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

- Barmaid**, gut präsentierende, treue, nach Chr. gesucht. Eintritt ca. 15. Juli, Jahresstelle. Offerten mit Photo unter Chiffre 1664 (1664)
- Chef d'étage** gesucht. Offerten an Dir. Hotel Storch, Zürich (1665)
- Concierge-II. Turnant**, sprachkundig, von erstklassigem Stadthotel gesucht. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre 1651 (1651)
- Cuisinière**, bonne, cherchée par petit hôtel de montagne pour la saison d'été. S'adresser à Hôtel de la Gare, Randa (Valais). Tél. (028) 71 38. (1665)
- Economat-Officegouvernante** gesucht. Offerten an Dir. Hotel Storch, Zürich. (1660)
- Gesucht für** in Passantenhaus, Vierwaldstättersee: tüchtiger Küchenchef, restaurationskundig, Serviertochter, selbstständig, Jahresstelle, Zimmermädchen, evtl. Anfänger. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre 1647 (1647)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 5 897
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf den Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

- 7896 Küchenchef, Zimmermädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Arosa
- 7897 Hilfspersonale, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 7901 Allein Koch, sofort, mittlgr. Hotel, B.O.
- 7902 Hilfskochen, Portier-Hausbursche, sofort, kleines Hotel, Yverdon.
- 7905 Demi-Chef, Chef de rang, sofort, Hotel 80 Betten, Genesee.
- 7907 Portier, sofort, mittlgr. Hotel, Zürich.
- 7908 Köchin, sofort, kleines Hotel, Graubünden.
- 7909 Anfangszimmermädchen, Mithäile im Service, sofort, mittlgr. Hotel, Interlaken.
- 7910 Buffetdamen oder Hilfsbuffetochter, Küchenmädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Neuenburg.
- 7912 Restauranttochter, Buffettochter oder -dame, sofort, Hotel 70 Betten, B.O.
- 7913 Küchenmädchen oder Officebursche, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
- 7916 Küchenchef, sofort, mittlgr. Hotel, Vierwaldstättersee.
- 7917 Serviertochter oder Kellner, sofort, mittlgr. Restaurant, Basel.
- 7919 Zimmermädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Wengen.
- 7920 Chasseur, Commis de rang, Commis de cuisine, sofort, mittlgr. Hotel, Fribourg.
- 7921 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, St. Gallen.
- 7922 Restauranttochter, Saaltochter, Barmaid, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
- 7925 Saaltochter, Küchenbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Lenzheide.
- 7929 Portier-Hausbursche, sofort, mittlgr. Passantenhotel, Basel.
- 7930 I. Buffetdamen, Serviertochter, sofort, Berghotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 7932 Gouvernante-Tournante, Ende Juli, Erstklassrestaurant, Zürich.
- 7936 Chasseur, nach Überinkunft, Erstklasshotel, Wengen.
- 7937 Buffetdamen, nach Überinkunft, Erstklasshotel, St. Gallen.
- 7938 Etagentourante, nach Überinkunft, mittlgr. Hotel, Zürich.
- 7939 Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Lugano.

Uniformen
HELBLING & CO.



Rapperswil

Gesucht nach Lugano absolut tüchtiger, entermetkundiger

Alleinkoch

für die Herbstsaison. Offerten unter Chiffre A K 2028 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lugano in Jahresstelle tüchtige

Economat-Office-Gouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe des Lohnanspruchs pro Monat sind erbeten an Postfach 4566, Lugano.

- Gesucht: Chef de rang und Demi-Chef**. Offerten an Dir. Hotel Storch, Zürich. (1649)
- Gesucht: Chasseur-Garderobe**, 20-22jährig, Hoteltochter für Mithäile am Buffet und Kontrolle. Offerten an R. Minicini, Rest. Huguenin, Lugano. (1662)
- Gesucht per sofort: Sekretärin** oder Sekretärin-Volontärin, Zimmermädchen. Offerten an Hotel Flora & Ritom, Flora (Tessin). (1668)
- Gesucht in guten Jahresbetrieb: jüngere Saaltochter**, Saalhef-tochter und selbständige Restauranttochter. Offerten an Postfach 83, Biel (Bern). (1662)
- Gesucht in Jahresstelle: I. Lingère-Glättlerin**, selbständige, ruhige Person, Zimmermädchen, Saalhef-tochter. Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Baslerhof, Basel. (1664)
- Gesucht per 15. Juli: Zimmermädchen und Officeburschen**. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Moy, Oberhofen. (1661)
- Gesucht per sofort: Restauranttochter**, tüchtig und zuverlässig, I. Buffetdamen sowie Commis de cuisine. Offerten an Hotel Grimsel-Hospiz, Grimsel. (1658)
- Gesucht: Saaltochter**, sprachkundig, Zimmermädchen. Eintritt nach Überinkunft oder spätestens Mitte Juli. Offerten unter Chiffre 1669 (1669)
- Küchenchef**, tüchtig, solider Fachmann, in gutgehendem Passantenhotel, 120 Betten, gesucht. Gutgehende Restauration, sehr gepflegte Küche. Eintritt sofort. Offerten an Hotel Lech-Hirschen, Brunnen. Tel. (043) 2 15. (1657)
- Obberkellner**, II., von erstkl. Restaurant in Zürich gesucht. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre 1650 (1650)
- Zimmermädchen**, junges, zuverlässiges, wöglich service- und sprachkundig, per sofort oder 15. Juli gesucht. Sommer- und Herbstsaison. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Helvetia, Lugano. Tel. (091) 2 43 13. (1663)
- Zimmermädchen**, tüchtiges, sprachkundiges, per sofort oder nach Überinkunft gesucht. Offerten an Hotel Oberland, Beatenberg. (1670)

- 7940 Allein Koch, sofort, mittlgr. Hotel, Adélboden.
- 7941 Serviertochter, Barmaid, sofort, Hotel, Kl. Solothurn.
- 7943 Zimmermädchen, sofort, Hotel 150 Betten, B.O.
- 7944 Sekretärin oder Sekretärin, sofort, Kurhaus 100 Betten, Engadin
- 7945 Alleinportier, sofort, Kurhaus 70 Betten, Emmental.
- 7946 Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, Kl. Neuenburg.
- 7947 Oberkellner, sofort, Erstklasshotel, Badoert, Kl. Aargau.
- 7948 Saaltochter, sofort, mittlgr. Hotel, St. Moritz.
- 7949 Sekretärin oder Sekretär, sofort, mittlgr. Hotel, Thun.
- 7950 Barmain, 1. Juli, Hotel 100 Betten, Lugano.
- 7951 Küchenchef, sofort, mittlgr. Hotel, St. Moritz.
- 7952 Aide de cuisine, Chef de partie, Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
- 7958 Chef de cuisine, Oberaalkocher, sofort, mittlgr. Hotel, Bergün.
- 7958 Restauranttochter, Serviertochter, Hausbursche, sofort, mittlgr. Hotel, Vierwaldstättersee.
- 7961 Allein Koch, sofort, Hotel 30 Betten, Engadin.
- 7962 Zimmermädchen auch Anfängerin, mittlgr. Hotel, B.O.
- 7963 Zimmermädchen, sofort, kleines Hotel, Locarno.
- 7965 Chef de rang, sofort, Hotel, Interlaken.
- 7965 Portier-Conducteur, sofort, Erstklasshotel, Bern.
- 7966 Chef de partie, sofort, Hotel 100 Betten, Fims.
- 7967 Etagentourant, 15. Juli, mittlgr. Passantenhotel, Basel.
- 7968 Officebursche oder -mädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Bern.
- 7968 Zimmermädchen, Officeburschen, sofort, Hotel 90 Betten, Thun.
- 7969 Zimmermädchen, servicekundig, Barmaid, sofort, mittlgr. Hotel, Simmental.
- 7974 Allein Koch, Zimmermädchen, sofort, Ausflugs-Hotel-Restaurant, Nâhe Basel.
- 7977 Küchenchef, sofort, mittlgr. Hotel, Lenzheide.
- 7978 Buffetdamen, Serviertochter, sofort, Grossrestaurant, Zuger see.
- 7980 Aide de cuisine, sofort, erstkl. Hotel, Grindelwald.
- 7981 Allein Koch, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 7985 Etagentourant, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 7988 Küchenchef, sofort, mittlgr. Hotel, Vierwaldstättersee.
- 7988 Küchenchef, Oberkellner, Küchen-Economatgouvernante, sofort, Hotel, Wallis.
- 7990 Aide de cuisine, sofort, mittlgr. Hotel, Bern.
- 7991 Chef de rang oder Restauranttochter, Buffetdamen, sofort, Hotel, Interlaken.
- 7992 Portier, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
- 7993 Zimmermädchen, Lidiere, sprachkundig, 15. Juli, Hotel 140 Betten, B.O.
- 7998 Saaltochter, sofort, mittlgr. Hotel, Lugano.
- 7999 Chef de rang, sofort, mittlgr. Hotel, Nâhe Interlaken.
- 8000 Serviertochter, sprachkundig, sofort, kleines Hotel, Zug.
- 8002 Serviertochter, Hausmädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Kanton Solothurn.
- 8004 Aide de cuisine, sofort, mittlgr. Hotel, B.O.
- 8005 Saaltochter, sofort, mittlgr. Passantenhotel, Basel.
- 8008 Tochter zur Mithäile im Economat, sofort, Hotel 100 Betten, Tessin.
- 8010 Commis de rang, Etagentourant, sofort, mittlgr. Passantenhotel, Basel.
- 8011 Saaltochter, sofort, mittlgr. Hotel, Westschweiz.
- 8013 Barmaid, sofort, Hotel 80 Betten, B.O.
- 8014 Commis de cuisine, Köchin, Saaltochter, sofort, mittlgr. Hotel, Nâhe Interlaken.
- 8020 Tüchtiger Chef de partie, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.

