

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 60 (1951)
Heft: 37

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: 14.03.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Inserate: Die einseitige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.- pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnements:* Schweiz: jährlich Fr. 15.-, halbjährlich Fr. 9.-, vierteljährlich Fr. 5.-, monatlich Fr. 2.-. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 5 86 90. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Basel, Elisabethenstrasse 15.

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

Announces: La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs, un mois 2 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 20 francs, six mois 11 fr. 50, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5 86 90. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

Nr. 37 Basel, 13. September 1951 Erscheint jeden Donnerstag

60. Jahrgang 60^e année

Paraît tous les jeudis Bâle, 13 septembre 1951 N° 37

Indemnités pour le logement de la troupe dans les hôtels

On ne sait que trop — à la suite des pertes incalculables que l'hôtellerie a faites pendant et après la guerre sur le logement des militaires en service actif — que la question du règlement des indemnités militaires a été pendant de longues années pour l'hôtellerie un problème extrêmement délicat. L'hôtelier n'a pas encore compris pourquoi, pendant toute la mobilisation, il a été un des seuls fournisseurs de l'armée qui n'ait pas obtenu un prix équitable pour les prestations qu'il fournissait. Depuis que le règlement d'administration pour l'armée suisse a été révisé, en 1949, l'hôtellerie a enfin obtenu théoriquement satisfaction, mais il y a encore trop de communes qui essaient de se soustraire à leur devoir et qui se refusent à verser aux hôteliers plus qu'elles ne reçoivent de la Confédération. Il y a aussi encore trop d'hôteliers qui ne font pas valoir leurs droits et qui hésitent à s'engager dans le maquis de la procédure pour que justice leur soit rendue.

En cette année où les cours de répétitions se multiplient, nous croyons utile de rappeler certaines dispositions en vigueur. Nous pouvons même nous baser pour cela sur une *décision* prononcée par la *Commission de recours de l'administration militaire fédérale* qui a donné entièrement raison à l'un de nos membres, sans prendre en considération les arguments avancés par une commune qui n'avait pas tenu compte des prescriptions relatives aux indemnités payables pour le logement des militaires à l'hôtel.

Cette décision est extrêmement importante puisque elle confirme les dispositions du règlement de l'armée. Sur ce point qui nous touche de si près, les prescriptions sont péremptoires et une commune ne saurait se prévaloir de l'ignorance d'une telle disposition pour s'y soustraire.

La commune dont il s'agit avait essayé — et pourquoi ne pas essayer puisque d'habitude les hôteliers renoncent facilement à intervenir auprès des autorités militaires pour réclamer leur dû — de ne verser à un hôtelier que la somme de fr. 2.80 par militaire hébergé dans une chambre, somme que la commune reçoit de la Confédération. L'hôtelier s'étant adressé à notre société pour que nous lui précisions ses droits dans ce domaine, nous pûmes lui préciser les prescriptions du règlement d'administration de l'armée qui prévoit que les hôtels ont droit à des indemnités de chambre correspondant au prix minimum réduit de 20%, et augmenté de la taxe de service complète au taux de 10%.

Devant le refus obstiné de la commune, l'hôtelier, à notre instigation, recourut à la Commission de recours de l'administration militaire fédérale. Celle-ci juge en instance unique les litiges d'ordre pécuniaire entre le logeur et la commune.

Elle déclara que, selon l'article 81 de l'arrêté du Conseil fédéral, la commune, qui doit en principe s'occuper du logement des troupes, peut fournir des chambres d'hôtel et d'auberge aux officiers ou sous-officiers supérieurs et que la commune assume dans ce cas les frais supplémentaires qui peuvent en résulter. La Commission de recours rappelle la prescription ci-dessus mentionnée en précisant encore que la commune qui loge dans un hôtel des officiers ou des sous-officiers supérieurs assume d'emblée l'obligation en-

vers le propriétaire de lui verser le prix minimum normal des chambres, rabais déduit et majoration de l'indemnité de service. S'il est vrai que la commune ne reçoit de la troupe qu'une indemnité de fr. 2.80 par lit et par nuit, elle n'en doit pas moins verser la différence à l'hôtelier. Les dispositions juridiques à ce sujet sont parfaitement claires.

La Commission de recours n'admit pas les excuses de la commune qui justifiait sa manière d'agir en prétendant que l'hôtelier en question s'était toujours contenté du prix de fr. 2.80 payé précédemment et qu'il aurait dû refuser les militaires, ou faire savoir qu'il exigerait cette fois un prix correspondant à son prix minimum de chambre, réduit de 20% est augmenté de la taxe de service. La Commission de recours a estimé que l'hôtelier n'était pas tenu de rendre la commune attentive à ces dispositions avant d'accepter de louer des chambres, car les dispositions légales doivent être connues des autorités communales.

Comme il n'y a pas eu de contestation, ni sur le nombre des nuitées, ni sur le prix minimum servant de base de calcul à l'hôtelier, ses prétentions ont été reconnues et la commune a été condamnée à payer la différence entre la somme déjà versée à l'hôtelier et celle qu'il revendiquait, les émoluments et frais étant mis à la charge de la commune condamnée.

L'hôtelier qui avait pour son établissement dans le Guide suisses des hôtels un prix minimum de fr. 5.- avait très justement calculé comme suit le prix à payer par la commune:

Prix minimum de chambre	Fr. 5.-	
Rabais 20%	Fr. 1.-	Fr. 4.-
10% service*)		Fr. -40
Prix de la chambre à payer par la commune ou la troupe		Fr. 4.40
Indemnité de la Confédération		Fr. 2.80
Différence à la charge de la commune ou de la troupe		Fr. 1.60

*) ou 15% pour un séjour d'un jour, ou 12% pour un séjour de 2 jours.

C'est cette différence de fr. 1.60 par nuitée que la commune a dû lui verser sitôt que la commission de recours de l'administration militaire fédérale a rendu son arrêt.

L'hôtellerie et les hôteliers ont fait plus que leur devoir pendant les premières années de mobilisation où ils ont, pour rendre service à la troupe et par sentiment patriotiques, hébergé les militaires presque pour rien. Certains qui, plus commerçants, se rendaient mieux compte de l'étendue des déprédations et des dommages que causait la présence permanente de la troupe ont protesté, mais ils ont vu leurs maisons réquisitionnées sans être indemnisés pour cela comme ils auraient dû l'être. Aujourd'hui, les prix de revient ont augmenté et le prix de fr. 2.80 que la Confédération ristourne aux communes ne paierait même pas le prix du blanchissage, si le militaire ne restait qu'une nuit, comme c'est souvent le cas. Il a fallu des années d'effort de la part de la Société suisse des hôteliers pour améliorer une situation longtemps intolérable et il appartient maintenant à nos membres de rappeler les communes à leur devoir.

Ce que nous venons de dire concerne les chambres d'hôtel, mais pour les cantonnements les conditions sont les suivantes:

a) 12 ct. par homme et par nuit dans les salles d'hôtel de 1^{er} rang, plus une indemnité unique de 20 ct. par homme;

b) 10 ct. par homme et par nuit dans les salles chauffables d'hôtel et d'auberge, plus une indemnité unique de 20 ct. par homme. A cela s'ajoute une indemnité de 30 ct. par homme et par nuit pour l'usage de matelas et de 10 ct. pour l'usage de paille.

Dans les cantonnements d'officiers, de sous-officiers supérieurs, des hommes des services complémentaires exerçant des fonctions correspondantes et des femmes de ce service, il est payé par nuitée 75 ct. par lit avec linge et 50 ct. par lit sans linge, plus les indemnités de cantonnement mentionnées ci-dessus sous a) et b).

Pour les locaux chauffables d'hôtels de montagne isolés, les indemnités suivantes seront payées:

	Jusqu'à 1800 m.	1800 à 2600 m.	au-dessus de 2600 m.
quartiers avec matelas	60 ct.	70 ct.	80 ct.
quartiers avec paille	40 ct.	50 ct.	60 ct.

plus une indemnité unique de 20 ct. par homme, ainsi que le cas échéant les indemnités prévues pour l'usage de la cuisine, de salles à manger, l'éclairage, etc.

La Société suisse des hôteliers a édité l'année dernière un opuscule qu'elle a envoyé à ses membres. Elle a résumé dans cette brochure toutes les dispositions qu'il faut connaître pour décompter avec les autorités communales ou militaires. On ne saurait trop en recommander la lecture pour éviter d'être frustré de sommes souvent impor-

AUS DEM INHALT - SOMMAIRE

Seite/page 2:	L'orthographe culinaire
Seite/page 3:	Le 32 ^e Comptoir Suisse a fait les débuts les plus prometteurs
Seite/page 4:	Das 32. Comptoir Suisse in Lausanne eröffnet Standbesprechungen
Seite/page 5:	Freisinn und Hotellerie
Seite/page 6:	Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants Die Lage auf dem Kirschwasser-Markt Förderung der Wintersaison 1951/52
Seite/page 7:	Organisierte Gruppenreisen zu teuren Angeboten
Seite/page 12:	La vallée de Poschiavo
Seite/page 14:	Ordentl. Delegiertenversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins

tantes. L'exemple que nous donnons au début de cet article montre aussi qu'il ne faut pas craindre de recourir contre des décisions arbitraires de communes parfois elles-mêmes mal renseignées.

Der Zentralvorstand in Gletsch

Einem seitens des Zentralvorstandes schon seit Jahren gehegten Wunsche entsprechend, eine Sitzung in Gletsch bei unserem früheren langjährigen Zentralpräsidenten, Dr. Hermann Seiler, abzuhalten, um ihm auf diese Weise die verdiente Referenz für die Aufbauarbeit zu erweisen, die unter seiner zielbewussten Leitung für den Schweizer Hotelier-Verein und die Hotellerie geleistet worden ist und die die Grundlage für das seitherige Wirken der neuen Verbandsleitung bildete. Nun hat sich diese Gelegenheit endlich geboten. Am 6./7. September trat denn auch der Zentralvorstand vollständig zu seiner ersten Sitzung seit der letzten Delegiertenversammlung im Bad Ragaz im *Hôtel Glacier der Rhône in Gletsch* zusammen, um in diesem im besten Sinne traditionserfüllten „Gasthaus an der Landstrasse“ die zahlreichen der Erledigung harrenden Geschäfte zu behandeln. Zu dieser Sitzung waren auch die im Juni statutarisch aus dem Zentralvorstand ausgeschiedenen Mitglieder, nämlich die Herren W. Fassbind, A. Gamma und A. Gredig, geladen worden. Weiter waren als Gäste anwesend die Herren R. Mojonnet, Präsident der Fachschulkommission, und Direktor O. Schweizer, Direktor der Fachschule, sowie die Herren F. E. Hirsch, Präsident der Lohnkommission, und A. Candrian, Präsident des Walliser Hotelier-Vereins.

Orientierende Mitteilungen des Zentralpräsidenten

Der Vorsitzende, Herr Dr. Franz Seiler, entwarf ein knizes Bild vom Stand der Liberalisierungsbestrebungen auf dem Gebiete des internationalen Reiseverkehrs. Als wichtigstes Ereignis bezeichnete er die Fortschritte, die auf Grund des letzten Vorstosses des Sprechenden im *Comité du tourisme* der

OECE. als Mitglied der Schweizer Delegation gemacht wurden, wobei die Weiterbehandlung des ganzen Fragenkomplexes — Befreiung des internationalen Zahlungsverkehrs — gefordert wurde. Der stellvertretende Rat der OECE. hat inzwischen den Reiseverkehr mit dem Warenverkehr gleichgestellt. In der Kopfquotenfrage dagegen ist man in bezug auf das Obligatorium noch nicht viel weiter gekommen. Das äusserste Minimum beträgt bei einer Liberalisierung des Warenverkehrs von 60% 100 S. Bei den Ländern, die den Warenverkehr weiter liberalisierten, beträgt das Minimum 150 S. Von grosser Bedeutung ist, dass Länder wie England, Frankreich und Italien gehalten sind, an der bisherigen Grenze als Minimum festzuhalten. Dies stellt einen wichtigen Fortschritt dar. Es ist zu hoffen, dass die Europäische Zahlungsunion, die für ein weiteres Jahr in Funktion bleibt, gestatten wird, in der Kopfquotenfrage noch weitere Fortschritte zu erzielen. Das Ziel der freien Konvertierung der Währungen ist noch nicht erreicht. Die Wiederherstellung eines vollständig freien Zahlungsverkehrs hängt weitgehend ab von der Stabilisierung der inneren Verhältnisse in den einzelnen Ländern mit weicher Währung.

Die Schaffung einer Abteilung für Hotellerie und Fremdenverkehr innerhalb der Bundesverwaltung entspricht einer unbedingten Notwendigkeit. Die Hotellerie hat ein Recht, zu wissen, an welche Stelle sie sich wenden muss, wenn Fragen, die sie betreffen, zur Diskussion stehen. Die Vielzahl von Bundesstellen, mit denen heute verhandelt werden muss, erschwert den Kontakt mit den Behörden. Der Zentralvorstand gab der Hoffnung Ausdruck, dass diesem berechtigten Wunsche Rechnung getragen werde.

Der Reiseverkehr Deutschland - Schweiz

hat sich dank der Besserung der deutschen Zahlungsbilanzsituation in erfreulicher Weise entwickelt. Es ist dies nicht zuletzt ein Verdienst der schweizerischen Wirtschaftsunterschiedler, vor allem der Herren Fürsprecher H. Schaffner und Prof. W. Hunziker. Für den kleinen Grenzverkehr sind freilich noch nicht alle Wünsche in Erfüllung gegangen, und in bezug auf die Visumsfrage steht zu hoffen, dass mit der baldigen Abschaffung des Visums ernst gemacht wird.

Die Frequenzlage im ersten Halbjahr 1957 hat sich befriedigend entwickelt. In den Hotels und Pensionen allein hat die Zahl der ausländischen Logiernächte um 20,34% zugenommen, die der inländischen um 0,04%. In bezug auf sämtliche Beherbergungsbetriebe ist der Fortschritt etwas kleiner. Die besseren Frequenzen sind vor allem eine Folge der Liberalisierungsbestrebungen. Aber auch die Verbilligungsaktionen erwiesen sich propagandistisch als äusserst wirksam.

Rundfrage über den Verlauf der Sommersaison

Es gehört zu den Gepflogenheiten des Zentralvorstandes, dass er sich vor Beginn der Behandlung der eigentlichen Geschäfte durch eine Umfrage bei seinen Mitgliedern ein Bild über den Saisonverlauf zu machen versucht. An dieser Rundfrage haben sich sämtliche Mitglieder des Zentralvorstandes und auch die als Gäste anwesenden, im letzten Sommer ausgeschiedenen Zentralvorstandsmitglieder beteiligt. Aus ihren Ausführungen ging hervor, dass, gesamthaft betrachtet, frequenzmässig gegenüber dem Vorjahr ein merklicher Fortschritt erzielt wurde, der jedoch zum Teil durch den Rückgang der Einnahmemoyenne aufgewogen wurde. In der Tat wurde aus zahlreichen Regionen ein Sinken der durchschnittlichen Einnahme pro Gast gemeldet, was namentlich in einem verminderten Konsum von Extras in Erscheinung trat. Sehr gut gearbeitet haben einzelne Städte, wie vor allem Zürich und Genf. Auch Basel als wichtigstes touristisches Einfallstor hat nach anfänglich schwächerer Durchschnittsbesetzung in den Sommermonaten aufgeholt, wobei insbesondere einige Zweitklasshäuser über einen merklichen Umsatzrückgang klagen. Grosse Sorge bereitet die Küche. Viele Gäste nehmen nur das Zimmer mit Frühstück. Im allgemeinen geben die Gäste viel Geld aus, aber nicht in den Hotels, sondern in den Geschäften. Die Küchenkosten sind beträchtlich gestiegen. Die Stadthotellerie braucht heute eine Besetzung von 75%, um die Kosten herauszuwirtschaften.

An den Seen hat die Saison im allgemeinen spät eingesetzt, doch war ihr späterer Verlauf besser als im Vorjahr. Vor allem ist der stärkere Besuch aus England fühlbar in Erscheinung getreten. In den Bergen war der Frequenzverlauf etwas unterschiedlicher. Er kann als mittelmässig bis ziemlich gut und an einzelnen Orten bis gut bezeichnet werden. Allgemein hat die Saison in den Bergen sehr spät eingesetzt und war sehr konzentriert, was mit der schlechten Witterung zusammenhängt, die sich andererseits günstig auf manche Talstationen auswirkte. Die Unwetterkatastrophen haben an einigen Orten zu einem vorzeitigen Abflauen der Hochsaison geführt. Einige mit dem Auto nicht erreichbare Höhenkurorte verzeichneten eine mittelmässige Besetzung. Der Automobil- und Carverkehr bewegte sich auf steigender Linie, womit aber an den stark von Autogästen besuchten Stationen eine Verkürzung der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer einhergeht. Die Hotels an den Pässen bekamen die späte Öffnung der Alpenpässe merklich zu spüren. Nachher konnten die Ausfälle durch Mehrfrequenzen aufgeholt werden. Zahlreiche Berg-hotels hatten auch mit grossen Personalschwierigkeiten zu kämpfen. Oft mussten der Patron und seine Frau Personalfunktionen übernehmen, um überhaupt nur den Betrieb in Gang halten zu können. Die Situation auf dem Personalsektor erheischt daher die allergrösste Aufmerksamkeit, wenn in der Schweiz der Begriff „klassische Hotellerie“ noch weiterhin Geltung haben soll.

Die Bäderhotellerie hat sehr unterschiedlich gearbeitet. In den Bädern des Tieflandes war der Mai und Juni im allgemeinen schlecht. Juli und August waren gut. Einige grosse Bäder der alpinen Region waren gut frequentiert. Namentlich bei den Erstklassbetrieben hat sich gezeigt, dass die Konkurrenz der ausländischen Badekurorte, die preislich und leistungsmässig keinen Vorsprung mehr besitzen, für diese Kategorie nicht mehr so schwer ins Gewicht fällt. Die Restaurantbetriebe an den grossen Kurorten mit starkem Carverkehr konnten im allgemeinen ihre Umsätze erheblich steigern.

Im grossen und ganzen präsentiert sich das Saisonbild – im Vergleich zum Vorjahr – in einem günstigeren Licht. Die Frequenzen sind infolge des stärkeren Ausländerverkehrs gestiegen, doch lassen die Umsätze da und dort zu wünschen übrig. Trotz der Besserung im allgemeinen ist die Hotellerie noch nicht über dem Berg. Wenn auch ein dumpfer Pessimismus nicht wohl gerechtfertigt ist, so besteht doch auch kein Grund zu einem übertriebenen Optimismus. Weitere Massnahmen zur Behebung der Frequenzen sind daher voll auf gerechtfertigt.

Die Bergführeraktion hat die in sie gesetzten Erwartungen nur teilweise erfüllt. Daran ist vor allem die viel zu späte Inkraftsetzung schuld, die eine propagandistische Auswertung nicht mehr ermöglichte. Sodann aber hat auch das schlechte Wetter viel dazu beigetragen, dass ihr kein grösserer Erfolg beschieden war. Immerhin verzeichneten einige Plätze, wie z. B. Zermatt und Saas Fee, eine so starke Nachfrage nach Bergführern, dass diese nahezu voll beschäftigt waren.

Einführung attraktiver Vergünstigungen zwecks Förderung längerer Aufenthalte in der Saisonhotellerie

Die positiven Erfahrungen mit den Vergünstigungsmassnahmen des letzten Jahres zur Förderung der Wintersaison haben gezeigt, dass eine gewisse Beeinflussung des Frequenzverlaufes mit einem relativ bescheidenen Mitteleinsatz möglich ist. Die noch nicht konsolidierte Frequenzlage lässt es indessen als wünschenswert erscheinen, dass der Bund in seinen Bemühungen, die Frequenzen der Hotellerie zu verbessern, nicht nachlässt und rechtzeitig Massnahmen ergreift, um finanzkräftige Kantone davon zu dispensieren, ihrerseits für ihre Kurgebiete Sonderaktionen einzuleiten, die geeignet wären, ungleiche Konkurrenzbedingungen zu schaffen, die sich zum Nachteil anderer

Regionen auswirken müssten. Die Verbandsleitung steht mit den zuständigen Behörden in Fühlung und hofft, dass insbesondere auf der Basis der ursprünglichen, dann aber leider fallengelassenen Vorschläge der Transportkostenverbilligung etwas Konstruktives zur Förderung der langfristigen Aufenthalte geschieht. Eine Beschränkung allfälliger Massnahmen für die nächste Wintersaison auf das Januarloch wäre aus psychologischen Gründen nicht ratsam, da der Gast auf Lenkungsversuche nicht immer in der erwarteten Weise zu reagieren pflegt. In bezug auf die von Herrn Bankdirektor Jaeger, Chur, vertretene Auffassung, es müsse versucht werden, das Januarloch durch massive Preisreduktionen zu verflachen, vertrat der Zentralvorstand einmütig die Auffassung, dass eine Senkung der Preise unter das Niveau der Minimalpreise strikte abzulehnen sei, da frühere Erfahrungen die Unwirksamkeit solcher Methoden erwiesen, ferner die Minimalpreise absolut ungenügend sind, und das Januarloch zur Hauptsache auf Ursachen zurückgeht, an denen durch keine Preispolitik etwas geändert werden kann. Dagegen erachtet es der Zentralvorstand für wünschenswert, dass für die Zeit der Frequenzflaute im Januar auf der Minimalpreispbasis vermehrte Propaganda gemacht wird.

Im fernem hat der Zentralvorstand beschlossen, an die Behörden zu gelangen, betreffend sofortiger Abschaffung des Visums im Verkehr mit Deutschland, nachdem auch Österreich den Visumszwang für deutsche Gäste aufgehoben hat. Ein Zurückstehen der Schweiz wäre unverständlich und müsste zu einer Beeinträchtigung unseres Fremdenverkehrs führen. Der Zentralvorstand beschloss weiterhin, den zuständigen Behörden das Begehren zu unterbreiten, es seien die Ski- und Sportferien mit den Winterferien zusammenzulegen, was zu einer Verkürzung des Januarloches führen müsste.

Fragen der Preisnormierung

Der Zentralvorstand hatte sich mit zwei Anträgen betreffend die Erhöhung der Minimalpreise zu befassen. Obschon die Kostenentwicklung eine solche Massnahme durchaus gerechtfertigt erscheinen liesse, nahm der Zentralvorstand einmütig in ablehnendem Sinne Stellung. Die Vereinsmitglieder sollen dagegen zur strikten Einhaltung des dreiteiligen Menus im Pensionsarrangement gemahnt werden.

