

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **62 (1953)**

Heft 38

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.

den Kanton, stets wohlwollend behandle. Seiner besonderen Genugung gab er darüber Ausdruck, dass der Jahresbericht eine Besserung der Verhältnisse im Verkehr zwischen den Betriebsinhabern und dem kantonalen Arbeitsamt festhält. In seinen weitesten Ausführungen besaßte Dr. Tenschio sich hauptsächlich mit dem Nachschubproblem in der Hotellerie. Seiner Auffassung nach ist diese Angelegenheit derart ernst, dass sowohl die Behörden, Verbände, als auch die einzelnen Betriebsinhaber sich mit dieser Frage ganz eingehend befassen müssen.

Pourquoi une assurance chômage?

Pendant la saison d'été notre hôtellerie connaît presque partout une animation intense. Le personnel suisse qualifié est insuffisant. Les lacunes doivent nécessairement être comblées par de la main-d'œuvre étrangère.

Elle est peut-être superflue pendant les mois d'été, mais il ne faut pas oublier que les périodes où l'on manque de main-d'œuvre et où l'on gagne convenablement sa vie sont suivies de longs mois d'entre-saisons où l'on ne gagne rien. Les hôtels saisonniers ont fermé leurs portes, et les établissements ouverts toute l'année n'ont pas la possibilité d'engager ni d'occuper tous les employés d'hôtel en quête d'emploi.

La caisse d'assurance chômage a justement été créée pour couvrir partiellement les frais qui entraînent la fréquentation d'écoles hôtelières et de cours de perfectionnement, ainsi que pour compenser, partiellement du moins, les pertes de gain pendant les semaines de chômage.

Le personnel est menacé de chômage même dans les établissements ouverts toute l'année en raison des énormes variations de fréquentation que l'hôtellerie enregistre habituellement.

burg getätigt wird. Der Beitrag ist schon deshalb gerechtfertigt, weil einerseits die privaten, direkt interessierten Institutionen grosse Leistungen vollbringen und andererseits nahezu alle Bevölkerungskreise irgendeine vom Fremdenverkehr profitieren.

Am Schluss der Versammlung gab Herr Schudel, Sekretär der nationalen Fremdenverkehrs- und internationalen Kochkunstausstellung Hospes, Bern, noch Aufschluss über die Organisation dieser grossen Veranstaltung. Gestützt auf den erhaltenen Aufschluss wird es nun den einzelnen Sektionen des BHV möglich sein, die Frage einer Beteiligung an dieser Ausstellung näher zu prüfen.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen im Parkhotel fand die schön verlaufene, von vielen Problemen unserer bündnerischen Volkswirtschaft getragene Versammlung einen würdigen Abschluss.

réaliser: autant de causes qui menacent les employés de toutes les catégories professionnelles, de chaque échelon hiérarchique. La caisse d'assurance chômage paraît à une partie de ces surprises.

Les employés qui avancent en âge sont aussi plus exposés. Les occasions de travail se font plus rares et les durées d'engagements sont plus courtes. Souvent, la rémunération est inversement proportionnelle à l'âge.

Rien ne serait plus ingrat que d'abandonner à leur sort ces fidèles employés de carrière. N'est-ce pas eux qui nous tirent d'embaras lorsqu'on ne trouve plus de personnel indigène ou étranger, et lorsqu'on a besoin de quelqu'un pour remplacer un collègue malade, en vacances, ou en congé.

L'assurance chômage est là pour assister ces employés lorsqu'ils n'ont pas de travail, ni d'occasions de gains. C'est l'institution la plus importante pour conserver du personnel à l'hôtellerie et c'est l'instrument le plus approprié pour sauvegarder la paix sociale.

Consicents de cette situation, des hommes prévoyants et bien inspirés ont, il y a plus de 20 ans, fondé la PAHO, caisse paritaire d'assurance chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants, qui a son siège à Zurich. Cette caisse bénéficie de la bienveillante collaboration du patronat et des employés. Les employés d'hôtel et de restaurant qui leur profession obligent à de fréquents déplacements s'inscrivent tout naturellement auprès de cette caisse reconnue dans toute la Suisse.

AUS DER HOTELIERIE

Neue Leitung

Mitg. Herr Toni Cavelli, der während der Sommersaison die Direktion des Grand Hotel du Lac

in St. Moritz-Bad innehatte, ist für den Winter als Direktor des Sporthotels Valsana in Arosa gewählt worden.

Dans l'hôtellerie lausannoise

Nous avons annoncé la semaine dernière la nomination de M. Emile Niederhauser, actuellement directeur du Casino de Montreux à la direction générale du Lausanne-Palace à Lausanne.

L'Hôtel Victoria vient de subir d'importants travaux de transformation et de modernisation. L'exploitation va reprendre maintenant sous la direction de M. Pierre Givel qui conduit déjà les destinées de l'Hôtel Continental depuis plusieurs années.

Nous souhaitons plein succès à MM. Niederhauser et Givel dans leurs nouvelles activités.

