

Zeitschrift: Hotel-Revue
Band: 65 (1956)
Heft: 33

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 06.10.2024

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, 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 sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser AG, Elisabethenstr. 15. - Redaktion und Expediti-on: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telephon (061) 248690.

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 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 Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 248690.

Nr. 33 Basel, den 16. August 1956

Erscheint jeden Donnerstag

65. Jahrgang 65^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 16 août 1956

N° 33

Die Amerikaner in Europa — langfristig betrachtet

Der zeitliche Standort

Von Zeit zu Zeit, mit Vorliebe zu Beginn der Reisesaison, kommen Meldungen über den Ozean, die von Optimismus nur so triefen. Wie viele Male haben wir schon vernommen, das kommende Reisejahr schlage alle Rekorde, es sei «the biggest in history»; noch nie vorher hätten sich so viele amerikanische Touristen nach Europa begeben wie in der kommenden Saison, heisst es in stets wiederkehrendem Refrain.

Dazu ist zu sagen, dass dieser Zweckoptimismus, genährt vor allem von Reisebüros und Werbeinteressenten, in kurzfristiger Betrachtung durchaus der Wahrheit entspricht. Seit Kriegsende nahm die Zahl der nach Europa reisenden Touristen dauernd zu, mit Ausnahme des im Zeichen der Koreakrise stehenden Jahres 1951. Auch von 1954 auf 1955 stieg die amerikanische Kundschaft in Europa von 420 000 auf 482 000, also um 15 %, das heisst stärker als der inner-europäische Touristenstrom. Was wunders, wenn die fortschreitende Erschliessung des amerikanischen Marktes als die neue unerhörte Konstante im europäischen Tourismus, als dessen «new look» angesehen wird.

Hier beginnt der Irrtum. Denn die Amerikaner haben Europa als Touristenzentrum nicht erst seit dem Zweiten Weltkrieg entdeckt, sondern sie sind bereits in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen, ja schon vor 1914 in anschlicher Zahl zu uns gekommen. Und dies trotz Fehlens einer Luftbrücke. Langfristig betrachtet handelt es sich bei der heutigen, so erfreulichen Invasion Europas durch amerikanische Besucher nicht um ein Novum, sondern um die Fortsetzung einer relativ alten Tradition.

1929 — 1955

Eine kürzlich vom U. S. Department of Commerce herausgegebene Broschüre, betitelt «Survey of International Travel» (Washington 1956), ermöglicht es nun, sich über die Entwicklung des amerikanischen Reiseverkehrs in einem längeren Zeitraum, im Trend, Rechenschaft zu geben. Die folgenden Zahlenangaben sind alle dieser amtlichen Quelle entnommen.

Darnach ist folgende Anzahl in den Vereinigten Staaten ansässiger Personen (United States Residents) nach Europa und dem Mittelmeergebiet gereist:

Zahl der Reisenden aus USA.
(in Tausend)

1929	350
1937	248
1953	376
1955	482

Erst im Jahre 1953 hat das Volumen des amerikanischen Reiseverkehrs in Europa den Stand des Hochkonjunkturjahres 1929 erreicht und leicht überschritten. Bis dahin tönten alle Fanfarenklänge etwas hohl, ging es doch erst darum, das im Vergleich zum «Boom» der zwanziger Jahre verlorene Terrain aufzuholen. Von Rekorde lässt sich — langfristig betrachtet — erst seit drei Jahren sprechen, und zwar, wie wir gleich sehen werden, höchstens in bezug auf die Frequenzen.

Denn der geldliche Ertrag aus dem Amerikanerverkehr für Europa und die Mittelmeergebiet hinkt hinten nach, wie folgende Statistik belegt:

Ausgaben der Reisenden aus USA.,
ohne Kosten für Überfahrt
(in Mio Dollars)

1929	213
1937	97
1953	306
1955	427

Auf den ersten Blick scheint sich der Aufwand der amerikanischen Reisenden zwischen 1929 und 1955, innerhalb von 26 Jahren, verdoppelt zu haben. Dies trifft *nominell* auch zu. Indes hat sich die Kaufkraft des Dollars, wie aller übrigen Währungen, seit der Zwischenkriegszeit stark reduziert. Wenn wir annehmen, dass sich die Kaufkraft des Dollars seit 1929 um die Hälfte verminderte, oder, mit andern Worten, die Preise seither auf das Doppelte stiegen, entspricht der Ausgabenbetrag von 213 Mio Dollars des Jahres 1929, *realwirtschaftlich* gesehen, fast mathematisch genau dem Aufwand von 427 Mio des Jahres 1955. Ertragsmässig hat somit der Amerikanerverkehr im Jahr 1955 erst den Stand von 1929 erreicht. Wir haben es auch hier, wie in den übrigen Sparten des Fremdenverkehrs, mit einer Mengen- und keiner Ertragskonjunktur zu tun.

Aus der guten alten Zeit ...

Doch blättern wir im Buch der Fremdenverkehrsgeschichte etwas weiter zurück. Ein bekannter Amerikaner, Mr. Paul G. Hoffmann, hat in einer vielbeachteten Rede aus dem Jahre 1954 (vgl. Zeitschrift für Fremdenverkehr, Nr. 2, 1954) seinen erstaunt aufhorchenden Zuhörern in Erinnerung gerufen, dass die Zahl der Amerikaner in Europa vor dem Ersten Weltkrieg einen bis heute nicht mehr erreichten Höchststand aufwies. Mr. Hoffmann nannte die Zahl von nicht weniger als 864 000 Amerikanern, also fast das Doppelte von heute, die Anno 1908 nach Europa reisten.

Anhand der vorerwähnten offiziellen Publikation lässt sich diese erstaunliche Zahl nicht nachprüfen; es werden darin allgemein niedrigere Werte für den Reiseverkehr USA.—Europa angegeben, beispielsweise für das Jahr 1913 rund 900 000 amerikanische Besucher. Aber auch damit lässt sich ausreichend belegen, dass unser Kontinent schon vor dem Ersten Weltkrieg eine erste Blütezeit des Verkehrs aus Amerika kannte. Dies wirkt um so erstaunlicher, als in den ersten Dezennien dieses Jahrhunderts nicht nur die Bevölkerungszahl der Vereinigten Staaten viel geringer war und nicht einmal die 100-Millionen-Grenze erreichte, sondern auch das Durchschnittseinkommen ganz bedeutend tiefer lag. Vom Fehlen der modernen Transportmittel, Auto und Flugzeug, ganz zu schweigen.

In dieser weiteren Sicht verlieren die Rekordergebnisse des Reiseverkehrs Amerika—Europa der letzten Jahre ihren sensationellen Charakter. Bescheiden und dankbar wird man darin das Wiederaufleben und die Fortsetzung der Europa-freundlichkeit und -sehnsucht der Amerikaner erblicken dürfen, wovon diese seit mehr als einem halben Jahrhundert vollgültiges Zeugnis ablegen.

...in die moderne

Wenn wir unsere Betrachtungen in kühnem Bogen über die Jahrzehnte hinweg auf die Zukunft richten, erhebt sich vor allem die Frage, ob mit einer unbegrenzten Vergrößerung des

sich nach der alten Welt ergiessenden amerikanischen Touristenstromes zu rechnen sei.

Die Antwort wird von einer ganzen Reihe von Faktoren abhängen. Gegenüber den äusseren Einflüssen, den *exogenen Faktoren*, insbesondere der weltpolitischen Lage und der Wirtschaftskonjunktur, wird der Fremdenverkehr, hüben und drüben, grundsätzlich machtlos sein. Immerhin sei die Ausgleichswirkung der Geldausgaben amerikanischer Touristen für die Dollarbilanz der europäischen Staaten nicht übersehen. Beim Anhalten der jetzigen Wachstumsrate von Bevölkerung und Volkswohlstand in den USA. ist damit zu rechnen, dass auch ein stets wachsender Teil des Volkseinkommens für Auslandsreisen Verwendung findet.

Heisst das nun, dass man die Hände in den Schooss legen und ruhig zusehen dürfe, wie die Frequenzkurve automatisch nach oben klettert? Eine solche passive Haltung hiesse die Macht der innern Einflüsse, der *endogenen Faktoren*, übersehen. Vergessen wir nicht, dass Auslandsreisen kein lebenswichtiges Bedürfnis befriedigen und sich deshalb relativ leicht von andern Bedürfnissen bzw. den ihnen zugrunde liegenden Gütern ersetzen, substituieren lassen. Der Verzicht auf die Europareise wird erträglich, wenn man dafür der Frau einen Pelzmantel oder der ganzen Familie das neueste Televisionsgerät anschaffen kann. Einen warnenden Fingerzeig in dieser Richtung gibt die Übersicht über den relativen Anteil der Ausgaben für Auslandsreisen im Ausgabenbudget des Amerikaners:

Anteil der Auslandsreisen
an den Verbrauchsausgaben

	(in %)
1929	0,83
1937	0,66
1955	0,58

Trotz der zwischen 1929 und 1955 eingetretenen starken Einkommenssteigerung in den USA. ist der Aufwand für Auslandsreisen relativ zurückgegangen, was zeigt, dass die vielgerühmte Elastizität der touristischen Konsumquote, das heisst ihre überproportionale Zunahme bei steigendem Einkommen, nur bedingt spielt. Im Haushaltsbudget des Amerikaners haben allem Anschein nach andere und dringendere Aufwendungen, insbesondere für dauerhafte Güter, wie Automobil und Haushaltsmaschinen, den Vorrang vor den Reiseausgaben erhalten.

Daraus ergibt sich als *Nutzenwendung*, dass sich der Kampf um den amerikanischen Markt, die Werbung um den amerikanischen Gast mehr als je aufdrängt. In diesem Lichte stellen die der Schweizerischen Verkehrszentrale zur Erfüllung ihrer entscheidend wichtigen Propagandaufgabe in Amerika zur Verfügung gestellten Mittel ein Minimum dar. Gerade in langfristiger Betrachtung wird man der Problematik der europäischen und schweizerischen Position auf dem heute weltweit umworbenen amerikanischen Markt gewahr. Für ihn gilt gerade in einer Periode, die zu bequemerem Optimismus neigt, das harte und unerbittliche Gesetz der Selbstbehauptung. *Krapf*

De quelques formes d'hébergement parahôtelières

Nous avions fait état ici-même, lors du congrès international de tourisme social qui s'est déroulé à fin mai à Berne, du rapport présenté par M. Paul Fischer à la commission chargée de l'étude des questions d'hébergement, en liaison avec le développement du tourisme social. Ce rapport résumait les résultats d'une enquête faite par l'auteur à la demande de la Caisse suisse de voyage et des CFF dans 8 pays d'Europe occidentale.

Le moment nous semble venu de revenir sur les formes parahôtelières d'hébergement puisque, cette année encore, ceux qui ont passé leurs vacances sur les côtes de la Méditerranée, ou sur les grandes plages des pays nordiques, ont pu constater le développement pris par les villages de tentes, les villages de maisons de toile, les caravane-camps, etc. etc.

M. Fischer a présenté un tableau complet de ces nouveaux logements de vacances et nous voulons ici résumer certains points de son rapport, avant d'en tirer quelques conclusions sur le rôle que l'hôtellerie peut jouer dans le tourisme social puisque M. Fischer n'a pas l'impression que les hôtels traditionnels puissent contribuer à résoudre le problème des vacances familiales.

Nouvelles formes d'hébergement

La première forme d'hébergement qui est considérée comme nouvelle en raison du développement qu'elle a pris ces dernières années — mais qui est en somme la plus ancienne et la plus primitive, à l'exception de la grotte de l'homme des cavernes — est certainement la tente du campeur.

Il est incontestable que le nombre des enthousiastes de la tente, qui l'utilisent non seulement en fin de semaine, mais aussi pour leurs va-

cances, augmente d'année en année. Nous ne voulons pas insister ici sur les raisons de cet engouement pour le camping, mais sa popularité dans tous les milieux de la population découle sans doute du désir et du besoin d'évasion et de liberté qu'éprouve l'homme moderne. Astreint à des formes de vie monotones et régulières, le campeur éprouvait, au début tout au moins, l'impression qu'il avait la possibilité de s'arrêter où bon lui semblait, au gré de ses aspirations ou dans le cadre naturel qui lui plaisait et d'y vivre comme bon lui semblait.

L'on peut se demander — aujourd'hui où la prolifération des tentes a obligé les autorités d'intervenir en contraignant les campeurs à se réunir dans les emplacements déterminés qui leur sont réservés — si ces conditions sont encore réalisées. Nous ne le pensons pas. Si le camping conserve la faveur d'une grande partie de la population, c'est en premier lieu parce qu'il constitue une forme d'hébergement bon marché. Il est à la portée des ressources de la jeunesse et des gens de condition modeste. Dans de très nombreux cas, il est devenu obligatoire en ce sens que les familles consacrent aux déplacements et au transport l'argent qu'elles affectaient autrefois au logement. Il est courant d'entendre dire: «Les économies que l'on fait en campant sous la tente couvrent les frais d'entretien d'une automobile». Cette manière de s'exprimer nous semble typique de l'état d'esprit actuel puisque, il n'y a pas longtemps encore, on aurait inversé les termes de la proposition en disant «que l'achat d'une automobile contraignait à limiter d'autres dépenses».

L'âge d'or du camping individuel semble révolu, puisque l'ère du village de tentes a commencé. Celui-ci s'est imposé du fait que les campeurs sont obligés de séjourner dans un lieu déterminé. Dès lors, en leur louant sur place des

tentes déjà installées, on leur évitait les frais d'acquisition de ce matériel et son transport. Ces villages se sont multipliés dans les pays où les pluies sont peu abondantes, plus spécialement dans les pays méditerranéens comme l'Italie, le Midi de la France, la Grèce, etc. Un village est doté d'un bâtiment central comprenant les installations sanitaires et les prises d'eau. Le touriste y trouve une tente entièrement montée, munie de lits de camp ou de fer. Il peut apporter sa literie ou la louer sur place. Dans certains cas les tentes sont équipées de cuisiniers.

Parallèlement au village de tentes, l'on connaît le village de maisons de toiles, qui est pour ainsi dire une production nationale de la Hollande. Au lieu des tentes habituelles, on a des sortes de maisons de week-end dont la toiture et les parois sont en toile de tente ou toile à voile. Elles répondent mieux aux habitudes de confort des peuples du Nord qui, tout en désirant disposer d'une habitation temporaire ultra-légère, veulent avoir suffisamment de place pour y vivre en cas de mauvais temps. Dans ce domaine aussi le climat détermine les œuvres des hommes. Ces villages sont dotés d'installations de ravitaillement collectives et naturellement, de places de sports et de jeux. Certains ont même vu s'élever des magasins de tous genres.

A côté de ces logements fixes, l'on trouve encore les logements roulants dont la « caravane » est l'exemple le plus typique. La caravane a ses origines dans les roulettes des bohémiens et des « gens du voyage », roulettes dont ont rêvé tous ceux qui avaient peine à supporter le poids d'une vie sédentaire. La caravane ne prendra jamais l'extension des autres moyens de logements dont nous venons de parler, à cause de son prix de revient et des moyens de traction dispendieux qu'elle nécessite. Le fait que, comme pour le camping, on a créé en Angleterre des « camps de caravane » doit aussi lui enlever une grande partie de son charme.

Citons enfin, à titre de curiosité, et pour suivre M. Fischer dans son énumération, les camping-coaches des chemins de fer britanniques. Cette forme d'hébergement est spécialement faite pour les enfants qui ont tous désiré une fois habiter pendant 2-3 semaines dans un wagon de chemin de fer authentique. Il s'agit là d'anciennes voitures retirées de la circulation. Elles ont été transformées en maisons d'habitation; elles comprennent une cuisine et 3 à 4 chambres à coucher. Au début de la saison d'été elles sont garées sur des voies en cul de sac de petites gares de lignes secondaires. Leur principal avantage est la modicité du prix de leur location.

Outre les formes d'hébergement ci-dessus que M. Fischer classe dans les installations amovibles, il y a encore les installations d'hébergement permanentes. Ce sont les villages de vacances et les centres de vacances. Comme dans les villages de toile, nous trouvons une série impressionnante parfois de petites maisons de bois ou de briques des types les plus divers. Il est de ces villages qui sont harmonieux, comme il en est qui sont construits sans le moindre goût et donnent l'impression de villages nègres sans en avoir l'originalité. Les maisons se composent en général

d'une grande pièce servant de salon et de chambre à coucher. Elles sont munies de couchettes et possèdent naturellement une petite cuisine et cabinets de toilette avec douche et eau-courante. Les villages de vacances ont un centre de ravitaillement; le Danemark a innové dans ce domaine en créant dans certains villages, outre ce centre d'achat, un restaurant où les « villageois » peuvent, soit faire cuire les repas qu'ils mangent dans leur maisonnette, soit se faire servir des repas préparés à leur intention par le restaurateur.

Il n'est pas besoin d'insister ici sur les camps de vacances ou holiday-camps, du genre de ceux créés par M. Butlin, que tous nos lecteurs connaissent, de nom tout au moins. Les hôtes de ces camps y viennent plus pour s'étourdir que pour s'y reposer. Si l'on considère les programmes minutés — comme les repas d'ailleurs — établis pour ces campeurs, l'on a l'impression qu'on les convie davantage à un « marathon » de la distraction qu'à des vacances proprement dites. On peut aisément, déclare M. Fischer, se figurer « la foire » que représentent ces camps, si l'on songe que le plus petit camp Butlin contient 3500 personnes et le plus grand 9000.

Ce qui mérite davantage de retenir l'attention, ce sont les centres de vacances, heureuse combinaison entre le village de vacance et l'hôtel. Il se compose d'un bâtiment hôtelier, offrant un grand nombre de chambres à un, deux et trois lits, d'un restaurant, d'une cuisine, d'un office et d'un bureau d'administration, ainsi que de quelques locaux généraux. Il est entouré de pavillons groupés de 4 à 8 appartements de 2 à 3 pièces. Les pavillons sont réservés aux familles avec enfants; ils n'ont pas de cuisine et leurs locataires mangent au restaurant avec les pensionnaires de l'hôtel.

Tourisme social et hôtellerie

Pour M. Fischer, le tourisme social doit s'efforcer de développer des vacances familiales, car, dit-il, « des vacances passées ensemble, c'est le ciment d'une famille ». D'autre part le tourisme social ne saurait se contenter d'installations par trop primitives. Un confort minimum est nécessaire et toute solution qui ne permet pas à la mère de famille de prendre elle aussi des vacances — et non pas d'effectuer sa tâche quotidienne dans des conditions pires que celles dans lesquelles elle travaille habituellement — ne mérite pas d'être retenue.

L'hôtellerie traditionnelle comprenant les hôtels, pensions et auberges à certes fait ses preuves, veut bien nous concéder l'auteur du rapport en question, mais même les prix des petits hôtels, des pensions et des auberges, sont inaccessibles aux couches économiquement faibles de la population pour des séjours de famille. Enfin les hôtels ne sont pas installés pour recevoir les enfants qui ont peine à coexister avec les hôtes ordinaires de l'établissement dont ils troublent la quiétude et le repos.

Et l'auteur en conclut qu'au fur et à mesure que le tourisme social se développe le manque de possibilités d'hébergement, surtout pour les familles, devient plus évident et qu'il y a donc lieu de mobiliser toutes les forces pour « créer

de nouveaux établissements de vacances, si l'on veut éviter que les parents passent leurs vacances séparés de leurs enfants.

Il y a, à nos yeux, une incompatibilité flagrante dans les revendications du tourisme social en matière d'hébergement, c'est celle des logements bon marché tout en disposant d'installations ou de services qui relèvent actuellement des grands hôtels — nous pensons spécialement aux salles ou emplacements de jeux réservés aux enfants, aux nurses, jardinières d'enfants qui déchargent les parents de l'obligation de s'occuper de leur progéniture, aux restaurants ou l'hôte n'est pas « astreint » au menu de l'hôtel, etc. Tous les vœux formulés par le tourisme social ont été réalisés dans l'hôtellerie, mais s'ils ne se sont pas généralisés dans les petites maisons et pensions, c'est précisément parce qu'ils coûtaient trop chers.

Nous reconnaissons, que même sans des services spéciaux un séjour de vacances dans un petit hôtel ou pension est trop onéreux pour une famille moyenne d'ouvriers ou d'employés ayant plusieurs enfants. Mais le prix de pension, pourtant modeste si l'on tient compte du coût de la vie, est précisément la rançon de ce minimum de confort et de services qui font l'agrément des vacances. M. Fischer signale cette contradiction, mais il donne l'impression qu'en rationalisant mieux l'exploitation, on parviendrait à concilier ces extrêmes. Nous ne le pensons pas car, de par sa nature même et vu le rôle qu'y joue le service personnel, l'hôtellerie ne court pas le dan-

ger d'être prochainement « victime » de l'automatisation.

Toutes les formes d'hébergement parahôtelières « bon marché » énumérées ci-dessus — et auxquelles il convient d'ajouter encore les auberges de jeunesse et les appartements, chalets ou maisons de vacances — présentent l'inconvénient soit de l'inconfort, soit d'un travail plus intense ou plus difficile de la part de la ménagère ou des membres de la communauté. Seuls les camps ou les centres de vacances font peut-être exception.

Le problème des vacances familiales n'y saurait donc trouver sa solution, car les parents ne goûteront guère le repos s'ils sont dans un village où les enfants sont en majorité. Laisant de côté les vacances Butlin qui ne s'adressent qu'à des adultes, il faut retenir le centre de vacances où l'hôtel à pavillons multiples. Nous retombons donc dans une exploitation dérivant de l'hôtellerie traditionnelle et dès lors, à moins de la mise à disposition gratuite des bâtiments et de leur équipement et à moins de subventions d'exploitation, il est impossible d'héberger des familles à des prix inférieurs que ceux pratiqués par les petits hôtels et pensions.

Ce qui revient à dire que le problème de l'hébergement, en matière de tourisme social, est purement et simplement le problème du financement des vacances des touristes sociaux. Ce problème résolu, l'hôtellerie traditionnelle sera certainement en mesure de s'adapter aux exigences modernes, sans qu'il soit nécessaire de multiplier les nouvelles formes d'hébergement.

Einige Gedanken zur Hotelrenewierung

Folgende Betrachtungen eines geschätzten Mitglieds geben wir um so lieber Raum, als sie auf Punkte aufmerksam machen, denen bei Hotel-Erneuerungen oftmals nicht genügend Aufmerksamkeit geschenkt wird. (Die Red.)

In nächster Zeit sollen die Mitglieder des Hotelier-Vereins aufgerufen werden, ihren Beitrag an die geplante Hypothekarwirtschaftsgenossenschaft der Hotelier zu leisten. Manche Betriebsinhaber und -leiter werden sich dabei ihre Gedanken über bereits ausgeführte eigene wie fremde Erneuerungen machen. Beim Betrachten des bereits Erneuerter beschließt einem nämlich oft das Gefühl, dass nicht jeder Franken zweckmässig angewendet, dass nicht jede Anschaffung überlegt geplant wurde.

Es scheint mir deshalb notwendig zu sein, wieder einmal an die Grundsätze zu denken, die uns bei der Planung von Erneuerungsarbeiten leiten sollen.

Bevor wir überhaupt an die Planung heranreten, müssen wir uns über die Entwicklungstendenzen unseres Betriebes, unserer Betriebsform orientieren. Wir müssen bedenken, in welcher Richtung sich das Reisen in Zukunft entwickeln wird, ob Einzel- oder Gruppenreisen, ob Gäste, die Ruhe, oder solche, die Betriebsamkeit suchen, ob begütigte Gäste oder solche mit bescheidener Börse mit vielen Kindern in erster Linie zu berücksichtigen sind. Wir werden bedenken, ob Camping, Sport, Verkehr usw. unsern Haus etwas bedeuten, ob Kioske oder Ladengeschäfte vonnöten sind, ob wir unsere Betriebe ausdehnen oder eher vereinfachen sollen.

Anschließend werden wir uns überlegen, welchen Charakter wir dem zu erneuernden Betrieb geben wollen. Ist es wünschenswert, den bisherigen beizubehalten oder wollen wir den Betriebscharakter ändern? Die Art der Kundschaft spielt bei der Beurteilung dieser Frage eine ausschlaggebende Rolle. Vergessen wir aber nicht, dass unsere älteren Gäste nach und nach durch

jüngere ersetzt werden, dass wir uns also entsprechend anpassen müssen.

Wichtig ist auch die Frage, für welchen Zeitraum wir bauen wollen. Können wir es uns leisten, unsere Einrichtungen in fünf Jahren wieder herauszureissen und zu ersetzen oder müssen die Dinge, die wir jetzt einrichten, für 20 oder 30 Jahre genügen? Heute noch leichten viele Häuser unter den nicht immer wohlüberlegten und allzu zeitbedingten Investitionen der Jahrhundertwende, und Betriebsinhaber wie Gäste suchen sich mit dem Stil jeder Zeit abfinden, weil viele Betriebe seit 1914 einfach nie mehr in der Lage waren, die damals angeschafften, teuren, aber allzu sehr der Mode unterworfenen Einrichtungen zu ersetzen.

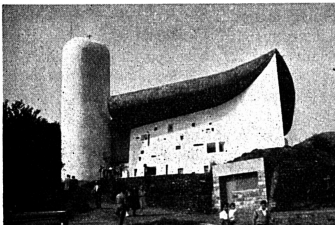
Alles, was wir einrichten, muss deshalb so erneuert werden, dass es Bestand hat, dass es auch nach 10 oder 20 Jahren nicht veraltet ist. Mit sicherem Geschmack zu erkennen, was Bestand haben wird und was nicht, ist schwierig. Ratgeber mit gutem, sicherem Geschmack finden sich überall. Wir finden auch auf vielen Gebieten Bewährtes, stielich, geschmackvoll und solid konstruiert. Da wäre es schade, einfach alles Alte wegzuwerfen und Neues vorzuziehen. Wir wollen doch unser Haus nicht zu einem Allerweltsotel gestalten, wie man es jetzt in allen Staaten sehen kann. Aus eigenem Volksgut, aus eigenem Handwerk können wir mancherlei herbeitragen, das unserem Betrieb die besondere Atmosphäre geben wird.

