

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **61 (1952)**

Heft 12

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 30 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° 85. Téléphone (061) 5869a

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 30.—, halbjährlich Fr. 12.—, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.—, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.—, monatlich Fr. 3.—. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 5869a

Nr. 12 Basel, 20. März 1952 Erscheint jeden Donnerstag 6r. Jahrgang 6r. année Paraît tous les jeudis Bâle, 20 mars 1952 N° 12

Der Zentralvorstand des SHV. zum Landwirtschaftsgesetz

Wie anlässlich der Präsidentenkonferenz, die kürzlich in Bern tagte, auf eine Anfrage hin mitgeteilt werden konnte, hat sich der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins — nach Abwägung des Pro und Contra — für die Annahme des Landwirtschaftsgesetzes ausgesprochen, in der Meinung, dass in unserem Vereinsorgan auch einer gegnerischen Meinung Raum gewährt werden soll, was heute durch einen uns übermittelten, die Argumente der Widersacher des Gesetzes sachlich zusammenfassenden Artikel, aus der Feder von *Walter Pfenniger*, Luzern, geschieht. In der nächsten Nummer wird alsdann der befürwortende Standpunkt zur Darstellung gelangen.

Unser Zentralvorstand liess sich bei seiner zur Vorlage positiv eingestellten Haltung in der Hauptsache von folgenden Überlegungen leiten:

1. Ein zusammenfassendes Gesetz, das den Umfang bestimmt und die Grenzen zieht für Schutzmassnahmen zugunsten unserer volkswirtschaftlich und staatspolitisch so eminent wichtigen Bauernsamen, ist jenem überschäumenden, kaum mehr überblickbaren Vierterlei von notrechtlichen Erlassen und etatistisch-administrativen Zwangseingriffen bei weitem vorzuziehen, das bisher an der Tagesordnung war und ohne Zweifel auch inskünftig wieder ins Kraut schiessen müsste, wenn es zu einer Ablehnung des festen institutionellen Rahmens käme, den die gesetzgebenden Organe nach langer, sorgfältiger Arbeit aufgestellt haben.
2. Hotellerie und Bauernstand sind die zwei Wirtschaftsgruppen, die sich infolge ihrer Abhängigkeit von allen Wettern des Himmels und der internationalen Politik bisher als besonders empfindlich und gefährdet erwiesen haben. Für beide Zweige treffen daher die Voraussetzungen für eine wohlgedachte, Mitte und Mass haltende Anwendung der neuen Wirtschaftsartikel unserer Bundesverfassung in erster Linie zu. Oder soll wirklich nur die Uhrenindustrie, die ihr Statut von Staats wegen erhalten hat, privilegiert bleiben?
3. Eine vor kurzem auf unsere Initiative hin durchgeführte Aussprache zwischen den berufenen Vertretern der schweizerischen Landwirtschaft und einer ebenso starken Delegation unserer Hotellerie liess klar erkennen, dass es bei gutem Willen hüben und drüben möglich ist, Meinungsdivergenzen sowie Interessenkonflikte zu überbrücken und das Gemeinsame dem Trendenden voranzustellen, zum Nutzen beider Teile und damit auch zum Wohle des Volksganzen.
4. Seitens der Landwirtschaft wurde uns — in Übereinstimmung mit höchsten behördlichen Erklärungen — die bestimmte Zusicherung gegeben, dass in der Anwendung der umstrittenen Gesetzesvorlagen und ganz speziell in der Handhabung allfälliger Importregelungen die besonderen, als für das Land ebenfalls lebenswichtig erachteten Bedürfnisse der Hotellerie weitgehend berücksichtigt und geschützt werden sollen, im Interesse der Aufrechterhaltung unserer internationalen Wettbewerbsfähigkeit.

Es besteht kein Grund, den Ernst, die Ehrlichkeit und die Erfüllbarkeit dieser Zusicherungen in Zweifel zu ziehen; dies umso weniger, als auch wir selbst durch entsprechende Vertretung und Verteidigung unserer legitimen Interessen in den vorgesehenen konsultativen Körperschaften zum Rechten sehen können, und zwar viel nachdrücklicher und wirksamer, als dies früher möglich gewesen ist. Denn die beratenden Gremien, die bisher am Werke waren, erhielten ihre Zusammensetzung und ihre Aufgaben nicht selten durch das un stabile Gutdünken von gelegentlich einseitig urteilenden Verwaltungsorganen. Jedenfalls stehen jene Kommissionen an Bedeutung und Geltung hinter dem neuen, gesetzlich fundierten, der öffentlichen Kontrolle in sehr exponierter Lage ausgesetzten Überwachungsausschuss weit zurück.

5. Über eines gibt sich jedermann Rechenschaft:

Man darf die Landwirtschaft nicht einfach ihrem Schicksal und den Zufälligkeiten eines zügellos freien Spiels der Kräfte

Ist das Landwirtschaftsgesetz eine nationale Notwendigkeit?

Von Walter Pfenniger, Luzern

Dank dem erfolgreichen Referendum, das trotz heftiger Widerstände ergriffen wurde, ist heute der Schweizer Stimmbürger aufgerufen, einen wichtigen und folgenreichen Entscheid über das Landwirtschaftsgesetz zu treffen.

Welches sind Sinn und Ziel des umfangreichen Textes des Bundesgesetzes über die Förderung der Landwirtschaft und die Erhaltung des Bauernstandes? In 123 Artikeln wird versucht, die schweizerischen Agrarprobleme gesetzgeberisch zu lösen. Der Umfang und die Mannigfaltigkeit der Vorlage überraschen und sind dem mit landwirtschaftlichen Fachfragen nicht vertrauten Bürger nicht ohne weiteres verständlich. Zur sachlichen Aufklärung muss festgehalten werden, dass viele Artikel des vorliegenden Landwirtschaftsgesetzes aus Bestimmungen früherer Gesetze und zahlloser bisheriger Subventionsbeschlüsse in der neuern Vorlage neuerdings übernommen wurden. Bei der umfassenden Agrarkodifikation scheint man darauf nicht verzichten zu können. Bekanntlich meint man heute in der Schweiz, auch in wirtschaftspolitischer Hinsicht, um der berühmten Ordnung in der Freiheit willen, möglichst alles gesetzlich zu regeln, reglementieren und staatlich dirigieren zu müssen. Das landwirtschaftliche Bildungs- und Versuchswesen braucht nicht so weitgehend eine Staats-Angelegenheit zu sein. Die landwirtschaftlichen Berufsverbände sind dank ihren grossen finanziellen Mitteln absolut in der Lage, ohne Staatshilfe für einen berufstüchtigen Nachwuchs in allen Teilen Sorge zu tragen. Bekanntlich schaffen auf privatwirtschaftlicher Basis unterhaltene Versuchs-

überlassen, wenn verhindert werden soll, dass die Flut der Industrialisierung und Vermassung einen unentbehrlichen, selbständig erwerbenden, mit Heimatscholle, Tradition und Ewigkeitswerten tief verwurzelten Teil des Volkes bis auf unbedeutende Reste hinwegspült. Das Landwirtschaftsgesetz stellt nach dem Dafürhalten von vielen bewährten, auf dem Boden einer freiheitlichen Ordnung stehenden Männern der Wissenschaft, der Wirtschaft und auch der Staatskunst — es sei nur an das bedeutsame Urteil von alt Bundesrat Dr. *Stampfli* erinnert — einen geeigneten, weise ausgewogenen Versuch dar, unseren Bauernstand zu Berg und Tal als eine der entscheidenden ökonomischen, politischen und kulturellen Kraftquellen des Landes zu erhalten.

Die Gegner des Gesetzes haben manches gewichtige Argument zur Hand. Können sie uns aber eine konstruktive Lösung der Frage zeigen, wie man das Versprechen besser zu erfüllen vermöchte, das der Bauernsamen in schwerer Kriegs- und Krisenzeit von allen Teilen des Volkes gegeben wurde?

Dies sind einige der wichtigsten Gründe für die das Landwirtschaftsgesetz empfehlende Stellungnahme unseres Zentralvorstandes. Und nun habe Herr *Walter Pfenniger* das Wort, bevor — in der kommenden Nummer — der Standpunkt der Befürworter eingehend dargelegt wird!

Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident

rat im „Sicherstellungsgesetz“ bereits alle nötigen Kompetenzen. Die trotz besonders günstigen Umständen nur sehr knapp angenommenen Wirtschaftsartikel sollten sehr restriktiv angewendet und ausgelegt werden. Die *etatistische Lösung unserer Agrarprobleme* sieht aber eine sehr extensive Auslegung der Wirtschaftsartikel vor. Die Hauptfrage stellt sich nun für den Stimmbürger, ob die Landwirtschaft und der Absatz landwirtschaftlicher Produkte einer unter staatlicher Aufsicht stehenden Planung unterworfen werden sollen. Dies kann hauptsächlich nur ausserhalb der traditionellen Handels- und Gewerbefreiheit geschehen. Das Landwirtschaftsgesetz ist zweifellos ein eigentliches *Monopol- und Ermächtigungsgesetz*. Die Gesetzesbestimmungen sind völlig kautschukartig. So wird z. B. zum Art. 22 erwähnt: „Über das, was im Sinn von Artikel 22 unter landwirtschaftlichen Erzeugnissen verstanden werden soll, gehen die Meinungen auseinander; je nach der Auslegung ist auch die Schutzwirkung grösser oder geringer. Die Vertreter der Landwirtschaft möchten dazu auch Kondensmilch, Milchpulver, Dauermilch, Gefrier- und Trockeneier, Gemüse- und Fruchteinkonserven, Fleisch usw. zählen. Man muss es der Praxis überlassen, die Grenzfälle abzuklären.“ Ähnlich wie beim Begriff „landwirtschaftliche Erzeugnisse“ liegen die Verhältnisse bei demjenigen der „gleichartigen Produkte“.

Hängt die Praxis von der Auslegung ab, so kommt das meiste auf den *Geist der Auslegung* an. Hiefür liegen nun allerdings *Präzedenzfälle* vor, die zum Aufsehen mahnen. Die Gesetzesverfasser hatten ursprünglich diesem z. B. einen Artikel beigefügt, der auch das Pilz- und Beeren sammeln bewilligungspflichtig erklären wollten! Die Hoteliers und Gastwirte als Grosskonumenten können aus praktischer Erfahrung ein Liedlein singen über die staatliche Konsumlenkung und Ernährungs diktatur. *Die Kriegswirtschaft wird zum Dauerzustand*. Das Agrargesetz bringt den staatlich dirigierten Familientisch. Der Schweizer soll in Zukunft nicht mehr essen und trinken, was er will, sondern was ihm der Staat gnädig vorschreibt. Das berüchtigte *Weinstatut* soll auf dem Umweg über das Landwirtschaftsgesetz nun doch verwirklicht werden. Es wird dazu, wenn nötig, *überall künstlich Mangel geschaffen*. Den Geltungsbereich des Gesetzes kann der Bundesrat von sich aus nach Art. 1, Absatz 2, nachher auf dem Verordnungswege bestimmen. Bewirtschaftung auch der Bienen, Hühnerfarmen und der Blumen. Dem Bauer bringt das Gesetz den Acker- und Stallvogt. Es macht ihn für alles „bewilligungspflichtig“; er wird zum verpönten Staatsbauer.

Die totale Abnahme- und Preisgarantie drückt zwangsläufig die Leistung und damit die Qualität herunter, der Nutzen auf kurze Sicht verwandelt sich in schwere Schäden auf lange Sicht, was eine Senkung des Wohlstandes des Volkes mit sich bringt. Die beabsichtigten Importsperrern werden zum Bumerang für den Export. Import schafft bekanntlich Export. Daran ist auch der volkswirtschaftlich sehr bedeutende unsichtbare Export, wie ihn die grosse schweizerische Fremdenindustrie darstellt, eminent interessiert. Die mit Recht geforderte und angestrebte *Kostensenkung im Gastgewerbe* würde durch die künstliche, protektionistische Preishochhaltung der wichtigsten Lebensmittel schwer getroffen. Man wird uns einwenden, dass die *Konsumenteninteressen* in den ständigen konsultativen Kommissionen gewahrt würden. Die bisher gemachten Erfahrungen mit diesen nur beratenden Kommissionen

sind für uns gar nicht vertrauenerweckend. Dieser „Kommissionsschirm“ ist für den Konsumenten nur aus billigem Papier und hat bloss akademische Bedeutung ohne jeden praktischen Wert. In der freien Wirtschaft passt sich normalerweise der Produzent den Konsumenten an. Das Landwirtschaftsgesetz geht den umgekehrten Weg: Es will den Konsumenten zwingen, das von ihm abgelehnte Produkt zu übernehmen und sich ganz nach den Wünschen der Produktion zu richten. Einige Kostproben des Konsumzwanges und statistische Lenkung des Speisezettels erleben wir, wie uns allen noch in unangenehmer Erinnerung, im vergangenen Frühjahr mit den Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen und Kartoffeln.

Es geht aber beim Landwirtschaftsgesetz nicht nur um rein wirtschaftliche Belange. Die *Erhaltung des Bauernstandes* ist ein Anliegen, das weit über wirtschaftliche Erwägungen hinaus grundlegende staatspolitische Interessen berührt. Indem aber der Schweizer Bauer gewöhnt wird, nur noch an *Staatskrücken* zu gehen, erweisen wir ihm einen denkbar schlechten Dienst. Es gibt daher selbst viele einsichtige Bauern, die aus richtigen wirtschaftlichen und staatspolitischen Überlegungen und vom Standpunkt eines wirklich freien Unternehmertums der verhängnisvollen Konsequenzen wegen das neue Gesetz kategorisch ablehnen.

Es ist zu wünschen, dass die staatsinterventionistische Vorlage, der bedauerlicherweise Bundesrat und Parlament und die Parteien von Rechts bis Links (die letzteren bestimmt mit voller ideologischer Berechtigung) grossmehrheitlich zugestimmt haben,

am kommenden 30. März abgelehnt und dadurch die Bahn freigelegt wird für eine bessere Lösung des weitschichtigen Landwirtschaftsproblems. Für eine bessere Lösung! Der Schutz der landwirtschaftlichen Produzenten, wie er durch die dem Volke zur Abstimmung unterbreitete Vorlage angestrebt wird, lässt nach Art, Ausmass und Richtung jede klare Begrenzung vermissen. Es sind im Gesetz auch keinerlei zuverlässige Garantien zugunsten jener Wirtschaftszweige enthalten, die, wie die Hotelier, in besonderem Masse durch hohe landwirtschaftliche Produktpreise benachteiligt sind. So ist z. B. bekannt, dass nach Annahme des Landwirtschaftsgesetzes auf dem Fettesektor allerdings geplant ist, das dem Gastgewerbe, zu den bisherigen sehr schweren hinzu, neue zusätzliche Lasten bringen wird. Die bessere Lösung wird also vom Standpunkt des Gastgewerbes darin bestehen müssen, dass man den Bundesbehörden keine *Blankovollmacht* erteilt, alles zu tun, was von der landwirtschaftlichen Interessenvertretung angestrebt wird, sondern dass dafür gesorgt wird, dass gegen ein übermassiges protektionistisches Vorgehen wirksamer Schranken gezogen werden. Es müssen ferner andere in ihrer Existenz bedrohte Erwerbsgruppen die beruhigende Zusicherung erhalten, dass der Agrarschutz in seiner praktischen Anwendung nicht zu ihrer langsamen, aber sicheren Erdröselung führt. Durch die Verwerfung des Landwirtschaftsgesetzes müssen wir Bundesrat und Parlament auch sagen, dass wir jede Art offener oder verkappter staatssozialistischer Wirtschafts- und Steuerpolitik, wie sie heute leider in Bern an der Tagesordnung ist, entschieden ablehnen.

Oui, pour la loi en faveur de l'agriculture, mais...

Un de nos membres nous a écrit au sujet du statut agricole une longue lettre, dans laquelle il fait certaines réserves quant aux conséquences que ces mesures de protection pourraient avoir pour les consommateurs. Nous croyons qu'il n'est pas inutile de faire état de cette missive ici-même. Elle est en général favorable à la loi qui, le 30 mars, sera soumise à la votation populaire, à condition que les organes chargés d'appliquer cette loi fassent preuve de modération et n'abusent pas unilatéralement des vastes compétences que le peuple suisse leur donnera probablement.

(Réd.)

Voici en résumé l'opinion de notre correspondant:

Les adversaires de la loi s'efforcent de crier au dirigisme abusif et vont même jusqu'à contester le caractère constitutionnel du statut de l'agriculture. C'est là, semble-t-il, chercher des arguments qui n'ont plus rien à voir avec la logique et une conception raisonnable de la situation.

Il est indéniable que les intérêts supérieurs du pays sont en jeu, que la Suisse a un *besoin absolu* de conserver une paysannerie saine et forte, que les articles économiques de la Constitution donnent précisément la compétence au Conseil fédéral de venir en aide à une branche qui intéresse le pays tout entier, et dont la situation est menacée. Elle a de plus fait elle-même de gros efforts d'auto-défense.

A l'heure actuelle, la formation professionnelle se développe dans toutes les branches de l'industrie et de l'artisanat, et avec les progrès de la technique, il est bon de permettre aux jeunes agriculteurs de se mieux préparer aux méthodes modernes de culture, d'élevage, etc. Le peuple suisse ne restera pas non plus insensible au standard de vie extraordinairement modeste qui est malheureusement encore le lot de certains paysans de la montagne en particulier. C'est dire que, de ce point de vue, on ne peut qu'applaudir les législateurs qui ont mis sur pied le statut de l'agriculture. L'intention est excellente et le but que l'on se propose d'atteindre est d'améliorer la production en recherchant la qualité qui a valu aux produits suisses la faveur dont ils jouissent à l'étranger.

L'hôtellerie doit aussi pouvoir compter sur une agriculture forte dans les régions montagneuses spécialement, puisque ce sont ces deux branches qui sont les mamelles de vallées, qui, sans cela, se dépeuplèrent et seraient vouées à la misère. Ce sont deux branches complémentaires et si l'hôtellerie est heureuse de trouver sur place des produits agricoles

originaux et de qualité, l'agriculture trouve dans l'hôtellerie un débouché apprécié au moment où elle se plaint d'avoir quelque peine à exporter par exemple son fromage et certains fruits.

Ceci montre que l'hôtellerie *approuve en principe* les mesures que les autorités ont prises pour donner à l'agriculture la *garantie et la sécurité* dont elle avait besoin.

Si l'on n'a rien à objecter, théoriquement, au statut de l'agriculture, on doit faire cependant quelques réserves quand au fameux article économique que nous voulons encore reproduire ci-dessous:

Art. 23

1. Si les importations compromettent le placement de produits agricoles à des prix équitables selon les principes de la présente loi, le Conseil fédéral peut, en tenant compte des autres branches économiques:

a) Limiter le volume des importations de produits de même genre;

b) Percevoir des droits de douane supplémentaires pour les importations de produits de même genre, si ces importations dépassent un volume déterminé.

c) Obliger les importateurs à prendre en charge des produits de même genre, d'origine indigène et de qualité marchande, dans une proportion acceptable par rapport aux importations, et à cet effet, prendre les mesures nécessaires et arrêter des prescriptions.

2. - Lorsque le placement d'un produit agricole indigène est entravé de manière intolérable par l'importation d'un produit d'un autre genre, il peut être dérogé temporairement au principe énoncé au premier alinéa (produit de même genre). En pareil cas, le Conseil fédéral peut aussi, par des mesures prises au sens du premier alinéa, maintenir dans les limites raisonnables l'importation de produits semblables et cela, soit avant la récolte du produit indigène, soit avant la période où il est le plus abondant. Ces arrêtés, qui devront être conformes aux accords internationaux, feront, en règle générale, l'objet de deux rapports annuels à l'Assemblée fédérale. Les dispositions du présent alinéa ne sont pas applicables aux huiles et aux graisses comestibles mentionnées à l'article 26, ainsi qu'aux matières premières et produits mi-finis nécessaires pour leur fabrication.

3. - Lorsque les importations sont subordonnées à l'octroi de permis, ceux-ci doivent être périodiquement l'objet d'une nouvelle réglementation, des contingents suffisants étant réservés pour permettre une adaptation aux circonstances.

4. Les producteurs de denrées agricoles protégées par des mesures prises au sens du présent article, ainsi que leurs organismes de mise en valeur, ne recevront, en règle générale, aucun permis d'importation pour les denrées en question.

Les dispositions ci-dessus sont terriblement vagues et le consommateur qui approuvera la loi en faveur de l'agriculture signera en quel-

Le Comité central de la Société suisse des hôteliers et la loi en faveur de l'agriculture

A une question posée lors de la conférence des présidents de section qui s'est tenue récemment à Berne, on put répondre que le Comité central de la Société suisse des hôteliers, après avoir pesé le pour et le contre des mesures prévues, s'était prononcé en faveur de l'acceptation du statut de l'agriculture. Il estimait cependant que l'organe de notre société devait refléter également l'opinion des adversaires de la loi et des sceptiques. C'est donc eux qui ont la parole aujourd'hui, et la semaine prochaine les protagonistes de la loi exposeront encore leur point de vue.

L'attitude positive de notre Comité central a été surtout dictée par les considérations suivantes:

1. Une loi générale fixant l'ampleur et les limites des mesures de protection en faveur de notre paysannerie si éminemment importante au point de vue politique et économique est préférable à une foule de décrets d'urgence et à de multiples interventions étatiques et administratives sur lesquels ou ne peut plus avoir une vue d'ensemble. Or ils étaient à l'ordre du jour jusqu'à maintenant et ils continueraient à se multiplier si l'on refusait de donner à ces mesures le cadre que les législateurs leur ont donné après un travail long et minutieux.
2. L'hôtellerie et l'agriculture sont les deux branches économiques qui se sont révélées les plus sensibles et les plus menacées, car elles dépendent étroitement des conditions météorologiques et de la situation politique et économique internationale. Ces deux branches étaient dans une situation qui permettait de faire usage avec réflexion et mesure des nouveaux articles économiques de la Constitution fédérale. Sans cela, on est vraiment obligé de se demander si l'horlogerie qui a été dotée de son statut doit rester la seule privilégiée?
3. Une conférence qui a eu lieu sur notre initiative il y a quelques semaines entre les représentants qualifiés de l'agriculture suisse et une délégation de l'hôtellerie a permis de constater clairement, qu'en faisant preuve de part et d'autre de bonne volonté, il est possible de concilier des divergences de vue et les conflits d'intérêts, pourvu que l'on recherche surtout ce qui unit — et non ce qui sépare — ceci pour le plus grand profit des deux parties et pour le bien de la population tout entière.
4. L'agriculture nous a donné — ce qui concordait aux déclarations de nos plus hautes autorités — la *ferme assurance* que l'on tiendrait largement compte des *besoins de l'hôtellerie qui est également une industrie*

que sorte un chèque en blanc au Conseil fédéral chargé de diriger la production et le commerce des produits de notre sol. Voter oui, comme on se sent moralement obligé de le faire, c'est faire confiance aux autorités. C'est pourquoi l'hôtellerie, en tant que consommatrice, peut demander que les mesures qui seront prises ne le soient pas trop unilatéralement et trop arbitrairement. Ce qui s'est passé l'année dernière, doit demeurer en mémoire de ceux qui auront pour tâche de protéger l'agriculture et les inciter à un peu de modestie. La nature a montré qu'elle n'entendait pas se plier à des dispositions schématiques prises trop longtemps à l'avance. Elle a déjoué les pronostics établis même par des personnes extrêmement compétentes, et il en est résulté des fausses manœuvres dans les restrictions d'importation, etc.

En outre, si la *prise en charge* de la production indigène est un moyen qui peut se révéler utile dans des cas exceptionnels, il faut se garder d'y recourir trop souvent, car au lieu d'encourager la production *qualitative*, on arrivera à une production *quantitative* qui est peut-être intéressante pour le paysan ou le vigneron, mais qui n'a plus rien à voir avec l'intérêt bien compris du pays.

