

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **60 (1951)**

Heft 42

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Insätze: Die einseitige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.— pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnements:* Schweiz: jährlich Fr. 12.—, 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:* Bâle, 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. A.G., Basel, Elisabethenstrasse 15.

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

Annonces: La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Suisse: douze mois 12 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. *Redaction 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. 42 Basel, 18. Oktober 1951

Erscheint jeden Donnerstag

60. Jahrgang 60^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 18 octobre 1951 No 42

Nationalratswahlen und Hotellerie

Es ist ein grosser Anachronismus, dass die Hotellerie als Basisindustrie des Fremdenverkehrs in den eidgenössischen Räten keine Wortführer hat, die mit Kompetenz und Überzeugung für die Wahrung der weit über den eigenen Berufsstand hinausreichenden Interessen einzustehen in der Lage und dazu bereit sind. Wir haben darüber in der letzten Nummer der Hotel-Revue das grundsätzlich Wichtige bereits gesagt und wollen hier, bevor wir unseren Lesern die Kandidaten der Hotellerie vorstellen, einiges in Erinnerung rufen, das die volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs unterstreicht und damit auch aufzeigt, dass die Existenzsorgen der Hotellerie begründeten Anlass zu einigem Nachdenken bieten.

Beziffern sich die Deviseneinnahmen aus dem Fremdenverkehr im Durchschnitt der Nachkriegsjahre auf jährlich über 600 Millionen Franken, so bedeutet das, dass der Fremdenverkehr als exportorientierter Wirtschaftszweig unmittelbar nach der Uhrenindustrie der bedeutendste Devisenbringer ist. Aus dem Binnen- und Ausländerverkehr ergibt sich ein touristisches Umsatzvolumen von schätzungsweise mehr als 1,2 Milliarden Franken, ein Geldstrom, der sich in mannigfaltigster Weise in die verschiedenen Kanäle der Volkswirtschaft ergiesst, Handel, Gewerbe, Industrie, Landwirtschaft, Transportanstalten befruchtend und für die eidgenössischen Regiebetriebe (PTT) und den Fiskus grosse Beträge abwerfend. Die Erhaltung einer gesunden und lebensfähigen Hotellerie liegt somit im Interesse der Gesamtwirtschaft und des ganzen Landes.

Es ist ein offenes Geheimnis, dass die Hotellerie, deren Existenz und qualitativ hochstehende Leistungen die unerlässliche Voraussetzung für diesen Kreislauf bilden, aus dem fremdenverkehrswirtschaftlichen Umsatzvolumen nur einen minimalen Nutzen zu ziehen vermag, ja, dass der Fortbestand der Hotellerie in wesentlichen Teilen gefährdet ist. Das gilt besonders für die Saison- und Berghotellerie, die weitgehend auf Gegenden konzentriert ist, die — sei es aus verkehrsgeographischen, klimatischen und anderen Gründen — als Industriestandorte praktisch ausser Betracht fallen. Berglandwirtschaft und Hotellerie sind deshalb für diese Gebiete (Graubünden, Zentralschweiz, Berner Oberland, Walliser Seitentäler einschliesslich das Goms, die Waadtländer Alpen, Tessin) die wichtigsten, ja zum Teil ausschliesslichen Erwerbsgrundlagen der dortigen Bevölkerung. Untersuchungen wissenschaftlicher Natur über die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs für wichtige Kurortgemeinden haben ergeben, dass dieser tatsächlich das eigentliche Lebenselement bildet, indem das geschäftliche Leben ganz vom Rhythmus des Fremdenverkehrs, dem auch der Verbrauch landwirtschaftlicher Produkte gehorcht, beherrscht ist. Angesichts dieser unlöslichen Schicksalsgemeinschaft wäre ein Verfall der touristischen Schlüsselindustrie gleichbedeutend mit einer Schmälerung der Existenzbasis unserer Bergbevölkerung, mit der Verminderung ihrer Arbeits- und Verdienstmöglichkeiten, was zu einer sozial höchst bedenklichen Entvölkerung der Alpentäler führen und das ganze Wirtschaftsleben vieler Kurortgebiete, ja der spezifischen Fremdenverkehrskantone erschüttern müsste.

Die schicksalsmässige Verbundenheit aller vom Fremdenverkehr lebenden und von den durch den Fremdenverkehr geschaffenen Lebensmöglichkeiten indirekt profitierenden Bevölkerungskreise, sollte in den touristischen Regionen zur Erkenntnis führen, dass politische Gegensätze nicht so stark betont werden dürfen, dass darob die gemeinsamen Interessen leiden. Diese Erkenntnis sollte gerade bei den kommenden Nationalratswahlen sich dergestalt auswirken, dass alle — Bergbauern, Handel- und Gewerbetreibende, Hoteliers und Hotelangestellte, die Angestellten der Verkehrsbetriebe usw. — den Blick auf Ganze richten und solchen Männern ihre Stimme geben, die für die Förderung des Fremdenverkehrs und der Hotellerie unentwegt einzustehen bereit sind. Solange in der Volkskammer keine Persönlichkeiten sitzen, die im Bewusstsein einer hohen Aufgabe mit Mut und Überzeugungskraft sich für eine Besserung des Loses der grossen touristischen Regionen einsetzen, wird das Parlament kaum das nötige Verständnis für die Bedürfnisse der vom Fremdenverkehr lebenden Bevölkerungskreise aufbringen und daher bei gesetzgeberischen Massnahmen von grosser wirtschaftlicher Tragweite auch nicht die erforderlichen Sicherungen vorkehren, damit die nachteiligen Auswirkungen dieser Massnahmen auf die Fremdenverkehrswirtschaft neutralisiert werden. Wie bisher wird sich denn das Wort bewahrheiten: «Les absents ont toujours tort.»

Die Hotellerie ist in der Lage, aus ihren eigenen Reihen einige Kandidaten für die Nationalratswahlen vorzustellen, die des

Les candidats de l'hôtellerie au Conseil national

Nous avons déjà relevé l'importance que les prochaines élections au Conseil national auront pour le pays en général ainsi que pour le tourisme et l'hôtellerie en particulier. En effet, les noms qui sortiraient des urnes le 27 et 28 octobre ne serviraient pas seulement à marquer l'orientation politique de notre patrie, mais auront une influence prépondérante sur notre économie et par conséquent sur chaque branche en particulier. Les grands groupements économiques bénéficient d'une équitable représentation sous la coupole fédérale et l'hôtellerie est une des rares industries qui n'ait pas le nombre de parlementaires auquel son rôle économique devrait lui donner droit. Comme nous l'avons dit, la faute en est un peu au désintéressement que les spécialistes de l'hôtellerie ont manifesté autrefois pour la chose publique et à la neutralité politique qui était de règle dans nos milieux.

On ne répétera jamais assez que les circonstances exigent de plus en plus que les hôteliers eux-mêmes et ceux qui sont particulièrement au courant de leur situation, de leurs besoins, de leurs aspirations et de leurs devoirs se décident à affronter le suffrage populaire, afin qu'ils soient nombreux à Berne à pouvoir soutenir nos légitimes revendications et à défendre nos intérêts, sans toutefois jamais perdre de vue l'intérêt gé-

néral du pays. De par leur activité, des hôteliers qui se sont jusqu'à maintenant tenus à l'écart sont extrêmement bien placés — étant donné la diversité de leurs occupations et les liens qui les unissent à toutes les branches de l'économie nationale — pour trouver de justes milieux et des solutions qui tiennent compte de la position spéciale de leur industrie sans toutefois entraver l'exercice d'autres professions. L'hôtellerie est indispensable pour améliorer la balance commerciale de la Suisse puisque, grâce à elle, c'est en moyenne plus de 600 millions de francs qui sont redistribués à l'économie nationale. Les électeurs seront donc bien inspirés de choisir et de porter sur leurs listes les candidats qui sont les plus dignes de sauvegarder leur existence économique dans la lutte qui devient toujours plus difficile. Il faut envoyer à Berne des hommes qui, non seulement soient des spécialistes de certaines branches, mais encore au courant des grands problèmes nationaux et internationaux.

Eine Ständeratskandidatur

Soeben erfahren wir bei Redaktionschluss, dass aus dem Gebiete der Zentralschweiz unser Mitglied Herr Regierungsrat Josef Indergand, Hotelier in Amsteg und im Maderanertal, anstelle des zum Bundesrichter gewählten Dr. Gustav Muheim als neuer Vertreter des Standes Uri portiert wird. Da vermutlich keine Gegenkandidatur aufgestellt wird, dürfte die Wahl von Herrn Indergand, der zu den markantesten Gestalten des politischen Lebens des Urnerlandes zählt, als Ständerat gesichert sein.

d'un tourisme prospère, hôteliers, employés d'hôtel, personnes travaillant dans les entreprises de transports, artisans et commerçants des villes, des stations de tourisme et des régions montagneuses se souviendront dans leurs cantons respectifs des noms mentionnés ci-dessous au moment de choisir ou de compléter leur liste.

GENÈVE

M. Fernand Cottier, conseiller national

M. Fernand Cottier, conseiller national, fut le seul hôtelier qui siégea à Berne au cours de la dernière législature. Malgré les charges que lui imposent ces fonctions de membre du Conseil administratif de la ville de Genève, dont il est actuellement vice-président, M. Cottier n'a cessé de s'intéresser à l'hôtellerie et au tourisme. Il est membre du Conseil d'administration de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. On sait aussi le rôle qu'il a joué pendant la guerre, lors de la réouverture de notre école hôtelière à Lausanne. Président de l'Union des villes suisses, c'est à la fois un magistrat et un hôtelier, et tout fait prévoir que les électeurs genevois lui renouveleront la confiance qu'ils lui ont témoignée lors des dernières élections.

VALAIS

Dr Franz Seiler

Le Dr Franz Seiler, président central de la Société suisse des hôteliers est issu d'une des grandes dynasties hôtelières de notre pays et poursuit l'œuvre de son père, feu le Dr Alexandre Seiler, conseiller national et fondateur de l'Office national du tourisme, ainsi que de son oncle, le Dr Hermann Seiler, ancien conseiller national, président d'honneur de l'Alliance internationale de l'hôtellerie et ancien président central de la S.S.H. La simple énumération de ces trois noms suffit à évoquer tout ce que la famille Seiler a déjà fait, et fait encore, pour le développement de la station de Zermatt, pour l'hôtellerie et le tourisme ainsi que pour son pays d'origine le Haut-Valais.

Docteur en droit, M. Franz Seiler continue à s'occuper activement des Hôtels Seiler, Société dont il préside le Conseil d'administration depuis plusieurs années.

On sait comment le Dr Seiler est arrivé sur le plan national à connaître si bien les besoins et les revendications de l'hôtellerie suisse. Revenant d'une mission dont le Conseil fédéral l'avait chargé à l'étranger, il fut désigné comme directeur de la Société fiduciaire suisse de l'hôtellerie, fonction qu'il exerça pendant 20 ans. De même que son père avait été l'instigateur de l'Office national de tourisme, le Dr Franz Seiler fut l'artisan de la loi instituant des mesures de secours en faveur de l'hôtellerie, et il élaborait les directives pour le désendettement des établissements hôteliers suisses. Président de la Société suisse des hôteliers depuis 1945, il lutta pour redonner à l'hôtellerie suisse des bases solides — après les perturbations provoquées par la guerre — afin de lui permettre de prendre un nouvel essor, dès que le trafic international aurait retrouvé l'ampleur qu'il avait autrefois. Sachant le rôle que la clientèle étrangère joue pour l'hôtellerie, le Dr Seiler vit dans la reconstitution d'une organisation internationale de l'hôtellerie le moyen d'activer les échanges et de contribuer au rapprochement des peuples. L'Association internationale de l'hôtellerie fondée en 1947

avec satisfaction que le comité apprit que le directeur de l'Union valaisanne du tourisme, M. le Dr Pierre Darbellay, se rendra dans un prochain avenir en Italie pour prospecter en particulier le nord de ce pays.

Poursuivant ses travaux, le comité a pris position à l'endroit du projet de loi fédérale sur les conventions collectives de travail et l'extension de leur champ d'application par décision administrative. En ce qui concerne la première partie dudit projet, soit la réglementation des contrats collectifs, le comité s'est opposé à une loi spéciale et propose une révision des articles 322 et 323 du Code suisse des Obligations. Quant à la force obligatoire des contrats collectifs, il a adopté leur fixation définitive dans une loi; l'Association hôtelière du Valais, d'entente avec la Société centrale, revendique que la réglementation des pouvoirs de l'hôtellerie soit englobée dans les nouvelles dispositions.

Les élections au Conseil National

Le dernier objet important de l'ordre du jour fut consacré aux prochaines élections au Conseil national pour lequel l'hôtellerie valaisanne présente deux candidatures: M. le Dr *Franz Seiler*, président de la Société suisse des hôteliers et M. *Stanislas de Lavallaz*, membre de notre comité. On n'ignore pas que l'éminent rôle économique que notre hôtellerie est appelée à jouer sur le plan suisse et notamment sur le plan cantonal (en Valais, le produit annuel du tourisme est d'environ 50 millions) nécessite une représentation parlementaire qui, insuffisante aujourd'hui, doit permettre une défense efficace des intérêts bien compris de notre branche. Conscient de cette nécessité, le comité de l'A.H.V. a décidé d'intervenir auprès de ses membres en les incitant à voter et faire voter pour les deux représentants proposés.

Le Dr *Franz Seiler* est sans doute la plus forte personnalité de l'hôtellerie suisse. Ancien directeur de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie suisse et actuellement président central de la Société suisse des hôteliers, le Dr *Seiler* réunit au maximum toutes les qualités nécessaires à la sauvegarde de nos intérêts légitimes. Par ses connaissances profondes de tous les besoins et de tous les rouages de notre économie, il saura non seulement défendre les intérêts de notre tourisme, mais également ceux de notre agriculture, de notre commerce et de l'artisanat; le Dr *Seiler* saura ainsi une influence déterminante dans les sphères fédérales aussi bien par son objectivité et son sens des réalités que par son dynamisme et son entente.

Le second candidat valaisain, M. *Stanislas de Lavallaz*, est également très étroitement à l'hôtellerie et au tourisme. C'est un spécialiste des problèmes de notre hôtellerie de montagne et un membre très apprécié de notre comité. En même temps propriétaire d'un vignoble, il connaît à fond les besoins de la viticulture et sera ainsi simultanément un défenseur qualifié et réfléchi de notre agriculture.

Nous ne doutons pas que ces deux candidatures seront pleinement appuyées par tous nos membres de manière à ce que les intérêts de notre tourisme et ceux de l'économie tout entière puissent trouver une représentation parlementaire méritée.

A. C.

Pour accroître la propagande touristique suisse aux USA

Le Conseil fédéral soumet aux Chambres un message accompagnant un projet d'arrêté fédéral qui prévoit l'octroi d'une subvention extraordinaire de 80000 fr. à l'Office central suisse du tourisme, pour la campagne spéciale de propagande actuellement organisée aux Etats-Unis d'Amérique.

Ce message souligne entre autres l'importance du tourisme américain pour la Suisse. En dépit de la «libération» du tourisme européen, les hôtes venant des pays économiquement affaiblis par la guerre et ses conséquences ne peuvent dépenser que des sommes relativement faibles pour des vacances à l'étranger. Pour quiconque connaît en revanche les conditions de séjour des touristes américains, les dépenses moyennes d'un hôte des Etats-Unis en Suisse sont évaluées à 100 francs par nuitée. Il peut mieux que tout autre se permettre de faire en outre des achats. Il se procurera surtout des montres, des textiles et d'autres souvenirs de valeur.

En 1950, on comptait en Suisse environ 7 millions de nuitées de touristes étrangers; 9,8%, soit

sind dies Cesare, Teofilo, Enrico et Ernesto Rossi. Diese splendide Firma, welche zu Beginn des letzten Jahrhunderts von Luigi Rossi gegründet wurde, unterhält heute in 14 Ländern grössere Fabriken. Allein in Italien werden jährlich einige Zehnmillionen Liter Vermouth abgesetzt. Grossartig konstruierte Maschinen können pro Stunde bis zu 3600 Flaschen abfüllen. Pünktliche Mädchenhände verrichten allerdings immer noch einen Grossteil der Arbeit. Vielen Familien bietet die Firma Martini & Rossi seit Generationen Arbeit und Verdienst und es ist daher kein Wunder, dass die Rossis sich eines grossen Ansehens erfreuen. Bei aller Entwicklung der Technik, spürt man hier doch überall den gesunden, lebenswerten Hauch der Menschlichkeit.

Ein weiteres Spitzenprodukt, das in Pensione geht und gepfeift wird, ist der vorzügliche, nach der Champagnermethode hergestellte „Spumante Montelera“, der uns täglich mehrere Male den Gaumen erfrischt.

Erwähnen wir hier noch den glänzenden „after-dinner-speech“, mit der uns der Unterstaatssekretär des Äusseren, *Brusasca*, beehrte. Dieser weitgereiste Mann gab uns das Vertrauen in das Geschick der uns so lieben italienischen Nation. Wir gesehen hat, in welcher Trostlosigkeit kurz nach dem Krieg dieses schöne Land lag, und wer sich über die enormen Fortschritte vergewissern konnte, dem ist allerdings nicht mehr bange um die Zukunft dieses fleissigen Volkes.

Schlussbetrachtung

Wir haben einige genussreiche Tage unter den Fittichen der italienischen Barmänner verlebt und sind ihnen zu grossem Danke verpflichtet. Wenn wir uns gesättigt und nachfolgende Punkte aufzählen, die bei internationalen Konkurrenzen

Cours supérieur de perfectionnement pour cuisiniers en Suisse romande

D'accord avec la Direction des cours professionnels de Lausanne, la *Société suisse des cuisiniers*, d'entente avec les Sociétés patronales, Association cantonale vaudoise des hôteliers et la Société vaudoise des cafetiers et restaurateurs, organise un cours de perfectionnement particulièrement destiné aux chefs de cuisine ou éventuellement aux cuisiniers qui s'intéresseraient à l'avenir aux examens de maîtrise.

Ce cours est échelonné sur 7 semaines, à raison de 1 jour par semaine; ceci, pour permettre aux participants une meilleure fréquentation et faciliter les collègues qui n'auraient pas le loisir de s'absenter 8 jours de suite.