Einführfragen

Der Zentralvorstand liess sich durch Herrn Max Budiger eingehend über die Regelung der Einfuhr der für die Hotellerie wichtigen Nahrungsmittel orientieren. In der Kriegs- und Nachkriegszeit hat sich die Landwirtschaft an einen Importschutz so gewöhnt, dass jedes sachlich noch so berechtigte und formell nicht zu beanstandende Begehren um Rücksichtnahme auf die ökonomische Lage notleidender Wirtschaftszweige als ein Angriff auf die Landwirtschaft ausgelegt wird. Dabei wäre es bei gutem Willen der interessierten Kreise durchaus möglich, ohne wesentliche Beeinträchtigung der Landwirtschaft tragbare Lösungen zu finden, wie dies für andere Teilgebiete schon erfolgt ist. Der Sprechende schilderte in anschaulicher Weise die Schwierigkeiten, denen sich die Vertreter nicht-

Mitgliederbewegung

Mouvement des membres

	Neuaufnahmen Admissions	Betten Lits
Hr. Rudolf Münster, Kurhaus Hotel Arehe, Affoltern a. A.	25	
Hr. A. Hofmann-Henn, Hotel Waldhaus in der Hardt, Basel-Birsfelden Volkshausgenossenschaft, Hotel Volkshaus, Biel	46	
Hr. Robert Baumann, Gerant, Hotel Volkshaus, Biel	P.M.	
M. Paul Günter, Hôtel La Bonne Auberge, Delémont	20	
Hr. Joachim Eder, Gasthof Drachenburg, Götliben	5	
Hr. Ernst Graf, Hotel Hardermännli, Interlaken	22	
Hr. Alfred Maurer-Michel, Hôtel du Nord, Interlaken	100	
M. Robert Cortésy, Hôtel Montesano, Villars-Arveyes	60	
Hr. Fred Schwab, Dir., Grand Hotel Kurhaus & Bad Lenk, Lenk i/S.	P.M.	
Hr. Guido Lardi, Hotel Le Presse, Le Presse	50	
Mme E. Blank & F. Kaspar, Hôtel Chalet Helioda, Les Avants	20	
Hr. Paul Erb, Hotel Krone, Lichtensteig	15	
Hr. Walter Müller, Pension Stella, Locarno-Orselina	15	
Mme Flora Zappia, Hôtel Zappia-Bar Modello, Lugano-Paradiso	24	
Mme Adèle Corecco, Pensione Corecco, Lugano-Ambri	40	
Hr. Oswald Elsener, Hotel Schlüssel, Luzern	28	
Hr. Robert Wyss, Dir., Restaurant Huguenin, Luzern	—	
Hr. Roman Töndury, Dir., Populair Hotel du Sauvage, Meiringen	P.M.	
Fondation „Sanatorium Populaire Genevois“, Montana-Vervala	194	
Hr. Hans Wehlg, Hotel Ravizza & National, San Bernardino	50	
Hr. Rudolf Engeler, Hotel Weisses Kreuz, St. Gallen	17	
Frl. E. & M. Rogger, Hotel-Pension Meierei, St. Moritz	20	
Hr. Emil Koch, Hotel Appenzellerhof, Speicher	25	
Hr. Hans Mosimann, Hotel Krone, Spiez	25	
Hr. Richard Schneller, Hotel-Pension Waldhaus, Tenna	30	

landwirtschaftlicher Organisationen gegen unerträgliche wirtschaftspolitische Belastungen gegenübergestellt sehen und wies vor allem auch auf die oft seltsame Rolle hin, die sogenannte Konsumentenvertreter in den konsultativen Kommissionen spielen. Gerade von dieser Seite kann leider die Hotellerie nach den bisherigen Erfahrungen auf keine wirksame Unterstützung rechnen, sei es, dass die Konsumentenvertreter die recht komplizierten Verhältnisse nicht genügend überblicken, oder sei es, dass sie als Exponenten von Grossverleier-Organisationen, deren wirtschaftliche Interessen sich mit den reinen Konsumenteninteressen nicht immer decken, für Massnahmen eintreten, die den Bedürfnissen der Verbraucher und damit auch der Hotellerie diametral zuwiderlaufen. Sowohl in der konsultativen Kommission für Schlachtvieh und Fleisch als auch in den von der Eidg. Alkoholverwaltung einberufenen Sitzungen betreffend Massnahmen zur Verwertung der Früchte und der Kartoffeln wurde der Standpunkt der Hotellerie eingehend dargelegt und begründet, wobei insbesondere darauf hingewiesen wurde, dass es nicht angehe, Importbeschränkungen zu erlassen, ohne gleichzeitig an eine sowohl in qualitativer wie preislicher Hinsicht genügende Versorgung zu denken. Im Rahmen eines vernünftigen Landwirtschaftsschutzes ist es durchaus mög-

L'orthographe culinaire

La rédaction d'un menu est une chose très importante. C'est le programme du repas. Un menu doit être impeccable, non seulement dans l'exécution, mais aussi dans la présentation.

Une faute d'orthographe peut choquer certains clients susceptibles et leur donner une idée peu flatteuse sur votre niveau d'éducation. D'autant plus si le menu sort de l'ordinaire, c'est-à-dire orné de dessins artistiques, de ces menus que l'on garde précieusement comme souvenir.

Je me souviendrai toujours du menu d'un restaurant tout à fait moyen, à Sainte-Adresse, près du Havre.

La carte était truffée de fautes d'orthographe mais, entre autres, il en était une monumentale et digne d'être encadrée. La voici: *Hors-d'œuvres avariés* («avariés» en un seul mot)! Première faute: le mot «avariés» est invariable au pluriel, mais ce n'est rien à côté du mot «avarié» qui dépasse tout ce qu'on peut imaginer dans le genre. Le patron ou la fille de salle qui avait rédigé ce remarquable menu avait certainement l'idée d'écrire: *Hors-d'œuvre à varier*, ce qui laisse déjà à désirer. Il a y deux façons de composer un menu:

La Crème de Volaille; Les Filets de Sole à la Nantua; Les Chapons rôtis; La Salade; Les Fromages; La Glace; Les Fruits; Le Café.

Crème de Volaille; Filets de Sole Nantua; Chapons rôtis; Salade; Fromage; Fruits; Café.

A première vue, ces deux menus sont corrects, mais si nous étudions la chose à fond, seul le deu-

xième est conforme à la stricte logique, alors que le premier mérite plusieurs critiques.

1. - La répétition de le, la, les est monotone, contraire à la clarté et à l'harmonie phonétique qui doivent se dégager à la lecture d'un menu.

2. - L'élément principal doit s'exprimer non au point de vue quantité, mais pour déterminer la matière. Ainsi, si le menu en question est préparé pour 20 ou 100 personnes, on sait très bien qu'il nécessitera l'emploi de plusieurs soles pour les filets et plusieurs chapons. Néanmoins, c'est le cas d'espèce qui prédomine, et ce sens que c'est de la sole ou du chapon que l'on présente et, en conséquence, c'est le singulier qui s'impose.

Exception faite pour les garnitures qui sont le complément de l'élément principal. Exemple: *Faisan aux choux* alors que l'on écrira: *chou braisé*, même si l'on emploie plusieurs choux.

Exception également pour les légumes: petits pois, haricots verts, épinards, etc., de même pour les potages: crème de champignons, purée de haricots, consommé aux quenelles. Mais quand quenelle est l'élément principal: *quenelle au gratin*, on peut l'écrire au singulier.

Pour certains cas, nous devons nous conformer à l'usage. C'est alors que l'on écrit: *purée de pommes* alors que la logique pure devrait être: *Pomme en purée*; mais nous devons convenir que la première citation est plus gracieuse.

Où l'on relève les erreurs les plus communes, c'est sous l'adaptation des noms anglais.

De deux choses l'une: ou l'on écrit le mot en français ou l'on l'écrit en anglais, mais alors il importe de l'écrire correctement dans cette langue. Certains noms anglais ont été adoptés par le style

culinaire français et sont d'un usage courant. «Rôti de Bœuf» s'écrit *Roastbeef*, mais non *Rosbij* qui n'est ni français ni anglais.

De même *Beefsteak* et non *Bijssteak*, *Rumpsteak* et non *Romsteak*.

Le mot *steak* est écrit le plus souvent *steack*, ce qui est une erreur.

Certains mots français n'ont pas d'équivalent dans la langue anglaise, et par conséquent intraduisibles. Exemple: Sole, Broche, Turbot, Langoustes. *Lobster* veut dire *Homard*, etc. Ce qui déroute les étrangers dans une carte écrite en français, c'est que certains noms n'ont pas une traduction exacte. Ainsi le mot: *Ris de veau* devient en anglais *Sweetbread* (littéralement: *dox pain*). De sorte qu'un client anglo-saxon voyant sur le menu *Ris de Veau*, passa une commande et la refusa quand on la lui servit: «Ou est le riz? dit-il. Vous annoncez du riz et vous ne le servez pas.» Evidemment il avait confondu *ris avec riz*. De pareils quiproquos ne sont pas rares.

Sans parler couramment l'anglais (ce qui serait souhaitable) un maître d'hôtel devrait connaître au moins le minimum, les principaux éléments pour lui permettre de prendre une commande et éviter les erreurs qui, sans cela, se produisent inévitablement.

Contrairement à tous les usages courants, les mots *Gnocchi*, *Spaghetti*, *Ravioli* sont invariables au pluriel.

Le mot *Curry* doit être écrit en anglais et non *Carie*, *Cary* ou *Currie* comme on le constate souvent.

On voit souvent sur les menus: «Bas-Rond d'Agneau», ce qui est une faute, c'est «Baron

d'Agneau» qu'il faut employer, le mot «Baron» voulant dire une pièce de table noble.

Et elle l'est effectivement.

En résumé, il faut s'appliquer très soigneusement à la rédaction des menus. La discrétion étant la marque des gens de goût, éviter d'abord les fautes et ensuite les noms ronflants, tapageurs, prétentieux sauf pour certains menus spéciaux où le client vous demande lui-même d'écrire un menu de fantaisie. Dans ce cas, il est préférable et prudent de lui demander de rédiger lui-même, ce qui vous évitera une gaffe, toujours possible.

Dans ce domaine, une fois sur la pente, on glisse et on risque d'aller trop fort.

Evidemment, les fautes d'orthographe ne sont pas comptées en supplément dans l'addition et, en fin de compte, c'est surtout l'exécution du menu qui demeure la chose principale.

Mais l'un n'empêche pas l'autre, car un menu bien servi peut également être bien rédigé.

R. Bodet,

(Revue de l'hôtellerie française)



lich und notwendig, auch die Interessen der Gesamtwirtschaft zu berücksichtigen.

Der Zentralvorstand, der den Ausführungen mit grossem Interesse folgte, nahm mit Befriedigung von den Interventionen zugunsten der Hotellerie Kenntnis, sprach Herrn Budliger das volle Vertrauen aus und beauftragte ihn, auch weiterhin die Interessen der Hotellerie in den konsultativen Gremien mit aller Entschiedenheit zu verteidigen.

Soziale Fragen

Die Gesetzgebungskonjunktur auf dem Gebiete der Sozialpolitik veranlasste den Zentralvorstand, sich mit einer Reihe von sozialen Fragen zu befassen. So nahm er unter anderem einen Bericht von Herrn Max Budliger entgegen über den gegenwärtigen Stand der Beratungen über das Bundesgesetz über den Gesamtarbeitsvertrag und dessen Allgemeinverbindlicherklärung sowie über das Bundesgesetz über die Arbeit in Industrie, Handwerk, Handel, Verkehr und verwandten Wirtschaftszweigen. Besonders eingehend befasste sich die Verbands-Exekutive mit der Verordnung zum Bundesgesetz über die Arbeitsvermittlung. Auf Grund unserer Erfahrungen und Feststellungen mit dem verbandseigenen Stellenvermittlungsbureau ist das Bundesgesetz über die Arbeitsvermittlung absolut unnötig. Der Entwurf zur Vollziehungsverordnung bietet vollends Anlass zu schwersten Bedenken. Die Verbandsleitung ist beauftragt worden, den zuständigen Behörden die Bemerkungen der Hotellerie zur Kenntnis zu bringen. Mit Bezug auf die Stellenvermittlung hat sie eine engere Zusammenarbeit mit der Union Helvetia in Aussicht genommen, lehnt aber eine Kumulierung staatlicher Vorschriften und verbindlicher Abmachungen ab.

Da die Stellungnahme der Musiker zum Vermittlungsvorschlag der Arbeitgeber nicht rechtzeitig eingetroffen ist, konnte das Traktandum „Ruhetag für Musiker“ nicht behandelt werden.

Der Zentralvorstand pflog einen allgemeinen Gedankenaustausch über alle gegenwärtig aktuellen Fragen der gastgewerblichen Sozialpolitik und stellte bei dieser Gelegenheit unter Würdigung der Gesamtzusammenhänge und der allfälligen Auswirkungen neuer Massnahmen Richtlinien zuhanden der Verhandlungsdelegation auf. Diese betreffen insbesondere das Mehrstättelohnabkommen, den Gesamtarbeitsvertrag im Kanton Tessin sowie die Frage eines Globalbeitrages des Schweizer Hotelier-Vereins an die PAHO. Dieser Aussprache wohnte auch der Präsident der Lohnkommission, Herr F. E. Hirsch, Schaffhausen, bei, der in einem fundierten Votum wesentlich zur Klärung der grundsätzlichen Situation beitrug.

Neuordnung der Kontrollen im Berner Oberland

Der Zentralvorstand gab seine Zustimmung zu einem Abkommen zwischen der Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes und dem Schweizer Hotelier-Verein bezüglich der Neuordnung der Kontrollen. Danach wird ein Kontrolleur des Schweizer Hotelier-Vereins versuchsweise seinen Wohnsitz ins Berner Oberland verlegen. Gewisse Bestimmungen des Abkommens sollen noch redaktionell überprüft werden. Es handelt sich um einen Versuch für die Dauer von vier Jahren.

Kongress der Association internationale de l'hôtellerie in Mexiko mit Sitzung des Comité exécutif in New York

Nach den heute vorliegenden Informationen haben sich 220 bis 230 Mitglieder des IHA, für den Kongress in Mexiko angemeldet. Auch aus der Schweiz liegt eine Anzahl Anmeldungen vor. Die amerikanische Hotellerie hat den Ausschuss eingeladen, eine Sitzung in New York abzuhalten. Die Bedingungen der Reise sind insbesondere für jene sehr interessant, die damit geschäftliche Zwecke verbinden können.

Ausserordentliche Delegiertenversammlung betreffend Behandlung des Schlussberichtes der Luzerner Konferenz

Wie schon an der letzten Delegiertenversammlung angekündigt wurde, beabsichtigt die Verbandsleitung eine ausserordentliche Delegiertenversammlung zwecks Stellungnah-

me zum Schlussbericht der Luzerner Konferenz einzuberufen. Im Zeitpunkt der Berichterstattung über die Zentralvorstandssitzung in Gletsch ist der Schlussbericht vom Bundesrat noch nicht behandelt und genehmigt worden. Die ausserordentliche Delegiertenversammlung wird auf Mitte Januar in Aussicht genommen.

Diversa

a) *Asta-Convention-Tours*: Mit Bezug auf diese Tours hat sich insofern eine neue Sachlage ergeben, als von verschiedenen Ländern wesentlich günstigere Bedingungen für die Teilnehmer geboten werden, als ursprünglich angenommen wurde. Der Zentralvorstand beschloss daher, den Sektionen zu empfehlen, die 50prozentige Ermässigung nicht wie vorgesehen auf den Mittelpreisen, sondern auf den Minimalpreisen zu gewähren. Dieses Entgegenkommen rechtfertigt sich um so mehr, als auch die SZV. einen Teil der Mehrkosten übernimmt. - Ein Drittel sämtlicher Asta-Teilnehmer, d. h. etwa 270 Personen, hat sich für die Schweiz entschieden, was einen bedeutenden Erfolg darstellt.

b) *Interessengemeinschaft ostschweizerischer Hoteliers*: Der Zentralvorstand hat zu einem Schreiben der Interessengemeinschaft ostschweizerischer Hoteliers Stellung genommen. Es wurde beschlossen, mit der betreffenden Mitgliedergruppe in Verbindung zu treten und ihr mit den nötigen Aufklärungen und der Unterstützung der entsprechenden Sonderpostulate zu dienen.

c) *Gang der Hotelfachschule in Lausanne*: Herr R. Mojonnet gab seiner grossen Genugtuung über den nach wie vor ausgezeichneten Gang der Schule Ausdruck. Für den Herbstkurs liegen 210 Anmeldungen vor. Eine Rechtsstreitigkeit mit Herrn Duttweiler wurde im schiedsgerichtlichen Verfahren zugunsten der Schule entschieden. Der Küchenkurs darf wohl als der wichtigste angesprochen werden. Dank den hervorragenden Lehrkräften bildete er ein grosses Aktivum. Besonders erfreut sprach sich Herr Mojonnet über die durchwegs ausgezeichneten Zeugnisse aus, die die Stagiaires aus ihrem Praktikum zurückbringen.

Herr Direktor O. Schweizer ergänzte die Ausführungen von Herrn Mojonnet besonders nach der finanziellen Seite hin. Er konnte wiederum auf einen sehr erfreulichen Rechnungsabschluss hinweisen. Jede Woche wird für 20 Personen ein Küchenmenu verwirklicht, das eines Grand Hotels würdig ist. Von der Hilton Company wurde für die Dauer eines Jahres ein Freiplatz für einen Stagiaire im Waldorf Astoria Hotel in New York bewilligt. Während des vergangenen Sommers waren ca. 250 Schüler als Stagiaires tätig, wodurch manches Loch gestopft werden konnte.

d) *USA-Leave action*: Herr A. Kienberger war in der Lage, die interessante Mitteilung zu machen, dass die bestehende Organisation für amerikanische Armee-Urlauber von den Helvetia-Tours übernommen wird. Es handelt sich hier um eine privatwirtschaftliche Organisation, in der die führenden schweizerischen Reisebureaux vertreten sind. Der Vertreter des SHV, im touristischen Ausschuss hat verlangt, das mindestens ein Vertreter des Zentralvorstandes im Verwaltungsrat der Helvetia-Tours Sitz und Stimme hat.

Bei den steigenden Beständen amerikanischer Truppen in Europa verspricht die Leave-action für das Herbst- und Wintergeschäft sehr interessant zu werden, weshalb die geplante Aufhebung der bestehenden Organisation nicht zu verstehen gewesen wäre. Die Helvetia-Tours haben nun interessante Preisvorschläge gemacht, und zwar für vier Hotelkategorien. Sie betragen 7½, 6½, 5½ und 5. Der Zentralvorstand begrüsst die Weiterführung der Leave-action durch eine private Organisation, die im Ausland namentlich auch mit führenden Reisebureaux zusammenarbeiten soll. Herr Kienberger wurde ersucht, die Vertretung des Zentralvorstandes im Vorstand der Helvetia-Tours zu übernehmen.

Ein Abend mit Dr. Hermann Seiler, Ehrenmitglied SHV

Die Besetzung in Gletsch bildete für alle jene Teilnehmer, die zum ersten Male mit diesem gastlichen Hause nähere Bekanntschaft schlossen, ein grosses Erlebnis. Allgemein fanden die reichen Kunstschatze und Antiquitäten, welche die öffentlichen Räume zieren, Bewunderung. Schon beim Betreten des Hauses fühlte man das Vorhandensein jenes Unwägbareren, das man mit *Atmosphäre* zu bezeichnen pflegt. Ein Produkt jahrzehntelanger Familientradition. Der Empfang

durch unseren früheren Zentralpräsidenten und seine Gattin, die in ihrer Arbeit von zwei Töchtern in umsichtiger Weise unterstützt wird, war ausserordentlich liebenswürdig. Beim Abendessen, das die kulinarische Leistungsfähigkeit dieses Berghotels unter Beweis stellte, bemerkte Zentralpräsident Dr. F. Seiler, dass im Zentralvorstand schon lange das Bedürfnis bestanden habe, nach Gletsch zu kommen, um damit den früheren Zentralpräsidenten mit seiner Gemahlin zu ehren, und auch zum Beweis dafür, dass seine starke Persönlichkeit und sein umfassendes Wirken in den Kreisen der Hotellerie nicht vergessen geblieben ist. Als der neue Zentralvorstand vor sechs Jahren zusammentrat, war es sein Bestreben, auf den Grundlagen, die die Vorgänger geschaffen, haben, weiterzubauen. Die Zeiten ändern sich, aber im grossen und ganzen hat die neue Verbandsleitung nur versucht, die Kontinuität zu wahren. Wenn für vieles ein Weg gefunden werden konnte, so nur dank der wertvollen Vorarbeit unseres früheren verehrten Zentralpräsidenten Dr. Hermann Seiler.

Sodann benützte unser Zentralpräsident die Gelegenheit, Herrn Oberst Gamma zur Vollendung seines 70. Geburtstages und Herrn Dr. R. C. Strauß zu seinem 50. Geburtstag, seine herzlichsten Glückwünsche zu entbieten.

Herr Dr. Hermann Seiler dankte für die grosse Ehre, die ihm der Zentralvorstand damit erwiesen hat, dass er sich in Gletsch versammelte, und schilderte sodann Leiden und Freuden eines Berghoteliers. Das alte einfache Hotel an der Paßstrasse kann sich keinen Luxus leisten. Sein Bemühen ist darauf gerichtet, den Geist der Gastlichkeit - oft fast bis zum Extremum - zu pflegen. Wie sehr sich in dieser Beziehung die Ansprüche eines gewissen Publikums gegenüber früheren Zeiten geändert haben und wie sehr diese Gastlichkeit von vielen als eine absolute Selbstverständlichkeit hingenommen wird, ohne auch nur das leiseste Gefühl einer Dankesverpflichtung gegenüber dem Gastgeber zu empfinden, zeigte die Schilderung der neuen Gästezeiten, die erkennen liess, mit welchen inneren Schwierigkeiten heute die Ausübung des Hotelberufes an der Paßstrasse verbunden ist. Die Berghotelier aber, so führte Dr. H. Seiler aus, freut sich, gastlich sein zu dürfen, um für die schweizerische Hotellerie Ehre einlegen zu können. Das grosse Ziel ist, bei den Behörden und beim Schweizervolk Achtung zu erringen, und es ist eine Freude, feststellen zu können, dass es auf diesem Wege vorwärts geht. Der Hotelier- und Gastwirtberuf muss ein gewisses Ansehen haben, der seine Träger und ihre Familien ehrlich zu ernähren vermag. Mit der Überzeugung, dass die Hotellerie wieder einmal eine neue Blüte erleben wird und mit dem nochmaligen Dank für den Besuch in Gletsch, schloss Dr. H. Seiler seine mit starkem Applaus quittierte Ansprache.

Unser Vize-Präsident, Herr F. Tissot, Leysin, liess es sich nicht nehmen, Dr. H. Seiler seine Huldigung darzubringen, verbunden mit der aufrichtigen Bitten, die ihm das stolze, gepflegte Haus mit seiner lebendigen Familientradition. Stets hat die starke Persönlichkeit Dr. Hermann Seilers auf mich einen tiefen Eindruck gemacht, bemerkte Herr Tissot, der seit 22 Jahren sodann keine Delegiertenversammlung des SHV. versäumte. Unvergesslich ist ihm die Art in Erinnerung geblieben, mit der ihn Dr. H. Seiler einmal einem Kollegen vorstellte: «C'est un jeune hôtelier, très actif, peut-être un peu turbulent». Das war offenbar kein Hindernis, im Zentralvorstand gewählt zu werden, bemerkte Herr Tissot, nicht ohne zum Schlusse der Familie Seiler den tiefempfundenen Dank für den gastfreundlichen Empfang auszusprechen.

Le 32e Comptoir Suisse a fait des débuts très prometteurs

Le samedi 8 septembre était la journée d'ouverture du 32e Comptoir Suisse qui, une fois de plus, permit aux visiteurs qui procèdent ses différentes halles de se faire, en peu de temps une idée extrêmement vaste et précise de nos diverses activités nationales.

Le Comptoir Suisse s'est de nouveau agrandi et se présente sous une forme plus moderne qui facilite la circulation des visiteurs. Le vestibule d'honneur et le corps central ont été transformés et, à l'aile nord des constructions permanentes, s'élève le nouveau bâtiment administratif. Au premier étage se trouve un élégant restaurant qui peut contenir quelque 100 personnes ainsi qu'une salle de congrès ou de cinéma. Les halles dites volantes offrent également des aspects nouveaux. Les groupes de la chimie agricole, de la construction des machines à travailler le bois sont encore agrandis. Le motif central de l'exposition d'horticulture peut sans contre-dit être qualifié de feu d'artifice floral.

Il entraînerait trop loin, dans un compte rendu comme celui-ci, de nous arrêter à chaque halle et il serait trop difficile de parler de tel ou tel stand particulier. Nous ne ferons qu'une exception, sans pour cela manquer à notre principe de neutralité, en mentionnant uniquement le stand de l'Office central suisse du tourisme qui, à l'entrée de la halle principale, constitue une bien agréable invitation au voyage. Quelques photographies très évocatrices de nos diverses régions touristiques rappellent les innombrables possibilités de notre pays dans ce domaine. Ces photographies sont accompagnées, dans de petites vitrines, d'objets souvent fort artistiquement confectionnés dans ces régions. Ces œuvres d'artisans et d'artistes sont une preuve de plus de la variété et de la qualité du travail de populations qui ont un génie particulier.