Nach diesen Überlegungen werden wir uns, vorerst ohne auf Kosten und Möglichkeiten näher Rücksicht zu nehmen, ein Idealbild des erneuerten Betriebes machen. Nachher müssen wir uns nach der Decke strecken und aus der Idealvorstellung das praktisch Verwertbare und finanziell Mögliche herausheben. Der Überlegung, in welchen Etappen gebaut werden soll, fällt dabei grosses Gewicht zu.

Die Reihenfolge der Erneuerungsarbeiten ist gerade

Verträumter Doubs — und berühmte moderne Werke

Der Vorstand des Basler Hotelier-Vereins auf einer Entdeckungsfahrt



Ronchamp, Chapelle de Notre-Dame du Haut

Beglückt von schönem Wetter, was in diesem Sommer 1956 eine wirkliche Gunst bedeutete, zogen wir, das heisst der Vorstand unserer Sektion, gemeinsam zu einer Tagestour in die nähere Umgebung Basels aus. Wir folgten damit einem schönen und bewährten Brauch, der vor Jahren von unserm verdienten ehemaligen Präsidenten, A. Kienberger, eingeführt wurde. Er hat sich für kameradschaftliche Zusammenarbeit, für gegenseitiges Verstehen und unbeschwerte Aussprache als überaus wertvoll, in manchem Betracht sogar förderlicher erwiesen als eine «ordentliche» Vorstandssitzung. Und da wir auch wissen, dass gute Beziehungen zwischen Verkehrs- und Hotelier-Verein im wahren Interesse beider liegen, gesellte sich unser dynamischer Direktor Haegler — wie er von seinem Berner Kollegen genannt wurde — gern als Gast zu uns individualistischen Hoteliers.

Die Route führte uns zunächst in den Jura. Über Delémont, mit seinen an Basel erinnernden Brunnen, über Les Rangiers, wo das monumentale Soldatendenkmal von L'Éplattier wie ein Zeichen aus der scheinbar weitzurückliegenden Zeit des Ersten Weltkrieges auftrat, kamen wir durch dichte Wälder und auf steil-abfallender Strasse in das Tal des skurrilen Doubs, in das malerisch zusammengeschobene St-Ursanne. Seine berühmte Stiftskirche, seine alte Brücke über den Doubs mit der schönen Nepomukfigur (1728) aus rotem Sandstein, seine währschaftigen Stadttore, Plätze und Gässchen fügen diese Siedlung, die bis in das 7. Jahrhundert zurückgeht, zu einem wahrhaften Bild einer Kleinstadt aus «guter», alter Zeit.

Unser besonderes Interesse galt indessen der Stiftskirche, die unter Bischof Hugo von Ausel von Basel im 12. Jahrhundert erbaut wurde. Eigentümlich mächtig ist der Eindruck von dieser grossen, quadergefühten Architektur inmitten des einsamen in der Talumde liegenden Städtchens. Das romanische Südportal, unter Einfluss der Basler Galluspforte entstanden, ist vielleicht mit seinen Skulpturen der interessanteste Teil dieses ehrwürdigen Bauwerkes. Neben dem Tympanon mit Christus, Heiligen und Engeln finden sich an den seitlichen Säulenkapiteln die Evangelistenfiguren mit den Köpfen ihrer Symbole an Stelle ihrer eigenen. Sie erinnern geradezu an ähnliche ägyptische und mesopotamische Gestalten. So hat Markus einen Löwen-, Johannes einen Adler- und Lukas einen Stierkopf. Und gerade gegenüber erscheinen Syrenen, Greifen und andere Fabelwesen, Bildmotive, die bis auf die Sumere (3000-2000 Jahre vor Christus!) zurückgehen. Über die vorder- und kleinasiatischen Völker, über die frühen Griechen und Etrusker, und schliesslich über die frühislamische Kunst und Byzanz sind diese hinter-

gründigen Gebilde ins Abendland und bis in dieses weltabgeschiedene St-Ursanne gekommen...

Hinter dem letzten Haus des Städtchens beginnt die über 50 km lange Strecke dem verträumten Doubs entlang. Bis zu den stillen Zollposten an der Landesgrenze ist das Stück Strasse auf der Schweizer Seite nicht asphaltiert. Dies nimmt sich wenig vorteilhaft aus, da mit dem französischen Boden auch die vorzüglich gepflegte Fortsetzung der Strasse beginnt. Doch verschwinden derartige Beobachtungen hinter der einzigartigen landschaftlichen Schönheit, die sich in unerschöpflicher Fülle bis St-Hypolyte hinzieht und ausbreitet. Gesäumt von unberührt-wilden Uferbüschchen zieht der Doubs geruhsam seine Schleifen durch Wälder und Wiesen, ab und zu an steilen Hängen vorbei. In kurzen Abständen eröffnen sich neue überraschende Ausblicke. Eine uns ungewohnt gewordene, wühlende Ruhe und Stille erfüllt die Landschaft. Kaum zwei Autos begegnen uns.

In St-Hypolyte, einem ebenso reizvollen wie sympathisch wenig herausgeputzten alten Städtchen, machen wir Halt. Es hat immer wieder etwas Heiteres, Unbeschwertes an sich, in ein französisches Terrassen-Café zu gehen. Vor uns hatten wir die Beschaulichkeit der Kleinstadt: verwitterte Fassaden der Mairie, rauscher Brunnen, Fässer, Autos... Unser Vizepräsident Max Schlegel, der von früheren Fahrten erfahrene Reise-«Trésorier», hatte hier erstmals Gelegenheit, in Funktion zu treten. Seine praktischen, für uns alle überaus angenehmen Fähigkeiten konnten sich aber erst in Audincourt zur Vollblüte entfalten, wo er uns sogar mit einem untadeligen, behenden Service auf willkommenste betreute.

Audincourt! Über Pont-de-Roide, ebenfalls am Doubs gelegen, der sich hier nach Norden wendet, kamen wir in diesen von bedeutenden Industrien gezeichneten Ort. Unscheinbar, mitten unter kleinen, freiwilligen Wohnbauten, steht die neue, unter freiwilliger Mithilfe der Arbeiterschaft erst 1952 fertiggestellte Kirche. Nicht der recht unbedeutenden Architektur wegen wird sie aus aller Welt besucht. Es sind

die herrlichen Glasscheiben des vor einem Jahr verstorbenen, international anerkannten Meisters der modernen Kunst, Fernand Léger, und es ist das grossartige Front-Mosaik des ebenfalls in aller Welt bekannten Malers Jean Bazaine, welche diesem bescheidenen Bau Berühmtheit verleihen.

Es würde viel zu weit führen, wollte ich versuchen, hier näher auf diese bedeutenden Werke einzugehen. Einige flüchtige, stichwortartige Bemerkungen müssen genügen. — Das grossflächige Aussenmosaik von Jean Bazaine stellt keine figurliche Komposition gewohnter Art dar. Kühn hat man sich hier zu einer sogenannten «abstrakten» Gestaltung entschlossen. Bazaine erzählt hier keine Geschichte. Er ist Maler, nicht Literat. In grossartigen, rhythmisch angeordneten Farbfächern strahlt dieses Mosaik ganz einfach Freude, Leben, Versichert und Schönheit aus. Natürlich kamen wir auf das Problem der modernen abstrakten Kunst zu sprechen. Man hatte aber über alle Einwände und Bedenken hinweg das deutliche Gefühl, hier vor einem gültigen und überzeugenden Werk dieser vielbesprochenen, geschmähten und unverständlichen Kunstrichtung der Gegenwart zu stehen. Vom selben Geiste erfüllt ist auch die wunderbare, sakral leuchtende, farbige Verglasung der Taufkapelle von Bazaine.



bei einem begrenzten Budget nicht einfach festzulegen. Es ist wichtiger, zuerst die betrieblichen Einrichtungen, wie Küche, Wäscherei, Lift, Telefon, Lichtfuß usw., in Ordnung zu bringen, dafür die dem Gast zugänglichen Räume noch einige Zeit im alten Zustand zu belassen, oder ist es besser, zuerst das, was man zu allererst sieht, z. B. die öffentlichen Räume, zu renovieren und erst in einer späteren Etappe Gäste- und Angestelltenzimmer zu überholen? Von Betrieb zu Betrieb muss wohl diese Frage verschieden beantwortet werden. Der Betriebsinhaber mag sich von Gästen und Freunden, Fachkollegen wie Baufachleuten mannigfachen Rat holen. Die beste Lösung scheint mir in diesem Fall die Betriebsberatung durch eine ERFA*-Gruppe zu sein. Die bestehenden ERFA-Gruppen, denen Fachleute aus ähnlichen Betrieben verschiedener Orte angehören, verfügen über die nötige Unabhängigkeit, um solche Fragen zu beantworten. Sie haben gerade auf diesem Gebiet wertvolle Arbeit geleistet und zahlreiche Erfahrungen gesammelt. Die Beratung geht am besten so vor sich, dass den Mitgliedern der Gruppe konkrete Fragen gestellt werden, die nach einer Betriebsbesichtigung eingehend zu diskutieren sind. Voraussetzung für eine solche Arbeit ist natürlich restlose Offenheit und entsprechendes Vertrauen unter den Mitgliedern der ERFA-Gruppe.

Die *Detailplanung* soll rationeller Bauweise und rationellem Betrieb Rechnung tragen. Tag für Tag gibt es auf dem Bauektor Neuerungen, dass es selbst dem Fachmann nicht leicht fällt, mit der Entwicklung Schritt zu halten. Die ERFA-Gruppen haben sich auch in dieser Hinsicht als Vermittler interessanter Anregungen erwiesen. So verdanken wir z. B. die Kenntnis kombinierbarer Heisswasser-Bereitungsanlagen und Heizungen, von neuartigen, infrarot beheizten Kochgeräten und anderem mehr der ERFA-Gruppe.

Die *Forderung nach rationellem Betrieb* soll die periodischen Unterhaltsarbeiten bei Personalmangel be-

*) Über die Arbeit der bestehenden ERFA-Gruppen gibt das Zentralbüro des SHV. Auskunft. Es ist bereit, Adressen von Mitgliedern, die einer ERFA-Gruppe beitreten wünschen, zu sammeln und zu vermitteln. Es unterstützt die Gründung neuer Gruppen. Die Initiative dazu muss jedoch von den Mitgliedern selber ausgehen. Auf Wunsch sind die Leiter der bestehenden ERFA-Gruppen bereit, den neu zu gründenden Gruppen mit Rat und Tat beizustehen.

rücksichtigen. Versiegelte Böden sind leichter zu reinigen, Doppelfenster ersparen das Ein- und Aushängen der Winterfenster, Fensterladen aus flexiblen Storen müssen nicht wie Holzläden öfters neu gestrichen werden, waagrechte Leisten müssen öfters abgestaubt werden als senkrechte und sollen deshalb möglichst sparsam angewandt werden, die Beleuchtung muss regulierbar sein, dass bei schwacher Besetzung gespart werden kann, usw. Überall müssen die baulichen Dispositionen darauf geprüft werden, ob mit einem Minimum an Unterhaltsarbeit und Unterhaltskosten auszukommen ist.

Kenntnisse dieser Dinge verschaffen Besichtigungen ähnlicher Betriebe, Gespräche mit Kollegen (die auch wieder die ERFA-Gruppen in nützlicher Weise vermitteln können), das Studium der Fachliteratur, von Baukatalogen usw., wie auch die Beratung durch Fachleute aller Gebiete. Die letzte Nummer des «Werk» z. B. gibt recht gute Hinweise.

Oft lassen sich mit *wenig Mitteln* wesentliche Verbesserungen schaffen, sei es durch neue Beleuchtungskörper, neue Schmuckkassette, wie Vorhänge, Bilder oder Tapeten oder einfache Änderungen von älteren Möbeln. Sorgfältig soll aber abgesehen werden, ob die Kosten solcher Änderungen sich lohnen und ob Neues nicht fast gleich teuer und besser ist.

Wenn Sie an die Planungsarbeit gehen, halten Sie den *Auftrag an Ihren Architekten* in allen Details schriftlich fest. Beschreiben Sie Charakter und Atmosphäre Ihres Betriebes, stellen Sie die Forderung nach rationellem Bau und Betrieb, und verlangen Sie einen Baustil, der Ihnen nicht schon nach 5 Jahren verleidet ist. Jede Planungsarbeit braucht Zeit. Entscheiden Sie sich erst, wenn Sie die vorgeschlagenen Erneuerungen wieder und wieder geprüft, besprochen, vielleicht sogar im Modell durchgeübt haben. Lassen Sie auch den Ausführungszeit, rechte Arbeit zu liefern. Oft lassen sich durch frühzeitige Bestellung, Serienarbeit und Ausführung von Arbeiten in der toten Saison gewisser Gewerbegebiete gewisse Preisnachteile erreichen.

Alles, was Sie erneuern, wird Ihnen Freude machen, wenn Sie es ruhig und überlegt geplant haben und sorgfältig und stilgerecht ausführen lassen und auf qualitativ gute Arbeit sehen. Noch viel mehr werden aber Ihre Gäste an guten, zweckentsprechenden Erneuerungen Freude haben. Kitsch vergeht rasch. Wertvolles, mag es auch noch so einfach und schlicht sein, wird seinen Wert behalten. H. S.

Un jeune et sémillant sexagénaire: M. Alfredo Fanciola

Ceux qui connaissent M. Alfredo Fanciola auront peine à croire que l'alerte et dynamique directeur de l'Hôtel Esplanade à Locarno a atteint l'âge de soixante ans. Ce sera pourtant demain une réalité puisque le 17 août il fêtera en famille son 60e anniversaire.

En effet, M. Fanciola qui est l'héritier d'une belle tradition hôtelière est né le 17 août 1896 à Locarno où ses parents étaient propriétaire de l'Hôtel Metropolitan-Monopole. Il fit ses études à Locarno et à Bâle puis suivit les cours de notre Ecole hôtelière de Lausanne en 1913/14.

Après ses études théoriques, M. Fanciola se lança immédiatement dans la pratique et fit de nombreux stages en Suisse - en particulier à St-Moritz -, en Angleterre et en France. Il avait occupé déjà de nombreux postes importants, lorsqu'il rentra en Suisse en 1924 pour prendre la direction de l'Hôtel Esplanade à Locarno et de l'Hôtel Bellevère à St-Moritz. Depuis cette époque, M. Fanciola a exercé son activité surtout au Tessin et à Locarno et il y a maintenant 32 ans qu'il dirige l'Hôtel Esplanade qui s'est acquis grâce à lui une renommée internationale. Ce n'est pas petite tâche, mais il faut dire que M. Fanciola est admirablement secondé par la parfaite hôtelière qu'est Madame Fanciola dont la collaboration lui est infiniment précieuse.

Passionné de tout ce qui concerne l'hôtellerie et le tourisme, M. Fanciola devait prendre une part active aux travaux des organisations professionnelles de l'hôtellerie et du tourisme. Il fut à deux reprises membre du Comité central de la Société suisse des hôteliers où il défendit pendant 9 ans, non seulement les intérêts de l'hôtellerie tessinoise, mais où il travailla encore au développement de l'hôtellerie suisse tout entière. Il fut pendant 20 ans membre du comité de l'Office national suisse du tourisme et, en bon citoyen, il s'intéressa également à la chose publique et fut pendant deux décennies membre de la municipalité de sa commune. Dans l'armée il a le grade de capitaine.

M. Alfredo Fanciola continue à faire partir de nombreux comités, parmi lesquels nous citerons l'Association cantonale tessinoise du tourisme, la Fédération cantonale tessinoise des hôteliers, Pro Locarno, Le Skal Club, etc. Il préside depuis 14 ans la Société des hôteliers de Locarno, section de la SSH., et ses collègues n'ont qu'à se louer de la compétence avec laquelle il œuvre pour la sauvegarde de l'hôtellerie de Locarno et du canton de Tessin.



Si, comme nous le disons plus haut, M. Fanciola est l'héritier d'une belle tradition hôtelière, il a fait en sorte que celle-ci continue. En effet, ses deux filles sont mariées à des hôteliers de renom, puisque l'aînée, Denise, a épousé M. Georges Hangartner, directeur de l'Hôtel Ritz à Barcelone, et la cadette, Joséphine, a épousé M. Eugenio Guzzoni, propriétaire du Grand Hôtel à Bergamo. Nous avons dit ici-même tout ce que M. Hangartner et son épouse font à Barcelone et en Espagne pour propager le nom de l'Hôtellerie suisse et comme ils ont su développer le standing et la réputation d'un hôtel - qui aujourd'hui - est à juste titre considéré comme l'un des meilleurs établissements hôteliers de la péninsule ibérique.

Voyager infatigable, M. Fanciola a parcouru l'Europe dans tous les sens et, l'hiver dernier, il a visité les Etats-Unis d'Amérique, toujours dans le but de gagner de nouveaux amis à Locarno et au Tessin.

Nous nous joignons à tous les amis de M. Fanciola pour le féliciter de son activité et pour lui présenter nos vœux les meilleurs pour son soixantième anniversaire. Ad multos annos!

Plan d'ensemble du réseau routier suisse

Les quatrième et cinquième séances plénières de la commission du Département fédéral de l'Intérieur pour l'étude du plan d'ensemble du réseau des routes principales ont eu lieu au mois de juillet 1956, sous la présidence de M. S. Bravand, Berne, député au Conseil national et président de la conférence suisse des directeurs des travaux publics. A ce sujet, il a été communiqué notamment ce qui suit:

Autoroutes

Dans sa quatrième séance, la commission a tout d'abord pris connaissance des projets sur les tracés, fixés en février 1956, de l'autoroute dans le secteur Emme-Hunzenschwil, Sisach-Egerkingen et Aarbourg-Sursée. Elle a pris acte avec satisfaction que les cantons directement intéressés, ainsi que les services officiels et diverses associations consultées, approuvent dans les grandes lignes les tracés fixés. Le canton de Bâle-campagne ne s'est pas encore prononcé sur la question.

En ce qui concerne le secteur Lausanne-Berne, cinq variantes principales et différentes variantes secondaires ont fait l'objet d'une étude détaillée, compte tenu de leurs repercussions sur le trafic de transit et sur la situation en matière de trafic des régions traversées. La commission, après un examen de la question, a fixé le tracé de l'autoroute comme suit: Ecublens-Mex-Daillens-Est du Mormont-Chavornay-

Yverdon-Estavayer-Rueyes-Les Prés-Faoug-Morat-Berne.

Il sera tenu compte des besoins de Fribourg en matière de trafic en étudiant également un plan d'aménagement de la route Berne-Fribourg-Bulle-Vevey, correspondant à l'importance de cette communication.

Le tracé Ecublens-Morat-Berne sera soumis pour préavis aux autorités des cantons intéressés. Une fois les divergences de vues éventuelles supprimées, on pourra commencer à élaborer les projets du tronçon dont il est question.

Tunnels routiers?

A la cinquième séance, la question des tunnels alpestres pour le trafic de transit hivernal fut traitée comme premier objet. Après examen des propositions mises en discussion, la commission est arrivée aux conclusions ci-après:

En général, entrent seules en considération comme voies de communications ouvertes en hiver au trafic de transit les communications directes, c'est-à-dire qu'il ne doit pas être nécessaire de franchir un autre col avant d'arriver au passage principal.

La commission recommande le choix du San Bernardino comme passage de la Suisse orientale au sud. Le Saint-Gothard est maintenu comme passage de la Suisse centrale au sud, cependant, la construction d'un tunnel routier n'est pas encore reconnue nécessaire. Le Simplon et Grand-St-Bernard constituent deux pas-

sages parallèles dans la région des Alpes occidentales: ils seront concurrencés par le tunnel routier projeté sous le Mont-Blanc. Pour le Simplon, il est recommandé, outre l'aménagement prévu de la route du col, d'améliorer le service de transbordement de véhicules à moteur par le tunnel du chemin de fer, selon l'exemple du Saint-Gothard.

C'est pourquoi, du point de vue du trafic, la construction du tunnel du Grand-St-Bernard ne saurait pas être réalisée, si l'on admet que le tunnel du Mont-Blanc se réalise, et à la condition que les taxes de passages soient acceptables, l'autonomie financière du tunnel du Grand-St-Bernard ne semble pas pouvoir être garantie dans un proche avenir. Si le tunnel du Mont-Blanc ne devait pas être construit, le tunnel routier du Grand-St-Bernard pourrait encore se justifier du point de vue économique. La commission a été amenée à une appréciation prudente de l'importance de ce projet pour les diverses régions de la Suisse occidentale, vu que le trafic d'hiver supplémentaire auquel on peut s'attendre, compte tenu des hypothèses les plus favorables, n'a que peu d'importance du point de vue économique et en comparaison du trafic total annuel.

L'étude des propositions concernant les tunnels routiers pour le trafic hivernal entre l'Oberland bernois et le Valais, d'une part, et Glaris et les Grisons, d'autre part, sera poursuivie, compte tenu des décisions prises touchant les communications de transit: ce sujet sera traité dans une prochaine séance.

Articles constitutionnels et financement

En second lieu, la commission a examiné la proposition de révision partielle de la constitution fédérale concernant la construction d'autoroutes et d'autres routes de transit importantes (routes nationales), proposition présentée par le sous-comité 2. Après délibération, la commission a approuvé cette proposition.

Selon le projet d'articles constitutionnels qui a été adopté, la Confédération serait autorisée à légiférer en vue de garantir la construction et l'entretien d'un réseau limité de routes nationales. Le projet fixe les principes essentiels d'une future législation.

Pourraient être déclarées routes nationales, les communications les plus importantes présentant un intérêt pour l'ensemble de la Suisse. La construction et l'entretien de ces routes incomberaient, comme pour les autres routes, aux cantons; mais, dans certaines limites, la Confédération exercerait sur ces travaux une haute surveillance et aurait le droit d'édictier des prescriptions.

Quant au financement de la construction du réseau routier, le projet s'en tient dans les grandes lignes à la réglementation actuelle, c'est-à-dire que la Confédération accorderait des contributions aux dépenses générales des cantons pour la construction des routes, des contributions supplémentaires aux cantons financièrement faibles, et des subventions d'ouvrages pour l'amélioration du réseau des routes principales. A cela s'ajouteraient encore des contributions à la construction d'autoroutes: à cette fin, la part du produit net des



Ronchamp, Chapelle de Notre-Dame du Haut

Die glasmalersche Gestaltung von Léger besteht in einem brennend strahlenden Band, das den gesamten Innenraum unter der Decke umschliesst. Diese Glasmalerei ist nicht in der herkömmlichen Technik ausgeführt. Wie es unser Alexandre Cingria schon vor 20 Jahren versuchte und anwandte, sind hier dicke, farbige Glasstücke in Beton statt mit Bleituten gefasst. Künstlerisch fügen sich Glas und Betongerippe besonders organisch in den Bau ein.

Anders als Bazaine, der von jeder Darstellung natürlicher Objekte absieht - abstrahiert! - gestaltet Léger diese Objekte in lapidarer Vereinfachung zu eindrücklichen Symbolen. An Stelle detailliert ausgebreiteter Geschehnisse stehen diese Symbole mit unvergleichlicher Stärke und Konzentration der Aussage. Zwei grosse Hände über einem Becken bringen das Wesentliche der Szene, wo Pilatus seine Hände in Unschuld wäscht. Einige helle Würfel auf dunklem Grund dringen tiefer in das Spiel der Wächter um den Rock Christi als eine filmische Szenerie mit Lanzen, Rüstungen, Wolkenhimmel usw.

Freunde und Kenner des «œuvres» von Léger sind der Überzeugung, dass dem toten Maler hier sein

Hauptwerk gelungen sei. Vor der geheimnisvollen Kraft, Tiefe und Schönheit dieser Glasscheiben kann uns daran kein Zweifel aufkommen.

Indessen war es Mittag geworden. Die vielen landschaftlichen und künstlerischen Genüsse und Erlebnisse hatten uns an den Rand der Aufnahmefähigkeit gebracht. Man begann sich nach einer gastronomisch ebenbürtigen leiblichen Stärkung umzusehen. Etwas ausserhalb von Audincourt, an der Strasse nach Belfort, fanden wir im «Cigogne» das Restaurant, das allen unsern Erwartungen entsprach. In bescheidener, ländlicher Art, die dem Ort angepasst und wahrhaft nobel war, wurde uns der Ruhm der französischen Küche bestätigt. Ohne uns sonderlich der getanen «geistigen» Arbeit rühmen zu wollen, war es hier im «Cigogne» doch so, dass wir nach dem Essen den Aphorismus von Brillat-Savarin besonders richtig fanden: «l'homme d'esprit seul sait manger.»

Von der Eisenbahn der Linie Basel-Paris oder der Strasse Belfort-Dijon aus hat wohl schon mancher Reisende ein seltsames weisses Mal oder Zeichen gesehen, das den letzten hohen Hügel der südwestlichen Ausläufer der Vogesen krönt. Es ist die erst vor zwei Jahren vollendete, durchaus neuartige Wallfahrtskapelle «Notre-Dame-du-Haut» oberhalb dem Dorfe Ronchamp. Wohl der bekannteste Architekt unserer Zeit, Le Corbusier (Edouard Jeanneret aus La Chaux-de-Fonds), hat sie erbaut. Wie soeben angedeutet, hat dieser Bau mit herkömmlichen Vorstellungen von kirchlicher Architektur sehr wenig zu tun. Aus den praktischen Bedürfnissen eines Wallfahrtsortes, wo an einem Tag kleine Gruppen, am andern Tausende von Pilgern zusammenströmen, aus den Erfordernissen der Liturgie und mit feiner Berücksichtigung der einzigartigen Landschaft und Örtlichkeit ist die architektonische Form dieser Kirche entstanden. Sie hat denn auch aus der Ferne etwas von einer riesigen Freiplastik. Le Corbusier wollte hier nach seinen eigenen Worten «... einen Ort des Schweigens, des Betens, des Friedens, der innerlichen Freude» schaffen. Mit einer blossen Beschreibung, ohne genügendes Abbildungsmaterial, ist es nicht möglich, von diesem Bau einen Begriff zu geben, be-

sonders auch deshalb nicht, weil die vielgliedrigen Bauelemente über die grossen Linien der Architektur hinaus so sehr auf die optische Erscheinung, auf die Wirkung des Lichtes und die plastische Form ausgerichtet sind.