L'application de la loi sur l'agriculture sera particulièrement délicate, car les répercussions des limitations d'importation de produits étrangers, la perception de droits de douane supplémentaires, la prise en charge et autres dispositions qui pourront être prises seront considérables pour toute la population. Qu'on le veuille ou non, les mesures

clé de notre pays, lors de l'application de la loi sur l'agriculture, et spécialement en décrétant les restrictions d'importation qui seront éventuellement nécessaires, ceci pour permettre à notre industrie de conserver sa capacité de concurrence sur le plan international.

Il n'y a aucune raison de mettre en doute le sérieux, la bonne foi et la concrétisation de ces promesses, ceci d'autant moins que nous avons nous-mêmes pu faire reconnaître nos droits, représenter et défendre nos intérêts légitimes dans les commissions consultatives prévues, et cela beaucoup plus efficacement et énergiquement que ce ne fut le cas précédemment; car les organes consultatifs qui ont œuvré jusqu'à présent étaient parfois désignés et voyaient leur tâche fixée au gré de la fantaisie instable d'organes administratifs jugeant souvent unilatéralement. En tous cas, l'importance et la valeur de ces commissions étaient bien inférieures au nouveau comité de surveillance légalement justifié et fort exposé au contrôle de l'opinion publique.

5. Il est un point dont chacun se rend compte:

On ne peut laisser l'agriculture simplement à son sort et au libre jeu des forces auxquelles elle est soumise si l'on veut empêcher l'accélération de l'industrialisation, le nivellement d'une partie de notre population indépendante, étroitement liée à notre sol et à nos traditions, et si l'on veut surtout qu'elle ne disparaisse presque totalement. La loi sur l'agriculture représente de l'avis de plusieurs hommes d'Etat, économistes, hommes de sciences et en général de personnes désirant la liberté dans l'ordre de leur opinion — rappelons simplement l'important jugement porté sur ce sujet par M. *Stämpfli*, ancien conseiller fédéral — une tentative judicieuse et sagement pesée de conserver une paysannerie de plaine et de montagne qui est une des forces économiques, politiques et culturelles du pays.

Les adversaires de la loi ont maints arguments importants, mais peuvent-ils répondre d'une façon positive et trouver une solution constructive si on leur demande:

Comment mieux tenir la promesse qui a été faite par toutes les couches de la population aux paysans pendant la pénible période de crise et de guerre?

Telles sont les plus importantes raisons qui ont engagé le Comité central à recommander l'approbation de la loi. Dans le prochain numéro les partisans de la loi auront l'occasion d'exposer en détail leur point de vue.

en faveur de l'agriculture contribueront à maintenir le niveau élevé de la vie ou le feront monter encore. A l'heure actuelle où l'inflation menace de tous côtés, des mesures protectionnistes de ce genre peuvent contribuer à déclencher une hausse générale des prix qu'il est difficile d'enrayer.

On ne saurait refuser à l'agriculture la protection dont elle a incontestablement besoin, mais il faut espérer que les organes chargés d'interpréter et d'appliquer la pensée du législateur, le feront avec *pondération*.

Si l'on fait appel à la *solidarité* du peuple suisse, en faveur de l'agriculture, il faudra que cette solidarité soit réciproque lorsque la loi sera votée, car si l'on doit aider aux branches menacées, on n'a pas le droit de leur en sacrifier d'autres.

Ces réflexions, qui sont destinées moins au grand public qu'aux autorités qui appliqueront la loi, ne doivent pas empêcher le peuple suisse d'approuver des mesures de protection qui sont en principe dans l'intérêt supérieur du pays, à condition que le pouvoir exécutif en fasse usage avec mesure et à bon escient.



Preis- und Existenzprobleme der Hotellerie

Der Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren trat kürzlich in Klosters zu seiner ordentlichen Generalversammlung zusammen. Bei dieser Gelegenheit hielt Herr Direktor H. Weissberger, Zürich, Mitglied des Zentralvorstandes und Präsident der Preisnormierungskommission des SHV, ein aufschlussreiches Referat, das wir auch unseren Lesern in seinen Grundzügen zur Kenntnis bringen möchten.

uns oft nahegelegt wird, dieses Ziel bei den bestehenden Kostenverhältnissen nicht erreicht werden kann.

Durch die Arbeiten der sogenannten Luzerner Konferenz ist das Gesamtproblem der Hotellerie einer eingehenden Prüfung unterzogen worden. Es ist zu hoffen, dass das Resultat der Untersuchungen von vier Arbeitsausschüssen Lösungsvorschläge zeitig wird, die der Hotellerie eine Kompensation für die bestehende Preis-Kosten-Klemme bieten.

Was nun unsere Preisordnung betrifft, so darf gesagt werden, dass die Preisofferte der schweizerischen Hotellerie klar und sauber ist. Unser Hotelführer wird von keinem ausländischen Instrument dieser Art in seiner Übersichtlichkeit und seinem Orientierungswert übertroffen. Die in ihm enthaltenen Minimalpreise sind allerdings, was Zimmer und Pension anbelangt, zu tief. Sie würden auch bei Vollbesetzung keine ausgleichende Betriebsrechnung, geschweige denn eine Rendite ermöglichen. Der Hotelier muss also danach trachten, einen guten Mittelpreis zu erzielen, wenn er einigermaßen auf seine Rechnung kommen will. Das Steigen der ausländischen Hotelpreise hat ihm dies erleichtert. Von den jüngsten Restriktionen im Reisezahlungsverkehr und der Währungsentwicklung geht andererseits wieder ein Preisdruck aus, der die Erzielung guter Mittelpreise in der Saisonhotellerie erschwert.

Unbegründete Kritik an unserem Preisregulativ

In der Agitation gegen unser Preisregulativ wird vielfach der Vorwurf erhoben, wir hätten zu viele grosse - und damit ist gemeint: zu viele kleine - Hotels. Dies Auffinden verkennt die wirklichen Verhältnisse. Von den Mitgliederbetrieben entfallen 44% auf solche mit Minimalpreisen bis zu Fr. 12.50, und 36% auf solche bis zu Fr. 15.-. Insgesamt entfallen also 80% aller Betriebe auf die Preiskategorie von Fr. 15.-. Minimalpensionspreis abwärts, und nur 20% auf Betriebe mit Minimalpensionspreisen von Fr. 15.50 bis Fr. 22.50 und mehr. Stellt man auf die Beträgnisse ab, so ergibt sich, dass immerhin fast ein Fünftel (20%) der Betriebe auf Betriebe in der Preiskategorie bis zu Fr. 15.- entfallen, 23% auf solche der Preiskategorie von Fr. 15.50 bis Fr. 18.50, 14% auf solche der Preiskategorie von Fr. 19.- bis Fr. 22.-, und bloss 4% auf Betriebe mit Minimalpensionspreisen von Fr. 22.50 und darüber. Daraus erhellt mit aller Deutlichkeit, dass in der

Schweiz auch für bescheidenere Börsen die Möglichkeit besteht, einen Ferienaufenthalt im Hotel zu bestreiten. Bezeichnenderweise dominiert auch die Schweizer Kundschaft in den Häusern der unteren Preiskategorien, während die ausländische in denen der höheren Rangstufen überwiegt.

Die wahre Struktur der Schweizer Hotellerie

Immer wieder wird die sogenannte Grosshotellerie auf Korn genommen und behauptet, der Kleinhotellerie gehöre die Zukunft. Auch hierin zeigt sich entweder die Unkenntnis der wahren Verhältnisse oder eine bewusste Irreführung des Publikums. Von den gesamten von der Statistik erfassten Gasthöfen verfügen 4500 Betriebe zusammen nur über 45000 Betten, sind also alles Kleinstbetriebe, die für den eigentlichen Tourismus ausser Betracht fallen. Auf die verbleibenden 2500 Hotels kommen 130000 Betten, und zwar ist die Betriebsgrösseordnung die folgende:

- 1600 Betriebe verfügen über 21- 50 Betten (66%)
- 550 Betriebe verfügen über 51-100 Betten (22%)
- 250 Betriebe verfügen über mehr als 100 Betten (10%)
- 50 Betriebe verfügen über mehr als 200 Betten (2%)

Daraus geht hervor, dass der Grosstbetrieb in der schweizerischen Hotellerie eine ausgesprochene Ausnahme bildet. Dessen ungeachtet wird immer von den grossen Hotelkältern gesprochen, die nicht mehr zeitgemäss seien. Paradoxe genug, die gleichen Leute, zu sagen, die Zukunft gehöre dem Volkstourismus, für die ja gerade grosse Hotels eine Voraussetzung bilden, eignen sich doch kleinere Häuser nicht gut, um grössere Gruppen aufzunehmen.

Im Laienurteil wird überdies übersehen, dass unsere Kur- und Ferienorte aus mancherlei Gründen auf repräsentative Häuser angewiesen sind. Solche verleihen dem ganzen Ort erst sein Ansehen und seine internationale Bedeutung, und für die Durchführung von Grossanlässen sind sie schlechterdings nicht zu entbehren. Viele nationale und internationale Kongresse könnten z. B. ohne Grosshotels gar nicht organisiert werden. Es ist auch nicht richtig, dass die grossen Häuser getreue zu den schlechtest frequentierten und "rentierenderen" gehören. Andererseits ist es eine unbestreitbare Tatsache, dass viele solcher Grosshotels noch private Familienunternehmungen sind und von den Besitzern mit unerschütterlichem Durchhaltewillen in Betrieb gehalten werden, selbst wenn durch die Missgunst der Zeit dies nur mit gewaltigen Substanzopfern verbunden

Dritte höhere Fachprüfung im Kochberuf

Nachdem sich bereits mehrere Interessenten aus der deutschen und der welschen Schweiz für die Prüfung gemeldet haben, wird voraussichtlich eine dritte Prüfung im November 1952 in Luzern durchgeführt werden. Die Kandidaten französischer Zunge werden in ihrer Muttersprache geprüft.

Sollten sich aus der Westschweiz jedoch genügend Bewerber für eine dortige eigene Prüfung melden, so wird diese an einem zentralen Ort in der französischen Schweiz durchgeführt.

Weitere Anmeldungen für die dritte Prüfung können noch entgegengenommen werden. Die Anmeldeformulare hierfür sind bei der Geschäftsstelle der SFG, Postfach 703, Zürich 39 (Tel. 051) 259055, zu beziehen.

Voraussetzungen für die Zulassung: (Art. 3 des Reglements):

„Zu den Prüfungen wird zugelassen, wer in vollen Ehren und Rechten steht, in der Schweiz berufstätig und niedergelassen ist, das Fähigkeitszeugnis als Koch besitzt und seit dem Abschluss seiner Berufslehre mindestens fünf Jahre im Beruf tätig gewesen ist. In begründeten Ausnahmefällen kann die Prüfungskommission einen Bewerber zur Prüfung zulassen, sofern er seit Abschluss der Berufslehre mindestens drei Jahre im Beruf tätig war.“

Gelernte Konditionen-Patisiers, die seit Jahren als Koch tätig sind, können zur Prüfung nur zugelassen werden, wenn sie die nachträgliche Lehrabschlussprüfung als Koch im Sinne von Art. 25 des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung bestanden haben.

Jeder fachlich gut ausgewiesene, strebsame Koch, der sich im Beruf und für die Zukunft ein höheres Ziel gesetzt hat, erstrebt den bundesgesetzlich geschützten Titel des

diplomierten Kochs.

Die mit der Vorbereitung und der Prüfung verbundenen Opfer an Zeit und Geld werden sich lohnen! Der ethische Wert des Beweises hohen beruflichen Könnens gibt dem Diplominhaber Sicherheit und stärkt dadurch sein Fortkommen.

ist. Dieser Opfergeist verdient Anerkennung und nicht verständnislose Kritik.

„Umstellung - Anpassung“

oft wird der Hotellerie empfohlen, sich den beschiedenen Ansprüchen der Kundschaft anzupassen und durch Vereinfachung der Leistungen Kosten zu sparen. Interessanterweise muss man aber feststellen, dass die Ansprüche eher die Tendenz haben, zu steigen, und gerade der Mensch aus einfacheren Verhältnissen möchte es in den Ferien nicht schlechter, sondern besser haben als zu Hause. Das gilt nicht nur hinsichtlich des Komfortes, sondern auch in bezug auf die Verpflegung. Die oft angelegte Umstellung im Sinne einer Erweiterung der Speisekarte (Darbietung verschiedener Menüs usw.) müsste zwangsläufig eine Verteuerung der Küche zur Folge haben.

Die Bestandsung von Pensionspreisen rührt nicht selten davon her, dass Gäste sich in Ferienhochstimmung ohne nähere Überlegung einer Hotel-Preiskategorie zuwenden, die mit allem Drum und Dran nicht mehr in ihr Ferienbudget hineinpasst. Was die leider nie ganz verstummenden Klagen wegen der sogenannten Extras anbelangt, so hängt das oft auch mit dem letztgenannten Umstand zusammen. Es ist aber zu sagen, dass der Schweizer Hotelier-Verein immer wieder Richtlinien an seine Mitglieder herausgibt, um sie zu einer klaren, verantwortbaren Kalkulation zu erziehen und sie vor Übermarkungen zu warnen. Natürlich gibt es Sünden, aber diese finden sich in jedem Berufsstand. Wir unterstützen sie keineswegs, und wir gehen grundsätzlich allen Klagen, die uns gemeldet werden, auf den Grund. Wenn sie sich als begründet erweisen, so reden wir dem betreffenden Mitglied ins Gewissen und sagen ihm, wie sehr sein Verhalten ihm selbst und darüber hinaus dem ganzen Berufsstand Schaden zufügt. Meistens sind Ungehelichkeiten die Ursache der Klagen. Generell von Überforderungen zu sprechen, ist nicht nur eine schlagwortartige Übertreibung, sondern gehört eigentlich in das Kapitel der böswilligen Verleumdung. Aus den regelmässigen Kontroll-

Das Preis- und Existenzproblem der Schweizer Hotellerie

Die Schweizer Hotellerie kämpft seit Jahren um einen gerechten Entgelt für ihre Leistungen. Von einer Preispolitik kann dagegen nicht gesprochen werden, weil wir mit unserem Angebot durch die Zahlungsmöglichkeiten des Auslandes und den Zahlungswillen des Inlandes in allzu engen Schranken gehalten werden, und weil es sich beim Verkauf von „Ferien“ nicht um einen unbedingbaren Lebensbedarf, sondern um einen Wahlbedarf handelt, bei dem der Käufer die Trümpele in seiner Hand hat. Zudem geniessen wir auch keinen Preisschutz, sondern sind dazu verurteilt, immer nur Objekt der allgemeinen Preis- und Prektionspolitik des Bundes zu sein.

Die Preise sollten die Kosten decken

Um die heutigen Preisprobleme zu verstehen, ist es angezeigt, den Blick kurz in die Vergangenheit zu richten. In der Zeit vor dem ersten Weltkrieg bestanden in unserem Beruf überhaupt nicht die geringsten Ansätze zu einer Preisnormung. Bei erfreulich hohen Frequenzen wurde in unserem Gewerbe ein Ausverkauf getrieben, der mit seinen niedrigen Preisen die halbe Welt anzog, unsere Volkswirtschaft befruchtete und den Ausgleich unserer Zahlungsbilanz ermöglichte. Die Hotellerie aber hat selbst, von einigen Ausnahmen abgesehen, recht bescheidene, meistens aber ganz ungenügende Betriebsergebnisse erzielt, ungenügend für allem deshalb, weil sie keinen Raum liessen, durch entsprechende Abschreibungen und Rückstellungen für kommende schlechtere Zeiten vorzusorgen. Es war die Zeit, wo man in Erstklassenhäusern für Fr. 10.- volle Pension haben konnte.

Betriebs- und volkswirtschaftlich gesehen sollte der Preis die Kosten decken und dem Unternehmer ein Existenzminimum gewährleisten. Diesem selbstverständlichen Grundsatz wurde in jenen Zeiten, wo man sich im Glauben an einen unaufhaltsamen wirtschaftlichen Aufstieg wiegte, viel zu wenig Beachtung geschenkt. Unsere Fachleute werteten miteinander die Preise zu einer Preisnormung, die die höchsten Leistungen. Einige Kriegsjahre genühten, um das ganze Kartenhaus zum Einsturz zu bringen. Bereits im Jahre 1915 mussten kantonale und regionale Hilfsaktionen eingeleitet und auf dem Notverordnungswege eingeschritten werden, um ein massenhaftes Zusammenbrechen von Hotelunternehmen und deren Gläubiger zu verhindern. Diese Massnahmen führten einige Jahre später zur Gründung der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft.

Die Preisnormierung - Grundstein einer kaufmännischen Betriebsführung

Der Schweizer Hotelier-Verein hat aus dieser kritischen Situation der Hotellerie die Lehre gezogen, dass es unerlässlich sei, seine Mitglieder zu richtiger Kalkulation zu erziehen und sie zur Einhaltung verbindlicher Richtlinien, das heisst einer gewissen Ordnung in der Preisgebung, zu verpflichten. Schon nach dem ersten Weltkrieg wurden Preisregulative erlassen. Im Jahre 1933 kam es zur Schaffung einer neuen Preisordnung, welche leider auf den damals ungenügenden und im Zuge der allgemeinen Deflationspolitik noch gesenkten Preisen aufbauen musste. Konnten auch die Preise wegen des damals im Verhältnis zur Nachfrage viel zu grossen Bettenangebotes nicht erhöht werden, so war wenigstens weiteren Preisbrüchen durch eine Rückenstärkung der Mitglieder Einhalt geboten. Der Anfang zu einer solidarischen Zusammenarbeit im Preisrecht war damit gemacht und gleichzeitig in einer Zeit schwerster Frequenzosen auch der Grundstein zu einer kaufmännischen Betriebsführung in unserem Gewerbe gelegt.

Ungünstige Frequenz-, Preis- und Kostenkonstellation - Überprüfung des Gesamtproblems notwendig

Wenn sich die neue Preisordnung nicht sofort günstig auswirken konnte, so dürfte das vor allem dem Umstand zuschreiben lassen, dass nach der Abwertung des Schweizer Frankens die kurze Morgenluft einer besseren Zukunft schon nach zwei Jahren durch den Ausbruch des zweiten Weltkrieges hoffnungslos verblüht. Wohl entzweit der Schweizer Gast damals wieder unsere Ferienplätze und verhärtete, dass die Frequenzentwicklung einen noch katastrophaleren Verlauf nahm. Zur ungenügenden Frequenz während der Kriegsjahre gesellte sich die Sorge wegen der anhaltend steigenden Gestehtungskosten sowohl der Lebensmittel als auch aller anderer Bedarfsartikel, die unsere Betriebe benötigen. Während so auf allen Gebieten die Preise stiegen, setzte die Eidg. Preiskontrolle unseren wiederholten dringlichen Gesuchen um eine Anpassung an die veränderte Kostenlage unannäherlichen und hartnäckigen Widerstand entgegen. In langen Abständen zugestandene partielle Preiserhöhungen blieben wegen der bereits wieder munter weitergeklüfferten Selbstkosten illudisch, so dass die Hotellerie mit ihren Preisen hinter der Kostenentwicklung dauernd im Rückstand blieb. Bei einer 60-80prozentigen und in wichtigen Positionen darüber hinausgehenden Kostensteigerung erreichte die totale Erhöhung der Minimalpreise nur rund 30%. So ergab sich schliesslich in der Hotellerie eine Preis-Kosten-Konstellation, welche unsere Ertragslage immer unhaltbarer gestaltete, so dass diese in eine eigentliche Rentabilitätskrise umänderte. Bei den heutigen Einstandspreisen bedarf die Hotellerie einer Bettenbesetzung von über 70% um ihre totalen Gestehtungskosten decken zu können. Wenn demgegenüber die durchschnittliche Bettenbesetzung im Jahre 1950 nur 39,5% betrug, so wird sofort klar, dass allein auf dem Wege der Frequenzsteigerung eine Hebung der Rentabilitätskrise nicht möglich ist, und dass auch durch eine Preisrenkung, wie sie

Die Vereinsbehörden am Werk

Der Zentralvorstand hat in einer seiner letzten Sitzungen beschlossen, von Zeit zu Zeit in der Hotel-Revue ein Resumé zu publizieren über die Sitzungen und Konferenzen, an denen die Geschäftsleitung und Funktionäre des Zentralbureaus teilnehmen, um die Interessen der Hotellerie, des Schweizer Hotelier-Vereins und seiner Mitglieder zu vertreten und zu wahren. Es kann sich bei dieser Orientierung an dieser Stelle als sehr hilfreich erweisen, wenn die Mitglieder die einzelnen in den Konferenzen behandelten Geschäfte, Fragen und Probleme näher einzutreten, sondern lediglich darum, unserer Mitgliedschaft einen summarischen Überblick über die Tätigkeit des SHV im Aussendienst zu geben.

Januar 1952

Teilnahme an der Trauerfeier für Sir Francis Towle in London und Übernahme des Präsidiums der International Hotel Association in Paris. - Konferenz beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit in Bern. - Konferenz mit Union Helvetia betreffend die Anpassung und Erneuerung des Mehrstädte-Lohnabkommens (Basel, Bern, Lausanne und Zürich) in Zürich. - Sitzung der Spezialkommission SHV betreffend die Stellenvermittlungsbüreaux Basel und Lausanne in Basel. - Konferenz mit Herrn Florian Niederer, Vizedirektor der Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung, betreffend Studienreisen ausländischer Reisebureaux-Fachleute. - Sitzung der Konsultativen Kommission für Schlachtvieh und Fleisch in Bern. - Vorstandssitzung des Schweiz. Bundesierkomitees in Zürich. - Teilnahme an der Tagung der Erfahrungsaustauschgruppe II in Biel. - Sitzung des Initiativ-Komitees zum Schutze der Urheberrechtskonsumenten in Zürich. - Sitzung mit dem Vorstand des Basler Hotelier-Vereins und dem Vorstand des kant. Wirtvereins betreffend die Anwendung des Mehrstädte-Lohnabkommens auf die Stadt Basel. - Teilnahme an der Veranstaltung der Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe in Zürich. - Konferenz mit den Vertretern der SUISA und des Schweiz. Wirtvereins betreffend Revision des SUISA-Tarifes in Zürich. - Vorbesprechung und Durchführung der Aussprache einer Delegation des SHV mit Herrn Nationalrat Reichling, Präsident des Schweiz. Bauernverbandes, und mehreren andern Vertretern der Landwirtschaft. - Sitzung mit dem Vorstand des Berner Hotelier-Vereins und dem Wirtverein der Stadt Bern betreffend das Mehrstädte-Lohnabkommen. - Zentralvorstandssitzung SHV in Leysin. - Sitzung mit dem Hotelier-Verein Lausanne mit einer Delegation des Wirtvereins betreffend das Mehrstädte-Lohnabkommen. - Konferenz mit der Schweiz. Rentenanstalt betreffend Versicherungsfragen. - Sitzung der Subkommission Gestehtungskosten der Luzerner Konferenz in Bern. - Sitzung des Pressekomitees des Aktionskomitees für ein gesundes Hotelgewerbe in Bern. - Sitzung des Touristischen Ausschusses der Reisezentrale für amerikanische Armee-Urlauber in Zürich. - Sitzung des Arbeitsausschusses des Aktionskomitees für ein gesundes Hotelgewerbe in Bern.