WERKZEUG-KOFFER

Für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen nach kostengünstigen Spezialwerkzeugen über meinen bewährten, einzig dastehenden Kofferkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten und zwar jahrelang, ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind außerordentlich günstig, so daß jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fibor-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 413 73
Spezialgeschäft für Küchen-, Korditoren- und Metzgerartikel

Für gründliche fremdsprachliche und fachliche Weiterbildung: Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Nächste Kurse ab September/Oktober. Prospekt gratis. Telefon (041) 2 55 51.

Gesucht

in erstklassigen Restaurationsbetrieb nach Zürich: tüchtige, sprachkundige

Restauranttochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre R Z 2967 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

King-David-Hotel, Jerusalem, sucht zur bald. Wiedereröffnung einige tüchtige, flüssend englisch und französisch sprechende

Chefs de rang
Chefs d'étages
Chefs de parties
Pâtissier-Boulangier

Französisch geschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften und Passfoto unter Chiffre L E 2030 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jünger Hotelierssohn mit abgeschlossener Kochlehrezeit und 18 Monaten Köchler-Volontär in England, Deutsch, Englisch, Franz. und Italienisch, sucht zwecks weiterer Ausbildung beschiedene

Stelle in Ausbildung oder Réception

Offerten an K. V. Jahn, Hotel Hertenstein, Hertenstein.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

- Sekretärin-Journalführerin**, 24jährig, mit guten Zeugnissen und ersten Referenzen, Deutsch, Französisch, Englisch, etwas Italienisch, sucht per sofort Stelle. Offerten unter Chiffre 831 (831)
- Sekretärin-Praktikantin**, Deutsch, Französisch, Englischkenntnisse, sucht Stelle in Hotel per 18. Oktober. Kanton Valais bevorzugt. Offerten unter Chiffre 823 (823)

Salle & Restaurant

- Restauranttochter**, ges. Alters, tüchtig, fach- und sprachkundig, zuverlässig und freundlich, sucht Engagement, auch Berghotel angenehmen, Offerten an Trudi Michel, postlagernd, Interlaken. (825)

Cuisine & Office

- Alleinköchin**, tüchtige, selbständige, gut ausgewiesene, sucht Engagement für ca. drei Monate in Hotel-Restaurant per sofort. Offerten mit Lohnantrag unter 70 Betten, Thun. Chiffre 830 (830)
- Chef de cuisine**, ges. Alters, ledig, wünscht Vertrauensposten, wo gepflegte Küche verlangt wird. Bedingungen: Möglichkeit helle u. elektr. Küche, Restservice ausgeschlossen. Off. nur m. Kontr. dienen beantwortet. A.H. 3076, postlagernd, Montreux. (804)

- 3021 Allein Zimmermädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Mürren.
- 3022 Buffettochter, sofort, Grossrestaurant, Basel.
- 3023 Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Thun. Chiffre 831
- 3025 Pâtissier-Aide de cuisine, evtl. Konditor, sofort, kleines Hotel, Thun. Chiffre 830
- 3027 Chef de rang, Anfangsposition, sofort, Hotels Zermatt.
- 3029 Etagentourant, Kellner oder Saaltochter, Anfangsaaltochter, Zimmermädchen, Officeburschen, sofort, Berghotel 160 Betten, Zentralschweiz.
- 3034 Demi-Chef, sofort, Hotel 180 Betten, Engadin.
- 3035 Commis de cuisine, Restaurant- oder Saaltochter, Küchenmädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Bièresee.
- 3039 Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
- 3042 Commis de cuisine, sofort, Hotels Zermatt.
- 3048 Tüchtiger Allein Koch, entermetkundig, Anfang September, mittlgr. Hotel, Lugano.
- 3046 Saaltochter, Restauranttochter, sofort, Hotel 100 Betten, Kl. Obwalden.
- 3048 Saaltochter, Küchenmädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Arosa.
- 3050 Zimmermädchen, sofort, Kurhaus 70 Betten, Entlebuch.
- 3052 Aide de cuisine, Sekretärin evtl. Praktikantin, sofort, mittlgr. Hotel, Mürren.
- 3055 Alleinportier, sofort, Hotel 30 Betten, Badoert, Kl. Aargau.
- 3056 Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
- 3057 Portier-Hausbursche, sofort, mittelgroßes Hotel, Einsiedeln.
- 3058 Oberaalkocher, sofort, Hotel 70 Betten, Kl. Glarus.
- 3061 Chef de rang, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
- 3064 Saaltochter, sprachkundig, Zimmermädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Interlaken.

Lehrstellenvermittlung

- 7317 Kochlehrling, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 7325 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
- 7329 Sekretärinpraktikant oder Sekretärinpraktikantin, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 7371 Sekretärinpraktikant, sofort, mittelgroßes Hotel, Zweisimmen.
- 7376 Kellnerpraktikant, sofort, mittelgroßes Hotel, Badoert, Kl. Aargau.
- 7386 Saalpraktikantin, sofort, mittelgroßes Hotel, Brunnen.
- 3011 Sekretärinpraktikantin, sofort, mittelgroßes Hotel, Westschweiz.
- 3035 Kochlehrling, sofort, mittelgroßes Hotel, Biel. Chiffre 826

„HOTEL-BUREAU“

Succursale de Lausanne

Avenue du Théâtre 2, Lausanne, Téléphone (021) 392 58
Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 8670 Cuisinier seul, fille de salle, de suite, hôtel de montagne, canton de Fribourg.
- 8674 Commis de rang, maincourantier, de suite, grand hôtel, Lausanne.
- 8676 Secrétaire-maincourantier(ière), secrétaire-téléphoniste, place à l'année, de suite, clinique, Vaud.