En général, ce 32e Comptoir Suisse se distingue de ses prédécesseurs par une présentation encore plus soignée - si possible - des stands et de la production nationale. Les magnifiques jardins du comptoir continuent à être un attrait de cette foire non seulement et un élément de repos et détente pour le visiteur qui entend voir le Comptoir dans tous ses détails. Une vingtaine de sculpteurs de Suisse romande, de Suisse alémanique et de Suisse italienne ont envoyé une ou plusieurs œuvres qui sont disposées dans les jardins, d'entente avec les paysagistes et les horticulteurs chargés de la décoration florale des parterres. Dans un incomparable décor de verdure et de fleurs, naturellement animées par le jeu altéré de l'ombre et de la lumière, les statues exposées s'offrent à l'admiration de tous les visiteurs qui ont la possibilité d'acquiescer celle de leur choix. Mais les nouveautés et attractions qui changent



Le Président des Hoteliers espagnols en Suisse

Genève a eu l'honneur de compter parmi ses visiteurs Monsieur Baldomero Carbo, qui a été récemment élu Président de la Société des Hoteliers espagnols.

Monsieur B. Carbo est le Directeur général de la Société des Hôtels réunis qui comprend une dizaine d'hôtels et de la Société des Hôtels de Montagne groupant 5 établissements parmi les plus beaux d'Espagne.

Le voici, à gauche, avec Monsieur Jean Armleder, Directeur-propriétaire de l'Hôtel Richemond à Genève et membre du Comité central de la S.S.H., qui lui présente les derniers perfectionnements de son hôtel récemment agrandi et transformé.

Von Herzen kamen sodann die Worte des Herrn R. Mojonnet, der für die wundervollen Alpenblumenarrangements auf den Tischen den Damen Seiler seine Bewunderung und Dankbarkeit bezugte.

Nach einem Dank für die kulinarischen Genüsse und für die Leistungen des Personals war Herr Dr. Franz Seiler noch einen besorgten Blick auf die Schwierigkeiten im Personalsektor. Zum Schluss brachte Herr H. Weissenberger einen begeisterten Toast auf die Familie Seiler und deren Wohlergehen aus.

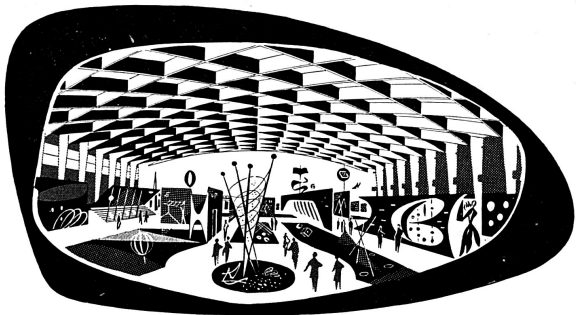
Nach Schluss der Sitzung des zweiten Verhandlungstages waren die Mitglieder zu einer Raucherpause eingeladen. Ein Regenschauer verleitete leider die Einnahme dieser köstlichen Walliser Spezialität im Hotelgarten, was aber weder der Trefflichkeit des Maltes noch der Stimmung Abbruch tat. Herr E. Scherz verstand es sodann in einer humorstrophischen Ansprache, den Dankesgefühl des Zentralvorstandes und aller übrigen Anwesenden beredten Ausdruck zu verleihen.

chaque année et donnent à la foire de Lausanne un charme auquel on ne sait résister méritent une mention spéciale. Nous voulons parler d'abord du pavillon du Maroc qui représente l'élément étranger de cette exposition. Il résume en des synthèses saisissantes les activités d'un pays qui nous est à la fois familier et mystérieux. Comment rester insensible à la vue des superbes tapis marocains qui sont le témoignage de l'art, de l'imagination et du travail patient des habitants du Maroc? Les œuvres de vannerie, de dinanderie, ainsi que la fabrication d'une multitude d'objets en cuivre, ne peuvent laisser le visiteur indifférent. Quelle beauté dans les objets en cuir si délicatement travaillés ou les babouches traditionnelles qui sont exposés. Le pavillon du Maroc nous montre un pays qui, par son étendue et ses ressources agricoles et naturelles, peut nous offrir des produits que nous ne trouvons pas chez nous. Il peut aussi, en contre-partie, être une source de débouchés pour plusieurs de nos industries. C'est donc avec le plus vif intérêt que l'on suit les efforts de la direction du Comptoir Suisse pour resserrer les relations entre la Suisse et l'empire chrétien.

Le pavillon de l'homme sera sans aucun doute une des principales attractions du Comptoir suisse. Les hommes de verre qui sont l'un d'une taille normale, l'autre qui ne mesure pas moins de 3,60 m, montrent, sous leurs enveloppes transparentes, les organes internes du corps et leurs



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



funktionen. Il s'agit là certainement d'une merveille de la technique moderne. Ce n'est pas sans une légère anxiété que l'on attend dans l'obscurité que les innombrables petites lampes qui nous montrent le réseau artériel et veineux de l'homme ne s'allument et que l'on écoute le haut-parleur dérouler ses explications au fur et à mesure que des lumières mettent en évidence les différents organes du corps humain.

Enfin il faut s'arrêter aussi au Pavillon de l'Oeuvre où, comme l'a si bien dit M. Margot, président de cette organisation, l'on a cherché à mettre en évidence l'utilité et l'agrément des arts décoratifs et appliqués qui sont travaux d'artistes et d'artisans et qui peuvent contribuer à permettre aux industriels de faire de leurs produits de véritables œuvres d'art. Certes le contact entre le public et cette forme d'art, parfois hermétique pour le profane, ne s'établira pas sans autre, mais il faut féliciter le Comptoir d'avoir permis de mieux comprendre nos artistes en leur permettant d'exposer leurs œuvres et de faire connaître leur talent. «Le but de l'Oeuvre est de réunir artistes, artisans, industriels, qui ne devraient être qu'un seul homme, dans un climat spirituel qui permette la naissance d'œuvres qui soient un témoignage de la valeur créatrice de notre époque.»

La journée de la presse

La journée de la presse s'est déroulée, comme de coutume dans l'ambiance la plus agréable. Reçus au relais du tourisme, puis au pavillon du Maroc, et enfin dans le nouveau restaurant du Comptoir, plus de 300 représentants de la presse et de la radio entendirent des allocutions de M. E. Faillietaz, directeur général, de M. Michel Jacard, au nom de la presse suisse et de la presse vaudoise et de M. Edmond d'Arvis, vice-président de l'association de la presse étrangère en Suisse. Le syndicat de Lausanne, M. Jean Peitrequin apporta à ses anciens confrères le salut des autorités lausannoises. Tous ces dicours qui eurent entre autres qualités celle d'être brefs furent spirituelle-

ment introduits par M. Ernest Neef, chef du service de presse du Comptoir Suisse.

M. Faillietaz rappela que cette année les exposants étaient au nombre record de 2252. «D'éventaire en éventaire, de stand en stand, ils se répartissent sur une étendue de plus de 9000 m².

Le 32e Comptoir Suisse est donc le plus important que nous ayons jamais présenté. Il l'est par le nombre des participants, par la surface qu'ils occupent; il l'est encore par leur variété et la multiplicité des branches économiques qu'ils représentent. Il l'est enfin par la nature des constructions que nous mettons à leur disposition.

Le deuxième étage du corps central de nos bâtiments permanents est occupé aujourd'hui par une vaste salle de 700 fauteuils qui tient lieu de salle de congrès et l'après-midi de cinéma permanent. Le vestibule d'entrée a été entièrement rénové. Plus spacieux, dégagé de toutes les colonnes qui l'encombraient, doté de larges ouvertures sur le centre et les côtés, il favorise une rapide et libre circulation dans chacune des halles permanentes. Un solide bâtiment de deux étages où sont concentrés dès aujourd'hui tous les services administratifs et techniques de la foire et plusieurs salles de conférences parlent nos réalisations de cette année.»

Le premier samedi et le premier dimanche du Comptoir suisse ont attiré à Lausanne une foule record de visiteurs. Ce succès du début ne fera que grandir jusqu'au 23 septembre, car ce 32e Comptoir suisse vaut la peine d'être vu. Sa variété est telle qu'au cours de leur visite, les membres de toutes professions trouveront une foule d'articles susceptibles de les intéresser en leur permettant de rationaliser leur exploitation ou de rénover un matériel éprouvé par les ans. Ceci dans une atmosphère qui n'a rien de compassé, mais qui est au contraire agréable et divertissante.

Das Comptoir Suisse eröffnet

Die Lausanner scheinen mit dem Wettergott einen Pachtvertrag für einen glanzvollen Eröffnungstag geschlossen zu haben. Auch am vergangenen Samstag, als die Tore des Comptoirs sich den Besuchern aus nah und fern öffnete, strahlte eine herrliche Septembersonne, die von den Weinbauern dieses Jahr ganz besonders geschätzt wird, über den Gestaden des Léman und der festlich geschmückten Stadt.

Schon beim Betreten des Ausstellungsareals fühlt man sich in eine überaus festliche Atmosphäre versetzt. In den kunstvoll angelegten Gartenanlagen ziehen uns die prächtigen Skulpturen in den Bann, die Werke unserer 20 begabtesten schweizerischen Bildhauer darstellen. Auf der rechten Seite lädt der marokkanische Pavillon, der den märchenhaften Zauber dieses Fleckens afrikanischer Erde ins Licht rückt, zum Besuche ein. Gegenüber auf der linken Seite befindet sich die andere grosse Sehenswürdigkeit des diesjährigen Comptoirs, der „Pavillon des Menschen“. Erwähnen wir in diesem Zusammenhang auch die Ausstellung der Vereinigung „Das Werk“,



welche auf originelle Weise zeigt, was Künstler, Handwerker, welsche und Tessiner Kleinindustrielle Neues geschaffen haben. Erstmals ist auch das Office central suisse du tourisme, die Lausanner Filiale der S.Z.V. mit einem Stand vertreten, der für die Schweiz in geschickter Weise als Reise-land wirbt.

Das diesjährige Comptoir hat neuerdings eine Vergrößerung erfahren. Gegenüber 82000 m² erstreckt es sich über eine Fläche von 90000 m² und verzeichnet die bisher unerreichte Rekordzahl von 2252 Ausstellern. Nicht allein hinsichtlich Fläche und Ausstellernzahl, sondern auch in bezug auf die Vielfalt der beteiligten Branchen ist die Lausanner Herbstmesse die bedeutendste, die bis dahin stattgefunden hat. Die Hauptthale weist einige grundlegende Veränderungen auf. Im ersten Stock befindet sich ein neues Restaurant,

dessen Ausstattung von vollendetem Geschmack zeugt. Im zweiten Stock wurde ein 700 Sitze fassender Kongressaal eingerichtet, welcher nachmittags als permanenter Kino dient. Auch die Eingangshalle wurde vollständig renoviert, sie wurde von den die freie Zirkulation behindernden schwerfälligen Säulen befreit und als offener Raum gestaltet.

Was das Lausanner Comptoir für den Hotelier und Gastwirt besonders attraktiv gestaltet, ist die starke Vertretung der Gruppe Hauswirtschaft, in der all das, was im Hotelbetrieb, in Bureau, Küche, Office, Economat, Keller, Waschküche und Lingerie, in Einrichtungen, Apparaten, Maschinen und Installationen benötigt wird, zu finden ist. Dabei weist die Lausanner Messe den besonderen Vorzug auf, dass hier alles auf verhältnismässig kleinem Raum konzentriert ist, was die Übersichtlichkeit wesentlich erleichtert. Da der technische Fortschritt stets Neues hervorbringt, lohnt sich ein Besuch der Ausstellung auch in diesem Jahre für jeden, der Wert darauf legt, seinen Betrieb auf der Höhe der Zeit zu halten und auch über die hierfür nötigen Mittel verfügt. Neben den Anwendungsgebieten von Gas, Wasser und Elektrizität, wird der Hotelier nicht verfehlen, auch den Ständen in den Abteilungen Möbel, Textilien, Silber und Lederwaren seine Aufmerksamkeit zu schenken. Dass es ihm ferner an Degustationsmöglichkeiten herrlicher Weine aus den Rebgebieten der Waadt, des Wallis und Neuenburgs nicht gebricht, bedarf kaum einer besonderen Erwähnung. Auch die Liebhaber von Apéritifs aller Marken kommen auf ihre Rechnung. Zum Schlusse möchten wir unseren Mitgliedern empfehlen, den Ständen unserer langjährigen Insperanten, die wir in der letzten Nummer aufgeführten, besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Standbesprechungen

J. Lips, Maschinenfabrik, Urdorf-Zürich

Halle I, Stand 16

zeigt am Comptoir Suisse in Lausanne wieder eine Neukonstruktion, die Küchenmaschine für Kleinbetriebe COMBIREX-JUNIOR, mit Rühr- und Schlagwerk, Scheffel, Universal-Reib- und Schneidmaschine, Passiervorrichtung, Zitronenpresse, Kaffeemühle.

Damit geht ein Wunsch vieler Kleinbetriebe in Erfüllung, für welche eine grosse Küchenmaschine preislich nicht in Frage kam. Aber auch als Zusatzmaschine in Grossbetrieben ist diese Maschine geeignet, wertvolle Dienste zu leisten. Die Verbilligung wurde erreicht, indem an Stelle von 3 verschiedenen Ansteckstellen nur noch eine vorgesehen wurde, deren Leistung die gleiche ist, wie bei den gleichen Modellen COMBIREX I und II. Die Kessel sind zum Teil etwas kleiner dimensioniert, entsprechend den Bedürfnissen. Innert wenigen Jahren hat die Firma Lips, unter der Leitung von J. Lips, Sohn, verschiedene Neukonstruktionen auf den Markt gebracht, die grossen Anklang gefunden und sich in der Praxis bewährt haben: die COMBIREX II, die fahrbaren Passiermaschinen, ein Gemüschneide-

Besuchen Sie uns am
COMPTOIR IN LAUSANNE, HALLE I, STAND 50

FRI TOUT
Rapide

heisst der bewährte schweizerische Backapparat „Fritout“ mit dem neuen Schnellheiz-Element, der in 5 Minuten arbeitsbereit ist.

Er wird in drei Modellen geliefert, die wir Ihnen am Comptoir gerne vorführen.

Überdies hat der „Fritout-Rapide“ selbstverständlich auch alle andern Vorteile des „Fritout“:

- Vollautomatische Oelkläranlage,
- Automatische Wärmeregulierung durch den Thermostat,
- Solide Konstruktion.

H. OBERLAENDER & CIE.

APPARATEBAU
ROMANSHORN
Tel. (071) 632 86

Comptoir: Tel. (021) 213287



☛ SCHWEIZER PATENT ANGEMELDET

Sander-Angebot

in goldlackierten Weissblech-Eimern à 12½ und 25 kg netto



Wir liefern erstklassiges
hocharomatisches
Fruchtmark
zur Glacen-Herstellung

Besuchen Sie uns am
**Comptoir
Lausanne**
Stand 1601 Halle 16

KIRSCHEN schwarz	per kg netto	1.45
MEHRFRUCHT		1.20
ZWETSCHGEN		1.30
BROMBEERGELEE		1.80

Verlangen Sie unverbindlich bemusterte Offerten

DITZLER
CONFITÜREN

CONSERVENFABRIK LOUIS DITZLER AG., BASEL

apparat und nun diesen jüngsten der immer grösser werdenden COMBIREX-Familie, der weite grösseren Geschwister jedes Hotelier und Gastwirt seine guten Dienste offeriert und verspricht, ebenso zuverlässig, fleissig und bescheiden zu bleiben wie bisher. Dazu zählt natürlich auch die Universalküchenmaschine KOMBINATOR für Grossbetriebe, die in Lausanne ebenfalls anwesend ist.

Am gleichen Stand ist auch die zweite Spezialität der Firma Lips, die seit über 70 Jahren und 3 Generationen hergestellt und in über 1000 Backstuben bewährten Maschinen und Maschinenkombinationen für das Bäcker- und Konditorgewerbe, ausgestellt.

Ein Besuch im Stand der Firma Lips zeigt immer Neues und Interessantes und lohnt sich für jeden Fachmann. Comptoir-Eintrittskarten werden auf Verlangen an Interessenten kostenlos abgegeben.

ELCALOR AG., Aarau

Halle I, Stand 23

Zwei gute Eigenschaften dürften das Kochgas bis vor kurzem für sich allein in Anspruch nehmen: Schnelligkeit und feine Regulierbarkeit. Andererseits darf vom elektrischen Kochen behauptet werden, dass es sauberer und vor allem absolut ungefährlich ist. Wer die Wahl zwischen einem Elektroherd und einem Gasherde hatte, sah sich daher bis heute vor die nicht leicht zu fallende Entscheidung gestellt: entweder rasch und fein regulierbar (und somit Gas) oder aber sauber und gefahrlos (und infolgedessen elektrisch).

Vor einiger Zeit ist es nun aber der Elcalor AG. in Aarau gelungen, eine Kochplatte zu entwickeln, welche die unbestrittenen Vorzüge des Elektrischen mit den guten Eigenschaften der Gasflamme vereinigt: die Regla-Kochplatte. Die Regla-Platte ist — nach Messungen des Schweiz. Elektrotechnischen Vereins — bei weitem die rascheste aller bisher bekannten Kochplatten. Sie reduziert die Kochzeit, gemessen am Zeitbedarf einer gewöhnlichen Platte, um nahezu die Hälfte. — Die Regla-Platte ist stufenlos regulierbar. Das heisst mit anderen Worten, dass es gelungen ist, eine Elektroplatte herzustellen, die sich ebenso fein regulieren lässt wie die Gasflamme. Die verhältnismässig groben Heizstufen 4-3-2-1 fallen hier weg. — Ferner ist die Regla-Platte gegen Überhitzung automatisch gesichert und kann daher nicht ausbrennen, wenn sie einmal aus Versehen während längerer Zeit leer eingeschaltet bleibt.

Ein Wort über den Stromverbrauch: Da sich der Stromverbrauch aus Leistung und Zeit errechnet, ist klar, dass die Regla-Platte trotz hoher Leistung nicht mehr Strom konsumieren kann als eine gewöhnliche Platte mit halber Leistung und dafür doppelter Kochzeit. Ausserdem — und dies ist ein weiteres Plus für die Regla-Platte — werden durch rasches Aufkochen weniger in den Speisen enthaltene Nähr- und Aufbaustoffe zerstört, als dies bei langsamem Kochen auf gewöhnlichen Platten der Fall ist. — Am Stande der Elcalor wird die neue Regla-Platte an Hand eines instruktiven Gerätes eingehend demonstriert.

Die Firma, welche sich den Bau von Grossküchenapparaten zur Spezialität gemacht hat, zeigt am Stande ferner eine Anzahl Erzeugnisse aus ihrem Fabrikationsprogramm (Elektrokochherde, Kippkessel-Bratpfannengruppe, Friteuse, Boiler usw.). Der aufmerksame Comptoir-Besucher darf sich eine eingehende Besichtigung des Elcalor-Standes nicht entgehen lassen!

Reppisch-Werk AG., Dietikon-Zürich

Halle I, Stand 43

zeigt auch in diesem Jahre am Comptoir Suisse in Lausanne wieder die sowohl durch ihre gute Konstruktion als ausserordentlich hohe Leistung äusserst beliebten und bereits in weiten Kreisen bekannten Grossküchenmaschinen.

Die Imperator-Universal-Küchenmaschine ist mit einem 1,5-PS-Motor ausgestattet, der es erlaubt, gleichzeitig mit dem Rührwerk noch zwei Zusatzaggregate (Universal-Reib- und Schneidemaschine Nr. 600, Passiermaschine Nr. 650, Fleischwolf Nr. 700) zu betreiben. Hierbei können das Rührwerk wie auch die beiden Zusatzaggregate einzeln betrieben und unabhängig ein- und ausgekuppelt werden.

Die bereits weitverbreiteten Kartoffelschälmaschinen RDW-Ks ermöglichen das Schälen der Kartoffeln in Form eines Reibprozesses selbst grosser Mengen in sehr kurzer Zeit. (200, 400, 1200, 2000 kg und mehr je Stunde). Am meisten verwendet wird hiervon die sogenannte Type Ks 30 mit einer Leistung von 200 kg in der Stunde, während andererseits die Typen Ks 30 Z und Ks 40 Z durch ihren seitlichen Aufsteckknos wahlweise den Betrieb einer Universal-Reib- und Schneidemaschine, einer Passiermaschine, oder eines Fleischwolfes erlauben. Die Kartoffelschälmaschinen arbeiten ohne Zahnradgetriebe, während sämtliche Drehteile in Kugellagern gelagert sind und die Antriebskraft des Elektromotors durch mehrere spannbare Keilriemen auf den Schätler übertragen wird.

Schwabenland & Co. AG., Zürich

Halle I, Stand 44

Schwabenland & Co. AG. haben das Problem des einwandfreien Geschirrabwaschens mit ihrer neuen Geschirrwash- und Spülmaschine „Excelsior“ vorzüglich gelöst. In dieser idealen Maschine wird das Abwaschgut hygienisch einwandfrei abgewaschen und gespült. Durch den Wasch- und Spülprozess wird das Geschirr so stark erwärmt, dass es beim Verlassen der Maschine durch Selbstverdunstung des Wassers sofort trocknet. Mit der Geschirrwashmaschine „Excelsior“ können Gläser, Platten, Schüsseln, Besteck, Teller, Tassen, Kannen etc. tadellos gereinigt werden.

Bekanntlich besitzt die Firma Schwabenland die offizielle Vertretung der bestbewährten Küchenmaschinen „Combiex“ und „Kombinator“. Diese Maschinen werden in der neuzüchtigen eingerichteten Fabrik von Jakob Lips in Urdorf hergestellt. Mit einer Lips-Maschine verfügt der Käufer über einen tadellos organisierten Service. Das Werk und die Fabrikvertretung besitzen eine Anzahl tüchtiger Mechaniker, welche als Service-

Spezialisten ausgebildet wurden. Zudem hat man bei einer Lips-Maschine die sichere Gewähr, jederzeit Originalbestandteile zu erhalten. Dies ist in unsicheren Zeiten ein nicht zu unterschätzender Faktor.

Neben diesen Geschirrwash- und Universal-Küchenmaschinen zeigt die Ausstellerrfirma auch dieses Jahr wieder ihre bewährten Kartoffelschälmaschinen, Kaffeemaschinen, Küchengeräte aus rostfreiem Chromnickelstahl, Arbeits- und Vorratstische und einen geeigneten Economatschrank aus Metall. Der Besuch des Schwabenland-Standes wird Ihnen bestimmt wertvolle Anregungen zur neuzzeitlichen Küchengestaltung bieten.

H. Oberlaender & Cie., „Fritout“, Romanshorn

Halle I, Stand 50

Schon von weitem sieht man in Halle I den Stand 50, über dem der wohlbekannte und sympathische Koch thront, der zum Wahrzeichen der „Fritout“-Backapparate geworden ist. Diese regsame Firma bringt auch dieses Jahr wieder eine Neuheit, sozusagen ein beherrschender Bruder des „Fritout“, den „Fritout-Rapide“. Wie schon der Name verrät, ist er besonders rasch, denn er ist mit einem Schnellheizelement ausgerüstet und wird vor allem in jenen Gaststätten rasch Eingang finden, die viel à la carte servieren und Wert auf eine gute und rasche Bedienung legen. Denn der „Fritout-Rapide“ ist in 5 Minuten arbeitsfähig. Ein besonderer Wurf erscheint es dem Berichterstatter, dass die Firma H. Oberlaender & Cie. gleich mit drei Modellen dieses Schnellheizers aufrückt, so dass für die verschiedensten Betriebe und ihre Ansprüche das Richtige und Rationellste gewählt werden kann. Daneben zeigt die Firma auch den „Fritout“, den sie schon immer für die Gas- und elektrische Küche fabrizierte und der dank seiner schonungsvollen Aufheizung, die ösparend ist, seine Freunde bewahren wird.

Beer Grill Original, Zürich

Halle I, Stand 64

Wiederum hat die Firma Original Beer Grill ihre Produkte, die auf dem schweizerischen Markt zu einem Begriff geworden sind, in hübscher Reihenfolge ausgestellt.

Die Qualität dieser erstklassigen, bei den Hotel- und Restaurationsbetrieben, Spitälern und Diätküchen bestens eingeführten, auf jahrelanger Erfahrung beruhenden Konstruktionen hat sich, trotz erheblicher Schwierigkeiten in der Materialbeschaffung, keineswegs verändert, wohl aber wurde die Lage des Ausstellungsstandes gewechselt.