Le cours aura lieu les:

- Mercrèdi, 21 novembre 1951
- Mercrèdi, 28 novembre 1951
- Mercrèdi, 5 décembre 1951
- Mercrèdi, 12 décembre 1951
- Mercrèdi, 16 janvier 1952
- Mercrèdi, 23 janvier 1952
- Mercrèdi, 30 janvier 1952
- Mercrèdi, 6 février 1952

Horaires: De 8 à 12 heures et de 14 à 17 heures.

La *finance d'inscription* est fixée à fr. 50.-, pour toute la durée du cours. Il est entendu que les frais de déplacement et le repas de midi, sont à la charge des participants.

Le programme du cours prévoit l'enseignement des branches suivantes:

- 1. Calcul professionnel, prix de revient, compt. 23 h.

687 000 nuitées, étaient fournies par les Américains. Mais, par rapport à l'ensemble des recettes provenant des touristes étrangers en Suisse, le bénéfice économique en fut sensiblement plus grand, si l'on tient compte de la dépense journalière d'un hôte américain.

Aussi, vu l'importance que revêt la venue des touristes des Etats-Unis, on peut dire que la continuation de notre campagne de propagande dans ces pays est une mesure rentable.

On calcule aujourd'hui que le taux moyen d'occupation des lits devrait être d'environ la moitié plus élevé que celui d'avant-guerre (40 à 50%) pour couvrir l'ensemble des dépenses d'un hôtel; toute propagande propre à accroître le mouvement touristique revêt donc un rôle tout particulier.

Espérons maintenant que les Chambres fédérales se rallieront à la proposition du Conseil fédéral. En parlant de nos petits problèmes de M. P. de Courten, conseiller national vaissain, nous avons dit combien il était difficile pour notre office de propagande de travailler avec les mêmes subsides qu'avant la guerre, alors que tous les frais et les dépenses ont doublé ou triplé dans le domaine de la publicité.

Ce problème et ceux que posent à nos parlementaires le rapport de la conférence de Lucerne doivent être défendus comme il se doit, car il y a encore de nombreux représentants des Chambres fédérales qui méconnaissent l'importance et les nécessités du tourisme à l'hôtellerie. C'est une raison de plus pour être samedi et dimanche prochain les personnalités qui sont le plus capables de soutenir nos revendications.

Ausserordentlicher Bundesbeitrag für die Sonderaktion in den USA.

Der Bundesrat unterbreitet den eidgenössischen Räten auch dieses Jahr wieder den Entwurf zu einem Bundesbeschluss über die Gewährung eines ausserordentlichen Bundesbeitrages an die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung für das Jahr 1952 in der Höhe von 80000 Franken, der zur Durchführung der laufenden *Sonderwerbung* in den *Vereinigten Staaten* von Amerika bestimmt ist.

In der Botschaft zu diesem Bundesbeschluss wird auf die *wirtschaftliche Bedeutung* des Reiseverkehrs aus den *Vereinigten Staaten* für die Schweiz hingewiesen. Trotz der Liberalisierung des europäischen Reiseverkehrs werden Gäste aus den durch den Krieg und seine Folgen wirtschaftlich geschwächten Ländern nur verhältnismässig bescheidene Beiträge für Ausländerinnen aufwenden. Kenner der Verhältnisse schätzen dagegen

in Betracht gezogen werden sollten, so tun wir dies im Bewusstsein, einer schönen Sache einen Dienst zu leisten.

1. *Technische Einrichtung.* Es muss alles vorgekehrt werden, um den einzelnen Konkurrenten ein wirklich flottes und fließendes Arbeiten zu ermöglichen. Das Barbuffet muss möglichst gross sein. Sämtliche Flaschen sollten derart aufgestellt werden können, dass sie in Griffhöhe stehen. Es sind mindestens 3 gute Schüttelbecher, ebenso viele Mixgläser mit Sieben und Löffeln bereitzustellen. Der Vorrat an Mundeis muss so bemessen sein, dass eine ganze Wettbewerbsrunde durchgemixt werden kann. Einheitsliche Gläser müssen in Hülle und Fülle vorhanden sein. (Das mangelt in Turin.) Eine neutrale Hilfskraft muss dem Mixer beigeiselt werden, um für eventuellen Nachschub zu sorgen.

2. *Die Wettbewerbsaufbauung.* Jede Nation sollte gleich viel Teilnehmer stellen können und jeder Teilnehmer muss 3 verschiedene Drinks mixen, deren Rezepte im voraus zu deponieren sind. Einer dieser Drinks sollte aber alkoholfrei sein und ein anderer nur aus Produkten des Heimatlandes des Mixers bestehen dürfen. Sämtliche Drinks müssten Neuschöpfungen sein. (In Turin wird dies entgegen dem Reglement nicht der Fall.) Im weiteren hätte jeder Teilnehmer einen von der technischen Kommission zu bestimmenden Standarddrink zu mixen, und zwar bliebe dieser für alle Teilnehmer gleich. (Es wäre interessant festzustellen, wieviele Typen von beispielsweise „Manhattan-Cocktail“ da herauszuschauen würden.) Jeder Teilnehmer hätte ausserdem bei sämtlichen Drinks die gleichen Quantitäten zu mixen; im Falle von 3 Schiedsrichtern also jeweils 3 Drinks. (In Turin mixte jeder nach Gutdünken, es war also gar nicht möglich festzustellen, ob das Rezept auch quantenmässig stimmte.)

- 2. Correspondance 4 h.
- 3. Droit (loi sur la form. prof., appren-t., etc.) 6 h.
- 4. Connaissance des marchandises 5 h.
- 5. Alimentation, régimes, etc. 3 h.
- 6. Loi sur les denrées alimentaires 3 h.
- 7. Connaissances générales 4 h.
- 8. Art culinaire 4 h.
- 9. Etude des menus 4 h.

Attention

Une attestation officielle sera délivrée aux participants qui auront suivi régulièrement le cours.

Dernier délai d'inscription le 10 novembre 1951 à la Direction des cours professionnels, pl. Chauderon 3, Lausanne.

Nous espérons que nombreux seront, les collègues qui voudront profiter de cette initiative en Suisse romande.

Le Comité central de la S.S.C.

Les participants recevront encore des instructions spéciales et un programme détaillé du cours. «Le Comité de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers recommande vivement à ses membres de faire connaître à leurs cuisiniers le cours supérieur de perfectionnement organisé à leur intention.

En facilitant ceux des cuisiniers qui désireraient suivre ce cours, les hôteliers contribueront utilement à faire progresser la formation professionnelle dans l'intérêt de tous.»

F. Tissot, Président de l'A.C.V.H.

die mittleren Ausgaben eines amerikanischen Touristen in der Schweiz gegen 100 Franken pro Logiernacht. Dieser Feriengast kann es sich mehr als jeder andere leisten, auch *Einkäufe* zu machen. Vor allem werden Uhren, Textilien, und andere wertvolle Reiseandenken erworben. Im Jahre 1950 zählte man in der Schweiz rund sieben Millionen Logiernächte der Auslandsgäste. Davon entfielen 687000 Logiernächte oder rund 9,8 Prozent auf USA-Gäste. Ihr wirtschaftlicher Ertrag ist aber im Verhältnis zu den Gesamteinnahmen des schweizerischen Fremdenverkehrs aus dem Ausland, eben in Berücksichtigung der durchschnittlichen Tagesausgabe des amerikanischen Gastes, weitaus gewichtiger. Eine Fortsetzung der Sonderwerbung in den Vereinigten Staaten ist also angesichts der Bedeutung, die dem Reiseverkehr aus den Vereinigten Staaten zukommt, eine sich *lohnende Massnahme*. Wenn es heute einer durchschnittlichen Bettenbesetzung bedarf, die erwiesenermassen etwa um die Hälfte höher sein muss als jene der Vorkriegszeit (40-50 Prozent), um den Gesamtaufwand eines Hotels zu decken, so fällt der Werbung im Interesse der Frequenzsteigerung eine ganz besondere Rolle zu. Sie ist aber finanziell in die Lage zu versetzen, diese Rolle auch wirklich ausüben zu können.

Aufhebung der dänischen Reisevalutesteuer

Wie der NZZ aus Kopenhagen berichtet wird, wird eine im Beschluss des dänischen Parlamentes zufolge die im November 1950 eingeführte 20%ige *Sondersteuer für Touristenvaluta* mit sofortiger Wirkung *aufgehoben*. Die dänische Valutasteuer, die ursprünglich für die Zeit bis zum 31. März 1951 vorgesehen war, hat sich während der vergangenen Monate als ein *vollkommen Fehlgriff* erwiesen, dem Lande devisenpolitisch mehr geschadet als genützt und ist seit ihrer Einführung nicht nur in Dänemark, sondern auch ausserhalb des Landes, unter anderem von Seiten der Pariser Marshallplan-Behörden, dem Internationalen Währungsfonds und vor allem von den skandinavischen Nachbarländern heftig kritisiert worden. Man hat mit Recht darauf hingewiesen, dass die dänische Massnahme mit der Liberalisierung des inter-europäischen Reiseverkehrs unvereinbar sei und eine starke Zunahme des illegalen Valutahandels zur Folge haben müsse. Wie wohlgegründet diese Besenken waren, zeigen die wiederholten Enthüllungen der dänischen Kriminalpolizei über *umfangreiche illegale Devisentransaktionen* während der letzten Monate und die Tatsache, dass die legalen Devisenverkäufe seit der Einführung der Steuer sowohl absolut als im Verhältnis zum Fahrkartenverkauf ins Ausland, der von der Be-

3. *Beurteilung der Arbeit am Buffet.* Die Vorgänge während der Arbeit am Buffet müssten von Experten überwacht werden und ihr Werturteil müsste nach folgenden Gesichtspunkten erfolgen: 1. Raschheit, mit welcher der Drink hergestellt wurde. 2. Richtigkeit, d. h. Dosierung des Rezeptes. 3. Sauberkeit des Mixens. (In bezug auf den letzten Punkt enttäuschte mich die Konkurrenz sehr.)

4. *Einteilung der Drinks nach Geschmacksnuancen.* Bei der Deponierung der Rezepte hat der Konkurrent anzugeben, ob er seinen Drink als „dry“, „medium“ oder „sweet“ bewertet haben will. Für jede dieser Nuancen hat eine andere Jury in Funktion zu treten. Nur ein Liebhaber, d. h. ein Kenner, kann einem Drink gerecht werden. Wer herbe Getränke liebt, kann einem lieblichen Getränk niemals Gerechtigkeit widerfahren lassen. (Hier traten in Turin grosse Unzulänglichkeiten zutage.)

5. *Die Jury.* Das Schiedsgericht muss international zusammengesetzt sein, wobei das Gastland automatisch ausgeschaltet wird. Keine Nation darf gleichzeitig mit mehreren Mitgliedern zur Beurteilung herangezogen werden. Den Jurymitgliedern darf nur trockenes Brot zur Verfügung gestellt werden und nicht Salzmandeln usw., da dies einer Beeinflussung des Geschmacks gleichkommt. Die Mitglieder müssen die Möglichkeit haben, das Probierte wieder wegzuspeisen.

6. *Die Bewertung der Drinks.* Die Punkteverteilung darf nicht summarisch erfolgen. Auf den Bewertungstabellen sollen separat punktiert werden: a) Aussehen (Appetitlichkeit), b) Geschmack, c) Originalität. Bei der obligatorischen Standardmischung wird letzteres durch die Bewertung der Richtigkeit des Rezeptes ersetzt. Für unterbewertete Drinks (z. B. bei weniger als 3 Punkten),

Eidgenössische Parlamentswahlen

Eine der Hotellerie nahestehende Nationalratskandidatur in Obwalden

Aus Mitgliederkreisen wird uns geschrieben: Die konservative Partei von Obwalden portiert Dr. iur. *Hans Ming* als Nachfolger des zurücktretenden Dr. med. vet. Oedermt. Dr. Ming ist seit 20 Jahren Rechtsanwalt, viele Jahre Staatsanwalt gewesen und seit zwei Jahren Regierungsrat und Vorsteher des Justizdepartementes. Dr. Ming stammt aus einer Hotellerfamilie zur „Krone“ in Giswil. Ein Bruder ist Hoteller in Yevey, früher in Biel, und ein anderer Bruder besitzt das Hotel „Hoheneck“ in Engelberg. Seine Schwestern führen das gut renommierte Hotel „Krone“ in Giswil. Seit 20 Jahren ist Herr Ming auch ein treuer Mitarbeiter im Anwaltsbureau von Herrn a. Ständerat Amstalden, Präsident des Verkehrsverbandes Zentralschweiz. Es ist zu hoffen, dass Herr Dr. Ming, dessen Herkunft und verwandtschaftliche Beziehungen zur Hotellerie Gewähr bieten, für die Probleme des Fremdenverkehrs und der Hotellerie volles Verständnis zu besitzen am nächsten Sonntag zum Nationalrat gewählt werde.

Ständeratswahlen im Kanton Uri

Wir haben in der letzten Nummer angekündigt, dass unser Mitglied Herr Regierungsrat *Josef Udergard*, Amsteg, als Kandidat für die Ständeratswahlen portiert wird und dass diese Wahl, da voraussichtlich kein Gegenkandidat aufgestellt werde, als gesichert betrachtet werden könne. Soeben wird berichtet, dass die Sozialdemokratische Partei beschlossen hat, den Kampf für den durch die Wahl Dr. Muheims zum Bundesrichter freigeordneten Ständeratsitz aufzunehmen und als ihren Kandidaten Landrat Gustav Blanc, Erstfeld, zu portieren. Da es zum Wahlkampf kommt, muss die Devise lauten: Jede Stimme für Regierungsrat *Josef Udergard!*

steuerung ausgenommen war, zurückgegangen sind. Der Ertrag der Steuer belief sich während der Zeit vom 19. November 1950 bis zum 31. August 1951 auf 15 Millionen Kronen, während man ursprünglich mit einer jährlichen Mindesteinnahme von etwa 28 Millionen Kronen gerechnet hatte.

Neuer britischer Hotelführer für Übersee-Touristen

Die British Travel and Holidays Association wird für das Jahr 1952 einen Hotel- und Restaurationsführer herausgeben, der nach ganz neuen Gesichtspunkten zusammengestellt ist. Die Association hat sich entschlossen, in diesem Führer alle Unternehmen herauszulassen, die ihrer Ansicht nach nicht geeignet sind, den Dienst zu gewährleisten, der zur Befriedigung von Übersee-Touristen notwendig ist. Während in diesem Führer bisher nur Hotels aufgenommen wurden, die Mitglied der Association waren, sollen im nächsten

Sauser

Kd. Das Weindörflein liegt in der herblichsten Sonne. Mitten im Dorf ist ein Trottenhaus. Da schaffen die Männer und Frauen an der Kelter. Süss, ganz süss fließt der Saft aus den Trauben. Alles kostet vom edlen Nass. Man nickt sich zu: Er ist geraten.

Als süsser Sauser kommt der Traubensaft zu uns. Er ist mild und begehrt. Nach einiger Zeit beginnt er zu „ziehen“, und da wird er vielfach noch weiter begehrt. Man ist „Nasser im Stutzen“. Man weiss das alles seit langem, jedermann weiss es. Und doch ist es allemal ein kleines Fest, wenn es so ist. Nicht vergebens gibt es Dörfer, die einen eigenen „Sausersonntag“ haben. Da geht es hoch zu in den Wirtschaften, und von ringsumher kommen Leute zusammengeströmt, eben weil es so lustig und gemütlich ist. Viele Stammesgesellschaften verabreden zur Sauserzeit einen Bummel über Land. Man hat so drei Dinge miteinander: angenehme Gesellschaft, herbstliche Sonne und einen guten Tropfen.

Der Sauser ist eine Verheissung auf den guten Wein. Darum liegt etwas Erwartungsvolles auf der Sauserzeit. In diesen festlichen Tagen der milden, herblichen Sonne ist der Sauser gewissermassen der Akzent, der über allem liegt. Es ist nicht zu verantworten, ihn zu verachten. (S. P. Z.)

muss der Schiedsrichter den Grund hinschreiben. Bei Meinungsverschiedenheiten kann man auf diese Bemerkungen zurückgreifen.

7. *Information der Teilnehmer.* Nach jeder Wettbewerbsrunde ist den Teilnehmern das Punkteresultat mitzuteilen. Dies hat schriftlich zu erfolgen. Einsprüche können dann sofort erhoben werden und beeinträchtigen nicht nachträglich den Ablauf der Konkurrenz.

Und nun möchten wir die Schweizer Barmänner ermuntern, auch einmal in unserem Lande einen internationalen Wettbewerb von Stapel zu lassen. Wenn wir auch nicht so grosszügig auftrumpfen können, wie dies in Turin der Fall war, so können wir aber doch sicherlich den Kollegen aus anderen Ländern einige Tage Gastrecht gewähren. Eine solche Zusammenkunft kann sich nur nutzbringend für das Ferienland Schweiz auswirken.

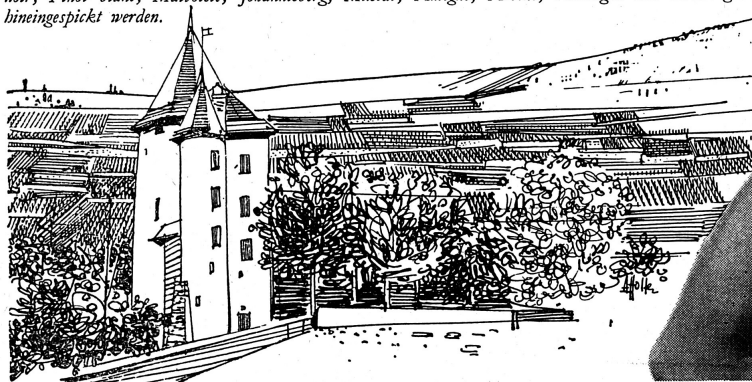




In den Walliser Rebbergen

Wie Organisation und moderne Technik 3500 Walliser Weinbauern geholfen haben, eine Vielfalt hervorragender Weine zu erzeugen.