Februar 1952

Teilnahme an der Generalversammlung des Hotelier-Vereins Davos, und Referat über diverse Fachfragen. - Sitzung des Geschäftsleitenden Ausschusses SHV in Bern, speziell wegen Be-

sprechung der Auswirkungen der englischen Devisenrestriktionen im Reiseverkehr. - Vorstandssitzung des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes, ebenfalls wegen der Lage der Hotellerie infolge der neuen Devisenrestriktionen Englands. - Konferenz mit der Union Helvetia betreffend das Mehrstädte-Lohnabkommen in Zürich. - Sitzung des Subkomitees für Weinpropaganda der Konsultativen Kommission für die Schweiz. Weinwirtschaft in Bern. - Konferenz einer Delegation des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes und einer Abordnung des Schweizer Hotelier-Vereins mit den Herren Bundesräten Dr. Rubattel und Dr. Escher betreffend Auswirkungen der englischen Devisenrestriktionen auf Fremdenverkehr und Hotellerie der Schweiz. - Besprechung mit Hoteliers aus Paris betreffend Schaffung neuer Möglichkeiten zur Beschäftigung von Schweizer Personal, inkl. Stagiaires, in der französischen Hotellerie in Zürich. - Besprechung der organisatorischen Massnahmen für die Volksabstimmung mit dem kantonalen Gewerbeverband Basel-Stadt und dem Basler Hotelier-Verein. - Sitzung der Schweiz. Stagiaires-Kommission in Baden. - Sitzung der Aufsichtskommission für die Bedienungsgeldordnung in Zürich. - Sitzung des Vorstandes der Gemüse-Union in Zürich. - Presse-Konferenz des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes in Bern. - Jubiläum des Office neuchâtelois du Tourisme in Neuchâtel. - Referat über die Hotelbedürfnisklausel anlässlich der Sitzung der Demokratischen Partei des Kantons Zürich. - Sitzung des Untersuchungsausschusses der Sub-Kommission betreffend Massnahmen für die Frequenzsteigerung der Luzerner Konferenz in Bern. - Besprechung mit englischen Journalisten über die Lage der Hotellerie in der Schweiz. - Sitzung des Ausschusses des Aktionskomitees für ein gesundes Hotelgewerbe in Bern. - Presse-Konferenz, veranstaltet durch die Propagandazentrale für die Erzeugnisse der Schweiz. Landwirtschaft und der Eidg. Alkoholverwaltung betreffend Kartoffelversorgung in Zürich. - Konferenz mit dem Verband Schweiz. Comestibles-Importeure und Händler betreffend Finanzierung des Rüstungsprogrammes im speziellen über die vorgesehene Erhöhung der Zölle auf feinen Esswaren. - Konferenz der Delegiertenversammlung einer Vereinigung zum Schutze der Urheberrechtskonsumenten in Zürich. - Sitzung der Paritätischen Kommission für Ein- und Auswanderung im Gastgewerbe in Bern. - Konferenz der Treuhänder der Schweiz. Lebensmittel-Importeure betreffend Förderung des Absatzes von Piemonteser Originario-Reis in Bern. - Referat über die Hotelbedürfnisklausel anlässlich der Sitzung der Kath. Volkspartei des Kantons Basel-Stadt. - Stahlabnahme im Radio Zürich betreffend Stellungnahme der Hotellerie zur Volksabstimmung vom 2. März 1952 über die Hotelbedürfnisklausel. - Referat in der Delegiertenversammlung der kath.-kons. Volkspartei des Kantons Baselland über die Hotelbedürfnisklausel. - Teilnahme an der Parteiversammlung der Liberalen Partei Basel-Stadt; Votum betreffend die Hotelbedürfnisklausel. - Besprechung einer internationalen Enquête durch das Comité du Tourisme der OECE über Rentabilität der Hotelinvestitionen. - Teilnahme an der Sitzung der Fachschulkommission in Lausanne. - Zentralvorstandssitzung SHV und Sektionspräsidenten-Konferenz SHV in Bern. - Teilnahme an der Generalversammlung des Basler Hotelier-Vereins. - Vorträge in Brig und Visp über die Volksabstimmung vom 2. März 1952 betreffend die Hotelbedürfnisklausel.



Heidsieck & Cie.
MONOPOLE
Agence pour la Suisse:
Jean Haecy, Importation S.A., Bâle

berichten geht vielmehr hervor, dass Überforderungen sehr selten sind, dass aber andererseits infolge der ungenügenden Frequenz immer noch viele, meist kleine Häuser, sich veranlasst sehen, die Minimalpreise zu unterbieten.

Lehrt schon die Bibel, dass der Prophet im eigenen Land nichts gilt, so können wir uns damit trösten, dass schweizerische Hotelkultur bei den gerecht denkenden Schweizern und namentlich bei den Gästen aus aller Welt einen entschiedenen guten Klang hat. Der familiäre Charakter unserer kleinen und grossen Häuser wird nicht ermangeln, auch in Zukunft seine Anziehungskraft auf die einheimische und ausländische Kundschaft auszuüben. Unsere Hotellerie wird ihre traditionelle, gastfreundliche Gesinnung weiterhin pflegen und durch Aufgeschlossenheit und vorbildliche Leistungen in ihren Hotels jene Atmosphäre sicherzustellen wissen, welche den Weltruf unseres lieben Schweizerlandes als Ferienparadies begründet haben.

Faut-il améliorer notre pain?

Il y a un problème du pain quand les choses vont mal ici-bas: toutes les facultés de médecine cherchent alors à fixer le taux de blutage de la farine, c'est-à-dire sa contenance en son. Et comme, dans chacune, les uns la veulent plus noire et les autres plus blanche, rien d'étonnant à ce que le pain devienne bientôt gris. De plus en plus gris, selon la tournure des événements, et celles que soient les opinions de la science. Il redeviendrait blanc lorsque le ciel s'éclaircirait, sans consulter davantage les savants. Et, devant la mière dorée des beaux jours, nul ne songerait plus à se demander quel pain vaut mieux...

On a peut-être tort. Les habitudes alimentaires sont si profondément ancrées dans les mœurs que toutes les révolutions du monde ne parviendront jamais à les modifier. Mais le pain a beau occuper sur nos tables une place en quelque sorte sacrée, cela ne nous autorise pas à le croire indemne de tout reproche. Le professeur Lust, de Bruxelles, est par exemple très sévère pour «ces grosses boules rondes dont la partie importante, la mie, constitue une espèce de mastic et forme dans l'estomac une véritable éponge, quasi indigestible.» Cette difficulté de digestion, ne l'attribuons pas à la farine en elle-même; c'est sa forme qui est en cause, laquelle exigerait une très lente mastication, alors qu'on éprouve en général une tendance à déglutir trop rapidement la mie.

Pain complet ou pain blanc? Le pain complet, ou pain de son, contient de précieux sels minéraux, mais il est incontestablement moins assimilable que le pain blanc. Certaines personnes, en particulier les hépatiques, ne le supportent pas sans peine. Or, il ne suffit pas d'ingérer un aliment pour que l'organisme en bénéficie; encore faut-il que celui-ci absorbe réellement ses principes nutritifs. Les expériences du professeur Mouriquand, à Paris, semblent d'autre part prouver que les vitamines B sont complètement détruites même dans le pain complet. Quant au blanc, tous les diététiciens y voient un aliment qui ne contient

guère que de l'amidon, et de nature à déséquilibrer davantage un régime qui l'est déjà. Le rôle du pain ne serait-il pas d'assurer dans ce domaine un effet régulateur plutôt que perturbateur?

Telle est du moins l'opinion des Américains, qui vitaminisent leur pain depuis quelque temps déjà, et paraissent s'en trouver fort bien. N'oublions pas que les vitamines naturelles du froment sont celles du groupe B, présents dans l'écorce de la céréale, et dont on sait l'influence sur le système nerveux, la nutrition, la croissance, la circulation sanguine. Un pain où ces vitamines se trouveraient sous une forme assimilable serait en somme un progrès plus utile certes que de nombreux autres, qui augmentent le confort sans augmenter, loin de là, nos réserves de santé. (D.M.S.)

Koch- und Kellner-Lehrlingswettbewerb der BBKZ

Köche stellen im Kongresshaus in Zürich aus

Morgen, den 21. März, findet in den Räumen des Kongresshauses Zürich der traditionelle Lehrlingswettbewerb für das Gastgewerbe statt. In Anbetracht des grossen Erfolges, den unsere Köche an der Frankfurter Kochkunstausstellung erzielten, hat die paritätische Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe, Zürich, die seinerzeit vom Zürcher Hotelier-Verein, vom Wirtverein des Bezirks und der Stadt Zürich, von der Sektion Zürich der Union Helvetia, vom Cercle des chefs de cuisine, Zürich, und vom gastronomischen Studienzirkel Zürich ins Leben gerufen worden ist, beschlossen, den diesjährigen Lehrlingswettbewerb in grösserem Rahmen durchzuführen.

Herr Harry Schraemli, unser grosser schweizerischer Gastrosoph, hatte es in freundlicher Weise übernommen, die Tages- und Fachpresse über das Nähere des Programms zu orientieren. Er tat es mit jener fachmännischen Überlegenheit, die so bestechend wirkt. Und wenn er gleichzeitig den Pressevertretern Gelegenheit bot, Einblick in die berufliche Arbeit des Kochlehrlings und des Meisterkoches zu erhalten, so war dieser Anschauungsunterricht besonders willkommen. Sein Kochlehrling Kurt, der erst seit 14 Tagen in die Geheimnisse der Kochkunst eingeweiht wird, demonstrierte noch etwas schüchtern, aber mit bemerkenswertem Geschick das Dressieren der Kartoffel: Pommes châteauf, pommes parisiennes, pommes chips, pommes gaufrettes, pommes frites usw. Gerade an diesem Beispiel konnte man ersehen, wie selbst die einfachsten Dinge, die der Genuss, handwerkliches Geschick und viel Arbeit voraussetzen. Besonderem Interesse begegnete das Herrichten einer kalten Platte durch den Meister der kalten Küche, Adelrich Furrer. Diesen Künstler am Werk zu sehen, das Werden einer mit gegebenen Mitteln zu einem harmonischen Ganzen gestalteten Prachtplatte zu erleben, war ein ebenso grosser Genuss, wie am Zerstückwerk der zu so kurzer Augenweide bestimmten Schöpfung teilzuhaben.

Herr Schraemli erinnerte in seiner vorangegangenen Causerie daran, dass sich die BBKZ zum Ziel gesetzt hat, unserem Personal wie der Prinzipalschaft die Grundlagen zu einer Vertiefung der beruflichen Ausbildung zu bieten, sei es durch Veranstaltung von Vorträgen oder von Wettbewerben. Durch die Erweckung der Berufsfreude und Hebung des Leistungsvermögens soll der gastgewerbliche Beruf auch moralisch gehoben werden. Trotz allen diesbezüglichen Bemühungen bestehen im Gastgewerbe immer noch erhebliche Nachwuchsschwierigkeiten. Darum ist es unerlässlich, dass man den jungen Berufsleuten durch die Organisation von Wettbewerben das Bewusstsein gibt, dass sie etwas können. Der diesjährige Wettbewerb findet mit gutem Grund in einem grösseren Rahmen statt. Die Fachklassen der Zürcher Gewerbeschule haben an der Frankfurter Kochkunstausstellung den Grossen Preis in Gold erhalten, ein Ereignis, das einmalig ist. Die gleichen kulinarischen Kompositionen, die in Frankfurt das grosse Publikum begeisterten, sollen nun auch in Zürich ausgestellt werden.

Eine wertvolle Bereicherung erfährt der Ausstellungsplan dadurch, dass erstmals den Lehrern erwachsenen Köchen, also jenen, die zwischen Lehrling und Meister stehen, Gelegenheit geboten wird, ihr Können zu zeigen. Diese jungen Künstler stellen Prachtplatten aus, wie sie in den guten Zürcher Gaststätten serviert werden. Eine technische Kommission sorgt dafür, dass den Besuchern ein hochinteressanter Querschnitt durch alle Gebiete geboten wird, so dass auch der verwöhnte Feinschmecker auf seine Rechnung kommt.

Als weitere Attraktion sei erwähnt ein Herrentisch für 12 Personen, ausgestellt vom gastronomischen Studienzirkel Zürich.

Es darf wohl angesichts der Vielfältigkeit des Gebotenen erwartet werden, dass auch zahlreiche Berufskollegen ausserhalb der Gemarkung Zürichs morgen Freitag die Schau, die durchgehend von 13.30 bis 21.30 Uhr geöffnet ist, mit ihrem Besuch beehren werden.

AUS DEN SEKTIONEN

Hoteliereverein St. Gallen

Am 7. März traten im Hotel „Walhalla“ sämtliche Mitglieder der Sektion St. Gallen des Schweizerischen Hotelierevereins zur ordentlichen Hauptversammlung zusammen.

Den Vorsitz führte mit Elan Präsident Max Schuegler vom Hotel „Hirschen“, der in einem gedankreichen Eröffnungswort dem Ehrenmitglied Thomas Meyer und Verkehrsdirktor Armin Moser spezielles Willkommen entbot. Den Jahresbericht leitete der Vorsitzende ein mit dem Hinweis auf die wirtschaftliche Hochkonjunktur, von der jedoch das Gastgewerbe nicht in dem von ihm erwarteten Masse profitiert. Die Hotellerie auf dem Platze St. Gallen, die über nahezu 1000 Betten verfügt und rund 300 Angestellte beschäftigt, musste leider erneut einen leichten Rückgang der Logiernächte verzeichnen. Die durchschnittliche Besetzungsziffer fiel von 51% im



Todes-Anzeige

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

Herr
Alexander Wellig-Lempfen
Hotel Ravizza & National
San Bernardino

nach schwer Krankheit in Zürich im 49. Lebensjahr 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

Jahre 1950 auf 50,9% im Jahre 1951. Sehr erfreulich gestaltete sich auch in der abgelaufenen Berichtsperiode die Zusammenarbeit der Sektion mit dem Verkehrsverein, dessen Direktor sich mit ganzem Kräfteinsatz bemüht, den Fremdenverkehr in der Region Nordostschweiz in der Frequenz zu steigern und damit auch der Gallustadt immer mehr Gäste zuzuführen.

Die Zahl der Sektionsmitglieder, die eine vorbildliche Solidarität verbindet, ist nunmehr auf 17 angestiegen. Der Rechnungsführer, Direktor A. Kiefer vom Hotel „Hecht“, erläuterte die Jahresrechnung, die gutgeheißen wurde.

Beim Wahlgeschäft nahm die Versammlung mit Bedauern Kenntnis vom Rücktritt des Präsidenten, der sich dann aber dazu bewegen liess, weiterhin als Mitglied in der Kommission zu verbleiben. Zum neuen Sektionsleiter wurde einhellig der bisherige Vizepräsident Ernst Stefani vom Hotel „Rhein“ erkoren, welcher seinem Vorgänger im



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

Hoteleinrichtungen



Kiefer & Cie. AG.

Basel, Gerbergasse 14 Zürich, Bahnhofstr. 18

KUCHENCHIEF
mit In- und Auslandspraxis, tücht., patissierkund., u. abs. zuverläss., sucht Jahresstelle in gutem Haus, wo seine Frau als

KÖCHIN
mitarb. könnte. Evtl. als Ecomonatgouvernante oder am Buffet. Frei ab ca. 10. März. Sehr gute Zeugn., Off. unt. Chiffre K K 2096 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Es ist besser

Sie besprechen mit uns ein Buchhaltungs-, Kartell- oder Organisationsproblem so frühzeitig, dass wir Ihnen von allem Anfang an zu den richtigen Arbeitsmitteln raten können. 30 jährige Erfahrung, Organisationen in allen Ländern und für Betriebe jeder Grösse.



RUF-BUCHHALTUNG
AKTIENGESELLSCHAFT
Zürich, Löwenstrasse 19
Telephon (051) 257680



-GLACEN

zu Oster-Menüs

sind als Dessert sehr willkommen.

Wenn Sie „FRIG“ mitverwenden, verbessern Sie nicht nur Geschmack und die Geschmeidigkeit der Glacen, Sie erzielen auch einen erfreulichen Erfolg und zufriedene Gäste.

Für Ihre Glacen also „FRIG“, neutral für Frucht-Glacen; „FRIG“ mit Aroma Vanille, Chocolat oder Mokka für Creme-Glacen.

Für Caramel-Glacen verwenden Sie vorteilhaft unseren

Caramelzucker DAWA

Bestellen Sie bitte noch rechtzeitig bei

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 550 21



Genievre

Pour votre bien-être et pour votre plaisir dégustez chaque jour un

BOIS

LE QUEURSETGINS

FONDÉ EN 1936

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
E. DENHINGER S.A. MONTREUX

Zu verkaufen

Philco-Tiefkühltruhe

ca. 200 l, neuwertig, erst drei Monate im Gebrauch.
Anfragen und Offerten an Chiffre OFA 4144 R Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

Zu verkaufen

Glace-Maschine

m.Konservator, 6 l, Rührwerk und vier Sorbierern. Anfragen und Offerten an Chiffre OFA 8212 R Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

Zu verkaufen

National-Registrierkasse

4 Services, 9 Sparten, ohne Archivwerk, neu revidiert. Anfragen und Offerten an Chiffre OFA 7744 R Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

Zu verkaufen

National-Registrierkasse

8 Services, 5 Sparten, mit Adiorwerk, neu revidiert. Anfragen und Offerten an Chiffre OFA 8416 R Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

Zu verkaufen

Aufschnittmaschine

Berkel E. 2, neuwertig. Anfragen und Offerten an Chiffre OFA 9209 R Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

Gesucht

I. Koch-Aide

(Remplaçant de chef), erstklassige Kraft. 15. Mai bis Ende September sowie lange Wintersaison. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Adler, Grindelwald.

Zur gefl. Notiznahme!

Insertenaufträge beliebt man an die Administration, nicht an die Redaktion, zu richten.

Ein herrliches Dessert!

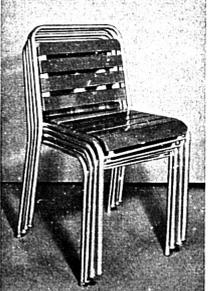


MONARCH-Ananas - mit oder ohne Kirsch. Aber es müssen MONARCH sein, die feinsten, wohl-schmeckenden Ananas aus Hawaii. Bezugsquelle: nachweis durch den Generalvertreter: Frigalimet St. Margrethen.

MONARCH

Lenhard Stahlbau-Co. Erlen

Stahlrohr- und Stahlblechmöbel-Fabrikation. Telephon (072) 5 33 51



Stapelbare Stühle und Sessel, klappbare Tische für Hotels und Restaurants
Elegante, bequeme Modelle in solider Ausführung
Verlangen Sie Prospekte und Preislisten evtl. Vertreterbesuch

Amte für das opferfreudige und erfolgreiche Wirken warmen Dank aussprach. Zum weitem gab die Versammlung ihre Zustimmung zur Verlängerung des Gesamtarbeitsvertrages für das Gastgewerbe der Stadt St. Gallen bis Ende des laufenden Jahres.

Unter Diersem befürworteten Direktor Rügner, Direktor Moser und Hotelier K. Glinz die Kontaktnahme mit dem wieder lebenskräftigen Verband der Gasthofbesitzer am Bodensee und Rhein, der im Dienste der Verkehrswerbung für sein Einzugsgebiet eine intensive Tätigkeit entfaltet.

Eine soll den Mitgliedern der Sektion anheimgestellt sein, persönlich darüber zu entscheiden, ob sie dem erwähnten Verband beitreten wollen oder nicht. Schliesslich verbreitete sich Direktor Moser in längeren Ausführungen über die Vereinbarung des Schweiz. Hoteliervereins mit der Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung hinsichtlich der Empfänge von ausländischen Reisefachleuten, Journalisten usw. Den Verhandlungen schloss sich ein gemeinsames Nachessen an, welches der Küche der „Walhalla“ bestes Lob eintrug.

V. Sch.

AUS DER HOTELLERIE

Berufung eines Schweizer Hoteliers nach Venedig

pl. Am 1. Mai 1952 wird Herr Charles Kopp die Leitung des weltbekanntesten und vollständig renovierten Hotels Bauer Grünwald in Venedig übernehmen. Herr Kopp, der im elterlichen Hotel Bodenhaus in Splügen aufgewachsen ist, sieht auf eine bedeutende Berufskarriere zurück. Er bekleidete leitende Stellen in führenden Häusern in Luzern (National), Cannes (Parc), Karlsbad (Imperial), Frankfurt (Frankfurterhof) und München (Regina). Den Posten eines Direktors hielt er in Genf (Grand Hotel Beau-Rivage) und in Assouan (Cataract-Hotel) inne. Mit Ausnahme eines einjährigen Aufenthaltes als Generaldirektor des Plaza-Hotels in Brüssel (1937/38) war Herr Kopp seit 1929 ununterbrochen in St. Moritz tätig, acht Jahre als Direktor des Palace Hotels, neun Jahre als Direktor des Hotels Carlton und die letzten vier Jahre als Direktor des Suvrettahauses. Während seiner langen Aufenthaltsdauer in St. Moritz erfreute sich Herr Kopp grosser Beliebtheit sowohl in Hotelierskreisen als auch unter der Bevölkerung. Unsere herzlichsten Wünsche begleiten Herrn und Frau Kopp nach Venedig. Möge ihnen in ihrem neuen Tätigkeitsfeld viel Glück und Erfolg beschieden sein!

Neuer Pächter

Wie uns mitgeteilt wird, hat unser Mitglied Herr J. Uffer, der früher das Hotel Suisse in Poschiavo führte, das Hotel du Myrte et Bévélers am See in Brissago als Pächter übernommen. Wir wünschen Herrn Uffer Erfolg in seinem neuen Wirkungskreis.

Schweizer Hotelier in Nordkorea

Die Meldung im Morgenblatt der Basler Nachrichten vom 29. Februar, wonach der provisorischen Liste ausländischer Zivilgefangener in Nordkorea der Name des Schweizer Alfred Gerold Matti hinzugefügt wurde, lenkt zum ersten Mal die Aufmerksamkeit auf einen Schweizer Hotelier, der seit der nordkoreanischen Invasion im Sommer 1950 verschollen ist.

Herr A.F.G. Matti war in Basel kein Unbekannter. Als Sohn eines früheren Redaktors der Hotel-Revue besuchte er von 1909 bis 1910 die Schulen in Basel, um hernach in einer Basler Firma eine dreijährige Handelslehre zu bestehen. In den Jahren 1922/23 absolvierte er mit Erfolg ein bestandenes Abschlussexamen die Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Lausanne. Kurze Zeit später erhielt er ein Engagement ins Hotel Drei Könige am Rhein, verpflichtete sich aber bereits im Frühjahr 1924 für drei Jahre als Assistent manager bei der Hongkong & Shanghai Hotels Ltd. in Hongkong, in deren Diensten er während 23 1/2 Jahren ununterbrochen in leitenden Funktionen tätig war.

Ein schwerer Schicksalsschlag traf ihn am Weihnachtstag 1947, als auf seiner Rückreise nach der Schweiz der dänische Dampfer „Kina“ bei den Philippinen in einen Taifun geriet und unterging, wobei Herr Matti seinen ältesten Sohn und alle seine Effekten verlor, selber aber mit seiner Gattin, einer geborenen Holländerin, und seinen beiden andern Kindern gerettet wurde.

Nach seiner Rückkehr in die Schweiz absolvierte er bei Herrn Emanuel Meisser im Stadt-Casino Basel eine kurze Stage, folgte aber bereits im Oktober einem Ruf nach Jamaica (Britisch Westindien), um dort die Leitung des neu eröffneten Luxus-Hotels „Tower Isle Hotel“ für die Wintersaison zu übernehmen. Durch unsere Stellenvermittlung auf diesen hervorragenden Fachmann aufmerksam gemacht, berief ihn 1949 die südkoreanische Regierung zur Übernahme der Leitung des „Chosun and Victory“-Hotels in Seoul. Da sein Kontrakt nur für ein Jahr lautete, reiste er ohne seine Familie, in der Absicht, diese bei längerem Verweilen nachkommen zu lassen. Dann brach der Krieg aus. Vermutlich ist Herr Matti beim Einmarsch der nordkoreanischen Truppen in der südkoreanischen Hauptstadt in Gefangenschaft geraten. Seit diesem Zeitpunkt erreichte die Familie kein Lebenszeichen mehr, und seine in Basel lebende Frau mit den beiden Söhnen bange um das Schicksal des Verschollenen.