Série noire à Leysin

Nous avons signalé le deuil cruel qui avait frappé récemment la famille Schai, propriétaire de la Clinique «La Primérose» à Leysin qui avait vu le chef de famille M. Otto Schai enlevé à leur tendre affection. Une nouvelle épreuve est venue s'abattre sur M. Schai puis que son fils, le petit Jean-Marc, vient être victime d'un grave accident alors qu'il se rendait à l'école.

Employés fidèles

C'est toujours avec satisfaction que nous lisons dans la presse quotidienne des nouvelles annonçant que des employés d'hôtel qui sont demeurés pendant de très nombreuses années dans le même établissement sont fêtés et récompensés comme ils le méritent.

La semaine dernière, la famille Meillard pouvait fêter 4 employés qui ont fait ou qui sont en voie de faire leur carrière à l'Hôtel des Alpes & Lac, à Champex. Ce sont Mmes Julia May (26 ans de service), Florentine Thévenaz (17 ans), Juliette Favre (17 ans) et M. Alexis Rudaz (8 ans).

Ehrgung treuer Angestellter

Treue ist keine Selbstverständlichkeit. Sie ist Selbsterziehung, Charakterstärke und Tugend. Im Angestelltenverhältnis lobt sie den Meister und die Meisterin wie den Arbeiter. Einem arbeitsfreudigen, zuverlässigen Angestellten für seine Leistungen zu danken, ja ihm Anerkennung und

Ehre zu erweisen, ist eine angenehme Aufgabe des Prinzipals. Herrn und Frau Generaldirektor Anton R. Badrutt vom Hotel Engadiner Kulm in St. Moritz ist sich glücklich Aufgabe zugefallen. In einer schlichten Feier konnten sie folgenden sieben Angestellten Ehrendiplom und goldene Uhr, sowie anderweitige Anerkennung in ihrem und im Namen des Verwaltungsrates überreichen.

Christian Tanno, Concierge Hauptkulm, ist seit 27 Jahren bei Herrn Badrutt angestellt. Er war schon bei ihm in Ägypten als Concierge tätig.

Giovanni Beretta, Chefmonteur/Maschinist: 25 Jahre.

Josephine Buecher, Economat-Gouvernante: 21 Jahre.

Josef Simoni, Etagen-Portier: 18 Jahre.

Marie Locher, Zimmermädchen: 17 Jahre.

Den Geehrten auch unsererseits die herzlichsten Glückwünsche.

NÉCROLOGIE

Henri Manuel †

Une personnalité bien connue de la population lausannoise des milieux touristiques et hôteliers, et de tous les sportifs suisses n'est plus. M. Henri Manuel, administrateur délégué du commerce d'alimentation de la place St-François à Lausanne, comme dort la réputation est grande dans le canton de Vaud et en Suisse, a été enlevé à l'affection des siens le 9 septembre 1953 dans sa 66ème année.

M. Henri Manuel, qui avait repris le magasin d'alimentation à la mort de son oncle, faisait partie du conseil d'administration de l'Hôtel Central à Lausanne depuis l'âge d'or de l'hôtellerie, c'est à dire des années qui précèdent la première guerre mondiale. Après la deuxième guerre et jusqu'en 1948, il joua un rôle encore plus actif dans l'administration de cet établissement lausannois renommé. C'était un homme de bon sens et un commerçant avisé qui sut trouver d'heureuses formules pour l'exploitation de cet hôtel justement renommé.

Nous présentons à sa famille l'expression de notre profonde sympathie.

Ein treuer Diener des Hotelgewerbes

Ist mit dem plötzlichen Ableben unseres Freundes Gottfried Aderhardt vom Hotel Schweizerhof in Luzern von uns geschieden. Geboren am 15. April 1884 in Urtenen (Kanton Bern), begann der nunmehr Heimgegangene, nach dem frühen Hinschied seines Vaters, seine berufliche Laufbahn als Hotelangestellter. Nachdem er im Welschland

Advertisement for SILAVIT ALBA washing powder, highlighting its effectiveness and gentle nature.

Advertisement for SILAVIT ALBA, including contact information for Van Baerle & Cie. AG. in Münchenstein.

Advertisement for GESUCHT (Sought) for a Sekretärin (Secretary) position.

Advertisement for LOCATAIRE (Tenant) and Aide-patron (Partner) positions.

Advertisement for Gesucht (Sought) for a Küchechef (Kitchen Chief) and Gardemanger.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for an independent chef in a restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a self-independent kitchen for a smaller restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a Tournauf (Chef) for a floor and telephone.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a rooming girls (Zimmermädchen).

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

Advertisement for H. BEARD S.A., MONTREUX, featuring images of silverware and cutlery.

Advertisement for Locataire (Tenant) and Aide-patron (Partner) positions.