Mehr als eine Stunde hielt man sich bei dieser faszinierend überraschenden Kapelle auf. Immer wieder umwanderte man sie. Man suchte und erwartete Antwort auf manch eine Frage. Wie aber das Letzte und Tiefste eines jeden grossen Kunstwerkes etwas unergründlich Geheimnisvolles hat, so musste man sich auch hier, den hellen Schwung und das Geniale der Gestaltung bewundernd, bescheiden. Sinnend, ab und zu ein Wort tauschend, liess man den Blick vom «Hohen Orts» über das weite, schöne Land streifen, bis auch hier die Zeit zum Abstieg ins Dorf Ronchamp und zur Heimkehr mahnte. All jenen aber, die sich für diesen Bau näher interessieren, sei die soeben erschienene, entzückend gestaltete kleine Publikation von Anton Henze (Ronchamp, Paulusverlag, Recklinghausen 1956) gelegentlich empfohlen. Sie enthält zahlreiche hervorragende Abbildungen und einen überlegenen wertenden und einführenden Text.

Über Belfort und Altkirch kamen wir zu unserm sogenannten «Goldenen Tor der Schweiz» zurück. Wie es die Schwaben im Herbst tun, so wird es das ganze Jahr über vom Luftverkehr überflogen, das Gold wegführend. Zum Abschluss unseres schönen und reichen Tages und vor der Rückkehr in unsere Betriebe kamen wir noch zu einem guten Trunk im wohl provisorisch, doch sehr ansprechend eingerichteten Restaurant unseres Flugplatzes zusammen. Man war noch erfüllt von der Kühnheit und zuversichtlichen Frische der eben besichtigten Bauten und Kunstwerke im nahen Frankreich. Nicht verwunderlich, dass dabei der Wunsch aufkam, es möchten in Bâle die Bodenbauten in einem ähnlich wagemutigen Geist in Angriff genommen werden, wie wir es soeben über der Grenze gesehen hatten. Denn unser Aërodrome sollte nicht weiter wie eine Verwirklichung jenes landläufigen Spruches ausnehmen, der da sagt: «C'est le provisoire qui dure.»

Robert Hess

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

droits d'entrée sur les carburants pour moteurs affectée à la construction de routes, qui est actuellement de 50 pour cent, serait portée à 60 pour cent au moins. Tandis que le système de base du financement des autoroutes n'a pas été contesté durant les débats, les représentants des associations automobiles n'ont pas pu se rallier à la décision de la majorité proposant d'autoriser le Conseil fédéral à percevoir, pour couvrir un éventuel déficit, une taxe supplémentaire sur les carburants pour moteurs. Selon les estimations de

la commission, considérant que le produit des droits de douane sur les importations de carburant ne cesse d'augmenter, il ne s'agirait cependant que d'une mesure passagère.

Il est prévu dans l'article constitutionnel qu'il serait interdit de percevoir des taxes pour l'usage des autoroutes. Seul, pour l'usage de tunnels alpestres, l'Assemblée fédérale pourrait, dans des conditions déterminées, autoriser la perception de telles taxes.

Montreux possède sa piscine et une salle de congrès rénovée

La saison bat son plein à Montreux. L'énorme affluence enregistrée est certainement le résultat des efforts de l'office de tourisme dirigé avec dynamisme par M. R. Jaussi, et de la collaboration des hôteliers et de toute la population. Comme dans beaucoup d'autres stations, la haute saison d'été ne pose pas de problème, mais la difficulté et d'attirer la clientèle pendant les mois de mai et de juin et de les retenir à partir du mois de septembre.

Pour cela il faut constamment faire preuve d'initiative et savoir choisir – entrent les innombrables possibilités qui existent – celles qui sont le plus aptes à plaire durablement aux hôtes de Montreux.

Il peut paraître paradoxal pour les riverains d'un lac d'entendre parler de piscine, mais une telle installation répond à un besoin. Les Lausannois en ont fait l'expérience. A Montreux, une piscine était d'autant plus nécessaire que la plage – si belle soit-elle – était un peu éloignée et que bon nombre de clients craignent, par manque d'habitude, de se baigner en eau profonde, ou encore hésitent à faire de la natation lorsque l'eau n'a pas la température qui leur convient. La piscine du casino inaugurée récemment paille à cet inconvénient et permet de se baigner du printemps en automne.

Voici quelques renseignements sur cette piscine et la salle du Pavillon des sports rénovée qui abritera une fois de plus le Septembre Musical.

Dans le cadre de la rénovation de son équipement touristique, Montreux inaugure cette année, après le Casino-Beach, la nouvelle Salle du Pavillon.

Au Casino-Beach, piscine d'eau de source tempérée, disposant d'un chauffage infra-rouge, nos hôtes jouissent des plaisirs du plein air et du lac de Pâques à octobre. Il s'agit d'une réalisation unique en son genre en Suisse, devenue immédiatement le rendez-vous mondain, grâce à sa terrasse-restaurant, son bar et son dancing «by the pool» comme on dit outre-Atlantique.

Devant la piscine, le centre de ski nautique dispose d'installations de slalom, de saut et de deux canots-moteurs rapides, construits spécialement pour ce sport.

Le Casino-Beach illuminé spécialement un cadre enchanteur pour les soirées dansantes estivales du Casino. Un pont, jeté sur la piscine, permet aux attractions d'évoluer au-dessus du bassin, éclairé sous l'eau, le public installé tout autour. L'éclairage discret des tables est complété par celui des arbres et massifs, le tout dans

la douce clarté de la lune se reflétant sur le lac tout proche.

La salle du Pavillon, destinée jusqu'ici en premier lieu au sport et au hockey sur roulettes en particulier, recevra à l'avenir le Septembre Musical dans un cadre digne de sa valeur artistique et offre aux congrès, toujours plus importants et nombreux, des facilités extraordinaires.

Tant par son aspect général que par ses qualités acoustiques, la nouvelle salle donne entière satisfaction aux mélomanes qui, de tous les pays, viennent chaque année plus nombreux au Septembre Musical, le principal festival musical d'automne en Europe.

Placée au centre des hôtels, tous accessibles en quelques minutes, cette nouvelle salle de congrès répond aux desirs des plus exigeants.

Grâce à son mobilier confortable et amovible, les 1400 places peuvent être disposées en rang ou autour des tables. Les installations techniques permettent la traduction simultanée, les retransmissions de radio et de télévision. Une sonorisation impeccable, un réseau téléphonique interne et externe, des salles de secrétariat et de comité facilitent les services administratifs des congrès.

Entièrement climatisée, la salle du Pavillon offre un confort et une ambiance sympathique en toutes saisons. Son foyer accueillant et ses locaux annexes permettent les conférences particulières ou les prises de contact personnelles, si fructueuses et recherchées.

Le voisinage immédiat du Montreux-Palace, principal hôtel de la ville, relié au Pavillon par un passage sous route, n'est pas l'un des moindres avantages de la nouvelle salle, mettant à disposition des congressistes les installations, le confort et les facilités d'un hôtel de tout premier rang. C'est ainsi, par exemple, que des banquets très importants peuvent être servis, soit dans les salons du Montreux-Palace, soit au Pavillon, transformé en salle de banquet.

L'équipement touristique de Montreux s'enrichit d'un élément très précieux. Rares sont les villes pouvant offrir, dans un site et un climat universellement connus, outre le charme et l'ambiance d'une grande station touristique, un ensemble d'hôtels de tous rangs et d'installations modernes pour congrès, le tout si heureusement groupé. Les innovations faciliteront grandement l'allongement de la saison.

Otto Künzler zum 70. Geburtstag

Wenn sieben Jahrzehnte sich runden, ist es wohl angebracht, eine kleine Zeitspanne stillzustehen und Rückschau zu halten, besonders da, wo es sich um ein Jubiläum wie das folgende handelt: um den langjährigen Schulpräsidenten der Gastgewerbe-Fachschule «Belvois», den Chef der Abteilung für Berufsbildung des Schweizerischen Wirtvereins und den Menschen Otto Künzler. Den Weg durch die vielen Jahre der Ausübung aller seiner Ämter werden Berufene beschreiben und anerkennend verdanken.

Da aber aus dem Leben von Otto Künzler die Freundschaft und Berufskamradenschaft nicht wegzudenken ist, dürfte es nicht abwegig sein, wenn einer seiner Weggenossen, der seit vielen Jahren ihm und seinem Schaffen zugetan ist, zur Feder greift und die herzlichsten Gratulationswünsche zum 70. Geburtstag mit einem Zeitungsbericht kombiniert – den Alten zur Ehr, den Jungen zur Lehr!

Otto Künzler war nie glücklicher, als wenn er sich der Förderung des Nachwuchses im schweizerischen Gastgewerbe widmen durfte. Damit war seiner Lebensaufgabe das Ziel gesetzt. Noch heute, mitten im vollen Schaffen stehend, umgeben von gleichdenkenden Gefährten und bereit, sich für eine gut und notwendig erkannte Sache selbstlos einzusetzen, lässt ihn die Verbundenheit mit dem aus kleinsten Anfängen gewachsenen Werk nie los. Er hatte den Vorzug, in einer Zeit zu wirken, in welcher die Berufsbildung im schweizerischen Gastgewerbe, insbesondere aber die Forschung nach besseren Ausbildungsmethoden für Küche, Keller und Servicekünde und die Gründung der verbands-eigenen Fachschulen ihren Anfang nahm. Das grosse Verdienst unseres Freundes und Jubilars liegt nun gerade darin, dass seine glücklichen Eigenschaften als Pädagoge vielen jungen Menschen Gelegenheit gab, sich an ausgeprägten Berufsbildungsmethoden zu for-

men; auch hat er zur Vermehrung und Festigung dieser realen Kenntnisse bei den Fachverbänden Entscheidendes geleistet. So stand Otto Künzler in seinen Funktionen als Fachlehrer und Experte und später als befähigter Erzieher und Chef der Berufsbildung weit über dem durchschnittlichen Können. Ihm war fachliches Forschen zur Berufung geworden und die Liebe und das Interesse an der Weiterbildung der künftigen Wirtgeneration mehr als nur Erfüllung eines Auftrages. Nie nach Erfolg oder Ehre jagend, aber unentwegt das Höchste im Auge behaltend, reifte für ihn die Frucht seiner Bemühungen still heran. Aus klaren Worten und trefflichen Fachschriften kann entnommen werden, wie Otto Künzler es meint und wie auch auf begrenztem Raum Berufsinteresse, Berufsfreude und Berufsethos gefördert und hingebend gepflegt werden können. Und der Segen auf seiner Arbeit gibt ihm recht – die Saat ist herrlich aufgegangen.

Unzähligen der neuen Wirtgeneration war er Lehrmeister. Er hat diese Jugend in die Geheimnisse unseres Berufes eingeführt und ihnen bewiesen, dass es sich lohnt, im kleinsten sein Bestes zu tun und im scheinbar geringsten sich zu bewähren.

Das muss man wohl unserm Nachwuchs immer wieder sagen, wie wertvoll das Bemühen sein kann, jedes kleinste Stücklein eigen Land, das einem im Leben zur Verfügung steht, verantwortlich auszuwerten. Ob es sich um Fähigkeiten, Kräfte, Mittel oder Zeit handelt, jeder Winkel im Lebensgarten des schweizerischen Gastgewerbes muss weise behütet bleiben!

So möge der Jubilar inmitten seiner Berge, im hochalpinen Saas-Fee, am 22. August seinen 70. Geburtstag freudig feiern! Eines dankbaren Kreises von Gratulanten mit herzlichsten Glückwünschen für sein weiteres Wohlergehen und das seiner verehrten Gattin kann Otto Künzler gewiss sein.

Paul Kaiser

Ägypten

Lage der ägyptischen Reisebüros

Um ihre Tätigkeit ausüben zu können, hatten die ägyptischen Reiseagenturen u. a. den Verpflichtungen nachzukommen, die ihnen das neue Gesetz über Reise- und Touristenbüros auferlegt. Dieses verlangt insbesondere die Konstituierung einer Reiseagentur als Gesellschaft, den Nachweis derselben sowie eines Mindestkapitals von 10 000 ägyptischen Pfund und die Hinterlage einer Kautions von 300 ägyptischen Pfund bei der Verwaltung Tourismus.

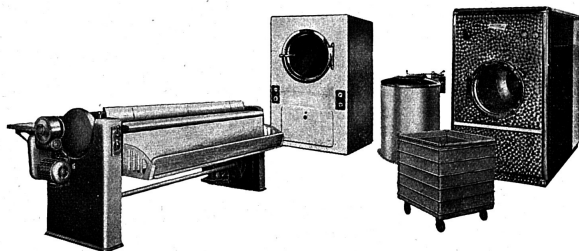
Die neuesten Ereignisse und das Verbot für Auslandsreisen haben die Tätigkeit der ägyptischen Reiseagenturen praktisch lahmgelegt. Diese befinden sich in einer sehr heiklen Lage gegenüber ihrer Kundschaft, deren Einzahlungen im Hinblick auf die bevorstehende Abreise sowie die erfolgten Reservationen der Schiffs- und Flugzeugplätze und der Hotelzimmer – nament-

lich in Europa – bereits nach dem Ausland überwiesen wurden. Die Rückvergütung derartiger Beträge dürfte um so schwieriger sein, als deren Heimzahlung zum allermeisten langwierige und kostspielige Formalitäten verursachen wird.

SFV.

Herr J. Willmann hat Abschied von Arosa genommen

Unser Mitglied, Herr Direktor Jos. Willmann, der während vieler Jahre im Winter das Kulm-Hotel in Arosa leitete, wogegen er den Sommer über seinem eigenen Haus, dem Grand-Hotel Brunnen, vorstand, hat dieses Frühjahr Arosa verlassen, um sich ganz dem eigenen Betrieb zu widmen. Der Hotelier-Verein Arosa empfindet den Weggang dieses geschätzten und erfahrenen Hoteliers um so mehr, als Herr Willmann seit 1934 Mitglied seines Vorstands war und diesen während vieler Jahre tatkräftig in der Skischul-Kommis-



WASCHMASCHINEN
ZENTRIFUGEN
TROCKNER
MANGEN

TEL. (051) 35 21 55

POENGEN WÄSCHEREI-MASCHINEN FÜR KLEIN- UND GROSSBETRIEBE

SIND GÜNTIGER UND ARBEITEN WIRTSCHAFTLICHER

rationeller durch **Wamag**

Zu verkaufen

grosse

Hotel-Liegenschaft

in ausserordentlich schöner Lage am See, Zentralschweiz. Fr. 780 000.-. Grosse Anzahlung. Sämtliche Betten schriftlich besetzt vom Mai bis September 1957 durch ausländische Agenturen. Offerten unter Chiffre Q 42241 Lz an Publicitas Luzern.

Seltene Gelegenheit!
Umstände halber zu verkaufen neue
Dampfkochtöpfe 20 l

für Elektrisch, mit Garantie, nur Fr. 168.- (Schweizer Fabrikat), Postfach 8, Hüntbach, Tel. (053) 24225.

Günstig zu verkaufen
aus Hinterlassenschaft

Hotel-Pension Sonnenberg, Davos-Dorf

Haus mit 34 Fremdenbetten, fliessend Kalt- und Warmwasser in allen Zimmern. Sehr ruhige und sonnige Lage. Nähe Parsonsbahn. Das Haus ist bestens eingeführt. Andr. Rudolfs Erben, Davos-Dorf.

Zu übergeben

Leitung, evtl. zu verkaufen
neues

Appartment-House

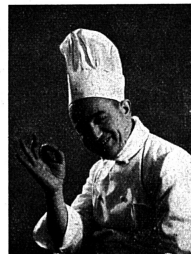
in Lugano-Paradiso. Sicht wenden an Chiffre B 71479 Publicitas Lugano.

Bewährte Helfer für die Küche

Nebst unsern Standardprodukten, wie Frig für Glacen, Crème Caramel DAWA, Carameltucker DAWA, liefern wir auch:

- Crèmepulver DAWA Vanille oder Chocolat: zur Herstellung von Crèmen und Dessert-Saucen.
- Crèmepulver DAWA neutral: an Stelle der üblichen Eier- und Rahmbindung für Saucen und Crèmesuppen.
- Fondant im Gastgewerbe selbst herzustellen ist heute unwirtschaftlich. — „Fondant Wander“ ist zart, schön weiss und schmelzend, sehr geeignet auch zur Herstellung von Buttercrèmen.
- Vanillinzucker DAWA: Frappés, Crème glacen, Rahm- und Dessertcrèmen, Compott und Fruchtsalate werden verfeinert durch eine kleine Zugabe von Vanillinzucker DAWA.
- Farben und Essenzen sind erhältlich in den gangbarsten Sorten.
- Saucenpulver DAWA für kalte Saucen, wie Mayonnaise usw.
- Um dem geschlagenen Rahm eine möglichst lange und gute Festigkeit zu geben, genügt eine kleine Zugabe von Malko-Rahmhaltemittel.

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



Le Champagne préféré



Agents et dépositaires pour la Suisse RENAUD S.A., BALE

sion vertreten hatte. Auch gehörte er während etlicher Jahre dem Vorstand des Kurvereins an. Als Nachfolger Herrn Willimanns wird im Kulm-

Hotel Arosa Herr Wyssmann fungieren. - Wir wünschen Herrn Willimann Erfolg und Befriedigung im gepflegten Grand-Hotel Brunnen!

Rückblick auf Hannover und Berlin

(IV. Schluss)

Berlin war ein Erlebnis

Am Beispiel Hannovers haben wir zu zeigen versucht, dass Deutschland unter dem Gesichtspunkt des Städtetourismus auch uns Schweizern sehr viel zu bieten hat. Was für Hannover gilt, das gilt mutatis mutandis auch für viele andere deutsche Städte. Sie alle haben touristische Trümpfe auszuspielen - die einen mehr, die andern weniger, ähnlich wie das ja auch in der Schweiz der Fall ist. Von Berlin, wohl der schwerstgeprüften Stadt Deutschlands, ist aber noch ein



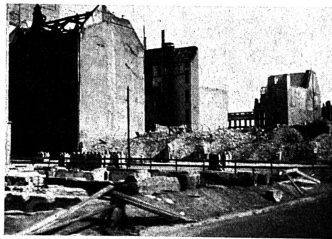
Kurfürstendamm Berlin. Bildmitte: Frl. Dr. Wolf, die Leiterin des städtischen Verkehrsamtes, im Gespräch mit Direktor Seydel, Deutsche Reiseinformation, Zürich.

besonderes Wort am Platze. Diese Stadt, die mit 3,4 Millionen Einwohnern die grösste deutsche Urbanität ist, hat im politischen, wirtschaftlichen und kulturellen Leben Deutschlands in der Neuzeit eine führende Stellung eingenommen und gehörte mit zu den bedeutendsten geistigen Zentren der Welt. Diese Bedeutung hat negativ ihren Niederschlag darin gefunden, dass keine andere Stadt während des Krieges so sehr den Angriffen aus der Luft ausgesetzt war wie Berlin, denn mit der Zerstörung der Stadt glaubte man das Herz Deutschlands zu treffen. Die Stadt wurde aber nicht nur weitgehend in Trümmer gelegt, sondern zu allem Unglück nach Kriegsende politisch einfach in Sektoren geschnitten, in einen Ost- und einen Westsektor, wobei der Westsektor mit seinen 2,4 Millionen Einwohnern eine Enklave in der sowjetisch kontrollierten Ostzone bildet. Diese Inselstellung inmitten der russischen Zone macht Westberlin besonders interessant, bildet es doch gewissermassen das einzige, jedermann zugängliche Glückloch durch den eisernen Vorhang. Die Westberliner brennen darauf, ausländische Gäste zu empfangen, denn sie sind sich dieses Vorzugs bewusst, der

ihre Stadt, die einer der Brennpunkte der Weltpolitik bildet, besonders attraktiv erscheinen lässt. Sie möchten aber auch dem Ausland zeigen, welch gewaltige Wiederaufbauarbeit in Westberlin geleistet worden ist, welch unbändiger Lebenswille die Berliner Bevölkerung mehr denn je besetzt.

Auf der Stadtrundfahrt wurden die Teilnehmer am internationalen Fremdenverkehrstreffen Zeugen dieses Wiederaufbaus, der sich unter schwierigsten Bedingungen vollzog und heute - 11 Jahre nach Kriegsende - ein beachtliches Ausmass erreicht hat. Ganze Industrieviertel sind neu erstanden, moderne Wohnkolonien bieten der arbeitenden Bevölkerung neuzeitlichen Komfort, und im Geschäftszentrum ragen mächtige Gebäudekomplexe empor, die mit ihrer nüchternmonumentalen Architektur Ausdruck unserer amerikanierten, vom Zweckgedanken beherrschten Zeit sind. Aber daneben trifft man überall noch auf das Werk der Zerstörung, auf ausgebrannte Häuser, auf Ruinen, die von Männern und Frauen abgetragen werden, und auf in Angriff genommene oder der Vollendung entgegengehende Neubauten. Ruinen, Altes und Neues sind in eigenartiger Symbiose vereinigt und verleihen der Stadt einen das Gegensätzliche betonenden Aspekt. Gespenstisch heben sich beispielsweise die Ruinen der Gedächtniskirche am Horizont ab, wenn man den Kurfürstendamm hinunterblickt. Aber das Leben an der Hauptverkehrsader, dem Geschäftszentrum Berlins, unterscheidet sich kaum von dem anderer Großstädte. Ein unablässiger Menschenstrom wälzt sich hin und her, und das Auto beherrscht die Fahrbahn. Elegante Geschäfte und Cafés wechseln miteinander ab. Welch ein Gegensatz zu Ostberlin! Kaum hat man das Brandenburger Tor, an dem sich zwei Welten scheiden, hinter sich, so sieht man sich in eine völlig andere Welt versetzt. Das ausgebrannte Reichstagsgebäude und das Stalindenkmal nehmen die Blicke kurz gefangen, dann aber ist es das grosse Warenhaus des Ostens, die HO, und die pompösen neuen Wohnblocks zu beiden Seiten von «Unter den Linden» - sie sollen für linientreue Beamte reserviert sein - die wie eine Attrappe wirken zur Verschleierung der Wirklichkeit. Menschenleere Strassen, armselige Geschäfte, Ruine an Ruine, das ist das Bild, das sich dem flüchtigen Besucher von Ostberlin bietet. West und Ost: wer die Wahl hat zu entscheiden, dem fällt sie nicht schwer, und der kontinuierliche Flüchtlingsstrom nach Westberlin ist Beweis genug dafür, dass das Leben in Ostberlin Gesetzen unterliegt, denen sich die Menschen, in denen noch Vorstellungen von Freiheit lebendig sind, nie freiwillig beugen werden. Die Westberliner sind vielleicht dem Westen stärker

verhaftet als die übrigen Bewohner der Bundesrepublik. Im ständigen geistigen Abwehrkampf hat sich ihr Selbstbehauptungswille gestählt. Stets die Perspektive der Unfreiheit, des Zwanges in allen Dingen vor Augen, hat sich der Berliner jeglicher Parteischiattierung für den Westen entschieden, der ihm in seinem Unabhängigkeitsbemühen tatkräftig unter die Arme gegriffen hat. Draussen auf dem Platz vor dem Zentral-



Berlin, Ostsektor



flughafen Tempelhof steht ein Denkmal, das an die Luftbrücke im Blockadejahr 1948/49 erinnert und jenen ungeheuren Kräfteinsatz symbolisiert, der notwendig war, um Westberlin wirtschaftlich das Durchhalten zu ermöglichen. Und 1954 konnte die mit Hilfe einer Millionenpende der Ford-Foundation 1948 gegen östlichen Gewissenszwang gegründete neue Freie Universität eingeweiht werden, ebenfalls ein Symbol des Kampfes gegen geistige Knechtschaft. Beim Empfang durch den Senat im Haus der Kaufleute liess dessen Sprecher deutlich durchblicken, wie sehr Berlin in der Wiedereröffnungsfrage auf die Unterstützung der freien Welt zählen, denn wie jeder Besucher hier aus eigener Anschauung feststellen kann, hat die Zweiteilung Berlins unhaltbare Verhältnisse geschaffen. Werden die Fehlleistungen der Politik eines Tages rückgängig gemacht werden können, ohne dass zur «Politik mit andern Mitteln» gegriffen werden muss? Das ist die Schicksalsfrage aller Berliner.