Wer das Wallis kennt — und wer kennt es nicht? — hat schon sein kräftiges Klima gekostet, die fruchtbare Rhoneebene, umsäumt von Hängen und Rebbergen, bewundert und, den Blick erhebend, die Schönheit der Wälder, Weiden und Gletscher erlebt. Unten im Tal Mandelbaum, Aprikosenbaum, Rebe. Oben, Lärchen, Alpenrosen, Firnschnee. Mit viel Sonne und wenig Regen ist das Wallis das Land plötzlicher Temperaturunterschiede. Man heizt die Obstgärten im Frühling, wenn der Nachtfrost droht, und im Sommer bewässert man die Reben im Kampf gegen die Trockenheit. Über und über bedecken die Reben die Hänge, terrassenförmig stocken sie sich auf, teilweise bis weit hinauf an den Berg. Es sieht wirklich aus wie eine Art Wandteppich, dem das Grün der Fendant-Trauben die Grundfarbe verleiht, während die wechselnden grünen, braunen und rostroten Farbtöne von den Rebstücken des Pinot noir, Pinot blanc, Malvoisie, Johannisberg, Muscat, Amigne, Arvine, Humagne und Ermitage hineingespickt werden.



So offenbaren sich dem Auge die üppigen Walliser Rebberge, dem Gaumen eine Vielfalt herrlicher Weine. In diesem grossen Rebberg von 3500 Hektaren herrscht der kleine Besitz vor. Viele der Winzer verfügen nur über bescheidene Mittel und ungenügende Einrichtungen. Die grosse Zahl der Winzer im weiten Walliser Weinbaugebiet haben die Schwierigkeiten kennengelernt, die sich ergeben aus der Zerplitterung der Kräfte, aus dem unsicheren Absatz der Weine, dem Fehlen technischer und kaufmännischer Methoden sowie der Geldmittel. So war es im Wallis bis der Name Provins zum ersten Mal ausgesprochen wurde. Tatsächlich waren bisher die Reichtümer der Weinberge nicht ausgewertet worden. Man besass das wundervolle Instrument, die Orgel, aber es fehlte der Organist.

Provins, so hiess nun das Lösungswort für den Zusammenschluss einer grossen Zahl von Weinbauern, denn die Ziele und der Arbeitsplan von Provins entsprach ihrem Vertrauen in eine Organisation, die ihr eigenes Werk und Werkzeug sein wird. Diese Weinbauern haben nun, wie eine vollkommene Produktions-Einrichtung für sie entstanden, die Orgel, aber es fehlte der Organist. Sie erfassen bald die grossen Vorteile der neuen Methoden in der Weinbehandlung und im Absatz. Aus dem Vertrauen einiger Tausend Winzer in eine aufbauende Ordnung, aus dem Glauben

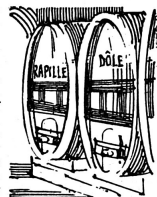
an die Solidarität und die einigende Kraft, ist im Jahr 1930 die Provins gegründet worden. Dieser Verband von Weinbauern verfügt über Keller, die über zwölf Millionen Liter Wein aufnehmen können. Und zwar werden die Weine nicht wahllos eingelagert, sondern jeder wird nach Charakter, Gehalt und Eigenheit behandelt.

Ein wahres Mosaik von Reben, über das der grosse Winzer Provins wacht, die Arbeit leitet, die Methoden vorschreibt und dem Charakter jeder Traubenart Rechnung trägt, auf dass er sich wiederfindet, verberichtet im Endprodukt, im Wein! Unerfährlich und ungetrübt wird der Duft des Fendant bleiben, erzeugt durch die sonnigen Hänge, wo die Erde sich mit Stein und Fels vermischt. Dem Pinot noir wird seine schöne Farbe erhalten, obne dem fruchtigen, kräftigen Dôle etwas zu nehmen; der Johannisberg bleibt vollkommen in seiner jungen, lebendigen Spritzigkeit. Ermitage und Malvoisie bleiben ihrem fürsüchtigen Wesen treu. Die einheimischen Weine, die alten, typischen Walliser Lagen und Sorten, wie Amigne, Arvine, Humagne, werden sich immer voneinander unterscheiden wie die Oboe von der Klarinette, wie die Violine vom Cello. Provins lässt seine Weine nicht einstimmig singen, sie finden sich vereint zu einem vielstimmigen Chor. Gerade im Wallis, wo die « Sippschaften » der Hochtäler und Dörfer ihren Gemeinschaftssinn zum Ausdruck bringen, war Platz für eine Winzer-Organisation, die den Stempel der ererbundenen Tugenden trägt

und die, in der freiwillig angenommenen Disziplin, eine starke Stütze der Walliser Bauernschaft bildet.

WEINLESE MIT PROVINS

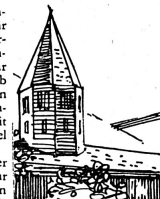
Die grosse Weinlese der Provins, die sich über mehr als tausend Hektaren erstreckt und Millionen von Litern ergibt, könnte gar nicht ohne bestimmte Methode durchgeführt werden. Provins teilt die Weinlese auf und regelt sie nach einem wohlüberlegten Plan. Provins besitzt zahlreiche in der ganzen Gegend verteilte Keller, und in jedem von ihnen wird der Wein der Region eingelagert. So hat Provins Weinkeller in Sitten, Leytron, Siders, Conthey, Granges, Ardon, Saint-Pierre-de-Clages, Saint-Léonard und Fully. In jeder Region erfolgt die Weinlese nach Parzellen; dem Boden, der Lage und dem Reifegrad der Trauben Rechnung tragend. Die Weinlese geschieht also gebietsweise separat, und der Ertrag wird unabhängig von allen anderen gekeltert. Der Regionalismus macht sich nicht nur geltend, sondern verleiht allen Vorgängen seine eigene Prägung; der Weinlese, der Weinbehandlung, der Einkellierung. So werden in der Weinlese die Trauben separat gepflückt, ihre Qualität mit Sorgfalt im Keller gesichtet, und die Auswahl der Weine geschieht Gefäss um Gefäss. Einer der wahren Grundsätze des Winzers ersticht damit zu neuem Leben: Seine Reben kennen, sie behandeln unter Berücksichtigung all ihrer Bedürfnisse, denn nur durch Zerquetschen der Trauben in der Presse wird noch kein Wein gemacht; der Wein ist füssiges Leben, ein Leben, das zuerst Saft der Pflanze war, der aus der Erde, von der Sonne und durch die Hände des schaffenden Menschen Kraft, Wärme und jene Pose erhalten hat, die jede Tätigkeit des Bauern schöpferisch verkörpert.



Ein Einzelheit bei dieser Weinlese von Provins ist besonders bemerkenswert: anstatt in Brenten müssen die Trauben unverletzt in Kistchen gelesen und abgeliefert werden. Geht dabei etwas vom Malerischen verloren, gewinnt umso mehr die Weinlese selbst, denn diese Ernte bringt erhebliche Vorteile. Das Pflücken wird bedeutend erleichtert. Ferner kann eine genaue und sichere Kontrolle ausgeübt werden über Qualität, Gesundheit und Reinlichkeit der Trauben. Das ist keine Massen-Weinerte mehr; es ist die überdachte Weinlese, wo alle Risiken ausgeschaltet werden. Die Weinlese in Kistchen schafft Ordnung und Klarheit für die nachfolgende Weinbehandlung. Dank dem System der Kistchen-Weinlese kommen die Trauben im Zustand vollkommener Frische zur Troste, was eine strenge Kontrolle und Auswahl nach Sorte und Qualität gewährleistet. Die Trennung der verschiedenen Weine ist klar vollzogen.

Ein hartnäckiges Mischen, genährt von gewissen Leuten, denen jeder Sinn für genossenschaftliche Produktion abgeht, behauptet, eine derartige Weinerte leiste der Vereinheitlichung der Weine Vorschub. Das ist als wollte man sagen, die PTT habe durch die Eröffnung der Postbüros, die alle nach dem gleichen Schema arbeiten, den Charakter der Dörfer zerstört. Der wahre Freund der Dörfer und Landschaften unterscheidet Ardon von Saint-Pierre-de-Clages, Leytron von Conthey, Saint-Léonard von Granges und Sitten von

Siders. Die Arbeit des Winzers wird das ganze Jahr mit überlegten und vernünftigen Anleitungen unterstützt. Es besteht sogar ein gesunder Wettbewerb unter den Winzern, dessen Zweck es ist, sie zu ermutigen, ihre Rebberge mit einem ganz bestimmten Ziel vor Augen zu bebauen. Es ist der Wettbewerb der « Goldkapsel », zu dem nur die besten Lagen zugelassen sind, in denen schon die weiss bezeichneten Rebstecken am Kampf um die Ehre der höchsten Qualität teilzunehmen scheinen. Von Rebberg zu Rebberg, von Keller zu Keller, über Strassen und Wege, entdeckt man, dass Provins die lokalen Beglehen mit einer allgemeinen Organisation, die koordiniert und regelt, verständnisvoll einigt. Fragt man die Weinbauern, so verminkt man, dass die Kellereien von Provins ausschliesslich die Weine der Mitglieder annehmen; dass alle Kontrollen und Grundsätze — weit davon entfernt die Weinbauern zu plagen — sie im Gegenteil angespart und ihnen zu besseren Leistungen geholfen haben; dass auch die weniger berühmten Lagen nicht nur ungefähre Bezeichnungen erhalten, sondern Etiketten mit der Marke Provins, als Garantie für Herkunft und Qualität.



In kommerzieller Hinsicht offeriert Provins drei Kategorien von Weinen, die der Eigenart ihrer Produktion entsprechen. Auf Grund eingehender Untersuchungen des Geschmacks und der Bedürfnisse der Kundschaft sowie der reichen Erfahrung und des umfassenden Wissens um die Möglichkeiten des Weinbaues, hat Provins es für gut und richtig gehalten, die Weine des grossen Ausschanks in Literflaschen zu liefern. Diese Weine allein schon würden genügen, den guten Ruf der Walliser Weine zu festigen. Es sind die Weine der Serie « Alltagsflaschen ».



Dann folgen Provins « Grosse Würdenträger ». Sie verdienen einen guten Platz im Keller des Kenners, der es versteht, jederzeit die richtige Flasche für den richtigen Anlass bereitzuhalten. Endlich noch, dank dem « Goldkapsel »-Qualitätswettbewerb, die besonderen Abfüllungen: Pierrafeu, Rhonegold, Les Chapelles, Châteaueuveau. Ausserdem hat Provins sich die Mühe genommen, die besten Flaschen aus den ganz grossen Jahrgängen besonders zu lagern und hat damit die « Bibliothek des Mundschens » geschaffen. Mit jedem Weinjahr wird sie bereichert, älter und veredelt; diese alten Jahrgänge weisen bereits ganz hervorragende Erfolge auf.

Fahren Sie, auf der Strasse oder im Zug, der Rhone entlang hinab oder hinauf, werden Sie die Städte und Dörfer der fruchtbaren Ebene erkennen: Fully, Sailon, Leytron, Saint-Pierre-de-Clages, Chamoson, Ardon, Vétroz, Conthey, Sitten, Saint-Léonard, Granges, Siders. Gleichmässig erscheinen Ihnen die Rebberge von Martigny weg bis Leuk. Was Sie nun aber von Provins wissen, von ihren Methoden, Gedanken und Erfolgen, wird Ihnen voll Poésie in Erinnerung rufen. Provins hat sich auf der Höhe der schönen und gewaltigen Aufgabe gezeigt, durch eine glückliche Verbindung den Wünschen der Konsumenten und Produzenten zu dienen, eine Aufgabe die darin ihre Erfüllung findet: dem schönen Wallis Liebe zu gewinnen! Der Schlusspunkt dieser Geschichte, die beginnt beim Rebenschneiden, fortfährt mit dem Ablauen, der Behandlung, dem Bewässern und ihren Höhepunkt findet in der Weinlese und der Weinentwicklung, dieser Schlusspunkt ist das Glas Wein, das der Mahlzelt vorgeht, den Genuss einer « Raclette » unterstreicht oder in Stunden vertraulichen Gesprächs mit Freunden sein helles Licht erstrahlen lässt.

Ein Glas Wein! Damit dieser Wein in Ihrem Glas ein Sonnenstrahl sei, wurde die Rebe von März bis Oktober ohne Unterbruch gepflegt; Winzer und Liebhaber von Walliser Weinen sind sich darüber einig, dass ein einziger Name vermag, alle Kräfte zusammenzufügen: Provins.



Alltagsflaschen	Die grossen Würdenträger	Die goldene Kapsel
Etoile Provins, Fendant, leicht	Domberrenwein, Fendant	Pierrafeu, Fendant
Provignon, Fendant, fruchtig	Johannisberg, Grand Bouquet	Rhonegold, Johannisberg
Rapibles, Fendant, rassig	Arvine, Vieux Pays	Les Chapelles, Ermitage
Johannisberg	Ermitage, Grand Cru	Châteaueuveau, Dôle
Ermitage	Amigne, Raisin d'Or	
Malvoisie	Malvoisie, Stélection	
Rhonestaler « Gamay »	Gloire du Rhône, Dôle	
Dôle		La Gotta, Marc de Dôle

Unsere Weine finden Sie in jedem gutgeführten Haus.

PROVINS VALAIS

WALLISER WEINPRODUZENTENVERBAND, ZENTRALSTELLE SITTEN



erreich. Ausserdem kam die Zunahme hauptsächlich den Städten und sonstigen grösseren touristischen Talstationen zugute, nicht aber den Bergkurorten, die sie besonders nötig gehabt hätten. Vor allem aber blieben angesichts der hohen Kostenlage die Erträge unbefriedigend, was nach dem Rückschlag seit 1947 schwer wiegt. Die Frequenzvermehrung ist der gesteigerten Zuzüge aus dem Auslande zu verdanken. Hier wiederum stehen Grossbritannien, Frankreich, Holland, Westdeutschland und die europäischen Nordstaaten absolut und relativ an der Spitze. Daraus sind die Gründe der Belegung gegenüber dem Vorjahre zu erkennen: Sie liegen einmal in den Liberalisierungsmassnahmen der O.E.C.E., die zum Wegfall der Zuteilungsdiskriminierungen seitens der europäischen Nordstaaten und der Beschränkung der Gesamtabgabe von Reisezahlungsmitteln durch Grossbritannien, Frankreich und Holland führten. Hinzu tritt als günstiger Faktor der Preisvergleich, der sich unter dem Einfluss der zunehmenden Inflation auch in den Ansätzen für touristische Leistungen zwischen der Schweiz und ihren europäischen Konkurrenzgebieten vollzog.

Die Aussichten des schweizerischen Fremdenverkehrs für eine unmittelbare und eine weitere Zukunft müssen als unsicher bezeichnet werden. Dies gilt namentlich für den Verkehr vom Auslande. Belebend wirken dürfte weiterhin die Tatsache, dass die Schweiz preismässig voll konkurrenzfähig geworden ist, ausserdem der Umstand, wonach Westdeutschland im Winterverkehr 1951/52 stärker als früher in Erscheinung tritt wird. Andererseits drohen Störungselemente und Gefahren in politischer und wirtschaftlicher Richtung. Wirtschaftlich ist vor allem eine Beschränkung der Aufwandsmöglichkeiten der europäischen Auslandsgäste als Folge des wachsenden Steuerdrucks und der fortschreitenden Inflation zu befürchten. Für den Winter 1951/52 spielt die Ungewissheit der politischen und wirtschaftlichen Entwicklung in Grossbritannien eine entscheidende Rolle angesichts der Bedeutung, die den britischen Gästen im Winter zuzukommen pflegt. SFV.

PAHO

Private Arbeitslosen-Versicherungskasse für das Schweizerische Hotel- und Gastgewerbe, Zürich.

Einladung

zur achten Delegiertenversammlung, Donnerstag, den 25. Oktober 1951, 10.15 Uhr, Hotel Baur au Lac, Zürich.

Traktanden:

1. Begrüssung durch den Kassenspräsidenten
2. Appell
3. Protokoll der 7. Delegiertenversammlung
4. Genehmigung der Geschäftsberichte 1948, 1949, 1950
5. Genehmigung der Jahresrechnungen 1948, 1949, 1950
6. Bericht der Kassenverwaltung
7. Mitarbeit der Arbeitgebererschaft und ihrer Angestellten an der PAHO
8. Beratung und Genehmigung der neuen Statuten.

- a) Festsetzung der Prämien der Arbeitgebermitglieder
 - b) Festsetzung der Prämien der Arbeitnehmermitglieder
 - c) übrige statutarische Bestimmungen
 - d) Reglement des freiwilligen Hilfsfonds
9. Wahlen:
- a) des Kassenspräsidenten
 - b) der übrigen Vorstandsmitglieder und Ersatzleute
 - c) der Rechnungsrevisoren und ihrer Stellvertreter
10. Unvorhergesehenes

Der Kassenvorstand nimmt im Sinne von Art. 15 der Statuten an der Delegiertenversammlung teil. Der Verwaltungsrat kann auch die übrigen Kassensmitglieder (Arbeitgeber und Arbeitnehmer) jedoch auf eigene Kosten und ohne Stimm- und Wahlrecht beizuziehen.

AUS DER HOTELLERIE

Ein Luzerner Hotel schliesst seine Pforten

(Me) Gegen Mitte dieses Monats hat das bekannte Hotel Furka in Luzern seine Pforten für immer geschlossen. Nach einigem Umbau wird es die Stadtverwaltung Luzern übernehmen und dort einen Teil ihrer Büros unterbringen. Es war ein offenes Geheimnis, dass die Stadtverwaltung an Raummangel litt. Es ist daher verständlich, dass man sich die einmalige Gelegenheit des Erwerbs des gegenüber dem Stadthaus gelegenen Gebäudes nicht entgehen lassen wollte.

Unsere Leser werden sich fragen, warum dieses Hotel überhaupt verkauft wurde und weshalb zugunsten der Stadtverwaltung und nicht einem Hotelier, welchem dadurch eine Existenz hätte geboten werden können. Das Hotel wäre damit dem Fremdenverkehr in der Stadt Luzern erhalten geblieben. — Auch wir haben uns beim Bekanntwerden der Nachricht die gleichen Gedanken gemacht. Heute wissen wir, welche Überlegungen und Beweggründe den im vorgerückten Alter stehenden Besitzer, Herrn Werner Broglie, beim Verkaufe leiten liessen. Sie sind menschlich in jeder Beziehung verständlich und müssen würdigt werden. Somit bleibt uns nur ein aufrichtiges und tiefes Bedauern ob der Schliessung dieses heimeligen und sympathischen Betriebes übrig. Die Tatsache, dass Luzern dadurch 40 Betten einbüsst, ist weniger schwerwiegend, ist doch dieser Verlust durch die Erweiterung einiger anderer Hotels bereits wettgemacht.