Advertisement for Gesucht (Sought) for a Küchechef (Kitchen Chief) and Gardemanger.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for an independent chef in a restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a self-independent kitchen for a smaller restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a self-independent kitchen for a smaller restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a self-independent kitchen for a smaller restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

Advertisement for Schlichte beer, featuring a bottle and the slogan 'Neueit!...'.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a self-independent kitchen for a smaller restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a self-independent kitchen for a smaller restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

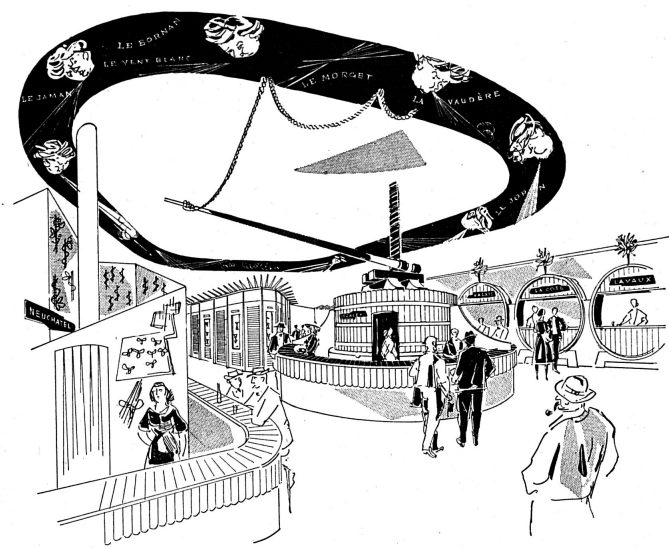
Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a self-independent kitchen for a smaller restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a self-independent kitchen for a smaller restaurant.

Advertisement for a Gesucht (Sought) position for a first-class hotel in Zurich.

14 Tage Festbetrieb in Lausanne im Zeichen des 34. Comptoir suisse



Le Comptoir suisse au devant de nouveaux succès

Samedi, le 34e Comptoir suisse a ouvert ses portes et dès 9 heures du matin une foule impatiente de voir elle-même les merveilles qui lui avaient été annoncées ces derniers temps se précipitait dans les halles. Un tour de force avait été réalisé puisque, dans le bref laps de temps qui s'écoule entre deux Comptoirs, de nouveaux bâtiments ont été édifiés. C'est ce qui explique peut-être que quelques stands n'aient pu être absolument prêts pour l'heure H. Ce n'était que l'exception et seule la fatigue qui se reflétait encore sur certains visages nuit qu'on avait travaillé pendant toute la nuit. Les nouvelles halles remplacent très avantageusement les constructions provisoires qu'elles ont remplacées, car la place fait toujours plus défaut dans nos expositions nationales, et elle doit être gagnée, non plus en étendant les bâtiments, mais en creusant des sous-sols ou en ajoutant de nouveaux étages. Grâce à ces travaux, le 34e Comptoir suisse a gardé son aspect d'autrefois. Les jardins en constituent un des plus beaux et des plus agréables ornements.

La foire de Lausanne est orientée spécialement sur les machines agricoles et sur les produits de notre agriculture et de notre viticulture, ce qui donne un cachet spécial au Comptoir et la différence des autres manifestations du même genre.

C'est dire également que les articles de la branche alimentaire et des arts ménagers occupent une place très grande. La visite du Comptoir est donc extrêmement attrayante et instructive pour les hôteliers et les restaurateurs. Ils trouvent sur place une gamme incomparable de produits de qualité et un nombre imposant de machines ou d'appareils permettant de traiter et d'utiliser au mieux ces produits pour le plaisir et l'agrément de leur clientèle.

Nous avons énuméré la semaine dernière les stands qui intéressaient plus spécialement les hôteliers, et nos lecteurs trouveront ci-dessous, dans notre rubrique « à travers les stands » des indications plus précises sur les articles spécialement destinés à notre industrie. Nous ne nous y arrêterons donc pas. Il est évident que les offices de propagande de notre agriculture sont représentés au Comptoir et nous voudrions mentionner ici l'originalité du stand de l'O.P.A.V. (Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne). Ce stand est à la fois touristique et agricole, puisqu'il se présente sous forme d'un véritable village valaisan comportant non seulement le restaurant traditionnel, mais des échoppes, des boutiques où l'on voit travailler les artisans et où les commerçants offrent leurs marchandises. Les ski, articles de sports, sculptures sur bois, tissages à la main côtoient les parfums et les fruits du Valais. C'est un tour de force que d'avoir réussi à donner sur un si petit espace une impression si vivante, si pittoresque et si complète dans sa sobriété d'une station villageoise valaisanne. Ce village contraste avec l'uniformité des autres stands et il frappe l'imagination de tous ceux qui sont sensibles aux charmes de la vallée du Rhône et des vallées latérales. Une maquette des stations de Champex et de Verbier, de la nouvelle ligne de chemin de fer Sembrancher-Le-Châble montre au public une des dernières réalisations touristiques valaisannes.

Le stand de l'O.C.S.T.

Comme il se voit, notre office central de propagande a saisi cette occasion d'attirer les regards des visiteurs du Comptoir sur les tableaux qui ont été élaborés pour mettre en évidence l'importance du tourisme pour notre pays et l'importance dans la propagande touristique qui est un des rouages essentiels du tourisme. Les vérités les plus élémentaires doivent être dites et redites et le stand de l'O.C.S.T. situé dans la salle centrale le fait une manière convaincante. Dans un écodé d'une sobriété très étudiée, où de splendides photographies viennent appuyer les arguments et adoucir la sécheresse des chiffres qu'il était indispensable de relever, notre organisme national de propagande touristique convainc de l'importance de la mission qui lui est confiée. Mais il a besoin pour cela des moyens financiers nécessaires pour la mener à bien.

