Zeitschrift: Hotel-Revue
Band: 66 (1957)
Heft: 28

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

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.–, vierteljährlich Fr. 9.–, 2 Monate Fr. 6.75. 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. 19. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 34 86 90.

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 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. 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 Birkhæuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 34 86 90.

Nr. 28 Basel, den 11. Juli 1957 Erscheint jeden Donnerstag 66. Jahrgang 66e année Paraît tous les jeudis Bâle, 11 juillet 1957 **N° 28**

La table et l'esprit

Par Paul André

Il y a des êtres insensibles aux blandices des plats. Ont-ils un réel mérite à n'y pas succomber? Ces frigides ont beau être parfois très doués, vous les reconnaîtrez aisément, en littérature, à leur inexpressive et désespérante froideur. François Guizot mangeait n'importe quoi, sans y prêter attention. Ce fut un grand nom de la monarchie constitutionnelle; ses ministères sous Louis-Philippe, malgré leurs effroyables lacunes, eurent de l'allure, et ses œuvres historiques contiennent plus de substance que n'en laisse tout d'abord voir leur autoritarisme péniblement arbitraire. Mais tout cela est maintenant illisible, comme sont depuis longtemps révolues ses idées politiques. Il y a manque la flamme qui fait durer. Passez-moi le terme: son style n'a vraiment pas assez de gueule . . .

Ce n'est pas sans quelque raison profonde que l'on dit à l'ordinaire *déguster une page*. Il y a là beaucoup plus que le cliché d'une métaphore inconsciente. La langue française, pour être goûtée comme elle le doit, implique une éducation analogue à celle qui forme les dégustateurs. C'est si vrai que l'on n'en finirait pas d'énumérer les maîtres de la plume qui rendirent à la table leur hommage ému. Il y a des exceptions, bien sûr. Paul Léautaud avait, non sans étroitesse, un goût très épuré pour le style: aucun cependant pour la cuisine. Ascète dépourvu de vocation, avec quelques accès de triste lubricité, et une langue naturellement sèche, qui suffit tout entière à dépeindre sa douloureuse fraction d'âme. A l'autre extrémité sévit la grouillante espèce de ceux qui ne mangent pas, mais qui bouffent: les aliments, le savoir, les idées. Notre temps a le génie d'être goinfre, dans la science comme dans la nourriture, avec toutes les apparences de la méthode et de la sagesse – ce qui est cent fois pire. Mais ses instincts sordides se dévoilent à nu dans sa littérature, où l'on croit être opulent quand on est débraillé; puissant, lorsqu'on n'est qu'exubérant et confus.

*

Gardons-nous de confondre avec la vertu cette insensibilité aux plats: insensibilité passive chez l'ascète, active chez le bâfreur. Je n'ignore certes pas que la gastronomie tend aujourd'hui à passer pour un anachronisme ridiculement bourgeois. Il faut bien reconnaître que ses classiques, anciens ou modernes, ont souvent l'air, par leurs finesses désuètes, de prolonger une époque délicieuse mais inexorablement finie. Reste cependant à savoir s'il y a progrès ou recul; si les mœurs qui succèdent annoncent un avantage ou un danger. On observe un mouvement de la gastronomie vers la diététique, et simultanément une ouverture de la diététique à la gastronomie: c'est l'évolution juste, souhaitable. L'art de la cuisine coopérant avec les recherches de la science, cela demeure, pour notre bien, dans la ligne du maître qui composa en hygiéniste autant qu'en gourmet la *Physiologie du goût*. Mais la science, ou plutôt une pseudo-science, entend faire davantage, et soutenir les préceptes de quelques dogmatismes dont la douceur masque savamment la violence. Voilà le péril.

Un jeune homme des montagnes neuchâteloises, président d'une société tout ce qu'il y a de plus chrétienne, était chargé de recevoir le grand théologien protestant Karl Barth, venu durant la dernière guerre donner une conférence dans la localité. C'est au café que celui-ci lui fixe rendez-vous. Surprise du brave garçon. Elle augmente encore quand il vit ce pasteur, les coudes sur la table, en train de fumer sa pipe devant un boc – comme le dernier des dévoyés. Il s'agissait, pour dissiper cet embarras, d'éclaircir la situation par une impitoyable dialectique. Quelque chose de vertical, si j'ose employer, ici, l'adjectif qu'applique volontiers à la grâce divine le prestigieux penseur. Il demanda onctueusement:

– Vous ne fumez pas, je pense . . .
– Non, Monsieur le Professeur . . .
– Et vous ne buvez pas . . .
– Non, Monsieur le Professeur . . .
– Je gage que vous êtes végétarien . . .
– Oui, Monsieur le Professeur . . .
– Alors, vous êtes commes Hitler?