Vor genau 40 Jahren, Anno 1911, zog Herr Broglie mit seiner Gattin im Hotel Furka ein. Den beiden war nicht eitel Glück beschieden. Der erste Weltenbrand hinterliess allzu lange Krisenjahre, dass das Furka hievon hätte verschont bleiben können. Niemals jedoch erfuhr die mustergültige Führung des Hotel- und Restaurationsbetriebes Abbruch. Herr Broglie trat, jederzeit unterstützt durch seine Lebensgefährtin, dem Schicksal mutig ins Auge blickend, in weitere lange Krisen- und Kriegsjahre ungebrochen hat er auch diese überstanden und dem Furka und der Hotellerie über die Grenzen unseres Landes hinaus den guten Ruf gebracht.

Somit scheidet ein gutes Stück Schweizer Hoteltradition, mit der der Name Broglie ein halbes Menschenalter engstens verbunden war, aus unserer Gemeinschaft aus. Damit scheidet aber auch ein gutes, an den Belangen des Hotelier-Vereins und des Fremdenverkehrs in der Stadt Luzern stets regen Anteil nehmendes Aktivmitglied aus unsern Reihen. Seine Verdienste innerhalb des Wirtvereins und anderer Institutionen seien hier nur gestreift. Immerhin ist es uns eine grosse Genugtuung zu wissen, dass uns Herr Broglie auch in der Zukunft seine Treue bewahren wird. Herr Broglie gehört unserem Verein seit dem Jahre 1919 an. Seine reiche Berufs- und Lebenserfahrung wird uns stets von Nutzen sein.

Wenn auch Herr Broglie selbst ins zweite Glied zurücktritt, so bleibt sein Name mit der Hotellerie doch eng verbunden. Drüben in New York im Plaza Hotel macht ihm sein Sohn als Assistent Manager alle Ehre und ruf dafür Sorge tragen, dass der anerkannt gute Ruf schweizerischen Könnens und Schaffens aufrechterhalten bleibt.

Handänderung

Auf 1. Okt. 1951 ist das Hotel Weisskreuz-Belvédère in Klosters käuflich an Herrn H. Güler, der Besitzer der Chesa Grischuna, übergegangen. Nach Vornahme einiger baulicher Veränderungen wird er das Haus neben der Chesa Grischuna, gleich erstklassig in Küche und Keller, gleich behaglich und angenehm, nur verschieden in seinem Charakter, als gediegenes, ruhiges Familienhotel, gemäss alter Bündner Tradition, führen.

Mariage

Nous avons le plaisir d'apprendre la nouvelle du mariage de Mlle Marianne Hausmann, fille de M. Vital Hausmann, propriétaire de l'Hotel Splendide à Montreux, avec M. Anis Salama. La bénédiction nuptiale leur a été donnée le mardi 16 octobre à Montreux.

A cette occasion nous pouvons doublement féliciter la famille Hausmann, car le mariage de Mlle Hausmann coïncidait avec les noces d'argent de M. et Mme V. Hausmann. Nous présentons aux jeunes époux, comme aussi aux heureux jubilaires, nos plus sincères vœux de bonheur.

TOTENTAFEL

Carl Frei †

Samstag, den 13. Oktober, ist in Lugano nach längerem, schwerem und mit viel Geduld ertragenem Leiden der Hotelier Carl Frei gestorben. Carl Frei ist am 28. Januar 1912 in Zürich geboren, als Sohn des Albert Frei und der Carolina geb. Surbeck. Er war Bürger von Aawagen (Th.). Im elterlichen Geschäft begann er die Hotelkarriere. Er kam ins Weisland und nach England, um seine sprachlichen Kenntnisse zu vervollständigen. Die weitere Ausbildung genoss er



Todes-Anzeige

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

Herr
Carl Frei
Hotel Aurora, Lugano

am 13. Oktober, nach längerem, schwerem und mit viel Geduld ertragenem Leiden gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

in verschiedenen erstklassigen Hotels des In- und Auslandes. Durch einen längeren Dienstaufenthalt im Tessin hatte er das Verlangen, weiterhin hier zu verweilen, und so kam er im Jahre 1944 wiederum nach Lugano, wo sich ihm die Gelegenheit zur Übernahme der ehemaligen Hotel-Pension Zweifel bot, welche auf den Namen Aurora umgetauft wurde.

Im Jahre 1944 heiratete er Fräulein Mary Bucher, welche ihm stets zur Seite gestanden hat. Der harmonischen Ehe entsprossen zwei Mädchen. Noch im Jahre 1944 wurde Carl Frei Mitglied des Hoteliervereins, und im Jahre 1950 wurde er mit grosser Mehrheit in den Vorstand der Sektion Lugano gewählt. Carl Frei war bei den Gästen und beim Personal sehr beliebt, und auch wir werden dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren. Seiner Ehefrau, seinen Töchtern und Eltern unsere herzlichste Teilnahme.

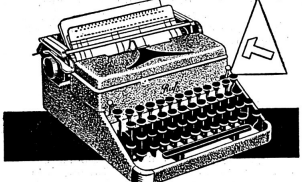


EMMANUEL WALKER AG.

BIEL
Gegründet 1858

Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122



Maschinenschrift in der Buchhaltung
erleichtert den Ueberblick, schließt Zahlenverwechslungen aus.

RUF-PORTABLE

ist dank ihrer doppelten Verwendbarkeit für Buchhaltung und Korrespondenz auch in kleineren Betrieben stets voll ausgenützt und daher rationell. Erproben in unsern Ausstellungsräumen; Prospekt gegen Einsenden des Coupons

RUF-BUCHHALTUNG Aktiengesellschaft
Löwenstrasse 19 Zürich 1



Hoteldirektor mit fachtüchtiger Ehefrau mit In- und Auslandspraxis, beste Referenzen und Fähigkeit auszuweisen, sucht neue

Hoteldirektion

in Saison- oder Jahresstelle. Offerten sind erbeten unter Chiffre HD 2437 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiger Kurbetrieb in Höhenkurort sucht tüchtigen, soliden

Küchenchef

in Jahresstellung. Eintritt November. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre H X 2440 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GrandHotel Kronenhof, Pontresina

sucht für Wintersaison

- Oberkellner
- Chef d'étage
- Chef de rang
- Commis de rang
- Bar-
- Serviertochter
- 3 Zimmermädchen

Nur Offerten von Schweizerpersonal können berücksichtigt werden.

Tüchtige, gewandte

Restaurations-

tochter

deutsch, französisch, italienisch u. englisch sprechend, bestausgewiesener, sprachkundiger

Chef de rang

eventuell

Chef de service

suchen Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre R R 2480 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme

28 ans, italien en Suisse, cherche place pour la saison d'hiver comme

Demi-Chef

de restaurant dans un hôtel. Langues parlées: Français, Anglais. Ecrite sous chiffre N. 78319 X Publicitas Genève.

Junger, tüchtiger

Oberkellner

sucht Saison- oder Jahresengagement. Offerten erbeten an Jacques Kast, Palace Hotel, Luzern.

Junger, tüchtiger

KOCH

30 Jahre, sucht Aushilfsstelle. Offerten unter Chiffre K W 2484 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Der Fachmann spricht:

CREMEPULVER DAWA

ist ein Vertrauensprodukt und wird seiner ausgezeichneten Feinheit wegen vom Kenner immer wieder bevorzugt.

Und noch eines:

Fügen Sie den Rahm- und Dessertcrémes, Fruchtsalaten usw. etwas

VANILLINZUCKER DAWA

bei! Das macht diese besonders fein.

Crèmepulver DAWA neutral, mit Aroma Vanille und Chocolat, sowie

Vanillinzucker DAWA sind bewährte Erzeugnisse von

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 55021

Mittelgrosses Hotel im Oberengadin

mit Winter- und Sommersaison sucht:

- Etagen- und Bahnportier sprachkundig
- Economatgouvernate
- 2 Saaltöchter
- Saaltöchter-Anfängerin
- Zimmermädchen

Interessenten, die sich für beide Saisons verpflichten, erhalten den Vorrang. Offerten unter Chiffre O E 2487 an die Hotel-Revue, Basel 2.

TOCHTER

sucht Stelle in Hotelbureau. Fremdsprachen: Französisch, Englisch. Maschinenschrift. Eintritt 1. Dezember, evtl. später. Offerten unter Chiffre F H 2479 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin

sucht Saison- oder Jahresstelle. Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch. Offerten unter Chiffre S E 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.



der ideale Risotto-Reis,
der nie verkocht

Stellen Sie auf AVORIO-Reis um! Bezugsquellennachweis durch das Verkaufsbüro für RISO AVORIO in der Schweiz Getreideflocken AG., Lenzburg.

Per Frühjahr 1952

Zürcher Apartment-Haus mit Restaurant

an erlösen, fachtüchtigen und kapitalkräftigen

Hotelier-Restaurateur

zu vermieten. Nur bestausgewiesene Interessenten wollen sich melden unter OFA 788 Z Orrell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht per sofort: erstklassige

Köchin

für Hotel-Restaurant mit Jahresbetrieb. Gute Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre O S 2482 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kontrollleur, spez. Getränke und Lebensmittell, mit besten Referenzen und tadellosem Leumund, sucht verantwortungsvolle Stelle in Winter-, Jahresbetrieb oder Grossrestaurant als

Kontrollleur, Mitarbeiter, Einkäufer, Vertrauensperson

Eintritt November/Dezember. In Frage kommt nur Vertrauenssache. Anfragen unter Chiffre K O 2500 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fortus! Wie verjüngt

führt man sich, wenn eine FORTUS-KUR die sex. und Nervenschwäche überwindet und dem vorzeitig alternden Körper neue Kraft und Energie schenkt. Fortus-Kur Fr. 26.—, 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.

Flugzeugtaufe im Engadin

Am Samstag, den 6. Oktober, erlebte der Oberengadiner Flugplatz Samedan seine erste Flugzeugtaufe.

Nach langen Bemühungen ist es eineng St. Moritzer gelungen, ein Vierplätzer-Flugzeug, dänischer Storch, zu erwerben. Die Hauptmerkmale dieses Flugzeuges sind *Sicherheit, Komfort, Wirtschaftlichkeit*.

Über die ganze Spannweite reichende Vorflügel machen den „Dänischen Storch“ absolut vrillsicher. Grosse Spaltwölbungsrippen, welche beim Ausfahren in ihrer Wirkung durch gleichzeitiges Senken der Querruder unterstützt werden, ergeben minimale Start- und Landestrecken, sowie minimale Lande- und Fluggeschwindigkeiten. Auch bei der Minimalgeschwindigkeit gehorcht der „Dänische Storch“ der leichtesten Steuerbewegung. Diese Konstruktion ist deshalb für unsere schweizerischen Verhältnisse besonders ideal.

Ausserst geräumige Kabine mit vier bequemen Leder-Fauteuils und Armlernen. Ungehinderte Rundschau von allen Seiten, unterstützt durch die nach unten geneigte Motorhaube. Das Kabinendach aus Plexiglas ergibt vollkommen freie Sicht auch nach oben und nach hinten. Gegen starke Sonnenbestrahlung sind Vorhänge angebracht. Die Kabine ist gegen Schall gut abgeschirmt und lässt sich leicht lüften und heizen. Alle diese Vorteile sind für den Fluggenuss wie für die Erfüllung sportlicher oder taktischer Aufgaben von unschätzbare Bedeutung.

Niedriger Benzin- und Ölverbrauch - grosse Reichweite - automatischer Verstellpropeller - bewährter Continental-Motor C-145-2 - zusammen mit der einfachen Wartung und der leichten Reparaturmöglichkeit ergeben Amortisationskosten, wie sie für einen Vierplätzer der gleichen Klasse auch in Zukunft nicht unterboten werden können.

Einige technische Details: 145 PS, Leergewicht 500 kg, Zuladung 360 kg, Benzinverbrauch 29 l/Std., maximale Geschwindigkeit 210 Std./km, Reisegeschwindigkeit 190 Std./km, Startstrecke 125 m, Landestrecke 50 m, Pfadend 4800 m, Aktionsradius 920 km.

Der St. Moritzer Hotelier und Pilot *Fredy Wisel* gab zur Einleitung der in kleinem Rahmen durchgeführten Tauffeier einige Erläuterungen, woraus hervorging, dass sich das Flugzeug besonders gut eignet für Landungen im Hochgebirge, und Herr Wisel selbst hat ja bekanntlich schon mit einer 56-PS-Piper-Maschine Landungen auf der Corviglia, Diavolezza und auf dem 3450 m hohen Piz Corvatsch ausgeführt, so dass er als Spezialist für Gebirgslandungen angesprochen werden darf.

Für den Engadiner Fremdenverkehr bedeutet die Erwerbung dieses Flugzeuges einen weiteren Schritt nach oben, indem auch bei Rettungsfällen die Gewissheit vorhanden ist, dass vom besten Kolonnen aus der Luft recht bald gefunden werden können. Daneben aber wird das Flugzeug in strengen Wintern oft gute Dienste leisten können, wenn Clubhütten oder gar ganze Talschaften vom Ausenverkehr abgeschnitten und Verproviantierungen nur aus der Luft noch möglich sind.

Den Engadiner Gästen eröffnet sich nun auch die Möglichkeit, täglich Rundflüge, sei es nun auch

Oberengadiner Flugplatz oder im Winter vom zugefrorenen St. Moritzer See aus über das Bernina Gebirge usw. auszuführen, aber auch der Anschluss an die interkontinentalen Flugplätze ist durch den Erwerb dieses Flugzeuges mittels Zubringerdienst gewährleistet.

Zwei Engadinerinnen in der schmucken Tracht tauften nach kurzer Ansprache den in St. Moritzer Farben leuchtenden gelb-blauen „Vogel“ auf den Namen „St. Moritz“, und alsdann wurden die ersten Passagierflüge über das Tal und über Gipfel und Gletscher ausgeführt. Alle Teilnehmer waren begeistert und sind der Überzeugung, dass nunmehr im Engadiner Verkehrsweesen eine neue Zeit beginnen wird. *ph.*

DIVERS

Des membres de l'ASTA à Montreux

A l'occasion du Congrès de l'«American Society of Travel Agents» (Asta-Convention) qui aura lieu à Paris du 22 au 29 octobre 1951, la Suisse, comme beaucoup d'autres pays européens, a organisé des voyages d'étude pour les congressistes se rendant à Paris. Ces voyages ont lieu en grande partie avant le congrès. Montreux aura le privilège de recevoir environ 150 congressistes, propriétaires et directeurs d'agences de voyages américaines. Un premier groupe d'environ 70 personnes arrivera à Montreux le 19 octobre, un deuxième groupe de 74 personnes le 20 octobre prochain.

Deux repas au château de Chillon seront offerts par l'Office du tourisme de Montreux à ces congressistes, auxquels d'ores et déjà nous souhaitons une cordiale bienvenue.

Besitzerwechsel

Wie uns aus Montreux berichtet wurde, fand am 10. Oktober 1951 die Steigerung des Hotel Belmont in Montreux statt. Es handelt sich hier um ein Hotel, das in den letzten Jahren mit enormen Mitteln von Grund auf renoviert wurde und heute eines der modernsten Häuser am Lac Léman ist.

Das Objekt wurde um den Preis von 83000 Fr. der *ARALLA AG.* zugeschlagen, welche im Besitz unseres Mitgliedes Herrn *Kurt von Jahn*, Hertenstein, sowie Herrn Carlo Caimi, Besitzer des Hotel Berghaus Rigi Staffel ist. An der abschliessenden Generalversammlung wurde Herr *Eduard Krähenbühl*, Pächter des Hotel Kurhaus Walzenhausen, Präsident der Sektion bei Apellen des SHV., einstimmig als *neuer Direktor* gewählt. Wir wünschen den mutigen Initianten guten Erfolg.

Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

hat soeben ihren Jahresbericht pro 1950/51 herausgegeben, der viel Wissenswertes über das oberländische Wirtschaftsleben und die rege Tätigkeit der Kammerorgane enthält. Er umfasst die Gebiete Land- und Alpwirtschaft,

Eintägiger Kurs über Metalle in Service und Küchenbetrieb, in Luzern, am 6. November 1951

I. Zweck

Der Kurs richtet sich in erster Linie an Inhaber, Leiter und sonstiges Personal von kollektiven Haushaltungen (Hotels, Pensionen, Heimen, Restaurants, Krankenanstalten, Erziehungsinstitutionen u. dgl.). Er dient zur Erweiterung und Vertiefung der Kenntnisse über Art und Behandlung der in Service und Küchenbetrieb verwendeten mannigfaltigen Metalle im Interesse ihrer rationellen Verwendung. Die Veranstalter legen besonderem Wert auf anschauliche Darstellung durch Beispiele aus der Praxis, Lichtbilder, Film und Demonstrationmaterial.

II. Programm

Der Kurs beginnt *pünkt 9.45 Uhr* im *grossen Konferenzsaal des Hanspeterhofs Luzern, Ostflügel, Eingang Seeseite*, und dauert bis ca. 18.30 Uhr.

Über die Abwicklung im einzelnen gibt das beigefügte *Detailprogramm* Aufschluss, aus dem namentlich auch hervorgeht, dass den Kursteilnehmern *hinreichend Gelegenheit zur Diskussion und zu Anträgen* geboten wird.

III. Teilnahmebedingungen

a) *Teilnahmegebühr*: Fr. 20.— pro Teilnehmer bei *Einzelanmeldung*, Fr. 18.— pro Teilnehmer bei *Kollektivanmeldungen* (d. h. gemeinsamen Anmeldungen von mindestens zwei Teilnehmern). Die Gebühr ist am Tage der Anmeldung einzuzahlen auf das *Postcheck-Konto St. Gallen IX 11836* des Seminars für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen.

b) *Anmeldung*: Bis spätestens *am 20. Oktober 1951* an das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen, Bahnhofplatz 7, St. Gallen, unter Einsetzung des beigefügten *Anmeldeformulars*. Interessenten sind gebeten, sich *möglichst frühzeitig anzumelden*, falls das Fassungsvermögen des Kurslokals überschritten werden sollte, behalten sich die Veranstalter vor, weitere Kurstage anzusetzen und den Angemeldeten davon rechtzeitig Kenntnis zu geben.

c) *Teilnehmerkarten*: Den angemeldeten Teilnehmern wird eine auf sie persönlich ausgestellte Teilnehmerkarte zugesandt, die allein für den Zutritt zum Kurslokal berechtigt.