La propagande et la publicité sont des instruments essentiels de succès pour toutes les entreprises. La maison « Suisse » en est un. A l'heure où tous les pays qui nous entourent font de gros efforts et consacrent des sommes considérables pour attirer et retenir chez eux les touristes étrangers, il ne faut pas que la Suisse reste

passive. La démonstration faite à la Foire Nationale de Lausanne est impérative; il faut continuer et développer notre propagande touristique.

Les attractions du Comptoir

Comme de coutume le Comptoir, dans son souci d'offrir du nouveau à ses visiteurs, présente deux pavillons spéciaux. Laissons le soin à M. E. Failletaz, directeur général, le soin de les présenter: «Le premier abrite une remarquable exposition du Brésil, sous l'égide de sa Légation à Berne et du Bureau brésilien de propagande et d'expansion commerciale. Cette immense République latine, près de 200 fois plus grande que notre petite Suisse, vient à nous sous la forme originale d'un pavillon à l'architecture typiquement brésilienne. En saluant les représentants de ce pays qui nous honorent de leur présence, je souhaite que l'intensification des échanges entre le Brésil et la Suisse, dont leur participation est à la fois le prétexte et le but, soit une réalité immédiate et tangible.

Le second de ces pavillons est organisé par le Fonds national suisse de la recherche scientifique dont il est la première manifestation publique en notre pays. Je tiens à souligner la portée et la signification de cette exposition scientifique qui témoigne des travaux de recherche entrepris sur notre territoire dans les domaines de la radio-activité. Il va de soi que ce pavillon ne peut présenter qu'une faible partie de ces travaux; l'idée qu'il en donne est toutefois suffisante pour que le grand public puisse comprendre la minute et la persévérance qu'exige l'œuvre entreprise par les grands instituts scientifiques dont la Suisse, à juste titre, peut s'honorer.

La journée de la presse

La journée d'inauguration coïncide avec la journée de la presse et les représentants de très nombreux journaux suisses et étrangers répondent chaque année à l'invitation de la direction générale du Comptoir. Au cours d'un déjeuner, nous eûmes l'occasion d'entendre un discours de M. Emanuel Failletaz qui faisait sa 10e année d'activité comme directeur général du Comptoir. M. Failletaz définit comme suit le nouveau Comptoir suisse:

«Le 34e Comptoir Suisse, vous avez pu vous en convaincre dès votre arrivée à Beaulieu, présente un visage très différent des précédents.

Une chaîne de trois nouveaux pavillons fixe sa structure définitive au secteur sud de notre foire. Un escalier monumental préfigure sa future entrée. De modernes halles d'exposition de bétail donnent leur vraie signification à nos marchés-concours. L'ensemble de ces constructions porte désormais la surface totale de la foire à 103 000 m²; fonction de cet élargissement, le nombre des exposants atteint, de son côté, 2283 unités.

Ainsi doté d'éléments stables, le Comptoir Suisse s'enrichit du même coup de secteurs entièrement rénovés tels le secteur de l'économie domestique, de l'habillement et de la fourrure, de

Dr. A. Wander AG., Bern

Cinéma Ovomatine, 2. Stock der Zentral- und Verwaltungsgedäude

Zur willkommenen Entspannung erwartet Sie im Comptoir Suisse der luftige, modern ausgestattete Cinema Ovomatine. Fröhliche Trick-Streifen und aktuelle Bilder leiten über zu einer besonderen Überraschung - dem originellen Farbertrickfilm «Die Keremse fantastische». Dieser künstlerisch und filmtechnisch einzigartige Streifen wird alt und jung erfreuen und begeistern.

Aber auch im Sous-sol gibt es etwas zu bewundern, nämlich eine imposante Modell-Eisenbahnanlage der Firma Franz Carl Weber, deren Besichtigung speziell den grossen und kleinen Freunden von Miniatur-Eisenbahnen empfohlen werden darf.

H. Oberlaender & Cie., Apparatebau, Romanshorn Halle I, Stand 2

Der Backapparat «Fritouts», der als erste schweizerische Friteuse mit vollautomatischer Ölkörperung und automatischer Wärmeregulierung für einigen

Jahren auf den Markt kam, darf am Comptoir ein kleines Jubiläum feiern, indem vor einigen Monaten der tausendste Apparat verkauft wurde. So dass heute über 1000 «Fritouts» in Küchen des In- und Auslandes stehen, worunter grosse Hotelküchen internationaler Häuser, Restaurants, Sanatorien, Spitäler, Kantinen und Tea-Rooms zu nennen sind. Diese erfreuliche Tatsache spricht für das hohe Ansehen und die Qualität des «Fritouts», der sich seit den ersten Apparaten ständig verbessert hat und heute wirklich eine endgültige Lösung des Backproblems darstellt. Seine rasche Arbeitsweise, seine Zuverlässigkeit und die nachgewiesenen sehr erheblichen Einsparungen an Öl und Fett haben dem «Fritout» in verhältnismässig kurzer Zeit den in- und ausländischen Markt erobert. Wir sehen am Comptoir 3 Modelle, die alle ausserordentlich kräftig gebaut sind und mit ihren weissen, feuervermalten Gehäusen eine Zierde jeder Küche bilden. Das Kleinmodell A ist besonders für kleinere Betriebe und Tea-Rooms bestimmt, wobei es so leistungsfähig ist, dass es auch den lebhaften Stosszeiten gewachsen ist, wie sie in jedem Betrieb vorkommen können. Das Modell C eignet sich für grössere Betriebe mit besonders grossen Anforderungen an die Küche (Bahnhothbuffets