Chef de cuisine, Suisse française, dans la 80me, en bonne santé restaurateur, faisant bien pâtisserie et entretiens, cherche place. Offres à Fr. Schöber, rue du Stand 46, Genève. (833)

Chef de cuisine, 38 Jahre alt, erstklassiger Restaurateur mit prima Referenzen, sucht Stelle in nur gutes Haus. Offerten mit Lohnantrag unter Chiffre 834 (834)

Cuisinière, Suisse romande, cherche emploi à Bâle ou alentours sans pension, clinique, év. comme cuisinière à café. Sérieuses et bonnes références, entré de suite ou à convenir. Offres à Mlle Laure Guichard, Valentin 41, Yverdon Vaud. (828)

Küchenchef, ges. Alters, entermet- und sprachkundig, bestempfehlen, sucht Stelle in mittlerem, gutes Haus. Offerten mit Lohnantrag an Küchenchef, Chalet Alpina, Seedorf (Bern) Tel. 8 28 28. (827)

Pâtissier, tüchtiger, selbständiger (gelernter Konditor), sucht Engagement auf Anfang August. Offerten unter Chiffre 074 6222 Z, Orell-Fussli-Annoncen, Zürich 22. (343)

Loge, Lift & Omnibus

Employé d'hôtel qualifié, 27 ans, connaissant les langues, cherche place, service de gar, vestibull. Uniform et permis de conduire A-B. Offres sous Chiffre 829 (829)

Haus- / Küchenbursche, Casseroller oder Officebursche, Etagentourant sucht Stelle auf 1. August. Offerten unter Chiffre 832 (832)

Portier, 40 Jahre alt, sprachkundig, mit guten Zeugnissen, fort oder nach Überinkunft. Offerten unter Chiffre 822 (822)

Portier-Conducteur, Allein- oder Etagentourant, wünscht sich auf Vereinbarung zu verändern, fach- und sprachgewandt. Jahresstelle in mittlerem Haus angenehm. Gute Zeugnisse. Eilfertig unter Chiffre 824 (824)

Divers

Fräulein, ges. Alters, sucht als Tournante Stelle in gutes Haus. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre 826 (826)

8678 Sommelier, chasseur, garçon de salle, établissement 150 lits, Alpes vaudoises.

8681 Femme de chambre, de suite, hôtel de passage, La Léman.

8682 Fille de salle, aide de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.

8683 Fille de lingerie, de suite, grand hôtel, Lausanne.

8684 Sommelière, connaissant le restaurant, de suite, brasserie, La Léman.

8685 Chef de cuisine, de suite, hôtel de montagne, La Léman.

8687 Cafetière(d'office), gouvernante d'office, chasseur, fille d'office, contrôleur, à l'année, de suite ou à convenir, Palace-Hôtel, La Léman.

8689 Secrétaire débutante, lère fille de salle, fille de salle, hôtel 80 lits, Valais.

8692 Chef de cuisine, commis de rang, lère fille de salle, fille de salle, chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine, femmes de chambre, filles de cuisine et d'office, casseroles, Kl. Obwalden, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.

8702 Femme de chambre evtl., 15 juillet, grand hôtel, à l'année

8708 Fille d'office, de suite, hôtel moyen, Lausanne.

8709 Femme de chambre, tournante, chasseur, garçon d'office, de suite, grand hôtel, Kl. Obwalden, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.

8713 Fille de cuisine, sommelière, de suite, hôtel de montagne, Alpes vaudoises.

8715 Jeune contrôleur, français ind., de suite, hôtel de passage, La Léman.

8716 Commis de cuisine, chef de partie, hôtel moyen, Jura.

8717 Chef de rang, de suite, hôtel-restaurant, La Léman.

8718 Secrétaire-chef de réception, de suite ou à convenir, à l'année.

8719 Chef de rang, commis de rang, de suite, grand hôtel, Montreux.

8721 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, Valais.

8725 Chef de partie, commis de rang, de suite, buffet de gare, canton Neuchâtel.

8728 Cuisinier seul, de suite, hôtel moyen, La Léman.

8729 Femme de chambre, de suite, hôtel de passage, La Léman.

8730 Lingère, dame de buffet, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel.

8736 Portier, garçon, fille d'office, de suite, hôtel de passage à l'année, La Léman.

8741 Chef de rang qual., de suite, Palace-Hôtel, La Léman.

8743 Garçon de cuisine, casseroles, garçon d'office, hôtel 100 lits, La Léman.

8748 Jeune cuisinière, fille de salle, garçon de maison, fille d'office, de suite ou à convenir, hôtel 80 lits, Vaud.

8752 Lingère, 15 juillet, hôtel 70 lits, Valais.

8754 Fille de salle, de suite, hôtel 80 lits, Valais.

8755 Chef de réception, de suite, hôtel 100 lits, Zürich

8758 Garçon de maison, portier, de suite, hôtel de passage, La Léman.

8759 Jeune sommelière, connaissant le bar, français ind., de suite, grand hôtel, La Léman.

8760 Commis de rang, de suite, grand hôtel, Tessin.

8761 Commis-pâtissier, commis de cuisine, de suite, portier exp. 1er août, hôtel de passage, La Léman.

8764 Fille de salle, de suite, hôtel de passage, La Léman.

8765 Aide-d'office de chambre, de suite, hôtel de passage, Genève.

8786 Cuisinier seul, de suite, hôtel moyen, Valais.

8787 Garçon de cuisine, fille d'office, chasseur, sommelière. Hotel de passage, Lausanne

Bekanntschaft

Tüchtige Geschäftsfrau, flotte Erscheinung, 43 Jahre alt, sucht mangels anderer Gelegenheit auf diesem Wege

Renault & Cie. Cognac

sucht per sofort Stelle in grösseres Hotel oder Konditorei. Gef. Offerten unter Chiffre C F 2959 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

K. Strotz Schirmfabrik, Uznach

Balkon- und Garten-Schirme Reparaturen Ueberzüge

FORELLEN

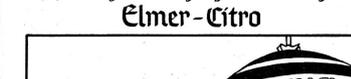
in Geschmack und Haltbarkeit hervorragend.

KURT WÜTHRICH Forellenzucht Rubigen bei Bern Telefon (031) 716 42

Generalvertretung für die Schweiz: Studer & Fischer AG. Weinleitung Interlaken

Insertieren bringt Gewinn!

Oppis gits gäge d'Nitz: Elmer-Citro



ELMER-CITRO wird bestellt, selbst in hoher Alpenwelt, weil man die Qualität verkündet, es sogar dort oben findet.

Zu mieten gesucht per sofort kleineres

Restaurant oder Tea-Room

von tüchtigen Fachleuten, Chef-Pâtissier und Koch. Offerten unter Chiffre Z M 2959 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel des Familles à Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

Secrétaire maincourantière

exp. Bon salaire. Début. prière de s'abstenir.

Tourisme et courtoisie

Il semble que les deux substantifs qui figurent dans notre titre devraient être inséparables et que le second devrait implicitement être contenu dans le premier. Le véritable tourisme exige de ceux qui ont à faire professionnellement aux voyageurs, comme des touristes eux-mêmes, que l'on fasse preuve d'une mutuelle courtoisie. L'atmosphère de vacances est tellement plus agréable quand on donne aux villégiaturés l'impression que l'exploitation d'un établissement fonctionne sans heurts et sans énervement. Il faudrait donc que, même lors des plus grands « coups de feu », les hôteliers et leur personnel sachent se dominer afin de créer justement pour leurs clients une *ambiance de repos et de détachement*. Nous savons que c'est en général le cas et que nos hôtes, quels qu'ils soient et d'où qu'ils viennent, se plaisent dans leur très grande majorité, à reconnaître la *cordialité de la réception* qui leur est faite dans nos hôtels et dans nos établissements publics les plus divers.

Il est clair que dans toutes les professions il y a des exceptions qui confirment la règle et qu'il peut exister certains hôteliers ou certains chefs de réception qui ne sont pas l'amabilité personifiée. D'autre part personne n'est continuellement maître de ses nerfs et il se peut que, soit par excès de travail, soit devant l'accumulation des complications, certains directeurs ou certains employés fassent une fois ou l'autre froide mine à des clients qui arrivent dans la maison. Aussi faut-il se garder, dans ce domaine surtout, de généraliser, puisque tout prouve qu'il s'agit de rares exceptions.

Réservez le meilleur accueil à la clientèle suisse

Sous le thème « tourisme et courtoisie », il n'est peut être pas mauvais de revenir sur la légende qui veut que les hôteliers suisses préfèrent de beaucoup la clientèle étrangère à celle de leurs compatriotes. Il faut à ce sujet tenir compte de la *super-susceptibilité des hôtes suisses* qui, on ne sait pourquoi, dès qu'ils arrivent dans un hôtel — suisse bien entendu, car à l'étranger leur optique est totalement différente — considèrent tout avec un œil critique et sont prêts à voir dans chaque parole ou chaque geste de l'hôtelier ou de son personnel, une manifestation d'indifférence ou de dédain. Etant donné cette psychose, l'hôtelier fera bien de faire en sorte que l'on redouble d'attentions envers la clientèle suisse, car comme l'a justement rappelé le professeur *Hunziger* à l'assemblée des délégués à Einsiedeln, il ne faut pas oublier que pour nos hôtels les Suisses sont les clients numéro 1. Etant donné les restrictions monétaires qui sont imposées aux touristes de la plupart des pays étrangers, les clients suisses et américains sont ceux qui disposent du plus grand pouvoir d'achat. On ne comprendrait pas pour quelle raison des hôteliers suisses préféreraient la clientèle étrangère qui, elle, doit limiter ses dépenses.