Detailprogramm

- 09.45 Uhr: Eröffnung des Kurses durch die Kursleiter.
- 09.50 bis 11.05 Uhr: Das Wesen der Metalle und die Korrosionsvorgänge. Referent: *Dr. A. Bukowicki*, Eidg. Materialprüfungs- und Versuchsanstalt, Zürich. Mit *Projektionen und Demonstrationen*.
- 11.15 bis 12.30 Uhr: Aluminium (Kochgeschirre, Transportgefässe, Geschirr für kollektive Haushaltungen). Referent: *J. Beigel*, Sigg AG., Frauenfeld. Mit *Film und Demonstrationen*. Anschliessend *Aussprache*.
- Mittagspause* (1 1/2 Stunden)
- 14.00 bis 15.00 Uhr: Rostfreier Stahl. Referent: *Dr. A. Bukowicki*, Eidg. Materialprüfungs- und Versuchsanstalt, Zürich. Mit *Demonstrationen*. Anschliessend *Aussprache*.
- 15.15 bis 16.45 Uhr: Versilberte Küchen- und Service-Artikel, Buntmetalle (Kupfer, Messing usw.). Referent: *J. Beigel*, Sigg AG., Frauenfeld. Mit *Demonstrationen*. Anschliessend *Aussprache*.
- 17.00 bis 18.00 Uhr: Die Verwendung von Geschirr, Gefässen und Geräten im Lichte der Lebensmittelgesetzgebung. Referent: *Dr. E. Wieser*, Kantonschemiker, St. Gallen. Mit *Demonstrationen*. Anschliessend *Aussprache*.
- 18.00 bis 18.30 Uhr: *Schluss-Aussprache*. Schlussworte der Kursleiter.

Im Interesse einer grösstmöglichen Ausnützung der für die Diskussion verfügbaren kurzen Zeit möchten wir den Teilnehmern empfehlen, sich für die zu stellenden Anfragen vorzubereiten.

Fremdenverkehr, Gewerbe und Industrie, Gemeindeangelegenheiten, Heimarbeit und Kunstgewerbe, Hauswirtschaft und soziale Fürsorge.

Die Jahresversammlung findet unter der Leitung des Kammerpräsidenten, Regierungsrat *Sematter*, Samstag, den 20. Oktober 1951, um 14.45 Uhr, im Hotel *Terminus* in Spiez statt. Den statistischen Geschäftswert wird ein Referat von Herrn Prof. Dr. *Howard, Brugg*, über „Die Stellung der Landwirtschaft im Industriestaat“ folgen.

Culinarisch-gastronomisches Collegium von Basel

Das Collegium eröffnet seine Wintertätigkeit 1951/52 mit einer Causerie des bekannten Basler

Schriftstellers „Fridolin“: „Ein harmloser Gast plaudert mit seinem Gastwirt.“ Die Veranstaltung findet am 25. Oktober, 19 Uhr, im kleinen Festsaal der Mustermesse statt. Der Eintritt ist frei. Anschliessend an das Collegium findet das Gastmahl des Collegiums statt. Preis pro Gedeck Fr. 7.—.

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

Das Gemüse der Woche

Kabis weiss und rot, Lauch, Endiviensalat.

Wenn die Blätter fallen,

dann werden die Gartenmöbel magaziniert. — Gartenschirme werden bei dieser Gelegenheit bezüglich Gestell und Überzug geprüft. Alle defekten Schirme werden mit Vorteil in die Schirmfabrik Winterthur spedit. — Sie profitieren damit:

1. Keine Lagerung und Bereitstellung mit nächstem Saisonbeginn.
2. Nur fachgemässe und durch keine Konkurrenz überbotene Ausführung.
3. Da wir diese Winterarbeit dehnen können, sind 10% Winterabbatt ermöglicht.
4. Verrechnung erst mit der Zustellung d. Schirme.
5. Retourenfracht ab 4 Stück franko.

Wir verfügen über beste Spezialwerkstätten und dienen mit bestem Referenzverdienst. — Wenden Sie sich auch bezüglich Gartenmöbel an unsere Firma.

Schirm-, Storen-, und Fahnen-Fabrik
SCHALTEGGER-HESS
WINTERTHUR

Hotel-Pension

(auch als Hotel garni geeignet) mit 22 Betten, alle Zimmer mit fl. Kalt- und Warmwasser. Anfragen mit Referenzen unter Chiffre OFA 3989 H 5 an Orell Füssl-Annancen, Zürich 22.

Sous-Directeur-Chef de réception

expérimenté, 30 à 35 ans, parlant français sans aucun accent, de préférence double nationalité. Adresser offres détaillées avec photo à R. Ameller, Hotel Oldenhorn, Gstaad.

Dame de buffet-caissière

expérimentée, française, allemand et anglais si possible. Place à l'année. Offres sous chiffre D C 2814 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

ZÜNDHÖLZER

Jeder Art und Packung
Bodenwische, Bodenöl, Stahlspäne u. Stahlwolle, Schüchcreme, Cisetpapier, Kerzen, Feuerwerk usw.
alles in bester Qualität liefern
G. H. Fischer Söhne, Fehraltorf
Zünd- und Fettenfabrik
Gegr. 1880
Verlangen Sie Preisliste

Ankauf und Verkauf

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

Zu übergeben in Château-d'Oex

Tea-room

Mittlerer Jahresumsatz von Fr. 45.000.— übernahmep ein Fr. 40.000.—, Geeignet für Barmaid oder tüchtige Dame. Offerte sind zu richten an M. Lenoir, Le Relais, Château-d'Oex.

Zu kaufen gesucht

Teppichläufer

gut erhalten, zirka 80 bis 90 cm breit und 30 m lang. Offerte unter Chiffre T L 2488 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FELLE

von Haus- und Wildtieren verkaufen Sie roh oder trocken zu Höchstpreisen an H. Seiler, Fell- und Haarhandlung, Rötzmatt, Olten, Tel. (052) 51677.

Gewandte, gut präsentierende, sprachkundige

Barmaid sucht Stelle

für sofort. Offerten unter Chiffre H G 2495 an die Hotel-Revue, Basel 2.

NEU ERSCHEINEN

Leitfaden der Küche

LE GUIDE DU MAITRE D'HOTEL

von J. Rey - 9. Auflage

Standardwerk in Taschenformat für Kellner, Küchenpersonal und Hotelbüro

Enthält auf 340 Seiten mehr als 1500 abgekürzte kulinarische Formeln (Beschreibung der auf den Menüs figurierenden Gerichte), Ferner Anleitung für die Zusammenstellung von Menüs, für richtiges Tranchieren, Weinservice etc.

Preis Fr. 13.— inkl. Wust.

HOTELIA - VERLAG, GSTAAD

ZU ÜBERGEBEN

an verkehrreicherer Lage, im Zentrum der Stadt Lausanne, aus Gesundheitsrückichten, ein best- und modernst eingerichtetes

Café-Restaurant-Bar

Rachenschlossene Reflektanten, solvabel und tüchtig im Fach, erhalten alle wünschbaren Aufschlüsse. Anfragen unter Chiffre Z C 2824 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lugano in Hotel mit 100 Betten

Küchenchef

Bei Zufriedenheit Jahresstelle. Nur bestausgewiesene Kräfte wollen sich melden unter Chiffre L O 2811 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle tüchtiger

Chefkoch Buffetdame-Gouvernante Buffetdochter

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre J K 2816 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dewar's "White Label" SCOTCH WHISKY



Generalagentur: Jean Haucky Import A. G., Basel 18

Maison de tout premier ordre, des Alpes vaudoises cherche encore quelques

Chefs de rang Demi-Chefs de rang Commis de rang

pour la saison d'hiver 1951/52 et pour la saison d'été 1952. Il sera répondu à chaque offre. Faire offre sous chiffre M A 2826 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Stellen-Anzeiger Nr. 42
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Caviste d'Hotel, expérimenté, cherché pour entrée immédiate ou à convenir. Faire offres sous chiffre 1043

Gesucht für Wintersaison, Mitte Dezember bis April, in sehr gutes Sportheim mit 60 Betten im Graubünden; Restaurant, Küche für Bünderstube, Restaurantkette, mikrokundige, in originell eingerichtete Lokal mit Hausbar, beide tüchtig und sprachkundig; 1. Saallichter, gut ausgebildet, 2. Saallichter, Saalpraktikanten, 2 Zimmermädchen, Portier-Conducteur, Etagenportier, jüngere Aide de cuisine, jüngere Buffetkocht, Anfangsküchenmädchen, Küche-Hausbursche. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1035

Gesucht für Wintersaison nach Arosa: Alleinköch, Portier, Saallichter, Aufwarter, Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Wäscherin. Tel. (081) 31408 oder Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1039

Gesucht für sofort zur Aushilfe in Pasantenhaus am Vierwaldstättersee für ca. 6-8 Wochen freundliche, zuverlässige Tochter für Service und etwas Hausarbeit! Alter nicht unter 24 Jahren. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1045

Gesucht vom mittleren Jahresbetrieb in Kurort: tüchtiger Oberkellner (evtl. 1. Saallichter), Buffetkocht, Entremetier, Aide de cuisine-Pâtissier, Casseroier, Offerten unter Chiffre 1044

Gesucht auf die Wintersaison: Koch neben Paton (Anfänger), Saalpraktikanten, Angäber, Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Sportheim Grischuna, Davos-Platz. (1046)

Gesucht: Entremetier, Aide de cuisine, jüngerer Chef de service, Restaurantkocht. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre 1048

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
 Facharbeitsnachweis Gartenstrasse 112 Telefon 5 86 97
BASEL

Vakanzenliste
 Liste des emplois vacants
 des Stellenvermittlungsdienstes

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

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

- 6911 Köchin, nach Übernick, kleines Hotel, Berner Oberland.
 6918 Aide-Economat, Kaffeeköchin, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Wallis.
 6925 Tüchtige Restaurantkocht, sprachkundig, nach Übernick, Erstklasshotel, Luzern.
 6930 Zimmermädchen, Wintersaison, kleines Hotel, St. Moritz.
 6932 Restaurantkocht, nach Übernick, Restaurant, Thurgau.
 6933 Saallichter, nach Übernick, grösseres Hotel, Luzern.
 6934 Hausbursche, Portier, junge Tochter, zur Aushilfe im Restaurant, Saal und Zimmer, Wintersaison, Hotel 28 Betten, Berner Oberland.
 6991 Junge Köchin, der Lehre entlassen, nach Übernick, Hotel 28 Betten, Berner Oberland.
 6992 Kioskverkauferin, Restaurantkocht, Commis de cuisine, nach Übernick, Bahnhofsuffet, Ostschweiz.
 6994 Buffetdame, Economatrouveraine, Kellner, Saallichter, Restaurantkocht, Officemädchen, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
 7014 Saallichter, Angäber, nach Übernick, Hotel 38 Betten, B.O.
 7017 Junge Glätlerin, junge Stopterin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Arosa.
 7029 Saallichter, sprachkundig, nach Übernick, mittelgr. Hotel, Interlaken.
 7038 Anfangsbarmad, Deutsch, Französisch, Englisch, Wintersaison, Erstklasshotel, Berner Oberland.

Gesucht auf die Wintersaison in mittleres Hotel: Portier, der auch Konduktendienst versehen muss, Hilfsportier-Hausbursche, Küchenbursche, Mädchen neben Chef, Küchen-Office-mädchen, Saallichter, Zimmermädchen. Ausländische Offerten mit Zeugniskopien, Photos, Alter, über Sprachkenntnisse und Antwortmarke an Postfach Nr. 18398, Adolfsboden (B. O.). (1049)

Küchenchef, erstklassiger und erster Koch in Hotel Nähe St. Moritz, hohes gesch. Schwedische Sprache erwünscht. Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen an Bristol-Hotel, Södersjöle (Schweden). (180)

Portier-Hausbursche von kleinem Sportheim für die Wintersaison gesucht. Offerten an Furka Hotel Garni, Davos-Platz. (1047)

Saallichter, französisch sprechend, im Pasantenbetrieb gewohnt, gute Jahresstelle mit gutem Verdienst. Offerten Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre 1050

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau und Reception

Helfschmann, junger, mit besten Referenzen von schweizerischen und ausländischen Hotels, sucht Stelle als Chef de réception, Kassier, Stütze des Patrons, per 1. November. Offerten unter Chiffre 809

Sekretärin, österreichischer, bereits längere Zeit in der Schweiz, Franz., Englisch, Deutsch und Italienisch perfekt, sucht Wintersaisonstelle oder Jahresstelle. Prima Referenzen. Offerten unter Chiffre 805

Serviertochter, junge, tüchtige und sprachkundige, sucht Aushilfsstelle, Eintritt Ende Oktober bis Weihnachten. Offerten unter Chiffre 783

- 7040 Buffetdame, Zimmermädchen, nach Übernick, Hotel 40 Betten, Graubünden.
 7046 Restaurantkocht, nach Übernick, Restaurant, Olten.
 7047 Köchin, nach Übernick, kleines Hotel, St. Moritz.
 7050 Alleinköchin, nach Übernick, mittelgr. Hotel, Luzern.
 7051 Restaurantkocht, Anfang oder Mitte November, Hotel 100 Betten, Zürich.
 7053 Küchenmädchen, nach Übernick, Hotel 85 Betten, Thurgau.
 7054 Serviertochter, sofort, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
 7055 Buffetkocht, nach Übernick, nach Übernick, Erstklassrestaurant, Graubünden.
 7057 Serviertochter, sofort, kleineres Hotel, Interlaken.
 7058 Küchen-Hausmädchen, sofort, kleines Hotel, Solothurn.
 7064 Commis-Pâtissier, sofort oder November, grosses Hotel, Zürich.
 7071 Köchin-Mithilfe im Haushalt während des Winters, im Sommer neben 1. Köchin, nach Übernick, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 7080 2. Buffetdame, nach Übernick, Bahnhofbuffet, Kanton Neuchâtel.
 7081 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
 7082 Officemädchen, nach Übernick, Hotel 100 Betten, Basel.

Es liegen bereits zahlreiche Personalgesuche für Jahresstellen und Wintersaison vor, die wir nicht publizieren, sondern auf welche wir die Offerten von bei uns angemeldetem Personal unterbreiten. Wir empfehlen deshalb dem Personal, sich raschmöglichst bei uns anzumelden. Hotel-Bureau.

- 7084 Tüchtige Buffetdame, Kaffeeköchin, Wintersaison, Erstklasshotel, Graubünden.
 7086 2 Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.
 7097 Hausmädchen mit Kochkenntnissen, nach Übernick, Kurhaus 100 Betten, Berner Oberland.
 7098 Officemädchen oder -bursche, für Abwaschmaschine, nach Übernick, Hotel 50 Betten, Thurgau.
 7101 Küchenkocht, Chasseur, nach Übernick, Grossestrasse, Zürich.
 7108 Küchenmädchen, Officemädchen, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Arosa.
 7108 Haus-Officebursche, nach Übernick, Hotel 100 Betten, Arosa.
 7109 Gärtner, Restaurantkocht, sofort, Hotel 45 Betten, Vieww.

Cuisine und Office

Chef de cuisine de l'Hotel du Parc-Mont Pèlerin, cherche place de saison d'hiver ou à l'année. Faire offres à M. E. Riguet, rue des Deux Marchés, 25, Vevey. (796)

Koch, 33 Jahre alt, mit besten Zeugnissen und Referenzen, sucht Jahresstelle. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre 811

Küchin, tüchtige, sucht Winterengagement in Hotel-Pension oder in kleinerem Hotel. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten an Haselwanter Agnes, postlagernd, Rorschach. (798)

Küchin, junge, sucht Stelle neben Chef, evtl. auch als Alleinköchin in Wintersaison, Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 799

Küchin, tüchtige, gesetzten Alters, sucht Stelle als Aushilfe. Jahres- evtl. Saisonstelle in Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre 802

Küchenchef, tüchtiger, bestempfehlener und ruhiger Mann mit erstklassigen Kenntnissen in Desserts und Glace, anpassungsfähig, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre M 18288 an Publicitas, Lugano. (158)

Küchenchef mit vieljähriger Praxis, pâtisserie- und entremetierkundig, guter Restaurateur, absolut solid und zuverlässig, mit ersten Referenzen aus guten Betrieben, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Gleich welcher Art. Offerten unter Chiffre 784 oder Tel. (041) 71188.

Küchenchef, in allen Teilen der guten Küche bestens bewandert, sucht gute Stelle für Winter- und Sommerzeit in Hotel mit 1-2 Aide de cuisine. Beste Zeugnisse zu Diensten. Auch bleibende Stelle wird angenommen. Offerten unter Postfach 188, Davos-Platz. Gleich welcher Art. Offerten unter Chiffre 784 oder Tel. (041) 71188.

Küchenchef, evtl. Chef de partie, 39jährig, tüchtig und zuverlässig, mit guten Zeugnissen, sucht Wintersaison-Posten. Offerten an F. Leuenberger, Hotel Continental, Lugano. (806)

Sterzerkochen sucht Stelle als Kaffeeköchin. Hat schon als Köchin in der Schweiz gearbeitet. Zuschrift an Heidi Jakub, Voratz 39, Ostseermark (Österreich). (801)

Pâtissier, 28jährig, sucht Stelle per sofort. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten an Josef Marti, Oberdorf, Uffikon (Luzern). (797)

Pâtissier, tüchtiger, selbständiger, 38jährig, sucht Stelle in Hotel oder Restaurant. Offerten an Werner Kopp, Konditor, Seftigen/Thun, Tel. (033) 63216. (808)

- 7112 Aide de cuisine, für ca. 2 Monate, nach Übernick, Hotel 100 Betten, Lugano.
 7117 Kaffeeköchin, nach Übernick, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.
 7126 Serviertochter, Zimmermädchen, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Arosa.
 7181 Commis de cuisine, Dezember, Kurhaus 75 Betten, Graubünden.
 7186 Serviertochter, evtl. Anfängerin, 1. November, Hotel 28 Betten, Berner Oberland.
 7189 Junger Koch, sofort, Restaurant, Bern.
 7187 Telephonistin, Wintersaison, Erstklasshotel, St. Moritz.
 7188 2 Saallichter, Alleinköchin, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Arosa.
 7179 Küchenmädchen oder -bursche, Hotelmaler, Jahresstellen, 1. November, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
 7191 Hotel-Arbeitskraft, Telephonistin, nach Übernick, Erstklasshotel, Bern.
 7194 Restaurantkocht, sofort, grösseres Hotel, Zürich.
 7195 Küchenbursche, nach Übernick, kleineres Hotel, Bern.
 7202 Junger Commis de cuisine, 1. November, Hotel 40 Betten, Nâche Bern.
 7203 Restaurantkocht, nach Übernick, Kurhaus 140 Betten, Tessin.
 7204 Junge Saallichter, Officemädchen-Tourneante, nach Übernick, mittelgroßes Hotel, Bern.
 7206 Restaurantkocht, nach Übernick, Restaurant, Basel.
 7208 Buffetkocht oder Anfängerin, Serviertochter, 1. November, Pasantenrestaurant, Berner Jura.
 7210 Köchin, nach Übernick, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

Ausland - Etranger

Holland (Personalgesuch):
 Grösseres Hotel in Holland sucht für die nächste Sommersaison jungen Saallichter oder Schweizer für Reception. Interessenten wollen detaillierte Offerte einschicken an Nr. 42/H/211, Hotel-Bureau, Basel. (Fr. 2. - in Briefmarken belegen).