Verständnis für die Lage Westberlins und für seine Probleme zu wecken, diesem Bemühen gilt nicht zu-

letzt die Arbeit des Fremdenverkehrsamtes Berlin, das unter der tüchtigen Leitung von Frl. Dr. Wolf steht. Berlin wirbt um fremde Gäste. Das darf es auch, denn heute verfügt der Westsektor bereits wieder über 6000 Fremdenbetten in erstarrigen internationalen Hotels, gutbürgerlichen Häusern und einfachen Fremdenheimen, und an Gaststätten findet der Besucher so ziemlich alle Varianten des Geschmacks. - Aber auch an kulturellen Veranstaltungen und Unterhaltungsmöglichkeiten gebricht es nicht. Die städtische Oper und das Schillertheater lassen dem Gast die Wahl zwischen Oper, Operette und Schauspiel. Daneben zählt Berlin aber noch 6 weitere Bühnen. Die Berliner Philharmoniker spielen im Konzertsaal der Hochschule für Musik. Dass die künstlerischen Leistungen hohes Niveau aufweisen, davon konnten sich die Teilnehmer am internationalen Fremdenverkehrstreffen in Berlin anlässlich der Vorführung von Tschairowskys «Dornröschenballett» in der Städtischen Oper überzeugen. Berlin steht im Begriff, erneut deutsches Kulturzentrum zu werden, und die Berliner Festwochen, die in der Zeit vom 16. September bis 2. Oktober bereits zum 6. Mal wiederholt werden, tragen dazu bei. Andere Ausstellungen und Festspiele helfen ebenfalls mit, Berlin wieder zur internationalen Kulturstätte zu machen. Da hinter steht das Ziel, Berlin auf seine künftige Aufgabe, Hauptstadt eines wiedervereinigten Deutschlands zu sein, vorzubereiten. Der Glaube an diese Renaissance ist unerschütterlich. - Wird der Traum in Erfüllung gehen?

Hat die Berliner Fremdenwerbung einen politischen Einschlag, so besitzt sie doch auch einen betont ökonomischen Zweck. Der Fremdenverkehr ist Devisenbringer, und Devisen, aus wirtschaftlicher Tätigkeit stammend, braucht Berlin in grossem Masse. Das hängt nicht nur mit der Finanzierung des Wiederaufbaus zusammen, sondern auch mit dem Wunsch der Berliner, selbst wieder einmal aus dem engen Gefängnis, in dem sie jahrelang eingesperrt waren, herauszukommen - andere Luft zu atmen. Seine Ferienbedürfnisse stets nur am Wannsee, an der Havel oder am Tegelsee und den umliegenden Wäldern zu befriedigen, ist auf die Dauer höchst unbefriedigend, besonders für einen geistig so regen Menschenschlag. Jeder Ausländer, der nach Berlin geht, hilft daher den Berlinern, aus dem «Stacheldrahtverhau» auszubrechen in die freie Welt, den Kontakt mit andern Ländern und Völkern aufzunehmen, Ferien da zu verbringen, wo er glaubt am besten Ausspannung und Erholung zu finden. - Damit kommen wir zu einer grundsätzlichen Frage der deutsch-schweizerischen Fremdenverkehrsbeziehungen:

Sollen wir den Schweizern Deutschlandreisen empfehlen?

Nun, dies ist gewiss nicht Aufgabe unserer, sondern der deutschen Werbeorgane. Und diese erfüllen ihre Aufgabe mit wachsendem Erfolg. So konnte der sympathische Leiter der deutschen Reiseinformation in der Schweiz, Herr Direktor Seydel, in Hannover darauf hinweisen, dass sich im Reiseverkehr Schweiz-Deutschland, entgegen der Allgemeintendenz der Nord-Süd-Entwicklung, eine verstärkte Süd-Nord-Entwicklung



Ober: «Ich mache mir Sorgen! Nun hat die Hochzeitsgesellschaft schon mehr als eine Stunde Verspätung. Und ausgerechnet Reis!» - Koch: «Keine Angst! Mit Riso avorio kann nichts passieren. Er verträgt auch lange Wartezeiten und bleibt doch körnig und pfannenfrisch. Dazu ist er erst noch viel schmackhafter und ausgiebiger als gewöhnlicher Reis. Es gibt kaum eine günstigere «Garniture». Riso avorio möchte ich nicht mehr missen!»

Riso avorio bleibt körnig

Bezugsquellennachweis: Getreideflocken AG., Lenzburg

ENGLAND
Verbinden Sie das Englischen mit Ferien am Meer in der hotelmässig ausgestatteten, bestens empfohlenen STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL Cliftonville/Margate, Kent
Neue Kurse beginnen: 22.9.56, 5.1.57 und 30.3.57 à pauschal £ 78. 12 Wochen. Anst. Prospekte durch Generalsek., Wiederbörsenstr. 23, Zürich 8, Tel. (051) 24 75 74.

In the kitchen and at the table

Skilfully prepared from the choicest ingredients, Heinz products are famous throughout the world for their fine flavour and unvarying quality. You can always rely on Heinz 57.

57 HEINZ
H. J. HEINZ CO. LTD. LONDON N.W.10 ENGLAND
Heinz products are obtainable through all leading importers and grocers.

Wunder
eine Prise Buisman's

Buisman's Aroma verbessert und verbilligt den Kaffee um einen Drittel. Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kollanda AG., Postfach Basel 10, Tel. (061) 23 18 36/37

Kreis Hepp
HOTELSILBER UND BESTECKFABRIK
Kreis, Hepp AG. St. Gallen, Tel. (071) 22 88 57
Zürich 1, Lintheschergasse 5, Tel. (051) 25 16 24

Zu verkaufen Oldsmobile Mod. 49
schwarz, 6-7plätzig, mit automatischem Getriebe, elektrische Sitz- und Scheibenverstellung, grosser Kofferraum, ia. Zustand, Bereifung wie neu, sehr repräsentativer Wagen umständehalber zu Fr. 3800.- abzugeben. Anfragen unter Chiffre Z O 2177 an die Hotel-Revue, Basel 2.

abzeichnen beginnt und Deutschland sich beim Schweizer Publikum wachsender Sympathie als Reise-land erfreut. Das ist kein Zufall, denn Deutschland kann, wie wir namentlich in bezug auf den Städtetourismus am Beispiel von Hannover und Berlin gezeigt haben, beachtliche Trümpfe in die Waagschale legen. Wir meinen damit jene Besonderheiten und spezifische Eigenart, die Deutschland als Fremdenverkehrsland charakterisieren. Die Verschiedenartigkeit von Landschaft, Klima und Kultur, der Menschen mit ihren Anschauungen, Sitten und Gebräuchen, kurz, der touristischen Attraktionen, bildet die Grundlage des modernen Reiseverkehrs über alle Grenzen hinweg. Die Internationalität liegt in seinem Wesen. Wenn das Wort von der *völkerverbindenden Mission* des Tourismus keine leere Phrase sein soll, dann müssen wir uns auch unverdrossen damit abfinden, dass ein beachtlicher Teil unserer eigenen Landsleute seine Ferien fern der Heimat verbringt. Das ist durchaus in Ordnung und sogar erwünscht, solange die internationale Reisefreiheit gewährleistet ist. Dass wir bei dieser Ordnung der Dinge nicht schlecht fahren, trotzdem die Schweiz in der Fremdenverkehrsstatistik beispielsweise Italiens an erster Stelle steht und die Zahl Schweizerischer Besucher in Deutschland, gemessen an der Bevölkerungskraft unseres kleinen Landes, bereits recht beträchtlich ist, geht u. a. daraus hervor, dass andererseits der Ausländerstrom nach der Schweiz seit Jahren in starkem Aufstiege begriffen ist und im vergangenen Jahr Höchstziffern erreichte, die in diesem Jahr voraussichtlich nochmals übertroffen werden. Dass dabei Deutschland mit 2,32 Mio Übernachtungen zum wichtigsten touristischen Einzugsgebiet unseres Landes aufgerückt ist, sei bei dieser Gelegenheit dankbar registriert. Gegenüber den Besucherziffern aus Deutschland nehmen sich diejenigen schweizerischer Besucher in Deutschland naturgemäss bescheidener aus. Aber Reziprozität kann ja nur der Tendenz nach in Frage kommen. Die Wirtschaftsstruktur und das Bevölkerungspotential unserer beiden Länder sind zu verschieden, als dass sich in den zwischenstaatlichen Wirtschaftsbeziehungen Leistung und Gegenleistung in den einzelnen Sparten ausgleichen könnten. Wirtschaftlich gesehen kommt es ja nur darauf an, dass die Zahlungsbilanz jedes Landes multilateral ausgeglichen ist. Wenn Deutschland gegenüber der Schweiz im Reiseverkehr ein Passivum aufweist, so steht dem andererseits ein bedeutendes Passivum der Schweiz im Handelsverkehr mit Deutschland gegenüber. Beide Länder befinden sich zudem zurzeit in der glücklichen Lage, beachtliche Zahlungsbilanzüberschüsse zu erzielen, so dass es keinem schwer fällt, sich zum Prinzip der *integralen Freizügigkeit im Reiseverkehr* und zu einer *freihheitlichen Politik des internationalen Handels* zu bekennen.

Der Deutsche Fremdenverkehrstag in Hannover hat die Probleme des internationalen Reiseverkehrs von der hohen Warte der Freizügigkeit aus behandelt. Von diesem Standpunkt aus entscheiden über die Entwicklungsrichtung des internationalen Tourismus die natürlichen Vorzüge eines Landes, die Leistungen seiner Fremdenverkehrswirtschaft sowie die Auswertung dieser Faktoren durch eine zweckentsprechende Werbung. Die Schweiz, wenn sie sich weiterhin zum Prinzip der Qualitätsleistung bekennt, wird – ungeachtet der Anstrengungen anderer Fremdenverkehrsländer – sich im Wettbewerb zu behaupten vermögen. Die deutschen Bemühungen um den internationalen Gast werden für

unsere Hotellerie Ansporn sein, in den Leistungen nicht nachzulassen. Die Einstellung der deutschen Fremdenverkehrsorgane: «Die Deutschen sollen ruhig ins Ausland gehen, wir freuen uns, wenn die Ausländer zu uns kommen», wollen wir mit gleicher Würdigung beantworten: Die Schweizer sollen sich nur Deutschland ansehen – nicht als unberufene Sittenrichter der Weltgeschichte –, wir unsererseits freuen uns, wenn die Deutschen auch in Zukunft in so grosser Zahl unser Land aufsuchen!

Bâle-Londres en moins de 12 heures

Certes on peut aller plus rapidement de Suisse en Angleterre en utilisant l'avion, mais le progrès réalisé cet été dans les communications ferroviaires anglo-suisse est extrêmement réjouissant pour notre tourisme. La «Gazette de Lausanne» parle comme suit de la nouvelle liaison par chemin de fer entre la Grande-Bretagne, le Nord de la France et la Suisse: Un train ultra-rapide a été mis en effet en circulation par la Société nationale des chemins de fer français entre Bâle et Boulogne (740 km). Il s'agit d'une rame automobile analogue au «Catalan» qui relie Genève à Cèrber. Equipée de moteurs Diesel, elle ne comporte que des places de première classe avec service de wagon-restaurant. Elle est aménagée de façon confortable... et le voyageur trouve même, aux toilettes, une prise pour les rasoirs électriques.

L'horaire de cette rame est le suivant: départ de Bâle à 10 h. 50, arrivée à Boulogne à 18 h. 17 et à Londres à 22 h. 30. Au retour, départ de Londres à 9 heures du matin, de Boulogne à 13 h. 17 et arrivée à Bâle à 20 h. 40. De cette dernière ville, les voyageurs peuvent encore gagner la plupart des grands centres de notre pays et un bon nombre de stations de montagne.

115 km/h de moyenne

Ce rapide au long cours ne s'arrête qu'une ou deux minutes à Mulhouse, Belfort, Reims, Laon et Amiens. Roulant à une moyenne de 115 kilomètres à l'heure, il parcourt sans halte aucune les 373 kilomètres séparant Belfort de Reims et qu'il couvre en un peu plus de 3 heures.

Cette relation éclaire et a pour dessein essentiel de faciliter les relations touristiques par chemin de fer entre la Suisse et la Grande-Bretagne. Elle permet également de se rendre dans un minimum de temps de Suisse dans l'est et le nord de la France ou vice-versa. Introdite à titre d'essai par la SNCF, elle cessera de circuler le 9 septembre... et reprendra, espère-t-on, l'été prochain.

Der luzernische Fremdenverkehr im Juni 1956

Leicht rückläufige Ergebnisse

Das Offizielle Verkehrsbüro teilt mit: Der Juli brachte zum vierten Mal viel Regen und kaltes Wetter. Es zeigt sich nun, dass eine wachsende Anzahl Ausländer für ihre Ferien wettersichere Gebiete im Süden aufsuchen. Wenn die Luzerner Ergebnisse des Berichtsmontats mit 142.000 Logiernächten knapp 1% hinter jenen des Vorjahres zurückstehen, so ist die leichte Einbusse allerdings nicht nur auf das

Wetter, sondern auch auf die bemerkenswerten *Ausfälle im britischen Reiseverkehr* zurückzuführen. Erfreulich ist dagegen, dass sich der *schweizerische Gästeverkehr* mit 11.000 Logiernächten leicht erhöht hat. Von 100 Logiernächten entfallen im Juli wiederum 92 auf ausländische und 8 auf inländische Besucher.

Die ungünstige Witterung wirkte sich zweifellos auch auf den *Passantenverkehr* hemmend aus, der – obwohl statistisch nicht erfassbar – geringer war als im Juli des Vorjahres.

In den 79 in der Fremdenverkehrsstatistik erfassten Luzerner Betrieben erreichte die *durchschnittliche Bettenbesetzung* bei 4645 offiziell verfügbaren Gästebetten nur noch 98,5% gegen 100% im Vorjahr.

Nach *Nationen* unterschieden, standen auch dieses Jahr die Briten mit 49.000 Logiernächten an erster Stelle. Wie in den Vormonaten des laufenden Jahres, erwies sich aber der Verkehr aus Grossbritannien als rückläufig. Für den Juli erreichte der Verlust sogar 11%. Die wiederholten Verluste, die schon letztes Jahr festzustellen waren, hängen zur Hauptsache mit einer immer deutlicher in Erscheinung tretenden strukturellen Veränderung des englischen Reiseverkehrs zusammen.

Ein um so erfreulicheres Bild zeigt der Verkehr aus den USA, der mit 44.000 Logiernächten (Gewinn 7%) nahe an die britischen Ziffern heranreicht. An dritter Stelle folgt wie üblich Frankreich (+7%), während Deutschland (Gewinn 14%) diesmal vom 5. auf den 4. Platz vorrückte. Bemerkenswert erscheint die Tatsache, dass Belgien und Luxemburg, deren Logiernächte bisher fast ununterbrochen sanken, für den Berichtsmontat einen Gewinn von 13% erreichten. Auch die an sechster Stelle stehenden Niederlande weisen frequenzmässig einen Gewinn von 14% auf.

Die *durchschnittliche Aufenthaltsdauer* im Ausländerverkehr blieb mit 2,6 Tagen und für schweizerische Besucher mit 2,2 Tagen gegenüber den beiden Vorjahren unverändert.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelier-Verein Engelberg

Am 11. Juli 1956 fand die ordentliche Generalversammlung des Hotelier-Vereins in Engelberg statt. Nach der Genehmigung des Protokolls erwähnte der Präsident, Hr. *Norbert Cattani*, in seinem Jahresbericht die Anstrengungen, die nötig sind, um den heute ziemlich anspruchsvollen Gast in allen Teilen zu befriedigen. Gerade für die Saisonhotellerie stellt sich das Problem der guten Bedienung und der aufmerksamen Betreuung des Hotelgastes besonders, da heute nicht mehr auf einen Stock treuer Hotelangestellter geiffen werden kann. Das heute zur Verfügung stehende Personal kann meistens nicht mehr ganz den Anforderungen des modernen Gastes entsprechen. Um so mehr ist es die Aufgabe des Hoteliers selbst, die nötigen Kontrollen auszuüben und aufmerksam über der Tätigkeit der Angestellten zu wachen. Die bis heute schon kurze Freizeit des Hoteliers wird dadurch noch mehr reduziert, und die Nerven eines Prinzipals können dadurch oft über Gebühr beansprucht werden.

†
Todesanzeige

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

Frau Wwe.
Elise Mürner-Mürner
gew. Hotelière zum Bären,
Reichenbach i. K.

am 10. August 1956 nach längerem Leiden, doch unerwartet, im 73. Lebensjahre entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Herr Cattani appellierte an die anwesenden Hoteliers, alles daranzusetzen, dem Gaste das zu bieten, was er erwartet und so indirekt Propaganda für den Platz Engelberg zu machen.

Die durch Herrn Pauli geführte Rechnung des Hotelier-Vereins wurde einstimmig genehmigt, die Mitglieder- und Propagandabeträge in bisheriger Höhe für das Jahr 1956/57 belassen und Vorstand und Kassier Décharge erteilt.

Die revisionsbedürftigen Statuten wurden durch den Vorstand überprüft, und die Versammlung genehmigte einen Neudruck in abgeänderter Form. Einstimmig wurde der bisherige Vorstand mit Herrn *Norbert Cattani* als Präsident, Herrn *Dr. Odermatt* als Vizepräsident, Herrn *Pauli* als Kassier und die Herren *Arnold Ming* und *Fontana* als Beisitzer wiedergewählt. Herr *Infanger* orientierte über die beabsichtigten neuen Hilfsmassnahmen zugunsten der Saisonhotellerie. Zum Schluss sprach der Präsident über den beabsichtigten *Neubau des Kursaals* in Verbindung mit dem Ausbau des Kurparkes und der Verkehrsdirektion und gab der Hoffnung Ausdruck, dass der erfreuliche Anstieg der Übernachtungsziffern in Engelberg fortauern möge.

Obst und Gemüse der Woche

Weisskabis, Karotten, Tomaten
Walliser Aprikosen, Frühäpfel, Walliser Williamsbirnen

Winterthur UNFALL

in Unfall kostet mehr als eine Unfallversicherung!

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

HOTEL-MISCHUNG
A. & R. STERN, LANGNAU T. E.
Kaffeerösterei, Telephone (035) 21743

«Heiris» feine Patisseries
14 Sorten Hotelmischung, 100 Stück in Cellux. Per Nachnahme Fr. 21.- franko Haus. Gratismuster von Conditorei Aegerter, Oberägeri, Tel. (042) 15443.

Für die Gesundheit: **Eptinger** Mineral- und Tafelwasser

Gute Getränke – zufriedene Gäste



Teppich Samarkand
(6,30 x 3,60 m)
geeignet für die Halle eines gepflegten Hotels
zu verkaufen

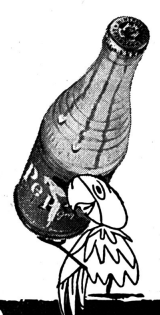
Haushaltsmaschine
«Starmix-Kombi» wie neu. Frau Häni, Cotterd, Salavaux, Vaud.
Aus hiesiger frischer Schlachtung
Suppenhühner
vollfleischige, ohne Darm, zu Fr. 4,30 per kg. Hans Born, Kollnflängen, Tel. (031) 694396.

Kochkurse Servierkurse
je 4. September bis 24. Oktober
25. Oktober bis 15. Dezember 1956
Gründliche Theorie und tägliche Praxis. Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 255 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel „Montana“

Eptinger
Das Mineralwasser voller Naturkraft. Verdauungs- und gesundheitsfördernd dank der glücklichen Zusammensetzung seiner Mineralien.

Pepita
Von allen verehrt – überall begehrt. Seit Jahren das von in- und ausländischen Gästen am meisten verlangte Grapefruitgetränk. Sein herb-süsser Geschmack sagt allen zu.

Pepita
Grapefruitsaft + Mineralwasser



VALENTINI
bringt die ideale Tischriteuse

Modell «Saison»
3,5 kW-Heizung, 4-7 l Inhalt
Zeitschalter und Thermostat,
Heizung herausnehmbar
vorbildl. Oelklärung
Fr. 495.- (per Mt. Fr. 46.-)

Kleineres Tischmodell (auch mit Zeitschalter) Fr. 388.-

Generalvertretung: **H. Bertschi, Zürich 7/53, Silberweg 14, Telefon (051) 34 80 20**



Restaurant
in industriereicher Ortschaft im Berner Jura mit 100 Plätzen im Restaurant, kleine Bar, 6-Zimmer-Wohnung. Mietzinsrücknahmen aus Nebengebäuden Fr. 2840.-, Verkaufspreis Fr. 270000.-, Anzahlung Fr. 50000.-, Umsätze Fr. 130000.-, Weitere Auskunft erteilt Postfach 17338, Interlaken.

Schmierseife
gelb+weiss
in bester Qualität!
SEIFENFABRIK KOLB ZÜRICH 5

VILLAS IN LUGANO

(Baujahr 1954/55), 100 m vom See, mit Garten und allem Baumbestand, in ruhiger, sonniger Lage: angeschlossen Apartementhouse mit 20 Betten, ganzjährig voll besetzt, bietet alle Voraussetzungen für folgende weitere Ausnutzung: als Luxusrestaurant sowohl in den Innenräumen als auf Terrasse und Garten, Dancing, Bar, Tea-Room, grosse Clubräume. Aus familiären Gründen wird die Möglichkeit gepulst, das Ganze zu verwalten an kapitalkräftige Interessenten, welche bereits grosse Erfahrungen in solchen Betrieben haben und die entsprechenden Garantien leisten können. Nur Direktinteressenten (keine Vermittler) wollen sich melden unter Chiffre H 34461, Publicitas Lugano.

Zu verkaufen
gut eingeführtes

BERGHOTEL

im Oberwallis, 65 Betten, Sommerbetrieb, 3mal täglich Postautoverbindung. Anfragen unter Chiffre P 10523 S Publicitas Sitten.

Gesucht
guterhaltene

Korbstühle
evtl. auch Holzstühle

ca. 20-30 Tische

Offerten an Café Luxor, Blumenrain 5, Basel.

Zu verkaufen
wegen Todesfall kleineres

HOTEL

mit Garage und Umschwung in schöner Lage über dem Brünnersee. Strassen- und Schiffsanschluss. Auch geeignet für Kinderheim oder Ferienhaus für Unternehmen. 14 Zimmer mit 65 Betten. Mässige Preise. Anfragen unter Chiffre J 4897 Y an Publicitas Bern.

Patente

Serviererin

21 Jahre, gutes Aussehen und gute Umgangsformen, englische und französische Sprachkenntnisse, sucht sich zu verändern ab 1. Oktober 1956. Angebote bitte an Fräulein Jutta Walter, Lautenthal, Milchbar (Deutschland).

23jähriger, gewandter

Koch-Commis

sucht Saison- oder Jahresstellung in erstem Betrieb mittlerer Grösse ab 1. Oktober 1956. Offerten mit Verdienstmöglichkeiten an Diester Ströhle, (22a) Essen, Heymannpl. 10, Deutschland.

Tüchtige, gut präsentierende

BARMAID

Deutsch, Französisch, Englisch, etwas Italienisch, sucht ab Mitte September Engagement in wirklich gut gehendem Stadthotel (Hotel, Dancing oder Restaurant), ferner tüchtige, gesetzte

BARMAID-BUFFET-DAME

(Deutsche) sucht wenn möglich im gleichen Haus, Stelle, eventuell auch als

II. BARMAID

3 Sprachen. Offerten erbeten unter Chiffre H K 2218 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger und zuverlässiger Mann (Schweizer) sucht Stelle als

Allein- oder Etagenportier

in gute Jahresstelle. Eventuell käme auch Herbstsaison mit anschließender Winter-saisonstelle in Frage. Sehr gute Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Eintritt September. Offerten unter Chiffre A E 2202 an die Hotel-Revue, Basel 2.

44jährige, gewandte und erfahrene Deutsche sucht Stelle in

Economat

Eintritt nach Vereinbarung. L. Schmidt, Palace-Hotel, Birmensdorf.

Fremdsprachenkorrespondent sucht Stelle auf die Winter-saison als

Hotelsekretärin

nach St. Moritz. Anfragen erbeten an Ruth Häfner, Côte 125, Neuchâtel.

Kollegen-tochter

aus Norddeutschland sucht zu Winter-saison passenden Wirkungskreis, mit den verschiedensten Sparten unseres Faches vertraut. Offerten unter Chiffre K T 2201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, strebsamer

Alleinkoch

sucht Stelle für Zwischen-saison ab 1. Oktober. Dasselbst für Winter-saison. Offerten sind zu richten an Gabriel Krüsi, Hotel Kreuz, Lauterbrunn.

Initiativer, jüngerer

Alleinkoch-Chefkoch

sucht Stelle auf 1. oder 15. September. Jahresstelle. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre A K 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierter

Küchenchef

ist frei ab anfangs September. Bevorzugt Comptoir und Olma. W. Annmann, Cressa Palace, Celerina.

(Alleinkoch) Österreicher, internationaler Chef, Meisterprüfung in der Patisserie, sucht Stelle für die Zwischen-saison. Gehalt nach Vereinbarung unter Chiffre G P 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 m Durchmesser samt Sokkel, nur Fr. 58.--, nur solange Vorrat. Ref. Hotelgossens-schaft Sarnatt 35 Stück, Parkhotel Waldhaus, Flims, 20 Stück.

Rud. Tschudi, Fabr. Schwanden (GL), Tel. (058) 71760 (Muster zur Ansicht, teleph. Bestellungen innert 3 Tagen möglich).

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISH

im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganzjähriger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienschluss in französische Küche. Eintritt jederzeit. Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gables, Ram-gate Road, Margate, Eng-land. Verlangen Sie Aus-kunft, Prospekt, Referenzen.

KOCH junger

(Deutscher) 19 Jahre, mit guten Zeugnissen, sucht auf 1. Oktober Jahresstelle oder Winter-saison-Stelle in der Schweiz. Offerten unter Chiffre J K 2208 an die Hotel-Revue, Basel 2.

EHEPAAR

sucht Stelle für Winter-saison, eventuell auch Jahresstelle als

Rest.-Tochter oder Gouvernante

Partie-Koch oder Chef de partie

Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre E R 2217 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

KOCH

19 Jahre (Deutscher), sucht Saison- oder Jahresstellung ab 18. Oktober. Offerten unter Chiffre S O 2209 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierter

Hotelfachmann

38 Jahre, mit Fähigkeitsausweis, sucht per 1. Oktober Stelle als

Gerant oder Stütze des Patrons

Celestiner Koch und Kellner. Offerten unter Chiffre G P 2258 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Ausländerinnen suchen für kommende Winter-saison Stelle in Hotel oder Tea-Room als

Saal- oder Restaurationstochter

Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre L 48495 Ls an Publicitas Luzern.