Les histoires les plus rocambolesques ont été colportées au sujet du traitement différent que certains hôteliers appliqueraient aux Suisses et aux Etrangers. Là encore, il ne peut s'agir que de très rares exceptions, car, chaque fois que nous avons fait des enquêtes précises et demandé des noms, les personnes intéressées se sont refusées. Mis au pied du mur, des gens qui affirmaient hautement dans des salons ou à la terrasse d'un café que telle histoire qu'ils se plaisaient à conter leur était arrivée personnellement, finissaient par avouer que le fait en question leur avait été rapporté par une connaissance et qu'ils ne savaient plus exactement si c'était l'hôtel X ou Y qui était en cause.

Nous ne voulons pas dire qu'aucun fait déplorable ne se soit jamais produit et qu'il ne s'en reproduira jamais. Nous sommes les premiers à qualifier ces incidents d'*actes imbéciles* qui nuisent à la profession tout en-

tière. Mais, ce que nous voudrions demander c'est que, pour un cas isolé, on n'écrive pas à la presse des lettres vengeresses qui, si elles sont publiées, mettent inévitablement toute notre corporation en jeu. Il vaudrait mieux signaler aux associations professionnelles — à notre Société pour les hôtels, et à la Société suisse des cafetiers et restaurateurs pour les cafés ou restaurants — les noms des établissements qui commettent des fautes dans ce domaine.

Il faut également que la clientèle suisse, elle aussi, observe les règles du jeu, qu'elle réserve ses chambres à temps, qu'elle ne demande pas l'impossible et enfin qu'elle se montre courtoise dans ses relations avec les hôteliers. Nous sommes convaincus que, dans ces conditions, elle n'aura pas à se plaindre de notre hôtellerie.

Optique variable

Nous lisons récemment dans la « Feuille d'Avis de Lausanne » sous la plume de M. E. Dubois un article reprochant à certains hôteliers la suffisance dont ils font preuve quand leurs maisons sont complètes ou la politesse strictement commerciale dans laquelle ils se contentent. Par contre, M. Dubois déclarait que les amis suisses qu'il rencontre à Paris se plaisent à vanter la « gentillesse de l'accueil qu'on leur réserve », en France. « L'un d'eux contait que l'amabilité volubile du directeur de l'hôtel faisait tout oublier, les nappes un peu fripées, les mouches trop nombreuses dans la salle à manger, l'intermittence de l'eau chaude, le verre mal essuyé et la rapidité du coup de balai dans les chambres. »

Peut-être que les hôteliers français ne seront pas très flattés de la forme sous laquelle M. Dubois leur fait compliment de leur amabilité. Bien que le correspondant de

la Feuille d'Avis de Lausanne ne veuille pas faire le procès d'une corporation, son article contribuera — involontairement nous en sommes persuadés — à rendre nos compatriotes encore plus critiques, au lieu de les inciter à une attitude plus compréhensive.

Nul n'est prophète dans son pays et on s'en rend compte par le simple fait que beaucoup de Suisses sont prêts à admirer tout ce qu'ils voient à l'étranger, tandis que les Etrangers donnent la Suisse et l'hôtellerie suisse en exemple.

Voici ce qu'écrivait dans la « Royal Auto », Revue officielle du Royal Automobile Club de Belgique, un touriste belge, Monsieur *Maurice Cambier*, avocat :

« A cette époque de l'année, tous les amis que l'on rencontre vous parlent de leurs vacances, des pays qu'ils ont visités... *Tous ceux qui reviennent de Suisse ne tarissent pas d'éloges sur la politesse et l'urbanité de ce peuple, depuis les directeurs d'hôtel jusqu'au plus humble commissionnaire.* Et n'est-ce pas la meilleure réclame pour le tourisme de ce pays ? Nous devons en tirer un exemple et un enseignement.

Sans doute, les Belges ont des qualités que l'on rencontre rarement ailleurs... Mais la politesse n'est pas leur vertu essentielle. « Jamais on n'entend, en Suisse, un contrôleur de train, de tramway ou d'autobus, demander aux voyageurs leur billets — successivement en trois langues — sans ajouter : « il vous plaît ». Si l'on vous invite à descendre de voiture ou à y monter, la même formule polie est employée. Si un garde vous voit en difficulté avec vos valises, il s'offre à vous aider. Et chez nous ? Tous ces exemples peuvent être répétés à l'infini et nous pouvons en faire notre profit.

Tout ceci n'est pas une fable, mais peut cependant comporter une moralité. Si nous voulons attirer les étrangers chez nous, soyons, tous, tant que nous sommes — fonctionnaires, hôteliers, gens de service, employés de banque et de bureau, chauffeurs de taxis, commissionnaires, soyons courtois et polis. Tout le pays en profitera et nous aussi par la même occasion. »

Comme on le voit l'angle de vision change assez facilement, et il ne faut en définitive ni prendre trop au tragique des critiques de clients hypersensibles, ni trop se flatter d'éloges décernés par des hôtes disposés à tout voir en rose. Comme M. Cambier nous dirons qu'il suffit de se montrer courtois en toute occasion et de prouver ainsi que tourisme et courtoisie ne font qu'un.

Plus que jamais, une solution fédéraliste s'impose en matière de réforme fiscale

Sur le chemin déjà long, ardu et malaisé de la réforme des finances fédérales une nouvelle étape vient d'être franchie. En effet, au cours de la récente session des Chambres fédérales, le Conseil national aussi bien que le Conseil des Etats ont arrêté leurs décisions, définitives cette fois, sur cette question si controversée. Comme on pouvait s'y attendre, tous deux ont maintenu leurs positions sur toute la ligne, de sorte que le désaccord entre les deux Conseils est plus profond que jamais.

Le petit jeu de navette pour la liquidation des divergences a donc pris fin sur un échec total. Ce qui est dans l'ordre logique des choses. En effet, partisans et adversaires de l'impôt fédéral direct, qui demeure la pièce maîtresse de cette fameuse réforme des finances fédérales, s'affrontent sur une question de principe qui met en jeu la structure politique du pays, et sur laquelle aucun compromis n'est possible ou même désirable. Car, et on a pu s'en rendre compte une fois de plus au cours des récents débats sous la coupole, l'équilibre du budget de la Confédération peut parfaitement être réalisé sans la perception d'un impôt fédéral direct. Ceux qui veulent l'introduire à tout prix poursuivent donc un but essentiellement politique. C'est là le point cardinal de la lutte qui met aux prises les partisans d'une solution fédéraliste, conforme à la structure politique du pays, et ceux d'une centralisation fiscale qui porterait une grave atteinte à l'autonomie des cantons. Or, le peuple suisse, au cours des récents scrutins, a montré nettement qu'il allait ses préférences. C'est pourquoi il est permis d'affirmer que, plus que jamais, une solution fédéraliste s'impose.

Que va faire, dans ces conditions, la commission de conciliation prévue par la loi et qui commencera ses travaux dans la seconde moitié d'août seulement ? Ce petit Parlement en miniature, qui compte pas moins de 58 membres, s'est réuni en fin de session, pour une première prise de contact, sous la présidence de M. Fricker, conseiller aux Etats. Il a simplement fixé la date de sa première réunion au 22 août. On peut se demander de quelle façon la commission de conciliation va concevoir sa tâche. Il apparaît d'ores et déjà judicieux qu'elle ne se borne pas à poursuivre simplement la procédure des divergences — ce qui laisserait peu de chance d'aboutir à un résultat pratique — mais qu'elle ne craigne pas d'élargir le débat. De cette façon, la commission pourrait examiner objectivement et sans parti-pris divers projets dont on a déjà parlé, qui se sont heurtés, il est vrai, à certaines oppositions, ce qui n'est pas

une raison pertinente pour les écarter définitivement. Qu'on songe, par exemple, au système des contingents cantonaux rajouté, combiné avec la perception de l'impôt anticipé. On a toujours prétendu, dans certains milieux, qu'on ne pouvait pas trouver une clef de répartition équitable. Toutefois, lors des derniers débats au Conseil national, la preuve a été faite que cela était parfaitement réalisable, sur la base du matériel de statistique qu'on possède maintenant. Il suffit de vouloir... sérieusement. D'autres suggestions, dont l'étude a été moins poussée, il est vrai, ont été faites. Elles méritent aussi d'être examinées sérieusement et objectivement.