Lehrstellenvermittlung:
 6940 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.
 6990 Saalpraktikantin, evtl. Saallichter, nach abgeschlossener Lehre, Wintersaison, kleineres Hotel, St. Moritz.
 7016 Saallichter, nach Übernick, Hotel 128 Betten, Baderod, Kanton Aargau.
 7100 Buffetlehrtöchter, nach Übernick, Erstklasshotel, Bern.
 7165 Saalpraktikantin, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Arosa.
 7206 Kochlehrling, nach Übernick, Restaurant, Basel.

Affaire importante

Ville balnéaire belge
à céder grand immeuble et pension résidence

de haute réputation, construction neuve, plein rendement, 80 chambres. Cuisines, salles à manger, matériel équipement moderne, clientèle fidèle, rendement net annuel 700000 fr. belges. A céder pour cause d'indivision moitié de la valeur. Ecrire sous chiffre J P 2520 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Sprachkundige Tochter (Deutsch, Französisch, Englisch aus gutem Hause, sucht Stelle als **Sekretärin od. Etagenverwahrnante**

Diplom der Ecole Hôtelière (Cours aide-directrice), Lausanne, Praxis in den versch. Hoteldepartements. Eintritt sofort oder nach Übernick. Offerten unter Chiffre S G 2517 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort tüchtige, 22-30jährig
Restaurationstochter

in Jahresstelle. Offerten an Restaurant Zoologischer Garten, Basel.

Schweizer, 26 Jahre alt, 4 Sprachen sprechend, sucht Stelle als **Chef de rang oder Restaurationskellner**

Bewandert im à-la-carte-Service. Eintritt sofort oder nach Übernick. Gef. Offerten unter Chiffre H 2519 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht **II. Barmad**

Seriöser Tochter, service- und sprachkundig, ist Gelegenheit geboten, sich im Fach auszubilden. Alter nicht unter 22 Jahren. Offerten unter Chiffre S T 2494 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort, evtl. nach Übernick
Buffetdame und Buffetkocht (Jahresstellen)
 Handschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo gef. an **Casino Berne**

Junge Tochter
 Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, mit Praktikum in **Hotelbüro**

sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre L S 2809 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24jährige **Saallichter** und 18jähriges **Küchenmädchen**
 suchen Stellen für Wintersaison 1951/52 in kleines Hotel, Pension oder Tea Room. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Huld und Ely Ernst, Ausserdorf, Dänikon (Winterthur).

BARMAD
 sucht Stelle in Wintersaisonhotel. Perfekt englisch sprechend, gute Französischkenntnisse. Offerten unter Chiffre B A 2513 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige **Sekretärin**
 in Erstklasshotel. Spricht fl. Französisch, Deutsch, Englisch und einigermaßen Spanisch, Englisch, Holländisch, Englisch und Deutsch, hat dazu Reiseerfahrung. Angebote bitte unter Nr. C 221, Ann.-Büro Meerkotter, Heugratch 436, Amsterdamm (Holland).

21jährige Tochter mit guten Kenntnissen in Französisch und Ital.-Kenntnissen in Wort und Schrift sucht Stelle als **Sekretärin**

evtl. auch für Reception. Offerten sind erbeten unter Chiffre S.N. 2523 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffetdame
 ges. Alters, sucht Stelle in gute Restaurant. Offerten unter Chiffre B G 2496 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin
 evtl. auch für Reception. Offerten sind erbeten unter Chiffre S.N. 2523 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mo. Giovanni
 Pianist-Accordeonist

Chansons, ab November frei. Offerten an Hotel du Sauvage, Bern, Tel. 23141.

Couple marié - 30 ans, 29 ans
Pâtissier-Entremetier
 1ère force,
Femme de chambre ou Fille de salle
 cherche place de suite, stable ou saison. Ecrire sous chiffre J 78840 X, Publicitas Genève.

Junger, tüchtiger **Casseroier**
 sucht Winterengagement oder sofort. Flaminio Mora, Hotel Reber, Locarno.

KÜFER
 solid und sauber, welcher schon solche Stellen versehen hat, sucht Arbeit in Hotel oder Bahnhofbuffet. Offerten unter Chiffre T G 2812 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bahnhofbuffet der Ostschweiz sucht per 1. November, evtl. früher oder 18. November **Saalpraktikantin**

Wir bieten Kost und Logis sowie Lohn von Anfang an. Offerten unter Chiffre B B 2483 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 für Wintersaison 1951/52 folg. fachkundiges Personal

Direktionsgehilfin
 Lingère (auch mit Bedienung der Maschinenwäscherei)
Saallichter
Etagenportier
Kinderfräulein
Küchenbursche
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Bristol, Davos-Dorf.

Junge Köchin
 mit guten Zeugnissen sucht Stelle auf Mitte November in Saisonbetrieb oder zur Aushilfe für 3 bis 4 Monate. Bevorzugt Thun, Gefl. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre K A 2829 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreichischer, 33 Jahre alt, sprachkundig, sucht Winterengagement in der Schweiz als **Oberkellner**

oder selbständige Leitung von kleinerem Betrieb. Offerten unter Chiffre C B 2821 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter, 24 Jahre alt, Absolventin eines Handels- und Hotellakurses, Maschinenschreiben, Deutsch, Franz. u. Englisch in Wort und Schrift, sucht Stelle als **Sekretärin-Stütze der Hausfrau**

Offerten sind zu richten an Postfach 35, Kandersteg.

Journalführer, Warenkontrollor

sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre J W 2806 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour un Restaurant de tout premier ordre **Saucier**

Entrée à convenir. Place à l'année. Faire offres sous chiffre GE 2831 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht tüchtige, bestausgewiesene **Restaurationstochter**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet Biel, J. Mark.

Gesucht per 15. November nach Lugano (Hotel 40 Betten) **Bürofräulein**

tüchtig, selbständig. Sprachen: Engl., Franz. und Ital. in Wort und Schrift für Receipt und Korresp. Offerten mit Bild und Lohnanspruch unter Chiffre LU 2833 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, sprachkundige **TOCHTER** sucht Stelle für **Saal- oder Restaurationservice**

Westschweiz bevorzugt. Offerten gef. an Trudi Nay, Hotel Terme, Acquarossa.

Gesucht **Restaurationstochter**

Deutsch, Franz., Engl. und Ital. sprechend, perfekt im Hotel-, Restaurant- und à-la-carte-Service. Offerten mit Bild unter Chiffre R T 2834 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Etage und Lingerie

Tochter, 23jährig, sucht auf 1. November 1951 eine Saisonstelle als Zimmermädchen. Bündnerland bevorzugt. Deutsch und französisch sprechend. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an L. Peor, Oberhofen/Aargau. (807)

Loge, Lift und Omnibus

Conduktion-Alletportier, tüchtig und gewandt, Deutsch, Französisch und Englisch, bevorzugt in Economat. Ist auch eine Abschluss- in gutgehenden Betriebe. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 803

Mann, in den 40er Jahren, sucht Stelle für Wintersaison als Portier für Bahnhofs- oder Etagenportier. Deutsch und Französisch. Offerten unter Chiffre 812

Pâtissier-Conducteur ou portier de nuit, parlant allemand, français, bonnes notions anglaises et italiennes, cherche place à l'année ou saison pour 1er novembre ou à convenir. Faire offres sous chiffre 761

Divers

Fräulein, ges. Alters, im Hotelfach durchaus bewandert, sucht selbständige Posten, bevorzugt in Economat. Ist auch eine sehr gute Maschinenportier. Offerten unter Chiffre 813

Gouvernante, gesetzten Alters, fachlich, sprachkundig, wünscht Stelle für Economat oder Etage, in Wintersaison. Offerten unter Chiffre 800

Mann, 30 J. alt, sauber und ehrlich, deutsch sprechend, sucht Jahresstelle in Hotel als Allein- oder Etagenportier oder für Kellnerdienst. Wenn möglich kleine Wohnung vorhanden. Eintritt 15. Dez. od. 1. Jan. Off. unter Chiffre 804

Österreichischer, junger, mit guten Umgangsformen, erfahren in Buchführung und Restaurant-Service, Kenntnisse in Englisch und Italienisch, sucht Saisonstelle in Winterportale. Offerten an Hermann Winkler, Sandgasse 11, Kragenzburg/Österreich. (159)

Schweizerin, ges. Alters, 4 Sprachen, reiche Erfahrung, sucht Vertrauensposten in Saal- Restaurant, am Buffet, oder als Gouvernante in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 810

"HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

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

9157 Femme de chambre-tourneante, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
 9158 Une téléphoniste, de suite ou convenir, grand hôtel, la Léman.
 9159 Commisde cuisine, 3 langues principales, de suite ou convenir, restaurant, la Léman.
 9162 Maitre d'hôtel (salle), de suite ou convenir, hôtel moyen, Genève.
 9163 1ère lingère, de suite ou convenir, clinique, Leyrain.
 9164 Gouvernante lingerie, de suite ou à convenir, clinique, Leyrain.
 9165 Filles de salle, 1ère fille de salle, femme de chambre, un secrétaire, hôtel 80 lits, Valais, Bern, saison d'hiver.
 9170 Apprentie de fille de salle, garçon de maison, pour le 1er nov., hôtel moyen, Alpes vaudoises.
 9172 Apprentie cuisine, de suite ou à convenir, grand hôtel, Lausanne.
 9173 Chasseur pour le 1er novembre, hôtel 80 lits, Montreux.
 9174 Serveuses, connaissance restauration, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
 9181 Sommelière, de suite ou convenir, restaurant, Neuchâtel.
 9182 Garçon de buffet, de suite ou à convenir, restaurant, Lausanne.
 Chef de cuisine (célébritaire), de suite ou à convenir, clinique, Vaud.
 9186 Femme de chambre, de suite, hôtel 35 lits, la Léman.
 9188 Lingère, chef de rang (maitre d'hôtel), demi-chef de rang, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Genève.
 9190 Fille de salle, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Valais.
 9195 Femme de chambre expérimentée, de suite, grand hôtel, Genève.
 9196 Commisde rang, de suite, hôtel de passage, la Léman.
 9197 Cuisinier seul, pour le 15 novembre, hôtel moyen, Vaud.
 9198 Cuisinier-chef de partie, de suite, restaurant, Lausanne.
 9200 Sommelière, connaissance restauration, de suite, restaurant, Lausanne.
 9202 Dame de buffet, de suite, restaurant, Neuchâtel.
 9205 Carrière de cuisine pour le 1er novembre, hôtel de passage, Lausanne.
 9208 Sommelière (bar, grill), à convenir, fille de salle, à convenir, grand hôtel, la Léman.
 9209 Chef de rang, demi-chef de rang, commis de rang, pour le saison d'hiver, grand hôtel, Alpes vaudoises.
 9210 Commis de cuisine, saison d'hiver, grand hôtel, jura vaudois.

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

Thöni

Wie wird jeder Kaffee besser?

Kaffeepulver enthält neben den köstlichen Aromastoffen auch Bitter- und Gerbstoffe. Je weniger diese zur Wirkung gelangen, um so besser bewahrt der Kaffee sein artigen volles Aroma. Diese jeden Kaffee verfälschenden Stoffe werden ganz ausgeschaltet durch das Melitta-Filterieren.

Das Melitta-Sortiment umfasst etwa 150 Filterpapiere in verschiedenen Grössen und Stärken, genau auf die einzelnen Kaffee-Maschinen abgestimmt. Sie filtern in einer Idealzeit, die nur die Aromaträger, nicht aber die Bitter- und Gerbstoffe aktiviert. Mit Melitta erzielen Sie nicht nur einen vollaromatischen, sondern auch einen satz- und wolkenfreien Kaffee.

Filter-Material soll man jeweils höchstens für ein Vierteljahr einkaufen. Bei unzuverlässiger Lagerung könnte es sonst von seinem Filtervermögen verlieren.

Wenn Sie im Zusammenhang mit der Kaffee-Zubereitung noch irgendwelche Auskunft wünschen, fragen Sie uns. Wir kennen nur das eine Ziel: Sie in Ihrem Bestreben, einen hochfeinen Kaffee zu servieren, zu unterstützen.

Verlangen Sie jetzt während der Aktion für besseren Kaffee eine Gratispackung von 25 Melitta-Filterpapieren für Ihre Kaffeemaschine.

Aktion für besseren Kaffee!

40 Jahre Erfahrung im Veredeln des Kaffees



Coupon Nr. 9
Melitta AG., Zürich 1/24, Postfach Rämistrasse 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:

Wir suchen zum Eintritt per 1., evtl. 15. November einen sehr tüchtigen, sprachkundigen

Chef de réception

mit guten Umgangsformen und freundlichem Wesen. Gewandter Korrespondent und guter Disponent. Bei Zufriedenheit Dauerposten mit entsprechender Bezahlung. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Direktion Hotel Glockenhof, Zürich.

Grösseres Bahnhofbuffet sucht

jüngeren Kontrolleur

für Bonkontrollen, Statistiken, Rentabilität, Lagerbuchhaltung etc. Jahresstelle mit geregelter Arbeitszeit. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüche sind erbeten unter Chiffre K O 2491 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Praktikant

sucht Stelle zur Weiterbildung in Saison- oder Jahresarbeitsbetrieb. Eintritt 15. Nov. oder nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre K P 2487 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Tochter

deutsch, französisch, italienisch u. englisch sprechend, die schon in Restaurant serviert hat, sucht Stelle in Restaurant oder Tea-room für die kommende Wintersaison. Offerten unter Chiffre A G 2477 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Argentyl

für Ihr Silber bewährt und unerreich



Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr

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

Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

Hotel-Kurse

beginnen am 30. Oktober

Handelsschule Rüedy

BERN

Bollwerk 35 Telefon 31030

Unterricht durch Fachlehrer. Prospekte gratis. Beste Referenzen.

Orchestre

3-4 musiciens, danse, concert. Hbre pour saison d'hiver. Réf. les ordres. Organisation de soirées et jeux. - Tél. (021) 23 03 80.

Kellnerlehrstellen

für 18- und 19jährige Jugendliche

gesucht in gute Hotels der Westschweiz. Offert. unt. Chiffre H 16290 Z an Publicitas Zürich.

Dame présent. bien cherche place pour la Saison d'hiver comme

Barmaid

Références et certificats. - Ecrire sous chiffre C 27789 X Publicitas Genève.

Versierter

Gardemanger

in Hotel-Restaurant mit gut-geführter Küche in Jahresstelle

gesucht

Anmeldung mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre H R 2608 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn



SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE
LUZERN
Staatlich subventioniert

Spezialkurse

Wertvollste theoretische und praktische Spezial-Fortbildung!
Der Kursbesuch lohnt sich!

Küche:
Diät: 29. Okt. bis 3. Nov.
Zucker: 12.-17. Nov.

Service:
Tranchieren: 5.-10. Nov.
Bar: 12.-24. Nov.

Reise- und Verkehrsbüro:
7.- 9. Nov.

Betr. Spezialprospekt sofort auf Verlangen.
Telephon (041) 255 51

Frühzeitig anmelden!

Junger Kaufmann

21 Jahre alt, mit Handelsdiplom, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht für die Wintersaison Stelle in

Réception oder Bureau

Offerten an B. Fischer, 83, av. des Alpes, Montreux.

Gesucht in grösseres Hotel im Oberstoggenburg für die Wintersaison: junger, tüchtiger.

Pâtissier Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre O T 2459 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachmann mit besten Referenzen und tadellosem Jeunund sucht verantwortungsvolle Winter-, Sommer- oder Jahresposition als

Direktor oder Mitarbeiter

Eingaben unter Chiffre D M 2468 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

de première force. Je cherche une bonne place pour mon chef de cuisine pour la saison d'hiver. S'adresser à René Capt, Golf-Hôtel, Montreux.

Gesucht per 1. November

Buffettochter

in Jahresstelle. Offerten mit Bild, Zeugniskopien unter Chiffre K R 2492 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Barmaid oder gewandte Serviertochter

mit Barkenntnissen, Englisch erforderlich. Eintritt zirka 20. Dezember.
Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Fritz Kaufmann-Jost, 'Au Rendez-vous', Grindelwald.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT WAADTLÄNDER WEIN

OPV

Gesucht 1-2 Chefs de partie

erstklassige Köche.
Anmeldungen an H.E. Prager, Hotel Elite, Zürich.

On demande jeune caissière-dame de buffet

capable de travailler seule, et pouvant seconder la Direction. Entrée 1er nov. ou à convenir. Prière d'adresser offres avec photo, présentations et références sous case postale 28880, Neuchâtel.

Gesucht I. Lingère

Jahresstelle. Zeugnis kopien mit Photo und Lohn-angabe unter Chiffre B A 2468 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht katholisches Ehepaar Vereinshauses

zu selbständiger Führung eines neuorientierten mit Restaurations- und Pensionsbetrieb in der Ostschweiz. Offerten unter Chiffre A S 2418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel: nette, jüngere, tüchtige

Buffettochter

Französisch unelässlich. Eintritt 1. evtl. 15. November. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre D T 2493 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger, erfahrener

Hoteldirektor

mit fachkundiger Frau für grösseres Berghotel der Zentralschweiz. Sommer- und Winterbetrieb, grosse Restauration. Bei Eignung gesicherte, gut-bezahlte Dauerstelle. Offerten unter Chiffre H D 2801 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Sanatorium à Leysin

cherche lère lingère chauffeur (pour chauffage central)

Entrée immédiate; place à l'année. Faire offres sous chiffre G S 2488 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.