General-Gouvernante - Stellvertreterin d. Patrons

sucht nach Vereinbarung passende Stelle. Offerten unter Chiffre G G 2282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demi-chef sowie Commis de rang

mit ausgezeichneten Referenzen, suchen Stelle für die Zwischen-saison, ca. 25. September bis 1. Dezember. Angebote unter Chiffre D R 2218 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche auf Oktober 1956, für jungen der Lehre einlassenden deutschen Koch (Hotellierssohn), Stelle als

Commis de partie

in nur gutes Haus, für die Weiterausbildung. Offerten erbeten an E. Weber, Küchenchef, Hotel Ochsen, Sulgen (Thurgau), Tel. (072) 82194.

sprachenkundig und selbstständig, suchen Stellen in Hotel, Restaurant, Tea-Room. Gehen auch einzeln in einen Betrieb. Offerten unter Chiffre S B 2281 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 jeunes filles

(suissees), langue française, bonnes notions d'allemand et d'italien

suchen Stelle per 1. Dezember in Winter-saison, evtl. als II. Oberkellner. Bevorzugt wird St. Moritz, Arosa. Davos. Offerten sind zu richten an Willy Mario Brägger, Hotel Bellevue, Neuchâten.

Commis Deutscher

suchen Stelle für die Zwischen-saison, ca. 25. September bis 1. Dezember. Angebote unter Chiffre D R 2218 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chief de rang Schweizer mit Commis Deutscher

suchen Stelle per 1. Dezember in Winter-saison, evtl. als II. Oberkellner. Bevorzugt wird St. Moritz, Arosa. Davos. Offerten sind zu richten an Willy Mario Brägger, Hotel Bellevue, Neuchâten.

Junger Hotelierstochter

mit Hotelfachschul-Ausbildung sucht Stelle in Hotel- oder Reisebüro. Offerten unter Chiffre J H 2174 an die Hotel-Revue, Basel 2.

(event. chef de réception), Schweizer Hotelfachmann, 33 Jahre, sympathisch und gut präsentierend, mit Manieren, allround-man, dynamisch und beweglich, mit Bank- und langjähriger Erklärungspraxis (Réception-Kassa-Service), Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, In- und Auslandspraxis, sucht sich zu verändern. Es kommt nur gutebehalter Posten in grosszügiger Arbeitsatmosphäre im In- oder Ausland in Frage. Offerten unter Chiffre M A 2260 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MANAGER

Initiativer, sprachkundiger Schweizer mit Fähigkeitsausweis sucht Jahres- oder Saison-stelle als

Chef de service-Oberkellner

Offerten erbeten unter Chiffre S O 2235 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer, sprachgewandter Schweizer mit bernischem Fähigkeitsausweis sucht Jahresstelle auf 1. eventuell 15. September als

Gerant oder Chef de service

Lohnofferten sind zu richten unter Chiffre OPA 8912 B an Orell Füssli-Annancen, Langenthal.

43jährig, 4 Hauptsprachen, mit eigenem Sommerbetrieb, sucht sich ausbaufähigen Posten für den Winter, frei vom 1. November bis 1. Mai. Für eine Anstellung nach Übersee nicht abge-neigt. Gell. Offerten unter Chiffre A P 2220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachmann

Ehepaar

Leute aus dem Hotelfach, In- und Auslandspraxis (3 Hauptsprachen), möchten sich verbessern als

Gerant, evtl. Pacht

eines kleineren Stadtbetriebes. Ende Oktober frei. Bis dahin als Gerant tüchtig (gelernter Koch), im Besitz des Berner Fähigkeitsausweises. Offerten unter Chiffre P Z 2266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, tüchtiges Ehepaar, seit 10 Jahren eigenem Geschäft vorstehend, sucht

Pacht oder Kauf von Hotel

mit 60-60 Betten. Vorzugsweise Jahresgeschäft. Offerten unter Chiffre P K 2238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer, sprachgewandter Schweizer mit bernischem Fähigkeitsausweis sucht Jahresstelle auf 1. eventuell 15. September als

Gerant oder Chef de service

Lohnofferten sind zu richten unter Chiffre OPA 8912 B an Orell Füssli-Annancen, Langenthal.

Assistant-manager (sous-directeur)

J'offre: Connaissances approfondies de toutes les branches de l'hôtellerie; 18 ans de pratique; 4 langues principales; expérience internationale. J'ai 34 ans (de nationalité Suisse), bonne présentation, excellentes références.

Je cherche: Une place en conséquence avec responsabilités dans un Hôtel de 1er ordre en Suisse ou de préférence à l'étranger (event. saison). Offres sous chiffre A M 2161 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hotelfachmann

43jährig, 4 Hauptsprachen, mit eigenem Sommerbetrieb, sucht sich ausbaufähigen Posten für den Winter, frei vom 1. November bis 1. Mai. Für eine Anstellung nach Übersee nicht abge-neigt. Gell. Offerten unter Chiffre A P 2220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

mit Personal sucht Stelle für Winter-saison, evtl. Zweisaison, in gut frequentierten Betrieb. Führe zur Zeit ein Berg-hotel mit 100 Betten. Offerten unter Chiffre G K 2050 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gerant-Küchenchef

Hoteller-Ehepaar sucht zur baldigen Übernahme

in Pacht, Direktion, evtl. Kauf Hotel oder nur Restaurant

mit bedeutendem Umsatz. 4 Sprachen. Weltberoiert. Ia Referenzen. Offerten unter Chiffre K R 2115 an die Hotel-Revue, Basel 2.

29jährige, sprachkundige Tochter sucht Stelle auf Anfang September als

I. Zimmermädchen

in Basel. Offerten unter Chiffre E Z 2130 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für

bewährtes Personal

aller Kategorien

geeignete Stellen.

für die Herbstsaison (ab Anfang September). Anfragen erbeten an Hotel Silvretta, Klosters, Direktion G. Rocco, Tel. 38383.

Tüchtige, selbständige

Köchin

42 Jahre alt, Österreicherin, sucht Stelle in Hotel oder gutgehendem Restaurant auf 15. Oktober. Offerten unter Chiffre K N 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

suchen Jahresstellen vom 15. September. Eng- lisch, Französisch. Referenzen stehen zur Ver-fügung. Angebote unter Chiffre O D 2204 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de rang Demi-chef (Österreicher)

Junger Hotellersohn, mit guten Vorkenntnissen, sucht Stelle als

Koch-Praktikant

Eintritt Oktober/November. Gell. Offerten unter Chiffre K P 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer, sprachkundiger Schweizer mit Fähigkeitsausweis sucht Jahres- oder Saison-stelle als

Chef de service-Oberkellner

Offerten erbeten unter Chiffre S O 2235 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Herbst 1956 Vertrauensstelle als

Gerantin, Vorsteherin, Teilleiterin

in Tea-Room, Restaurant, Kantine, Hotel etc. Büro- und Sprachkenntnisse. Erfahrung in der Leitung eines Grosshaushalts. Köchinnenkollegium. Groß-wirtschafts-gewerbe-Fähigkeitsausweis. Bevorzugt Bern, aber nicht Bedingung. Offerten erbeten unter Chiffre L 4905 Y an Publicitas Bern.

Hoteller-Restaurateur mit geschäftstüchtiger Frau in grossem Betrieb tätig, sucht nach Überekinung

Kauf oder Pacht

eines Hotels, Restaurants oder Tea-Rooms

Offerten unter Chiffre H R 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sporthotel Bellevue, Arosa, sucht für kommende Winter-saison:

Saucier Entremetier Pâtissier

jüngerer

Gardemanger Commis de cuisine Communard

Offerten erbeten an Robert Vogt, Chef de cuisine, Park-hotel Glessbach, Brienz (Bern).

Servier-tochter

(auch Anfängerin). Offerten mit Photo und Zeugnis-kopie an Familie Mätzner, Hotel Rössli, Brienz (Bern Ober-land).

Lerne Englisch in London

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

Flughafen-Restaurant A.G., Kloten sucht per sofort in Jahresstelle

Bon- und Warenkontrollleur

eventuell wird auch Anfänger berücksichtigt.

Offerten mit Zeugnis-kopie, Photographie und An-gabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an: Personnelchef, Flughafen-Restaurant A.G., Kloten, Postfach Zürich 58.

Servicelleiterin

welche im Verkehr mit Gästen und Personal ge-wandt und sprachkundig ist. Angenehme Ar-beitszeit (Betriebschluss 20 Uhr). Für seriöse und tüchtige Person Lebensstellung. Offerten mit Zeugnis, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Gellier, am Bärenplatz, Bern, alcohol-freies Grossrestaurant.

Hôtel Adler, Ermatingen (Lac de Constance) **cherche:**

fille de salle fille d'office jeune cuisinier

capable, bon restaurateur, situation stable à l'année

Offres détaillées avec prétentions de salaire à M. H. Grauf.

Brasserie-Tea Room Grand Chêne, Lausanne demande:

chef de rang (remplaçant chef de service)

commis de cuisine pâtissier ou boulanger (pas de travail de nuit)

Faire offres avec copies de certificats, présentation et date d'entrée en service.

Grande Société américaine
au Moyen-Orient **cherche**

sous-chef de cuisine

de nationalité Suisse, célibataire de préférence. Expérience 5 ans au minimum. Bonnes références et connaissances de l'anglais exigées. Doit tra-vailer avec personnel de nationalités diverses. Durée du contrat 2 ans environ. Offres avec copies de certificats et photo sous Chiffre S C 2891 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel

Nr. 33

Offene Stellen - Emplois vacants

Bühnenbuffet Biel sucht jüngeren, tüchtigen und sprachkundigen Chef de service für Buffet I. Klasse...
Chef de service, junger, tüchtig und sprachkundig, findet gute Jahresstelle in mittlerem Bahnhofbuffet I. und II. Klasse...

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / GÄRTENSTRASSE 112 / TEL. (061) 34 86 77
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst...
„HOTEL-REUVE“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Jahresstellen

- 6887 Zimmermädchen, sofort, Commis de cuisine, für 14 Tage, ab 20. August, mittelgrosses Hotel, Basel.
6897 Kellner oder Serviertochter, Etagenportier, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6898 Saal-Restauranttochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6899 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Glarus.
7001 2-3 Commis de cuisine, 1./18. September, Restaurant, St. Gallen.
7003 Zimmermädchen, 1. Oktober, französisch sprechend, Hotel 125 Betten, Badeort Kanton Aargau.
7006 Commis de cuisine, 31. Oktober, Sanatorium, Kanton Graubünden.
7007 Sekretärin-Telephonistin, Deutsch, Französisch, Englisch, September/Oktober, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7011 Buffetdame oder Tochter, Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
7013 Serviertochter für Bar-Dancing, Anfangs-Serviertochter, für Restaurant und Bar, Hausbursche-Carabinieri, Buffettochter, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel-Restaurant, Aarau.
7022 Küchenchef oder Commis de cuisine, Restaurant-Buffettochter, sofort, Restaurant, Solothurn.
7025 Küchenchef (ebenfalls Commis und Lehrling), Ende August, kleineres Hotel, Ostschweiz.
7026 Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
7029 Commis de rang, sofort, Commis de cuisine (Entremetier), junge Hilfspersonen (Office, Buffet), September, Hotel 80 Betten, Zürich.

- Gesucht nach Biel mit Eintritt am 1. Oktober: Sekretärin-Korrespondentin, Französisch und Deutsch perfekt, Gütbezahle Jahreslohn. Offerten mit Zeugniskopien, Bild sowie Saläransprüchen senden erbeten unter Chiffre 1370
Gesucht per ca. 1. September 1956: tüchtige, junge Köchin für kleine Küche-Küche, Guter Lohn. Geregelter Freizeit. Sich melden im Old Swiss House, Löwenplatz 4, Luzern, Tel. (041) 20093.
Gesucht auf 1. September oder nach Übereinkunft: 2 tüchtige Küchenmädchen oder -burschen in Jahresstelle. Gelegentliche Freizeit. Guter Lohn. Offerten an Hotel Vögelinweg, Speicher, Appenzell.
Gesucht in Badhotel mit 125 Betten: Zimmermädchen, in Jahreslohn (serviertüchtig), Eintritt Oktober, eventuell früher, Kochlehrling, mit Sekundarschulbildung, Lehrzeit 2 1/2 Jahre. Eintritt 1. Oktober oder nach Übereinkunft. Saalanfängerin, deutsch und französisch sprechend. Dauer des Praktikums 5 Monate. Eintritt November oder Dezember. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Badhotel Hirschen, Baden (Aargau).
Gesucht: 2 Saalköchinnen auf Anfang September in Haus II. Rang nach Zürich. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1375
Gesucht: Pâtissier (bäckerkundig) auf 1. September (oder 15. September spätestens), ferner 1 Kaffeeköchin m. Abbitte, der Economat-Gouvernante, auf 18. September sowie 2 Office-mädchen und Mithilfe im Buffet. Offerten sind zu richten an die Direktion des Hotels Elite, Biel.
Gesucht auf 1. September: selbständiger Alleinkoch sowie Restauranttochter, deutsch, französisch sprechend. Offerten an Postfach 16797, Alpnachstad.
Gesucht: Buffettochter, Office-mädchen, Serviertochter, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1380
Gesucht: Küchen-Hausbursche sowie Küchen-Mädchen. Jahreslohn. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1381
Gesucht in Jahresstelle nach Klosters: Sekretär oder Sekretärin. Offerten unter Chiffre 1385
Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtiges Zimmermädchen sowie AnfangsZimmermädchen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 3, Weggögg, Tel. 92 11 29.
Gesucht mit Eintritt September: Demi-Chef. Offerten unter Chiffre 1387

- 7081 Commis-Pâtissier, Commis de cuisine, Kaffeeköchin, sofort, Erstklasshotel, Bern.
7082 Lingerie-Gouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
7083 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 48 Betten, Vierwaldstättersee.
7085 Sekretärin oder junger Sekretär, Barmaid, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
7086 Buffettochter oder Buffet-Anfängerin, Ende September/Anfang Oktober, Bureaupraktikantin, Saucier, Mitte September, Restaurant, Basel.
7088 Koch, Lingerie-mädchen, sofort, Hotel 140 Betten, Basel.
7089 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
7098 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
7100 Portier oder Nachportier, Commis-Pâtissier, jung Sekretärin, Saalkellner und -köcher, Hilfsköchin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7103 Serviertochter eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 30 Betten, Zürichsee.
7117 Allein- oder -köchin, sofort, Hotel 25 Betten, Nähe Luzern.
7118 Küchenchef-Alleinkoch, jung, Saaltochter, jung, Lingerie, Office-mädchen, 18. September, Hotel 65 Betten, Kanton Thurgau.
7122 Kellner, Wäscherin, Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.
7123 Officebursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7128 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau.
7129 Buffetdame für Reception, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Baselland.
7138 2 Küchenmädchen, eventuell Burschen, 1. September oder nach Übereinkunft, Bernerhaus, Kanton Appenzell.
7143 Hausbursche, Commis de cuisine, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau.
7147 Office-Schreibbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
7149 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
7180 Serviertochter, sofort, Restaurant, Aarau.

Sommersaison

- 6977 Hausbursche-Portier, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Graubünden.
6978 Zimmermädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Badeort Kanton Aargau.
6979 Sekretär(in), sofort, Hotel 90 Betten, Kanton Wallis.
6982 Portier für Etage und Bahndienst, sprachkundig, Mitte August, Zentralschweiz.
6991 Küchenbursche, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6992 Telephonist(in), sprachkundig, Chef de partie (Entremetier), sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
6994 Küchenchef-Alleinkoch, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Engadin.
6996 Portier, sofort, Hotel 130 Betten, Kanton Graubünden.
7008 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
7009 Zimmermädchen, 1. September, Hotel 50 Betten, Lugano.
7010 Portier, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Uri.
7017 Barmaid, Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
7019 Office-mädchen, Saaltochter, Zimmermädchen, Ende August, Hotel 30 Betten, Lago Maggiore.
7032 Bureau-Praktikantin, Bureauaufwächlerin, eventuell Anfängerin, sofort, Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Lugano.
7035 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Lugano.

Gesucht

zu baldigem Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle
Econamat-Küchengouvernante
fachkundig, gewandt. Offerten gefälligst an Hotel Aarauhof, Aarau.

Gesucht in Jahresstellen nach Zürich
Tochter für Econamat Zimmermädchen Telephonist
Offerten unter Chiffre T Z 2183 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gross-Restaurant in Zürich
suchst per sofort in Jahresstelle
Sekretärin
für Korrespondenz, allgemeine Bureauarbeiten, Registratur.

Hilfsbuchhalter-Kontrollleur
bewandert mit Abschluss- und Buchungsarbeiten, Debitoren- und Kreditorenkontrolle, Bank- und Postcheckzahlungen.
Lingeriegouvernante
bestens vertraut mit sämtlichen in moderner Lingerie vorkommenden Arbeiten.

Gesucht nach Flims-Waldhaus für gute Wintersaison:
Oberkellner - Chef de service
Saaltochter
Commis de cuisine
Buffet- und Kellerbursche
Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre F W 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zur selbständigen Führung unserer anerkannten, ganz neu eingerichteten Parterterküche, verortete
Köchin oder Alleinkoch
Eintritt 1. September 1956. See-Hotel Bellevue-Marzell, Suresse.

Stadtcassino Basel sucht einige tüchtige im Restaurationservice bewanderte Serviertochter, Eintritt nach Übereinkunft (September/Oktober). Offerten mit Photo und Zeugniskopien an E. Casanova, Stadtcassino Basel. (1379)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau and Reception
Sekretärin, sprachkundig, erfahren, sucht passendes Winter-Engagement. Davos, Arosa, Zermatt bevorzugt. Offerten unter Chiffre 121

Salle und Restaurant

Barmaid, tüchtig, sucht für Wintersaison Engagement in nur gute Hotel- oder Dancing-Bar mit Musik. Offerten unter Chiffre 716
Buffetdame, gewissenhaft, Office-Gouvernand und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 715
Restaurant-Chef de service, initiativ, sprachkundig, gesonten Alters, Besitzer des Wirtspatentes Zürich, sucht Jahresstelle. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre S 8148 C an Publicitas Zürich. (615)

Cuisine und Office

Argentier, Suisse, connaissant bien son métier, cherche place. Libre début septembre. Ecrire sous chiffre 724

- 7036 Sekretärin-Journalführerin, Commis de rang, Entremetier, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.
7088 Chef-Saucier oder Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Kanton Wallis.
7089 Kellner, Pâtissier, sofort, Hotel 120 Betten, Berner Oberland.
7084 Sekretär, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
7087 Economat-Gouvernante, Portier, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
7089 Saucier, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
7070 Commis de cuisine, Bureauführerin, Lingerie oder Lingerie-mädchen, Zimmermädchen, 1. September, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
7074 Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7077 Commis de cuisine, Alleinportier, Restauranttochter, sprachkundig, Sekretärin eventuell Anfängerin, Buffettochter oder Praktikantin, 1. September/1. Oktober, Hotel 70 Betten, Luzern.
7087 Kellner oder Serviertochter oder Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Engadin.
7114 Pâtissier, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
7115 Zimmermädchen, AnfangsZimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 48 Betten, Vierwaldstättersee.
7129 Kellner oder Saaltochter, sofort, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
7130 Küchenmädchen, Lingerie, Saaltochter, sprachkundig, Hilfspersonen, Office-Gouvernante, Chef de partie, deutsch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 160 Betten, Luzern.
7139 Commis de cuisine oder Commis-Pâtissier, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
7146 Köchin, Mädchen für Haushalt und Mithilfe im Service, anfangs September, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
7148 Sekretär oder Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Kanton Graubünden.

Lehrstellen

- 7000 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Genèverse.
7003 Kochlehrling, Oktober/November, Hotel 128 Betten, Badeort Kanton Aargau.
7036 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.
7081 2 Kellnerlehrlinge, sofort, Erstklasshotel, Bern.

Aushilfen

- 6987 Commis de cuisine, sofort, für ca. 14 Tage, mittelgrosses Hotel, Basel.
6990 Zimmermädchen, sofort, für ca. 2 Wochen, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
7027 Entremetier oder Commis de cuisine, sofort, für ca. 1 Monat, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.
7034 Commis de cuisine, 8./10. September, für ca. 10-14 Tage, Hotel 100 Betten, Interlaken.
7062 Koch, jung, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
7088 Zimmermädchen, sofort, für ca. 1 Monat, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
7082 Portier, sofort für ca. 1 Monat, Restaurant, Biel.
7128 Allein- oder -köchin, 9. 9. bis 1. 10., kleines Hotel, Kanton Aargau.

Wir suchen in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:
Barmaid
Demi-chef
Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Baur au Lac, Zürich

Gesucht in Jahresstelle junger, tüchtiger
Commis de cuisine
evtl. Pâtissier-Hilfe de cuisine
Eintritt möglichst sofort. Offerten an E. Frey, Hotel Kottenbrücke, Aarau.

Speisewagen-Dienst

Gesucht wird
KOCH
mit Berufspraxis als Alleinkoch, 25-40jährig, entreprenant, schweizerbürger. Eintritt i. Sept. oder früher. Jahresstelle. Stationierung in Zürich. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

Hôtel de tout premier ordre de la Riviera vaudoise
cherche pour la direction de son Tea-Room-Restaurant
jeune hôtelier
(éventuellement marié), actif et entreprenant, ayant travaillé dans cette branche et possédant de bonnes connaissances commerciales. Place à l'année. Offres avec photo et curriculum vitae ainsi que prétentions de salaire sous chiffre T R 2263 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Chef de cuisine, Suisse romand, 34 ans, bon restaurateur, cherche place à l'année ou saison d'hiver dans bonne maison dès le début novembre. Evont grânce ou collaboration intéressée. Très bonnes références à disposition. Offres sous chiffre 711
Koch, junger, 20jährig, sucht Stelle auf 1. September eventuell als Allein- oder -köchin. Offerten unter Chiffre F 4746 W an Publicitas Winterthur. (614)

Loge, Lift und Omnibus

Alleinportier oder Conducteur-Portier sucht Engagement in gutes Haus. Sprachkundig. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt 1. September 1956. Offerten unter Chiffre 719
Portier-Kondukteur oder Alleinportier sucht Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 720
Portier, Suisse, leste, propre, bons certificats, cherche place début septembre. Ecrire sous chiffre 723

Divers

Fräulein in allen Arbeiten des Hotells bewandert, sprachkundig, sucht auf Herbst Stelle als Stütze des Patrons, Gouvernante oder Buffetdame. Offerten unter Chiffre 722

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.
7130 Sekretärin oder Sekretär, für September und Oktober, Hotel 60 Betten, Luzern.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel' Air), Tél. (071) 25 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 8021 Garçon d'office, aide de buffet, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Lausanne.
8023 Femme de chambre, jeune secrétaire-maincourantière, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel-restaurant, Lac Léman.
8026 Jeune boulanger-pâtissier, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lausanne.
8028 Chef de rang, Suisse, commis de rang, sommelier connaissant la restauration et la brasserie, jeune chasseur-cigarières, Suisse, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Lac Léman.
8038 Lingerie, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Genève.
8039 Leveuses, de suite, place à l'année, hôtel 70 lits, Lac Léman.
9037 Secrétaire, de langue maternelle française, de suite, place à l'année, hôtel 30 lits, Lac Léman.
9041 Garçon de maison, parleur français, de suite, place à l'année, hôtel 50 lits, Genève.
9044 Fille de cuisine, tournante, de suite, places à l'année, hôtel de passage, Lausanne.
9080 Chef de cuisine, Suisse, place à l'année, de suite ou à convenir, hôtel 80 lits, Vaud.
9083 Garçon de maison, portier de nuit, Suisse, fille d'office, sommelier connaissant la restauration, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Fribourg.
9096 Commis-pâtissier, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lausanne.
9072 Chef de rang, Suisse, portier de nuit, Suisse, saucier, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Lac Léman.
9080 Stagiaire de bureau-téléphone, volontaire de salle, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
9083 Fille de salle, de suite, hôtel 90 lits, Lac Léman.
9084 Fille de salle, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Montreux.
9113 tournante, femme de chambre, de suite, hôtel 40 lits, Lac Léman.
9115 Une secrétaire, allemand, français, place à l'année, de suite, hôtel 70 lits, Valais.
9118 Serveuses, filles d'office, de suite, places à l'année, grand restaurant, Lausanne.
9120 Fille de buffet, fille de buffet débutante, chef entremetier, de suite, places à l'année, grand restaurant, Neuchâtel.
9128 Tournante, de suite, hôtel 100 lits, Lac Léman.
9128 Garçon d'office-maison, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
9128 Gouvernante d'étages, garçon porteur la cafétéria, de suite, places à l'année, grand hôtel, Lac Léman.
9130 Portier de nuit, de suite, grand hôtel, Jura.
9131 Chef de rang, Suisse, commis de cuisine, à convenir, hôtel-restaurant, Vaud.
9133 Un secrétaire débutant, Suisse, commis de rang, à convenir, hôtel 100 lits, Lac Léman.

Gesucht auf September oder sofort zur Aushilfe bis ca. Mitte Oktober
Chef de rang
Commis de rang
Office-mädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. C. Schaefer, Parkhotel-Kurhaus, Bad-Schannach.

Erstklasshotel in Luzern
sucht auf Anfang September für ca. 6 Wochen Ferien- und Militärdienstablösung tüchtigen
Küchenchef
Former in Jahresstellen:
Commis de cuisine
Commis de rang

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an die Direktion Hotel des Balances, Luzern.

GESUCHT per sofort oder nach Übereinkunft

Buffetdame od. Buffettochter
Saaltochter
Office-Gehilfin
Küchenbursche
Offerten erbeten an Direktion Hotel Hébut, St. Gallen.

On cherche de suite dans restaurant de ville renommé à Lausanne
chef de cuisine
ayant solide formation de restaurateur. Place stable, bien rémunérée à l'année. Offres détaillées avec présentations et copies de certificats «Au Major Davel», Restaurant, Av. Tribunal fédéral 1, Lausanne.