NÉCROLOGIE

Joseph Fugner †

C'est avec une profonde tristesse que nous avons appris la nouvelle de la mort subite, à la suite d'une attaque d'apoplexie, de M. Joseph Fugner enlevé brutalement à l'affection des siens à l'âge de 73 ans. La nouvelle surprindra tous ceux qui l'ont connu, car M. Fugner paraissait encore très jeune et avait conservé une jeunesse de caractère étonnante.

Voici comment le « Journal de Montreux » retrace la féconde carrière de J. Fugner qui malgré son âge dirigeait encore l'Hôtel Monney et Beau-Séjour au Lac. Il était membre vétéran de la S.S.H., ce qui est le signe d'une belle fidélité à l'organisation professionnelle.

M. Fugner était né le 2 mars 1879 à Prohore, en Tchécoslovaquie et il avait acquis dans ce pays sa formation hôtelière. Il vint en Suisse en 1903 et fut premier maître d'hôtel à l'Hôtel Beau-Rivage, à Montreux où il rencontra celle qui devint sa femme. Conquis par les charmes de notre pays, il obtint sa naturalisation suisse en 1906. En 1911, il prit la direction de l'Hôtel Byron, qu'il garda jusqu'en 1922, puis fut directeur de l'Hôtel Monney de cette date à 1932. Il dirigea ensuite l'Hôtel du Golf jusqu'en 1941, puis reprit la direction de l'Hôtel Monney, dont il s'occupa jusqu'à son décès.

M. Fugner voua toujours une très grande attention aux problèmes hôteliers et fut un membre très écouté de la Société des hôteliers de Montreux. Il fit également partie du comité de propagande de l'O.T.M. et fut délégué des hôteliers à la Soc. industrielle et commerciale. C'était un homme fort sympathique, passionné pour sa profession, et dont le caractère enjoué plaisait d'emblée à tous ceux qui l'approchèrent.

Il éleva deux fils (nés à l'Hôtel Byron) dont l'un travailla dans l'hôtellerie en Angleterre, et dont l'autre est avocat à Lausanne.

Les nombreux amis que compte M. Fugner et les nombreux hôteliers suisses et étrangers ont appris son brusque décès avec un vif chagrin. A ceux qui le pleurent nous disons notre bien vive sympathie.

Fritz Vogel-Stohler †

Am 4. März 1952 starb in Zürich unser persönliches Mitglied Herr Fritz Vogel-Stohler. Der Verstorbene, geboren 1887 in Wangen a. A., verbrachte seine Jugendzeit in Biel. Schon in jungen Jahren hatte er sich dem Hotelfach zugewandt und genoss in zahlreichen Häusern des In- und Auslandes eine umfassende Ausbildung. Wiederholt bekleidete er Direktionsstellen in in- und ausländischen Hotelunternehmen. Von 1921 bis 1936 leitete er als Direktor das Parkhotel und Hotel Weisses Kreuz in Pontresina. Anschliessend stand er verschiedenen Hotels und Restaurants als Leiter vor, worunter während 5 Jahren dem „Waldhaus in der Hard“ bei Basel. Ein grosser Freundeskreis trauert um einen lieben Menschen und Kollegen.

DIVERS

Eine Croisière de l'hôtellerie

Den schweizerischen Hoteliers wird Gelegenheit geboten, auf sehr angenehme Art und Weise Bekanntschaft mit französischen Kollegen zu machen. Vom 21. bis 28. Mai findet nämlich eine sogenannte „croisière de l'hôtellerie“ statt, eine Vergnügungsreise im Mittelmeer, für welche der

Advertisement for Joseph Fugner, President of the Swiss Hoteliers Association. Includes a cross symbol and text: 'A nos Sociétaires', 'Monsieur Joseph Fugner', 'Directeur du Grand Hôtel Monney et Beau-Séjour au Lac à Montreux', 'décédé brusquement à Montreux à l'âge de 73 ans.', 'Dr Franz Seiler'.

französische Luxus-Dampfer „Kairota“ gewonnen werden konnte. Da der Zeitpunkt sehr glücklich in die flauere Zwischensaison fällt, ist zu hoffen, dass recht viele Interessenten aus der Schweiz an dieser Fahrt teilnehmen werden. Programme können beim Reisebüro Danzas in Zürich bezogen werden, an welche Stelle auch die Anmeldungen zu richten sind.

Advertisement for Edén Rheinfelden and his baths. Text: 'Edén Rheinfelden und seine Bäder', 'offen ab 5. April'.

Aschenbecher „Bülach“

aus strahlendem Grün glas



Seine besonderen Vorteile:

Gefällig in der Form und doch äusserst solid • Leicht zu reinigen, weil aus Glas und ohne Kanten • Die Zigaretten fallen nicht mehr auf das Tisch Tuch • Diese Aschenbecher sind so konstruiert, dass sie beim Versorgen ineinandergestellt werden können, was besonders von Hotels geschätzt wird.

Verkaufspreis in den Haushaltgeschäften Fr. 1.25 pro Stück. Auf Wunsch liefern wir diese Aschenbecher mit eingetragener Firma-Aufdruck (siehe Abbildung). Verlangen Sie dafür Offerte von uns!

GLASHÜTTE BÜLACH

Gesucht auf Anfang Mai (Saison Mai bis Oktober) für Hotel mit guter Schweizerkundschaft (70 Betten).

Alleinportier 2 Zimmermädchen Saalcofcher (tüchtige Kraft) Saalpraktikantin Pafissier 2 Mädchen für Küche und Office Person für Lingerie u. Bäder

Offerten unter Chiffre E T 2031 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Unsere neuen Adresskitteln mit Schnur

«Anhänger Spezial»

sind auch bei kleinsten Auflagen konkurrenzlos günstig u. ersetzen Kaffeekitteln, Muster od. Vertreterbesuch. Tel. 75921

G. Maurer AG. Spiez altbekannt für schöne Hoteldrucksachen

Advertisement for Cherry Heering liqueur. Includes image of a bottle and text: 'CHERRY HEERING', 'WELTBERÜHMTER LIKÖR SEIT 1818', 'Vertrieb in der Schweiz: Jean Haecy Import AG., Basel'.

Gesucht für Sommersaison:

Entremetier (jüngerer) Metzger, Chef de garde Buffetdame Serviertöchter Officepersonal Gemüserüsterin Glacemburschen

In Jahresstellen: Köchin, Küchenmädchen Casseroilier, Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien u. Angabe der Lohnansprüche an Hotel und Restaurant Flora & Florgarten, Luzern.

Gesucht per 1. April nach Basel, tüchtige

Köchin oder Alleinköchin

A. Huber, Restaurant Schiefen Eck/Frisco-Bar, Claraplatz, Basel, Tel (061) 21490.

Gesucht per sofort erstklassiger

Restaurantkellner

(nicht über 30jährig). Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Central, Zürich.

Kleineres Hotel am Luganersee sucht tüchtigen

Alleinportier

Bewerber mit Führerausweis erhalten den Vorzug. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre A P 2085 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire-aide de direction

Française, 28 ans, capable, désiré stage pour date à convenir, connaissance de l'anglais. Meilleures références à disposition. Prière écrire à M. Carquillat, 2, rue du Léman, Glarens (Vaud).

Obersaaltochter

sprachen- u. mixtkundig. Betrieb mit 100 Betten, lange Sommer- und Wintersaison.

Saal-Rest tochter Büropraktikantin

Offerten unter Chiffre B O 2019 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maison de convalescence cherche

cuisinière

pour le 1er avril. Envoyer certificats et photo à Pré du Château, Choulex près Genève.

Gesucht tüchtiger, flinker

Konditor-Pâtissier

für Küchli- und Grill-Stand während der Mustermesse, ca. vom 16.-30. April, evtl. auch für Comptoir Lausanne, vom 12.-18. September und Basler Messe vom 28. Oktober bis 12. November. Offerten an Gaston Wacker, Friedensg. 28, Basel, Tel. 37952.

Large advertisement for Dewar's White Label Scotch Whisky. Includes a caricature of a man holding a bottle and the slogan 'Ooh! The FEEL of it!'.

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

jeune cuisinier

ayant fait bon appr. de toute confiance et sérieux, 12 années prat., pour sec. le patron. Entrée à conv. Offres avec copies de certif., photo et condit. à l'Hôtel du Lion d'or, Boudry (Neuchâtel). A la même adr., on demande

jeune fille

honnête et sérieuse, parlant franç. et allemand, désirant se perfectionner dans le service de table et café. Bonne nourriture, possib. de gain et congé régulier. Offres avec photo et présentions.

ZU VERKAUFEN ein grosses

Halbrund-Sofa

(neue Spezialanfertigung), geeignet für HOTEL-HALLE. Das Sofa misst ca. 350 cm Breite, 150 cm Tiefe und ist mit einem erstklassigen, neutralen Handwebstoff bezogen. Es kann auch freistehend verwendet werden. Interessenten erhalten Skizzen und nähere Angaben durch

TRAUOGOTT SIMMEN & CIE. AG., BRUGG (Aargau) Möbelwerkstätten

des Oberlandes korrigiert werden. Es handelt sich dabei um Massnahmen auf lange Sicht, und es wurde beschlossen, die entsprechenden Verhandlungen in die Wege zu leiten.

In Diskussion standen ferner **aktuelle Fremdenverkehrsfragen**. Es wurde Kenntnis gegeben von der Arbeit des vom Kommissionspräsidenten, Regierungsrat Seematter, geleiteten kantonalen Aktionskomitees zur Erhaltung eines gesunden Hotelgewerbes, das sich speziell für die Hotelbedürfnisklausel einsetzte. Es folgte eine Orientierung über die vom Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und dem Schweizer Hotelier-Verein dem Bundesrat eingereichten Vorschläge zur Überbrückung der durch die Devisenrestriktionen in England und Frankreich für den Fremdenverkehr und die Saisonhotellerie entstandenen grossen Schwierigkeiten. Als wünschenswert wurde eine vermehrte Propaganda in Deutschland sowie ein Appell an das Schweizer Publikum erachtet. Z.

Croisière de l'hôtellerie

Le service des croisières de la Revue générale de l'hôtellerie, 14 Blvd. Montmartre à Paris, organise pour le printemps 1952, soit du 21 au 28 mai, une **croisière de l'hôtellerie**. C'est sur le paquebot de luxe «*Kairouan*» que les hôteliers français passeront 8 jours de merveilleuses vacances; et ils ont l'amabilité de donner aux hôteliers suisses et belges la possibilité de s'adjoindre à eux.

Partant de **Marseille** le 21 mai, le paquebot s'arrêtera deux jours à **Naples** pour visiter la ville et ses environs, une excursion en autocars devant mener les participants à **Pompeï**. De Naples, le paquebot se dirigera sur **Palerme** et sur **Tunis**, d'où des excursions auront lieu jusqu'à **Kairouan** avec visite de Carthage et de Sidi Ben Said. Le retour se fera par **Ajaccio**, l'arrivée à Marseille étant prévue pour le 28 mai.

Nous enverrons volontiers des prospectus aux personnes qui s'intéresseraient à cette croisière, mais elles auront des renseignements plus précis en s'adressant directement aux agences de voyages Danzas. Le prix de la croisière varie entre fr. 7000.— et 14000.—.

C'est une magnifique occasion pour les hôteliers suisses de se reposer quelques jours sur la Méditerranée en compagnie de leurs collègues français.

PETITES NOUVELLES

Festa in famiglia

Il Comitato della Società Albergatori di Locarno e dintorni dopo una sua seduta tenuta all'Hotel Esplanade lunedì 10 marzo u. s., ha voluto marcare una ricorrenza che bene meritava di essere segnalata.

Il Signor **Franz Helbling**, proprietario dell'Albergo Castello e da lunghi anni attivissimo vicepresidente della sezione di Locarno, e che recentemente ha compiuto il suo 70.º compleanno in invidiabili condizioni di salute, fresco di spirito e ben

portante nella persona, è stato festeggiato dai suoi colleghi.

Al Signor Helbling (e di lui familiari) gli albergatori hanno offerto un banchetto durante il quale il presidente Sig. Panciola, e tutti i colleghi presenti, gli hanno formulato i migliori auguri.

Assai emozionante, egli ha risposto ringraziando per il gentile pensiero avuto dai dirigenti del Sodalizio, assicurando che non dimenticherà mai tutto il piacere che la spontanea e toccante manifestazione di sentita cordialità oggi tributatagli gli ha procurato.

Agli auguri dei colleghi del Comitato, certi di interpretare il pensiero dell'intera famiglia alberghiera locarnese, noi aggiungiamo anche quelli dei colleghi tutti della sezione di Locarno, ed ancora gli auguri dei molti albergatori che bene conoscono l'attività spiegata dal Sig. Helbling in tanti anni di lavoro a pro dell'industria turistica. B.O.

Visite de représentants d'agences de voyages belges à Montreux

Récemment sont arrivés de Vevey une vingtaine de représentants d'agences de voyages belges. Ils ont passé la nuit au Montreux-Palace et à l'Hotel Excelsior. Dans le courant de la matinée, ils furent conduits en cars à Chillon, puis après avoir visité le château, firent un petit voyage, en car ou par Colpère-Les Planches-Belmont-Clarens, pour retourner pour le lunch au Montreux-Palace.

L'après-midi, ils montèrent aux Rochers de Naye, où ils furent fort impressionnés par les amas de neige bordant la voie, et où leur fut offert un thé. Dès leur retour à Montreux, enfin, d'après-midi, un peu de liberté leur fut laissée pour qu'ils puissent flâner dans notre ville tout à loisir.

Ils se retrouvèrent en début de soirée à l'Hotel Excelsior pour l'apéritif d'abord. Puis une succulente fondue leur fut servie, et au-tour des caquelons, on échangea d'agréables et joyeuses conversations. Après ce sympathique repas, nos hôtes furent reçus au Casino. Ils sont repartis de Montreux ce matin par le MOB pour se rendre à Spiez et de là, par le Loetschberg à Zermatt.

Ils ont été «pilotes» en notre ville par MM. G. Gühli, Capt et Jenny, notamment, et ils eurent le plaisir de pouvoir se documenter à fond sur Montreux au cours du souper vaudois auquel assistèrent en outre MM. *Abbas, Dutot, Savary* et *Constançon*. Les représentants belges étaient accompagnés par M. Jean Aubert, qui les «guide» à travers la Suisse. Ils n'ont pas tari d'éloges sur Montreux et ont assuré que notre pays aurait la cote cette année auprès des touristes belges.

A la Société de développement de Château-d'Oex

Les membres de cette société se sont réunis récemment sous la présidence de M. R. Juret pour examiner la situation de cette active société, ainsi que les perspectives du tourisme dans le Pays d'Enhaut.

La publicité a fait l'objet des soins les plus attentifs des responsables du tourisme; les annonces, les expositions dans les vitrines des agences

de voyages et la projection des clichés dans les cinémas ont donné des résultats qui semblent satisfaisants. Mais, pour les stations, la meilleure propagande demeure la qualité des hôtels, des pensions et de l'équipement touristiques. Il faut donc que les hôteliers s'efforcent de ne pas provoquer de plaintes de la part de leurs clients.

La location d'appartements et de chalets est très poussée dans cette région où l'on trouve des logements allant du luxe le plus complet à la simplicité la plus rudimentaire. L'apport du touriste logeant en privé n'est pas négligeable, surtout pour les commerçants et restaurants de la région.

Malgré les restrictions monétaires, on a l'impression que la clientèle anglaise viendra quand-même en nombre appréciable cet été, les agences de voyages anglaises s'efforçant de faire comprendre à leurs clients que l'on peut fort bien passer des vacances en Suisse avec des devises attribuées.

Genève centre du monde

Genève organise une fois de plus le Salon International de l'Automobile, de la Moto et du Cycle. Il est maintenant démontré que les constructeurs de tous les pays lancent en Suisse leurs nouveaux modèles afin d'y étudier les réactions d'un public non seulement connaisseur, mais provenant de tous les continents.

C'est pourquoi 73 marques de voitures de tourisme exposeront du 20 au 30 mars au Palais des Expositions.

Le caractère international du Salon de Genève s'accroît de plus en plus, tous les producteurs ayant à honneur d'y figurer.

Les personnalités les plus marquantes de l'automobilisme ont déjà annoncé leur venue, et les stands seront visités non seulement par d'éventuels acquéreurs mais aussi par des ingénieurs sans cesse à l'affût d'améliorations.

Les moindres recoins des grandes halles ont été utilisés afin de satisfaire pleinement les exposants.

D'année en année, le Comité d'organisation s'ingénie à améliorer sans cesse la présentation et l'aménagement généraux de la manifestation.

Genève va à nouveau être pendant dix jours le centre de ralliement de tous les usagers de la route.

Pour venir visiter le Salon de Genève

Comme chaque année, les organisateurs du Salon International de l'Automobile, qui se tiendra à Genève du 20 au 30 mars, ont obtenu d'importantes facilités de transport.

C'est ainsi que les Chemins de fer suisses ont accordé le retour gratuit dans les 6 jours à toute personne qui fera timbrer son billet aux machines «ad hoc» installées à l'intérieur du Palais des Expositions. Le voyage de retour ne pourra se faire avant le 20 mars ni après le 4 avril.

De leur côté, les Chemins de fer français accordent une réduction de 40% sur le réseau voisin de Genève s'étendant jusqu'à Lyon et

Das Gemüse der Woche

Kabis weiss, Sellerie, Nüsslisalat.

Dijon, les samedis 22 et 29 mars et dimanches 23 et 30 mars.

Par ailleurs, les usagers de la route trouveront à proximité du Palais des Expositions des parcs largement suffisants pour abriter toutes les voitures privées, ainsi que les cars qui gagneront Genève pendant ces dix jours.

La Chambre de commerce grisonne et les tarifs de chemin de fer

La Chambre de commerce grisonne s'est occupée dans sa dernière séance de diverses questions économiques. Elle juge inadmissible l'augmentation des tarifs marchandises sur le réseau des Chemins de fer rhétiques et préconise la reprise immédiate de ce réseau par la Confédération. Elle a décidé enfin de recommander au peuple grison d'accepter le statut de l'agriculture.

VIENT DE PARAÎTRE

La pêche en Suisse

L'Office central suisse du tourisme vient d'éditionner une brochure qui sera saluée avec plaisir par les initiés et avec intérêt par les débutants ou les profanes. Le sport de la pêche sur les rives des innombrables ruisseaux, torrents, lacs, rivières et fleuves helvétiques, possède un attrait tout particulier. La longueur des cours d'eau de la Suisse atteint quelque 32000 kilomètres tandis que les lacs couvrent une superficie de 135000 ha, chiffres fort imposants pour ce petit territoire. Depuis des années, de fervents et fameux adeptes de ce passionnant exercice, venant d'Angleterre, de France, d'Italie et d'ailleurs, passent fidèlement leurs vacances en Suisse, lançant mouches et araignées et se félicitant de trouver tant de coins solitaires et merveilleusement propres à la pratique de leur sport favori. En effet, dans ce domaine la Suisse offre une gamme extrêmement riche de possibilités climatiques: on pêche en Valais ou dans le Jura à la fin de l'hiver; en automne et au printemps, on préfère le Plateau ou le Tessin; en été, ce sera la montagne et ses petits lacs d'une parfaite limpidité. La Suisse a toujours veillé au repeuplement de ses eaux et des millions d'alevins de truites, d'ombres et de brochets ont été mis à l'eau.

La nouvelle brochure donne en allemand, en français et en anglais des renseignements très précis sur les ressources des diverses régions du pays, alignées dans l'ordre alphabétique avec l'indication des espèces de poissons, de l'équipement, des amorces, des cours d'eau et des moyens d'accès. Le tout en vingt-cinq pages d'une facile lecture.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Natter
Inseratent — E. Kuhn

TAPETEN

Unsere neuesten Tapetenmuster

„Lichtbeständig-Waschbar“

bieten Ihnen besondere Vorteile.

Verlangen Sie unverbindlich Muster und Offerte.

Fritz Martin & Co.
Spezialhaus für Tapeten
Luzern
Kapellgasse 3, Tel. 3.11.33

MUM



Lieferung durch die Grossisten

OELWERKE MORGES A.G., MORGES

Verwundert fragt Direktor Schick:
„Wer kommt denn da in's Alpenblick?“
Der Humi ist's vom Genfersee,
Das gibt ein Grüezi und Juhee!
Das ganze Küchenpersonal
Eilt zum Empfang ins Hauptportal.
Humosa Oel, Humosa-Fett
Hat einen grossen Stein im Brett.

Humosa-Oel und-Fett für jede gute Küche!



Gesucht in Hotel mit 85 Betten per Anfang April
Portier-Conducteur
(sehr gute Stelle)

Restaurationsstüchter

per Mitte April/Anfang Mai und Juni. Sehr guter Verdienst.
Offerten mit Bild und Zeugnisakopien an Hotel Weisses Kreuz, Flüelen, Vierwaldstättersee, Tel. 584.

Gesucht zum sofortigen Eintritt

**Portier-Hausbursche
Zimmermädchen**

Park-Hotel, Bönigen (Berner Oberland).

BETTUCH-STOFFE

100% Baumwolle, doppeltfädig, schön gebleicht, am Stück oder gesäumt, liefert äusserst günstig
E. Locher, Dufourstrasse 2, Rorschach.

Maitre d'hôtel

excellent restaurateur, expérimenté et stylé, cherche situation dans établissement de 1er ordre. Libre 1er avril. Offres sous chiffre P 7 6561 L à Publicitas, Lausanne.

In kleinerem Sanatorium nach Graubünden wird auf 1. oder 15. April gesucht zuverlässige, reformierte Tochter mit verträglichem Charakter als

Stütze der Leitung

Gute Kochkenntnisse sollten vorhanden sein. Sprachenkenntnisse nicht erforderlich. Bewerberinnen, die schon in ähnlichen Betrieben gearbeitet haben und Freude hätten, 8-10 Angestellten vorzustehen, würden für diesen Posten angelehrt. Offerten mit Zeugnisakopien und Photo unter Chiffre OFA 3273 H S an Oreil Füssli-Annancen, Zürich 22.

In allen Sparten des Hotelfachs versiert. Fräulein, sprachkundig, sucht Posten als

GERANTIN

oder Vertrauensposten, evtl. Pacht eines passenden Objekts. Offerten unter Chiffre F G 2114 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Waschmeister

für mittleren Wäschereibetrieb der Ostschweiz.

Anforderung: Langjährige Praxis in der Wäscherei, Kenntnis der modernen Maschinen. Es kommt nur bestausgewiesener Fachmann in Frage.

Geboten wird: Dauerstelle, selbständige Arbeit. Gute Salarierung.

Offerten mit Angabe der frühesten Eintrittsmöglichkeit, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre M 70143 G an Publicitas Zürich.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

21.—28. Mai
Mittelmeerfahrt

«Croisière de l'Hôtellerie»
mit dem französischen Luxusdampfer „Kairouan“
Marseille-Neapel-Palermo-Tunis-Ajaccio-Marseille
Prächtige Landausflüge — nur eine Klasse!
Preis ab Fr. 7000.—
Programme und Platzreservierung im Reisebureau
DANZAS

Bahnhofplatz Zürich Tel. (051) 273031

HOTEL

in schöner Lage am See, mit 40 Betten, altershalber
zu verkaufen

Schöne, geräumige Säle. Gartenrestaurant mit Blick auf See und Gebirge. Zimmer mit fliessendem Wasser. Seit vielen Jahren im gleichen Besitz. Grosse, gute und treue Kundschaft aus dem in- und Ausland. Solvente junge Leute mit Kapital wollen sich melden unter Chiffre A S 2106 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

an Anfang April für unser neues Terrassen-Restaurant bestausgewiesener

Chef de rang

Offerten an Familie Hidber, Bahnhofbuffet, Rorschach-Bafen.

Gesucht

für Sommer- und Wintersaison in neuernoviertes Hotel mit Restaurant-Tea-room im Berner Oberland.