Les promotions de l'Ecole hôtelière

C'est le 11 octobre que s'est déroulée à l'Ecole hôtelière la cérémonie des promotions qui est toujours attendue avec impatience et quelque fois un peu d'anxiété par tous les élèves qui suivent les cours. Comme de coutume, MM. R. Mojonnet, président de la Commission scolaire et Schweizer, directeur, purent saluer un représentant de la Société suisse des hôteliers, M. Tschumi, vice-président de la S.S.H., ainsi que des représentants des autorités communales et cantonales: cette année MM. Perrequin, Syndic de la Ville de Lausanne, et E. Miauton, Chef de la formation professionnelle, qui apporta le salut des autorités cantonales vaudoises.

L'allocution de M. Mojonnet

Dans son allocution, le président de notre Ecole, salua tout spécialement le Syndic de Lausanne et M. Miauton en leur remerciant de l'intérêt qu'ils portent à l'Ecole hôtelière et au travail qu'ils y font. Il forma les membres de la Commission scolaire et les invités gardent un bon souvenir de cette journée à l'Ecole, puis félicita du fond du cœur le corps enseignant et M. et Mme Schweizer, directeurs pour les magnifiques résultats obtenus. Enfin, souhaitant aux élèves un bel avenir et manifestant l'espoir que leur pensée les ramènera de temps en temps vers l'Ecole hôtelière et la ville de Lausanne, M. Mojonnet, poursuivit:

«J'ai l'habitude, à chaque fin de cours, de vous donner quelques conseils. Aujourd'hui je vais vous parler de la cuisine, qui me tient particulièrement à cœur, vous le savez.»

L'art de la bonne cuisine se perd de plus en plus, pas seulement par la faute des hôteliers ou des cuisiniers, mais parce que le client veut être servi très vite et à n'importe quelle heure, ce qui fait qu'un repas, prêt par exemple à 7 heures, n'est servi qu'une ou deux heures plus tard. Mais c'est à vous à lutter là contre, en servant des mets qui peuvent être préparés rapidement. Le premier principe est naturellement de servir chaud et même très chaud. Un plat grillant et fumant donne l'impression d'une cuisine vivante, appétissante et non d'une cuisine qui s'appellerait une cuisine morte. L'hôtelier qui fait lui-même le «passé» peut aider à cela en ajoutant ici ou là 1 ou 2 coquilles de beurre, faire cuire sur le fourneau de l'office un plat de filets de perches qui a dû attendre, etc., etc.

Je pourrais vous donner encore des dizaines d'exemples, mais nous ne sommes pas au cours de cuisine maintenant. Souvenez-vous de tous les bons conseils de vos chefs professeurs et tâchez de les mettre en pratique.»

Le discours du Directeur Schweizer

Ce fut ensuite à M. Schweizer, directeur, de prendre congé des élèves, ce qu'il fit en évoquant ce semestre et débuta avec 170 élèves de 26 nationalités différentes et qui se termine avec 205 élèves, puisque l'Ecole arbrite maintenant les cours préparatoire commencé le 3 septembre.

Puis M. Schweizer rappela les qualités que doit posséder un bon hôtelier et procéda à un rapide historique de notre école.

Voici quelques passages du discours de M. Schweizer:

Quelles sont les qualités qui permettent aux jeunes l'acquisition de notre métier et leur ascension dans cette branche si importante de l'économie nationale d'un grand nombre de pays?

Il faut être né pour cette profession, jouir d'une compréhension rapide, avoir de l'entregent, une facilité d'adaptation, du talent pour les langues, un bon caractère, des dons pratiques et, surtout, une grande joie au travail. En plus, un extérieur agréable et soigné joue également un grand rôle.

L'éducation de la première enfance a son importance car, si elle fait défaut, le jeune hôtelier ou la jeune hôtelière se heurtera tôt ou tard à des difficultés dans les rapports avec son entourage.

Conscient de ce fait qu'avant 1890 déjà il n'y avait pas assez de places d'apprentis disponibles pour former les futurs hôteliers, en passant par le métier de cuisinier ou de sommelier, la Société suisse des hôteliers - sous la présidence de M. J. Tschumi, alors directeur de l'Hôtel Beauvillage à Ouchy - fonda en 1893 son école professionnelle. Elle débuta à l'Hôtel d'Angleterre à Ouchy, près du Beauvillage, et fut exploitée durant les mois d'hiver, et cela jusqu'en 1903.

Ayant constaté que l'exploitation d'une école à côté d'un hôtel avec son café-restaurant n'était nullement favorable à la discipline et à l'efficacité de l'enseignement, c'est en 1903 que l'on décida le déménagement de l'école, dans la propriété «Les Figuiers» où nous nous trouvons encore. Mais que de changements, dans l'espace d'un demi-siècle, ce bâtiment rustique, avec ses installations plus que modestes, a-t-il subi!

De l'ancienne maison de campagne, il n'existe plus qu'une petite partie - celle peinte en jaune et gardant sa vieille toiture.

J'ai eu le privilège de fréquenter cette bonne vieille école en 1911/12. Il y a donc exactement 40 ans. Cela ne me rajeunit pas - mais me rappelle de fort beaux souvenirs: Monsieur Tschumi, le vénéral fondateur, fut mon maître. Il a su nous enthousiasmer pour notre belle profession et un avenir plein d'espoir s'ouvrait devant nous.

Mais à notre grand chagrin, Papa Tschumi - comme l'appelaient tout court ses employés - à Beauvillage et nous, ses élèves - mourut le 2 mai 1912. Il lui fut épargné de voir s'achever la catastrophe de 1914 à 1918.

La première guerre mondiale et les révolutions dans plusieurs pays marquèrent la fin d'une époque particulièrement favorable à l'hôtellerie. Il fallait se faire une nouvelle clientèle, se créer d'autres relations. La crise financière des années 1929 à 1932 ne facilitait guère ces efforts et, lorsque la deuxième guerre mondiale éclata en 1939, l'hôtellerie n'avait pas encore eu le temps de consolider ses assises, de moderniser les maisons et de faire face à des devoirs sociaux.

En 1945, la guerre terminée, on s'est efforcé de rattraper le temps perdu. Encore une fois, il fallait se créer une nouvelle clientèle, s'adapter aux exigences de la vie moderne. Grâce aux permissionnaires américains, la situation de l'hôtellerie suisse s'améliora; puis les Anglais nous revinrent. Mais, bientôt, les restrictions monétaires en diminuèrent

le nombre. Les dévaluations ont fait le reste et, actuellement, la situation de nos hôtels - surtout dans les stations de montagne - est encore très difficile.

La crise hôtelière, c'est au fond la crise de notre monde. Elle dure depuis plus de 30 ans et si - après tous ses bouleversements, ses convulsions sociales et politiques - notre planète retrouve sa stabilité, l'hôtellerie, elle aussi, recouvrera sa prospérité. C'est pourquoi, tout au long de sa lutte, elle n'a jamais perdu confiance dans ses destinées et elle s'efforce de durer jusqu'à des temps meilleurs. Mais nous sommes loin des temps où il suffisait d'ouvrir une entreprise hôtelière pour y faire des affaires d'or!

L'hôtelier de nos jours, doit connaître son métier à fond - dans tous les domaines - et c'est bien pour cette raison que nous exigeons que nos élèves passent par les 3 cours et, si possible, par les stages correspondants, avant de leur remettre le certificat final.

Ce certificat final a atteint une valeur incontestable, tant en Suisse qu'à l'étranger. Nous sommes heureux de constater que nos élèves se font de plus en plus apprécier par leurs employeurs et, s'il y a des exceptions, elles ne font que confirmer la règle.

Le bureau de placement de la Société suisse des hôteliers se charge de trouver des stages pour les élèves ayant terminé leurs cours d'une façon satisfaisante. Que tous ceux qui n'ont pas encore une place assurée restent en contact permanent avec ce bureau. Il se trouve dans le bâtiment de l'Hôtel de la Paix, derrière le nouveau siège de l'Association des Intérêts de Lausanne.

A ce propos, je vous rappelle l'existence de l'Association des Anciens Elèves dont nous avons fêté le 25e anniversaire le 26 septembre. Celle-ci a pour but de maintenir des liens, des relations qui pourraient, à l'avenir, être utiles à tout adhérent. Des 5000 élèves qui ont passé par notre Ecole depuis sa fondation, environ 750 font partie de cette association amicale; le secrétaire, M. Wickenhagen, sera heureux de recevoir également vos demandes d'admission.

Allocution de M. Miauton

Le Chef du service de la formation professionnelle se réjouit que l'importante institution qui est devenue l'Ecole hôtelière lui donne l'occasion chaque année de s'associer à la clôture des cours semestriels. Les autorités sont conscientes de la tâche que les dirigeants de l'hôtellerie suisse ont entreprise et poursuivies avec succès. Souhaitant bonne chance aux élèves, M. Miauton les félicite pour la victoire qu'ils ont remportée, victoire de la volonté sur l'insouciance, de la conscience, sur le découragement, du progrès sur la routine. A l'heure actuelle il faut être armé pour remporter une victoire dans la vie et conserver quel-ques illusions qui empêchent de se laisser abattre et contribuent à la réussite. Il ne faut pas tout attendre de l'Etat qui n'a pas été créé pour rémunérer la paresse et l'inconscience, mais compter surtout sur l'initiative personnelle.

Faute de place nous devons renvoyer à la semaine prochaine la publication du

discours de M. Chantrens, professeur,

qui suit donner aux élèves de précieuses «recettes» de bonheur.

Palmarès

Cours de service

1er: Wunderli, 2ème: Wales-Smith, 3ème: Purefoy et Bischof, 5ème: Müller, 6ème: King, 7ème: Truchet, 8ème: Mlle Ferretti, 9ème Wind, 10ème: Mashe, 11ème: Plassier, 12ème: Staerki, 13ème: Karswell, 14ème: O'Reilly, 15ème: Degiacomi, 16ème: Santarelli, 17ème: Petoud, 18ème: Mlle Jaccard, 19ème: Buri.

Tous ces élèves ont la mention «Très bien».

Cours de cuisine

1er: Cravat, 2ème: Brightwell, 3ème: Kohler et Antoniadès, 5ème: Mlle Fopp, 6ème: Tenlen, 7ème: Froidévaux, 8ème: Mlle Zedren, 9ème: Geller, 10ème: Meyer Milton, 11ème: Doss, 12ème: Gregorius, 13ème: Perkin, 14ème: de Werra, 15ème: Meyste et Riem, 17ème: Mlle Honegger, 18ème: Brown, 19ème: Dawson, 20ème: Lomax, 21ème: Reid.

Tous ces élèves ont la mention «Très bien».

Cours de secrétariat

Secrétaires-aides-directrices: 1ère: Mme Gysler-Boutillier, 2ème: Mlle Balmer, 3ème: Mlle Del-Grosso, 4ème: Mlle Girard, 5ème: Mlle Delaunay, 6ème: Mlle Poncini, 7ème: Mlle Baholzer, 8ème: Mlle Hertle, 9ème: Mlle Brunner, 10ème: Mlle Ceredi, 11ème: Mlle Friedlicher, 12ème: Mlle Fischer.

Toutes ces élèves ont la mention «Très bien».

Secrétaires-maincourants: 1er: ex-aequo Demont et Guebe, 3ème: Chapman, 4ème: Weiss, 5ème: Walter, 6ème: Mlle Blatter, 7ème: Grier, 8ème: Farag, 9ème: Geyer, 10ème: Gönöri, 11ème: Bennett.

Tous ces élèves ont la mention «Très bien».

Secrétaires-comptables: 1er: Scheidegger, 2ème: Heitinger, 3ème: Mlle Sieber, 4ème: Bauer, 5ème: Carressus, 6ème: Schmauer, 7ème: Geni, 8ème: Falesich, 9ème: Jensen, 10ème: Covington, 11ème: Mayenzet.

Tous ces élèves ont la mention «Très bien».

Les bénéficiaires des prix

Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière: Mlle Balmer Elisabeth, Brightwell John, Scheidegger Hugo, Wunderli Karl.

Prix de la Société suisse des hôteliers: Gurbe Roland, Wales-Smith Patrick.

Prix de l'Association des Intérêts de Lausanne: Mlle Del-Grosso Wera, Kohler Charles, Purefoy Geoffroy, Mlle Sieber Elisabeth.

Prix des Hôtels de tout premier rang: Mlle Girard Marguerite, Demont Albert.
Prix de la Commission scolaire: Mme Gysler-Boutillier Jacqueline, Cravat Fernand.
Prix de la Société des Hôteliers de Montreux: Heitinger Henri.
Prix du Directeur Schweizer: Chapman Hubert.
Prix de l'Office central suisse du tourisme: Antoniadès Antonios, Bischof Erich.
Prix du Président de la Commission scolaire: Mlle Fopp Bert-Ann.
Prix de l'Etat de Vaud: MM. Mayenzet Alfred, Suter Reinhard.
Prix de la Ville de Lausanne: Wales-Smith Wind, Purefoy, Petoud.

BERUFSBILDUNG

Bildungskurs für Hallenpersonal

Es dürfte wohl kein Zweifel darüber bestehen, dass in der Ausbildung des Hallenpersonals gewisse Mängel bestehen. Zu dieser Erkenntnis ist auch die letzte Concierge- und Oberkellner-Tagung in Zürich gelangt, wo darauf hingewiesen wurde, dass neben der praktischen Ausbildung im Betrieb doch bestimmte Gebiete durch die Theorie ergänzt werden sollten.

Nicht in allen Fällen kann gesagt werden, dass dieses Personal mit einer guten Schulbildung in den Hallendienst eintritt, wo es sofort in Kontakt mit internationalen Gästen gelangt, und deshalb auch in- und ausländische, über elementare Kenntnisse auf dem Gebiet des Verkehrs-wesens, der Geographie, der Geschichte usw. Bescheid zu wissen.

Der Schweiz. Bedienungspersonal-Verband, Sektion Zürich der Union Helvetia, hat es sich zur Pflicht gemacht, in dieser Richtung einen Vorstoss zu unternehmen, um auch jenen Angestellten Weiterbildung zu ermöglichen, denen der Besuch der schweizerischen Hotelfachschulen aus verschiedenen Gründen nicht möglich ist. In Verbindung mit der Gewerbeschule der Stadt Zürich ist es gelungen, einen Bildungskurs für das Hallenpersonal der Hotels und gastgeblichen Betriebe der Stadt Zürich zur Durchführung zu bringen.

Der Kurs beginnt am 1. November 1951 und dauert bis Ende Februar 1952 mit einem Unterricht von 15. Dezember bis 15. Januar. Kurstag ist der Donnerstag von 15.30 bis 17.00 Uhr. Kurslokal ist das Institut Juventas, Lagerstrasse 45, Zimmer 51.

Es ist zu erwarten, dass möglichst viel Hallenpersonal wie Concierges, Conducteurs, Nacht-concierges, Liftiers, Chasseurs, Portiers usw. sich an dieser Ausbildungsmöglichkeit beteiligen werden.

Gesuchte Adressen durch die Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung

Nachfolgend angeführte Bedienungsgeldangestellte, deren gegenwärtiger Aufenthaltsort, trotz erfolgter Nachforschungen, nicht auffindig gemacht werden konnte, werden ersucht, sich unter Beibringung von Originalausweisen über ihre in den Jahren 1949-1951 innegehabten Arbeitsstellen, mit der Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung, Gartenstr. 112, Basel, in Verbindung zu setzen.

Name und Beruf:

Brenzikofer E., Obersaaltochter
Barzan E., Saaltochter
Borjan E., Zimmermädchen
Walker I., Zimmermädchen
Jehli Chr., Etagenportier
Walker Chr., Etagenportier
Gerber H., Portier-Conducteur
Bettoldi Italo,
Blaser Paul, Chef de rang
Capaul Josef, Liftier
Haag Anna, Saaltochter
Spinias, Portier
Zimofer, Portier
Birrer Hedwig, Saaltochter
Müller Elfriede, Zimmermädchen
Imbach F., Portier
Rainer R., Kellner
Gruber W., Saalpraktikantin
Brood Antonia, Saaltochter
Tüssel Margr., Zimmermädchen
Caffisch Alfred, Alleinportier
Weltl Margrit, Restauranttochter
Stadelmann C., Zimmermädchen
Ineichen Josef, Hausbursche
Straub R., Zimmermädchen
Zenz S., Saaltochter
Giger E., Saaltochter
Müller M., Zimmermädchen
Bättig C., Portier
Chassan Natalie, Saal-Zimmermädchen
Roubi Madeleine, Saal-Zimmermädchen
Consandery Elisabeth, Saal-Zimmermädchen
Sonderogger Agnes, Saal-Zimmermädchen
Cosandery Elise, Saal-Zimmermädchen
Blaser Frieda, Saal-Zimmermädchen
Reich Agnes, Zimmermädchen
Bitter Anita,
Schaller Emil, Portier
Bossard Ruedi, Portier
Durrer M., Saaltochter
Vacher Paul
Lorenz Annemaria, Saaltochter
Stingelin Sonja, Saaltochter
Heimisch Antonia, Saaltochter
Foletta Rosina
Voncini Cosma
Grimm Rosa, Zimmermädchen
Danegger Emma, Zimmermädchen
Dubacher Ida, Zimmermädchen
Wettslein Ida, Zimmermädchen
Giger Irene, Saaltochter
De Biasio Christl, Zimmermädchen
Bellottini, Zimmermädchen
Baldini, Zimmermädchen
Herzog Bethly, Saaltochter
Kohlmayr Margrit, Saaltochter
Hodel Gertrud, Saaltochter
Küng Ruth, Saaltochter
Stiffler Nina, Zimmermädchen

PAHO

Convocation

à la huitième assemblée des délégués, jeudi, 25 octobre 1951, 10.15 heures, à l'hôtel Baur au Lac, Zurich

Ordre du jour:

1. Souhaits de bienvenue par le président de caisse.
2. Appel.
3. Procès-verbal de l'assemblée des délégués du 25 novembre 1948.
4. Approbation des rapports des exercices annuels 1948, 1949, 1950.
5. Approbation des comptes annuels 1948, 1949, 1950.
6. Rapport de l'administration de la caisse.
7. Collaboration des employeurs et des employés envers la PAHO.
8. Délibération et approbation des nouveaux statuts:
 - a) fixation des primes-employeur,
 - b) fixation des primes-employé,
 - c) autres prescriptions statutaires,
 - d) règlement du fonds de secours volontaire.
9. Elections:
 - a) du président de la caisse,
 - b) des autres membres du comité de caisse et des suppléants.
 - c) des vérificateurs de comptes et des suppléants.
10. Imprévu.