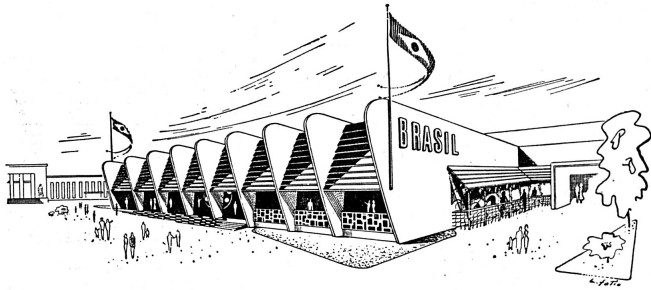
Apparate oder neuer Qualitäten und Muster von Einrichtungs- beziehungsweise Ausrüstungsgegenständen. Alles, was in Küche, Keller, Office, Kühlraum, Heizung, für die Wäscherei, Zimmer und Etage benötigt wird, wird von leistungs-fähigen Firmen dargeboten, und überall stehen dienstbare Geister für die Beratung und Auskunfterteilung zur Verfügung. Die an anderer Stelle publizierten Standbesprechungen liefern ein eindrucksvolles, wenn auch unvollständiges Bild von der Mannigfaltigkeit hotelwirtschaftlicher Ausstellungsobjekte.

Daneben bietet das Comptoir stets viel von jenen Annehmlichkeiten des Lebensbedarfs, der die Hoteliersfrau als Frau zu fesseln vermag. Hier mag der Gatte einen Vorwand finden, noch andere Geschäfte zu besorgen zu haben und für ein halbes Stündchen in der ausgedehnten Degustations-Abteilung oder in einer der vielen «Caves» unter-zutuchen, sofern die bessere Ehehälfte sich nicht zum vorherein ausbedungen hat, bei den kulinarischen Genüssen mit dabei sein zu dürfen.

Von den grossen Besonderheiten des Comptoirs, dem Pavillon du Brésil und dem vom Schweizerischen Nationalfonds für wissenschaftliche Forschung eingerichteten Ausstellungspavillon sei hier nicht des näheren die Rede. Dass Brasilien mit seinem unermesslichen Reichtum an Bodenschätzen, seinen Produkten des Ackerbaues, aber auch mit seinen beachtlich vielseitigen Industrie-erzeugnissen eine weltwirtschaftliche, durch schweizerisches Kapital und Unternehmerrinertia-tive geförderte Potenz geworden ist, dem kommt diese Tatsache im Pavillon du Brésil zum Bewusstsein; und wer einen Blick in die schweizerische Forschung auf dem Gebiete der Atomphysik tun will, dem wird im zweiterwähnten Pavillon seine Neugier gestillt.

Bis zum 27. September wird oben im Beaulieu auf dem Comptoir-Areal Hochbetrieb herrschen. Die Anziehungskraft ist stärker denn je. Das ist auch nicht zu verwundern, denn wie der Generaldirektor Dr. E. Failletaz am traditionellen Presse-empfang vom 12. September ausführte, haben die baulichen Veränderungen zu einer beträchtlichen Vergrösserung der Ausstellungsfäche geführt, die heute 108 000 m² erreicht und die mit 2283 Ständen von Ausstellern belegt ist.

Nach einem humorvollen Begrüssungswort von Stadtpräsident Nationalrat Peyeroggin gab der Präsident des Vereins der Schweizer Presse, Herr Nationalrat Dr. E. Dietschi, Basel, seiner Bewunderung für die Fortschritte der Lausanner Messe Ausdruck und beglückwünschte die Messe-direktion für die grosse Arbeit und die gelungene Neugestaltung. Diesem Glückwunsch schloss sich auch der Präsident der Auslandspresse in der Schweiz, R. A. Langford, an.



la vigne et du vin, pour ne citer que les plus importants.

Grâce aux nouvelles constructions dont je viens de parler, grâce aux dispositions techniques meilleures qu'elles offrent aux exposants, la Foire de Lausanne, plus que jamais, remplit sa véritable mission: elle est un puissant stimulant de notre économie nationale tout entière. Indépendamment de ses traditionnelles halles de produits suisses, elle demeure fidèle à la formule qui en a renforcé l'attrait ces dernières années et présente deux pavillons spéciaux.

Puis tour à tour, MM. E. Dietschi, Bâle, président de la presse suisse, M. Peyeroggin, Syndic de Lausanne, et M. Langford, président de l'Association de la presse étrangère en Suisse prirent la parole pour mettre en évidence l'excellence des relations qui existent entre le Comptoir et la presse, dans l'intérêt de l'économie générale.