Chef de cuisine (Alleinkoch), restaurationskundig (moderne, elektrische Küche)
Pastryer
Hilfskochen
Restaurationsstüchter
franz. und englisch sprechend, menukundig
Saaltöchter

Es wollen sich bitte nur fachkundige und freundliche Leute melden, mit Sinn für gute Zusammenarbeit. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisakopien unter Chiffre B O 2135 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Sommersaison (Mai/Oktober)

**Chef d'étage
Commis de rang
Restaurationsstüchter**
(für Hallen-Service)

Offerten an Hermann J. Hobi, Dir. Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz.

4827 Buffetpraktikantin, nach Ubereink., Hotel 100 Betten, Interlaken.
 4847 Saalpraktikantin, nach Ubereink., Hotel 40 Betten, Kt. Waadt.
 4848 Saalpraktikantin, 20. März, Hotel 70 Betten, Lugano.
 4881 Saalpraktikantin, Sommeraison, Hotel 70 Betten, B. O.
 4882 Saalpraktikantin, zirka 1. Juni, Hotel 80 Betten, B. O.
 4884 Saalpraktikantin, nach Ubereink., Hotel 35 Betten, Thunersee.
 4902 Kochlehrerin, nach Ubereink., mützelgr. Hotel, Basel.
 4910 Saalpraktikantin, Bureaupraktikantin, beide sprachkundig, nach Ubereink., Hotel 120 Betten, Badeort Kt. Aarg.
 4943 Saalpraktikantin, Ende Mai, Hotel 35 Betten, Engadin.
 4960 Kochlehrerin, Koloniallehrerin, nach Ubereink., Erstklass-Hotel Locarno.

**„HOTEL-BUREAU“
Succursale de Lausanne**

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

8741 Femme de chambre, de suite, sommelier-restaurant, pour le 15 avril, hôtel moyen, Valais.

8744 Femme de chambre expérimentée, de suite, hôtel 90 lits, Valais.
 8746 Maitre-courantier pour le 15 avril, hôtel 160 lits, lac Léman.
 8747 Lingère, de suite, hôtel 30 lits, lac Léman.
 8748 Femme sommelière, fille d'office-apprentie-buffet, aide-lingère, de suite, hôtel 50 lits, canton de Vaud.
 8753 Femme de chambre, cuisinière à café, fille de lingère, fille d'office, commis de rang, chef de rang, à convenir, hôtel 100 lits, lac Léman.
 8761 Portier, garçon de maison, filles d'office, fille de lingère, aide-buffet, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
 8763 Femme de chambre, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 8765 Une secrétaire, correspondant français et allemand, parlant anglais, de suite, hôtel 55 lits, Fribourg.
 8768 Sommelière, chasseur, de suite, restaurant, Neuchâtel.
 8773 Portier, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 8776 Chef de cuisine, pour juin, hôtel 70 lits, Alpes valaisannes.
 8781 Sommelière expérimentée, tournante, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 8783 Fille de salle, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
 8790 Une secrétaire, langue maternelle allemande, de suite, lac Léman.
 8792 Fille de salle, à l'année, à convenir, hôtel moyen, lac Léman.
 8794 Fille d'office, fille de cuisine, tournante, pour le 1er avril, hôtel moyen, lac Léman.

8797 Sommelière, fille d'office, de suite, fille de salle pour le 1er mai, hôtel 50 lits, Alpes vaudoises.
 8801 Portier de nuit, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 8805 Femme de chambre, laveuses-repassuses, pour le 1er avril, clinique, canton de Vaud.
 8812 Jeune garçon de maison, commis de cuisine, de suite, restaurant, lac Léman.
 8814 Femme de chambre, aide-femme de chambre, de suite, clinique, Leysin.
 8816 Cuisinière à café, femme de chambre pour le 1er juin, laveuse pour le 15 juin, grand hôtel, canton de Vaud.
 8821 Femme de chambre, fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 8823 Femme de chambre expérimentée, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 8824 Fille de salle, portier-conducteur, laveur-garçon de maison, portiers, femme de chambre pour le 15 mai, hôtel moyen, lac Léman.
 8832 Femme de chambre expérimentée, de suite, hôtel 60 lits, lac Léman.
 8833 Cuisinier, de suite, hôtel moyen, Valais.
 8839 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 8840 Fille d'office pour fin mars, hôtel 50 lits, lac Léman.
 8846 Femme de chambre, fille d'office, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman.

8849 Femme de ménage, de suite, chef de cuisine, saucier, garçon de salle, bonne à tout faire, pour le 1er juin, grand hôtel, canton de Vaud.
 8851 Femme de chambre, fille d'office, de suite, hôtel 35 lits, lac Léman.
 8853 Cuisinier seul, de suite, hôtel 40 lits, lac Léman.
 8856 Femme de chambre, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 8857 Cuisinière, de suite, hôtel 100 lits, Alpes vaudoises.
 8860 Femme de chambre, portier tournant, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
 8862 Apprentie fille de salle, aide-femme de chambre, à convenir, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
 8864 Chef de hall-bar, demi-chef, jeune chef de rang, commis de rang, de suite, grand hôtel, lac Léman.
 8866 Fille de salle, apprentie fille de salle, aide-gouvernante, de suite, hôtel 60 lits, Tessin.
 8879 Une secrétaire (langues), barmaid, 1er portier-conducteur, 2ème portier-garçon de maison, commis de cuisine, fille de salle, lingère expérimentée, fille d'office, fille de cuisine, cuisinière à café, 2ème garçon de cuisine, de juin à septembre, hôtel 70 lits, Valais.
 8889 Lingère, Suisse, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
 8890 Chef d'équipe, de suite, hôtel 135 lits, lac Léman.
 8891 Fille de salle ou commis de salle pour le 1er avril, hôtel 60 lits, lac Léman.
 8892 Sommelier ou fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.

Gesucht per 1. April in Jahresbetrieb
Kellerbursche
Barmaid
Serviertochter
Economat-Küchenguvernante sofort
 Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Referenzen an Hotel Wilden Mann, Bern.

Gesucht nach Zürich in Jahresstelle mit gutem Einkommen:
Hallenangestellter sprachkundig
Tournant für Halle und Etage, sprachkundig
Alleinköchin
Alleingouvernante
 Offerten mit Photo und Zeugnissen erbeten unter OFA 1837 Z an Orell Füssli-Sonnen, Zürich 22.

Gesucht per sofort 2 anständige
Commis de cuisine
 neben Patron in Landgasthof Nähe Zürichs.
 Offerten unter Chiffre E. F. 2145 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in mittleres Hotel für kommende Sommer-saison, Eintritt ca. Mitte Mai:
Alleinportier
Saaltachter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen
Küchenmädchen oder -bursche
 Offerten mit Zeugnisschriften sind zu richten an Postfach 8071, Grindelwald.

Chef de cuisine
 demandé pour la saison d'été, 15 mai-30 sept., et saison d'hiver, 15 décembre-mars (jeune chef pas exilé). Faire offres avec copies de certificats et références au Grand Hôtel de l'Observatoire, St-Cergues (Vaud).

Chef de cuisine
 44 ans, restaurateur de grande classe, cherche engagement. Faire offres sous chiffre B E 2121 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht per 15. April
Entremetier
Chef de rang
Commis de rang
 Offerten an Hotel Schweizerhof, Bern.

Gesucht per 1. April in Jahresstelle nach Basel
Zimmermädchen
 (Tournante)
 Geregelt Arbeitszeit. Guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Baslerhof, Basel.

Gesucht in Erstklasshotel am Thunersee für lange Saison April-Oktober
Sekretär(in)-Journalführer(in)
Büropraktikantin
Buffetdame (evtl. in Jahresstelle)
Conciërge
Küchenchef (für Grossrestauration)
Pâtissier
Aide de cuisine
Casserolier
Economatgouvernante
Kaffeeköchin-Officegouvernante
Oberkellner (gewandt in Stossbetrieb)
Chef de rang
Restaurationstochter
Zimmermädchen
Etagenportier
I. Lingère-Glätterin
Wäscherin
 Offerten unter Chiffre E. T. 2142 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de tout 1er ordre des Alpes Vaudoises
 cherche pour saison d'été (mi-juin - septembre)
2ème maître d'hôtel
wine-butler, chef d'étage
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
 Il sera répondu à chaque offre. - Prière faire offres avec copie de certificats, photo, date de naissance et lieu d'origine sous chiffre A V 2189 à l'Hôtel-Bureau, Lausanne.

Gesucht
 für Bahnhofbuffet Chur in Jahresstellen mit Antritt im Mai:
Bureaufräulein
Bureaupraktikantin
Buffetdamen
Buffetlehrtöchter
Restaurationstochter für II. und III. Klasse
Pâtissier
Portier
Officemädchen
Küchenmädchen
 Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Fredy Schmidt, Hotel Monopol, St. Moritz.

Gesucht
 selbständig, sprachkundig, von Heilstätte in Graubünden, Dauerstelle, Eintritt nach Ubereink., Offerten unter Chiffre G R 2126 an die Hotel-Revue, Basel 2.
 Kaufmännisch gebildete Deutschschweizerin mit kaufm. Praxis sucht Stelle in Hotel, um sich in der franz. Sprache zu vervolländigen. Bevorzugt wird Tätigkeit in

Büro
 Eintritt Mitte April oder nach Ubereinkunft. Offerten an Postfach 13, Willisau (Luz.).

Küchen- und Diätchef
 Diplom-Küchenmeister seit 1926. Geprüfter, perfekt in allen Fächern der intern. Küche, guter Organisator und fleissiger Mitarbeiter, allen Ansprüchen der feinen Küche und Grossbetrieben gewachsen, sucht passende Wirkungskreis. Zuschriften erbeten an Hermann Leeb, Parkhotel Bellevue, Bad-Gastein (Österreich).

Barmaid
 sucht Stelle per sofort in Hotelbar. Gute Referenzen zur Verfügung. Spricht 4 Sprachen - Offerten unter Chiffre M J 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.
 Jeune femme, 17 ans, en bonne santé, cherche place

d'apprenti-cuisinier
 dans bon hôtel ou restaurant. S'adr.: Silvio Platz, c/o Boul. Ramel, Coudrettes 38, Chailly sur Lausanne.

Hotel-Lingère
 Alleinstehende Witwe, 60jährig, sucht Stillsitz in Spital- oder Kurbetrieb, evtl. heibende Stelle zum Maschinenstapfen, Nähen und Flickern. Bescheidene Ansprüche. Besitze eigene Zick-Zack-Berrina. Off. erbeten an Frau Flora Ruegg-Cerly, z. Z. Blumenhaus Oerly, Glarus, Tel. (058) 51466.
 Suche Stelle als

Alleinkoch
 auch neben Chef, in mittl. Betrieb. Bin 35 Jahre alt (Deutscher), richtig, solid, entrons- und pastisierkundig. Offerten unter Chiffre S. A. 2138 an die Hotel-Revue, Basel 2.
 Per sofort gesucht, sprachkundige

Serviertochter
 für Restaurant II. Klasse. Offerten mit Zeugniskopien und 2. Photo an Bahnhofbuffet St. Gallen.
Gesucht
 in Jahresstelle

Barmaid
 auch Anfängerin. Offerten unter Chiffre G B 2985 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige
Sekretärin
 sucht Stelle in Hotel per Anfang Mai. Vorzugswiese im Tessin oder Graubünden. Anfragen erbeten an Frl. Pia Trachsel, Stockhornstrasse 9, Steffisburg.
 Bekanntes

Bar-Duo
 sucht für Sommersaison ab Mai Engagement (Tessin oder westliche Schweiz bevorzugt). Referenzen vorhanden. Offerten an W. Thomas, Musiker, Bürglen (Thg.).
 Österreicher, 31jährig, 3 Jahre in der Schweiz tätig, sucht für Mitte April Stelle als

Bar-Duo
 sucht Saisonengagement (Juli/August). Offerten unter Chiffre D 7074 Z an Publicitas, Zürich 1.
 Tüchtiger, selbständiger, älterer, erfahrener
Tapezierer, Polsterer
 auf Betten, Polstermöbel, Vorhänge, Teppiche, Tapezierer usw. sucht Stelle. Prima Zeugnisse. Offerten unter Chiffre M. T. 2160 an Hotel-Revue, Basel 2.

Ausbildungstochter
 neben
Barmaid
 in Jahresbetrieb. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E 2353 T an Publicitas Thun.

Patissier
 sucht Aushilfsstelle als
Chef
 oder allein vom 15. evtl. 6. April bis 25. Mai. Offerten an O. Frei, Widnau (St. Gallen.)

Gesucht
 für Sommersaison versiertes
Servicepersonal
 in unserm Restaurationsbetrieb mit Seegrarten. Offerten mit Referenzen an Direktion Casino-Kur-saal, Luzern.

Gesucht tüchtige
Köchin
Wäscherin
 Eintritt sofort oder nach Ubereinkunft. Saison-dauer bis Oktober. Offerten unter Chiffre K. W. 2147 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 per sofort, tüchtiger, selbständiger
Aide de cuisine
 sowie
2 Küchenmädchen
 in soignierten Restaurationsbetrieb. Jahresstellen. Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos.

Gesucht
CHEF DE SERVICE (Stütze des Patrons)
 gesetzten Alters, gewissenhaft, berufs- und sprachkundig, sucht sich zu verändern (Jahresstelle). Offerten erbeten unter Chiffre S. D. 2155 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Entremetier
Saucier-Rôtisseur
 Chef de partie capable, italien, ayant déjà travaillé en Suisse, cherche place. Ecrire sous chiffre P B 6427 L à Publicitas, Lausanne.
 Tüchtiges, sprachkundiges Fräulein, in allen Sparten des Hotelgeschäftes bewandert, sucht neuen Wirkungskreis als

Directrice, Gerantin
 in mittlerem Betrieb, Evtl. Pacht oder Kauf von passendem Objekt. Offerten unter Chiffre D G 2144 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommer- und Wintersaison
Küchenchef
Etagenportier
Buffetdame
Saaltachter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Sekretärin (sprachkundig)
Serviertochter
Office-, Haus- und Küchenmädchen
 Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Alpenblick, Braunwald (Glarus)

Gesucht für die Sommersaison
Saal-Restaurationstochter
Commis-Pâtissier
Commis evtl. Aide de cuisine
Maschinenwäscherin
Officemädchen
Angestellten-Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Officebursche
Casserolier
 Offerten an Alois Dahinden, Hotel Bellevue, Rigi-Kalibad.

Gesucht
 mit Eintritt im Laufe des Monats April
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Tournante-Zimmermädchen
Etagenportier
Pâtissier-Aide de cuisine
Casserolier
Küchenmädchen
Küchenbursche
2 Saaltöchter
Demi-Chef
2 Lingeriemädchen
Gartenbursche
 Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B. H. 2148 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dolder Grand Hotel in Zürich sucht tüchtigen, zuverlässigen
Kontrollleur-Sekretär
 auf 1. April 1952 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion.
 On cherche
une jeune cuisinière
 pour petit hôtel de montagne. Place à l'année, aurai l'occasion de se perfectionner, date à convenir pour l'entrée.
 Faire offres. Chiffre P.M.2162 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

BARMAID
 36 Jahre alt, vier Sprachen sprechend, mit prima Referenzen, gut präsentierend, sucht Stelle in erstklassigen Betrieb, Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Ubereinkunft. Offerten unter Chiffre B. D. 2157 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fille d'hôtel
 19 ans (allemande) avec pratique et Ecole hôtelière (salle, chambre, bureau et économe) cherche place dans la Suisse romande comme
STAGIAIRE
 pour se perfectionner dans la langue française. Faire offres à Carl Baer, Hôtel & Kurhaus Friedenweller, Bad. Schwarzwald.

Gesucht
 auf 1. April
Commis de cuisine
 Offerten mit Lohnansprüchen an A. Müller, Hotel Kone Unterstrass, Zürich.
 Gesucht für Sommersaison per Anfang Mai (bis Okt.) tüchtiger

Alleinkoch
 Offerten an H. Steinmann, Gasthof Vorauzen, Klontalersee, z. Zt. im Sand 8, Glarus.

Chef de cuisine
 38jährig, solid, guter Restaurator, sucht Stelle, evtl. als Chef de partie. Offerten an F. Trüssel, Bern, Herzogstrasse 2, Tel. 80398.

Gesucht auf 1. Juni

Direktions-Ehepaar oder Direktor

zur Leitung eines gutgehenden Berghotels mit langer Sommer- und Wintersaison. Jüngere Kräfte mit Fähigkeitsausweis erhalten den Vorzug. Offerten mit Photo, Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre D E 2107 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für die Sommersaison

Directrice

zur Leitung eines schönen Berghotels. Interessanter Betrieb. Gewandte, sprachkundige Bewerberinnen wollen Offerte mit Photo, Referenzliste und Fähigkeitsausweis senden unter Chiffre B H 2108 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Chef de réception

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Jos. Willmann, Arosa Kulm Hotel, Arosa.

Gesucht
sprachkundige

I. Sekretärin

in Jahresstelle. Offerten an Augenklinik Guardaval, Davos-Dorf.

Gesucht
in Jahresstellen tüchtiger

Entremetier sprachkundiger Chasseur

Offerten unter Beilage von Zeugnisabschriften und Bild an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Portier u. Kellner

vom Fach, mit Sprachkenntnissen, suchen per sofort Stelle, Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre P K 2098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu baldigem Eintritt

KOCH

nicht über 32 Jahre alt. Gute Kraft, als Tourneur, auch Chefablösung. Jahresstelle. Offerten an Restaurant Helm, Eisenasse 16, Basel.

Muba

**Hotelier-
Restaurateur**
sucht Vertrauensstelle
während der Mustermesse
in Basel.
Offerten unter Chiffre V S
2123 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich (Nähe Hauptbahnhof)

Chef de reception

per 1. April oder später

Commis de cuisine per sofort

per sofort

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre N Z 2049 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die Sommersaison 1992:

Zimmermädchen

und Mithilfe im Service, Eintritt Mitte Mai

Küchen-Hausbursche

Eintritt April

Serviertochter

etwas franz. sprech. Eintritt 1. April. Jahresbetrieb.

Offerten an Hotel Bahnhof, Linthal/Glarus.

Hotel Schwanen, Rapperswil
sucht mit Eintritt 1. April, tüchtige

Gouvernante- Stütze der Hausfrau

für Leitung und Kontrolle des weiblichen Personals sowie Mithilfe in Lingerie und Buffetablösung. Offerten mit Lohnansprüchen an E. Schmutz, Hotel Schwanen, Rapperswil/SG.

Gesucht

Eintrittsdatum März und April, an Stossbetrieb gewöhnte, flinke

Serviertöchter

mit erstklassigen Zeugnissen. Französische und englische Sprachkenntnisse erwünscht. Fischstube Zürichhorn, Zürich 8.

Gesucht

per 1. April in Jahresstelle

Lingère Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Bahnhof, Baden.

Gesucht

in Jahresstelle

Saucier Conducteur Buffetochter

Offerten unter Beilage von Photo und Zeugnisabschriften sowie Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht

auf kommende Sommersaison Mai bis Oktober:

Chef-Alleinkoch Sekretärin

für Korrespondenz und Journal.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre O S 2026 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Luzern in mittelgrosses Hotel tüchtige, sprachkundige, in allen Sparten des Hotelfaches versierte Tochter als

Stütze

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo sowie Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche unter Chiffre V T 2036 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstellen

Kaffee Köchin Lingeriemädchen

Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Bristol, Bern.

Gesucht sprachkundige

Tochter

für Büro, Reception, Buffetablösung etc. ebenso ein

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Lohnansprüchen erbeten an Hotel Anker, Rorschach.

WIR ENGAGIEREN

jüngere, gutpräsentierende, sprachgewandte

BARMAID evtl. Barman

Offerten mit Bild und Referenzen an die Direktion des Casino Kursaal Locarno.

Gesucht

per 1. April tüchtige

KÖCHIN

in elektr. Küche. - Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an Hotel Tell, Flüelen/Uri.

Chef de service

gesucht

in grösseren Restaurationsbetrieb der Zentralschweiz. Offerten von seriösem, initivem Fachmann, nicht über 30 Jahre, aus guter Schweizerfamilie, mit perfekten Sprachkenntnissen, gewandt im sorgsamsten Service und Stossbetrieb, erbeten unter Chiffre Z S 2080 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich

in Jahresstellen

2 Commis de cuisine Chasseur

Offerten an Walter König, Restaurant Zeughauskeller, Zürich 1, Waaggasse 6, Tel. (051) 232770.

Park-Hotel Reuteler, Gstaad
sucht für Sommersaison

Küchenchef Pâtissier, Köchin Saaltöchter Bürofräulein Barmaid

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten.

Gesucht

in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt, für die Sommersaison 1992:

Saaltöchter Chef de rang Buffetlehrtöchter Köche Etagen- u. Officegouvernanten Kaffee Köchin

Offerten erbeten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre D R 2074 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Erholungsheim in St. Moritz für kommende Sommersaison (Juni-September), bei Zufriedenheit auch Wintersaison

Sekretär(in) für Journal, Kassa und Korrespondenz Büropraktikant(in) Alleenpâtissier Commis de cuisine Chef de rang, Commis de rang Saalpraktikant Glätterin, gelernte Zimmermädchen Anfangszimmermädchen

Offerten mit Lohnansprüchen und Photo unter Chiffre S M 2084 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 jeunes

commis de cuisine

sont demandés

par la Brasserie du Grand-Chêne S. A. à
Lausanne.

Gesucht für Grosshotel in Tripolis (Libyen)

tüchtiger, gewandter und sprachkundiger

Concierge

zu sofortigem Eintritt. Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Photo unter Chiffre T R 2103 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort 2 jüngere, tüchtige

Saaltöchter

sprachkundig, nach Lugano in gutes Haus.

Ferner eine tüchtige

Waschfrau

Saisondauer bis Ende Oktober. Offerten gefl. mit Bild und Zeugnissen unter Chiffre S W 2104 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in erschl. Restaurantbetrieb in Jahresstelle mit Eintritt am 1. April oder nach Übereinkunft bestausgewiesener

Chef de partie-Tourmant

Offerten erbeten an Restaurant Du Théâtre, Bern.

Gesucht

auf 1. Mai tüchtige, selbständige

1. Lingère

Dasselbst auf 15. April oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Stopferin

Keine Ausländerinnen. Gefl. Offerten unter Chiff. B E 2088 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kleines Hotel in Lausanne sucht für lange Saison (April bis November) sprachkundige, selbständige

SEKRETÄRIN

Journal, Kasse, Korrespondenz, Mithilfe, Reception usw.
Offerten unter Chiffre S E 2101 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zum sofortigen Eintritt:

Saucier (Restaurateur) Saal-Restaurantköcher Saalpraktikantin Hausbursche-Portier Küchenbursche Lingerie-Zimmermädchen

Hotel Krone, Murten.

Gesucht

in mittelgrosses Hotel nach London, Jahresstellen, tüchtiger

Aide de cuisine

Etagen-Lingeriegouvernante

Eine Austauschstelle für einen Engländer oder eine Engländerin muss in der Schweiz vom Schweizer Bewerber gefunden werden. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre R E 2090 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef-Restaurateur

sucht passenden Wirkungskreis als

Gerant

oder

Stütze des Patrons

Spätere Beteiligung oder Geschäftsübernahme nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre K G 2129 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison (zweite Hälfte Mai):

Küchenchef

restaurantkundig

Saucier

Personal-Köchin

Chef de rang od. Restaurationstochter

Saaltöchter od. Kellner

Saal-Praktikanten(innen)

Offerten an Hotel Spiezzerhof, Spiez.

Töndury's Widder, Zürich

sucht per sofort jungen, tüchtigen

Restaurationskoch

Sich melden bei Frau E. Töndury, Zürich,
Widdergasse 6, Tel. 273180.

Gesucht per sofort

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Saalpraktikantin

Saalanfängerin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Photo an Hotel Schwert, Weesen a. Wallensee

Gesucht per 15. April, evtl. früher, bestens befähigte, arbeitsfreudige und exakte

Etagegouvernante

Offerten von nur gut empfohlenen Bewerberinnen gefl. an die Direktion des Carlton Elite Hotel, Zürich.