Le comité de caisse participe à l'assemblée dans le cadre des dispositions prévues par l'art. 15 des statuts.

Chaque membre de la caisse (employeur et employé) peut également assister à l'assemblée des délégués, toutefois à ses propres frais, et prendre part aux débats, sans cependant bénéficier du droit de vote, ni de suffrage.

den und einmal 2 Wochenstunden während eines Semesters für Ergänzung ihrer beruflichen Kenntnisse einschalten.

Die lokalen Arbeitgeberverbände haben der Durchführung dieses Kurses ihre volle Unterstützung zugesagt, so dass zu erwarten ist, dass die Teilnahme am Kurs durch Prinzipal und Vorgesetzte ermöglicht wird.

Am Kurs kommen folgende Gebiete zur Behandlung: Verkehrswesen, Geographie, Geschichte der Stadt Zürich und der Schweiz, Staatsbürgerkunde, Elementar-Buchhaltung, sowie einzelne Gebiete der Kunst (Theater, Ausstellungen) die noch auf weitere Gebiete ergänzt werden können.

Die Teilnahme am Kurs ist unentgeltlich. Anmeldungen sind zu richten an das Sekretariat der Union Helvetia, Freigutstrasse 10, Zürich.

Bennussi Giovanni, Portier de nuit

Mawon André, Portier de nuit

Speltini Carlo, Etagenportier

Ritz Emil, Portier de nuit

Galser William, Portier de nuit

Cohn Madeleine, Saaltochter

Casanova Eva, Saaltochter

Meylan E., Zimmermädchen

Genier A., Zimmermädchen

Krönert Irmgard, Zimmermädchen

Forster Elisabeth, Zimmermädchen

Galante Albert, Nachtportier

Kost Amelia, Zimmermädchen

Nell Elisabeth, Zimmermädchen

Widmer Agnes, Zimmermädchen

Meier Käthi, Zimmermädchen

Bede Yvonne, Zimmermädchen

Schneider Margrit, Zimmermädchen

Ziegler Paul, Nachtportier

De Cal Ida, Zimmermädchen

Gasandier Gilbert, Kondukteur

Leitz Ida, Zimmermädchen

Dworak Justine, Zimmermädchen

Schnets Emmi, Zimmermädchen

Schroepfer Johann, Hausbursche

Schick P., Zimmermädchen

Volan J., Hausmädchen

Dafarra M., Zimmermädchen

Schetti D., Zimmermädchen

Kraker Maria, Zimmermädchen

Peter Lorenz, Nachtportier

Wyss Hans, Kondukteur

Valz Armide, Zimmermädchen

Wult Esther, Zimmermädchen

Feige Irmgard, Zimmermädchen

Gauchner Linzetta, Zimmermädchen

Grat Therese, Zimmermädchen

Goehlaider Anni, Zimmermädchen

Bauer Hugo, Hausbursche

Widmer Robert, Hausbursche

Kast Fritz, Hausbursche

Landolt Anni, Zimmermädchen

Guadagneri Elma, Zimmermädchen

Fischknecht Trudy, Zimmermädchen

Songetti D., Zimmermädchen

Moretti R., Zimmermädchen

Estermann J., Zimmermädchen

Sicherheits- und bequemlichkeitshalber für die Reise immer

AMERICAN EXPRESS TRAVELERS CHEQUES

CORDIAL CAMPARI
Feinster Dessert Likör



Fabrikanten: Thomi & Franck AG, Basel

Villars-sur-Ollon

à vendre l'Hôtel Marie-Louise, 2ème rang, parfait état, confort, 65 lits, bains, salles spacieuses, boxes, parc, tennis, 6880 m². Affaire sérieuse et intéressante. Très bien situé. S'adr. R. Favre, notaire à Ollon s/Aigle.

Kiram Walker's
CANADIAN CLUB
Whisky
ALSO
BOURBON & RYE
GENERAL AGENTS:
F. Siegenthaler Ltd.
LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33

Zu mieten oder zu kaufen gesucht für

Kinderheim

passendes Haus mit Umschwung. Detaillierte Offerten möglichst mit Photo unter Chiffre M 44008 Lz an Publicitas Luzern.

Diät-Kochkurs

29. Oktober bis 3. November 1951
Kursleiter: **Rud. Rupplin**, Diätchef Sommer 1951 im Kurhaus Tarasp
1 Woche Theorie und Praxis. Der Diätkurs kocht für sich separat.
Wertvoll für alle Fachleute in Küche und Service!
Prospekt „Diätkurs“ sofort auf Verlangen.
Telephon (041) 25551
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Konkursrechtliche Liegenschaftssteigerung

In summarischen Konkursverfahren über **Bieber Erwin**, 1696, gew. Hotelier z. Adler, Rheinfelden, gelangen die nachbeschriebenen Liegenschaften Dienstag, den 6. November 1951, nachm. 2½ Uhr, im Hotel „Adler“ in Rheinfelden, an eine

einzigste öffentliche Steigerung

nämlich: K'Schatzung
IR. Rheinfelden Nr. 78, Kat. Plan 45, Parz. Nr. 1141; 3,97 Aren Gebäudeplatz am Obererplatz Fr. 17 860.-
mit Hotelgebäude Nr. 283 z. „Adler“ mit erheblichem Tavernenrecht, brandversichert zu Fr. 240 000.-
Anmerkung: Wirtschafts- und Hotelinventar lt. Inventar, Wert Fr. 125 000.-
IR. Rheinfelden Nr. 79, Kat. Plan 46, Parz. Nr. 1208; 16,01 Aren Gebäudeplatz, Hofraum und Garten, s. d. Ringmauerstrasse Fr. 9 600.-
mit Gartenhaus und Liegehalle Nr. 268, brandversichert zu Fr. 23 300.-
und Autogarage und Liegehalle Nr. 466, brandversichert zu Fr. 12 000.-
Konkursamtliche Schätzung total Fr. 300 000.-
Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen vom 17. bis 27. Oktober 1951 beim Konkursamt Rheinfelden zur Einsichtnahme auf.
Rheinfelden, den 9. Oktober 1951.
Konkursamt Rheinfelden.

A remettre

un grotto

dans la Mendrisiotto, à cuisinier, affaire très rentable. Arrangement pour le grotto complet ou en location. Répondre sous chiffre A R 2481 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel-Restaurant

in Stadt des Kantons Neuenburg in zentralster Lage, aus langjährigem Besitz, zu verkaufen. Umsatz ca. Fr. 150 000.-. Notwendiges Kapital Fr. 50 000.-. Für weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

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

Das Hotel und Restaurant Belvoir in Rüschlikon bei Zürich

mit einem Jahresumsatz v. bisher ca. Fr. 400 000.-, ist ab 1. Januar 1952 oder ab zu vereinbarem Datum in bestausgewiesenen Fachmann in Pacht zu vergeben.

Offerten mit lückenlosen Angaben über die bisherige Tätigkeit sind zu richten an die Gemeinde- und Kantonalen Rüschlikon, mit Aufschrift „Belvoir Belvoir“. Die nähere Beschreibung des Objektes wird den Interessenten auf Wunsch zugestellt. Es können nur schriftliche Anmeldungen entgegengenommen werden.

WENN SIE

Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

«Roberts Modern & Commercial»

SCHOOL OF ENGLISH

Lerne perfekt Englisch in 3 Monaten bei guter englischer Familie. Privatstunden von erfahrenem Lehrer. Nettes Heim, gute Verpflegung und schönes Zimmer. Frohes Familienleben. Preis 1 £ 20.- pro Monat, alles inbegriffen. Prima Referenzen von ehemaligen Studenten zu Diensten. Roberts, 15 Wyndham Avenue, Margate on Sea, Kent, England.

Informationen und alle Einzelheiten erfahren Sie durch Mr. O. Maitre, Gartenstrasse 79, Basel.

Ungeziefer

jeglicher Art vertilgt mit Garantie zuverlässig, billig und direkt, überall in der Schweiz.

Otto v. Büren, Zürich
staatlich geprüft, Hardturmstr. 280, Tel. 27 70 69.



Um den Ausschank von **Sauser**

zu steigern, verwenden Sie mit Vorteil das Werbematerial, das wir Ihnen kostenlos zur Verfügung stellen.

Dieses Jahr haben wir erstmals sehr wirkungsvolle Girlanden aus Weinlaub und Trauben vorbereitet, die der Gaststube eine frohe Weinlestimung verleihen und dadurch natürlich den Sauserverkauf günstig beeinflussen.

GRATISMATERIAL

1. Plakättchen „Trinkt Schweizer Sauser!“, Format 30x42 cm, 4farbig.
2. Tischreiter „Trinkt Schweizer Sauser...“, den jungen Wein voll froher Laune“, Format 14,8x10,5 cm, 4farbig.
3. Menükarten „Heute besonders zu empfehlen“, Format 12x20,5 cm, 4farbig.

KÄUFLICHES MATERIAL

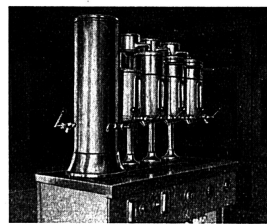
4. Girlanden aus Weinlaub in lebhaften Farben. Band von 5 m Fr. 1.50. Zuschlag für weisse oder blaue Trauben 50 Rappen pro Stück.

Zustellung erfolgt sofort auf einfache Anfrage an die

Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweiz. Landwirtschaft
Sihlstrasse 43, Zürich, Telephon (051) 237133 und 232577

BRAVILOR an der

OLMA, HALLE II, STAND 205



Anlage Hotel Baur au Lac, Zürich

Besichtigen Sie die Ausstellung unserer

FILTERKAFFEE- UND TEE-MASCHINEN

vom Modell Klein-Baby bis zur kombinierten Grossanlage auf Wärmeschrank.

Eine Kostprobe zeigt Ihnen die hervorragende Qualität des Kaffees, die mit dem unübertroffenen Frischwasser-System unserer Maschinen erreicht wird.

HGZ - AKTIENGESELLSCHAFT, ZÜRICH-AFFOLTERN

Telephon (051) 466490

Gesucht für Wintersaison:

Praktikantin für Bureau und Buffet
Nachportier-Skiman-Tournant
2-3 Saaltöchter
Restaurationstochter

Offerten mit Photo, Zeugnis kopien und Angabe von Sprachkenntnissen an R. Kenzinger, Waldhaus, Sils-Maria.

Gesucht

wird wegen Demission zu baldigem Eintritt

Verkehrsdirektor od. Verkehrssekretärin

Gute Sprachkenntnisse Bedingung. Eingehende Offerten mit Bild unter Angabe der Lohnsprüche sind zu richten an Herrn O. Matt, Präsident des Verkehrsvereins Meiringen und Umgebung, Meiringen.

Hôtelier

avec longue expérience et connaissant les langues cherche à reprendre

direction

hôtel, clinique ou hôpital, de préférence Suisse romande ou Tessin. Accepterait éventuellement poste supérieur, soit Chef de réception ou Chef comptable.

Entrée 1er décembre ou date à convenir. Adresser offres sous chiffre OFA 7591 L à Orell Füssli-annonces S A, Lausanne.

Direktor

gesucht

für grösseres Hotel in Graubünden

für nächste Sommersaison. Detaillierte Offerten unter Chiffre DR 2375 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zeit und Geld sparen
jederzeit bereit sein, sauber und rationell arbeiten

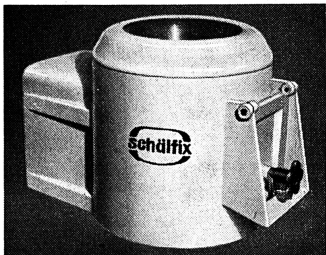
können Sie mit dem

Schälfix

der neuzeitlichen u. kleinen Gemüseschälmaschine

Schälfix schält mühelos ca. 4-5 kg Kartoffeln, Rüben, Sellerie oder Kohlraben in ca. 1,5-2 Minuten. - Preis Fr. 795.-

Direkt ab Hersteller oder durch die Fachgeschäfte.



ZAI & CO., APPARATEBAU EBIKON-LUZERN
Telephon (041) 235 00

Für Herz u. Nerven

schlucke man beruhigende **Kräuterpillen «Helvesan-5»** zu Fr. 3.65. Sie empfinden diese Herz- und Nerven-hilfe wohltuend, spüren die **«Helvesan-5»-Wirkung** bald, denn Ihrem Herzen, den Nerven und der Gesundheit allgemein ist es grolle. Man nehme **«Helvesan-5»** zweckmässig mit beruhigendem **«Nerven-Tee»** aus der Apotheke od. Drogerie. Wo nicht erhältlich, Versand durch Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

Helvesan-5



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, Mullergasse 14
Telephon (071) 2 15 01

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

Firma-Reklameschilder

in Leuchtmittel oder Lichtreklame nach unserem neuen Verfahren steigern bestimmt auch Ihren Umsatz. Erneuern und ändern von bestehenden Reklamen. Verlangen Sie unverb. Offerte durch **L. KRAFT, OLTEN** Telephon (062) 5 40 59 Spezialwerkstätte für neueste Lichtreklamen

Gummi-Läufer

abwaschbar, glatt, gelocht oder gerippt, jede Dimension sofort lieferbar. — Auf Wunsch: unverbindlicher Vertreterbesuch.

A. Schmid, Mühlebachstrasse 35, Zürich

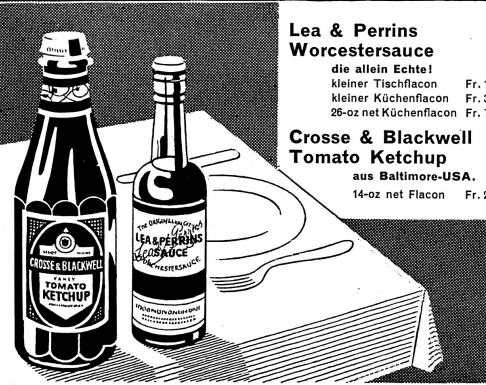
Fordern Sie



STEINHÄGER

GENERALVERTRETER
F. SIEGENTHALER A.G.
LAUSANNE
Telephon (021) 23 74 33

Eine Tafel ohne diese Zugaben ist wie ein "i" ohne Punkt!



Lea & Perrins Worcestersauce

die allein Echtheit
kleiner Tischflacon Fr. 1.85
kleiner Küchenflacon Fr. 3.10
26-oz net Küchenflacon Fr. 7.10

Crosse & Blackwell Tomato Ketchup

aus Baltimore-USA.
14-oz net Flacon Fr. 2.80

Lieferantennachweis durch die Generalvertretung:
Gustav Gerig & Co. AG., Zürich 34, Telephon (051) 24 26 18

Echter Baselbieter Kirsch

Spezialbrand

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

Geflügel gefroren

Qualität entscheidet!

HANS GIGER & CO., BERN

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



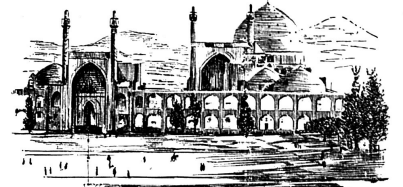
Der Appetit kommt...
mit dem Anschauen!

Nichts ist einladender als eine gute Salamiwurst «Citterio» mit der schönen roten Farbe gesunden Fleisches, mit dem angenehmen, appetitlichen Duft und der festen, gleichmässigen Füllung! Eine Platte Salamiwurst «Citterio» als Vorspeise genügt, um aus einem improvisierten Essen ein frohes Festmahl zu machen! Sorgen Sie stets dafür, dass Ihr Hausvorrat an «Citterio»-Salami nie ausgeht.



SOC. ACC. CITTERIO - RHO - MILANO (ITALIA)

ALBERTO BONIZZI - Schweizergasse, 21 - ZÜRICH
A. DE SIMONI & CO - Moosmattstrasse, 14 - LUZERN



Nach eigener Photo von unsern Persien-Reisen

ISFAHAN, berühmt durch seine prächtigen Moscheen und Teppiche

Es ist ein Genuss ohnegleichen, sich all die wunderschönen Bauten anzuschauen. Könnten Sie nur einmal dabei sein!

Ein Genuss ist es aber auch, auf der Suche nach besonders wertvollen Stücken Stapel um Stapel der feinen Isfahan- und originellen Bachtjari-Teppichen durchzusehen.

Viele davon finden Sie jetzt in unserer Kollektion. Sie warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Weil wir direkt in Persien einkaufen, deshalb sind unsere Preise so günstig. Profitieren auch Sie davon:

Bachtjari	142 x 200 cm	Fr. 490.-
Bachtjari	151 x 204 cm	Fr. 490.-
Bachtjari	153 x 295 cm	Fr. 750.-
Bachtjari	209 x 302 cm	Fr. 1150.-
Bachtjari	222 x 308 cm	Fr. 980.-
Isfahan fin	138 x 209 cm	Fr. 980.-
Isfahan fin	137 x 203 cm	Fr. 1060.-
Isfahan fin	215 x 324 cm	Fr. 2750.-
Isfahan fin	232 x 350 cm	Fr. 3250.-

EIN GANG ZU GEELHAAR LOHNT SICH!

Teppichhaus



W. Geelhaar AG., Bern, Thunstrasse 7 (Helvetiaplatz)
Gegründet 1869 Telephon 2 21 44

Tea-room

an sehr guter Lage in Zürich
zu vermieten

50 Innenplätze und schönes Gartenrestaurant. Neu und gediegen erstellt im Jahre 1980 mit kompl. Einrichtung für Patisserie und Glacéfabrikation. Prima Existenz, da gut eingeführt. Antritt nach Übereinkunft. Nötiges Kapital zur Übernahme des Inventars 120-140 Mille. Vermittler verboten. Kapitalkräftige Interessenten melden sich unter OFA 827 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

WILD

Frisch erlegte Rehe und Hasenoffert über die Jagdzeit zu günstigen Tagespreisen. Fr. Hirschi, Metzgerei, Oberburg (Bern).

Aber gewiss

... nur bei Interessenten kaufen!



So sieht ein Horgen-Glarus-Stuhl von unten gesehen aus. Der Sitz aus einem Stück gebogen, die Ecken mit eingeleimten Backen verstärkt. Eine gute und solide Schweizerarbeit!

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS

Tel. (050) 520 91

PLANTEURS
RÉUNIS LAUSANNE