Der Stand befindet sich nunmehr auf der rechten Seite der Halle I, beim Ausgang in die neue Halle, und zeigt uns vom kleinen Volksmodell „Baby“ bis zur modernsten Gross-Grill-Anlage mit Hängespiessvorrichtung und waagrecht Spießführung, sämtliche Fabrikate wie Gross-Toaster, Tischroste, Bains-Marie, Wärmeplatten und -Schränke, alles, was für den Haushalt und das Gastgewerbe unentbehrlich ist.

Freisinn und Hotellerie

In Zug tagte am 9. September eine ausserordentliche Delegiertenversammlung der freisinn-demokratischen Partei der Schweiz unter dem Vorsitz ihres Zentralpräsidenten, Nationalratspräsident Dr. Pini. Über die wirtschafts- und finanzpolitischen Probleme hielt Nationalrat K. Obrecht ein gut fundiertes Referat, darin führte er laut-Berichterstattung in der National-Zeitung u. a. aus:

„wo einzelne Gewerbe, wie die Hotellerie, leiden, da hat der Staat zu helfen.“

Wir registrieren diese Äusserung des bekannten Solothurner Magistraten mit besonderer Genugtuung, geht doch daraus hervor, dass man auch in freisinnigen Kreisen sich der Bedeutung unseres Wirtschaftslebens mehr und mehr bewusst wird. Wir möchten nur hoffen, dass auch die Einsicht sich immer mehr Bahn bricht, dass die Notlage der Hotellerie zu einem erheblichen Teil wirtschaftspolitisch bedingt ist, was auch dem Anspruch auf staatliche Hilfe seine besondere Rechtfertigung verleiht.

In der Halle Degustation, Stand Nr. 223, vorn beim Haupteingang, wird an der Original Beer Spiess-Grill Salamander praktisch gearbeitet und die wohlschmeckenden Grillspezialitäten erfreuen sich einer enormen Nachfrage.

Struchen & Cie à Malleray

Halle I, Galerie, Stand 150

Les Etablissements Struchen & Cie à Malleray qui les premiers ont introduit en Suisse la friteuse automatique présentent cette année au Comptoir Suisse à Lausanne un appareil à frire muni des derniers perfectionnements.

La friteuse FRIFRI offre tous les avantages requis par les chefs de cuisine les plus exigeants, et elle est sans contredit la plus avantageuse des friteuses existant actuellement sur le marché mondial.

Elle est munie d'un corps de chauffe de 5600 Watts baignant directement dans l'huile. Ce procédé de chauffage qui est de loin le plus économique permet de chauffer le contenu de la cuve, soit environ huit litres d'huile, à 220° C en 5 minutes.

Cet appareil offre en outre l'avantage incontesté d'un thermostat réglant automatiquement la température de l'huile. Une lampe-signal permet le contrôle du bon fonctionnement de l'appareil. Tous les instruments de bord tels que lampe-témoin, thermostat et interrupteur sont placés de façon bien visible, et sont complètement étanches.

La cuve ronde construite en acier inoxydable est munie d'un trop-plein automatique permettant le débordement de l'huile dans le récipient inférieur. Le plus gros avantage offert par cet appareil est certainement celui du filtrage automatique de l'huile. Ce filtrage s'effectue d'une façon tout à fait remarquable, et permet de réaliser une économie d'huile de l'ordre de 40-50%



Freezer
Das Neueste für die Glaceherstellung

Comptoir Suisse Lausanne Halle I Stand 34

Unsere Schnellgefrier-Glaceanlagen „Freezer“ bieten durch ihre einfache und vollkommen neue Bauart eine Reihe wesentlicher Vorteile.
Einfache und rascheste Glacefabrikation. Die stündliche Leistung dieser Maschine entspricht ungefähr der Tagesleistung der bisher allgemein üblichen Anlagen. Die Anlage ist immer betriebsbereit, so dass zu jeder Zeit immer wenigen Minuten Glace fabriziert werden kann.
Keine Sotellung. Daher sauberer und bequemer Betrieb.
Bequeme Einfüll- und Auslaufvorrichtung. Die Glacemasse wird durch den Einfülltrichter oben in den „Freezer“ eingeschüttet und demselben durch den Auslaufstutzen wieder entnommen.
Sehr kurze Gefrierdauer. Der Gefrierprozess bis zur fertigen Glace dauert nur zirka 7 Minuten.
Spezialspatlung. Sichert eine fein durchgearbeitete und voluminöse Glace.
Kleinster Platzbedarf bei sehr grosser Leistung. Eine Platzfrage stellt sich beim „Freezer“ nicht, da er überall aufgestellt werden kann. Gebaut werden diese Anlagen für eine Leistung von 10 bis zu einigen 100 Liter Glace pro Stunde.

AUTOFRIGOR AG. ZÜRICH SCHAFFHAUSERSTRASSE 473 TELEPHON (051) 48 15 55



COMPTOIR SUISSE DE LAUSANNE, STAND 205, HALLE II

Le couvercle de l'appareil est muni de supports permettant d'accrocher les paniers pour l'égouttement de l'huile.

La forme aérodynamique, ainsi que la fini ultra soignée de cette friteuse en font une véritable merveille du genre. C'est l'appareil de cuisine qui s'amortit le plus rapidement.

E. Luginbühl-Bögli & Söhne, Qualitäts-spiritueux, Aarberg

Halle II, Stand 226

Wie gemühtlich ist es doch in der *Martinazzi-Bar*. Man sieht denn auch hier immer fröhliche Gesichter. Der neue Typ Bitter Martinazzi 1951 ist einfach wunderbar. Vergessen dürfen wir auch nicht das Seeländer Pflümlwasser naturrein, das nun in der eigenen, neu eingerichteten Brennerei destilliert wird.

Korkwarenfabrik Charles Schneider AG., Laufen

Halle IV, Galerie, Stand 425

Bei unserem Rundgang stellen wir fest, dass auch die Korkwarenfabrik Schneider mitten in der Galerie des vins ihren Stand erneut aufgeschlagen hat. Da dieser Stand durch seine vorteilhafte Placierung von allen vier Seiten mitbeobachtet werden kann, dürfte es jedem Besucher eine Freude sein, die dort ausgestellten Korkzapfen mit dem bekannten Kopfbrand „Pfeil“ — Schutzmarke der Firma Schneider — sowie die vielseitigen Korkartikel, Kellereiarartikel und Kellereimaschinen eingehend zu prüfen. Wir verweisen speziell auf die praktischen Verkork- und Entkorkmaschinen für Hotels.

Nebst dieser Vielfalt möchten wir besonders hervorheben, dass die Firma Schneider jetzt eine ganz gediegene Luxus-Flaschenkapel, „Alu-Luxe“ genannt, aufgestellt hat, die die bisherige „Alu-Vin“-Flaschenkapel punkto Ausföhrung noch übertrifft.

Die Firma Charles Schneider AG. ist stets bestrebt, sich unter der Kundschaft den ohnehin guten Namen durch Qualitätsprodukte zu festigen.

HOLIT S. à r. l. Tavannes

Halle XIII, Stand 1346

Parmi les stands remarquables au Comptoir Suisse, citons celui de Holit S. à r. l. à Tavannes. Autant par l'originalité de sa présentation que par sa richesse, il attire le visiteur. La façon de démontrer, par un moulin à eau, la résistance des plateaux HOLIT est très réussie et de fort bon goût. Les hôteliers et restaurateurs ne manqueraient pas de s'intéresser aux plateaux HOLIT en Massolite qui sont pratiques autant qu'agréables. En effet, on nous démontre à ce stand qu'ils ne craignent ni l'eau, ni l'alcool, ni le vin, ni aucune boisson chaude et supportent les charges les plus lourdes. Ajouter à toutes ces qualités, leur entretien pour ainsi dire nul et leur beauté due à un magnifique placage et chacun comprendra les raisons du succès considérable remporté par les produits HOLIT.

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants

Les délégués appartenant aux différents associations professionnelles et collaborant à l'activité de la commission professionnelle se sont réunis à Schönenwerd, à l'Hôtel Storchen, en conférence plénière. Il fut souhaité la bienvenue aux nouveaux représentants, soit à MM. E. Pauli et W. Salzmann et à Mlle R. Kästlin. Ensuite, la conférence félicita son membre M. Derron pour son élection à la présidence centrale de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs. Elle exprima le vif désir de voir M. Derron, en qualité d'autorité professionnelle et de membre compétent de la Commission, continuer à se vouer à la surveillance et à l'intensification de la propagande concernant la jeunesse professionnelle. C'est avec la plus vive satisfaction que l'on prit connaissance de l'adhésion de l'Association suisse des buffetiers.

Le rapport de gestion et les comptes d'exercice 1950 furent approuvés et l'on établit le budget pour l'année 1952. La conférence accorda un modeste crédit spécial pour intensifier la propagande en faveur des professions hôtelières nécessitant un apprentissage et approuva la modification de différentes propositions relatives à la réimpression du contrat d'apprentissage normal. Les changements approuvés ont été demandés par quelques associations et reposent en partie sur les dispositions stipulées dans les contrats collectifs et dans les lois sociales cantonales et fédérales.

La proposition, traitée en 1950 déjà, d'organiser des cours intercantonaux pour apprentis, cuisiniers et sommeliers ne peut être réalisée. Chaque apprenti ayant aujourd'hui l'occasion de suivre les cours professionnels des écoles cantonales des arts et métiers, les autorités estimeront aussi, qu'il n'est pas nécessaire de remplacer cette instruction par des cours spéciaux.

La Société suisse du personnel de service a demandé à la commission professionnelle d'instituer un livret de travail pour les employés de hall et d'étage. Par principe, la conférence plénière s'est prononcée à l'unanimité pour l'institution d'un tel certificat de légitimation pour le personnel de hall et d'étage.

Un rapport fut présenté sur les cours organisés durant l'année 1950 et la conférence approuva des cours et examens projetés pour les années 1951/52:

Deuxième cours préparatoire pour examen tardif de fin d'apprentissage, Lucerne, du 1er au 27 octobre 1951.

Cinquième cours d'instruction pour le personnel dirigeant du service auquel peuvent aussi participer les employeurs et les chefs d'entreprise, 26/27 novembre 1951, à Lucerne.

Troisième examen professionnel supérieur pour cuisiniers. Le lieu et la date ne sont pas encore fixés. Si le nombre des candidats est suffisant, l'examen aura lieu pour la première fois en Suisse romande.

Cours d'instruction pour les maîtres professionnels de cuisine. Ce cours sera organisé en 1952 sous la surveillance de l'Office fédéral de l'Industrie, des Arts et métiers et du travail.

Le comité directeur donna des renseignements sur l'action de recrutement dans les établissements en vue la formation professionnelle de jeunes sommeliers et sommeliers. Il fut constaté que sur 287 entreprises appelées à former des apprentis, seules 18 se sont annoncées. De l'autre côté, il n'y a que 6 candidats pour 12 places d'apprentissage pour sommeliers et 14 places d'apprentissage pour sommeliers. La conférence a décidé de continuer la propagande, tout en espérant avoir plus de succès.

L'association suisse des buffetiers a promis tout espoir, l'on peut donc espérer, que dorénavant les propriétaires d'entreprise se feront un devoir d'engager du personnel ayant fait un apprentissage.

Förderung der Wintersaison 1951/52

Neue Initiativen auf kantonalem Boden

Laut einem Bericht der Kantonalen Volkswirtschaftsdirktion an den Grossen Rat des Kantons Bern besteht von dem am 22. November 1950 bewilligten Kredit für die Hilfe an die bernischen Winterkurorte noch ein Restbetrag von 181'886 Fr. Gemäss Ziff. 5 des grossrätlichen Beschlusses vom 22. November 1950 bleibt dieser Kredit reserviert für eine zukünftige Hilfe an die bernischen Winterkurorte. Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes ist nun gestützt auf diesen Grossratsbeschluss mit dem Gesuch an den bernischen Regierungsrat gelangt, es sei ein Teil des noch zur Verfügung stehenden Kredites für die nächste Wintersaison im ähnlichen Sinn einzusetzen wie für die letztjährige. Eine gute Sommersaison lässt nicht ohne weiteres auf eine ebensolche Wintersaison schliessen, schon weil der Trend der konjunkturellen Entwicklung im Tourismus erfahrungsgemäss unterschiedlich verläuft und kurzfristigen Schwankungen unterworfen sein kann. Und es scheint, dass auch der kommende Winter für unsere Kurorte und die Bergbevölkerung ohne Staatshilfe kaum befriedigend ausfallen wird. Erfahrungsgemäss kann ein wirtschaftlich und zeitlich zweckmässiger Einsatz eines relativ kleinen Betrages bereits zu einer merkbaren Frequenzsteigerung führen und damit die Verdienstverhältnisse der Bergbevölkerung verbessern, und zwar weit über den eingesetzten Kredit hinaus. Je früher finanzielle Hilfsmassnahmen beschlossen werden, um so mehr bleibt den touristischen Organisationen Zeit, diese im In- und Ausland propagandistisch auszuwerten; und nur wenn dies rechtzeitig geschehen kann, ist ein optimaler Erfolg gewährleistet.

Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes ist der Auffassung, dass die kantonale Hilfe zugunsten des Fremdeverkehrs wegzufallen hat, wenn auf eigenständigem Boden allgemeine Dauer-massnahmen zur Frequenzsteigerung ergriffen werden. Der diesjährigen kantonalen Hilfsaktion käme deshalb genau wie der letztjährigen reiner Überbrückungscharakter zu.

PAHO

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das Schweiz. Hotel- und Gastgewerbe, Zürich

Delegiertenversammlung 1951

Die 8. Delegiertenversammlung muss umständehalber verschoben werden und findet statt:

Donnerstag, den 25. Oktober 1951

Allfällige Anträge der Gründerverbände und aus der Mitgliedschaft können noch bis 15. September 1951 an den Vorstand der PAHO, Freigutstrasse 10, Zürich 39, eingereicht werden.

Caisse paritaire suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants, Zurich

Assemblée des délégués 1951

La 8e assemblée des délégués doit être ajournée et aura lieu

le jeudi, 25 octobre 1951

Les motions et les propositions émanant de sein des associations fondatrices et des membres sont à adresser jusqu'au 15 septembre 1951 au plus tard au comité de la PAHO, Freigutstrasse 10, Zurich 39.

Die Lage auf dem Kirschwassermarkt

Die in den letzten Jahren überdurchschnittlich gross ausgefallenen Kirschenrenten, die nicht zuletzt auf die vermehrte Baumpflanze und Schädlingsbekämpfung zurückzuführen sind, brachten naturgemäss eine bedeutende Steigerung der Produktion an Kirschwasser mit sich. Während die Erzeugung von Kirschwasser durch gewerbliche und nichtgewerbliche Betriebe im Durchschnitt der Jahre 1932/39 2337 hl zu 100 Vol.-% betrug, stieg sie in der Periode von 1939/49 auf 4809 hl zu 100 Vol.-% an, um in der Zeitspanne der Jahre 1946/49 den Stand von 8342 hl 100 Vol.-% zu erreichen. Die Zahlen lassen erkennen, dass sich die Produktion an Kirschwasser nahezu vervierfacht hat, und sie überstieg denn auch die Nachfrage. Die übliche Auswirkung in Form eines Preiszerfalls, wie sie auf dem Wirtschaftssektor bei Überproduktionen in Erscheinung tritt, blieb in den letzten Jahren auch nicht aus.

Nach einem neuesten Bericht der Eidg. Alkoholverwaltung haben sich jedoch die Marktverhältnisse beim Kirschwasser verändert. Die alten Bestände bei den gewerblichen Brennereien und bei den Grosshandelsbetrieben sind gegenüber den Vorjahren zurückgegangen.

Die diesjährige Kirschenrente, die zu Beginn als Rekordrente bezeichnet werden ist, wurde durch die Witterungsverhältnisse zum grossen Teil vernichtet. Die Folge davon war, dass im Verhältnis zu den letzten Jahren dieses Jahr bedeutend weniger Brennkerischen anfielen, was

Aujourd'hui plus que jamais...



on sert des

glaces comme dessert

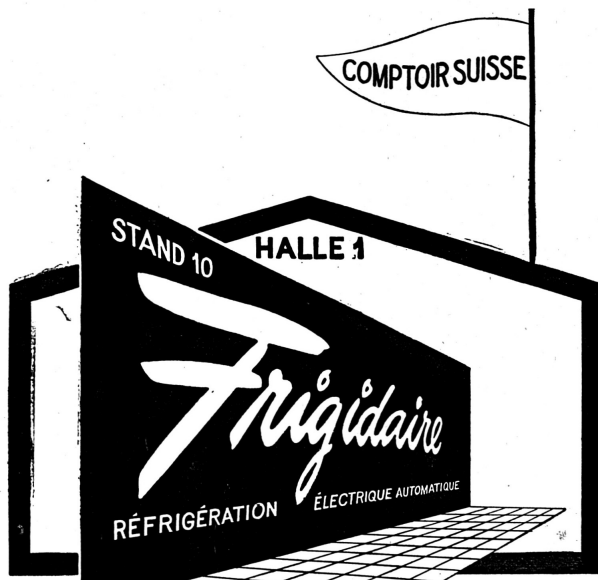
parce que

Frige

permet de préparer des glaces moelleuses, avantageusement et vite avec et sans œufs, avec ou sans crème, à chaud ou à froid.

Dr A. WANDER S.A., BERNE

Tél. (031) 55021



Du froid pour le commerce
du froid pour le ménage

Basel: Käteba AG., Elisabethenhof; Bellinzona: Miro Vescovi; Bern: Hans Christen & Co., Suvahaus, Seilerstrasse 3; Colombier: Paul Emdh; Genève: Félix Badel & Cie. S.A., Place du Molard; Lausanne: Maurice Weber, 8, rue de la Tour; Luzern: Frey & Cie.; Sion: René Nicolas; Zürich: Applications Electriques S.A., Manessestrasse 4, Telephone (051) 235728.



Fabrikanten: Thomi & Franck AG. Basel

Gesucht in Jahresstelle nach Basel per 1. Oktober für Dancing-Bar:

Barmaid
Barlehrtochter
Chasseur

Gewandte, zuverlässige und distinguierte Personen sind gebeten, ausführliche Offerte einzureichen unter Chiffre D.B. 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.



LEA & PERRINS
la première et véritable
Worcestersauce!

Ne demandez pas simplement une Worcestersauce, mais exigez LEA & PERRINS

Vous pouvez l'obtenir chez tous les grossistes et dans tous les grands magasins de comestibles

die Erzeugung an Kirschwasser beeinflussen wird. Der kleine Anfall an Brennwasser, die infolge des schlechten Wetters wenig zuckerhaltig ist und daher die Ausbeute wesentlich geringer ausfallen lässt, hatte zudem einen nicht unbedeutenden Einfluss auf die Preisgestaltung. Alle diese Faktoren haben eine Festigung der Preise herbeigeführt und werden eine **Preiserhöhung** für Kirschwasser notwendig machen.

Organisierte Gruppenreisen zu teuer angeboten

Der Direktor des schweizerischen Reisebureaus in New York, Henry Pillichody, hielt eine Pressekonferenz für Vertreter der Reiseagenturen und der Fachpresse ab, in der er auf die merkwürdige **Abnahme des amerikanischen Touristenverkehrs** nach Europa und folglich auch nach der Schweiz hinwies. Dies treffe, wie er hervorhob, auf **organisierte Gruppenreisen** zu.

Das schweizerische Reisebureau habe eine eigene Untersuchung durchgeführt, um die Ursache dieses Rückganges festzustellen, und sei dabei zur Überzeugung gelangt, dass neben den steigenden Lebenshaltungskosten und Steuern, die einen grossen Teil der Kaufkraft des Publikums absorbieren, die Organisatoren der „Alles-inbegriffen-Reisen“ den Fehler begehen, die **Kosten** solcher Reisen, exklusive Ozeanüberquerung, zu hoch anzusetzen. Die Untersuchung habe ergeben, dass für die Schweiz die Aufenthaltskosten pro Tag und pro Person durchschnittlich auf etwas über 20 Dollar berechnet wurden. Die heutigen Verhältnisse aber riefen nach **wesentlich billigeren Aufenthaltskosten**, und es sei durchaus möglich, dem amerikanischen Touristen abwechslungsreiche und interessante Ferien, verbunden mit guter Kost in guten Hotels, für 10 Dollar im Tag oder sogar für noch weniger zu bieten. Es handle sich deshalb neben der weiteren Pflege des „Luxus-Ferienaufenthaltes“ namentlich um die Erfassung der weniger bemittelten Klassen, für die bisher ein Ferienaufenthalt in Europa unerschwinglich gewesen war.

Das schweizerische Reisebureau plane daher für die Zukunft eine **direkte Propaganda**, in der dem künftigen Touristen in anschaulicher Weise vor Augen geführt werden soll, was er für einen Dollar oder für fünf oder zehn Dollar in der Schweiz haben könne. Ferner sollen ihm die zahlreichen Wege für die Durchführung eines weniger kostspieligen und dennoch interessanten Ferienaufenthaltes in der Schweiz gezeigt werden, und schliesslich werde man den amerikanischen Touristen davon zu überzeugen versuchen, dass die Schweiz, die hier lange Zeit nur als ein Tummelplatz für Luxusreisen bekannt gewesen sei, auch ein **Ferienland für den Mittelstand** sei.

AUSLANDSCHRONIK

Fleischlose Tage und Fremdenverkehr in Österreich

Das letzte Preis- und Lohnabkommen in Österreich hatte manche für die Wirtschaft nachteilige

Wirkungen zur Folge, darunter auch eine Stokung der Anlieferungen von Schlachtvieh und Fleisch in Wien und in der russischen Besatzungszone. Das gab dem Wirtschaftsdirektorium Anlass zur vorübergehenden **Einschränkung des Fleischkonsums**, es wurden zwei fleischlose Tage in der Woche angeordnet. An Dienstagen und Freitagen dürfen Fleisch und Fleischwaren weder verkauft noch konsumiert werden. Einige **Ausnahmen** von dem Verbot wurden zugestanden, hauptsächlich damit die **Fremdenverkehrsbetriebe** in der Lage sind, an den zwei sonst fleischlosen Tagen ihren Gästen Innereien, Schaffleisch, Geflügel, Wild und Fische vorzusetzen. Die Landeshauptleute der westlichen Bundesländer haben auf die Schwierigkeiten hingewiesen, welche die fleischlosen Tage für den Fremdenverkehr mit sich bringen. Manche Fremdenverkehrsbetriebe, die mit ausländischen Reisegesellschaften schon vor längerer Zeit feste Verträge abgeschlossen haben, in denen auch in Detail der Speisezettel festgelegt war, sind durch die fleischlosen Tage gezwungen, die Verträge zu verletzen. Es wurde jedoch von einer Bewilligung weitergehender Ausnahmen abgesehen, da die Behörden der Meinung sind, solche Ausnahmen würden die Durchführung der ganzen Anordnung völlig durchlöchern.

Durch die fleischlosen Tage wird der Zustrom ausländischer Gäste allgemein eingeschränkt, und Nachteile davon haben nicht nur die Behörbungs- und Gastwirtschaftsbetriebe, sondern auch die Kleidergeschäfte, die Lederwaren- und die Luxusindustrien, die normalerweise einen beträchtlichen Teil ihrer Erzeugnisse an ein zahlungsfähiges Auslandspublikum absetzen.

Es wird erwartet, dass durch einen verstärkten Fleischimport die Fleischkrise noch im kommenden Herbst überwinden sein werde und die fleischlosen Tage aufgehoben werden können. Man glaubt, dass der ausländische Markt, der für den plötzlichen Ankauf von Fleisch zu Beginn der Fleischkrise nicht vorbereitet war, als bald für ein Importprogramm auf längere Sicht ausreichend liefern können wird.