Gesucht

über die Mustermesse sowie in Jahresstelle tüchtige

Restaurationstochter

für meine Restaurants 2. und 3. Klasse.
Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an
Bahnhofbuffet SBB., Basel, Chs. Müller-Soutter.

Herzbeschwerden

(nervöse), bekämpfe mit den nervenberuhigenden, unschädlichen Kräuterpillen HELVESAN-5 (Fr. 3.65), vom Apotheker oder Drogisten, wo nicht erhältlich, Versand durch Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

Zwei bemerkenswerte Neuerscheinungen über Hotelbauten und Gestaltung von Gaststätten

Schon vor einiger Zeit wiesen wir summarisch auf zwei wichtige Neuerscheinungen in der deutschen Fachliteratur hin, nämlich auf das Werk „Gaststätten“ von Konrad Gatz und Hugo Kämmerer, 2 Bände, München, Verlag GDW Callaway, und das Werk „Hotels, Restaurants, Cafés und Barräume“ von Alexander Koch, Stuttgart. Wir hielten diese beiden Publikationen für bedeutsam genug, um einen anerkannten Fachmann für Hotelbauprobleme um eine Rezension zu bitten. Seine kritische Würdigung der beiden Werke, die wertvolle Anregungen vermitteln, sei der Beachtung jedes Hoteliers, der sich mit Fragen der Neugestaltung seines Hauses befasst, empfohlen.

(Die Red.)

„Hotels, Restaurants, Café- und Barräume“

Es gibt zwei Wege, um einem Sammelwerk über Hotelbauten einen einheitlichen Charakter zu geben. Entweder man beschränkt sich auf eine regionale Einheit, oder man sprengt den engen kulturellen Rahmen und sucht ein geistiges, nicht ortgebundenes Einverständnis. Den letzteren Weg beschrieb Alexander Koch. Das geistige Einverständnis, das seiner Publikation zugrunde liegt, ist das *Bekennen einer neuzeitlichen Bausinnung und der Wille zu einer neuen Lebensform*. Die Einheit dieses Buches beruht nicht in einer regionalen Verwurzelung, sondern in der überzeugenden Darstellung einer *neuartigen Raumgestaltung, einer neuen Formgebung und einer freien, traditionellen ungebundenen Verwendung natürlicher und künstlicher Baustoffe*.

Wenn der in Fachkreisen geschätzte Verfasser in seinem Vorwort ausführt, dass es sehr viele unbefriedigende Beispiele sog. „moderner Sachlichkeit“ gebe, so liegt sein besonderes Verdienst darin, in der Veröffentlichung dieser Beispielsammlung auf diese zu haben, dass moderne Architektur, die diesen Namen wirklich verdient, nicht nur attraktiv ist, sondern dass gerade sie zeitlos ist und Atmosphäre und Stimmung schaffen kann, sofern ihr Schöpfer Phantasie hat. Darauf kommt es eben an. Dass die hier veröffentlichten Bauten, auf verschiedenem Kulturboden entstanden, für eine einheitliche, nicht an Regionen und Landesgrenzen gebundene Bausinnung und Lebensauffassung zeugen, ist immerhin bemerkenswert und Grund genug, den Beispielen dieses Buches ernsthaft nachzugehen und sie sich die Schweiz dieser Entwicklung gegenüber nicht verschlossen, aber man wüsste noch weitere überzeugende Beweise des Anschlusses an die Neuzeit. Man wüsste vor allem mehr gute Beispiele. Das sehr empfehlenswerte Buch zeigt 18 Hotel- und Restaurationsbauten aus Amerika, Schweden, Frankreich, Italien und der Schweiz sowie 40 Beispiele aus Deutschland.

Die *photographischen Wiedergaben* sind durch *Grundrisse belegt*. Die *ausgezeichneten Kommentare* zu den Abbildungen sind in einer raschen, nicht nur auf attraktiv ist, sondern dass gerade sie zeitlos ist und Atmosphäre und Stimmung schaffen kann, sofern ihr Schöpfer Phantasie hat. Darauf kommt es eben an. Dass die hier veröffentlichten Bauten, auf verschiedenem Kulturboden entstanden, für eine einheitliche, nicht an Regionen und Landesgrenzen gebundene Bausinnung und Lebensauffassung zeugen, ist immerhin bemerkenswert und Grund genug, den Beispielen dieses Buches ernsthaft nachzugehen und sie sich die Schweiz dieser Entwicklung gegenüber nicht verschlossen, aber man wüsste noch weitere überzeugende Beweise des Anschlusses an die Neuzeit. Man wüsste vor allem mehr gute Beispiele. Das sehr empfehlenswerte Buch zeigt 18 Hotel- und Restaurationsbauten aus Amerika, Schweden, Frankreich, Italien und der Schweiz sowie 40 Beispiele aus Deutschland.

Diese wertvollen Texte werden für Hoteliers und Architekten zu einer wahren Fundgrube, wenn man das Dargebotene etwas eingehender betrachtet. Die meist bekannten amerikanischen Beispiele stehen als aussergewöhnliche Leistungen am Anfang, so das weiss strahlende *Caribe Hotel* auf der *Antilleinsel Puerto Rico*, ein zigzagverkleideter Eisenbetonbau mit den charakteristischen, den Fremdenzimmern bienenwabenartig vorgelagerten Sonnenblenden, sowie seinem luxuriösen Interieur aus Kristallglas, Edelmetallen, Marmor und Mahagoniholz. Ferner das ebenfalls weltberühmte *Terrace Plaza-Hotel in Cincinnati, Ohio*, ein mit grosser architektonischer Stärke, aber mit einem Aufwand teurerster Materialien und ausgeklügelter mechanischer Einrichtungen durchgeführtes Hotelbau. Es folgen einige Beispiele neuerer Umbauten: so z. B. das neue Restaurant im *Palace-Hotel in San Francisco*, *Schraff's Restaurant im Rockefeller Center, New York*, in dem täglich 1293 Personen gleichzeitig ihr Mittagsspeisen einnehmen, ohne diesen Massenbetrieb im geringsten wahrzunehmen, ferner das *Towers-Hotel in Miami* und andere.

Nach diesen amerikanischen Luxusbauten wird man in die harte europäische Wirklichkeit zurückversetzt und es aussergewöhnliche Leistungen am Anfang, so das weiss strahlende *Caribe Hotel* auf der *Antilleinsel Puerto Rico*, ein zigzagverkleideter Eisenbetonbau mit den charakteristischen, den Fremdenzimmern bienenwabenartig vorgelagerten Sonnenblenden, sowie seinem luxuriösen Interieur aus Kristallglas, Edelmetallen, Marmor und Mahagoniholz. Ferner das ebenfalls weltberühmte *Terrace Plaza-Hotel in Cincinnati, Ohio*, ein mit grosser architektonischer Stärke, aber mit einem Aufwand teurerster Materialien und ausgeklügelter mechanischer Einrichtungen durchgeführtes Hotelbau. Es folgen einige Beispiele neuerer Umbauten: so z. B. das neue Restaurant im *Palace-Hotel in San Francisco*, *Schraff's Restaurant im Rockefeller Center, New York*, in dem täglich 1293 Personen gleichzeitig ihr Mittagsspeisen einnehmen, ohne diesen Massenbetrieb im geringsten wahrzunehmen, ferner das *Towers-Hotel in Miami* und andere.

Nach diesen amerikanischen Luxusbauten wird man in die harte europäische Wirklichkeit zurückversetzt und es aussergewöhnliche Leistungen am Anfang, so das weiss strahlende *Caribe Hotel* auf der *Antilleinsel Puerto Rico*, ein zigzagverkleideter Eisenbetonbau mit den charakteristischen, den Fremdenzimmern bienenwabenartig vorgelagerten Sonnenblenden, sowie seinem luxuriösen Interieur aus Kristallglas, Edelmetallen, Marmor und Mahagoniholz. Ferner das ebenfalls weltberühmte *Terrace Plaza-Hotel in Cincinnati, Ohio*, ein mit grosser architektonischer Stärke, aber mit einem Aufwand teurerster Materialien und ausgeklügelter mechanischer Einrichtungen durchgeführtes Hotelbau. Es folgen einige Beispiele neuerer Umbauten: so z. B. das neue Restaurant im *Palace-Hotel in San Francisco*, *Schraff's Restaurant im Rockefeller Center, New York*, in dem täglich 1293 Personen gleichzeitig ihr Mittagsspeisen einnehmen, ohne diesen Massenbetrieb im geringsten wahrzunehmen, ferner das *Towers-Hotel in Miami* und andere.

Damit sind wir bei den *deutschen Hotelbauten* angelangt, deren Darstellung mehr als die Hälfte des Buches beansprucht. Leider! — ist man zunächst versucht zu sagen, denn gerne hätte man bei diesen 40 deutschen Beispielen eine strengere Zensur walten lassen, zugunsten einer ausgiebigeren Behandlung des übrigen Auslandes. Andererseits begreifen wir, wenn sich Alexander Koch in erster Linie an seine eigenen Volksgenossen wendet, wenn man weiss und bedenkt, wie schwer heute in Deutschland um ein neuzeitliches und schöpferisches Gestalten gekämpft wird. Viele deutsche Architekten schliessen heute an die zwanzig Jahre an, d. h. dort, wo es um die Baupflichtverordnungen geht, nur wenig gelingend der direkte Sprung in die Gegenwart. Und diese Beispiele sind besonders erfreulich. Zu der ersten Kategorie gehört z. B. das Restaurant „Grosser Blumenhof“ in Essen, das nach dem geplanten Vollaussbau in seiner Steifheit dem alten Deutschland näher steht als der Gegenwart. Dazu gehört auch das Restaurant im Bundeshaus in Bonn in seiner altmodisch pointierten Sachlichkeit. Sonderbarerweise gehen ausserhalb der beiden Beispiele zu den ausnahmweisen Neubauten, während die übrigen Beispiele Um- und Wiederaufbauten sind. Das tut aber nichts zur Sache, denn gerade in diesem durch mancherlei Voraussetzungen gehemmten Schaffen finden wir hochwertige künstlerische Leistungen. So zeugen vor allem die Stuttgarter Bauten (z. B. Restaurant Gillitzer, Europasaal, Restaurant des Kunstvereins, Caférestaurant im Lindenburgbau, Café Wirth u. a.), von einem breiten künstlerischen Wollen und Vollbringen, das den Anschluss an die Gegenwart gefunden hat. Wir hoffen, dass diese schöpferischen Kräfte im Kampfe gegen die phantasielose Solidität und mangelnde Improvisationslust den Sieg davontragen werden.

„Gaststätten“

Im Hauptteil des ersten Bandes gelangen 164 Beispiele neuer Restaurationsbetriebe mit Photos und Grundrissen, sowie erläuternden Texten zur Darstellung. Der Charakter dieser gediegen ausgestatteten Dokumentation ist durch die Wahl der dargestellten Objekte vorzeichnet. Sie entstammen vorwiegend, d. h. zu 85%, dem deutschen Sprachgebiet. Die weitgehende Beschränkung auf den germanischen Kulturkreis und die Betonung der regionalen Gebundenheiten, als Voraussetzung architektonischer und formaler Gestaltung, geben dem sorgfältig bearbeiteten Werk einen bewusst angestrebten, *ortgebundenen Charakter*, wie er solchen Sammelwerken über das Hotel- und Gastwirtschaftswesen selten eigen ist. Da wir Schweizer den regionalen Eigenarten unseres Landes ebenfalls stark verpflichtet sind, werden wir in diesem Sammelwerk manches finden, das uns in dieser Art persönlich anspricht. Was uns betrifft, ist allerdings in erster Linie unser städtisches Gastwirtschaftswesen berücksichtigt, während die in unserer Tradition tiefer verwurzelten regionalen Gaststätten nur berührt werden. Andererseits ist es aber sehr begrüssenswert, dass neben mehr provinziell und klassizistisch anmutenden Beispielen auch solche mit neu-

zeitlicher Raum- und Formgestaltung zur Darstellung gelangen. Dafür zeugen die italienischen und einige Schweizer Bauten, unter denen leider die repräsentativsten, das Kongresshaus in Zürich und das Hotel du Rhône in Genf, fehlen. Dessen ungeachtet vermittelt das vorliegende Buch in seiner Reichhaltigkeit einen sehr interessanten Überblick über den gegenwärtigen Stand der Bauentwicklung im Gaststättewesen. Wir finden die verschiedensten Arten von Verpflegungsbetrieben angeordnet beim Grosshandel bis zum Imbissrestaurant und Eiskiosk in der Grünanlage. Es wird leuchtend veranschaulicht, wie jede dieser Aufgaben eine artgemässe und den örtlichen Voraussetzungen entsprechende architektonische Bearbeitung verlangt.

Dem Bilderteil ist eine 52 Seiten umfassende „Einführung in die Aufgaben und Möglichkeiten der Gestaltung von Gaststätten“ vorangestellt. Dieser Textteil ist dem Architekten und Hotelier ein nützlicher Wegweiser zwischen dem Pro und Contra der Bau- und Betriebsfragen. Vorausgesetzt muss allerdings werden, dass dieser Text richtig verstanden wird, d. h. dem Sinn und nicht dem Buchstaben nach. Dieser Textteil enthält eine ausgezeichnete *Analyse der allgemeinen und typologischen Voraussetzungen verschieden gearteter Hotelbetriebe*. Es spricht ebenso von den im einzelnen Fall gegebenen Möglichkeiten einer Individualisierung, worunter die Art und Weise verstanden wird, mit der ein Hotelier seinem Betriebe den Stempel seiner eigenen Persönlichkeit einzuprägen vermag. Auch die *Psychologie des Gastes* und die *Struktur der hotelbezogenen Klientele*, die der geborene Hotelier mehr instinktiv als verstandesmäßig erfasst, finden hier eine analytische Behandlung und sachliche Würdigung. Die Bearbeitung der *Hotelbetriebsfragen* lässt auf ein ausgedehntes Informationsmaterial schliessen, doch geht der Verfasser auf Kosten einer systematischeren Behandlung auf diesem beschränkten Räume allzu weit ins Detail, so dass, um vollständig zu sein, noch mehr, und um wahr zu bleiben, weniger gesagt werden müsste.

Der Textteil ist von zahlreichen *Strichzeichnungen* bildhaft erläutert, im rein Formalen aber zu stark einer alten Bauformenlehre verpflichtet (z. B. Lampen!).

Der *zweite Band* enthält im ersten Teil eine knappe *Entwurfs- und Konstruktionslehre* und im zweiten Teil eine *Sammlung von Konstruktionszeichnungen* von einigen im ersten Band dargestellten Objekten.

Diese beiden Bücher über Gaststätten sind im Callweyverlag im Rahmen der „Handbücher zur Bau- und Raumgestaltung“ erschienen. Gegenwärtig wird auch ein Buch über „Das Hotel“ geplant. Es ist zu hoffen, dass in diesem Buche der künstlerische Berater in der Beurteilung architektonischer Raum- und Formprobleme der Gegenwart eine etwas sicherere Hand aufweisen werde. Trotz den erwähnten Mängeln ist dieses Werk für Architekten und Hoteliers eine wertvolle Hilfe. Sein Wert liegt darin, dass eine Unmenge von Fragen gestellt sind, die vor dem Bau abgeklärt werden sollten, wozu — was in dem Buche immer wieder mit Recht betont wird — der Fachmann und technische Spezialberater zugezogen werden müssen. Dass die Fragen gestellt sind, bürgt dem Hotelier dafür, dass sie im konkreten Einzelfall nicht übergangen und rechtzeitig abgeklärt werden. In diesem Sinne ist das vorliegende Werk bei einer Lücke in unserer Hotelfachliteratur auszufüllen.

Th. Sch.



Der Riesling x Sylvaner

Wer leichtfertig von den „sauren Ostschweizer Weinen“ spricht, beweist, dass er von dem Wein im allgemeinen und vom Schweizer Wein im besonderen nicht viel versteht. Er denkt vielleicht daran, dass die östlich der Reuss gelegenen Teile unseres Landes weniger sonnenreich sind als etwa das südliche Tessin, die Walliser Sonnenstufe oder die von einem milden Klima gesegneten Rebhänge des Waadtlandes. Aber er weiss nicht, wie sehr der Weinbauer aus der Not eine Tugend zu machen versteht und dass es lediglich gilt, jedem Boden und jedem Klima die gegebenen Vorzüge abzugewinnen. Dieses Bestreben kennzeichnet den Weinbau der Ostschweiz seit Jahrzehnten. In unermüdlicher Arbeit und mit grossem Opferwillen wurden Mittel und Wege gesucht, um auch die Ostschweizer Weine zu einem charakteristischen und unentbehrlichen Teil der gesamten einheimischen Produktion zu machen. Zwei wesentliche und bedeutsame Entscheidungen haben wir in dieser Hinsicht zu verzeichnen: einmal die Tatsache, dass man in der Ostschweiz grosse Anstrengungen unternahm — von einigen Spezialgenossen abgesehen — dem Bedürfnis der Konsumenten entsprechend von Weiss auf Rot umzustellen, so dass heute der Anbau des kleinbeerigen Blauburgunders (Pinot noir) weitaus dominiert. Aber ebenso entscheidend und von bedeutsamer Tragweite war die Tat von Professor Müller, Thurgau, der vor fünfzig Jahren mit der Neuzüchtung des Riesling x Sylvaners jenem ostschweizerischen Weisswein den Weg ebnete, der sich neben allen übrigen Erzeugnissen glänzend behauptet.

Der Riesling x Sylvaner ist damit der Weisswein der Ostschweiz geworden. Sein Charakter steht dank der Milde und des minimalen Säuregehaltes im richtigen Verhältnis zur geographischen Situation, und so vermochte er vor allem den qualitativ wenig befriedigenden Elbling und da und dort auch den etwas robusten Rauschling immer mehr zu verdrängen. Welche Sonderstellung der Riesling x Sylvaner im schweizerischen Weinbau einnimmt, beweist u. a. die Tatsache, dass er — von einigen Spezialgenossen abgesehen — fast durchwegs unter der Sortenbezeichnung in den Handel kommt, dass wir also ausnahmsweise das Getränk unter dem Namen der Rebe kennenlernen. Dies soll uns freilich nicht daran hindern, auch beim Riesling x Sylvaner die feineren Unterschiede zu erforschen, die einzelnen Charakteristiken nach Lage und Pflege zu erkennen und lieb zu gewinnen. In früheren Jahrhunderten war es fast ausnahmslos der Brauch, dass man die Weine dort genoss, wo sie produziert wurden. Mit dem Riesling x Sylvaner ist es — wenigstens in einem erweiterten Sinne — beim alten Brauch geblieben: man trinkt ihn im „Lande“, wo er wächst, und das ist gut so. Die Zürcher, Schaffhauser, Thurgauer und Aargauer wiesen ihren Riesling x Sylvaner zu schätzen. Sie liehen seine unverbindliche Milde, sein charakteristisches Bouquet, seinen runden Körper und verdrängen ihm die Tatsache, dass auf einem zwar kleinen, aber keineswegs stiefmütterlich behandelten Platze der Weisswein auch der Ostschweiz erhalten blieb.

(S.P.Z.)

Le mouvement hôtelier en Suisse en 1951 et à la fin de l'année

Au cours de 1951, le mouvement hôtelier a enregistré 20 264 744 nuitées contre 18 620 320 l'année précédente. Ainsi, grâce à une saison d'été favorable et à la pointe de la clientèle, on a atteint quand-même cette limite de 20 millions de nuitées qui lui est absolument indispensable dans les conditions actuelles. Voici d'ailleurs un résumé de la statistique du mouvement hôtelier pendant les mois de novembre et décembre.

En novembre 1951

C'est de tout temps en novembre que l'activité hôtelière a été le plus faible. Aussi fut-elle minime au cours du mois en revue, limitée surtout aux villes et à quelques stations de cure. Elle a néanmoins été plus soutenue que dans la période correspondante de l'an dernier. Le nombre des arrivées s'est établi à 195 000, après une augmentation de 7500 ou de 4%, et celui des nuitées à 906 000, après une augmentation de 53 000 ou de 6%; le taux d'occupation des lits disponibles est monté de 29 à 31%.

Comme en octobre, la reprise est due avant tout à une clientèle se déplaçant pour des raisons professionnelles: ces hôtes ont fréquenté les hôtels et pensions, où le gain de nuitées a été d'un dixième. Les Suisses ont inscrit 432 000 nuitées, c'est-à-dire un douzième de plus qu'il y a un an; l'augmentation provient presque exclusivement des hôtes permanents exerçant une profession, qui ont fourni 36% du total des nuitées indigènes. Le chiffre des nuitées d'étrangers est passé à 207 000, en s'élevant d'un huitième; une bonne moitié de cet apport a profité aux seules villes de Zurich et de Genève.

Tous les groupes étrangers — sauf le belge et le suédois — ont été plus forts qu'en novembre 1950. Une augmentation sensible est celle des Nord-Américains, presque aussi nombreux que les Allemands, classés eux-mêmes au second rang, après les Français. La tendance ascendante est également très marquée pour les contingents de Grande-Bretagne et de la plupart des Etats voisins du nôtre.

Le taux d'occupation le plus favorable — 71% — est noté dans les hôtels et pensions de Zurich. Viennent ensuite les établissements de Genève, Berne, Bâle et Lausanne, avec des taux de 61, 57, 48 et 46%.

Dans les sanatoriums et établissements de cure, on a compté un peu moins de malades indigènes (— 5%), mais le total des nuitées est demeuré peu près le même qu'au printemps. Les étrangers parmi lesquels prédominent les Belges, les Français, les Allemands et les Anglais, sont de nouveau plus nombreux. Le chiffre des nuitées d'hôtes belges, et surtout allemands, est en recul; en revanche les Français et les Anglais sont venus en

plus grand nombre chercher la guérison dans notre pays.

En décembre 1951

L'activité hôtelière s'est maintenue au cours de la période en revue, bien que la neige et le temps dur ont fait des dévies défavorables en maint endroits, et que les dévies destinées à des voyages en Suisse existent souvent été plus particulièrement accentuées qu'en décembre 1950. Comme dans les mois précédents, les nuitées d'hôtes de l'étranger (+ 10%) et du pays (+ 5%) ont été plus nombreuses et les hôtels, pensions, sanatoriums et établissements de cure en ont enregistré en tout 1,14 million, c'est-à-dire 110 000 ou 11% de plus qu'il y a un an. Dans l'ensemble, les chiffres n'ont pas atteint ceux de décembre des premières années de l'après-guerre (1945 à 1947), mais les régions de sports d'hiver ont été plus fréquentées qu'au cours de l'année.

Les bons résultats de ce début de saison s'expliquent en partie par le fait que les congés de fête ont été plus longs que l'année précédente et que les conditions de la concurrence se sont améliorées en faveur de la Suisse.

L'augmentation de 110 000 nuitées a profité exclusivement aux hôtels et pensions, où le chiffre des nuitées s'est accru de 15% pour passer à 861 000. Sur ce total, 360 000 nuitées au moins un peu des deux cinquièmes, provenaient des hôtes étrangers et un demi million, ou près des trois cinquièmes, des hôtes du pays, parmi lesquels les hôtes permanents exerçant une profession inscrivent 142 000 nuitées. L'augmentation a été, pour ces derniers de 14%, pour les autres Suisses de 8 et pour les étrangers de 23%. Les contingents de l'étranger ont été de plus largement contribués à la reprise; la participation française a été cette fois-ci plus substantielle que celle des Anglais et des Allemands.

La reprise touristique s'est étendue à toutes les contrées de sports d'hiver, elle n'a cependant pas été partout aussi accentuée que dans l'Oberland bernois, où le chiffre des nuitées s'est accru de 18 000 ou d'un tiers.