Gesucht ab sofort:
erfahrene
Kaffeeköchin
Economat-Gehilfin
Gärtnerei-Gehilfe

Vollständige Offerten an die Direktion Hotel Bellevue-Palace, Bern.

Stadthotel in Bern
sucht auf Mitte September/Anfang Oktober

Hotel-Sekretärin
englisch sprechend
2 Zimmermädchen
2-3 Saaltöchter evtl. Kellner
2 Restaurationsstöchter
2 Köche wenn möglich Schweizer

Gute Jahresstellen. Mitteltgrosses Hotel. Offerten bitte unter Chiffre S H 2230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bristol, Bern
sucht in Jahresstelle

Entremetier

Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft (spätestens 1. September). Offerten sollen Gehaltsansprüche, Zeugniskopien und Photo enthalten.

Gesucht
auf 1. September oder nach Übereinkunft in Passantenhaus in Basel

Lingerie-Gouvernante

Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisschriften unter Chiffre L G 2909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Wintersaison 1956/57 nach St. Moritz in Hotel Kategorie Ia, 80 Betten.

Küchenchef
Oberkellner
Barmaid
für Hausbar (jüngere Kraft bevorzugt)
Chasseur-Tournant

Offerten unter Chiffre W M 2184 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Restaurationskellner
Commis de cuisine
Officemädchen

Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, Olten.

Hôtel 1er rang, Genève
cherche

gouvernante de lingerie

de 1ère force. Place à l'année. Entrée immédiate ou à convenir. Offres sous chiffre H G 2907 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hotel am Thunersee
sucht auf den Herbst (nur in Jahresstellung)

Allein-Lingère
die gewillt ist, alle Arbeiten in einer Lingerie zu besorgen. Modernst eingerichteter Betrieb.

Service-Lehrtöchter
nur mit guter Schulbildung. Dauer der Lehre ein Jahr. Offerten unter Chiffre H T 2139 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort

Rest.-Tochter

Jahresstelle. Sehr hoher Verdienst. Hotel Speer, Rapperswil am See, Tel. (085) 21720.

Gesucht
auf 1. September oder nach Übereinkunft, tüchtige

Köchin
sowie
Kaffeeköchin
Lingère

Hotel Weisses Kreuz-Schweizerhof, Föhelen, Telefon (044) 21718.

Pour saison d'hiver 1956/57
nous cherchons le personnel qualifié suivant:

chefs de rang
langues et sachant flamber
demi-chefs de rang
langues, flambeurs
commis de rang
garçons de cuisine
garçons d'office
pâtissier-confiseur
expérimenté
commis de cuisine jeune
boulangier
ouvrier
dames de buffet
entrée 1er novembre, places à l'année
serveuses de brasserie
deux services
file de salle
pour Carnotzet (carte)
Femmes de chambre
portier-garçon de maison

Faire offres de suite avec copies de certificats, photos et timbre pour réponse à l'Hôtel Central, Villars-sur-Ollon.

GESUCHT NACH BASEL
in Jahresstelle:

Saucier
routiniert, flink, per 1. September
Entremetier
per 10. September
Ferienablöser
(Chef de partie oder I. Commis), für ca. 6 Wochen, ab 10. September

Cutbezahlte Jahresstellen. Geregeltete Arbeitszeit. Offerten erbeten an Cebur. Früh, Grand Restaurant Baselstab, Marktplatz 30, Basel, Tel. 233828. Für Ausländer wird Bewilligung nachgesucht.

Gesucht
für Wintersaison, bestausgewiesener

Küchenchef

restaurationskundig, zuverlässig. Erstklasshotel, 50 Betten, Engadin. Offerten erbeten unter Chiffre W R 2188 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grösseres Hotel der Westschweiz
sucht
tüchtige, erfahrene

Etagen-Gouvernante

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft, evtl. auch September. Offerten unter Chiffre E T 2042 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel
On cherche pour de suite ou date à convenir:

portier de nuit
commis de cuisine
femme de chambre

Faire offres avec certificats et photo à M. et Mme Jules Lesegretain, propr.-dir.

Wir suchen
für Wintersaison:

Etagenportier
sprachenkundig
Zimmermädchen
Saaltöchter

Erstklasshotel Engadin. Offerten unter Chiffre W W 2189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht mit sofortigem Eintritt

Etagenportier

sprachenkundig, II.-Rang-Hotel, Zürich
Offerten unter Chiffre E P 2244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich

II. Kaffeeköchin

evtl. auch Anfängerin. Wird angeleert. Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit im Hotel erbeten unter Chiffre K N 2241 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen nach Luzern:

Partiekoch
Officegouvernante
Hilfsgouvernante
Saaltöchter sprachenkundig
Lingère
Hausbursche deutsch sprechend
Küchenmädchen
Aushilfe September bis Oktober:
Sekretär oder **Sekretärin**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche erbeten unter Chiffre J L 2248 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Harry Schraemli sucht
für sofort folgende qualifizierte Angestellte:

Restaurationstöchter
Kellner
Serviertochter mickkundig
Servierpraktikantin
Hausmädchen
Küchenmädchen
Hausbursche
Küchenchef (Restaurateur)
Partiekoch
Commis de cuisine

Cutbezahlte Jahresstellen im bekannten Richard-Wagner-Restaurant «Dubeli» (Harry's Grill), Luzern. Offerten erbeten an Harry Schraemli, Postfach, Meggen, Luzern, Tel. (041) 721549.

Gesucht
in Jahresstelle nach Basel tüchtiger

Küchenchef

Offerten unter Chiffre N B 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle versierter(e)

Kellner und
Serviertochter
Zimmermädchen

Verdienst garantiert. Offerten sind einzureichen an Hotel Royal, Basel.

Gesucht
zu baldigem Eintritt für Saison-, evtl. Jahresstellen

Hilfsköchin
Aide od. Commis de cuisine

Offerten an Post-Hotel, Valbella-Lenzerheide, Tel. (081) 42212.

Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy
cherche

une secrétaire

de langue maternelle française pour comptabilité et travaux administration. Place à l'année. Entrée à convenir. Offres avec photo et copies de certificats à la Direction.

Gesucht
mit Eintritt September/Oktober tüchtiger

Alleinkoch

in kleineres, gutbürgerliches Restaurant. Gutes Salzt. Offerten an F. Kempf, Restaurant Linthescher, Zürich 1, Tel. (051) 282110.

Gesucht zuverlässiger

Küchenchef-Alleinkoch
oder **Aide de cuisine**
Hilfsköchin oder **Küchenmädchen** mit Kochkenntnissen
Haus- und Küchenmädchen

Cutbezahlte Jahresstellen. Offerten an Hotel Schwanen, Wil, St. Gallen, Tel. (073) 60185.

Gesucht jüngere

Barmaid
mit guten Kenntnissen im Speiseservice oder tüchtige
Restaurationstöchter

mit Barkenntnissen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft ehrlicher, zuverlässiger

Mann für Kellerarbeiten

(Kellerbursche). Geregeltete Arbeitsbedingungen. Jahresstelle. Offerten an O. Rogger, Restaurant Capitol, Luzern, Tel. (041) 37744.

Gesucht
mit sofortigem Eintritt

Telephonist oder **Telephonistin**

für 3 Wochen Dienstabhöung. Offerten unter Chiffre T T 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Jahresstelle tüchtige

Köchin

die eine gutbürgerliche Küche selbständig führen kann. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnanspruch erbeten an Familie Bürge, Gasthof Freihof, Wil (St.Gallen).

Gesucht
für Wintersaison in mittelgrosses Hotel Graubündens:

Aide de cuisine
der imstande ist den Chef zu vertreten
Pâtissier
Sekretärin
Lingère-Glätterin
Lingère-Stopferin
Lingeriemädchen
Serviertochter ins Bündner Stübli
Chasseur
Kaffeeköchin
Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier, Casserolier

Offerten unter Chiffre E H 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mustermesse-Restaurants, Basel
Gesucht
per sofort in gutbezahlte Jahresstelle:

Commis de cuisine tüchtig
Kellner
versiert, für Grillroom, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch
2 Serviertöchter
versiert, für Restaurant
Gouvernante
jüngere, für Haus und Economat, eventuell Anfängerin

Offerten mit Zeugnisschriften sowie Gehaltsansprüchen an G. Straub, Mustermesse-Restaurants, Basel 21.

Gesucht nach Übereinkunft

Nachtportier

sprachenkundig, gewandt auch im Telefondienst. Offerten unter Chiffre N P 2242 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshotel nach Bern:

Saaltöchter
(sprachenkundig)
Jüngling, nicht unter 18 Jahren als
Kommissionär-Chasseur
Stellenantritt baldmöglichst. Jahresstellen.
Büro-Praktikantin
englisch sprechend. Stellenantritt 15. September.
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E N 2190 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de passage à Genève
cherche

pour entrée début septembre
secrétaire expérimenté(e)
secrétaire débutant(e)

Connaissance des langues indispensables. Faire offres avec copies de certificats, photos sous chiffre H P 2039 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
per sofort in alkoholfreies Restaurant nach Basel

Sekretär(in) de patron

Da es sich um einen selbständigen und sehr interessanten Posten handelt (Lebensstellung), mögen sich nur Interessenten mit Branchenkenntnissen melden.
Ferner auf 1. September
Pâtissier

in Jahresstelle. Offerten sind erbeten unter Chiffre Y 10268 Q an Publicitas Basel.

Gesucht
per 1. September jüngere

Sekretärin

in Jahresstelle nach Zürich. Offerten unter Chiffre S Z 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sommelier - garçon de salle
demandé

au Restaurant de l'Aérodrome de la Côte, Prangins (Vaud). Entrée de suite.
A la même adresse on demande dès le 8 septembre et pour 1 mois.

Gesucht
für Comptoir Lausanne, 8. bis 23. September, evtl. Basler Messe, 23. Oktober bis 12. November, flinker

Pâtissier

gelernter Konditor. Offerten mit Lohnanspruch an Postfach 282, Basel 1.

Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
sucht auf Anfang September oder später

Sekretärin

für Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch sowie Gastejournalführung, System Ruf. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sind erbeten an A. Klainguti, Hotel Segnes & Post, Flims-Waldhaus.

Gesucht
für Wintersaison tüchtige

Lingère

mit etwas Italienischkenntnissen. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Seehof, Arosa.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Kochlehrling Restaurationstochter Tochter

für Mithilfe am Buffet und Lingerie

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Moderner Betrieb. Offerten an Familie Brandel, Restaurant du Commerce, Grenchen.

Gesucht zu sofortigem Eintritt
in Jahresstelle

Commis de cuisine- Tournant

Offerten mit Zeugniskopien u. Altersangabe an die
**Direktion Klinik Val-Mont,
Glion ob Montreux**

Per 1. September oder nach Übereinkunft

Serviertochter oder Kellner

gesucht

Guter Verdienst. Jahresstelle. Offerten an Hotel Park und Theater, Grenchen, Tel. (069) 87471.

Gesucht

Sekretärin- Gouvernante

zur Führung eines kleinen Hotels garni. Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Handgeschriebene Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Lichtbild und Lohnansprüchen bei freier Station unter Chiffre Z F 2222 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige

Köchin

für einfache Tea-Room-Küche. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Tea-Room Domino, Schwabengasse, Bern.

Gesucht
per sofort: tüchtige

Restaurationstochter

Offerten unter Chiffre R R 2198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 18. September tüchtiger

Alleinkoch oder Köchin

in Spezialitätenrestaurant, Stadtgrenze Zürich. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch und Photo erbeten unter Chiffre A K 2147 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtiger

KOCH

für modernen Restaurationsbetrieb in Basel. Offerten unter Chiffre G K 2160 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Commis de cuisine

Offerten an Bahnhofbuffet Olten.

Gesucht
in mittleres Hotel in Luzern per 1. September oder früher bis ca. Ende Oktober

Gouvernante Serviertochter Restaurationskellner Buffetdame Buffetochter Alleinkoch od. gute Köchin Zimmermädchen Küchenbursche-Casserolier Küchenmädchen

Offerten unter Chiffre A 42460 Lz an Publicitas, Luzern.

Zwei-Saison-Hotel
mit 160 Betten, sucht für kommende Wintersaison

**Journalführer
Kontrolleur
Aide de réception
Küchenchef
Saucier
Gardemanger
Commis
Pâtissier
Casserolier
Küchenburschen
Officegouvernante-
Kaffeeköchin
II. Kaffeeköchin
Officemädchen
Chef de rang
Saalkellner
Saaltöchter
Etagegouvernante
Zimmermädchen
Etagenportier
Lingerie-Gouvernante
Glätterin
Stopferin
Lingeriemädchen
Chasseur-Kondukteur
Chasseur**

Offerten unter Chiffre Z S 2213 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Seequai, Zürich
sucht auf 1. September tüchtige, sprachkundige

Sekretärin

zur Aushilfe.

Offerten mit Zeugnisausschnitten u. Photo erbeten.

Gesucht
für Kolumbien - Süd-Amerika

junges EHEPAAR

Ein Teil muss gelernter **KOCH** sein, zur Verwaltung eines kleinen, sehr schönen Hotel-Restaurants, 74 km von Bogota entfernt, der Hauptstadt Kolumbiens (Süd-Amerika). 8 Zimmer, 8 Bäder, Piscina. Ausreichend für 50 Gäste. Gasküche. Für Publikum I. Klasse. Zu vermieten mit Verkaufrecht mit Ratenzahlung. Ganzjahresbetrieb. Subtropisches Klima. 1440 m ü. Meer. Bewerbungen mit Lichtbild und Referenzen an E. Ospina-Racines, Apartado Aereo 48-48, Bogota, Colombia.

GESUCHT
auf 1. September:

Commis de cuisine Kochlehrling Buffetochter Buffet-Praktikantin 2 Serviertöchter

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an M. Pierros, Hotel City-Center, Fiorasstrasse 15, Biel.

Gesucht
sprachkundig, auf Ende August

Sekretärin

**I. Buffetdame
per sofort
Buffetochter**

per sofort

Hotel National, Bern.

Gesucht
in alkoholfreies Hotel-Restaurant (mit 60-80 Mittagessen) verantwortungsbewusste

Alleinköchin oder Alleinkoch

Bewerber müssen befähigt sein, eine gutbürgerliche, abwechslungsreiche Küche selbstständig zu führen. Dasselbe kann eine

Hilfsköchin als II. Köchin

einreten. Jahresstellen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Verwaltung des Hotel Hospiz Engelhof, Basel.

Gesucht
per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

Lingeregehilfin Küchenmädchen Officemädchen Officebursche

Offerten mit Angaben der genauen Personalien und bisherigen Tätigkeit sind zu richten an die Verwaltung des eidg. Militär-sanatoriums, Arosa.

Bahnhofbuffet Biel
sucht jüngeren, tüchtigen und sprachkundigen

Chef de service

für Buffet I. Klasse. - Bewerber, welche schon in ähnlicher Stellung tätig waren, wollen sich mit Zeugniskopien, Photo und Verdienstanforderungen melden an P. Marques, Zunfthaus z. Safran, Zürich.

Gesucht
junger tüchtiger

Koch

Eintritt baldmöglichst.

Familie Siegrist-Müller, Hotel Schiff, Schaffhausen.

Gesucht
einfache, servicegewandte, treue

Tochter

in Restaurationsbetrieb auf 1. bis eventuell 3. September. Etwas Mithilfe im Haushalt. Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten mit Bild an F. Surber, Restaurant Schmiedhof, Samstagern (Zürich).

Gesucht
einfache, tüchtige

Restaurations- tochter

in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

Gesucht

Sekretärin

gesucht

auf Anfang September für 5 bis 6 Wochen. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Schützen, Rheinfelden.

On cherche
pour grand hôtel de la Suisse romande

gouvernante d'étage

capable et expérimentée. Place à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Faire offres sous chiffre G D 2197 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in Jahresstelle

Küchenchef

für Restauration und Bankett zu kleiner Brigade. Bewerber, welche schon einen solchen Posten bekleidet haben, belieben sich zu melden mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre J K 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine
Restaurateur de première force, ainsi que

3 cuisiniers

demandés

par important restaurant de Genève. Entrée le 1er octobre 1956, place à l'année. Adresser offres avec copie de certificats en indiquant prétentions de salaire sous chiffre C C 2170 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in neues, modern eingerichtetes Restaurant, sprachkundige, fachlich versierte und flinke

Restaurationstochter

sehr guter Verdienst, Eintritt 1. 9. 56; jüngerer, tüchtiger

Patissier oder Konditor

Eintritt 15. 8. oder nach Übereinkunft; gepflegte Tochter mit guten Umgangsformen als

Kindermädchen

zu 3 Kindern von 5, 7 und 9 Jahren. Verlangt werden gute Kenntnisse im Handarbeiten, kein Haushalt. Eintritt 1. 9. oder nach Übereinkunft. Alles gutbezahlte Jahresstellen. Ausführliche Offerten mit Photo erbeten an R. Homberger, Hotel-Restaurant Sonne, Herzogenbuchsee, Tel. (053) 52133.

Hôtel à Montreux
cherche à l'année

secrétaire-main-courantier(ère) apprentie fille de salle aide-femme de chambre jardinier

Offres sous chiffre H M 2182 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Istanbul Hilton Hotel, Turkey
sucht für seine Brigade (65 Mann) bestausgewiesene

Chefs de partie Chef Gardemanger

insbesondere

Offerten an Gottfried Reist, Executive Chef.

Wir suchen

für unser gutgehendes Restaurant, in Stadtnähe und an bedeutender Durchgangsstrasse gelegen, ein

Geranten-Ehepaar

Nur vorzüglich ausgewiesene, erfahrene Fachleute (Küchenchefs), die in der Lage sind, einen grösseren Küchenbetrieb mit Speisewirtschaft sowie kleineren und grösseren Sälen zu führen und einen tadellosen Service gewährleisten, wollen handgeschriebene Offerten mit Photos beider Ehepartner, kurzgefassten Lebenslauf, Referenzen und Saläransprüchen einreichen unter Chiffre P 48836 Z an Publicitas Zürich 1.

Gross-Speiserestaurant in Neuenburg
sucht für 1. September sehr tüchtige

Buffetdame

Guter Lohn nebst Kost und Logis. - Detaillierte Offerten mit Zeugnissen und neuem Lichtbild sind zu richten unter Chiffre P 5682 N an Publicitas Neuchâtel.

Gesucht
auf 1. September 1956 in alkoholfreies Restaurant:

Serviertochter Anf.-Serviertochter

Jahresstelle. Gute Arbeitsbedingungen. Frühzeitiger Feierabend. Fester Lohn. Offerten an Familie Hasler-Roth, Hotel Blaukreuzhaus, Petersgraben 23, Basel.

Le Restaurant du Palais de l'ONU
à Genève, cherche

chef saucier entremetier commis de cuisine

Entrée à convenir. Offres complètes sont à envoyer à la direction du restaurant.

Bestbekanntes Spezialitäten-Restaurant
in Neuenburg sucht tüchtigen

KOCH

im Alter von 25-30 Jahren auf 1. September. Guter Lohn nebst Kost und Logis. Offerten mit Zeugnissen und neuem Lichtbild unter Chiffre P 8681 N an Publicitas Neuchâtel.

GESUCHT
auf ca. 1. September:

Bürofräulein

eventuell Anfängerin

Commis de cuisine Lingere od. Lingeriemädchen Zimmermädchen

Offerten an Hotel Fürigen, Fürigen, Nidwalden.

Gesucht für sofort

Sekretärin oder Sekretärin Kochlehrling

Hotel Olden, Gstaad.

Gesucht
per sofort in Passantenhotel in Basel

Zimmermädchen

sowie

Commis de cuisine

als Aushilfe ab 20. August für 14 Tage. Offerten unter Chiffre Z C 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

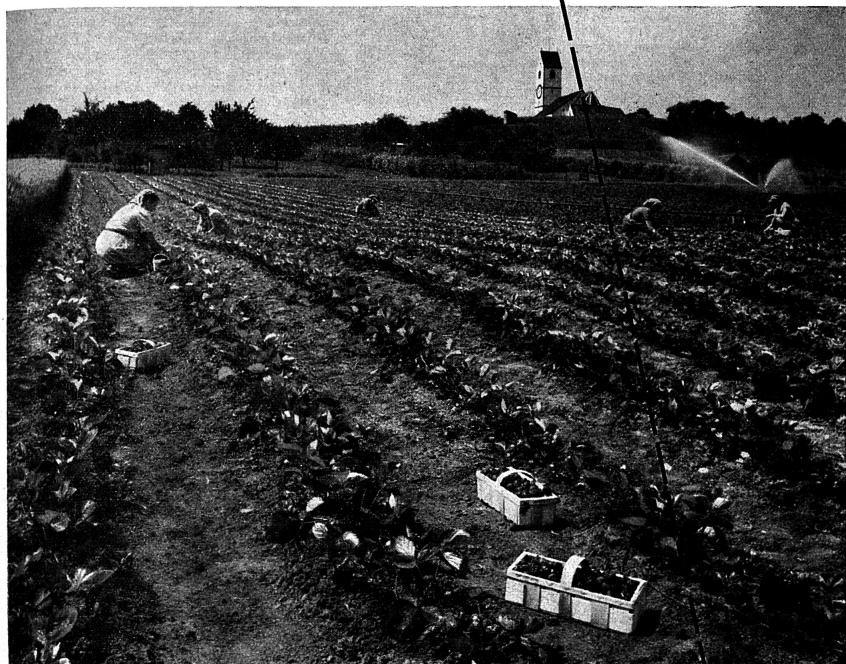
Gesucht
auf 1. November 1956 in Jahresstelle für kleineres Hotel am Genfersee:

Sekretärin Alleinkoch für Restaurant Commis de cuisine Restaurant-Kellner Commis de restaurant Masseur oder Masseuse Gärtner, Officemädchen

Offerten mit Bild und Zeugnisausschnitten sind erbeten unter Chiffre H G 2172 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eigene Erdbeer-Pflanzungen

Hero-Erdbeer-Pflanzungen in Hallau



Für die Qualität der Erdbeer-Kompotte und -Confituren ist die geeignete Sortenwahl und der richtige Zeitpunkt der Beerenreife besonders wichtig.

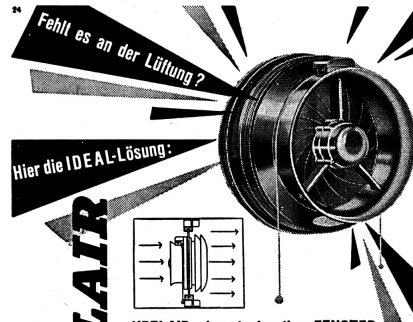
Deshalb legen wir so sehr Wert darauf, einen möglichst grossen Teil unserer Erdbeeren in eigenen Plantagen zu ziehen. Nur so sind wir sicher, Ihnen Beeren mit wundervollem Aroma und einem Höchstgehalt an Fruchtzucker anbieten zu können.

Hero



Hero Conserven Lenzburg

Hero, die einzige schweizerische Conservenfabrik mit eigenen Plantagen



Fehlt es an der Lüftung?
Hier die IDEAL-Lösung:

XPELAIR



XPELAIR, der einzigartige FENSTER-Ventilator mit IRIS-Verschluss, schafft ein angenehmes Klima - ohne Zugluft

- Einfachstes Einbauen in Fenster oder Mauer
- Vibrationsfrei, ruhiger, sparsamer Betrieb
- Wenn abgestellt, vollständige Abdichtung nach aussen
- Grösste Förderleistung. Drei Typen: 215, 425 und 850 m³/h

Alles Nähere durch den Generalvertreter:

A. WIDMER AG, Talacker 35, ZÜRICH Tel. (051) 2303 11

Bräutleute!

Sorgen Sie sich nicht wegen der Finanzierung Ihrer Aussteuer. Wir helfen Ihnen, dieses Problem zu lösen.

Bevor Sie Möbel kaufen,

machen Sie es wie viele vor Ihnen: lassen Sie sich den gewünschten Kredit von der staatlich bewilligten Credal AG einräumen, damit Sie Ihre Möbel zu Barpreisen auszusuchen können. Verlangen Sie noch heute die vorteilhaften Bedingungen von der



Postfach, Zürich 49.

SPEZIAL-ANGEBOT

Günstige Restposten von ausgesprochenen Restaurationsstühlen in solider Ausführung à Fr. 29.— (abzüglich Hotelrabatt).

- Deckbetten (Halbbaum) 120 x 160 cm à Fr. 40.—
 - Deckbetten (Halbbaum) 138 x 175 cm à Fr. 44.—
 - Deckbetten (Vollbaum) 120 x 160 cm à Fr. 48.—
 - Deckbetten (Vollbaum) 138 x 175 cm à Fr. 52.—
 - Kissen (Federn) 60 x 80 cm à Fr. 10.—
 - Pfuhlmen (Federn) 60 x 80 cm à Fr. 15.—
- Möbelhaus AG., Visp (VS).

Gesucht zum sofortigen Eintritt

Buffetfräulein

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Bahnhofbuffet La Chaux-de-Fonds.

Gesucht tüchtige

Köchin

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an A. Marry-Züger, Hotel und Metzgerei, Elmstedten, Tel. (058) 61115.

Restaurant Waiters

required for first class North West City Hotel near Liverpool, England, good wages and conditions of employment. Apply with certificates to Manager, Grosvenor Hotel, Chester.

Secrétaire

demandé(e) hôtel moyen pour début septembre. Ecrire Hôtel Mirabeau, Genève.

Bar-Restaurant in Lugano sucht **Gerant oder Mitarbeiter**
wenn möglich Koch. Schreiben an Postfach 738, Lugano 1.