De cette façon, la commission de conciliation, même si elle n'aboutit pas à un résultat concret, fera œuvre utile et débarrassant le terrain et en précisant certaines données du problème. Chacun pourra en faire son profit et tout particulièrement le Conseil fédéral lors de l'élaboration éventuelle d'un nouveau projet. Mais d'ores et déjà une chose est certaine : plus que jamais, une solution reposant sur une base fédéraliste, c'est-à-dire conforme à la structure du pays, s'impose. C'est véritablement le seul moyen d'en sortir.

Le mouvement hôtelier en avril 1949

Bien que le trafic de Pâques soit compté cette année en avril — en 1948, il tombait sur mars — la situation n'est guère plus favorable, pour l'ensemble de la Suisse, que dans le mois correspondant de l'an dernier. Les brefs séjours de Pâques ont bien eu pour effet d'accroître de 47 500 ou de 19 pour cent le nombre des arrivées, qui est ainsi monté à 302 400, mais le total des nuitées, qui caractérise mieux l'évolution, ne s'est élevé que de 16 400 ou de 1,6 pour cent pour atteindre 1 071 million. Le déficit de 233 000 nuitées observé en mars n'est donc compensé que dans une minime proportion ; ce qui d'ailleurs est fort compréhensible, le recul n'étant pas le seul fait du déplacement des fêtes pascales, mais d'autres facteurs encore dont l'action défavorable s'est maintenue au cours du mois en revue — attraction de l'étranger sur les touristes suisses, diminution de la clientèle vivant en hôtel tout en exerçant une profession, suppression des devises touristiques en France et en Suède.

En avril, le chiffre des nuitées d'hôtes du pays est passé à 708 000, après une augmentation de

Association vaudoise des hôteliers Assemblée générale

L'Association cantonale vaudoise des hôteliers tiendra son assemblée générale, sous la présidence de Monsieur F. Tissot (Leysin), le

11 juillet 1949 à 15 heures, au Casino de Montreux

Cette Assemblée sera suivie d'une conférence du plus haut intérêt, qui sera donnée par le Colonel Pozzo, chef de la section pour le développement des voyages de l'Administration de la Coopération économique, à Paris, sur le sujet

« Plan Marshall et tourisme »

à 16 h. 30, dans la Salle de spectacles du Casino de Montreux.

Nous pensons bien faire en signalant la conférence du Colonel Pozzo à ceux de nos sociétaires qui ne sont pas membres de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers ; ils sauront ainsi qu'ils sont, eux aussi, cordialement invités.

2 000 ou de 0,3 pour cent. On note 360 000 nuitées d'hôtes de l'étranger, c'est-à-dire 14 400 ou 4 pour cent de plus qu'il y a un an. Les Français, les Belges et les Luxembourgeois, les Italiens, les Suédois et les ressortissants d'autres pays, surtout de l'Est européen, ont été moins nombreux, mais une large compensation nous est apportée par l'heureuse reprise du tourisme anglo-suisse, fortement entravé, en avril 1948, par la politique britannique des devises.

L'évolution réelle au début du printemps n'apparaît que si l'on groupe les résultats de mars et d'avril, pour les poser aux chiffres correspondants de l'année dernière. Il ressort de cette comparaison que le total des nuitées de mars et d'avril est, en 1949, de 10 pour cent plus bas qu'en 1948 ; l'apport des étrangers s'est réduit de 38 000 nuitées ou de 5 pour cent, celui des Suisses de 179 000 nuitées ou de 12 pour cent.

Les commentaires ci-après, sur les résultats régionaux et locaux, sont également fondés sur le total des nuitées des deux mois.

En Valais, l'apport étranger est demeuré stable, tandis que les Suisses ont fourni 3000 nuitées de moins qu'en 1948. Le total des nuitées s'est réduit de 11 pour cent à Lugano, de 10 à Locarno.

En Valais, la clientèle du pays a diminué d'un tiers, celle de l'étranger d'un dixième. Le manque de neige a été particulièrement préjudiciable à l'activité hôtelière de Zermatt, où le chiffre des nuitées, comme à Saas-Fee d'ailleurs, s'est réduit d'une bonne moitié. Crans à égale mesure est moins fréquenté ; Montana-Vermales, en revanche, a réussi à se maintenir au niveau de l'an dernier.

La plupart des grandes villes ayant enregistré, dans le mois en revue et dans le précédent, moins de nuitées qu'il y a un an, la comparaison peut fort bien se porter que sur les résultats d'avril. A Lausanne et à Berne, 60 et 61 pour cent des lits disponibles ont été occupés dans le mois en revue, contre 75 et 71 en avril 1948, et les nuitées ont diminué d'un cinquième ; à Genève, le taux d'occupation est descendu de 88 à 73 pour cent et le nombre des nuitées s'est abaissé d'une sixième. Le fléchissement a été moins marqué à Zurich.

Les sanatoriums et établissements de cure ont enregistré, en avril, 205 000 nuitées de malades du pays (203 000 en avril 1948) et 130 000 nuitées (114 000) de patients étrangers, au total 308 000 (277 000). La baisse imputable à la liquidation du Don suisse a donc été apparemment de 3 pour cent, mais elle a été du double en réalité, car la statistique englobe 13 établissements, avec 8800 nuitées, de plus qu'en avril 1948.

Fêtes et Congrès du Rhône à Evian

Evian avait été désignée pour l'organisation, cette année, des fêtes et congrès du Rhône. Cette ville succédait à Sierre. Fêtes et congrès du Rhône forment toujours un tout très important, surtout par la diversité des manifestations qui en sont l'objet.

Aux mêmes jours avaient lieu à Evian des journées médicales rhodaniennes ; une assemblée des étudiants des Universités rhodaniennes ; le congrès avec ses trois sections : technique, littéraire et économique. Les médecins se retrouveront au Royal, les Etudiants dans un sous-sol de l'Hôtel de ville et les congressistes rhodaniens dans les salles du Casino.

La participation au Congrès était libre, mais, financièrement, il avait été pris en mains par le syndicat des Hôteliers d'Evian et la seule ressource directe était l'insigne obligatoire dont le prix était assez modique. En établissant des barages sur les routes aboutissant à Evian, et en disposant de quelques vendeuses en ville, le maximum de personnes étaient touchées ; tout, par ailleurs se trouvait considérablement simplifié.

Voici succinctement quelles furent ces journées :

Vendredi : Le matin : souhaits de bienvenue aux congressistes par M. Blanc, maire d'Evian, puis ouverture du Congrès par Maître Marcel Guinand, président central de l'Union générale des Rhodaniens. La série des conférences s'ouvre avec M. Dr Messerli de Lausanne sur la navigation du Léman à travers les âges. M. le Dr Lapraz traite d'Evian, ville d'eau ; M. Zuissig, de Sierre de Coutumes valaisannes.

L'après-midi, le Dr Vauthier, véritable apôtre, parle du Sana universitaire de Leysin ; M. Zuissig, fils, de la climatologie de Sierre. Le professeur Oude de Lausanne expose la morphologie du « Moyen pays suisse » avec son prolongement savoyard. M. Comte parle de marine et de batellerie au point de vue économique et de la neutralité

économique suisse. Pour terminer M. Kubler préconise un développement du tourisme rhodanien dont Menton bénéficierait.

Intermédiaire à ces travaux, le Congrès se transporte à Thonon où a lieu l'ouverture officielle du Congrès rhodanien, avec vin d'honneur à la mairie et productions folkloriques de la «Saubaudia».

Samedi: le matin, M. Meystre, directeur de la Compagnie Générale de Navigation, fait son exposé sur le «Lausanne» et, surtout, par une courte croisière, le fait apprécier des congressistes. A terre, l'austérité reprend le dessus: M. Jaccard, du Service fédéral des Eaux, parle de l'aménagement du Haut-Rhône. M. Studer, président de l'Association suisse pour la Navigation du Rhône au Rhin étant absent, il fut donné lecture de son rapport. M. Lerch parle de son projet de liaison du Transhelvétique au Léman. Enfin, M. Flinois expose les possibilités de l'étang de Berre dans le trafic des pétroles. Sur quoi, l'ordre du jour étant liquidé, Maître Guinand déclare le Congrès clos, avec une belle avance sur l'horaire prévu. On a travaillé ferme...