L'augmentation est d'un quart également en Valais, où l'on a enregistré environ 100 000 nuitées de plus qu'il y a une année. Bien que le nombre des nuitées d'hôtes britanniques se fut réduit là de 35% — Zermatt avait enregistré en décembre 1950 quelques centaines d'étudiants anglais qui manquaient dans le mois en revue — la reprise a été plus sensible pour les étrangers (+ 28%) que pour les Suisses (+ 23%). Ce résultat est dû surtout aux Français, qui ont fourni deux fois plus de nuitées qu'un auparavant et à peu près autant que les Anglais et les Belges ensemble.

Ausländische Gäste

bevorzugt komfortable Hotels. Fließendes Wasser, Zimmer mit eigenem WC, mit Bad oder Dusche sind für die Behaglichkeit der Gäste so notwendig wie heimelige Aufenthaltsräume.

Ja, solche Einrichtungen kosten Geld, aber sie machen sich bezahlt. Kluge Hoteliers wissen das, sie erneuern ihre Einrichtungen Jahr für Jahr, Stück um Stück. Ihr Haus ist immer modern, es veraltet nie. Das wissen auch die Gäste, die alle Jahre wiederkehren.

Stehen Sie diesen klugen Hoteliers nicht nach! Halten auch Sie Ihr Haus auf der Höhe durch den Einbau moderner sanitärer Einrichtungen.

Neuinstallationen von Toiletten, Bädern, Douchen, Ersatz veralteter Anlagen während der Zwischenanfrage oder ohne Störung des Betriebes in Jahreshalts sind unsere Spezialität. In- und ausländische Referenzen weltbekannter Luxushotels und kleinerer Gaststätten. Lassen Sie sich unverbindlich beraten von Ihrer Vertrauensfirma für sanitäre Anlagen, Zentralheizungen und automatische Feuerungen:

Rothmayer+Co.

Zürich 1, Gessnerallee 40. Tel. 25 76 33

Zur Frage der fremden Arbeitskräfte

In der Zeit der Hochkonjunktur ist unsere Wirtschaft namentlich in zweierlei Hinsicht auf eine konjunkturgerechte Verhältnisse des Staates angewiesen: liberale Einfuhrpolitik und liberale Zulassung ausländischer Saison-Arbeitskräfte. Diese beiden Massnahmen zusammen sind weitaus besser als staatliche Preisvorschriften geeignet, Teuerung und Inflationsantrieb abzumildern. Genügende Wareneinfuhr vermindert den Geldüberhang und lässt die freie Konkurrenz zur vollen Auswirkung kommen, was sich im Sinne der Preisstabilität auswirkt. Das unerlässliche Korrelat dazu ist die Versorgung der Wirtschaft mit ausreichender Arbeitskraft; dadurch kann dem Inflationsdruck von der Lohnseite her begehrt werden. Nur wenn bei beiden Faktoren, bei Preisen und Löhnen, wirksame Disziplin gewahrt wird, besteht Aussicht auf erfolgreiche Teuerungsbekämpfung. Und zwar entspricht es dem Willen der grossen Volksmehrheit, dass diese auf freiwirtschaftlicher Basis durchgeführt wird. Dies ist möglich und zum gewünschten Erfolg führen kann, haben wir seit dem Sommer 1950 zur Genüge erlebt. Es ist im Bundeshaus anerkannt worden, dass die Preisstabilität im Inland vorab das Verdienst der freien Wirtschaft ist und dass staatliche Preisvorschriften nicht in der Lage gewesen wären, den Teuerungsdruk von den Weltmärkten her in ähnlich starker Weise abzumildern wie es den Massnahmen der privaten Wirtschaft bisher gelang. Wie sich der Lebenskostenindex weiter entwickelt, hängt nun aber weitgehend von der Lohngestaltung ab. Bekanntlich stellen die Gewerkschaften in breiten Sektoren unserer Volkswirtschaft neue Lohnbegehren, die teils über das Mass der neuen Teuerung hinausgehen und höchstens in besonders konjunkturbegünstigten Wirtschaftszweigen der tatsächlichen Steigerung der Produktivität entsprechen. Lohnbegehren haben aber stets die Tendenz, sich allgemein, in allen Wirtschaftsbranchen auszubreiten, im Sinne der Angleichung, dass dabei für manche weniger begünstigte Zweige Schwierigkeiten entstehen können und auch die Inflationsgefahr erhöht wird, weil die Produktivität in den einzelnen Sektoren der Wirtschaft sich ungleich entwickelt, versteht sich.

Man hätte es daher sehr begrüsst, wenn der Schweizerische Gewerkschaftsbund die neue Erklärung der Spitzenverbände der Wirtschaft über Preis und Lohn mitunterzeichnet hätte. Das ist nicht geschehen. Da nützt es wenig, wenn Bundesrat Weber in der ausserordentlichen Januarsession darauf aufmerksam machte, die Preisbewegung nach oben habe sich verlangsamt. Sie kann sich auch wieder intensivieren, wenn von der Lohnseite her nicht die gleiche Disziplin geübt wird wie sie von der Preisseite her an den Tag gelegt wird.

Man spricht jetzt auch von der Teuerungspassung, der AHV-Renten. Wir zweifeln nicht daran, dass sie wünschbar ist; dagegen nützt eine einmalige solche Massnahme auf die Dauer nichts, wenn nicht gleichzeitig die Teuerung und Frankentwertung wirksam begegnet wird. Nur die Stabilität des Frankens gewährleistet die Wert-erhaltung der Sozialrenten wie übrigens auch aller privaten Versicherungs- und Rentensprüche sowie des gesamten Sparkapitals. Dieses und die

privaten Renten- und Versicherungsansprüche hätten ebensogut einen Anspruch darauf, vor Entwertung geschützt zu werden wie die Sozialrenten, und das kann geschehen durch eine wirksame Bekämpfung des Preis- und Lohnauftriebs.

In der Frage der Zulassung fremder Saisonarbeiter, die auch in den Zusammenhang der Konjunkturpolitik hineingehört, hat sich dieses Jahr, vorzüglich mit früher, eine bemerkenswerte Wandlung zu einer liberalen Praxis der Bundesbehörden vollzogen, und die Gewerkschaften scheinen nun einzusehen, dass die Massnahme auch im Interesse der einheimischen Arbeiterschaft liegt. So konnte beispielsweise für das Baurevier im laufenden Jahr eine befriedigende Regelung erzielt werden, und es ist zu hoffen, dass dies auch für andere Wirtschaftszweige geschieht. Die Hotellerie ist im besondern gleichfalls an einer den wirtschaftlichen Bedürfnissen gerecht werdenden Lösung des Problems der ausländischen Saison-Hilfskräfte interessiert. Viel zu einer Wendung zum Besseren dürften die Äusserungen des Delegierten für Arbeitsbeschaffung in seinem Mitteilungsblatt Nr. 3, 1951, beigetragen haben, worin er eine „weitherzige Zulassung von Fremdarbeitern“ zu den Massnahmen für eine wirksame Teuerungsbekämpfung und Inflationsverminderung zählt. Für die Sicherung der Arbeitsplätze für die einheimischen Kräfte wird überall das Nötige vorgekehrt, und auch die soziale Stellung der Ausländer entspricht jener unserer eigenen Arbeitskräfte, so dass die Gewerkschaften nichts zu befürchten haben und von der liberalen Zulassungspraxis ohne Bedenken zustimmen können. In dieser Frage ist man nun also dank gegenseitiger Verständigung zu einem befriedigenden Ergebnis gelangt, und es wäre zu hoffen, dass auch in andern strittigen Fragen der Teuerungsbekämpfung die Gemeinsamkeit der Interessen überall erkannt würde, damit es zu gemeinsamem Einsatz der Kräfte kommen könnte. Die öffentliche Hand hat gleichfalls einen Beitrag zu leisten, den man bisher aber noch weitgehend vermisst, zum Beispiel in der Ausgabengestaltung, in der Auftragserteilung usw.

Dr. O.B.

Luftseilbahn Engelberg-Brunni

b.w. Engelberg, der führende Wintersportplatz der Zentralschweiz, ist um eine Attraktion reicher. Zu den bekannten Bergbahnen Engelberg-Gerschnialp-Trübsee-Jochpass ist eine neue Luftseilbahn erbaut worden, welche das Sonnengebiet des Kurortes erschliesst. Beinahe 15 Jahre lang dauerte es, bis die Pläne Wirklichkeit geworden sind.

Die neue Luftseilbahn Engelberg-Brunni ist am 23. Februar in Betrieb gesetzt und am 6. März feierlich eröffnet und eingeseget worden. In rund 9 Monaten ist die neue Anlage erbaut worden. Die Bahn nimmt in unmittelbarer Nähe des Dorfkerns ihren Anfang und führt in steiler Fahrt auf die 1600 m ü. M. gelegene Endstation Ristis. Ristis, wo sich der Punkt im sog. Brunnigebiet nennt, ist eine Sonnenterrasse im wahren Sinne des Wortes. Im Winter bilden die Hügel und Hänge ein ideales Skigelände für Anfänger und

Fortgeschrittene. In bloss halbstündigem Aufstieg erreicht man von der Bergstation aus die Clubhütte des SAC, Engelberg, die sog. Brunnihütte. Von dort oben steht dem Skifahrer eine grosse Zahl schöner Abfahrten nach Engelberg herunter offen. Im Sommer bildet Brunni den Ausgangspunkt von Klettertouren der Wallen- und Rigidalstöcke, Spitzmann, Sättelstock usw.

Die neue Bahn weist folgende technische Eigenschaften auf: Betriebslänge 1193 m, Höhendifferenz 582 m, Fassungsvermögen der Kabinen 12 Personen plus 1 Kondukteur, Fahrgeschwindigkeit 6 m/Sek. mit automatischer Abbremsung auf jedem der drei Masten auf 3,2 m/Sek. Fahrzeit 5 Minuten 20 Sekunden, Anzahl Fahrten pro Stunde 10, Leistungsfähigkeit pro Stunde in jeder Richtung 120 Personen.

Am 6. März erlebte nun Engelberg seinen grossen Tag: Die Einsegnung und feierliche Eröffnung der neuen Luftseilbahn. Das Dorf war reich beflaggt, als die Behörden, Ehrengäste, Vertreter von Verkehrs- und Reisebüros, die Presse zur Talstation pilgerten, um die Einsegnung durch seine Gnaden Dr. Leoedgar Hunkler, Abt des Stiftes Engelberg, auf Ristis zu fahren. Leider verdeckte die Sonne ausgerechnet an diesem Feiertag ihre Strahlen, die sie in den letzten Tagen in reichem Masse hatte hernieder scheinen lassen und Schneefall überzog die Landschaft.

Beim Bankett im Hotel Bellevue-Terminus konnte der Präsident des Verwaltungsrates der Luftseilbahn Engelberg-Brunni AG., Herr Hans Matter, zahlreiche Ehrengäste beglückwünschen. Die Geistlichkeit, die Behörden von Kanton und Gemeinde, Abordnungen des Kur- und Verkehrsvereins, des Hotelier-Vereins, Vertreter von Reisebüros und der Presse, hatten sich zu diesem Anlass eingefunden. Er gab einen kurzen Überblick über die Baugeschichte und stiftete den Projektverfasser, L. und E. Küpfer, Maschinenfabrik Steffisburg, sowie den Erstellerfirmen den wohlverdienten Dank ab. Regierungsrat Hermann Amrhein überbrachte die Grüsse und Wünsche der Obwaldner Kantonsregierung und Talmann Franz Hess diejenigen des Gemeinderates Engelberg. Kurdirektor Dr. B. Widmer sprach im Auftrag des Kur- und Verkehrsvereins und des Hotelier-Vereins Engelberg und gab seiner Freude über das neue Unternehmen Ausdruck, das, wie jede bauliche Erneuerung zum Aufschwung des Kurortes beitragen werde. Den Gruss der SBB überbrachte Herr Hunkler, Betriebschef-Stellvertreter im Bahnhof Luzern, und denjenigen des Verbandes schweizerischer Seilbahnen Herr O. Schneider, Braunwald.

Die neue Luftseilbahn, welche eine glückliche Ergänzung zu den bereits bestehenden Bergbahnen in Engelberg darstellt, hat in den ersten 11 Betriebsstagen bereits 5053 Personen befördert.

Assemblée générale de l'Association nationale des amis du vin à Neuchâtel

Les amis du vin ont tenu récemment leur assemblée générale annuelle dans la salle des chevaliers du château de Neuchâtel. Le président central, M. Marc Droz, Chez-le-Bart, s'est fait un honneur de saluer, outre les membres présents, les délégués du canton et de la commune de Neu-

châtel. Dans son rapport annuel, il a relevé que le mouvement des amis du vin, lancé il y a un an et demi, prend une extension réjouissante et que l'effectif des membres de l'association augmente sans cesse. Le nombre des sections régionales s'est également accru, à la suite des groupements fondés récemment à Berne, dans le pays de Vaud et en Valais.

Dans d'autres contrées, des membres sont sur le point de se réunir en sections. On envisage en outre la création d'un groupe des « médecins amis du vin », qui feraient connaître la valeur du vin, s'il est consommé avec raison, pour la santé. Au cours du congrès, on a entendu cette comparaison originale entre le médecin et le vin: Le médecin est comme le vin; il guérit quelque fois, il soulage souvent, il console toujours. L'association aura son propre bulletin, dont le premier numéro paraîtra en mars.

Au cours de l'exercice, l'association des amis du vin a saisi les nombreuses occasions qui lui étaient offertes, lors de manifestations et d'assemblées, de mieux faire connaître ses buts et de gagner de nouveaux adeptes à la cause de cette exquise boisson naturelle. La grande influence de la presse et de la radio n'est pas méconnue. D'importants journaux ont déjà approuvé et soutenu les efforts des amis du vin en publiant des articles rédactionnels ou des exposés de correspondants.

Dans son rapport, M. Droz arrive aux conclusions suivantes: Le problème de l'écoulement des vins doit être considéré en première ligne comme problème de la consommation du vin. Aussi pourrait-on se passer de maintes mesures palliatives officielles en vue du placement et de l'utilisation des récoltes, si les autorités vouaient leur attention à l'encouragement de la consommation raisonnable du vin et appuyaient les organisations qui se sont proposé pur but de remettre le vin à sa place d'honneur, dans le cadre d'une alimentation saine. Mais comment une atmosphère favorable au vin pourrait-elle être créée, aussi longtemps que l'appui moral officiel, voire officiel, accordé à l'heure actuelle aux milieux antialcooliques dépassera la mesure indispensable à la santé de notre peuple? Il serait souhaitable que nos autorités également comprennent que les gens qui rendent le plus grand service à notre économie vinicole sont ceux qui consomment du vin, bien entendu avec mesure. Enfin, il conviendrait aussi d'examiner dans quelles proportions les boissons sans alcool étrangères vendues en Suisse à grand renfort de publicité entraînent des difficultés sur le marché vinicole.

Erdbeerpulpe und Himbeermark tiefgekühlt

Für feinste Fruchtglacen - mit dem vollen Fruchtaroma - daher ausgiebig und preisgünstig.

Verlangen Sie Rezepte und Preisliste.

BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telephone (051) 239745



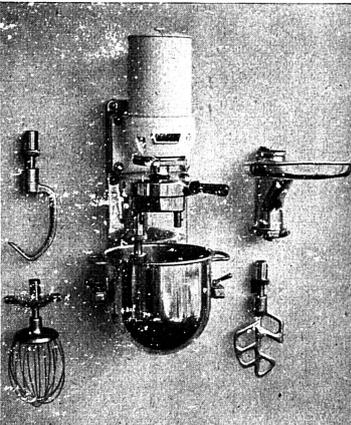
Herr Berger....

besitzt ein Ferienhotel. Er hat ehnlige magere Jahre hinter sich und nun kann er sich am neuen Aufschwung der Fremdenindustrie wieder etwas erholen. Er tut jedoch nicht nur dies, sondern er erneuert auch seinen Hotel, in welscher Voraussicht, seinem Hotel durch Verbesserung der Bewirtung einen guten Ruf zu sichern. So hat sich Herr Berger auch eine EGRO-Kaffeemaschine angeschafft, um damit seinen wirklichen guten Kaffee zu servieren, zu können, denn er weiss, dass gerade ein guter Kaffee viel zum Wohlbedinden der Gäste beitragen kann. Die EGRO ist für den Hotel-Betrieb besonders geeignet. Ihre ideale Brühtemperatur und die Vorratshaltung im „EGRO-Bal-marie“ gestattet, den Kaffee auch nach den hier oft vorkommenden längeren Ausschankpausen immer sofort heiss zu servieren, ohne dass er „aufgewärmt“ ist und sein Aroma durch Temperaturschwankungen gelitten hat. Machen auch Sie, gleich Herr Berger, die Erfahrung, dass mit dem guten Kaffee aus der „EGRO“ im Ferienhotel ein schöner zusätzlicher Verdienst geschaffen werden kann.

Herstellere und Fabrikservice:
Egloff & Co. AG., Rohrdorf Aargau

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

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



15-Liter-Küchenmaschine RWD-MEDIA
MIT PLANETENGETRIEBE

3 Geschwindigkeiten - 220 oder 220/380 Volt - Fleischwolf 70 mm
Komplett Fr. 1500.-

REPPISCH-WERK AG., DIETIKON-ZCH.
Telephone (051) 91 81 03

MURA, Halle IV, Stand 1206, Telephone 824 26

Beste ESWA Bezugsquelle

für alle Bedarfsartikel für Ihre Wäscherei und Glättereie und zum Reinigen.

Bewährte Qualitätswaren zu billigsten Preisen.
Prompte Bedienung bei Bestellung direkt an

***ESWA* Ernst & Co., ZÜRICH 11/50**
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glättereie-Bedarfsartikel
Egglihofstrasse 28 - Telephone 46 40 46 - Gegründet 1912

Gesucht auf 1. oder 15. April selbständige

KÖCHIN

in gutgehenden Restaurantsbetrieb. Offert, mit Lohnansprüchen an W. Bögli, Restaurant und Metzgerei, Davos-Platz.

SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE LUZERN
Staatlich anerkannt

Spezialkurse:

Bar (Wein- u. allg. Getränkekunde):
Telephonisch anmelden! 24. März-5. April
Diätküche: 21.-26. April
Entremets: 28. April-3. Mai
Moderne Rhythmen, neuzeitliches Anrichten

Englisch, die einzigartige Möglichkeit, noch auf die Sommerferien Englisch zu lernen:
16. April-7. Juni

Kochkurs, Servierkurs: je 16. April-7. Juni

Betr. Prospekte sofort auf Verlangen. Tel. (041) 25551

Gesucht nach Genf, in Restaurant

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Restaurant du Nord, 12, Grand-Quai, Genève.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Routinierter Gastronom für DÜSSELDORF, Königsallee, gesucht

- Kaffee-Konditorei mit Restaurations- und Barbetrieb
- Eröffnung 15. Juni 1952
- Grösserer Kapitaleinsatz erforderlich

Beteiligung

Für Einzelpersonen oder Finanzgruppe gegeben. Gute Rendite gesichert. Keinerlei Risiko. - Bereits vorhandenes Kapital DM 1 000 000.-.

Nur ernsthaft Interessenten wollen sich unter Angabe der verfügbaren Kapitalien melden unter Chiffre P.M 2864 an die Annoncen-Expedition Bonacker & Rantz, Düsseldorf/Rhein.

Après les affaires statutaires, rapidement traitées, l'assemblée a eu le privilège d'entendre un intéressant exposé de l'œnologie français M. René Engel, professeur à Dijon et Grand Camarlingue de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Le conférencier a fait ressortir de façon suggestive l'influence prédominante que la *qualité* et une *propagande* judicieuse ont sur la situation de l'économie viticole. Mais, une propagande efficace ne saurait être envisagée sans la *qualité*. Tous les facteurs déterminant la *qualité* ont été passés en revue avec compétence, et l'assistance a bénéficié de maint conseil dans le domaine de la viticulture et du traitement du vin. La longue expérience de l'orateur lui a permis également de parler de la propagande en faveur du vin. Il ne s'est pas fait faute de citer, en parfaite courtoisie, certaines lacunes qu'il a observés dans notre pays à cet égard: Il est étonné de constater combien il est rare en Suisse, pays classique du fromage, de trouver ce mets sur les cartes de menus, d'autant plus que le meilleur vin doit se boire avec le fromage! Un plus grand soin devrait également être voué à la formation professionnelle des sommeliers dans le domaine des vins. Rien en saurait mieux favoriser la consommation de nos bons vins qu'un conseil judicieux du sommelier.

A l'occasion d'un vin d'honneur offert à l'hôtel de ville par le Conseil communal de Neuchâtel, M. P. Rognon, président de ce conseil, a souhaité la bienvenue aux amis du vin et a formé les meilleurs vœux pour la prospérité de leur association. Les assistants ont ensuite terminé agréablement leur journée en tous points réussie par un banquet au Restaurant des Halles.

Chronique valaisanne

Succès de la propagande

Dans son rapport de gestion, l'U.V.T. remarque que depuis sa création, en 1937, l'action entreprise en faveur du tourisme valaisan a produit d'excellents résultats. Notre canton occupe notamment dans le tourisme hivernal une place de choix, et abstraction faite des villes, c'est chez nous qu'on constate le plus faible recul de la clientèle étrangère et la plus forte augmentation de la clientèle suisse. Nos positions ont été maintenues et même consolidées. Ce succès est dû à l'excellent équipement sportif de nos stations et à l'intense effort de propagande qu'elles déploient en liaison avec l'U.V.T.

Nos hôtes les plus exigeants trouvent aujourd'hui à Zermatt, à Montana et à Crans des commodités équivalentes, si ce n'est supérieures, à celles des plus grands centres de la Suisse et de l'étranger. Verbier et Champéry ne sont guère bien moins loties, et Saas-Fee est en plein développement. On ne peut que féliciter ces stations, comme le fait l'U.V.T., de la peine qu'elles se donnent. Elles recueillent aujourd'hui la juste récompense de leurs sacrifices et de leur esprit d'initiative.

Toujours le plus malin...

Notre office du tourisme, qui applique de façon magistrale l'axiome «faire le maximum de travail utile avec le minimum de fonds», a su donner la plus rare efficacité aux moyens publicitaires traditionnels (annonces, affiches, vitrines et expositions, conférences, films, presse, radio, etc.), mais il a continué à faire preuve d'originalité et d'esprit d'invention en utilisant des formules inédites. On a vu une attention particulière aux invitations et réceptions de «bookings-clarks» et de personnalités susceptibles de stimuler notre mouvement touristique. Un nouveau concours de photographies a été organisé en Hollande avec un grand succès. Là comme dans de nombreux autres domaines où s'affirme l'action de l'U.V.T., on se réjouit profondément de voir avec quelle ingéniosité et quel réalisme les chefs de cette organisation modèle poursuivent leur tâche. — Il semble qu'ils font précisément eux-mêmes leur affaire de la devise si bien placée en frontispice de notre propagande: toujours le plus malin...

Branle-bas économique en Valais

Les nouveaux «tarifs-marchandises» des C.F.F. ont provoqué dans tout le canton une vive réaction, car ils ne tendent rien moins qu'à accuser, par une majoration sensible dans presque tous les secteurs, le handicap qui pèse sur notre territoire économique en raison de son excentricité.

Un exemple concret illustrera cette situation. Une industrie valaisanne fabrique à Martigny de l'acide chlorhydrique qui se vend, rendu à Bâle, Fr. 12.— les 100 kg. La part du rail sur ces Fr. 12.— était jusqu'ici de Fr. 4.05 (transport par C.F.F. de la matière première de Bâle à Martigny et retour du produit fini). Les nouveaux tarifs accroîtraient encore cette part de 10 à 15%, ce qui risque de porter un coup mortel à l'industrie en cause qui, déjà fortement prétextée par rapport aux établissements installés dans la périphérie des grands centres suisses-allemands, ne pourrait plus soutenir la concurrence.

Les agriculteurs sont si menacés par le renchérissement des transports ferroviaires qu'ils envisagent d'organiser, avec le commerce, des transports en commun par camions. Est-ce le résultat recherché par les C.F.F.?