Le 34e Comptoir suisse a débuté sous d'heureux auspices et il doit être assuré du succès le plus complet. En tous cas, nous ne saurions trop recommander la visite à nos lecteurs.

usw.) und das Doppelmodell D mit zwei getrennten Heizungen und zwei separaten Ölbehältern, die auf verschiedene Temperaturen unabhängig voneinander aufgeheizt werden können, ist das ideale Modell für jeden Betrieb, der rasch und sparsam arbeiten will. Alle drei Modelle sind bis in die letzten technischen Feinheiten solid durchgearbeitet. Hoteliers, Restaurateure und Verwalter sollten nicht verfehlen, sich den «Fritout»-Stand anzusehen und sich die Vorteile erklären lassen, die das «Fritout» zur Hebung der Leistung in der Küche beizutragen hat.

Application électrique S. A., Genève «Frigidaire» Halle I, Stand 10

Die Frigidaire-Ausstellung am diesjährigen Comptoir zeichnet sich durch bemerkenswerte Neuheiten aus. Es ist wohl überflüssig, an dieser

Standbesprechungen

Jahren auf den Markt kam, darf am Comptoir ein kleines Jubiläum feiern, indem vor einigen Monaten der tausendste Apparat verkauft wurde. So dass heute über 1000 «Fritouts» in Küchen des In- und Auslandes stehen, worunter grosse Hotelküchen internationaler Häuser, Restaurants, Sanatorien, Spitäler, Kantinen und Tea-Rooms zu nennen sind. Diese erfreuliche Tatsache spricht für das hohe Ansehen und die Qualität des «Fritouts», der sich seit den ersten Apparaten ständig verbessert hat und heute wirklich eine endgültige Lösung des Backproblems darstellt. Seine rasche Arbeitsweise, seine Zuverlässigkeit und die nachgewiesenen sehr erheblichen Einsparungen an Öl und Fett haben dem «Fritout» in verhältnismässig kurzer Zeit den in- und ausländischen Markt erobert. Wir sehen am Comptoir 3 Modelle, die alle ausserordentlich kräftig gebaut sind und mit ihren weissen, feuervermalten Gehäusen eine Zierde jeder Küche bilden. Das Kleinmodell A ist besonders für kleinere Betriebe und Tea-Rooms bestimmt, wobei es so leistungsfähig ist, dass es auch den lebhaften Stosszeiten gewachsen ist, wie sie in jedem Betrieb vorkommen können. Das Modell C eignet sich für grössere Betriebe mit besonders grossen Anforderungen an die Küche (Bahnhothbuffets



Die unerhört strapazierfähige, mittelgrosse
Universal-Küchenmaschine

StarMix-COMBI

schliesst die Lücke,

welche in Pensionen, Restaurants, Kantine, Grosshaushaltungen usw. bisher so stark empfunden wurde.

Sehr ausbaufähig, dank den vortrefflichen Zusatzgeräten:
Rühr- und Knetaufsatz (2 1/2 bzw. 5 kg) / Fleischwolf (1 kg Fleisch in 45 Sek.), ev. mit Wurststopfer / Raffel (mit sechslei Scheiben) / Glacémaschine (2 Liter) / Zitronenpresse / Mixer mit 1 1/2 oder 3 Liter-Becher / Fruchtsaftzentrifuge mit pat. Trestrerauswerfer / Milchzentrifuge (5 Liter) / usw.

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung in Ihrer Küche.

Grossenbacher Handels A.G.

St. Gallen, Rosenheimstr. 2
Tel. (071) 2 93 23

Zürich, Zähringerplatz 11
Tel. (051) 34 43 48

Lausanne, Ile St-Pierre 1
Tel. (021) 22 37 32



Warum Direktsprechen?



Auch in Stosszeiten ungesäumt alle Bestellungen durchbringen macht den Betrieb flüssig und leistungsfähig. Über Vivavox erreicht man von Büro und Office sofort alle Stellen im Hause. Und der Angefragte antwortet vom Arbeitsplatz aus.

AUTOPHON

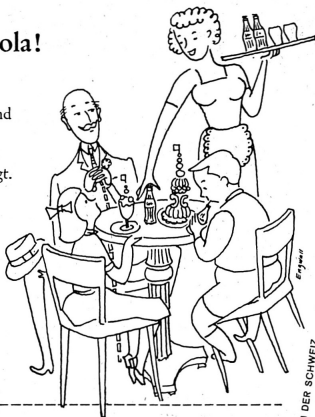
Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/274455
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/348585
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/26166

Durstige Spaziergänger bevorzugen Coca-Cola!

Vier Wirte aus der Umgebung der Stadt haben das Wort.

Ihre Gaststätten sind beliebte Ausflugsziele, ihre Gäste vorwiegend durstige Spaziergänger, Automobilisten und gesellige Ausflügler.

Sie bestätigen die Erfahrung: Coca-Cola ist erfrischend und löscht den grössten Durst. Deshalb wird es von jung und alt bevorzugt.



FR17

HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ



Herr Eugen Isler
Reis- & Wildmanufaktur
auf Döbelstr., oberhalb
Döbelstr.
«Für ein Restaurant mit
Alkoholausschank hat
Coca-Cola den besondern
Vorteil: Nach ein paar
Gläschen Wein genossen,
ist Coca-Cola meinen Gästen
als Erfrischung immer
willkommen.»