L'après-midi se déroula la cérémonie de la réception de la bannière rhodanienne, la cérémonie de l'offrande au Rhône, puis les régates à l'aviron et les fêtes nautiques. Dès le matin, les groupes folkloriques de toutes les villes sur le cours du Rhône se produisirent sur des emplacements divers en ville.

Tous les soirs, productions et danse dans les salles du Casino.

Le samedi soir, vers 22 heures, 3 chalands prirent le large et, là, se muèrent en sources de féerie lumineuse, en cascades et trombes d'étoiles. Le spectacle était unique en son genre par un temps splendide.

Dimanche: Le matin: grand'messe en plein air à un autel surmonté d'une magnifique croix de fleurs. La «Chanson valaisanne» accompagna l'Office de ses chants.

La distribution des prix littéraires suivit l'Office. Elle fut suivie, elle-même du Banquet officiel, de quelque 200 personnes. Il fut servi dans les salles du Casino.

Entre-temps le cortège composé de quelque 80 groupes se formait. Il arriva sur les quais avec une bonne heure de retard et dura trois heures. Mais personne ne s'en plaignit et ne songea à s'en plaindre tant il fut réussi. Des fleurs à profusion et parmi elles, les notes gaies et chatoyantes de costumes régionaux. Un vrai régal pour les yeux et il eut été très difficile d'arrêter son choix: Dames de Sion; Arlésiennes, Avignonaises, Grenobloises, Genevoises... Il n'est pas possible de reproduire la nomenclature et l'ordre du cortège, de décrire ce cygne, cette mouette, ce «Cœur innombrable», cette pergola de fleurs, etc...

Il faudrait un film, en couleurs et surtout en excellentes couleurs pour rendre cette féerie. Le public se montra enthousiaste.

On ne peut que féliciter les organisateurs qui justifient le mot de leur maire à l'ouverture du Congrès: «Evian a fait le maximum pour bien vous recevoir et pour essayer de ne pas vous décevoir.»

Jean Comte

Divers

Les Chemins de fer fédéraux en 1948

Le Conseil d'administration des C.F.F. a tenu, récemment, une séance destinée à l'examen du rapport de gestion et des comptes de l'année 1948.

Après un mouvement ascendant qui a duré de 1936 à 1947, et qui a porté le nombre des personnes transportées annuellement de 107 à 213 millions, le service des voyageurs, pour la première fois en 1948, a enregistré un recul de 5,32 millions de voyageurs (ou 2,5%). Le nombre des voyageurs transportés s'est trouvé ramené à 207,68 millions. Par suite des adaptations tarifaires entrées en vigueur le 1er février 1948, les recettes ont augmenté par rapport à 1947 de 6,66 millions de francs (ou 2,5%) et se sont élevées, au total, à 276,62 millions de francs.

Dans le service des marchandises, par suite de la diminution des importations et du trafic interne, un fléchissement sensible s'est manifesté au cours du deuxième semestre de 1948. Alors que, durant les mois de janvier à juin, les quantités transportées restaient supérieures de 1,20 million de tonnes (ou 14%) à celles de la même période de l'année précédente, elles sont, de juin à décembre, tombées de 910000 tonnes (ou 9%) au-dessous des chiffres du deuxième semestre de 1947. Au total, pour 1948, les transports de bagages, de la poste, des animaux vivants et des marchandises se sont élevés à 18,50 millions de tonnes, ce qui fait 287000 tonnes (ou 1,6%) de plus qu'en 1947. Les recettes du trafic des marchandises dans son ensemble ont été de 343,03 millions de francs, ce qui, malgré le relèvement des tarifs, ne représente par rapport à 1947 une augmentation que de 1,41 million de francs (ou 0,4%).

Le produit d'exploitation global s'élève à 677,33 millions de francs, contre 663,7 millions en 1947. Les charges d'exploitation ont été de 495,62 millions, contre 450,6 millions en 1947. L'excédent de recettes se chiffre par 181,71 millions de francs, ce qui représente, par rapport à 1947, un recul de 31,4 millions.

Le Grand Corso de Genève

Les grandes fêtes qui chaque année se déroulent, quatre jours durant, dans le cadre splendide de la radé et des quais de Genève, sont désormais inscrites au calendrier international des manifestations d'élégance. D'ores et déjà, les prochaines promettent de dépasser encore, par le nombre et la qualité des participants, celles de 1947 et de 1948, dont le succès reste pourtant dans toutes les mémoires. C'est dire que les 12-13-14 et 15 août prochain, Genève verra accourir de toute l'Europe — les demandes affluent déjà auprès des organisateurs — d'innombrables spectateurs qui ne veulent plus manquer d'être à Genève au moment des Fêtes.

Le grand corso fleuri qui déroulera ses fastes le samedi 13 et le dimanche 14 dans l'après-midi, sera plus dense encore que les années précédentes. Les splendides chars fleuris qui ont fait l'émerger aux dernières Fêtes, promettent d'être plus nombreux encore: La Reine de Nice, pleine de charme et de grâce, défilera dans un char somptueux venu de la Côte d'Azur. On dit encore que d'autres villes se feront représenter, et tout cela annonce une manifestation d'une qualité, rare cette rivalité dans la recherche et la réalisation de la beauté étant déjà un gage de réussite.

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
la marque des bons hôtels...

Goldentea
La qualité de thé choisie pour notre eau par les spécialistes
AUX PLANTEURS REUNIS S.A.
LAUSANNE
TÉL. (021) 3 99 22 123

On cherche
Dame de buffet
capable, consciencieuse. Entrée de suite ou à convenir. Offr. avec prétentions, références et copies de certificats à la Direction de l'Hotel City, Neuchâtel.

Chef de cuisine
35 ans, cherche emploi de préférences dans hôpital ou sanatorium. Très bonnes références. Ecrire sous chiffre H. S. 2897 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle Z.

GESUCHT
in Jahresstelle jüngerer, gut ausgewiesener
Tournant
(ref.), deutsch, franz., englisch sprechend, zur Ablebung der Portiers, Conductor, Nacht-conciere, Eintritt ca. 15. August. Handgeschriebene Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Neues Schloss, Zürich.

Hotellier, sprachenkundig und erfahren, sucht Stelle als
Gerant oder Chef de Service
Sich wenden unter Chiffre G O 2012 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
in Passantenhotel nach Basel
Etagenportier Serviertochter
Deutsch, Französisch
Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Postfach 20338, Basel.

Gesucht per sofort für Sommer- und Herbstsaison
Saal-Hallentochter Saallehrtochter
Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Badhotel «Terme», Acquarossa (Tessin).

Gesucht für sofort oder Mitte Juli
Buffetdame Buffetochter Restaurationstochter Etagenportier
Offerten an Hotel Silberhorn, Wengen, B.O., Tel. (038) 4804.

Plus il fait chaud,
plus on aime à se rafraîchir au moyen d'une bonne glace

Frig plus aérées plus volumineuses plus délicates

rend les glaces

Non seulement votre débit grossit, mais les consommateurs sont aussi satisfaits. Et puis, FRIG augmente le rendement, d'où gain accru. ●FRIG neutre pour les glaces aux fruits. ●FRIG aux aromes moka, vanille et chocolat pour les glaces à la crème cuite et les mousses glacées.

Dr A. Wander S.A., Berne Tél. (031) 5 50 21

Économie HYGIENE

Telles sont les qualités dominantes des élégants verres à bord inébréchable.

DURO-BOR
Méfiez-vous des imitations!

Ankauf und Verkauf von Hotel- und Wirtschaftsmobilien. Übernahme jede Liquidation. O Locher, Baumgarten, Thun
Zu verkaufen

Gesucht für Hotel-Kurhaus Weisbad, Appenzell
Economat- und Küchengouvernante Saal- und Serviertochter Kaffeeköchin Junger Portier
Offerten erbeten an die Direktion.

Kaffeemaschine
Tüfter System Schwabenland, Kupfermantel, 220 Volt-Preis günstig, Schlosshotel Wilderswil, Tel. Interlaken 356.

2 seriöse, arbeitswillige Töchter (Haushaltsseminaristinnen) suchen während den Ferien (ca. 20. Juli bis Ende August) Stellen als
Küchen-Volontärinnen
in Hotel. Offerten unter P 38394 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (058) 41437.

Oberkellner-Chef de Service
Erste Kraft, flottes Auftreten, 4 Hauptsprachen, prima Restaurateur und Organisator mit den besten Referenzen, sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle. Evtl. als Assistent, Manager mit fachkundiger Frau. Offerten unter Chiffre A 38672 Lz an Publicitas, Luzern.