Quant à l'hôtellerie valaisanne, elle souffrira forcément des remaniements tarifaires, puisque c'est bien en définitive le destinataire, le consommateur qui devra en faire les frais. Face aux nouvelles exigences des C.F.F. et des lignes secondaires, notre hôtellerie de montagne en particulier, atteinte par la raréfaction et l'affaiblissement financier de la clientèle anglaise et française, alors que tous les frais augmentent, n'en méritait pas plus. Il ne reste plus qu'à attendre le coup de grâce, que lui prépare le fisc valaisan dans sa nouvelle loi d'impôts...

On conçoit que semblables perspectives appellent un réexamen fondamental des conditions de notre activité économique, sous l'angle non seulement des tarifs ferroviaires, mais encore de la politique des pouvoirs publics tant cantonaux que fédéraux.

Comme le problème se pose de façon analogue pour les Grisons et pour le Tessin, c'est de concert avec ces deux autres cantons malmenés que le Valais a présenté récemment à Berne ses revendications aux C.F.F. pour commencer. La délégation valaisanne, conduite par M. Maurice Troillet, président du gouvernement, comprenait en outre MM. les Conseillers d'Etat Gara et Schneider, M. Willy Amet-Droz, l'éminent président de notre organisation touristique, ainsi que le représentant de la Chambre valaisanne de commerce qui a préparé le dossier de nos revendications.

Dans cette affaire extrêmement sérieuse, nous ne manquerons pas de tenir nos membres au courant des négociations. En attendant, ils feraient bien de transmettre aussitôt au secrétariat leurs observations, si possible appuyées par des chiffres, sur l'incidence des nouveaux «tarifs-marchandises».

B.O.

Weinfreunde" geplaut, die die gesundheitlichen Werte eines vernünftigen Weingenußes bejahen würden. Ein launiger Vergleich von Arzt und Wein wurde im Verlaufe der Tagung angestellt: Der Arzt ist wie der Wein; er heilt ab und zu, er erleichtert oft, er tröstet immer.

Das vereinsgeige Bulletin wird erstmals im Laufe des Monats März erscheinen. — Die Vereinigung der Weinfreunde muss in erster Linie als solches des Weinkonsums betrachtet werden. Deshalb erübrigt sich manche staatliche Notmassnahme zur Placierung und Verwertung der Weinernten, wenn die Behörden der Förderung eines vernünftigen Weinkonsums ihre Aufmerksamkeit schenken und jene Organisationen unterstützen, welche sich zum Ziele gesetzt haben, dem Wein wieder den Platz zu verschaffen, der ihm innerhalb einer gesunden Ernährung zukommt. Bei-soll aber eine dem Wein freundlich gesinnte Atmosphäre geschaffen werden, solange nicht die offiziöse, wenn nicht gar offizielle moralische Stütze, derer sich die antialkoholischen Kreise heute erfreuen, auf das für die Volksgesundheit unerlässliche Mass verringert wird? Es wäre lobenswert, wenn auch unsere Behörden zur Einsicht kämen, dass der einheimischen Weinwirtschaft der grösste Dienst durch jene erwiehen wird, die dem Wein — wohlverstanden mit Mass — auch zusprechen.

Nach spedativer Erledigung der statutarischen Geschäfte wurde der Versammlung ein interessantes Referat vom französischen Önologen René Engel, Professor in Dijon und Grand Camarlingue der Confrérie des Chevaliers du Tastevin, geboten. Dieser hob in überzeugender Weise die ausschlaggebende Bedeutung der *Qualität* und einer zweckmässigen *Propaganda* für eine gesunde Weinwirtschaft hervor. Ohne Qualität ist aber auch keine erfolgreiche Propaganda denkbar. All die verschiedenen qualitätsbestimmenden Faktoren erfordern eine sachkundige Würdigung, und mancher Ratschlag auf dem Gebiete des Rebbaus und der Weinbehandlung wurde dankbar entgegengenommen. Aus reicher Erfahrung konnte der Referent auch über die Weinpropaganda sprechen. Er liess es sich nicht nehmen, darauf hinzuweisen, dass in der Schweiz, dem klassischen Land der *Käse*, diese Speise noch in vermehrtem Maße auf den Menükarten zu finden sei, zumal doch der beste Wein zu Käse genossen werden soll! Vermehrte Sorgfalt sollte auch für die Schulung unseres gastgewerblichen Bedienungspersonals im Weinfach verwendet werden. Nichts ist förderlicher für den Konsum unserer guten Weine als der rechte Rat des Kellners.

Bei einem durch den Gemeinderat von Neuenburg kranken Ehrentrunk im Rathaus hiess Gemeinderatspräsident P. Rognon die Weinfreunde willkommen und brachte ihrer Vereinigung die besten Wünsche dar. Am gemütlichen Bankett im Restaurant des Halles beschlossen die Weinfreunde dann in Würde ihrer wohlgeleiteten Tagung.

Wz.

viele Büchern, die er sich verschaffte, aus zahllosen Gesprächen mit schweizerischen Persönlichkeiten — wobei die Schweizer Redaktion der Zeitschrift *Mittlerdienste* leistete — hat er das herausgepickt, was nicht jedermann weiss. Er hat auch vor allem auf Dinge geachtet, die den Amerikaner, oder besser gesagt, die ganze Welt interessieren.

Eastman hat den Schalk in den Augen, wenn er unsere Arme, von der er sagt, sie sei doppelt so stark wie jene Frankreichs, die Schweizer Familie Zürcher, «Sechseläuten» nach an der Basler, «Fasnacht» vorbei, er lobt die zahlreichen Abfallkörbe und die praktische Klugheit der Schweizer, obgleich ihm das besorgte Stirnrunzeln der Ordnungshüter anlässlich eines kräftigen Gelächters nicht entgangen ist.

Wer ist Max Eastman? Sein Name erinnert an eine Photofirma, und mit Recht, stammt er doch aus der erfindungsreichen Familie Eastman, gilt er doch in den Vereinigten Staaten als einer der witzigsten und fruchtbarsten Schriftsteller. Er zählt 60 Jahre und hat bis jetzt rund 25 Bücher herausgegeben, darunter Lyrik, Dramen und politische Essays. Wenn er im deutschen Sprachgebiet wenig bekannt wurde, so allein deshalb, weil seine Lyrik und seine humorvolle Prosa nur schwer oder gar nicht übersetzbar ist.

Für die Schweiz und ihre Geltung im Ausland besonders erfreulich ist die Tatsache, dass der Besitzer und Herausgeber von *Reader's Digest*, De Witt Wallace, die Absicht hat, dieses Loblied auf unser Land in allen 17 *Ausgaben* dieser internationalen Zeitschrift zu bringen. Sie ist in 58 Ländern verbreitet und erreicht mit ihrer 16-Millionenaufgabe nicht weniger als 60 Millionen Leser. Das bedeutet eine kostenlose Werbung zugunsten der Schweiz, wie niemand anders sie bieten könnte als «Reader's Digest», die Zeitschrift mit der grössten Auflage der Welt. Es berührt daher recht angenehm, auf der zweiten Umschlagseite einem Artikel von Dr. Franz Seiler, dem Präsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins, «Brücke von Volk zu Volk», zu finden, und das entzückende Umschlagbild der deutschsprachigen Ausgabe lässt uns vom Monte Bré auf den tiefblauen Luganersee hinunter schauen. Wer «Das Beste» noch genauer in Augenschein nimmt, wird in dieser Märznummer sogar den Schweizer Maler *Ernst Nobs* in der Gesellschaft Churchills, Eisenhows und des Deutschen Bundespräsidenten Heuss entdecken.

SAISONERÖFFNUNGEN

Rheinfelden:

Schützen, 3. April.
Hotel Schwänen, 5. April.
Hotel Eden, 5. April.
Hotel Salines, 9. April.
Hotel Drei König, 9. April.
Hotel Krone, 15. April.

Die übrigen Hotels in Rheinfelden sind das ganze Jahr geöffnet.

Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde

Generalversammlung in Neuenburg

Vergangenen Monat vereinigte der Rittersaal des Schlosses Neuenburg die Weinfreunde zu ihrer diesjährigen Generalversammlung. Zentralpräsident Marc Droz, Chez-le-Bart, hatte die Ehre, unter den zahlreich erschienenen Mitgliedern prominente Vertreter des Kantons und der Gemeinde Neuenburg zu begrüssen. Aus dem interessanten Präsidialbericht ging hervor, dass die über anderthalb Jahre ausgelöste Bewegung der Weinfreunde sich in erfreulichem Maße ausdehnt und die Mitgliederzahl der Vereinigung weiterhin zunimmt. Auch die Zahl der regionalen Sektionen hat sich durch die kürzlich erfolgten Neugründungen in Bern, im Waadtland und im Wallis vermehrt. In anderen Gegenden steht der Zusammenschluss der Mitglieder in Sektionen bevor. Ferner wird die Gründung einer Gruppe „Ärzte als

BÜCHERTISCH

Ein Amerikaner entdeckt die Schweiz

So könnte man erfreut ausrufen, wenn man im Märzheft der Zeitschrift „Das Beste aus Reader's Digest“ die Schilderung „Ein Amerikaner entdeckt Europa“ von Max Eastman liest. Denn dieser ebenso vorurteillose als geistreiche Amerikaner hat einige Monate lang Mensch und Landschaft, Kultur und Politik unseres Landes studiert. Aus

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN

OPV

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft, nach Basel, jüngerer

Praktikant

für alle Arbeiten eines Gross-Restaurants

(Küche, Keller, Service, Büro). Offerten unter Chiffre B A 2077 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Edor

Pal. engon.

Der preisgünstige
Unispantepflich für
Hotelzimmer

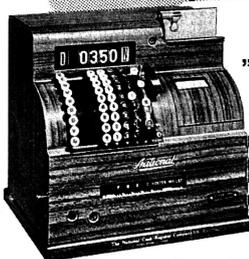
per m² Fr. 36.—

Restcoupons ab Fr. 15.— per m²

Erhältlich bei Märki-Bapst
Zürich Talacker 41



Sagt jemand Registrierkasse,



meint er
„National“

Leistungsfähige Modelle für
Betriebe jeder Branche und
Grösse. Schon ab Fr. 1,425.—

NATIONAL REGISTRIERKASSE AG.
ZÜRICH, Stampfenbachplatz, Tel. (051) 26 46 60

Temperament gewinnen

mit Fortus-KUR (Fr. 28.—) gegen
Gefühlskälte, Nerven- und Sexualschwäche, Fr. 10.40, Proben 5.20, 2.10 in Apotheken und Drogerien, wo nicht erhältlich, diakter Versand: Lindenhof-Apothek, Renweg 46, Zürich 1, Tel. 275077.

25jährige Tochter sucht Stelle als

II. Barmaid

oder
Bartochter

Offerten unter Chiffre SA 9798 B an Schweizer Annoncen AG., Bern.

Gesucht

Chauffeur-Conducteur

auf Luxuswagen. Bahndienst. Sprachenkundiger, seriöser Fahrer. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Ch. B O 2109 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Modernes Stadtrestaurant sucht für Jahresstellen und Saison (Mai bis Oktober) nur bestausgewiesene

Chef de Garde Gardemanger welcher diesen Posten schon mit Erfolg versehen hat

Tourant Commis-Saucier sowie

Commis-Paissier (nur gelernter Paissier) Ausführliche Offerten mit Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre M S 2100 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Fordern Sie



STEINHÄGER

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

Gesucht

für grösseren Restaurantbetrieb in Zürich

Direktions-Sekretär

zur Führung der Warenkontrolle und die damit zusammenhängenden Arbeiten (inventare usw.), Entgegennahme von Bestellungen für Hauswirtschaft und Überwachung derselben, selbständiges Anordnen von Anlässen usw. Herren, nicht unter 35 Jahren, die Erfahrungen im Hotel- und Restaurantbetrieb haben, sind gebeten, sofort handschriftliche Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen, zu übersenden unter Chiffre R Z 2086 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Extra-Klasse



SALIGNAC
Cognac

Generalvertrieb:
A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzingen (TG) - St. Moritz

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Karstmann
Seldengasse 20, Tel. (051) 236364. Erstkl. Referenzen.
Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés
Kuranstalten, Pensionen

Zu verpachten
vorteilhaft bekanntes

Kurhaus

mit guter Heilquelle (Bad), in ca. 1400 m Höhe.
Günstige Bedingungen. Anfragen unter Chiffre
T 2677 Ch an Publicitas, Chur.

Hôtel à vendre

Dans les Alpes vaudoises, un joli hôtel, de bonne
construction à vendre. Belle situation avec deux
saisons. Offres sous chiffre A V 2006 à la Revue
Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Stadt Freiburg (Schweiz)
Zu verkaufen

Kaffeestübli u. Käse-Butterhandlung

mit 3 Wohnungen. Schriftliche Offerten unter
Chiffre P. 40618 F. an Publicitas Freiburg.

Gesucht
in Erstklasshotel am Thunersee

Saucier
Eintritt Mitte/Ende März
Entremetteur
Pâtissier
Lingère
Buffetochter
Portier-Hausbursche
Saalpraktikantin
Küchenmädchen

Geil. Offerten an Strand-Hotel Belvédère, Spiez.

FRIMAJIC

nouveau
pour
glace

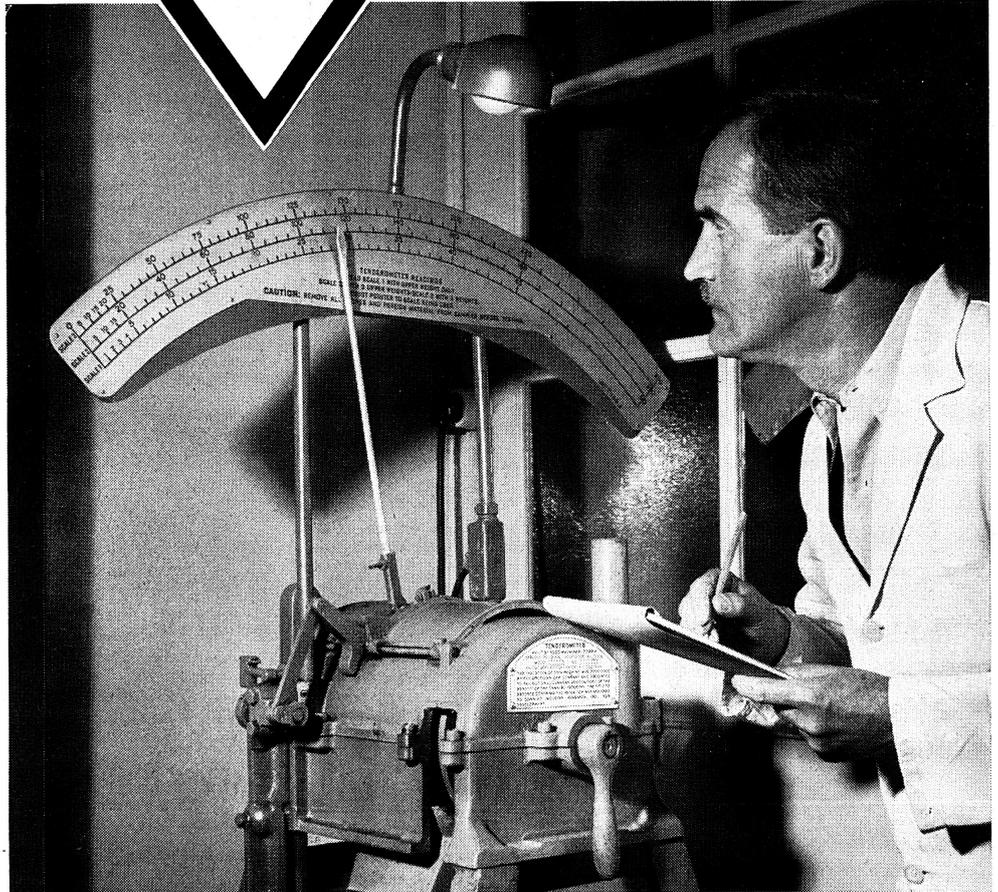


Etablissements ALBAN S.A.
20, Bd. Carl Vogt, 20
GENÈVE



Das Netz der Qualitätskontrollen ist selbst für die
kleinsten Erbsen so engmaschig, dass alles, was
die Erfordernisse der Spitzen-Qualität «Hero-
Erbsen» nicht erfüllt, rücksichtslos ausgeschieden
wird.

Qualitätskontrolle **6**



Die führende Marke!

Hero-Erbsen

Herzblutung

Hero Conserven Lenzburg

Affermage
du buffet de la gare de Tramelan

La compagnie des Chemins de fer du Jura met en adjudication, pour une
date à convenir, l'affermage du buffet de la gare de Tramelan, dont la
rénovation complète est à l'étude.

Ne peuvent être pris en considération que les candidats du métier, de
nationalité suisse, ayant une expérience suffisante dans la branche.

Les prescriptions d'affermage peuvent être consultées à la Direction
à Tavannes, rue du Général Voirol 1. Elles seront aussi envoyées,
contre paiement préalable de Fr. 2.- en timbres-poste, aux personnes qui
en feront la demande écrite à l'adresse ci-dessus.

Les offres, accompagnées de certificats (copies) et d'une photographie,
doivent être adressées à la Direction à Tavannes, sous enveloppe por-
tant l'annotation «Affermage du buffet de la gare de Tramelan». Ne se
présenter que sur demande. Délai d'inscription: 31 mars 1962.

LAC LEMAN

À remettre de suite, au bord du Lac magnifique Etablissement dans ville impor-
tante, groupant

Restaurant, Bar, Buvette

Agencement ultra-moderne. Mobilier et Matériel neufs. Chiffre affaires prouvée. Offres
sous chiffre L L 2086 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

10
Hotelbetten

190x95 cm, Nussbaum, hell
matteiert, mit passenden Nach-
tischli, günstig zu verkaufen.
Offerten unter Chiffre P S
80269 L an Publicitas, Lau-
sanne.

ZU VERMIETEN
auf den Frühling oder Sommersaison gut einge-
richtet

HOTEL

ca. 40 Betten, Zentralheizung, fließend Wasser,
in kleinemem beliebtem Kurort. - Offerten unter
Chiffre S 6448 Ch an Publicitas Chur.

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

können Sie mit dem

Schälfix
der neuzeitlichen
u. kleinen Gemü-
schälmaschine



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



**Auch Er
schätzt Schuster-Teppiche!**

Schuster

des Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

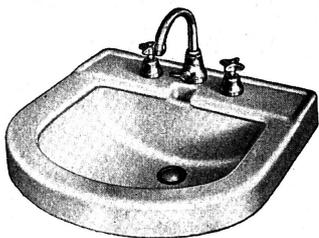
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01

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

Mahler
(TODUR)

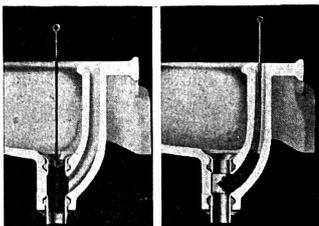
Mit ihrem perzischen Zetchen dekoriert und massifiziert aus unserem Ateliers. Rasche Lieferfrist. Mäßige Preise
MAHLER & CO. CHUR seit 1808 • Telephon (061) 2 21 31

Spezial-Waschtisch PROGRESS



Gediegene, zweckmässige Form
halbrund, Grösse 55 x 48 und 61 x 55 cm, rechteckig 57 x 45 cm, mit der neuzeitlichen EGRO-Mischbatterie mit schwenkbarem Auslauf.

Hygienisch, in höchstem Masse
Schmutzansammlung und Geruchbildung ausgeschlossen.



Einfache und gründliche Reinigung

Verlangen Sie unsern Spezialprospekt.

Sanitas AG.

Sanitäre Apparate en gros

Zürich, Limmatplatz 7
Bern, Effingerstrasse 18
St. Gallen, Sternackerstrasse 2
Basel, Kännenfeldstrasse 22

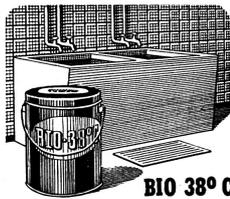
Schnyder-Waschmittel halten was sie versprechen!

Ultra-Bienna

Schnyder

das erste und führende dreifache Seifenwaschmittel, das ohne weitere Zusätze:

1. das Wasser selbsttätig enthärtet und sogar alte Kalkseife löst
2. die bewährte Waschkraft der Seife besitzt und schonendste Bleichwirkung sichert
3. der Wäsche höchstes Weiss verleiht und die Farben leuchtender macht! (Hellinwirkung).



BIO 38° C

das hochwirksame biologische Einweichmittel für Leib-, Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche etc.

ULTRA-BIENNA wäscht wirksamer, einfacher und schonender! Auch für Betriebe mit Weichwasser eignet sich ULTRA-BIENNA ganz hervorragend!



Weitere Schnyder-Spezialprodukte:

Produkt 40, Vorwaschmittel für fettig-schmutzige Küchenwäsche, Überkleider etc.

Flocken 555, Spezialseifenflocken für die Waschmaschine

Perborat Extra, sauerstoffhaltiges Spezialbleichmittel

Hellin, Spül- und optisches Weissmittel

Angora, Feinwaschmittel für Wollwäsche

Seifenfabrik Schnyder Biel 7

Die Mischung

und der Grad der Röstung des Kaffees haben entscheidenden Einfluss auf das fertige Getränk.

Ein Versuch mit unserer
Giger-Mischung
lohnt sich bestimmt!

HANS GIGER & CO., BERN

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



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

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



Lea & Perrins Worcestersauce

Die einzige „Worcester“, die auch wirklich aus Worcester kommt und nach einem 200 Jahre alten Rezept hergestellt wird. In 3 Grössen erhältlich.

Crosse & Blackwell Tomato Ketchup

kommt mitten aus dem besten Produktionsgebiet, aus Baltimore-Maryland USA. Erhältlich in 14-oz net Flacon.

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

ENGLAND

Suchen stets Töchter in gebildete übergrüfte Familien.

BELDI-GRANT

(setzt nur im Land selbst)
Anglo-Swiss Büro mit besten Referenzen. Für Ausk. Fr. 2.- in Marken an: Cleavers-Lyng, Herst. monceux, Sussex.

Argentul

für Ihr Silber
bewährt und unerreicht



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

NELKEN

45 cm per Stück 18 Cts.

NELKEN

80 cm per Stück 25 Cts.

ROSEN

von 80 Cts. an

sowie Völichen, Mimosa, Ranunkeln, Anemonen, Narzissen, Osterglocken, Flieder zu Tagespreisen.

Kummer, Baden

Blumenhalle

Telephon (056) 27671

Grands vins de Bourgogne

Propriétaire-Récoltant à Moulin-à-Vent

Gustave Crotte
St-Georges-en-Beaumont (Rhône-France)

EIN GANG ZU
Geelhaar
Begr. 1869
LOHNT SICH!

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG. BERN
THUNSTR. 7 TEL. (031) 2 21 44

BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

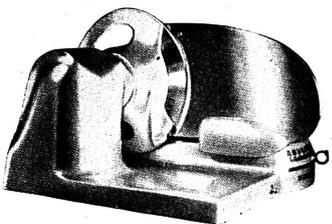
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

BIER ÜBERALL No. 9

In Holland trinkt man, so wie hier, auch gerne ab und zu ein Bier. Auf was denn nur beruht es? Die Antwort kann nur diese sein: Bier löscht nicht nur den Durst allein - es ist auch etwas Gutes!

BIER IST ETWAS GUTES

KALTE PLATTE! RESTAURATIONSBROT! SANDWICHES!



Hobart Fleischschneidemaschine
geschnitten, präsentieren gut und ausgiebig
Tausendfach bewährt

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

HOTEL zu verkaufen

Berghotel in La Sage (VS.) - 40 Betten - schöne Situation. Aufenthalt und Passage. Für Auskünfte, Besuche u. Offerten an M. J. Brocard-Galliard, 10, av. de Colonge, Territet.

**PLANTEURS
RÉUNIS** LAUSANNE