H. F.

Verbesserung österreichischer Hotelleinrichtungen verstärkt Fremdenzstrom

Die Modernisierung der österreichischen Hotels wirkte sich in diesem Sommer äusserst günstig auf den Zustrom ausländischer, besonders amerikanischer Touristen aus. In den jüngsten, eben aus Amerika eingetroffenen Berichten wird festgestellt, dass Österreich auf den amerikanischen Reisenden stärkste Anziehungskraft ausübt. Es wird auch anerkennend hervorgehoben, dass das Land weitreichende Pläne zur Verbesserung des Hotel- und Gaststättenwesens ausgearbeitet und zum Teil auch bereits verwirklicht hat.

Der Leiter der Fremdenverkehrsstelle der Österreichischen Handelskammer, Dr. Paul Bernacker, der Amerika als Mitglied des dritten europäischen Hotelteams besucht hat, erklärte nach seiner Rückkehr, dass jeder österreichische Hotelbesitzer **Bade- und Wascheinrichtungen** vollkommener renovieren müsse, um den amerikanischen Ansprüchen zu genügen.

Dr. Bernackers Vorschläge sind auch bereits

in **Durchführung begriffen**. Zur Installation von Bädern und Duschen in Hotels und Gasthöfen werden 5 Millionen Schilling aus dem österreichischen ERP-Sonderkonto verwendet werden.

Dr. Bernacker hat auch darauf hingewiesen, dass den österreichischen Hotelbesitzern geraten wird, den Wünschen der amerikanischen Gäste, Speisen auch im Zimmer zu servieren, besser zu entsprechen. In diesem Zusammenhang erklärte er auch die amerikanische Gewohnheit eines „Spezialfrühstücks“ zu fixen Preisen. Ein solches Frühstück soll aus Orangensaft, Haferflocken, Speck, Eier, Kaffee und Marmelade bestehen.

Neues Londoner Hotel für amerikanische Reisende

In London ist ein neues grosses Hotel, der **Kensington Palace**, eröffnet worden, das grösste, das seit dem Jahre 1933 in der britischen Hauptstadt errichtet worden ist. Der Bau dieses Hotels, das auf einem durch Kriegsbomben verwüsteten Gelände steht, dauerte nur 7 Monate. Das Hotel wurde nach dem Vorbild der amerikanischen Statler Hotels gebaut und ist in erster Linie zur Beherbergung von amerikanischen Gästen gedacht, die dem Mittelstand angehören. In dem Hotel befinden sich 137 Schlafzimmer, jedes mit einem eigenen Badezimmer. Im ganzen können in dem neuen Hotel 281 Gäste untergebracht werden.

Erwähnenswert sind die Einrichtungen, die für die Bedienung der Gäste im Kensington Palace geschaffen wurden. In jeder Etage befinden sich Anrichträume mit Eisschränken, Vorräten an geistigem Wasser sowie Koch- und Toastergeräte. Auf diese Weise soll sichergestellt werden, dass alle in den Zimmern eingenommenen Speisen und Getränke stets frisch zubereitet und frisch serviert werden können. Auch eine Neuerung in der Buchhaltung ist in Zusammenhang mit diesen Anrichträumen vorgesehen worden. Wenn an den Etagen-Kellner eine Bestellung gegeben worden ist, so schreibt er diese in zweifacher Ausfertigung aus. Ein Auftragszettel geht in die Küche, der andere wird durch Rohrpost in die Zentralbuchhaltung befördert, die die Rechnungsführerin für die Gäste ist.

Das Hotel ist bereits jetzt mit amerikanischen Gästen voll besetzt, die ihre Anerkennung über die ihnen gebotenen Leistungen ausgesprochen und betont haben, dass sie bei ihren kürzlichen Besuchen in neuen Hotels in Genf, München und Frankfurt keinerlei Einrichtungen gefunden haben, die die im Kensington Palace vorhandenen Annehmlichkeiten für die Gäste übertreffen. s.b.

Neue Touristenhotels in England

Vorschlag für einen Dreijahresplan

In der Zeitschrift „Bulletin of Information“ der British Travel and Holidays Association wird ein Dreijahresplan für die Errichtung neuer Touristenhotels in London, Edinburgh und anderen Touristenzentren Grossbritanniens, befürwortet. Die Knappheit an Hotelunterkünften in London und anderen wichtigen Verkehrszentren hatte zur Folge, dass viele amerikanische Tou-

risten im letzten Jahr nicht aufgenommen werden konnten, so dass sie nach dem Kontinent weiterfuhrten. Viele Besucher, die eine erstklassige Unterkunft erwarteten, konnten nur in zweit-rangigen Londoner Hotels untergebracht werden und haben das Land wieder verlassen, ohne dass ihre diesbezüglichen Wünsche befriedigt werden konnten.

Die britische Regierung sollte daher, so heisst es in dem Vorschlag der Association weiter, einen Dreijahresplan zur Errichtung von Touristenhotels in London, Edinburgh und anderen wichtigen Verkehrszentren erwägen. Etwa 5000 bis 6000 neue Hotelzimmer in diesen Zentren würden genügen, um für die nächste Zukunft allen touristischen Erfordernissen zu entsprechen. Für die britische Hotelindustrie würde allerdings auch besondere Erleichterungen notwendig sein. Eine Anzahl von jetzt bestehenden Beschränkungen müsste aufgehoben und die Hoteliers durch Steuererleichterungen ermutigt werden, den Standard ihrer Unternehmungen zu verbessern. Die Regierung sollte zu diesem Zweck die Möglichkeit untersuchen, alle Hoteliers von der Bezahlung der Verkaufssteuer bei der Anschaffung von Hotelutensilien und Einrichtungsgegenständen zu befreien.

s. b.

Vom englischen Hotel-Markt

Wie aus den Jahresberichten der grossen Grundstücker-Firmen hervorgeht, sind die Hotelpreise in England im abgelaufenen Jahr erstmals **leicht rückgängig** gewesen. Dies gilt namentlich für die Hotelbetriebe an der Küste, was aber lediglich als natürliche Reaktion gegen die starke Nachfrage anzusehen ist, die die Küsten-Hotels in den ersten Nachkriegsjahren zu verzeichnen hatten. Am besten sind die Hotel-Preise in den grösseren Provinzstädten gehalten; bei ihnen werden fortgesetzt sehr hohe Verkaufspreise erzielt.

In London sowie in den grossen Industrie-Zentren Englands ist die Tendenz des Hotel-Marktes ganz leicht abgeschwächt. Eine Ausnahme machen hier wieder die Residential-Hotels im Zentrum von London, welche sich stärker Nachfrage erfreuen, was auf den chronischen Wohnungsmangel in der Londoner City zurückzuführen ist. Es besteht auch wenig Wahrscheinlichkeit dafür, dass sich dies in den nächsten Jahren ändern wird.

Im allgemeinen aber kann man sagen, dass sich die Nachfrage am englischen Hotel-Markt auf einer zufriedenstellenden Höhe gehalten hat. Dies gilt nicht nur für die privaten Verkäufe, sondern auch für Auktionsverkäufe. Lediglich zwei Hotels, welche zur Versteigerung ausboten wurden, fanden keine Käufer.

Preiserhöhungen in amerikanischen Luxushotels

Um eine bessere Frequenz zu erzielen, gehen seit neuestem zahlreiche Hotels in den **Seebädern** des Karibischen Meeres dazu über, Preiserhöhungen für die Übergangssaison einzuführen. Ausserdem wird für die Zeit bis zum 15. Dezember (wo die Hauptsaison dort beginnt) auf die Zimmerpreise volle Pension gewährt, während bisher nur Zimmer mit Frühstück bezahlt wurden.



ZUFRIEDENE GÄSTE!

Oft hört man Gäste, die Europa bereisen, sagen:

«Was ich jetzt möchte, ist ein Glas Four Roses Whiskey.»

Eine richtige Freude, für Gast und Wirt, wenn Sie zum Schrank gehen und sagen können:

«Natürlich haben wir Four Roses. Wie sollen wir ihn zubereiten?»

FOUR ROSES

Für die Schweiz: SAPI S.A., Lugano
Frankfurt Distillers Corporation, New York



Gesucht per sofort

Verkäufer (Perronier)

für den

Buffetwagendienst

im Bahnhof Basel. — Bewerber, die gut präsentieren, deutsch, französisch und hinreichend englisch sprechen, sich in den Verkaufsfunktionen auskennen und gute Umgangsformen besitzen, beiliegen ihre Offerte nebst Photo, Zeugnissen und Angabe von Referenzen einzureichen an Bahnhofbuffet SBB, Basel, Chs. Müller-Soutter.

Gesucht für sofort tüchtig

Commis de cuisine

Bewerber belibien Eilofferten mit Zeugnis-kopien, Bild und Angabe der Lohnansprüche einzureichen an Mustermesse-Restaurant, Basel.

Herr Meister...

besitzt ein mittelgrosses Ferienhotel. Kürzlich liess er sein Hotelrestaurant umbauen und für den Passanten-Verkehr erweitern. Die Kücheneinrichtung wurde dafür ebenfalls ausgebaut, einzig die Kaffeemaschine konnte beibehalten werden. Herr Meister hat vor 5 Jahren eine „EGRO“ angeschafft; es zeigte sich nun erneut, welche gute Wahl er damals getroffen hat. Die Leistungsreserve seiner EGRO ist so gross, dass sie heute mühelos auch die Anforderungen des erweiterten Betriebs bewältigt. Der EGRO-Niederdruckboiler liefert genügend Heisswasser um die Anzahl der Brühungen steigern zu können, worin die grosse Anpassungsfähigkeit dieser Maschine begründet ist. Kaufen auch Sie sich eine „EGRO“, die Sie auch bei Stosbetrieb nicht im Stich lässt.

Hersteller und Fabrikbesitzer:
Egloff & Co. AG., Rohrdorf Aargau

Service-Station in Basel, Bern, Lausanne, Lugano, Zürich

Verkauf durch:
A. Grüter-Suter Söhne, Luzern - Christen & Co. AG., Bern
Sanitas AG., Basel - Autometro AG., Zürich und Genf

Besuchen Sie uns am Comptoir: Halle IV, Stand 474

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

Voici le grand plateau Holit

en beau bois de hêtre ou de noyer, sans aucun angle vif, donc facile à nettoyer. 4 mm d'épaisseur seulement et pourtant d'une résistance indiscutable... parce que fabriqué selon le nouveau procédé „Maaloolite“

Resiste à l'eau, à l'alcool et aux vins
Fabricant: HOLIT S.A. - TAVANNES

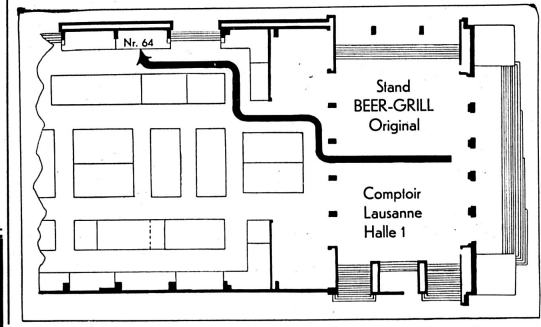
Visitez-nous au COMPTOIRE SUISSE, Stand 1346, Halle 13

Modernst eingerichtete Automatenwäscherei sucht

Büglerrinnen Mangerinnen weibliches Hilfspersonal

Gut bezahlte Dauerstellen. Junge, flinke Mädchen werden bei Eignung angelernt. Schriftliche Offerten sind erbeten an:

WASCH-EXPRESS AG. ST. GALLEN
Blumenbergplatz 7



Das neue Virgin Isle Hotel auf St. Thomas z. B. hat folgende Preislisten gemacht: 13, 15, 20 und 25 \$ je Einzelperson und Tag. Für Doppelzimmer wird ein Preis von 25, 30 und 35 \$ im Tag berechnet. Das Hotel soll sich seit seiner Eröffnung eines konstant guten Besuches erfreuen, womit der Beweis dafür erbracht sei, dass dort ein Luxushotel am Platze sei.

VERANSTALTUNGEN

Quinzaine gastronomique in Interlaken

Wenn die klaren Septembertage angeblich sind und der Verkehr etwas nachgelassen hat, kommen wieder jene Leute auf ihre Rechnung, die am Verweilen und gemütvollen Geniessen ihre Freude haben. Interlaken bietet ihnen auch dieses Jahr als besondere Aufmerksamkeit seine Quinzaine gastronomique. Während vierzehn Tagen bietet ein jedes Hotel neben seinem üblichen Menü eine Spezialplatte an, die so recht für den bestimmt ist, der seinen Reise- und Feiertag mit einem guten Essen krönen möchte. Das Programm der Quinzaine umfasst denn auch in 22 Hotels und Restaurants eine Auswahl vorzüglichster Platten in den verschiedensten Preislagen und Zusammensetzungen.

Ein Glückspilz, der in diesen Septembertagen nach Interlaken fährt, ein Glückspilz erst recht, wer dazu die Überraschungen der Quinzaine ausnützen kann!

Le Salon culinaire et la Quinzaine gastronomique de Bienne, du 21 septembre au 7 octobre 1951

Pour la première fois, l'an dernier, les hôteliers et les principaux restaurateurs de Bienne et de Macolin ont organisé une Quinzaine gastronomique qui s'est révélée un plein succès. Cette manifestation sera organisée dorénavant chaque année. Elle a lieu du 21 septembre au 7 octobre prochains. On sait en quoi elle consiste: pendant deux semaines, les établissements qui participent à la Quinzaine servent, chaque jour, une spécialité différente de la cuisine française, ces spécialités qu'on ne voit pas d'habitude sur nos menus courants. En voici quelques échantillons:

Les moules à la marinière
Le vol au vent aux fruits de mer
Le homard à la parisienne
Les écrevisses à la bordelaise
La galantine de volaille.
La véritable bouillabaisse à la marseillaise
La dodine de canard à l'ananas
Le perdreau à la catalane
Le petit coq en vessie
Le pigeon de Bresse en papillote.

Cette année, la Quinzaine gastronomique sera ouverte par un Salon culinaire qui durera 3 jours, soit les 21, 22 et 23 septembre. Ce Salon s'adresse autant à la maîtresse de maison qu'au gourmet. Les maîtres-bouchers, les maîtres-boulangers, les marchands de lait de Bienne s'atta-

cheront à mettre en valeur le rôle que jouent la connaissance des viandes, le pain et les produits du boulanger, les produits laitiers. Les mycologues exposeront des champignons. Les chefs de cuisine préparent quelques-uns de ces chefs-d'œuvre qu'on réserve aux très grandes occasions.

Les Fêtes gastronomiques de Bienne éveilleront sûrement un intérêt parmi nos collègues et nous serions particulièrement fiers de pouvoir les accueillir dans notre ville.

Fête des vendanges à Neuchâtel

Neuchâtel chante au début de l'automne la vigne et le vin, célèbre les travaux du vigneron et se réjouit de la récolte nouvelle. Sa traditionnelle Fête des vendanges, devenue une des plus belles manifestations de notre pays, est l'occasion d'une grande liesse qui va crescendo jusqu'au clou des festivités: le cortège.

Pour l'an de grâce 1951, le comité d'organisation a choisi pour thème du cortège:

Vignes folles et farandoles

Artistes peintres, décorateurs, costumiers, fleuristes ont conçu une fois de plus une succession de groupes colorés et joyeux, où le bon goût s'allie à une fantaisie échevelée, où l'invention le dispute au coup d'œil toujours surprenant et enchanteur. La vigne et le vin seront illustrés de façon originale tout le long du cortège qui déroulera ses fastes, en enceinte fermée, dans le circuit des Beaux-Arts.

Le corso fleuri sera un des plus riches qu'on ait jamais vus et sera la gloire des horticulteurs neuchâtelois. Dans le plus profond mystère, des gens d'esprit ont préparé des groupes humoristiques qui dérideraient les plus moroses. Plusieurs corps de musique, des orchestres et des accordéonistes accompagneront les différents groupes. Au deuxième tour du cortège éclatera la bataille de confetti dans laquelle les combattants ne seront limités ni par le manque de munitions ni par des parallèles dangereuses.

Avant et après le cortège, la fête populaire déferlera dans les rues et sur les places. Les bals publics, les bandelles masquées, les musiques transformeront Neuchâtel en une capitale de la joie ouverte à tous.

Chaque année des dizaines de milliers de Confédérés et d'étrangers se donnent rendez-vous au centre du Vignoble neuchâtelois. Il en sera de même en 1951. La renommée de la Fête des vendanges n'est plus à faire. Neuchâtel, dans ses atours de fête, vous attend les 29 et 30 septembre.

Fünfter Instruktionkurs für leitende Angestellte im Servierberuf

Der ausgezeichnete Erfolg der in den Vorjahren durchgeführten Kurse und die Nachfrage nach der Wiederholung dieser Instruktionkurse hat die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe zum Beschluss geführt, den fünften Instruktionkurs am 3./4. Dezember 1951 durchzuführen.

Die Sektion für berufliche Ausbildung des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit wirkt

Second et dernier cours préparatoire pour l'examen tardif de fin d'apprentissage

Les cuisiniers, sommeliers et serveuses qui, à l'époque, n'ont pas eu l'occasion de faire un apprentissage légal ou qui n'ont pas subi l'examen légal de fin d'apprentissage, peuvent, en suivant ce cours préparatoire, obtenir en vertu de l'art. 25 de la loi fédérale sur l'éducation professionnelle, la faculté de se soumettre après coup à l'examen de fin d'apprentissage et d'acquiescer par ce moyen le certificat fédéral d'aptitude.

Quiconque désire suivre ce cours et s'inscrire pour l'examen de fin d'apprentissage qui a lieu immédiatement après, doit pouvoir fournir la preuve de son activité professionnelle par des certificats originaux:

Les cuisiniers: 5 ans au minimum
Les sommeliers: 4 ans au minimum
Les serveuses: 3 ans au minimum

Nous insistons, à la demande des autorités fédérales compétentes, sur le fait qu'il s'agit de la dernière occasion de se préparer, au moyen de ce cours préparatoire, à l'examen de fin d'apprentissage, au sens de l'art. 25 de la LF.

Nous engageons donc vivement tous les cuisiniers, sommeliers et serveuses qui n'ont pas fait d'apprentissage, mais qui exercent le métier durant le nombre minimum d'années indiqué ci-dessus, à suivre ce cours et à se soumettre à l'examen de fin d'apprentissage pour l'obtention du certificat fédéral d'aptitude qui leur donne ensuite le droit de s'intituler employés qualifiés de la profession.

L'attestation de l'examen de fin d'apprentissage comporte des avantages directs en particulier pour le personnel du service qui peut ainsi obtenir ensuite le livret de travail, ce dernier lui donne droit à une part supérieure des taxes de service. Le cui-

sinier qualifié sera également préféré à celui qui n'a pas fait d'apprentissage et il sera mieux rétribué.

Le cours préparatoire procure des connaissances précieuses et indispensables pour l'avancement hiérarchique dans la profession. Les employés titulaires du certificat fédéral d'aptitude qui, grâce à cette pièce, peuvent établir la preuve de leurs capacités, risquent beaucoup moins de tomber au chômage lors d'une régression éventuelle de la conjoncture.

Le cours sera divisé en deux parties et donné de la manière suivante à l'Ecole Hôtelière Suisse à Lucerne:

Cours pour cuisiniers: 1er—27 octobre 1951.
Cours pour sommeliers et serveuses: 1er—20 octobre 1951.

La finance du cours s'élève à:

Fr. 300.— pour cuisiniers.
Fr. 280.— pour sommeliers et serveuses.

La finance du cours comprend le logement et la nourriture au lieu même du cours. Le bureau d'inscription est la Commission Professionnelle Suisse pour l'Hôtellerie, case postale 103, Zurich 39. Dernier délai d'inscription: 15 septembre 1951.

Les assurés de la PAHO qui font partie de cette caisse depuis six mois au minimum, bénéficient d'une contribution aux frais du cours.

Les cuisiniers qui n'ont pas fait d'apprentissage peuvent se préparer pour l'examen tardif de fin d'apprentissage en suivant un cours à la KOFAK (Bureau d'inscription pour ce cours: Orientation professionnelle du canton des Grisons, bureau de la KOFAK, Coire).

am Kurs mit. Im übrigen stehen der Kursleitung bewährte Fachreferenten zur Verfügung.

Es werden im Kurs folgende wichtigen Themen behandelt:

- Die gesetzlichen Vorschriften über die Lehrlingsausbildung;
- Einführung in die praktischen Arbeiten;
- Demonstration mit Anschauungsmaterial;
- Die Stellung des Serviceleiters im Betrieb und ihre Rechtsfolgen;
- Der Service;
- Mensch und Betrieb.

Betriebsinhabern, Betriebsleitern sowie Oberkellnern, Barmen, Chefs de rang, Serviceleiterinnen und Serviertöchtern, die über umfassende berufliche und fachliche Kenntnisse verfügen, wird der Besuch des Instruktionkurses angelegentlich empfohlen.

Kursort: Schweizerische Hofschule im „Montana“, Luzern.

Kursgeld: Fr. 52.— (Unterkunft und Verpflegung am Kursort inbegriffen).

Anmeldestelle: Schweiz, Fachkommission für das Gastgewerbe, Postfach 103, Zürich 39.

Letzter Anmeldestermin: 15. September.

Die PAHO wird ihren Versicherten an die Kurskosten einen Beitrag ausrichten.

DIVERS

Abenteurer amerikanischer Hoteldetektive

Das amerikanische Hotelwesen ist ein Erwerbszweig der Millionen Dollarwerte repräsentiert. Verständlich, dass eine Anzahl prominentester Detektive über die Sicherheit der Gäste und

ENZIAN APERITIF



köstlich, erfrischend, beliebt!

Gesucht in gutbezahlte Jahresstellen: tüchtige, selbständige, gelernte

Alleinglästerin

mit Eintritt auf 1. Oktober 1951.

Küchenmädchen

in modern eingerichtete elektrische Küche neben Küchenchef. Eintritt per 1. Dezember 1951. Offerten mit Photos, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind an das Privatvermittlungsbüro «Friedheim», Zährliplatz (Tsp.), zu richten.

Fille d'hôtelier, 20 ans, diplômée d'école de commerce et de l'école hôtelière, ayant terminé son stage, cherche place de

secrétaire seule

français, anglais, allemand, notions d'italien. Offre sous chiffre S E 2120 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Es werden auf den Winter Stellen gesucht (frei ab Mitte/Ende Oktober) für:

Etagenportier

tüchtiger, kann auch den Conductor vertreten

Saalausbildungstöchter

wurden 5 Monate angelehrt

Ital. Hilfspersonal

Küche und Office

Saucier

sehr guter Koch, der auch den Chef vertreten kann. Auskunft bei Familie J. C. Laporte, Badhotel «Tamina», Bad Ragaz, Tel. (085) 91644.

Hôtel des Etrangers, Lausanne demande, pour le 1er novembre ou date à convenir

fille de salle

expérimentée, âgée de 25 à 40 ans, travaillant seule; français, allemand, anglais. Place à l'année. Offres avec certificats et photo.

Cherchons place à l'année, évent. de saison,

Portier

(Italien)

Garçon de maison

Femme de chambre


(Suisse)

Bonnes références. S'adresser sous chiffre P G 2183 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Wir suchen in Jahresstelle tüchtigen

Etagenportier

Nur routinierte Bewerber mit franz. und engl. Sprachkenntnissen belieben Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einzureichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.