Clinique Val-Mont, Gilon s. Montreux, demande pour entrée immédiate
Commis-Pâtissier
et
Commis de cuisine-Tournant
de 22 à 25 ans bien recommandés. Places à l'année. Adresser offres avec certificats et photos à la direction.

In Jahresstellen gesucht
I. Lingère-Glätterin
Selbständige, ruhige Person
Zimmermädchen Saallehrtochter
Offerten mit Zeugnissen an Hotel Baslerhof, Basel.

guter Schinken ist Hofer-Schinken

BOUCHONS Schlittler
Capsules pour bouteilles
Machines de cave
E. & H. Schlittler Frères
Nefels Gl.
Téléphone (058) 41 41 50

Gesucht in Passantenhotel am Vierwaldstättersee
II. Köchin
sowie
Küchenmädchen
Sehr guter Lohn. Geregelt Freizeitt. Eintritt baldmöglichst oder nach Übersinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre K K 2001 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Privatklinik Graubündens: selbständige, zuverlässige
Sekretärin-Buchhalterin
versiert in sämtlichen Büroarbeiten. Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift unerlässlich. Jahresstelle. Eintritt nach Übersinkunft. Handschriftliche Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten unter Chiffre P K 2862 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Aide de cuisine Junge Buffetdame oder Buffetochter
Gutbezahlte Jahresstellen. Eintritt nach Übersinkunft. Otschweizer Winterstube «Zur Rebe 1», Basel, Telephone 3 11 00.

OFFENE STELLE Wir suchen tüchtige
KÖCHIN
neben Chef auf 1. August oder nach Übersinkunft. Verlangt wird gute Fachkenntnisse und wenn möglich Erfahrung in Grossbetrieb. Geboten wird gutbezahlte Jahresstelle mit geregelter Freizeit (1 1/2 Tag pro Woche) und Ferien. Die Küche ist ganz modern neu eingerichtet. Anmeldungen mit Zeugnisschriften und kurzem Lebenslauf sind zu richten an die Verwaltung der Kantonalen Heil- und Pflegeanstalt in Herisau.

Ausgezeichnete Gelegenheit für Jüngling, den guten Service und die französische Sprache zu erlernen. Dauer der Lehrzeit zwei Jahre. Hotel de la Paix, Genf.

Kellner-Lehrstelle

KOCH
für Erstklasshotel nach Penang (Malaya) gesucht. Eintritt baldmöglichst. Bevorzugt werden Bewerber im Alter von 25-35 Jahren, tüchtig, fachkundig, mit la Referenzen. Gutbezahlte Stelle. 3jähriger Kontrakt. Reise bezahlt. Offerten mit Zeugniskopien, Altersangabe und Bild unter Chiffre D N 2018 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Innig verbunden sind Herz und Nerven

Daher ist es ratsam, mit den Kräuterpillen Helvesan-5 zu kuren, weil diese echten, grünen Kräuterpillen Herz und Nerven beruhigen und so wohl-tuend helfen, daß man Helvesan-5 für den Bedarf zur Hand haben will.

Ein Versuch überzeugt Kräuterpillen Helvesan-5

Fr. 3,50 in Apotheken und vielerorts in Drogerien. — Versand: Lindenhof - Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.



Stalden-Confiture
sind einfach gut.

Berner Alpen Milchgesellschaft Stalden, Konolfingen-Emmental



Gediegene Décors
für Torten, wie gespritzte
Zuckerblumen
Marzipan-Rosen
und Schilder in div. schönen
Sujets und Aufschriften.
Favorit, der beste Nylon-
Dressierack,
11 div. Grössen, 20-50 cm.
F. BOMBASEI
Décorartikel, Nänikon-Zh.
Telephon (051) 98 98 88



**Mäuse-
virus**
gegen Haus und Feldmäuse
Ratin
gegen Haus- u. Wasserratten
**Schweiz. Serum- &
Impfinstitut Bern**
Abteilung Schädlingsbekämpfung

Berücksichtigt die Hotel-Revue - Inserenten!

Guinness
is
GOOD
for you

Generalvertretung für die Schweiz:
A.-G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH/LUZERN

**Wäsche-
Rechnungen**
(Notes de Blanchissage) gebunden
in Büchern à 100, 150, 200 Blatt,
sowie in losen Formularen. Blocs
zum Durchschreiben. Text: fran-
zösisch, deutsch und englisch
liefern
U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Buchdruckerei

PHILCO



...der einzigartige Kühlschrank!



Was bietet dieser wirklich vollkommene Kühlschrank nicht alles für wichtige Vorteile:

Grösserer Nutzungsraum, geräumigeres Tiefkühlfach mit grösster Kälte-
wirkung, rasche Erzeugung von Eiswürfeln, automatische Innenbeleuch-
tung, verstellbare Tableder, Sommer-Winter-Feuchtigkeitsregler, erhöhte
Kühlleistung bei niederen Betriebskosten, und etwas ganz Besonderes:
eine Plastik-Innentür für zusätzlichen Nutzraum — schützt den Haupt-
kühlraum vor Kälteverlusten. Modelle von Fr. 1780,— an.

PHILCO — der König der Kühlschränke



Feuchtigkeitsregler

Verlangen Sie noch heute den Gratis-Prospekt und
lassen Sie sich den PHILCO im einschlägigen fach-
geschäft vorführen.

Generalvertreter für die Schweiz:

DIETHELM & CO. AG., ZÜRICH, TALSTRASSE 15
Telefon (051) 25 66 04

Gesucht per sofort tüchtige
Buffettochter
Offerten mit Zeugnisakten und Bild unter An-
gabe der Lohnansprüche sind zu richten an
Restaurant Musterterrasse, Basel.

In Jahresstelle gesucht: gut präsentierender,
jüngerer, küchen- und weinkundiger
Restaurationskellner
mit Sprachkenntnissen, guter Verkäufer. Offerten
mit Zeugnisakten, Bild und Referenzen unter
Chiffre R K 2988 an die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

VINX
gegen
HAUS-INSEKTEN
tötet sofort
und wirkt
wochenlang
nachhaltig

Das Insektizid mit doppelter Wirkung!
Ein **Flegler** Produkt
für Hotels, in Küche und Keller
Alleinhersteller:
Desinfektionsmittelfabrik
A. ZIEGLER, ZÜRICH
Tel. (051) 33 27 50

Grapillon
rot, weiss,
rosé.

echter Traubensaft
die führende Schweizer Marke

A VENDRE
hôtel 40 lits
modernisé, au-dessus de Vevey; en bordure
route cantonale, gare à proximité. Vue impre-
nable. Eau courante chaude et froide dans toutes
les chambres. Bains. Lift. Chambre froide. Thermo.
Mobilier soigné. Chauffage central. Jardin. Tennis.
Domaine avec ferme de 25.450 m². Verger. Con-
viendrait aussi pour pensionnat ou clinique. Taxé
par experts. 450.000.—. Eventuellement location.
Ecrire sous chiffre P. R. 38.147 L. à Publicitas
Lausanne.

Rationell und schonend Silber reinigen mit
Argentul

Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der
Ihnen zuzugenden Form und Grösse von
Walter Kid, SAPAG, Zürich
Postfach Zürich 42, Telephon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt
für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

Zu verkaufen oder zu übergeben
Hotel-Restaurant
am Ufer des Genèvesees, einzigartige Lage, gänz-
lich renoviert, an internationaler Strasse. — Ent-
haltend: 25 Zimmer, 2 Esszimmer, Café-Restau-
rant, Garage und zahlreiche Dependancen. —
Für alle Auskünfte wende man sich unter Chiffre
P O 38141 L. an Publicitas Lausanne.

Gesucht
für Sommer- und Herbstsaison
Saaltochter
Offerten mit Referenzen und Zeugnisakten sowie
Photo an Hotel du Lac, Lugano

Gesucht in Jahresstelle
Commis de cuisine
Ausführliche Offerten sind zu richten an Bahnhof-
buffet, Olten

Grand Hôtel, Suisse romande, cherche
Chef économ
qualifié, de toute confiance, parlant français et
allemand, connaissant contrôle denrées alimen-
taires et boissons, calcul de rendement. Ayant
autorité et initiative. Place stable, à l'année, bien
rétribuée. Envoyer copies de certificats et photo
sous chiffre S R 2931 à la Revue Suisse des Hôtels
à Bâle 2.