Gesucht mit Eintritt nach Übereinkunft selbständige **Buffetdame oder Buffettochter**
Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an Bahnhofbuffet Spiez.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft branchenkundige, deutsch, französisch und englisch sprechende **Tochter für Service**
und Mithilfe im Laden. Sehr schöner Verdienst. Offerten mit Beilage von Zeugniskopien und Photo an Confiserie Meyer, Marktgasse 31, Bern.

Apprenti-cuisinier est demandé
par hôtel du 1er ordre. Entrée à convenir. Pour tous renseignements s'adresser à A. Jaeger, Directeur, Hôtel Victoria, Glen s. Montreux.

Gesucht jüngere **Etagen-Gouvernante**
Jahresstelle. Offerten an Hotel Eicher, Zürich, Claridenstrasse 30.

Gesucht nach Übereinkunft: **Buffetlehrtochter Hausbursche-Portier**
in Jahresstelle. Offerten an Hotel Alpina, Klosters.

Gesucht per sofort **Hausbursche Hausmädchen-Tournee**
Offerten unter Chiffre HT 2173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In unser gepflegtes, modernes alkoholfreies Hotel mit Restaurant suchen wir **Leiterin**
für Jahresstelle. In die Verantwortung für das Hotel und das Restaurant teilen sich 2 Leiterinnen. Wir suchen eine Persönlichkeit, gewandt im Umgang mit Gästen und Angestellten, mit Organisations-talent, mindestens 2 Fremdsprachen sprechend, und Erfahrungen in den Küchenberechnungen und guten Kenntnissen in der Buchführung, Eintritt 1. Oktober 1956. Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen erbeten an Herrn Architekt Rietmann, Präsident des Hotels Bellaval, St. Moritz.

Hôtel de saison d'hiver cherche pour l'hiver 1956/57 4 mois de saison: **femme de chambre portier 2 filles de salle 2 sommières 3 filles de cuisine aide femme de chambre et lingerie**
Ecrire sous chiffre H S 2168 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht für kommende Wintersaison nach Arosa: **Alleinkoch od. Köchin 2 Serviertöchter** für Speise-Restaurant **Buffetdame Zimmermädchen**
Offerten mit Bild und Zeugnissen an Hotel Waldhaus, Arosa.

Hotel School Director
Shannon Airport Hotel Management School, Ireland, requires the services of a Director. The person to be appointed is required to have good experience of all branches of the hotel business, and a practical knowledge of modern teaching methods. In addition a good knowledge of French and German is desirable. A salary commensurate with the status of this important position and related to the experience of the Director chosen will be paid. A copy of the Hotel School prospectus may be had by applicants. Replies, which should be written in English if possible, should be sent to: The Catering Comptroller, Shannon Airport, Co. Clare, Ireland.

Für das **Hotel Krone in Weinfelden** wird auf Oktober 1956 ein **Pächter** gesucht.
Gute Existenz für ein fachkundiges Ehepaar (Koch), das Freude hat, die Tradition eines bekannten Landgasthofes weiter zu führen. Reichhaltiges Mobiliar, grosser Umsatz wird nachgewiesen, Saalgeschäft, sehr günstige Pachtbedingungen. Gut ausgewiesene. Selbstinteressenten erfahren Näheres durch den Eigentümer E. Kunz-Pfeiffer, Felsenburg, Weinfelden.

Hôtel Beau-Rivage, Genève cherche pour le 15 septembre-1er octobre **gouvernante de lingerie**
place à l'année, bien rétribuée. Faire offres avec copies de certificats et photo.

la **DAUEREXISTENZ!** **Pächter oder Gerantenpaar** gesucht
für ausbaufähiges, mittleres, gutgehendes Kurhaus
Offerten unter Chiffre K 14074 Y an Publicitas Bern.

On demande économe
pour entrée à convenir. Place stable et intéressante à personne compétente. Offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et présentions à: Café-Glacier Bel-Air, Place Bel-Air, Lausanne.

RESTAURANTS « CHALET SUISSE » Amsterdam, den Haag, Scheveningen, Rotterdam suchen auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft in Jahresstellung: **I. Oberkellner Restaurationstöchter Chefs de partie Commis de cuisine**
Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an E. Würthrich, pl. Hotel Schweizerhof, Basel.

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

La gastronomie ne doit pas faire oublier le rendement de cuisine

par Paul Bricod

Lors de la journée des chefs de cuisine qui s'est déroulée cette année à Interlaken, M. P. Bricod, chef de cuisine, à Schinznach-Bad et à Gstaad, a présenté un important travail dans lequel, il parle de l'origine de la gastronomie, en définit le sens et les influences, en rappelant que le but du chef de cuisine est d'assurer la rentabilité de son département, tâche ardue s'il en est en raison des exigences de la clientèle et du désir que l'hôtelier et ses collaborateurs ont de donner satisfaction à leurs hôtes. M. P. Bricod a bien voulu nous faire parvenir son exposé qui a déjà paru intégralement dans la belle Revue technique «Hôtellerie» publiée par l'Union Helvétique. Nous croyons répondre aux désirs de plusieurs de nos lecteurs en donnant ci-dessous l'essentiel de l'étude de M. Bricod. (Réci.)

Dans les temps anciens...

La Gastronomie, comme la plupart des sciences et des arts remonte à la plus haute antiquité, puisque les Romains et les Grecs avaient déjà leur gastronomie et que leurs traditions se sont perpétuées pour peu à peu s'affiner. Ce qui frappe le plus dans la description des repas du moyen âge, c'est leur caractère rituel et artistique. Tout tendait à quel splendide décoratif. Les plats dans les grands festins du moyen âge apparaissaient portés sur d'énormes brancards escortés par des pages et des gens en armes. Monumentales pyramides, ils étaient composés des mets les plus divers; les gibiers y voisinaient avec les poissons, les volailles avec les saucisses qui étaient des sortes de ragout très fortement épicés, avec les rôtis et les fruits. Il n'était pas rare de voir 4 ou 5 plats de ce genre chacun comprenant 10-12 mets différents. A la fin venaient les plus belles pièces: cygnes, paons, montés avec leur plumage et dont les pattes et le bec étaient dorés. En grande pompe le seigneur et maître les découpaient lui-même et offrait le morceau de choix (le cou en particulier), à la dame qu'il voulait honorer.

Entre chaque service on passait des serviettes et des bassins d'argent remplis d'eau parfumée pour se laver les doigts, car on ignorait longtemps la cuiller et plus encore la fourchette, et l'on mangeait non sur des assiettes, mais sur des tranchoirs, sorte de plaque en métal recouverte à chaque repas d'un pain spécial, sans levain. On pouvait manger ce pain, imbibé du jus des aliments, mais les gens aisés le distribuaient aux pauvres. Les entremets et sucreries assuraient une pause à l'estomac.

Au couronnement du Pape Clément VI en Avignon, le 19 mai 1344, on apporta en fin de repas un immense pâté en forme de Château fort, pâté qui renfermait entre autres en cerf et un sanglier. Au 5e service, une fontaine d'où coulaient 5 vins différents permettait au convives de se désaltérer, avant de déguster les produits d'un arbre en argent garni de fruits frais et d'un arbre vert chargé de fruits confits. C'est dire l'ampleur que prenaient les festins d'autrefois et on a peine à concevoir de nos jours, qui pourrait les manger et surtout qui voudrait les payer.

Définition de la Gastronomie comme science

La Gastronomie est la connaissance de tout ce qui rapporte à la nourriture de l'homme. Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle y parvient en dirigeant par des principes certains, tous ceux qui recherchent, qui fournissent, ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments. Ainsi c'est la gastronomie, à vrai dire, qui possède à agir les cultivateurs, les vigneronnes, les pêcheurs, les chasseurs, et toute la très nombreuse famille des cuisiniers.

Influence et évolution de la gastronomie

On s'est très vite rendu compte que l'homme qui a bien mangé, n'était pas le même que l'homme à jeun, que la table établit une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité, qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions et à se soumettre à certaines influences.

La gastronomie politique et diplomatique a sa place de nos jours. Les grands repas sont devenus un moyen de gouvernement et le sort des peuples, souvent, s'est décidé dans un banquet; ceci n'est ni un paradoxe, ni même une nouveauté; depuis Hérodote jusqu'à nos jours il ne s'est jamais passé un grand événement, qui n'ait été conçu, préparé et ordonné ailleurs que dans un grand festin.

La cuisine est à la fois une science et un art; comme toutes les sciences elle se perfectionne par des inventions nouvelles. Mais étant aussi un art, elle dépend beaucoup de l'esprit créateur d'un temps; elle est sujette aux goûts du moment et à leurs variations. Son histoire, depuis les âges où les hommes déchiraient des bêtes crues jusqu'aux époques de grande civilisation, où le cuisinier fait intervenir «cent denrées venues de tous les coins du monde», dans la confection d'une sauce qu'il ne donne l'illusion d'un progrès infini.

En fait, comme en musique, comme en peinture, il y a des courbes dans cette évolution. Destinée à procurer des sensations délectables, la cuisine ne vit que de réactions sensorielles et celles-ci sont sujettes à de continues métamorphoses. Ainsi ce que tel peuple aime à manger, nous ne le prions guère et ce que nos ancêtres mangeaient et trouvaient délicieux, n'a plus le goût de nos palais. Aujourd'hui il y a une tendance à simplifier les choses; est-ce un bien ou un mal?

Cette évolution est imposée par le nouveau rythme de vie auquel nous sommes soumis. Certes, il est difficile pour la jeune génération de cuisiniers de s'imprégner des ouvrages classiques de la cuisine de Ca-

reme à Escoffier, dont la plupart des recettes voient crème, truffes et foie-gras s'amalgamer harmonieusement dans leurs mets pour devoir travailler ensuite dans une maison où l'on devra économiser tout ce qui contribuait à l'onctuosité des plats.

Au lieu des 9 à 10 services d'autrefois, les jeunes devront se borner à confectionner, le filet de sole, le 1/2 poulet garni qui à côté du fromage et de l'entremets composent le *dîner fin* de l'homme moderne.

Après avoir rappelé les grands ouvrages de cuisine qui sont précisément à la base de cette gastronomie française unanimement appréciée, puis après avoir démonté — comme l'on prouve les récents concours et expositions culinaires — que les cuisiniers suisses étaient très souvent les égaux — sinon les maîtres — de leurs collègues étrangers, M. Bricod en arrive à un chapitre particulièrement important celui du

rendement de la cuisine.

Dans ce domaine, ce qui rend la situation difficile c'est que la bonne cuisine coûte très cher et qu'on ne peut faire payer les menus et les mets aux prix qu'il faudrait. Parlons des restaurants pour commencer. Il y a à l'heure actuelle tellement de restaurants, de gargottes de toutes sortes qui font de la restauration, que c'est une lutte incessante pour les prix. Prenez un journal et lisez la «Page gastronomique» ou reste souvenez-vous en voyant les prix pratiqués et si cela continue, on y verra bientôt le 1/2 poulet garni à 2 fr., vin compris, et je me demande souvent comment certains établissements peuvent s'en tirer en pratiquant des prix pareils. Beaucoup comptent sur la boisson, le café pour y trouver leur bénéfice et je trouve, ahurissant, qu'un restaurateur ne soit pas en mesure de faire payer ses menus avec la marge de bénéfice auquel il incontestablement droit, ceci pour lutter uniquement contre une infernale concurrence; il doit lutter contre tous les magasins à prix unique, les grands magasins, les tea-rooms et cabarets, qui font tous de la restauration et ceci il faut le reconnaître bien haut, souvent au détriment de la belle et saine cuisine et gastronomie.

La boucherie se maintient à un prix élevé, aidée en cela par les pouvoirs publics; les denrées alimentaires et coloniales augmentent pour la plupart. Les conserves vont toutes augmenter; les légumes sont hors de prix. Seul le restaurateur ou l'hôtelier ne pourra augmenter les siens et ceci pour de multiples causes. Dans les hôtels c'est encore pire; je parle ici surtout des grands hôtels et surtout de l'hôtellerie saisonnière en particulier; la clientèle actuelle, si elle mange moins qu'autrefois, est devenue d'une exigence exceptionnelle et les hôteliers seront bien obligés d'y mettre le holà; je veux parler ici des continus changements, des continus en place, etc. etc. Appelons ceci la «Changéomanie» pour rester dans le ton.

Le chef de cuisine est tenu par son patron ou directeur à un certain rendement de cuisine, à un certain pourcentage et ceci, nourriture du personnel comprise.

Il établit son menu chaque jour avec son prix de revient et selon les disponibilités de son stock de viande et légumes et c'est là alors que commence la danse des déconvenues. Sous les prétextes les plus invraisemblables commencent les changements, quel que soit le menu établi qui, la plupart du temps, comporte un premier avec potage ou grape-fruit, 2 viandes à choix garnies, l'entremets du jour, ou glaces différentes, ou 2-3 sortes de compotes ou fromages.

Il se trouve malgré cela toujours des clients pour un changement quelconque.

Celui-ci n'aime pas le poisson qui est le «1er» du jour, il ne mange pas de potage pour ne pas grossir et ne mange pas de grape-fruit; ce chef un jambon en place de 1er.

Cette autre ne mange jamais de veau, et a été invitée la veille à mangé du poulet; ce chef 1 entrecôte en place.

Cet autre ne veut pas de viande aujourd'hui; ce chef 1 plat de légumes et omelette en place.

Tel autre, malgré le choix d'entremets, demandera pâtisserie en place.

Il y a au Menu 1/2 Guggeli; celui-là «en place», seulement du blanc, soit trois ailes.

Cet autre n'aime pas le porc et ne le supporte pas, ce qui ne l'empêche pas de demander jambon en place de porc.

Je pourrais multiplier les exemples à l'infini; il y en a soyez-en sûr, dans les maisons servant 200 personnes en moyenne par service. La plupart du temps on ne peut compter de supplément, même s'il est écrit sur votre menu «tout changement au menu sera facturé à part».

Pourquoi? Le client n'aime pas payer de supplément sur la facture et vous dira à la caisse si vous lui comptez un supplément: «Comment, l'hiver dernier ou cet été, j'étais dans tel ou tel hôtel du même rang et pour le même prix que chez vous, j'obtenais tous ces changements sans suppléments». Que fait l'hôtelier, qui tient à garder ce client et à le contenter? Il ne demandera rien et n'éprouve un malaise général dans le service. Ni le chef ni le maître d'hôtel ne saurait plus quand il doit ou ne doit pas demander de supplément. Mais une chose est certaine, c'est que le chef de cuisine aura servi lui les suppléments demandés, la grosse pièce dont il avait prévu l'emploi, reste en partie. Faites une fois, le calcul journalier de ce que vous donnez en place! Ce qui vous reste, n'est pas perdu, bien sûr, mais pour le moins déprécié. Le calcul de votre prix de revient s'est effondré. La grosse pièce prévue pour le lendemain du roast-beef en l'occurrence ne suffira plus, car le garde-manger a dû couvrir pas mal d'entrecôtes en place, la veille et ainsi de suite. Par la force des choses, cela pèse fortement sur le budget de la cuisine. Les seuls à en supporter les ennuis et conséquences inévi-

Meisterdiplom — nicht gefragt

Unter diesem Titel veröffentlichte die Hotel-Revue in Nr. 31 vom 2. August einen «Diskussionsbeitrag», in welchem H. Schraemli vorschlägt, wer die höhere Fachprüfung im Kochberuf abgelegt habe, sollte mit dem Diplom auch den Fähigkeitsausweis zur Führung eines Betriebes besitzen. Der Verfasser des Artikels nimmt den Standpunkt ein, «dass dies allein der richtige Weg wäre, um genügend Köche für die Meisterprüfung zu begeistern». (Red.)

Wir wollen nicht bestreiten, dass es den einen oder andern Koch anspricht, sich für die Prüfung anzumelden, wenn das Diplom in allen Kantonen als Fähigkeitsausweis anerkannt würde. Ob eine solche Regelung das einzige Mittel wäre, die regelmässige Durchführung von höheren Fachprüfungen sicherzustellen, wagen wir hingegen sehr zu bezweifeln. Schraemli schreibt, selbst «Köche setzen sich nicht gern auf die Schulbank, und Prüfungen legt kein Eigenosse gerne ab». Die Anforderungen in der höheren Fachprüfung sind nun aber ein wesentliches höher geschraubt als in einer Fähigkeitsprüfung, die, wie es beispielsweise im Zürcher Wirtschaftsgesetz heisst, so abzuhalten ist, dass sie ein durchmischter Bewerber, der den Einführungskurs besucht hat und über etwelche praktische Erfahrung verfügt, bestehen kann. Der gelernte Koch hat die Wahl, dem Einführungskurs ganz fernzubleiben oder doch dem Küchenunterricht. Somit dauert für ihn der Vorbereitungszeitraum der Fähigkeitsprüfung je nach Kanton höchstens 4-5 Wochen. Für die höhere Fachprüfung bereitet er sich in einem dreiwöchigen Kurs vor, aber er wird auf die *bedeutend strengere Prüfung* hin schon vor dem Kursbesuch seine Kenntnisse auffrischen müssen. Der grösste Teil der Köche, die sich als Selbstständigwerbende etablieren wollen, wird das Weg des geringeren Widerstands gehen. Wohl wäre das Diplom als Fähigkeitsausweis in der ganzen Schweiz gültig. Diesem Umstand aber käme keine grosse Bedeutung zu, denn heute gilt auf Grund der in den letzten Jahren zahlreich abgeschlossenen Gegenseitigkeitsvereinbarungen der Ausweis eines Kantons in vielen andern.

Das Zeugnis «eidg. diplomierter Koch» bildet den ehrenvollen Abschluss eines Lehrganges, in dem die höchste Stufe erklommen wurde. Die Prüfung ist diesem Zweck entsprechend auf die Materie der Koch-

kunst begrenzt. Wer sie besteht, verfügt über ein gründliches theoretisches und praktisches Wissen im Kochberuf, d. h. in der Kunst des Kochens, in der Kalkulation und in der Warenkunde. In der Prüfung zur Erlangung des Fähigkeitsausweises hat sich der Kandidat nicht als Meister eines Faches auszuweisen. Im Interesse des öffentlichen Wohls, also aus Gründen der Ordnung, der Sittlichkeit, der Hygiene usw. ist für die Führung eines gastgewerblichen Betriebes der Nachweis zu erbringen, dass dafür hinreichende Kenntnisse vorhanden sind. Die Fähigkeitsprüfung erstreckt sich demnach über alle wesentlichen Sparten des Gastgewerbes und nicht allein über das Fach Küche. Die Prüfungsfächer sind folgende: Service und Getränkeauschank, Küche und Küchenberechnung, Wein- und Kellerkunde, Bier, alkoholfreie Getränke, Lebensmittelgesetz, Wirtschaftsrecht, Allgemeine Rechtslehre und Vertragsrecht, Buchhaltung.

Es wird niemand bestreiten wollen, dass die beiden Prüfungen ganz verschiedene Anforderungen stellen. Der Diplomhaber hat sich über keine Kenntnisse der Getränke, der Buchhaltung, des Wirtschaftsrechts usw. auszuweisen müssen. Es wäre an und für sich begründet, wenn er bei der Fähigkeitsprüfung vom Fach Küche dispensiert würde. Dieser Entscheid aber fiel in die Kompetenz der Kantone. Ihre Wirtschafts- und Prüfungsreglemente sehen im allgemeinen keine Dispensationen vor. Würde diese Erleichterung aber entscheidend ins Gewicht fallen? Was bedeutet es für einen mit der höheren Fachprüfung diplomierten Küchenchef, 30 Minuten lang Fragen über die Zubereitung von Speisen zu beantworten, eine oder zwei Stunden lang ein Menu zu berechnen, wenn er doch die Prüfung in sieben andern Fächern ablegen muss?

Wir versprechen uns also keinen Erfolg, wenn Schraemli Vorschlag verwirklicht würde. Es wäre nach unserer Ansicht aber auch nicht der richtige Weg, *Fördern wir den Beruf und den Berufsstand des Kochs durch die Möglichkeit, dass sich der Tüchtige und Berufene auszeichnen kann.* Werben wir für dieses Ideal nicht mit einem Mittel, dem ein ganz anderer Sinn und Zweck zukommt. Der «eidg. diplomierter Koch», der seinen Leistungswillen bewiesen hat, wird im Vorbereitungskurs auf die Fähigkeitsprüfung dankbar sein für das Gelernte auf den Gebieten, wo er noch kein Meister ist.

tables selon les chefs de cuisine qui eux avaient bien calculé leur affaire et le patron qui lui, doit payer.

MM. les hôteliers et restaurateurs, sachez combien très souvent vos chefs de cuisine, vos collaborateurs les plus directs souffrent de cet état de choses; je vous demande de vous pencher avec nous sur ce problème des plus épineux, des plus délicats car avant tout nous devons satisfaire pleinement notre clientèle, mais satisfaire le client ne veut tout de même pas dire faire de la philanthropie.

Nous vivons ensemble une période de haute conjoncture; puisse-elle durer encore très longtemps pour le plus grand bien de tous; je veux terminer ici mon modeste exposé en souhaitant une collaboration toujours plus active et étroite entre chefs de cuisine, hôteliers, restaurateurs et directeurs. Paul Bricod

zurückzuführen ist. Ferner ist die Wirksamkeit der fermentativen (vergärenden und vergärungsfähigen) Stoffe sehr verschieden.

4. Durch die Gefrierung wurde eine Methode geschaffen, die richtige Vorbehandlung und Lagerung der Fertigprodukte voraussetzt, die äussern und innen Werte besser zu schonen imstande ist, als die üblichen fermentativen und chemischen Vorgänge und Reaktionen werden weitgehend verlangsamt, womit praktisch eine Erhaltung der Inhaltsstoffe und längere Lagerdauer erzielt werden kann. Aber nach dem Auftauen spielen wieder Faktoren wie bei den andern Methoden mit, z. B. Farb-, Konsistenz- oder Aromaänderung.

Dr. E. Sch.

Konservierung von Gemüse

Bei der Herstellung von Gemüsekonserven können vier verschiedene Wege eingeschlagen werden:

1. In hermetisch verschlossenen Dosen oder Gläsern wird das rechtzeitig geerntete, sachgemäss gelagerte Gemüse kurz in Wasser gebrüht («blanchiert»), in kaltem Wasser abgeschreckt, in die Dosen (seltener in Gläser) gepackt, mit Wasser oder einer schwachen Salzlösung übergossen, mit der Maschine verschlossen und im Autoklaven (Druckkessel) sterilisiert. Die Dosen werden dann abgekühlt und etikettiert.

Der Blanchierprozess entzieht aber den Gemüse Inhaltsstoffe löslicher Art. Es findet eine Basenverschiebung der Mineralstoffbestandteile statt, indem die basischen Bestandteile mehr ausgelaugt werden als die sauren. Die basischen Stoffe sind aber für die Ernährung insofern von grosser Bedeutung, als die basischen Mineralstoffe die Aufgabe haben, die sauren Schlackenstoffe (wie Harnsäure) in ein lösliches Salz zu verwandeln, das, gelöst, den Körper verlassen kann. Bei Ablagerung von Harnsäure kommt es zu Gicht und andern Erkrankungen. Mit einer weitgehenden Minderung der Mineralstoffbestandteile wird auch den Vitaminen und sonstigen Ergänzungsstoffen der Boden entzogen, wie Dr. H. Serger in einer Studie «Über die Mängel von Gemüse zu Konservierungszwecken, hervorgerufen durch die Kulturbedingungen», in «Deutsche Lebensmittel-Rundschau», Bd. 50, Heft 9, S. 216, 1954, ausführlich.

Die Sterilisation vermindert zwar ebenfalls den Vitaminbestand, doch ist eine kurze Sterilisation bei höherer Temperatur weit weniger schädlich als eine lange Sterilisation, wie sie im Haushalt üblich ist.

2. Die Herstellung von Gemüsekonserven geschieht durch freiwillige Säuerung auch in offenen Gefässen (Sauerkraut, Gurken, Bohnen). Hier kommen hauptsächlich Milchsäurebakterien in Betracht, es erfolgt ein biologisch-chemischer Prozess. Hier können Fehlresultate eintreten, z. B. bei Sauerkraut das Glasigwerden, Schleimigwerden, Verfärbung u. a. m.; verderbliche Fehler können bei Gurken auftreten.

3. Man bereitet Gemüsekonserven auch durch Trocknung. Dabei wird durch die Warmluft das Vitamin C fast völlig vernichtet. Das industriell hergestellte Trockengemüse ist also hygienisch minderwertig, es sei denn, man trocknet im Vakuum oder im Stickstoff- und Kohlendioxidstrom. Neuerdings glaubt man auch, durch Trocknung mit Hochfrequenz eine günstigere Wirkung in bezug auf die innere Wertung der Trockenprodukte erzielen zu können. Selbst bei einer Methode, die die inneren Werte beim Trocknen von Gemüse möglichst schonert, ist doch ein Unterschied dahingehend zu bemerken, dass die Farbe sich unerwünscht verändert und dass die Quellungs- und Quellungs- und Erweichungsgrad beim Kochen bzw. bei der Zubereitung sehr unterschiedlich ausfällt, was wohl auf die durch Kultur bewirkte unterschiedliche Zellstruktur und deren Inhalt

Woran sind frische Eier zu erkennen?