**ALBISWERK
ZÜRICH A.G.**

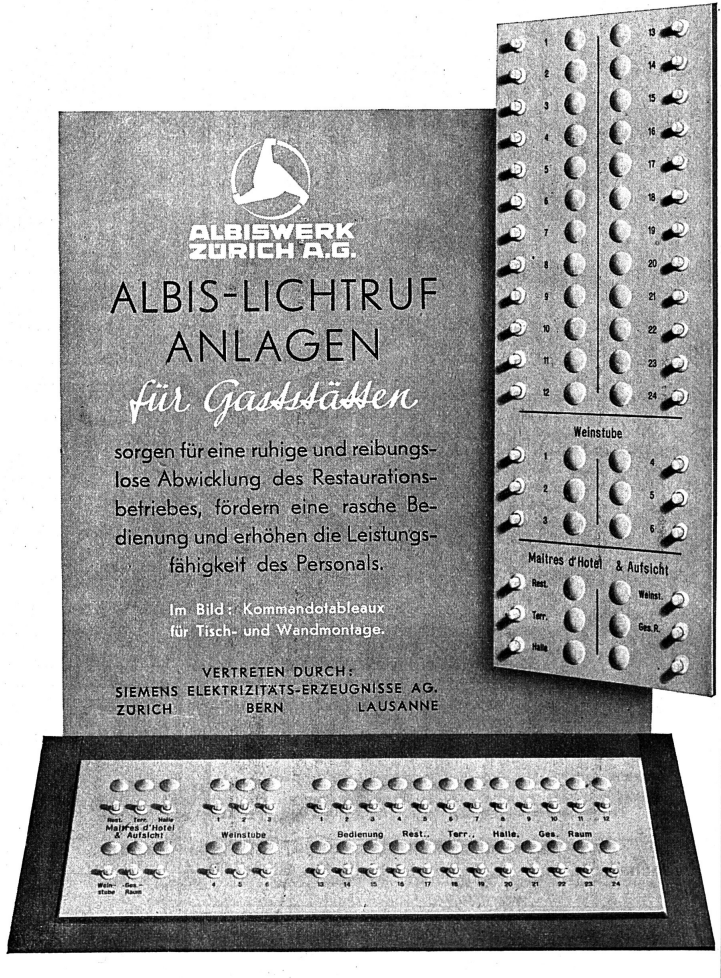
ALBIS-LICHTTRUF ANLAGEN

für Gaststätten

sorgen für eine ruhige und reibungslose Abwicklung des Restaurationsbetriebes, fördern eine rasche Bedienung und erhöhen die Leistungsfähigkeit des Personals.

Im Bild: Kommandotableaux für Tisch- und Wandmontage.

VERTRETEN DURCH:
SIEMENS ELEKTRIZITÄTS-ERZEUGNISSE AG.
ZÜRICH BERN LAUSANNE





Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Vergünstigungen

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

Wir suchen für unsern Küchenchef Aushilfsstelle als

Chef, Saucier oder Alleinkoch

Direktion Hotel Belvédère, St. Moritz, Tel. (082) 33906.

Suche Saison- oder Dauerstellung als

KOCH

Bisher in ersten Hotels mit besten Zeugnissen. Französische oder italienische Schweiz bevorzugt. Anfragen an G. Gullhuber, München 5, Frauenstrasse 40/II, 2. Aufg.

Erstklassiges Stadthotel sucht tüchtige, sprachkundige

Etagen-Gouvernante

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E G 2140 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ihres Besitzes wachen. Doch sie benötigen alle Schlaueheit, um mit den gefinkelten „Swindlers“ fertig zu werden!

Zu diesen unangenehmen Zeitgenossen gehörte auch ein gewisser Jo Bendix, bei dessen Verhaftung die Hausdetektive nicht weniger als fünfzig Duplikate von Hotellschlüsseln fanden. Seine Methode bestand darin, in einem Hotel zu logieren und sich inzwischen von einem Schlosser ein Duplikat seines Zimmerschlüssels anfertigen zu lassen. Nach einem Monat stattete dieser zweifelhafte Ehrenmann dem gleichen Hotelzimmer einen „diskreten“ Besuch ab und beraubte den augenblicklichen Bewohner. Ein amerikanisches Gesetz verbietet es allerdings nunmehr, Duplikate von Hotellschlüsseln unautorisierten Personen zu verkaufen.

Kaum weniger originell war der Trick des berühmtesten Hoteldiebes Dan MacFaydem, der die Gäste von zehn Hotels um Gegenstände im Werte von mehr als fünfzigtausend Dollar „erleichterte“. MacFaydem's Methode bestand darin, als vornehmer und wohlhabender Mann aufzutreten. Er befreundete sich sobald als möglich mit dem im Foyer befindlichen Hoteldetektiv, zeigte sich sehr für dessen faszinierenden Beruf interessiert, traktierte ihn mit Zigarren und lud ihn auch zum Lunch ein. Unverdächtig und selbstsicher hielt er sich nun öfters im Foyer auf. Sah er, dass ein anscheinend wohlhabender Gast seinen Zimmerschlüssel dem „Clerk“ zuwarf, begab er sich bald nachher ungeniert zu dem Hotelangestellten und verlangte den vor kurzem abgegebenen Schlüssel, dessen Zimmernummer er vorher zu erziehen verstanden hatte. Doch der wachsame Detektiv eines Hotels brachte eines Tages auch Dan MacFaydem zur Strecke, dem ein herrlicher Nerzpelz zum Verhängnis geworden war...

Ausgezeichnet funktioniert in New York das „Inter-Hotel Protective Bureau“, das etwa hundertfünfzig bewährte Detektive beschäftigt. Sie dienen vierzig Hotels, die mittels Fernschreiber miteinander verbunden sind und die viel dazu beigetragen haben, Hoteldiebstahl für die Gauer weniger verlockend zu machen.

Doch nicht immer messen die Hoteldetektive bloss mit Gestalten der Unterwelt ihre Kräfte. Auch die Andenkenjäger zählen zu ihren „Opfern“. Das ist leicht verständlich, wenn man bedenkt, dass allwöchentlich von den ungefähr sechzehntausend Hotels in USA Decken, Besteck, Bilder und Aschenbecher im Werte von mehr als 200000 Dollar „mitgenommen“ werden. Kommt nun ein bereits bekannter „Sammler“ in ein Hotel, ist es recht wahrscheinlich, dass er die Worte hört: „Es ist leider kein Zimmer frei!“ W. J.

BÜCHERTISCH

Ein besonderer Jubiläum

Bei allem Schwestern hat der vergangene Krieg für unsere Heimat doch etwas Wertvolles mit sich gebracht: eine Besinnung auf eigene Güter und Werte, der viel Gutes entsprossen ist. Wohl den bildlich schönsten Niederschlag hat diese Selbstbesinnung in dem von Dr. Walter Lädach herausgegebenen umfassenden Werk kultureller Volksbildung gefunden, den Bildbänden der „Schweizer Heimatbücher“, von denen das erste vor nunmehr 10 Jahren als Berner Heimatbuch erschienen ist. In dem stürmischen Kriegs- und Nachkriegsjahrzehnt ist diese prächtige Buchreihe ganz im stillen auf beinahe 100 Nummern angewachsen und hat in über 1/4 Million Bändchen im Ausland und den hintersten Tälern unseres Landes Stolz und Freude an den heimatischen Schönheiten zu wecken verstanden. Diesen so schönen und billigen Heimatbüchern, die vom Berner Verlag Paul Haupt betreut werden, ist weiteres glückliches Gedeihen zur Weckung einer vertieften Heimatliebe zu wünschen. mp.

Werk - Septemberheft 1951. - Seit der Landesausstellung 1939 gilt den Fragen der Ausstellungs-gestaltung ein immer steigendes Interesse: Abgesehen von der grösseren Werkkraft einer wirkungsvoll aufgebauten Ausstellung, gehen von ihr auch starke Einflüsse auf das übrige Bauen und auf den allgemeinen Lebensstil aus. Ausstellungen sind das Experimentierfeld der Architektur und der angewandten Kunst. So stellt die neueste Nummer des Werk einige der interessantesten Ausstellungen dieses Jahres dar: die Londoner Ausstellung des Festival of Britain, die 9. Triennale in Mailand, Max Bills Schweizer Pavillon an dieser Triennale und Alfred Altherr's Werkbund-Pavillon an der Mustermeise Basel. Alle diese Ausstellungen, die von Maria Netter, Alfred Roth und Willy Rotzler ausführlich kommentiert werden, sind um so aufschlussreicher für die modernen Tendenzen der Formgestaltung, als auch ihr Thema überwiegend das des Gebrauchsgeräts und der Architektur ist, also die Dinge, die uns täglich beschäftigen. - In anderer Weise wird die künstlerische Form diskutiert in zwei Aufsätzen, die zwei jungen Schweizer Malern, dem Basler Theo Eble und dem Zürcher Oskar Dalvit, gewidmet sind. Da beide Künstler sich der abstrakten Bildgestaltung bedienen, setzen sich auch beide Verfasser, Werner Schmalenbach und Hans-Friedrich Geist, mit der abstrakten Kunst auseinander. Sie stellen übereinstimmend

fest, dass es sich heute nicht mehr um einen summarischen Kampf für oder gegen die modernen Bestrebungen handeln kann, sondern dass es in der ungegenständlichen wie in der gegenständlichen Kunst immer um die Kraft der persönlichen Ausstrahlung gehen muss, eine Wirkung, die Dalvit wie Eble in hohem Masse zuzuerkennen ist.

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik. 6. Jahrgang, Heft 2. Art. Institut Orell Füssli AG., Zürich 3.

Das sechste erschienene zweite Heft des sechsten Jahrganges des von der Generaldirektion SBB herausgegebenen Schweizerischen Archivs für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik bringt an erster Stelle aus der Feder von Dr. Robert Metzger eine Übersicht über das Lebenswerk des so plötzlich verstorbenen Prof. Dr. Manuel Saitzew. Der Verfasser hat es meisterhaft verstanden, aus der Schüler- und Freundesperspektive heraus die wichtigsten verkehrspolitischen Leitgedanken aus den Vorlesungen, Gutachten, Dissertationen, Büchern und Aufsätzen Saitzew's festzuhalten und der Nachwelt in höchster Konzentration zu überliefern. Was Saitzew uns über die Preisbildung im Verkehr, über die für gleiche Leistungen im Verkehr ganz verschiedenen Preise, über die Unmöglichkeit, für jede Einzelleistung im Verkehr die Selbstkosten zu errechnen, über die Jahreskosten für die Strassen, die Schifffahrt und den Luftverkehr, über die Beziehungen von Eisenbahn und Staat und vieles andere mehr sagt, ist ein Vermerknis von höchster Aktualität. Ein von Dr. Staffalbach erstelltes genaues Verzeichnis aller Arbeiten von Saitzew wird die Überprüfung des Konzentrates Metzger erleichtern.

Im zweiten Aufsatz untersucht der bekannte Eisenbahnfachmann Direktor Hürlimann von Frauenfeld in einer reich dokumentierten Studie die Bedeutung der Zubringerdienste für die Verkehrserschliessung unseres Landes. Wer sich mit dem Phänomen der Landflucht und dem durch die Verwerfung der ATO drohenden Verkehrschaos befasst, wird an diesem mit vielen Zahlen aus dem thurgauischen Verkehrsgebiet belegten Studie nicht vorbeigehen können.

Im dritten Aufsatz befasst sich Dr. Baumgartner vom Generalsekretariat der SBB mit dem Ersatz von verkehrsschwachen Eisenbahnstrecken. Er orientiert nacheinander über vier Ersetzbarkeitsuntersuchungen (Stansstad-Engelberg-Bahn, SBB-Linie Nyon-Crassier, Zürcher SBB-Linie Oberglatt-Niederweningen und Jurabahn). Die Schlussfolgerung, dass in der Schweiz für den Eisenbahnersatz nur wenig Anwendungsfälle bestehen, sofern der Ersatzbeitrag das gleiche Pflichtenheft (vor allem keine höheren Tarife) zu tragen hat, kommt

Das Gemüse der Woche

Kabis, Karotten, Tomaten.

nicht überraschend, wird aber trotzdem oft übersehen. Den Abschluss des Heftes bilden wie immer die reichhaltige Chronik des Verkehrs von Dr. Fritz Wanner und die Statistische Übersicht des Verkehrs von Dr. Hans Staffalbach; in beiden ist vor allem die in interessanter Weise beleuchtete ausserordentliche Entwicklung des Güterverkehrs in der Schweiz zu beachten.

A. Knigge: Die Kunst, mit Menschen umzugehen. Preis Fr. 3.20, Gebr. Rigganbach, Verlag, Basel.

Es ist eine wahre Kunst, sich nach den Temperamenten, den Neigungen und Ansichten anderer zu richten, sich ungenossen in den Ton jeder Gesellschaft stimmen zu können, ohne die Eigentümlichkeit seines Charakters aufzugeben, doch wie ein Schmeichler zu wirken. Knigge ist daher so berühmt, ja zu einem Begriff geworden, weil er es verstanden hat, aus seiner eigenen Erfahrung heraus zu sagen, wie die Wesensarten der Menschen rasch erkannt werden können und welche Einstellung zu ihnen am besten anzuwenden ist. Wer etwas auf sich hält und im Leben seinen Weg machen will, der muss Gewandtheit im Umgang mit Menschen erlangen, und dazu findet er bei Knigge wohlgedachte Anleitung.

Dr. C. G. Carus. Was erkennt man im Menschengesicht? Illustriert. Preis Fr. 3.60, Gebr. Rigganbach Verlag, Basel.

Das Menschengesicht ist für jeden, der mit offenen Augen durch die Welt geht, immer etwas vom Interessantesten, denn wir alle versuchen, bewusst oder unbewusst, darin zu lesen und uns ein Urteil zu bilden. Viele genaue Untersuchungen und Beobachtungen haben Wissenschaftler schon über die Ausdrucksdeutung des Antlitzes vorgenommen und dabei entdeckt, dass es tatsächlich möglich ist, manche Eigenschaften und geistigen Anlagen eines Menschen aus seiner Kopfform und seinen Gesichtszügen zu erkennen. Dr. Carus hat nun die Resultate dieser Forschungen in einer gut begründeten illustrierten Anleitung zusammengefasst und es so jedem möglich gemacht, sich ein Wissen anzueignen, das ihn zu überlegener Menschenkenntnis führt.

Redaktion - Rédaction: Ad. Pfister, P. Nantermod, Inseratenteil: E. Kuhn

Ambrosia das beliebte Speiseöl und Kochfett

Elektr. Kippkesselbatterien Maxim AG. Montage an Wandkonsolen oder Tragsäulen. Kessel und Deckel aus bestem rostfreiem Spezialstahl. Patentierte, mehrfach regulierbare Strahlungsheizung und vorzügliche Wärmeisolation garantieren maximalen Wirkungsgrad. Bequeme stufenlose Kippung durch Handrad und Schneckengetriebe. Rostgeschütztes Gestell, Feuereisolierte Verkleidungen. MAXIM AG. Fabrik für thermo-elekt. Apparate AARAU

Gesucht tüchtiger, sprachkundiger Chef de réception - Kassier in erstklassiges Stadthotel, Gutsalarierter Jahreslohn, Offerten mit Bild unter Chiffre R K 2139 an die Hotel-Revue, Basel 2. 21jährige Tochter aus gutem Hause, Maturitätsprüfung, Deutsch, Franz., Italienisch, Englisch, zur Zeit als Stütze der Hausfrau in kleinerem Hause tätig, sucht passenden WIRKUNGSKREIS in mittelgrossen Betrieb für die Wintermonate, um sich im Hotelisch noch weiter auszubilden. Offerten unter Chiffre H W 2150 an die Hotel-Revue, Basel 2. Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft gewandte Restaurationsstochter für gepflegten Service. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten an Hotel-Restaurant "Stadtgarten", Aarburg, Tel. (062) 73194.

die guten Kerke WSK Korkwarenfabrik CH. SCHNEIDER A.G. LAUFEN (061) 793 84. Sämtliche Kellerartikel. Besuchen Sie uns in der Wein-Deposition, Halle 4, Stand 425, Comptoir Suisse, Lausanne. Präsentierende, sprachkundige Tochter, geseteten Ältern, anpassungsfähig und mit Fähigkeitssausweis, sucht Vertrauensposten als Buiffeldame Gouvernante evtl. auch als Tournante Offerten unter Chiffre VB2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, sprachkundiger Concierge sucht Engagement für die Winteraison. Auch Ferienablösung. Frei ab 1. Nov. Offerten unter Chiffre C E 2100 an die Hotel-Revue, Basel 2. L'Hôtel Bon-Rencontre à Montreux cherche cuisinier pour travailler seul, ou éventuellement bonno cuisinière. S'y adresser.

ferrum WÄSCHEREIMASCHINEN FERRUM AG MASCHINENFABRIK RUPPERSWIL VERKAUFSBÜRO. LOWENSTR. 66 ZÜRICH 33

ist es Ihnen schon bekannt, daß Sie mit Knorr Fleischsuppe spezial Fond blanc Kalbs-Ragout Risotto Sauce Béchamel Gemüse-Suppen usw. entscheidend verbessern können? Großer Fortschritt für jede Küche, weil frei von Fabrikgeschmack, hellfarbig und klar! 1-Kilo-Büchse 8 75 5-Kilo-Kessel 8 50 p. kg 12-Kilo-Kessel 8 40 p. kg

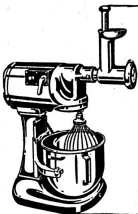
1851
Bally
1951

Mode vereint mit bester Chaussierung in Bally-Vasano



- ① Der Pumps mit dem sichern Auftritt
- ② Unübertroffene Passformen in mehreren Weitungen
- ③ Elastiziertes Riststück gibt den besonders guten Halt

von Fr. 49.80 an
inkl. Wust



Verlangen Sie unverbindliche Offerten und Vorführung der neuesten HOBART Universal-Küchenmaschine mit 10 verschieden. Zusatzapparaten bei: HOBART MASCHINEN, J. Bornstein AG, Tel. 27.80 99 ZÜRICH Talacker 41

Gesucht in Grossküchenbetrieb

auf der Grimsel (Baustelle Oberaar, 2300 m hoch) in modern eingerichtete Küche einen in seinem Fach absolut tüchtigen, flinken

Koch

für Zwischensaison, 15. September bis Dezember 1951, und evtl. wieder ab März 1952. Wir bezahlen einen hohen Lohn, verlangen aber spezialisiertes, sorgfältiges Arbeiten.

Pâtissière

ebenfalls gutbezahlte Stelle. Offerten mit Zeugniskopien an Peter Schmid, Kantine Oberaar, Grimsel.



MARTINAZZI-BAR
in Halle II, Stand Nr. 226

einen Besuch zu machen. Der neue Typ Martinazzi-Bitter 1951 ist unübertrefflich!

E. Luginbühl-Bögli & Söhne, Aarberg (Bern)
Moderne Grossbrennerei

Couple hôtelier

45 ans, possédant hôtel à Montreux, saison d'été, cherche occupation pour la saison d'hiver, 1er novembre à 15 mars
gérance, direction ou poste de confiance
Français, anglais, allemand. Prétentions modestes. Offres sous chiffre P C 2021 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Bekanntes Café-Rest. in Zürich

sucht auf 1. Oktober tüchtige
Buffellehrtochter
Geboten wird geregelte Freizeit, gute Behandlung und angemessener Lohn. Kost u. Logis auswärts. Offerten unter Chiffre B L 2088 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelinhaber (Sommersaison) sucht für Wintersaison Leitung eines
Hotel-Restaurant oder Stelle als Chefkoch
Ich spreche 4 Sprachen. Offerten sind zu richten unter Chiffre A 70403 X an Publicitas Genf.

WENN SIE
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue

Heute lohnt es sich besonders
der

Wir suchen per sofort für Aushilfe evtl. für ständig

Chasseur-Telephonist

für Telephondienst und Nachtconclerge-Ablösung. Nur bestqualifizierte, sprachkundige Bewerber wollen sich wenden an Direktion Carlton Elite Hotel, Zürich.

Wintersaison 1951/52
Erstklasshotel sucht

Oberkellner service- und sprachgewandt,
Chef de service f. Restaurant-Tea-room-Dancing, autoritär, sprach- und servicegewandt,
2 Restaurationsköcher für Tea-room-Dancing, sprach- und servicegewandt,
Saalköcher sprach- und servicegewandt. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Direktion Grand Hotel Varese, Klosters.

Gesucht in gepflegten Restaurationsbetrieb (Jahresstelle) jüngere, nette

Serviertochter mit guten Umgangsformen, guter Verdienst, sowie tüchtige
Restaurationsköchin Offerten mit Lohnansprüchen und Photos sind erbeten an Max Rodel-Frick, Hotel Seerose, Meisterschwanden.

Gesucht von erstklassigem Kurbetrieb in Höhenkurort:

Sekretärin-Buchhalterin sprachkundig, für Journal und Mithilfe in Buchhaltung, ferner tüchtige, versierte
Economat- u. Küchengouvernante Jahresstellen. Eintritt September/Oktober. Offerten unter Chiffre H K 2123 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt tüchtiger, restaurationskundiger

Aide de cuisine neben Chef. Guter Lohn, Logis auswärts. Ferner
Restaurationsstochter sprachkundig, im à-la-carte-Service bewandert. Sehr gute Verdienstmöglichkeit. Eilofferten an Ed. G. Neurauter, Restaurant «Zum roten Gatter», Zürich.

In Jahresstelle gesucht per sofort oder 1. Oktober für unser Speiserestaurant im 1. Stock junger, tüchtiger, strebsamer

Chef de service
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Guter Lohn. Offerten erbeten an Gebr. Früh, Restaurant Baselstab, Marktplatz, Basel. Tel. 33828.

Gesucht per 1. Oktober in grosses Restaurant nach Zürich

Buffetdame versiert am Speisebuffet. Gefl. Offerten unter Chiffre B D 2129 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Gesucht
per sofort in gute Jahresstelle nette und sprachkundige
Saaltochter
Offerten sind erbeten an Hotel Greub, Basel.

Gesucht
für Ferienablösung für ca. 14 Tage mit Eintritt 15. September, tüchtige
Hotelsekretärin
Sofortige Offerten erbeten an Löwen AG, Zürich, Tel. (051) 2721 25.

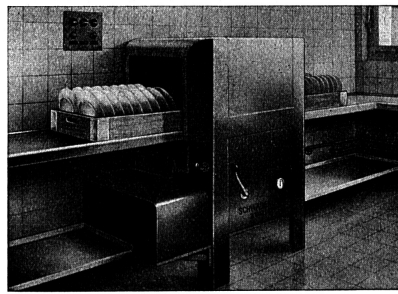
Institut jeunes gens, Suisse romande, cherche
concierge
et
gouvernante ménagère
Adresser offres avec certificats sous chiffre J J 2110 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Erstklassiges Restaurant in Genf sucht per Anfang Oktober
Chef de service
Gardemanger
Buffetdame
Commis de cuisine
Restaurationsstochter
Ausführliche Offerten unter Chiffre 2109 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Zürich in bekanntes Tea-room
Chef de service
für Dauerstelle. Bestausgewiesene, sympathische Bewerber werden gebeten, ihre handgeschriebene Offerte, mit Zeugnisabschriften, Photo und Salbansprüchen einzureichen unter Chiffre P R 2104 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fortus! Wie verjüngt
fühlt man sich, wenn eine FORTUS-KUR die sex. und Nervenschwäche überwindet und dem vorzeitig alternden Körper neue Kraft und Energie schenkt. Fortus-Kur Fr. 28.—, mittlere Fortus-Packung 10.40, Fortus-Proben 5.20 und 2.10. In Apotheken und Drogerien erhältlich, wo nicht direkter Postversand durch Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

GESCHIRRWASCH- und SPÜLMASCHINEN
EXCELSIOR



Besichtigen Sie die neuesten Modelle an unserem Stand am

Comptoir Suisse
in Lausanne
Halle I Stand 44

SCHWABENLAND & CIE AG ZÜRICH
Nüscherstrasse 44
Küchenmaschinen
Telephon (051) 2537 40

La vallée de Poschiavo

Une vallée trop méconnue et économiquement désavantagée

Il existe encore en Suisse des régions qui sont si éloignées et si écartées du trafic habituel qu'elles sont généralement méconnues. Certes les beautés naturelles qu'elles possèdent attirent des touristes ou des voyageurs, mais ils ne font que passer sans se pencher sur les difficultés que rencontrent les habitants et sans se préoccuper des problèmes économiques qui se posent à leur égard.

La vallée de Poschiavo donne un exemple particulièrement typique des obstacles que des populations laborieuses et infiniment courageuses doivent vaincre pour assurer leur liaison économique et spirituelle avec la mère-patrie. Il est intéressant de relever que la situation particulière des régions en questions loin d'abattre le moral des habitants exaltent leur volonté, leur dynamisme et l'attachement qu'ils portent au pays.

C'est pour attirer une fois de plus l'attention du peuple suisse que les autorités de cette belle vallée grisonne avait patronné un voyage d'orientation organisé par la Maison Mascioni à Campascio à l'intention de nombreux représentants de la presse suisse.