Herr und Frau Ernst und
Elvi Buschard, Restaurant
«Wasen» an der Forch:
«Coca-Cola empfiehlt
sich von selbst. Unter
unseren Gästen sind auch
viele Ausländer. Selbst
wenn sie kein Wort
Deutsch können, in-
ständigen wir uns doch
mit einem Begriff:
Coca-Cola!»



Frau Hildegard Sahler
Hotel-Restaurant
«Johannesberg», oberhalb
Kämerli:
«Wandere und Spazier-
gänger schwören auf
Coca-Cola, denn es
vertreibt den Durst und
erfrischt. Ich glaube nicht,
dass Coca-Cola irgendwo
zu den Lebertrinken
zählt.»



Herr R. Glat-Lang
Restaurant «Zur Höhen-
Zollikon»:
«Schon mein Vorgänger
führte Coca-Cola mit
gutem Erfolg. Was ich
als Wirt besonders
schätze, ist die Hilfe
und nette Belieferung,
der vorbildlich organi-
sierte Kundendienst.»



LIMONADE GAZEUSE

HOTELS

Im Frühjahr 1954 wird mit dem Bau eines mittleren

mit Dachrestaurant und Garage, an erstklassiger unverbaubarer Lage in Rorschach, mit herrlicher Aussicht auf den See, begonnen. Solvente Fachleute, die sich für die Führung des Hotels interessieren, erhalten Auskunft unter Chiffre K 67381 G an Publicitas St. Gallen.

Zofingen sucht für jeweils Mitte Juli bis Anfang August (3 Wochen) einen

Unterkunftsort

für die dritte Abteilung seiner Ferienkolonie. Erfordernisse: 40-50 Betten, Höhe 900-1400 m, Spielfeld, Spielplatz, Schwimmgelände, Gesunde, bekömmliche Kost. Offerten sind an den Präsidenten der Ferienkoloniekommision, Herrn Stadtrat Hermann Sutermeister, zu richten.

Wir sind Käufer jeglichen Quantum

Friture-Öl

(gebr.). Seifenfabrik R. Olinger, Basel, Telefon (081) 341125.

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

„CARMENNA“

AROSA

Telephon (081) 3 16 01 2

Bündnerfleisch

Rohschinken o/Bein

Salstize Fr. -.80 p. Stk.
Salami Fr. 11.50 p. kg
Mortadella Fr. 5.50 p. kg

Inserieren bringt Gewinn

Geschäftshaus

mit vorzüglich eingerichteten und bestfrequentierten
Restaurationsräumlichkeiten

wie Restaurationslokal, Säll, Bar usw. und verschiedenen neuzeitlichen Wohnungen zu verkaufen. Notwendiges Kapital Fr. 150 000.—. Übrige Finanzierung zu ausserordentlich günstigen Bedingungen. Offerten von seriösen Selbstinteressenten sind zu richten unter Chiffre P 5677 Y an Publicitas Bern.

Der Traum vieler Kleinbetriebe ist erfüllt!

Der neue RWD-Schälboy

für Kartoffeln, Rüben, Sellerie, Randen usw.

Die erste Kleinschälmaschine mit den Vorzügen der grossen: Klein im Preis, aber gross in der Leistung.

Preis Fr. 795.—
inkl. Kabel und Stecker

Maximale Leistung durch ganz neue Formgebung. — Vollständig wassergeschützt 1/4-PS-Motor. — Der drehbare Aufsatz löst jedes Platzproblem.

RWD-Küchenmaschinen immer einen Schritt voraus. Fragen Sie uns bitte an. — Wir oder alle guten Fachgeschäfte beraten Sie gerne und unverbindlich.

Reppisch-Werk AG.
Dietikon-Zürich
Glesserei und Maschinenfabrik
Telephon (051) 91 81 03



In Küdeshaim am Rhein,

der kleinen Stadt im Herzen des Landes der Winzer, Küfer und Kellermeister wird der **Asbach-Uralt** erzeugt - jener große Deutsche Weinbrand mit der vollen Blume und dem wunderbar milden, weinigen Geschmack - welchen wir jetzt auch allen guten Schweizer Gaststätten anbieten können. Unser Vertreter wird Sie demnächst aufsuchen und Ihnen eine Kostprobe bringen. Bitte nehmen Sie ihn freundlich auf!
Georges Moreau & Cie. A.G. Zürich, Talacker 41



Der erste Eindruck

entscheidet

Wenn ein Gast Ihr Haus betritt, soll ihn mit der tadellosen Réception auch die individuelle Atmosphäre Ihres Hauses empfangen.

Es sind nicht zuletzt die für Entrée u. I Vestibul sorgfältig ausgewählten Teppiche, welche diesen ersten Eindruck vermitteln.

Orient-Teppiche genügen höchsten Ansprüchen. Sie finden bei uns alle Provenienzen, Grössen und Preislagen in reicher Auswahl.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14

Telephon (071) 2 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18

Telephon (051) 23 76 03

Hotel-Mobiliar

direkt vom Fabrikanten die günstigen Preise. Verlangen Sie unverbindlich Vorschläge und Offerten. Möbelfabrik Sifa, GmbH, Tel. (051) 930141.