Vor allem ist es notwendig, dass man die Eier entweder durch den Eierspiegel prüft oder man wird der hohlen Hand vor das Licht hält: man wird dann herausfinden, ob die Eier trocken aufbewahrt worden, etwa in Klären, Sägemehl, Holzschale und dergl., so ist der Einhalt teilweise eingetrocknet, die Luftblase ist grösser als bei frischen Eiern, die Eier schwimmen daher im Wasser ganz oben. Eier, die in Spreu gelegt wurden, sind meist muffig und darum am Geruch zu erkennen. Man kann aber auch wirklich frische Eier auf ihr Alter prüfen. Im Sommer gilt ein bis drei Tage, im Winter ein bis sechs Tage altes Ei als frisch. Die Prüfung geschieht folgendermassen: Man löst 145 Gramm Kochsalz in 1 Liter Wasser und legt das Ei hinein, und zwar am besten in ein hohes Glas; ist das Ei nur einen Tag alt, so sinkt es zu Boden; ist es älter, so erreicht es den Boden nicht; ist das Ei drei Tage alt, so schwebt es unter dem Wasserspiegel; ist es älter als fünf Tage, so kommt es an die Oberfläche und hebt sich um so höher heraus, je älter es ist. Diese Prüfung gründet sich auf die Tatsache, dass durch die feinen Luftlöcher der Eischale hindurch die Verdunstung von Wasser erfolgt und die Luft eintritt, und dass deshalb die Gewichtsunnahme von Tag zu Tag sich steigert. Noch zuverlässiger würde es sein, sich zwei Kochsalzlösungen zu machen, eine mit einem spezifischen Gewicht von 1,080, die andere von 1,060; was in der ersten sinkt, ist unbedingt frisch; was zwar nicht in der ersten sinkt, aber in der zweiten, geht noch an, was aber in der zweiten schwimmt, kann nicht mehr als frisches Ei verkauft werden. Fd. B.

Lebensmittelfarbstoffe sind unschädlich

Viele Verbraucher haben ein Misstrauen gegenüber allen gefärbten Lebensmitteln. Ist dieses berechtigt? Alle Lebensmittelfarbstoffe müssen genehmigt werden, und die Zulassung erfolgt nur nach eingehender Prüfung auf Unschädlichkeit. Dabei werden chemische und biologische Prüfverfahren mit grosser Gewissen-

häftig durchgeführt. Schädlich sind unsere Lebensmittelarten nicht, aber zum Teil sind sie körperfremde Substanzen. Wollten wir aber jeden körperfremden Stoff ablehnen, dann würde die Margarine auch bei besten Rohstoffen graustichig und Marmelade unappetitlich aussehen. Appetitliches Aussehen der Speisen fördert aber bekanntlich die Verdauung, so dass die Lebensmittelherstellung von biologischer Bedeutung ist. Es gibt drei Arten von Farbstoffen:

1. Natürliche Lebensmittel, die eine stark färbende Wirkung haben, wie beispielsweise Kirschsirup, der bis zu 10% dem farblosen Himbeersirup zugesetzt werden darf.
2. Färbende Extrakte aus Naturprodukten, wie zum Beispiel Chlorophyll (Blattgrün), Laktoflavin (ein gelblichgrüner Stoff aus Molke) oder gelbfärbendes Karotin aus Möhren, manchmal zum Färben von Butter verwendet. Die Extraktfarbstoffe werden häufig auch synthetisch hergestellt, jedoch von gleicher chemischer Konstitution, so dass sie als natürliche Färbemittel gelten.
3. gibt es rein künstliche Farbstoffe, deren chemische Zusammensetzung nicht von Naturprodukten entspricht. Diese sind billiger als natürliche, haben auch keinen Eigengeschmack wie die natürlichen

Farbstoffe, die das gefärbte Nahrungsmittel in unerwünschter Weise geschmacklich verändern können. Sie sind unbegrenzt haltbar und lassen sich in beliebigen Farbarvariationen herstellen.

Wenn ein Nahrungs- oder Genussmittel besonders farbenfreudig ist, so hat dies mit der Qualität nicht das geringste zu tun. Die Weisse des Mehls wird vielfach als Gradmesser für die Güte angesehen, obwohl das unnatürliche Weiss eine Entfernung wichtiger Vitamine bedeutet und oft sogar durch chemische Bleichung erzeugt wird. Ebensovienig kann ein besonderer Geschmack, der durch Aromen erzeugt wird, eine besondere Güte verraten. Schreiende Farben von Bonbons und Limonaden sind überflüssig. Eine giftgrüne Waldmeisterbrause dürfte kaum besonders appetitanregend wirken. Zusätze echten Fruchtsaftes wären besser.

Manche Menschen haben Angst vor dem Buttergelb, dessen Schädlichkeit vor 20 Jahren entdeckt wurde. Buttergelb wird heute aber in keinem Lande mehr verwendet. Auch das Gelb der neuseeländischen Importbutter ist harmlos. Intensiv gelbe Butter ist entweder mit Mährenextrakt gefärbt oder die Kühe haben frisches Grünfutter gefressen. Auch gefärbte Marmelade und den rötlich getönten Seelachs kann man ohne Sorge geniessen. *W. Ha.*

sen werden, dass die Gaststätte in den letzten Jahren äusserst unrentabel war. Der von der Ortsbürgergemeinde verlangte Pachtzins wurde immer kleiner, die Unterhaltskosten für das alternde Gebäude immer grösser. Je mehr der Autotourismus aufkam, um so weniger Leute lustwanderten im nicht erschlossenen Freudenberg, obwohl es sich eigentlich um den schönsten Aussichtspunkt in der Umgebung handelt, mit Blick weit nach Deutschland, Österreich, in das Voralpenmassiv des Alpeins mit Säntis und in den Thurgau. Aber man kann heute den Leuten nicht mehr wie dereinst zumuten, auf schlecht unterhaltenen Wegen einen beschwerlichen Aufstieg zu unternehmen, um dann erst noch in einem baufälligen Restaurant bewirtet zu werden. Dies hat zu einer rapiden Frequenzminderung des Restaurants geführt. Es ist fraglich, ob mit dem neuen «bescheidenen» Berggasthof bessere Erfahrungen gemacht werden. *t.*

Verkehrsverein Untersee und Rhein

fb. Der Verkehrsverein Untersee und Rhein, dem die schweizerischen und deutschen Verkehrsvereine von Kreuzlingen bis Neuchâten angeschlossen sind, hielt am Mittwoch, den 11. Juli, im Hotel «Glarisegg» in Steckborn die sehr gut besuchte Generalversammlung ab, die Präsident Dr. K. Schwaninger (Stein am Rhein) mit ehrendem Nachruf auf den verstorbenen Schiffsfahrtsdirektor Emil Oetli in Schaffhausen, der seit langen Jahren dem Vorstand des Untersee-Verkehrsvereins angehört hatte, eröffnete. Besonders würdigte der Vorsitzende die propagandistischen Verdienste des Verstorbenen um die Untersee- und Rheingegend. Die Versammlung ehrte den Toten in der üblichen Weise.

Der von Dr. K. Schwaninger verfasste Jahresbericht für das Jahr 1955 wurde einstimmig genehmigt und verdankt. Er verschafft einen eingehenden Einblick in die Tätigkeit des Vereins und des Vorstandes und enthält eine Übersicht über die Arbeit in den einzelnen Sektionen. Überall wurde der Werbung und der Ortsverschönerung alle Aufmerksamkeit geschenkt, ebenso dem Verkehr auf Schiene, Schiff und Strasse. Der von Kantonsrat E. Hausammann (Berlingen) vorgelegten Jahresrechnung des Vereins stimmte die Versammlung einhellig zu.

Gleichzeitig waren zwei Ersatzwahlen zu treffen. Für den verstorbenen Schiffsfahrtsdirektor E. Oetli wählte die Versammlung einstimmig den neuen Schiffsfahrtsdirektor Robert Ostervelder, so dass die direkte Verbindung zwischen Verein und Schiffahrtsgesellschaft wieder hergestellt ist. Leider wünschte auch der seit 1945 amtierende Präsident Dr. K. Schwaninger als Leiter des Vereins aus gesundheitlichen und Altersgründen zurückzutreten. Oberbürgermeister Dr. Fr. Knapp (Konstanz) würdigte als Vizepräsident der Organisation die grossen Verdienste Dr. Schwaningers, der es in den 11 Jahren der Nachkriegszeit gut verstanden hatte, die Geschichte dieser deutsch-schweizerischen Verkehrsvereine zu lenken. Dr. Schwaninger bleibt jedoch weiterhin Mitglied des Vorstandes. Als Nachfolger wurde Redaktor Dr. W. Rüedi (Kreuzlingen) vorgeschlagen und einstimmig zum neuen Präsidenten gewählt. Für das geschenkte Vertrauen dankte der Gewählte.

In der allgemeinen Aussprache wies Dr. K. Schwaninger auf die vom Verein herausgegebene Werbeschrift «Das Untersee- und Rheingebiet im Fremdenverkehr»

Le prix des poires Williams

Le Service fédéral du contrôle des prix a établi des prescriptions concernant les prix des poires Williams du Valais. Aux termes de ces prescriptions, les prix à la production sont fixés, comme nous l'avons déjà indiqué, aux taux maximums suivants: classe I, 47 centimes, classe II, 32 centimes, le kilo net, franco dépôt de l'expéditeur.

Pour les livraisons franco gare de départ, marchandise enwagonnée, la marge des expéditeurs est fixée au taux maximum de 10 centimes par kilo net, pour les poires entières avant leur expédition; elle est réduite à 8 centimes par kilo net, pour les poires livrées siôt cueillies ou fournies aux fabricants de conserves. Ces prix et ces marges ne peuvent être revendiqués que pour des poires Williams du Valais conformes aux prescriptions de la Fruit-Union suisse relatives aux qualités des produits.

Le prix de vente aux consommateurs sera vraisemblablement de 90 centimes à 1 franc selon les régions du pays, pour les poires Williams de première classe.

von stud. rer. pol. R. Züger hin, die als gute statistische Arbeit gewertet werden darf. In Berlingen und Stein am Rhein wurden zwei *Wanderwege* hergestellt und auch die Frage des Fortbestandes der *Bahnlinie Etwilen-Singen* durch Kantonsrat E. Hausammann und Regierungsrat Schärer (Schaffhausen) kurz erörtert. Da die Kantone Schaffhausen, Zürich und Thurgau und die deutsche Nachbarschaft, vor allem Singen, mit aller Vehemenz für eine Weiterführung der Bahn eintraten, dürfte Hoffnung bestehen, die Bahnlinie am Leben zu erhalten. Diskutiert wurde auch über die Fahrplanverbindung Untersee-Thurgau. *Steckborn* wurde für seine *Festspiele* gutes Wetter gewünscht, Oberbürgermeister Dr. Knapp gab Aufschluss über die im Herbst in Konstanz stattfindende *Dreiländerschau des Gaststättengewerbes* und der Departementssekretär dankte Dr. K. Schwaninger namens der thurgauischen Regierung und des zuständigen Departementschefs für die langjährigen Verdienste um den Verkehrsvereine Untersee und Rhein.

Ein altes St.-Galler Berggasthaus verschwindet

Abbruch und Neubau auf dem Freudenberg

Die Diskussion über die Frage, ob das im Jugendstil gehaltene, von der Ortsbürgergemeinde St. Gallen als Eigentum verwaltete Berggasthaus «Freudenberg», südlich der Stadt St. Gallen auf der markanten gleichnamigen Kuppe gelegen, abgebrochen, ersetzt oder nicht ersetzt werden soll, ferner auf welche Weise allenfalls ein neuer Berggasthof entstehen soll und welchen Zwecken er zu dienen hätte, hat in den letzten Monaten und Jahren in der Öffentlichkeit St. Gallens und Umgebung die Gemüter heftig erregt. Eine Einigung konnte nirgends erzielt werden. Die Vorschläge erstreckten sich vom intransigenten Naturschutzaspekt bis zur restlosen Kommerzialisierung der von einem ruhigen, schönen Wald umgebenen Bergkuppe, die, nach dem Beschluss der schliesslich einzig zuständigen Instanz, der Eigentümerin, nämlich der Ortsbürgergemeinde, eine «Oase der Ruhe» bleiben soll. Indessen kommt auch die im wesentlichen konservative Ortsbürgergemeinde nicht darum herum, den von den Vorvätern durch den Bau des bisherigen Berggasthauses vorgezeichneten Schritt nachzumachen und für später an Stelle des abgerissenen Objektes ein neues, bescheidenes Berggasthaus vorzusehen.

Dem langen Streit wurde dieser Tage durch eine Mitteilung des St.-Galler Bürgerrates ein vorläufiges Ende bereitet. Darin heisst es, dass sowohl eine Wiederverwendung des jetzigen Gasthauses als auch ein Umbau ausser Betracht falle. Dem Abbruch stehe damit nichts im Wege. Mit den Organen des Luftschutzes wurde Verbindung aufgenommen, mit dem Resultat, dass das historische Berggasthaus, das den Vätern als das Nonplusultra vorkam, die heutige Jugend jedoch zu nichts mehr als zum Spott reizt, demnächst übungsgerichtet vom Luftschutz abgerissen wird. Ausgerechnet in den Sommermonaten August und September wird das Gasthaus also nicht zur Verfügung stehen, zu

jener einzigen Zeit, während welcher man allenfalls den Freudenberg zu frequentieren gelautet wäre und während welcher die ausländischen Gäste St. Gallen einen Besuch abstatten.

Das endgültige Neubauprojekt, zu dem sich die Ortsbürgergemeinde grundsätzlich bekennt, soll im Spätherbst beratschlagt werden. In der Zwischenzeit wurde ein Projektwettbewerb in Aussicht genommen, der indessen schon deshalb ein fragliches Unternehmen bleibt, weil niemand genau weiss, was nun eigentlich an Stelle des veralteten Berggasthauses gebaut werden soll. Hier scheiden sich die Gemüter, wie gesagt. Vor allem sieht man jetzt soweit klar, dass die Erfordernisse des Tourismus sich nicht mit den Wünschen der Naturschützer und dem ideell diesem Gedanken geneigten Ortsbürgererrat decken. Im Verkehrsverein St. Gallen sind in den vergangenen Monaten über die Gestaltung des Freudenbergs mehrere Aussprachen gepflegt worden.

Der Verkehrsverein verlangt eine grosszügige Lösung. Der Freudenberg als idealer Aussichtspunkt müsse auch dem Fremdenverkehr dienbar gemacht werden, was bis anhin nur in beschränktem Umfang der Fall war. Eine grosszügige Lösung ist jedoch nur denkbar, wenn der Freudenberg durch eine Autostrasse erschlossen wird. Aber gerade diese Autostrasse ist es, gegen die sich der Konservatismus der Bürger, die finanzielle Reserviertheit der Bauverwaltung und der Naturschutzfreund als Front zusammenschliessen. Da praktisch das ganze Gebiet im Besitz der Ortsbürgergemeinde ist – zu unterscheiden von der politischen Gemeinde – ist der Bau einer Zufahrtsstrasse praktisch bereits am Veto der Ortsbürgergemeinde gescheitert. Damit aber auch ein «grosszügiger Ausbau», wie er den Fremdenverkehrsinteressenten vorschwebt.

Es darf in diesem Zusammenhang darauf hingewie-

BÜCHERTISCH

Die schweizerische Autobahn

Seit einigen Jahren beschäftigen sich alle Strassenbenützer in der Schweiz mit der Frage, ob und wann auch in unserem Lande Autobahnen ihrer Entstehung entgegensehen. Auch ausländische Touristen und Geschäftsleute, welche unser Land besuchen, verfolgen mit grossem Interesse die Entwicklung. Selbstverständlich sind auch die zuständigen Behörden nicht untätig geblieben. Die «Sie und Er» dieser Woche veröffentlicht einen interessanten Bericht über die Vorarbeiten und die bestehenden Projekte. Die gleiche Ausgabe der Zeitschrift enthält eine Farbportage von Lotte und Dr. Hans Hass mit Unterwasserfotos aus dem Roten Meer.

Redaktion – Rédaction
Ad. Pfister – P. Nantermod
Insartenteil: E. Kuhn

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente.

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadthospital; Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.; Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde); Schaffhausen: Kantons-spital (2 Herde); Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde
Königsberg: Hotel und Buffet Bahnhof
Lagos / Nigeria (Westafrika): Hotel «The Mainland».

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8

Locher

Zu verkaufen
in schönem Ferienort am Genfersee, gesundheitsfördernd, gutingerichtet

Wäscherei und Glättere

Prima Kundschaft vorhanden. Passend für Geschwister oder Ehepaar, evtl. mit Wohnung. – Offerten unter Chiffre W G 2064 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Apéritif à la gentiane

SUZE

l'ami du connaisseur

NEU
VIM bringt Glanz und Sauberkeit wie noch nie!

Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:

- sein milder Spezialschaum löst Fett und Schmutz doppelt so schnell und mühelos.
- es putzt und poliert in einem, ohne «Striche» zu hinterlassen.
- ein herrlich frischer Duft bleibt zurück.
- es ist vorteilhaft im Preis – noch vorteilhafter in der Grosspackung.

Kaufen Sie VIM im Kessel zu 10 oder 15 kg!

Profitieren Sie von der speziell für Sie geschaffenen Grosspackung! Sie kaufen billiger ein... und auf Wunsch erhalten Sie dazu gratis einige Streudosen zum Nachfüllen.



VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!

Täglich ein Glas Henniez-Lithinée




HENNIEZ LITHINÉE

● REVUE-INSERTATE halten Kontakt mit der Hotellerie!

Polstermöbel
für Hotels und Cafés

Unverbindliche Beratung

E. Bopp & Co., Adliswil (ZH)
Telephon (051) 91 68 18



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES
IN BOURNEMOUTH

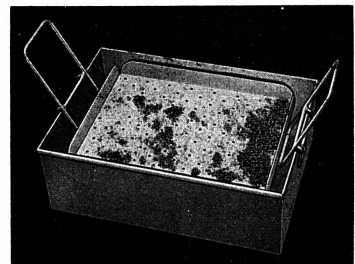
ENGLAND

Englischkurse für Anfänger u. Fortgeschrittene. Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch das Schulsekretariat in der Schweiz:

Fritz Schilling, Lindenstrasse 33
Zürich 8 - Telephon (051) 344933

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirksame ARGENTYL-Platten in der Ihnen zuzugenden Form und Grösse von

Walter Kid, SAPAG, Zürich
Postfach Zürich 42, Telephon (051) 286011, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden.

SUPERBA

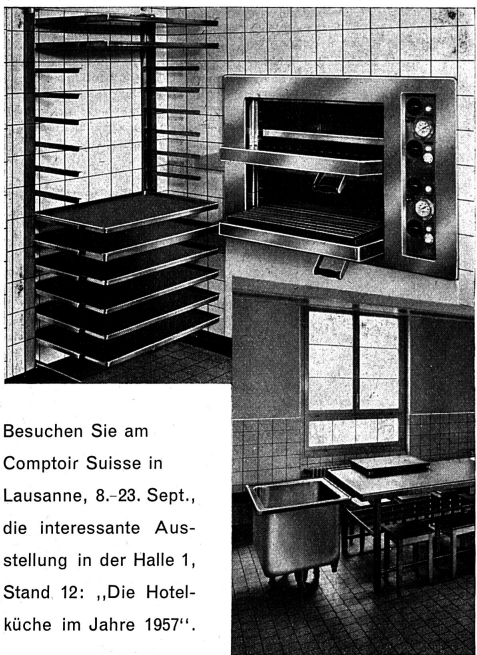
Die feinen Bettwaren
Erstklassige Matratzen
Decken aller Art



Erhältlich im Fachgeschäft
Hergestellt von
SUPERBA S.A. BÜRON/LU



DIE HOTELKÜCHE IM JAHRE 1957



Besuchen Sie am
Comptoir Suisse in
Lausanne, 8.-23. Sept.,
die interessante Aus-
stellung in der Halle 1,
Stand 12: „Die Hotel-
küche im Jahre 1957“.

**ROBERT MAUCH · ELRO-WERK
BREMgarten · AG · TEL. 057 71777**

GIGER-KAFFEE

— ein vollendeter Genuss —

ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemustertes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import
Gutenbergstrasse 3
Telefon (031) 22735



Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL Gerbergasse 14 061 22 09 85

ZÜRICH Bahnhofstrasse 18 051 23 39 67

NEU!



LUCUL-Crème-Suppen

Spargel - Steinpilz - Tomaten - Huhn

Wieder eine Spitzenleistung!

Gratismuster durch: Ein Versuch lohnt sich!

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 467294

Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze

Gelegenheit für Brautpaar

2-Zimmer-Aussteuer

Ab Lagerausstellung geben wir eine handverlesen gearbeitete, prachtvolle

2-Zimmer-Aussteuer

ausserst günstig ab. Modernes Doppelschlafzimmer, grosser Schrank mit Wäscheabteil, eleg. Toilette mit Kristallspiegel, dazu ganz erstl. Bettinhalb, Federkern-Matratzen mit bestem Da-mast (10 Jahre Fabrikgarantie), hübscher Bettüberwurf, 3teilige Bettumrandung, durchgewoben, Frischhocker, gepolstert mit Volant, sehr schönes Bild, Dekken- und Nachttischlampen.

Heimeliges Wohnzimmer mit Büfetschrank, Nussbaum hart, Sekretär, Vitrine, Aussenschub-läden, innen weiss Ahorn, gr. Auszugstisch, Blatt Nussbaum, 4 bequeme Stühle mit Eckenver-stärkung, Liegesofa mit la Woll-stoffbezug, feine Polsterarbeit, 2 Fauteuils, Salonstisch, Ständer-lampe mit flottem Tüllschirm, Radiostisch, hübscher Blumen-hocker, schwerer Wolleppich, 2x3 m, sehr schönes Dessin, prächtiger Sarmiger Leuchter, grosses Bild. Korridor Möbel: Reizende Hutaufgabe, Schirm-stände und Spiegel. Küche: Massiver Küchentisch mit Schub-lade, 3 Tabourettes. Alles mit In-laid. Zusammen mit 10 Jahren Fabrikgarantie franko Haus

nur Fr. 3640.-

Auf Wunsch weitgehende Zah-lungs erleichterung. Gratia-lage-rung möglich.

Bitte vergleichen Sie!

Diese reichhaltige Zusam-men-stellung zu diesem Preis finden Sie nur im

Möbelhaus Zypressen AG.
Zürich 4
Zypressenstrasse 85, Tel. (051) 275244.

Steppdecken-anzüge

weiss oder farbig,
machen Ihre Decken wie-
der wie neu.

Verlangen Sie bitte
Muster.



**•CIE
PFEIFFER
MOLLIS**

Wäschefabrik
Telephon 058/44 41 64

Ladengeschäft
Zürich, Pflanzstrasse 36
Telephon 051/25 00 93



Nelken

Blumen f. Hotel und Restaurant

Nelken, Gladiolen, Rosen, Verschied. Sommerblumen, gemischt, senden wir Ihnen 100 Stück für Fr. 8.-, Sendungen über Fr. 15.-, Porto und Verpackung frei.

Blumen-Kummer, Baden
Weite Gasse 7
Tel. (056) 6 62 88

A vendre
pour saison d'hiver 1956/57,
cause maladie,

petit hôtel

18/20 lits, avec tea-room et restaurant dans station en vogue Préalpes vaudoises, situé en bordure route principale, Ouvert 10 mois par an. Excellente affaire pour cuisinier, vu possibilité de dé-veloppement. Capital néces-saire Fr. 50 000.- env. Ecrire sous chiffre A. V. 2018 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Sie sparen

wenn Sie Ihre am Rand oder Fuss defekten Gläser statt wegwerfen mit-sen-den.

Ich schleife Ihnen alle Gläser

zu billigsten Preisen wie-
der neu. Ernst Lauber, Saf-
tern bei Biel, Bahnstation
Brügg bei Biel.

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

schon ab Fr. 16.-,
O. Locher, Baumgarten, Thun



EIN GANG ZU

Geelhaar
Gegr. 1829

LOHNT SICH!

alle Teppiche

W. GEELHAAR AG., BERN,
THUNSTR. 7 TEL. (031) 27444

Bitte Offerte oder den unverbindlichen
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 221 44

Café-Restaurant

avec immeuble
affaire de tout premier ordre

à vendre dans ville du littoral du Léman. Situation
excellente. Cadre magnifique. Chiffre d'affaires
élevé. Bénéfices importants. Nécessaire pour tra-
iter: Fr. 100 000.-. Gérances G. Duboux, Grand-
Chêne 8, Lausanne, tél. (021) 223565.

Fabrikneue

«SWEDA» Hotelkasse

weit unter Neupreis abzugeben. Diese Maschine
dient zu laufenden automatischen Nachführungen
der Glästerrechnungen, ist mit 10 Zählwerken aus-
gerüstet und besitzt die automatische Zeitwahl
für die richtige Einführung der Fakturen-Formu-
lare, H. Baldegger, Registrierkassen und Büro-
maschinen, Bern, Tel. 25833, Kapellenstrasse 22.

Glace-Anlagen

Wegen Einführung eines neuen Serie-Typen einige
Occasions-Anlagen (neu/betriebsbereit); Typen-
grösse kann noch ausgießen werden) mit gros-
sem Rabatt

zu verkaufen
STANDARDWERKE AG., Abt. Kühlanlagen,
Birmensdorf, Zürich, Tel. (051) 934802.

Infolge Todesfall zu verkaufen
neuzulicht eingerichtetes

Hotel-Restaurant

(keine Wirteprüfung); fließend Wasser, Zentral-
heizung, Dependence, Garage usw. in bevorzug-
ter Gegend des Ostschweiz. Anzahlung 50000 Fr.,
Preis 260000 Fr., Zinsentnahmen 2800 Fr. Umsatz
stets steigend. Offerten an Chiffre OFA 5341 Z an
Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Zu verkaufen gegen bar oder 100% WIR

Trommelwaschmaschine

Wass. 15/18 kg, elektrischer Antrieb, Holz/Kohlen-
feuerung.

Büroschreibmaschine Halda

Wagenbreite 32 cm, mit Buchhaltungs-Aufsatz.

Holko-Herd

E. Gerber-Hoerner, Park, Interlaken, Tel. (036)
22718.

Inserieren bringt Gewinn!



Tausendfach
bewährt



Universal- Küchenmaschinen

zum Rühren - Schwingen - Kne-
ten - Hacken - Schneiden - Reiben -
Passieren - Früchtepressen - Mah-
len - Büchsenöffnen - Schleifen -
Silberpolieren - Glacéherstellen
usw. Modelle ab Fr. 1250.-

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stockenstr. 45
Tel. (051) 27 80 99