Parcourant la vallée en autocar de Samedan jusqu'à Le Press, les participants à cette excursion purent se rendre compte eux-mêmes des beautés de la route et du col de la Bernina. Ils eurent d'abord l'occasion de contempler la splendide vallée de la haute Engadine depuis ce belvédère incomparable que constitue *Muotas-Avragi*, belvédère auquel on parvient en 15 minutes par un funiculaire d'où l'on découvre peu à peu les détails d'une région reposante par ses lacs, ses horizons aux lignes douces jusqu'au massif immaculé de la Bernina. Après une brève halte, on reprit la route qui déroula des paysages d'une infinie variété. C'est d'abord la grande station de *Pontresina* en face de la vallée du Rosegg, puis la région des glaciers, en particulier celui de *Morderatsch*, enfin les lacs noirs et blancs qui couronnent le sommet du col, tout cela dans une lumière que l'on ne trouve qu'en Engadine et dans les vallées avoisinantes. Une descente de 18 km vous mène du col de la Bernina situé à 2300 m jusqu'à Poschiavo qui n'est plus qu'à 1000 m d'altitude.

Cette voie d'accès à notre pays mériterait certainement d'être aussi bien traitée que l'autre splendide voie de communication qu'est la route de la Maloja.

Situation géographique

Mais rappelons d'abord, pour ceux de nos lecteurs qui ne connaîtraient pas cette partie du canton des Grisons, la situation géographique de la vallée de Poschiavo. C'est une vallée qui plonge en quelque sorte comme une presqu'île dans la province italienne de Sondrio. Elle est séparée au nord du reste de la Suisse par le col de la Bernina qui, pendant l'hiver, est recouvert de si épaisses couches de neige qu'il n'est pratiquement pas possible de maintenir la route ouverte. La seule

liaison avec la terre helvétique demeure le chemin de fer de la Bernina qui s'efforce de circuler le plus régulièrement possible. Mais cette année le trafic fut totalement interrompu à plusieurs reprises pendant quelques jours. La vallée de Poschiavo a une longueur totale de 25 km et une surface équivalente à celle du canton de Zoug est caractérisée par de fortes différences d'altitude sur de très courtes distances. Les points extrêmes ne sont-ils pas le Piz Palù qui atteint presque 4000 m, alors que la vallée se termine à Campocologno qui n'est plus qu'à 520 m d'altitude. Elle comprend deux arrondissements: celui de Poschiavo et de Brusio.

La situation économique

La position géographique de la vallée de Poschiavo a naturellement une influence défavorable sur son développement économique. N'est-elle pas séparée de la Confédération dont elle fait partie politiquement et ne se rattache-t-elle pas économiquement à la Valteline? Nous reviendrons plus loin sur le problème primordial de la route et du rail, mais nous voulons auparavant donner quelques indications sur les ressources de la vallée de Poschiavo. La moitié des habitants sont occupés dans l'agriculture bien que la partie supérieure de la vallée ne comporte guère que des pâturages. Pourtant, au point de vue agricole, la vallée de Poschiavo peut se vanter d'avoir les surfaces les plus étendues et les plus élevées qui soient utilisées dans l'économie alpestre. Le fond de la vallée et la région encaissée de Brusio présentent les conditions idéales pour la culture des champs. Le climat est sec et chaud et permet de cultiver les légumes et le tabac. Cette région est une des plus fertiles puisque on peut y couper le foin 4 à 5 fois par an et que les champs donnent double récolte.

L'industrie est surtout représentée par l'*usine électrique de Brusio*, par le travail du marbre et la production de l'asbeste. Cette dernière matière qui est utilisée par de nombreuses industries ne trouvait plus de débouchés suffisants par suite de son prix élevé, qui résultait presque exclusivement des tarifs de transport. Ceux-ci sont tels que l'asbeste du Canada revenait meilleur marché franco St-Gall, par exemple, que celui de Poschiavo qui est pourtant légèrement plus près.

Pendant la deuxième guerre mondiale, lorsque les frontières furent fermées on revint à l'asbeste de la vallée de Poschiavo qui fut produit en toute hâte avec l'aide de l'Etat. En peu de temps, les nouvelles sociétés furent en mesure de couvrir les besoins de tout le pays.

Au-dessus de Poschiavo, se dresse une montagne de marbre le *Sassalbo* (montagne blanche), mais la demande de cette pierre est faible, car les goûts et la mode ont changé. Par contre, la production de la pierre «serpentin» a gagné en importance. Il s'agit d'une pierre vert-noire extrêmement dure et d'une grande beauté. D'énormes blocs sont trans-

portés des carrières à Poschiavo ou ils sont sciés, taillés et polis.

L'usine électrique de Brusio qui fut il y a 50 ans la plus grande productrice d'énergie électrique d'Europe est alimentée par l'eau accumulée dans les différents lacs qui s'étagent au fond de la vallée. Alors qu'elle exportait autrefois le courant dans la Valteline, elle assure maintenant la livraison d'énergie aux chemins de fer rhétiques, entre-temps électrifiés, et à une grande partie des Grisons, grâce à la ligne qui amène le courant par dessus le col de la Bernina jusqu'à Bevers.

Les ressources de cette vallée, ainsi que celle de la Valteline supérieure pourraient être infiniment mieux exploitées si les voies de communication étaient meilleures ou si les tarifs du chemin de fer de la Bernina n'étaient pas prohibitifs. Enfin la population de la vallée extrêmement industrielle pourrait beaucoup mieux tirer partie de ses dons, si elle ne sentait pas économiquement séparée du reste de la Suisse. Ce problème des communications Poschiavo-Engadine dépasse donc le cadre d'une revendication économique; c'est aussi un problème ethnique et dans un certain sens politique et social.

La route de la Bernina

Elle assure la liaison entre le nord-est de l'Italie et la Suisse, puisque c'est le plus court chemin en direction de Trente, Verone, Padoue et Venise. Au point de vue touristique, c'est une route qui a également une grande importance pour l'Engadine en général et pour Pontresina en particulier.

La route est bien entretenue jusqu'au sommet du col, mais la descente sur Poschiavo se fait par une voie beaucoup trop étroite et non goudronnée. Bien qu'elle ne domine aucun abîme particulièrement profond, elle est dangereuse, car il est difficile à certains endroits, sinon impossible, de croiser et les automobilistes l'évite de ce fait.

On sait que le canton des Grisons dispose d'un réseau routier de plus 1200 km et que ce n'est pas petite affaire de l'entretenir. Les moyens cantonaux ne permettent qu'un entretien périodique, et sont totalement insuffisants pour apporter les améliorations nécessaires. Pourtant les travaux d'aménagements n'exigeraient pas d'interminables murs de soutènement ou des gros ouvrages comme pour la route du Susten par exemple. Il serait donc possible d'obtenir une route tout à fait convenable avec des moyens limités. La population de Poschiavo et de la vallée espère beaucoup que l'incorporation de la route de la Bernina dans le programme routier de la Confédération permettra de remédier à un état de choses déplorable.

Le chemin de fer

C'est en 1908 que fut inaugurée la ligne électrique *Tirano-Poschiavo*; puis en 1910 la ligne *Poschiavo-St-Moritz* fut ouverte à la circulation, mais en été seulement. Le chemin de fer de la Bernina était le chemin de fer à simple adhésion le plus élevé d'Europe. Il servait surtout au trafic touristique spécialement sur le trajet *St-Moritz-Alp Grüm*. Une politique tarifaire prohibitive entrava le développement économique du chemin de fer de la Bernina et l'obligea en 1941 à fusionner

A propos du prochain congrès de l'ASTA

Dans les communications que nous avons publiées dans le no. 31 de la Revue suisse des hôtels au sujet de l'organisation à Paris du prochain congrès de l'American Society of Travel Agents, nous avions indiqué par erreur que les hôteliers parisiens avaient fait aux congressistes un prix forfaitaire de pension de 50 \$ environ pour les 8 jours qu'ils passeraient dans la capitale française.

On nous prie de rectifier et de préciser que les hôteliers parisiens reçoivent gratuitement les représentants du tourisme américain pendant toute la durée du congrès.

avec les chemins de fer rhétiques. Mais on comprend le handicap que cela représente pour la population quand on sait que le prix du kilomètre pour le trajet *Tirano-St-Moritz* est de 32 cts, et de 53,3 cts pour le trajet *Campocologno-Brusio*. Pour une distance effective de 67 km entre Tirano et St-Moritz, on paie un prix équivalent à un trajet de 199 km sur les chemins de fer fédéraux. Pour se rendre à Coire, capitale de leur canton, les habitants de la vallée doivent payer 33 francs pour le billet aller et retour 3me classe. Le tarif-marchand rend aussi extrêmement difficile l'importation des produits agricoles que nos compatriotes de la vallée de Poschiavo possèdent dans la Valteline et empêche le développement des carrières et des mines des montagnes qui bordent la vallée.

Les Poschiavins ne demandent rien d'extraordinaire puisqu'ils ne veulent, au fond, qu'être traités sur le même pied que les autres Suisses. Ils ont peine à comprendre pourquoi les surtaxes de montagne ont été supprimées entre le Tessin et le centre du pays, alors qu'eux sont considérés comme des parents pauvres et n'ont pas obtenu satisfaction, malgré les promesses du Conseil fédéral.

Etant donné l'importance de ces voies de communication pour le tourisme, on ne peut qu'appuyer les revendications ferroviaires et routières des habitants de la vallée de Poschiavo.

Durant le voyage et au cours du dîner, excellentement servi à l'hôtel Le Press, les journalistes purent entendre des exposés du Dr *Felice Luminati*, président de l'arrondissement et député de Poschiavo, du Dr *Dario Fiozza*, président de

COGNAC MARTELL
MAISON FONDÉE EN 1715

Agence générale:

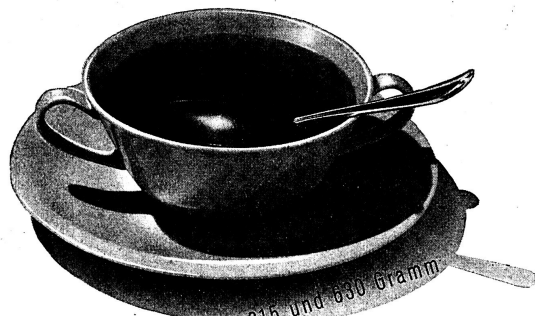
PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Consomme riche
eine ausgezeichnete feinschmeckende Trinkbouillon

Neu!

sofort bereit

warm, kalt oder gekühlt serviert
- ein Genuss!



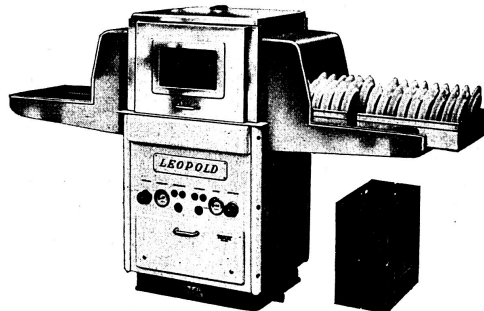
Erhältlich in Flaschen zu 315 und 630 Gramm
Muster zu Versuchszwecken
auf Wunsch kostenlos

MAGGI - KEMPTAL

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Fortis de l'expérience d'un quart de siècle dans la construction des machines à laver la vaisselle, nous venons de créer ce nouveau modèle qui dépasse tout ce que l'on voit sur le marché mondial. — Nous sommes les plus anciens et les plus connus dans la branche et nous sommes toujours les plus jeunes quant à nos innovations et modernisations qui font que nos machines sont les plus rationnelles et les plus modernes. — Ecrivez-nous ou téléphonez-nous sans tarder, nos spécialistes sont gratuitement à votre disposition.

Modèle «TRIPLEX», automatique



Modèle «TRIPLEX», automatisch

25 Jahre Erfahrung in der Konstruktion von Geschirrwashmaschinen und stetige Weiterentwicklung haben diese automatische Geschirrwashmaschine mit Dispositiv fürs Nachspülen, Desinfizieren und Trocknen geschaffen. Sie werden von uns, der ersten und ältesten Spezialfirma auf diesem Gebiet, mit Fachkenntnis beraten. Für jeden Betrieb, ob klein oder gross, liefern wir die den Platz- und Arbeitsverhältnissen angepasste Geschirrwashanlage und unterhalten einen gewissenhaften Service.

FR. LEOPOLD & Cie. AG., THUN

in Geschirrwashmaschinen seit jeher überlegen!

Telephon (033) 221 03

Wyss Wasch- und Spülmaschinen

für mittelgrosse Betriebe führend!

Kostenlose Beratung in allen Wäschereifragen

Wirtschaftlich und preiswert

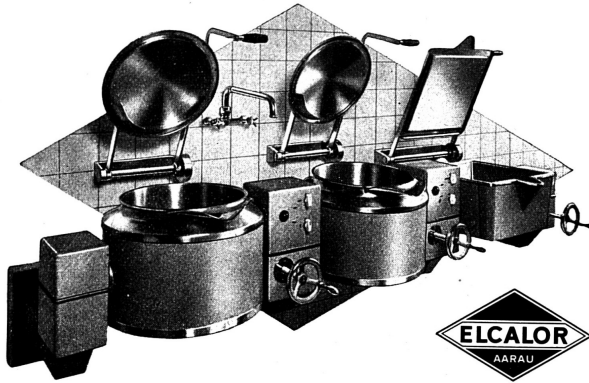
Besuchen Sie unsere reichhaltige Ausstellung am

Comptoir-Stand Nr. 485, Halle IV

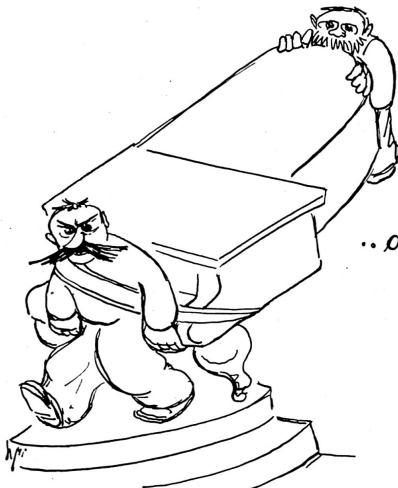
GEBRÜDER WYSS, WASCHMASCHINENFABRIK BÜRON/LUZ.

Telephon (045) 56 619

COMPTOIR SUISSE - HALLE 1 - STAND 23



ELCALOR SA., TEL. (064) 23691, AARAU 11



Beim Möbeltransport werden oft
.. die Tapeten beschädigt

Panzer-*Salubra*

Wenn die Wand mit
tapetiert ist, lässt sich der Schaden
praktisch unsichtbar und kostenlos
beheben.
Salubra ist garantiert lichtecht und
waschbar.
Gratismuster und Prospekte erhältlich durch
Salubra AG., Abteilung 511, Postfach Basel 6

Gesucht
per Oktober oder November jüngere, zuverlässige
Gehilfin der Leiterin
in vielseitigen Restaurationsbetrieb in unmittelbarer Nähe Basels, Ausführliche Offerten unter Angabe der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre D 8545 Q an Publicitas Basel.

Junges Ehepaar
Mann erfahrener Küchenchef, Frau versiert in allen Branchen des Hotelwesens, suchen passenden Wirkungskreis
auf Neujahr 1952. Wir leiten bereits einen umfangreichen Betrieb mit gutem Erfolg. Offerten unter Chiffre F P 2096 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
evtl. auch allein, bestens empfohlen, 40jähr., Deutsch und Französisch, sucht gute Dauerstelle. Frei ab Ende Oktober. Offerten unter Chiff. K D 2098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Portier
25jährig, sowie Bursche, 17-jährig, als
Haus-, Office- oder Kellerbursche
suchen ab 15. November passende Stellen, auch Winterstation. Offerten erbeten an W. Schuler, Hotel SAC, Maderanertal.

ENGLISCH lernen

bei englischer Familie, ab 1. Okt., gutes Essen, Komfort, 16 £ pro 4 Wochen, inkl. Wäsche, exkl. Privatunterricht.
Mrs. G. E. Woodford, 40, Warwick Road, Margate on Sea, Kent. — Auskunft: W. H. Schneider, Neubrückstrasse 104, Bern.

Praktikantin
Austländerin mit Sprachkenntnis, sehr aktiv, arbeitssam u. von gutem Umgangston, sucht Posten für die Winterstation als
um ihre Kenntnisse im Hotelwesen zu erweitern. Bevorzugt mittleres Hotel od. Hotel-Pension, womögl. ab sofort bis Frühjahr. Auf Wunsch Schweizer Ref. Offerten unter Chiffre K R 2093 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Bern gesucht in bekanntem Familien-Restaurant und Tea-room mit gesunden Arbeitsverhältnissen:
1-2 Buffetlehrtöchter
(wenn möglich französisch sprechend)
Kochlehrling
(mit guter Schulbildung)
Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Photo sind zu richten an: Tierpark-Restaurant Dählhölzli, Bern.

Gerant
gesucht. Die Christlichsoziale Ferien-genossenschaft sucht für ihr Ferienheim Bad Jakobbad bei Gonten einen berufstätigen Geranten. Verlangt werden berufliche und kaufmännische Fähigkeiten und Mitarbeit der Ehefrau. Nähere Auskunft erteilt Postfach 1142, St. Gallen.

Grosses Passantenhotel der Westschweiz
sucht auf Anfang Oktober in Jahresstelle einen tüchtigen, sprachenkundigen und an Slossbetrieb gewöhnten
Chef de réception
welcher in den 4 Sprachen korrespondiert. Offerten mit Referenzen, Zeugnis-kopien, Photo u. Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre F W 2094 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande
pour Bruxelles, conditions très intéressantes
DIRECTEUR 1^{ÈRE} FORCE
pour une **GRANDE TAVERNE** et un **GRAND RESTAURANT**
et un
1^{ER} PORTIER
pour Leading Hotel
Offres détaillées à: S. F. 9, Agence HAVAS, Bruxelles (Belgique).

Gesucht in Jahresstellen, per sofort oder nach Übereinkunft:
Saaltochter
sprachenkundig
Serviertochter
für Café-Restaurant
Stopferin-Näherin
Saalpraktikant(in)
Kellnerlehrling
(2 Jahre Lehrzeit).
Kost und Logis im Hause. Offerten mit Zeugnis-kopien und Photos an Hotel Bristol, Bern.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Im
Schweizer Restaurant — Schweizer Besteck!

Die bekannten
SOLA-BESTECKE
werden vollständig in der Schweiz hergestellt.

Modell 1425

- 100 g schwer versilbert, auf stahlharter, silberweisser Alpacca-Unterlage.
- Rostfreie Bestecke aus bestem amerikanischem Chromnickelstahl, silberähnlich im Aussehen, unverwüstlich im Gebrauch, mit unbegrenzter Garantie.
- Gediene, für Hotels u. Restaurants geeignete Decors.

SOLA - BESTECKFABRIK, EMMEN
Telephon (041) 35636 bei Luzern

ENGLAND
Gebild., überprüfte Familien wünschen Tochter von erfahrenem engl.-schweiz. Büro mit besten Ref. u. Beziehungen. Anfragen mit Photo und Zeugnis-kop. an Beldi-Graat (vormals Interlaken) jetzt Cleavers - Lyng, Herstroncoex, Sx., England.

SURSEE-GROSSKÜCHEN-ANLAGEN

für Elektrisch, Gas, Holz und Kohle in vielseitiger Ausführung sind modern, ökonomisch und den neuzeitlichen Ansprüchen angepasst.

Auskunft und Offerten durch
SURSEE-WERKE AG., SURSEE
Telephon (045) 57644

COMPTOIR SUISSE
LAUSANNE
Halle 1, Stand 37

COMPTOIR SUISSE, LAUSANNE
Stand 569 - Halle V

National
sans égal

Venez voir nos machines construites à Bulach
Modèles à un service depuis 65 fr. par mois

National
la caisse enregistreuse idéale pour restaurants

S.A. des Caisses Enregistreuses «National»
Genève - Lausanne - Sion - Bienne - Fribourg

l'arrondissement et député de Brusio, ainsi que du Podesta de Poschivo M. *Eduardo Bondolfi*. Ils entendent également M. *Riccardo Tognina*, maître supérieur, qui mit en évidence les valeurs culturelles de la vallée. Tous surent magnifiquement défendre le point de vue des habitants de cette région grisonne si particulièrement située. La soirée permit, grâce au chœur mixte costumé de Poschivo dirigé par M. *Remigio Nussio* de

prendre contact avec les habitants et le folklore de la vallée. M. *Loris Massimo* s'avéra lui aussi un parfait cicérone. Qu'il en soit sincèrement remercié.

Nous parlerons la semaine prochaine du problème de la Valteline - cette vallée qui aurait dû être suisse - et de celui de la situation particulière des propriétaires suisses dans cette belle vallée italienne. (à suivre)

Ordentliche Delegiertenversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins in Davos

Am 4./5. September hielt der Bündnerische Hotelier-Verein seine ordentliche Delegiertenversammlung ab.

Der Vereinspräsident, Herr *T. Halder*, Arosa, konnte als Gäste in seiner Begrüssungsansprache die Herren Regierungsrat *Dr. E. Tenchio*, Chur, Herrn *Dr. P. Buchli*, Rätische Bahn, Chur, Herrn *Dr. R. C. Streiff*, Vertreter des SHV., Basel, Herrn *Dir. P. Juon*, Verkehrsverein für Graubünden, Chur, den Repräsentanten der Davoser Behörden, Herrn *Statthalter Risch*, und weitere Gäste willkommen heissen. Einen besonderen Gruss entbot er Herrn Regierungsrat *Dr. G. Gauner*, Präsident des Schweizer Fremdenverkehrsverbandes, Bern, der als Tagesreferent gewonnen werden konnte.

Entschuldigt hatten sich der Präsident des Schweiz. Hotelier-Vereins, Herr *Dr. Franz Seiler*, Herr *M. Budiger*, Sekretär des SHV., und Herr *A. Regierungsrat Dr. G. Darms*, Chur, Präsident des Verkehrsvereins Graubünden.

In seinem Begrüssungswort trat der Präsident auf die allgemeine Konjunkturlage in der Hotellerie ein und musste einmal mehr die Feststellung machen, dass eine wesentliche Besserung unserer Situation seit dem Vorjahre trotz aller Anstrengungen nicht eingetreten ist.

Die Traktandenliste konnte rasch abgewickelt werden. Die Protokolle der Versammlungen des vergangenen Jahres wurden genehmigt, ebenso der Jahresbericht und die mit einem bescheidenen Vorschlag abschliessende Jahresrechnung.

Der Jahresbeitrag wurde auf der bisherigen Höhe belassen.

Der Vorstand musste durch Zuwahl ergänzt werden, da die beiden verstorbenen Mitglieder *H. Decurtins*, Sedrun, und *R. Thön*, Celerina, sowie der wegziehende *E. Rieger*, Lenzerheide, ersetzt werden mussten. Neu in den Vorstand wurden gewählt: Herr *Christian Berther*, Sedrun, Herr *Paul Ronzi*, Celerina, Herr *Dr. G. Decurtins*, Lenzerheide.

Im Mittelpunkt der Tagung stand das Referat von Herrn Regierungsrat *Dr. Gauner* über das Thema „Aktuelle Fragen des schweizerischen Fremdenverkehrs“.

Einleitend legte der Referent der Versammlung einen Situationsbericht über die Hotellerie dar und stellte fest, dass unser Wirtschaftszweig die allgemeine Konjunktur nicht mitgemacht hat. Gerade für die Hotellerie hat die Krise im Fernen Osten nicht wie für viele andere Wirtschaftszweige nur erfreuliche, sondern sehr viel unerfreuliche

Perspektiven gebracht. Übergehend zur Frequenzentwicklung stellte der Referent fest, dass wir dieses Jahr eine gegenüber 1950 etwas bessere Frequenz zu verzeichnen haben, welche aber immer noch weit hinter derjenigen steht, welche wir unmittelbar nach dem Kriege aufwiesen.