Gesucht
auf Anfang September oder nach Übereinkunft:
initiativer, tüchtiger Mitarbeiter als
KÜCHENCHEF
Verlangt wird sorgfältige Küche für Hotel, ca.
30 Pensionäre. Restauration und Anlässe, muss
Staubbetrieb gewachsen sein. Gute Arbeitsbedin-
gungen in moderner Küche. Offerten mit Zeugnis-
abschriften und Photo sowie Gehaltsansprüchen
an Hotel Sonnenberg, Zürich 7.

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurant-
betrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen
Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Re-
ception und Dolmetscherdienst, individueller Unterricht, Rasche
und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung. Jeden
Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gefnerallee 32.

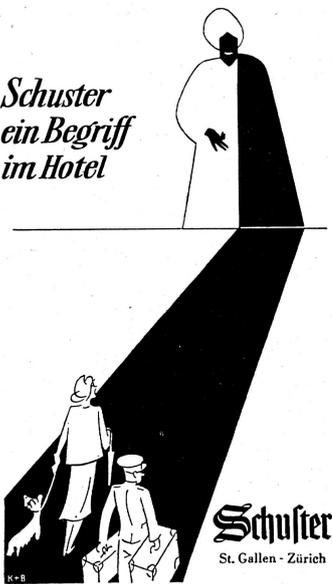
RIMINI
ZU VERKAUFEN am Strand neben Kursaal
Bauland
zur Erstellung des projektiert. Grand Hotels, 25%
Subvention à fond perdu, 50% Hypothek 30 Jahre
fest, auf Bau und Ausstattung zugesichert. —
S. C. E. R. I. S., Via Torino 17, Mailand, Tele-
phon 143 77.

Pension - Restaurant
à vendre à Arzier s/Nyon (Vaud), dans splendide
situation. Vue panoramique Lac Léman, Alpes,
Mont-Blanc, 8 min. station. Immeuble moderne.
Restaurant, terrasses, balcons. 15 pièces eau chau-
de. Ch. Central. Frigos, 2 garages. Beau terrain
3641 m². Affaire très intéressante. Prix 98 000.—
avec mobilier. S'adresser à l'Agence Immobilière
BONZON ET STAHL, Gèrances à NYON
(Vaud)

Eine Prestige Sache
für jede gepflegte Gaststätte ist die
Kaffee-Zubereitung vor den Augen des
Gastes, mit dem hygienischen
MELITTA-TASSENFILTER
AUS PORZELLAN
In 2 Minuten ist so ein vollromantischer,
köstlicher Kaffee zubereitet, satzreif bis
zum letzten Schluck.
Melitta-Tassenfilter und Filterpapiere in
jedem guten Fachgeschäft erhältlich.
Prospekte und Bezugsquellen auch durch
MELITTA AG. ZÜRICH 1/24
TEL. (051) 32 26 86

Tassen-Filter aus Porzellan

Schuster
ein Begriff
im Hotel



Schuster
St. Gallen - Zürich

Es gibt nur „Eine“
Butterrollmaschine
die
„Calanda“

500 Rollen à 5 g in 5 Minuten!
Fl. Sperandio, Bad Ragaz, Tel. (085) 811 16.
Unverbindl. Vorführung durch unsere Vertreter



Champagne des Ambassadeurs
Ambassadeur des Champagnes
Dépositaire pour la Suisse
A. Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Telephon 5 30 43 und 5 30 44

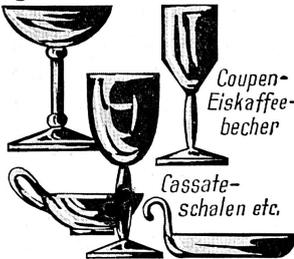
Servieren Sie nie

in schartigen Wein- und Kaffeegläsern. Diese
repariert wie neu
POLIVER E. Bürgli, Freiestrasse 10, Biel
Telephon (032) 2 20 35 - Werden abgeholt

Neuer Preisabschlag
Kirsch

naturrein 1944er, 47er
Zweischgenwasser
naturrein 1946er, 48er
Pflümlwasser
naturrein 1946er
in unübertroffener Qualität, billiger als vor dem
Krieg, verkauft M. Humbel, Landwirt, Stetten
(Aarg.), Tel. (086) 3 34 38.

Für die
Glacesaison



direkt ab Fabrik zu
günstigen Preisen

„Argenta“
KREIS +
ST. GALLEN - BRUGGEN
Tel. (071) 2 88 37

Der gute, altbekannte

Chianti-Dettling

in Original-Fiaschi

aus bevorzugten Fattorien des Chianti-
gebietes ist immer noch einer der
bekömmlichsten und angenehmsten
Tischweine.

Chianti, fino = Rotkapsel
Chianti, strafino = Goldkapsel
Chianti, lusso = Blaukapsel



Chianti-Import
seit 1867

Arnold Dettling
Brunnen

Vertrieb der Marken: Chianti Dettling/
Chianti Caserotta
Chianti Marciallini
Chianti Val d'Arno

Holländische Bratgüggeli

550 g bis 800 g per Stück, beste Qualität, frisch
geschlachtet, gefroren, in Kisten à 14 kg netto.



HANS GIGER & Co., BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 Telephone (031) 2 27 35

Stühle
und **Tische**
für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik

DIETIKER & CO
Stein a. Rhein
Verf. Sie Muster und Offerte

H. Lüthi, Chur
Versilberungsanstalt
Münzmühle
Tel. (081) 2 32 94 u. 2 18 70
Versilbern
Vergolden
Reparaturen
Qual. Garantie In Referenzen
Prompte Lieferung

Starke
Baumwoll-
zuckersäcke

per St. Fr. 1.-, für Hand-
tücher sowie andere Zwecke.
G. Krattiger, Itingen (Bild.)

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

RUHRKOKS
UND RUHR-
ANTHRAZIT

sind in der alten und erstklassigen Qualität wieder
erhältlich,

sind äusserst sparsam im Gebrauch und beliebt wegen
ihrer langen Dauerglut,

eignen sich infolge ihrer anspruchslosen Wartung be-
sonders für Hotel-Zentralheizungen,

sind preislich sehr vorteilhaft [und] durch Ihren Kohlen-
händler lieferbar.

RUHRKOKS UND RUHRANTHRAZIT

senken Ihr Heizbudget ganz beträchtlich. - Sparen Sie Kohlen - profitieren Sie von den
hohen Sommerabatten - verlangen Sie jetzt

Ruhrkoks und Ruhranthrazit

EIN GANG ZU



LOHNT SICH!

alle Teppiche

Unverändliche Offerte oder Besuch eines
Mitarbeiters jederzeit gerne.

W. GEELHAAR AG. BERN. THUNSTR. 7



WÄSCHE - ZENTRIFUGEN

feste und Pendel-Ausführung
für 18 u. 25 kg Trockenwäsche
kurzfristig lieferbar.

A. CLEIS AG., SISSACH
WASCHEREIMASCHINEN-FABRIK
Gegründet 1872 Telephone (061) 7 42 07

L.M. KOHLER



PAPIERE & DRUCK

BERN

Konfitüren billiger!

Rote Kirschen Fr. 1.89 per Kilo
Schwarze Kirschen Fr. 1.79 per Kilo
Johannisbeeren Fr. 1.89 per Kilo
Aprikosen Fr. 1.98 per Kilo
Dreifrucht Fr. 1.45 per Kilo
Lieferbar in schönen Eimern von 5 und 12 1/2
kg. Ab Fr. 50.- franko. Garantiert für frische
und haltbare Qualität. - Bestellen Sie sofort.

BINKERT & CO., EMMENLUZERN
Konfitürenfabrikation Telephone (041) 3 59 02

GLÜHLAMPEN

Führende Marken:

OSRAM

PHILIPS

ZAMPA

werden ab 25 Stück mit interessantem Rabatt ge-
liefert. Verlangen Sie die Konditionen bei
Lampes YEMUS, Lampes en gros, Le Sancier
(Vaud), Tel. 8 58 60. Maison fondée en 1930.



Nur tüchtige Bewerber
werden als **HOWEG**-Ver-
tragstheranten aufgenom-
men. Die gebotene Leistung
wird genau gewogen.

HOWEG
XXX

Einkaufs-Genossenschaft für
das Hotel- und Wirtlegewerbe
Grenchen und Zug