A remettre

éventuellement d'abord en gérance, puis définitivement très

beau café-restaurant

à Genève, installation moderne, long bail. À couple très sérieux et compétent; cuisinier et maîtresse de maison connaissant bien service. De grandes facilités de paiement seraient accordées. Entrée sous chiffre G E 2832 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

AUSSTELLUNGS-LOKAL

an guter Lage, im Zentrum der Stadt St. Gallen, zu vermieten per 1. April 1984, ca. 200 m², 4 Schaufenster. Auch sehr gut geeignet zur Einrichtung eines

TEA-ROOM

Offerten unter Chiffre B 13969 Z an Publicitas Zürich 1.



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 5 30 43 et 8 30 44

- Hotels
- Restaurants
- Cafés
- Bars



Innenausbau + Projektierung

BÜRKI u. KULL

Seehofstrasse 4 Zürich 8 Telephon 34 47 96

Wer fliessend Englisch spricht,

wer sich mit den Gästen ungezwungen unterhalten kann, arbeitet erfolgreicher.

Nützen Sie die freie Zeit, fahren Sie für einige Monate nach England. In bewährter, kleiner Privatschule sind für Damen und Herren wieder einige Plätze frei. Die Schule eignet sich besonders gut für Hotelleute.

Handeln Sie jetzt! Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte von Mr. A. H. Cutler, Ecole Internationale, Herze Bay, Kent (England).

Zu verkaufen eine grosse

Confiserie

mit Tea-room u. Restaurant

an bester Lage in Interlaken. Anzahlung mindestens Fr. 280 000.-. Anfragen sind zu richten an Postfach Nr. 17121, Interlaken.

Giger Kaffee

Sommer oder Winter — immer dankbare Gäste!

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros

Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735



Argentyl

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

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelwerk-Geschwind AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312.

Lerne

Englisch

in London

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



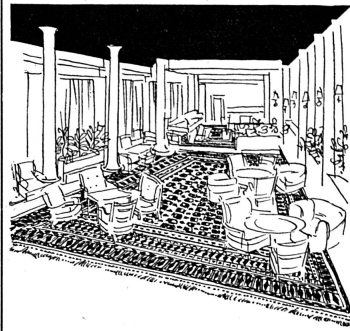
Zum Spänen, Bürsten, Blochen, Fegen, Reinigen — die

WIBIS Bodenreinigungsmaschine

Trotz geringem Gewicht, hervorragende Leistung, dank patentiertem Wendeantrieb. Verlangen Sie Prospekte oder unverbindliche Vorführung

Pisang AFFOLTERN a. A.
Tel. (051) 94 63 36

OLMA, Halle 2a, Stand 2021



Geelhaar-Bern interessant für Übermass-Teppiche

Grosse Teppiche für Hotel-Hallen, intime Speisesäle, Clubräume usw. sind im allgemeinen schwer zu finden.

Haben Sie ein besonderes Problem? Fragen Sie Geelhaar! Unsere Herren von der Hotel-Abteilung besuchen Sie gerne und unverbindlich, um grosse und kleine Teppichwünsche mit Ihnen zu besprechen.

Seit 50 Jahren Hotellieferant!

Teppichhaus



W. Geelhaar AG., Thunstr. 7 (Helvetiapl.)
Gegründet 1869 Telephon 2 21 44



Für Ihre Anlässe

Nelken per Dutzend Fr. 1.80

jedes Quantum sofort lieferbar in allen Farben

Kummer, Blumenhalle, Baden

Tel. (056) 228 15, ausser Geschäftszeit (056) 276 71

Versand nach der ganzen Schweiz

Ausstellung «HOSPES» 1954 in Bern

Bündnerstube

Der Ersteller der Bündnerstube, die in Arvenholz vorgesehen ist, bietet Interessenten Gelegenheit, diese Stube nach Schluss der Ausstellung zu günstigem Preise zu erwerben. Vorgesehen ist eine Grösse, die 80-100 Sitzplätze umfasst, doch wird die Form und Grösse weitmöglichst dem späteren Standort angepasst.

Hotelliers, Gastwirte, Restaurateure, Sanatorien, Wohlfahrtsanstalten, grössere Unternehmungen usw. werden auf die günstige Gelegenheit aufmerksam gemacht.

Interessenten belieben sich unter Chiffre M 12299 Ch. an Publicitas Chur zu wenden.

Zeit und Geld sparen

jederzeit bereit sein, sauber und rationell arbeiten

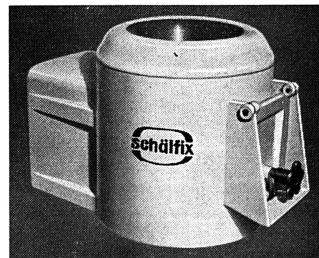
können Sie mit dem

Schälfix

der neuzeitlichen u. kleinen Gemüseschälmaschine

Schälfix schält mühelos ca. 4-5 kg Kartoffeln, Rüben, Sellerie oder Kohlraben in ca. 1,5-2 Minuten. - Preis Fr. 785.-.

Direkt ab Hersteller oder durch die Fachgeschäfte.



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