Übergehend zu der gegenwärtigen Beurteilung der Lage und den Aussichten der Hotellerie für die nächste Zukunft, stellte der Referent die ungünstigen Momente den günstigen gegenüber. Als günstig darf die allgemeine Prosperität im In- und Ausland mit dem stetigen Wachstum des Volkseinkommens angesprochen werden. Weiter wird die Entwicklung durch das Verschwinden der Reisehindernisse gefördert, und auch die Tatsache, dass die Auslandpreise sich an unser Niveau angleichen, darf mit Genugtuung festgehalten werden. Ungünstig wirken sich die Unsicherheit der Weltlage, die Teuerung und der Steuerdruck im In- und Ausland, sowie die Auslandskonkurrenz aus.

Längere Zeit verweilte der Referent beim Kapitel, in welchem er die Strukturwandlung im Fremdenverkehr erörterte. Die Reisegewohnheiten sind nicht mehr dieselben wie früher, die Gäste rekrutieren sich heute aus viel breiteren Kreisen und die Unrast der Zeit verkürzt die durchschnittliche Aufenthaltsdauer auf 3-4 Tage, während sie früher 3-4 Wochen betrug.

Aktuell ist die Frage eines Verbotes der *Wohnwagenanhänger* an Autos. Der Referent könnte ein solches Verbot nicht unterstützen.

Der Referent trat dann auf die zur Diskussion stehenden Vorkehrungen, eine Frequenzsteigerung in der bevorstehenden Winter-Saison zu erreichen, ein.

Im Vordergrund stehen Massnahmen, welche für den Gast die Reisespesen, sowie die Aufwendungen für Skischule- und Skifahrer, herabsetzen sowie Fragen der Preisreduktion im Monat anstarr. Ein Entscheid über das Vorgehen im nächsten Winter ist noch nicht getroffen worden, doch steht fest, dass die Hotellerie aus eigenen Mitteln die Aktion vom letzten Winter nicht mehr wiederholen kann. Da es ausserordentlich schwierig ist, staatliche Hilfe zu erhalten, steht nach wie vor die Selbsthilfe im Vordergrund. Marktuntersuchungen und die Werbung im Ausland gehören zu den wichtigsten Problemen des Schweiz. Fremdenverkehrs. Veranstaltungen aller Art, Studien- und Erholungsreisen etc. müssen organisiert werden, da der Gast von uns immer mehr erwartet. Der Aufenthalt Jugendlicher in unsern Kurorten und der Kontakt mit dem Inlandsgast muss gefördert

werden. Der Erhaltung der Konkurrenzfähigkeit ist die Steigerung der persönlichen Leistungsfähigkeit, die Ausweitung der Berufsbildung, die Weiterbildung durch die Praxis, förderlich.

Regierungsrat *Dr. Gauner* ersuchte die Vertreter der Hotellerie, noch enger mit dem Schweiz. Fremdenverkehrsverband und mit allen andern Organisationen, welche den Fremdenverkehr fördern, zusammenzuarbeiten und schloss seine vorzüglichen Ausführungen, indem er die Hotellerie vor Mutlosigkeit warnte und unterstrich, es sei kein Grund vorhanden, den Mut sinken zu lassen.

Der Vorsitzende verdankte diese trefflichen Ausführungen des Referenten bestens und gab die allgemeine Diskussion frei. Diese wurde sehr reich benützt und drehte sich vorwiegend um das Problem der Frequenzförderung.

L. Meisser, Klosters, wünschte Auskunft über die Frage der Aufhebung des Visums zwischen der Schweiz und Deutschland und erfuhr vom Referenten, dass der Schweiz. Fremdenverkehrsverband im Benehmen mit dem SHV. alles daran setze, um Erleichterungen in dieser Richtung zu erzielen.

Der Präsident stellt den kürzlich in der Hotel-Revue von Bankdirektor *M. Jaeger*, Chur, veröffentlichten Antrag, es seien im Januar die Minimalpreise herabzusetzen, zur Diskussion.

Die Diskussion über diesen Punkt wurde reich benützt und kann dahingehend zusammengefasst werden, dass im Hinblick auf die hohen Gesteuerungskosten ein solches Vorgehen kaum in die Tat umgesetzt werden kann. Um die Preise in der Zwischenzeit für den Gast günstiger gestalten zu können, hat man vor einigen Jahren ja das System der Minimal- und Maximalpreise eingeführt.

Regierungsrat *Dr. E. Tenchio* überbrachte die Grüsse des Kleinen Rates und dankte für die Einladung. Er betonte die absolute Notwendigkeit eines gemeinsamen Vorgehens aller am Fremdenverkehr beteiligten Interessenten, und nach seiner Auffassung ist es wichtig, dass eine Gesamtkonzeption verfolgt wird, wenn man auf dem Gebiete der Frequenzsteigerung etwas erreichen will. Die Bündner Regierung ist nach wie vor bereit, die Hotellerie so gut wie möglich zu unterstützen, erwartet aber von ihr, dass sie konkrete Anträge in bezug auf Massnahmen, welche ergriffen werden können, zur Prüfung unterbreitet.

Direktor *Dr. Buchli* dankt für die Einladung und äussert sich ebenfalls einlässlich zu den Frequenzproblemen. Zum gleichen Problem sprachen die Herren *A. Gredig*, Davos, *E. Ulli*, St. Moritz, *P. Ronzi*, Celerina, *J. Meier*, Davos und *Th. Hew*, Klosters.

Dr. Streiff überbrachte die Grüsse des Hotelier-Vereins und erklärte, der Zentralvorstand des SHV. werde die Frage der Frequenzsteigerung in der kommenden Winter-Saison anlässlich einer Sitzung vom 6./7. September a. c. in Gletsch behandeln.

Die Zeit war schon sehr stark fortgeschritten, als die Diskussion über dieses Problem abgebrochen wurde.

Zum Schluss der Tagung legte der Vorstand der Delegiertenversammlung folgende Entscheidung über den Ausbau des bündnerischen Strassennetzes vor:

Die Bündner Hotellerie hat mit grosser Genugtuung zur Kenntnis genommen, dass dem Kanton Graubünden vom 1. Januar 1951 an auf Grund der vom Schweizerische gutgeheissenen Finanzordnung für die Jahre 1951 bis 1954 vermehrte Mittel aus dem Benzinzoll für den Strassenbau zufließen.

Sie gibt ihrer bestimmten Erwartung Ausdruck, dass diese Mittel in erster Linie dazu verwendet werden, um die Zufahrtsstrassen zu den wichtigsten Fremdenzentren staubfrei auszubauen. Der Besitz guter Strassen ist für jedes Fremdengebiet von ausschlaggebender Bedeutung, nachdem das Automobil heute mehr denn je den Verkehr beherrscht, und beeinflusst in entscheidender Weise die Frequenz.

Die heutige Delegiertenversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins richtete die dringende Bitte an den Grossen Rat und die Regierung, den Ausbau der Zufahrtsstrassen zu unseren Kurgebieten bestmöglich zu beschleunigen.

Ferner beschloss die Delegiertenversammlung, durch einen *41/100* in der Presse die Bevölkerung Graubündens zu ersuchen, das Referendum gegen die Verlängerung des Bundesbeschlusses über die Bewilligungspflicht für die Eröffnung und Erweiterung von Gasthöfen nicht zu unterzeichnen.

Im Anschluss an diesen sehr interessanten geschäftlichen Teil der diesjährigen Versammlung fanden sich die Delegierten mit ihren Gattinnen zu einem gemütlichen Unterhaltungsabend im Hotel Central, Davos-Platz, zusammen, und schlossen die Tagung am folgenden Mittag mit einem Ausflug auf das Weissfluhjoch, der bei herrlichem Wetter stattfand, ab. T.

PAL in Zürich

Nach einer Mitteilung der Generaldirektion der Philippine Air Lines (PAL) in Manila hat die *Philippinische Fluggesellschaft* die Leitung ihres neuen Büros in Pelikanstrasse 37, Zürich, dem seit mehreren Jahren im internationalen Luftverkehr tätigen *C. R. Lussy* übertragen. Damit erhöht sich die Zahl der Weltstädte auf 21, in denen die PAL auf ihrem - zwei Drittel der Welt umspannenden, internationalen - Flugnetz zwischen San Francisco, Manila und London eigene Büros unterhalten. Die schweizerischen Geschäftsinteressen erhalten durch diesen Direktflugdienst ab Rom, wohnen von Zürich aus beste Anschluss geschied sind, ein wertvolles Bindeglied mit Manila, Hongkong und Tokio.

Zur Reinigung und Aufrechterhaltung von polierten, matten und geblitzten Möbeln können Sie nichts Besseres verwenden als die altbewährte WOHNLICHES RADIKAL MOBELPOLITUR

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen

LIPS.

Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF / ZH

HOTEL

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Kestmann
Seldengasse 20, Tel. (051) 236364, Erstkl. Referenzen.

Kauf, Verkauf, Miete von
**Hotels, Restaurants, Cafés
Kuranstalten, Pensionen**

Zu verkaufen

Hotel und Restaurant

im Kt. Uri, in grösserer Ortschaft an d. Gotthardstrasse, mit 34 Fremdenzimmern, Inventar, Ökonomiegebäude, Garage, etc. Schöner Umsatz kann nachgewiesen werden. Jahresbetrieb. Ausverkauf erteilt der Alleinbeauftragte: Werner Frey, Dettwiler, Sachwalterbureau, Hertensteinstr. 47, Luzern.

Gesucht per sofort in Jahresstelle, tüchtiger

Restaurationskoch

evtl. mit Frau als Buffetdame-Lingère. Ferner

2 Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Postfach 10742, Wärenlos.

KUR Fr. 20.55
1/2 KUR Fr. 11.20
Orig. Fl. Fr. 4.35

Gegen Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Schwindel, Herzklopfen, Kopfwachnungen, Wechseljahr-Beschwerden, Krampfadern, Knoten, Hämorrhoiden

Kräuter Zickulan

Wohlgeschmeckte KUR
1 bis 2 Monate lang im Herbst

Wo nicht erhältlich, Versand: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, ZÜRICH 1

Colmans Mustard

Das beste Senf (Worcestershire Sauce)
RECHTIG & COLMAN'S IN LONDON.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

in grosser Ortschaft im B. O. Fr. 40000.- Anzahlung. Restaurant mit Wohnhaus in Thun, grosser Umsatz. Ausverkauf erteilt gegen Retourmarke R. Egli, Länggasse 3, Thun.

A vendre

chauderon basculant

contenance 75 l., 380 V., 8 kW. acier inoxydable, en parfait état d'entretien et de marche. - Offres sous chiffres OFA 7212 L. à Orelli Füssli-Announces, Lausanne.

machine à nettoyer les sols
modèle récent, en parfait état d'entretien et de marche. - Offres sous chiffres OFA 7212 L. à Orelli Füssli-Announces, Lausanne.

Ungezieher

Jeglicher Art vertilgt mit Gift. Garantie zuverlässig, billig und diaktro, überall in der Schweiz.

Otto v. Büren, Zürich
staatslich geprüft, Hardturmstr. 280, Tel. 27 769.

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

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

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

**K. REININGHAUS, TEEBEUTELFABRIK
LA TOUR-DE-PEILZ**

Teefilter-Abfüllerei für Grossisten. Poröse Papierfilter und Sichtfilter

Berücksichtigt bei Euren Einkäufen stets die Inserenten der „Schweizer Hotel-Revue“

Sekretärin

Englisch, Deutsch perfekt, franz. Sprachkenntnisse

sucht Stelle

für Herbstsaison als Sekretärin oder Praktikantin. - Frau, Schweiz. bevorzugt. Eintritt ab 1. Oktober möglich. Offerten unter Chiffre S N 2092 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter

sucht Stelle in Erstklasshotel für Winterseason. Bündner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre A S 2109 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige, sprachkundige Tochter aus gutem Hause sucht Jahresstelle auf 1. Nov., evtl. später, als

Haustochter, evtl. Saaltochter-Praktikantin

in nur erstklassigen Hotelbetrieb. Zeugnisse u. Referenzen zu Verfügung. Offerten an Dr. A. Züblin, Rämistr. 23, Zürich 1.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt einen tüchtigen, jungen

Bäcker-Küchendienst

Bewerber müssen den Ausweis Militär-Küchendienst besitzen und über gute Zeugnisse im Bäckerberuf verfügen. Sie müssen sich befähigt sein, Untergebene beruflich anzuleiten. Lohn nach Delrez. Schriftliche Offerten sind zu richten an die Direktion der Anstalten in Wetzwil.

Barmaid

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

Inserieren bringt Gewinn



**Silber
pflege mit
Argentyl**

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 23 60 11

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Gesucht
Köchin

in Jahresstelle. Eintritt 1. Okt. evtl. früher. Zwischensaison Hauswirtschaftliche, Saison als Kaffeeköchin-Officegouvernante. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüche an Hotel Adler, Grindelwald.

Telephonistin

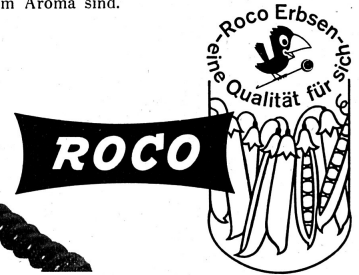
deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, sucht Stelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre T L 2107 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Roco Conservenfabrik Rorschach A.G., Rorschach



«Kannst Du mir ein Restaurant empfehlen?»

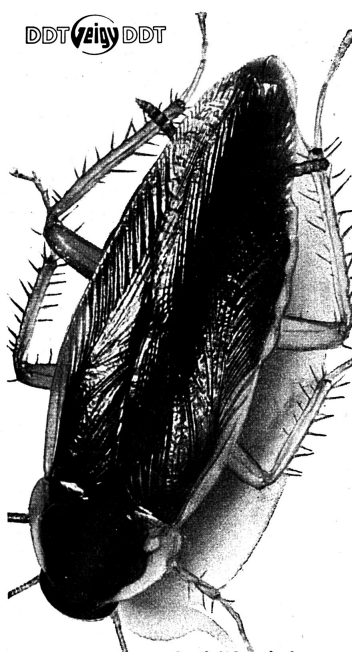
... ich meine etwas wirklich Tiptoppes, wo man dem Chef in die Pfanne schauen darf? ... Eine alltägliche, eine so oder anders tausendfach wiederholte Frage, denn im Gastgewerbe ist die persönliche Empfehlung ausschlaggebend. Darum liebevoll kochen und sorgfältig einkaufen. Ab und zu lernt man etwas durch Kostproben. So werden Sie zum Beispiel herausfinden, dass Roco-Erbsen zarter, gehaltvoller und feiner im Aroma sind.



Wir suchen
Bestausgewiesenen

Direktor
für Hotel 60 Betten in Arosa

(Wintersaison). Detaillierte Offerten mit Gehaltsansprüchen sind bis zum 28. September einzureichen unter Chiffre H A 2059 an die Hotel-Revue, Basel 2.



... da hilft sicher

GEIGY 1155

das Bekämpfungsmittel in Pulverform gegen Russen-, Schwabenkäfer und Ameisen

Packungen von 2 1/2 kg zu Fr. 7.75 per kg
von 5 kg zu Fr. 7.25 per kg

Pulverzerstäuber Fr. 4.65 exkl. Wust.

Lieferung franco durch

J. R. Geigy A.G. Basel 16
Tel. (061) 4 38 48

Gesucht
in erstklassigen Jahresbetrieb

Commis de cuisine
Restauranttochter - Chef de service

Die Beherrschung eines gepflegten à-la-car e-Services ist unbedingt erforderlich. Sprachkundige, gut präsentierende Bewerberin muss fähig sein, dem unterstellten Personal autoritär vorzustehen. Eintritt nach Übereinkunft. Gef. ausführliche Offerten unter Chiffre T O 2001 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in erstklassigen Stadtbetrieb der Nordwestschweiz per Oktober in Jahresstellen

Chef de cuisine-Restaurateur
Buffetdame

Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre S B 2087 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Pontresina in Hotel mit 100 Betten (Sommer- und Wintersaison)

Sekretärin
englisch sprechend, für Journal, Korrespondenz und allg. Büroarbeiten

Economatgouvernante
(Auflegerin), italienisch sprechende bevorzugt

Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten unter Chiffre P O 2086 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 15. September, eventuell 1. Oktober

Alleinköchin
Barmaid
Restauranttochter
Bartochter oder
Commis de bar

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Löwen, Aarau.

Gesucht auf 1. Oktober eine

Hilfsköchin

Gelegenheit zur weiteren Ausbildung. Anmeldungen sind zu richten an das Bezirkskspital Langnau, Telefon 2 18 21.

Je cherche pour un grand Café des Préalpes
Vaudaises

sommelière de confiance

stable, d'âge mur, sérieuse et longue expérience exigée, qui doit travailler en partie seule, place à l'année. Très bon gain, nourrie. Français, allemand exigés, entrée à convenir. Offres sous chiffre P.V. 2053 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Clinique Val-Mont, Glion sur Montreux
demande pour entrée immédiate

femme de chambre

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

GESUCHT sprachkundige

Serviertochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Sonne, Interlaken, Telefon 184.

Sulz
Aspik

TEXTON

ziert jede kalte Platte

HACO GÜMLINGEN

Chef de cuisine
restauranteur de haute classe

cherche situation sérieuse correspondante. — Faire offres sous chiffre R E 2081 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Trau, schau, wem



Auch die beste Kaffeemaschine kann einmal spuken. Der zuverlässige Reparateur wird sie rasch wieder zur Vernunft bringen. Wenn er die Schuld am Defekt auf das Filterpapier zu schieben sucht, ist Vorsicht am Platze, besonders wenn er gleichzeitig ein möglichst grosses Quantum eines andern Filtermaterials abzusetzen versucht.

Kaufen Sie in keinem Fall mehr als einen Vierteljahresbedarf an Filtermaterial. Durch das Lagern wird es nämlich nicht besser. Halten Sie sich ruhig an das seit 40 Jahren bewährte Melitta-Filterpapier. Es holt aus jedem Kaffee das Maximum heraus, aktiviert nur die Aromaträger, nicht aber die Bitter- und Gerbstoffe und gewährleistet dadurch einen hochfeinen, vollaromatischen und satzfreien Kaffee. Überzeugen Sie sich auf unsere Kosten und verlangen Sie durch den nachfolgenden Coupon eine Gratis-Musterpackung von 25 Melitta-Filterpapieren für Ihre Kaffeemaschine.

Aktion für besseren Kaffee!

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

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



Melitta

40 Jahre Erfahrung im Veredeln des Kaffees

Coupon Nr. 9
Melitta AG., Zürich 1/24, Postfach Rämistr. Tel. (051) 34 47 77

Senden Sie uns gratis eine Musterpackung von 25 Melitta-Kaffee-Filterpapieren für

Maschine: Modell:

Papiergrösse (Durchmesser in cm):

Ort und Datum:

Name und genaue Adresse:



Vornehm und intim

wirken schön gemusterte Spannteppiche oder ausgesuchte Perser in der Halle, Grill-Room oder Bar.

Sie helfen mit, den Aufenthalt in diesen Räumen angenehm zu gestalten.

Unser grosses Muster-Sortiment sowie langjährige und vielseitige Erfahrung erleichtern die zweckmässige Beratung und Auswahl.

Schuster

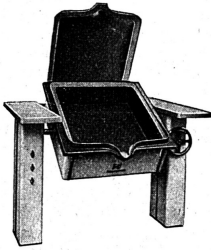
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 215 01

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

Küppersbusch-Hotel-Küchen



sind preiswerter!
Großkochenanlagen
jeder Beheizungsart
Küchenherde
und **Backöfen**
Kartoffelschäl-
maschinen
Geschirrwash-
u. Spülanlagen
Universal-
Küchen-
maschinen

Generalvertretung für die Schweiz:

Ed. Hildebrand, Ing., Zürich 4

BÜRO und AUSSTELLUNG:
Bäckerstrasse 40 Telephon (051) 25 44 99

Cadillac

6/7 pl. mit Separation, Jahrg. 1934/35, in gutem Zustand infolge Todesfalles günstig zu verkaufen. Seefeldquai 43, Zürich, Tel. 061 320286.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschli. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdiens. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch:

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

BLONAY s.VEVEY

Zu verkaufen

TEA-ROOM-PENSION

tout confort. 12 Zimmer, grosser Park, wunderbare Lage. Günstige Fraueneinkünfte oder für junges Paar. Offerten sind zu richten an M. Meister, Hauptpostfach 119, Zürich 1.



Schlagrahm aus der Spritzflasche mit dem praktischen

Schlagrahm-
Automat
„SACCAB“

Einige der vielen Vorteile:

Volumenerhöhung 300-400% (statt wie bisher nur 180%)
• Lächerlich kleine Unterhaltskosten • Arbeit absolut hygienisch und ohne Verluste • Rahm ist im „SACCAB“ mehrere Tage haltbar und immer grifffähig. • Wer den „SACCAB“-Schlagrahm-Automat kennt, möchte ihn nie mehr missen. Ia Referenzen. Fragen Sie uns bitte an!

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



Lüftungen u. Luftheizungen

Unsere Anlagen sorgen in vielen neuzeitlichen Hotels, Restaurants, Speisesälen für reine gesunde Luft. — Spezialausführungen für Küchen- und Bäderlüftung. — Modernisierung bestehender Anlagen. — Verlangen Sie unseren Besuch, wir beraten Sie gerne.

VENTILATOR AG. STÄFA Telephon (051) 93 01 36

Spezialisiert seit 1890 für Ventilatoren und lufttechnische Anlagen

Garantiert reiner

Berg-Himbeerfruchtsirup

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

Giger-Mischung

der Kaffee für Ihre Gäste!

HANS GIGER & CO., BERN

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



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



La machine «AEQUATOR EXPRESS»
permet de préparer à l'eau fraîche un café
Express on ne peut plus exquis et aromatique

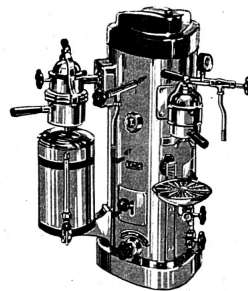
Innovation 1951

Obtention directe d'eau chaude et de
vapeur sans bouilleur, par traitement
spécial de l'eau

Dépôts calcaires supprimés

Démonstration:

Comptoir Suisse, Lausanne
Halle IV, Stand 479



Gschwend & Co. - Arbon (TG)

Téléphone (071) 463 41

Hotel-Kurse

beginnen am
27. Sept. und 30. Okt.

**Handelsschule
Rüedy**

BERN

Bollwerk 35 Telephon 3 1030

Unterricht durch Fachlehrer.
Prospekte gratis. — Beste
Referenzen.

Sensationell

15 kg Silbergeschirr nach
8-10 Minuten Kochzeit mit
dem neuen, patentierten Ap-
parat wieder neu. Depositi-
täre gesucht. — Offerten an
Postfach 1266, Lausanne 1.

Ankauf
und
Verkauf

Hotel- und
Wirtschaftsmobiliar.

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

Neu
und
Alt

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen
mit Ferien!

Unsere dreimonatigen Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene jeden Alters und beider Geschlechter bieten Ihnen im sonnigen und gesunden Ferienort Cliffonville an der Küste der Grafschaft Kent, in angenehmer, mit jedem Komfort ausgestatteten Hotel Gelegenheit zu neuzeitlicher, dem Leben und der Praxis angepasster, sprachlicher Ausbildung für alle Berufszweige wie Hotellerie etc.

Neue Kurse beginnen: 1. Okt. 1951 und 1. Febr. 1952.
Kosten: £ 60.- für 12 Wochen, alles inbegriffen.
(Kürzere Kurse möglich.)

Ausführl. Prospekte und unverbindliche Beratung durch

**STRATHSIDE
PRIVATE SCHOOL**

Eastern Esplanade
Cliffonville, Kent, England

MONTANA-VERMALA

Zu verkaufen

HOTEL
(26 Betten) mit Café-Restaurant. Geschäft von altem Ruf, in vollem Ertrag zu übergeben an Berufs-Ehepaar, für sofort oder nach Übereinkunft. Notiges Kapital Fr. 80.000.— Keine Vermittler. Offerten um: Chiffre P 10509 an Publicitas Sitten.

DON'T SAY WHISKY — SAY

**JOHNNIE
WALKER**



Born 1820
— Still
going Strong

General Agents:

F. SIEGENTHALER LTD.
LAUSANNE
Téléphone (021) 23 74 33