Impossible de retrouver dans ma mémoire l'origine de cette anecdote; je ne sais donc s'il faut la déclarer authentique, mais avouez qu'on pourrait lui en souhaiter le mérite. Est-ce à dire que j'irais jusqu'à traiter de nazis ou de fascistes tous les abstinents et tous les végétariens? Assurément non. Je les respecte trop pour cela – à condition, toutefois, qu'ils veuillent bien ne pas me considérer comme un satanique représentant de l'erreur criminelle.

*

Parmi les écrivains qui surent goûter comme il contient aux plaisirs gastronomiques, non seulement sans jamais s'y asservir, mais en donnant l'exemple d'une surprenante frugalité, il y a le très sobre et très épicurien Sainte-Beuve. Sainte-Beuve avalait le matin son chocolat, puis travaillait jusqu'au soir, sans autre interruption qu'une courte pause, vers onze heures, pour prendre le thé et deux brioches partagées avec sa chatte. Cette discipline l'aida certainement à entretenir l'alacrité intellectuelle qui lui permit d'être si lucide avec tant d'esprits divers. Mais à quoi eût servi sa compréhension, si elle n'avait pris corps ensuite dans une langue nerveuse, qui expliquera le fond des êtres en évoquant aussitôt le rythme de leur circulation sanguine?

La langue explicite de Sainte-Beuve: elle doit certes beaucoup à son vibrant humanisme. Peut-être faudrait-il néanmoins y faire la part de certains échanges organiques auxquels participait son régime du soir. Il n'était certes pas difficile. Il avait eu littéralement faim, dans ses longs et laborieux débuts; il se contentera toujours de peu, sans jamais parler de cuisine avec ses hôtes, dont la plupart étaient habitués aux raffinements de la bonne chair. Invitant l'illustre gourmet que fut Charles Monselet, il lui annonçait cependant un régal – quoi? Les rognons au madère, que savait, dit-il, magistralement apprêter sa cuisinière. *)

Modération naturelle, à l'égard de la qualité comme en ce qui concerne la quantité, mais n'allons pas la prendre pour une épaisse indifférence. De plus avertis étaient peut-être moins délicats que lui. Il dînait en homme qui saisit la valeur spirituelle des mets avec l'intuition qu'il mettait à faire jaillir le suc des mots. Dialogue en profondeur, comme tous ceux qu'il menait, douze heures par jour, dans les générations passées. Et, quand il recevait, il étudiait minutieusement le menu. Table française, éminemment; elle contribuait, avec la discrétion de règle, à créer une atmosphère où les moindres nuances des propos avaient toute leur portée.

Voilà l'équilibre culturel entre le couvert et l'assiette intérieure. Ne pas s'abaisser au niveau matériel d'une nourriture qui contient tout autre chose que son poids de protéines, de graisses, de glucides; tout autre chose même que son taux impalpable de vitamines et de sels minéraux. Capter ces ondes, autrement plus délicates, qui rayonnent de l'aliment comme si elles en étaient l'âme, et les incorporer à soi de telle façon que leurs subtiles traces demeurent visibles dans votre existence. Les radiations alimentaires, dont on a parlé sous l'influence d'idées à la mode, ne figurent pas un rêve de sorciers évolués. C'est une réalité moins occulte qu'elle ne le semble, et vous la voyez à l'œuvre, précisément, chez ces gens bien équilibrés que sont en général les gourmets. *P. A.*

*) Pas celle dont il sera question plus loin, et qui travailla sous sa surveillance débonnaire quelque dix ans auparavant.

Ambiance der Gastlichkeit

Das Hotel nach schweizerischem Begriff ist mehr als eine Stätte, die Betten und Suppe verkauft; es will mehr sein als ein kaufmännisches Unternehmen. Das Kommerzielle ist zwar für jeden Hotelbetrieb von existenzieller Bedeutung. Vielfache Beobachtungen lehren indessen, dass der Gast gerade dann einen rechten Preis zu bezahlen gewillt ist, wenn er im Hotel auch die Geborgenheit findet, jenes Ambiente, das sich nicht in gegenständlichen Leistungen erschöpft, sondern all das Unwägbare umschliesst, das den Gast unaufdringlich in die Rolle «seiner Majestät» schiebt. Darum ist auch der «Nur-Arithmetiker» noch lange nicht der beste Hotelkaufmann. Erfolgreicher ist oft jener, der weiss, dass der Kostenfaktor «Atmosphäre», mit dem viel persönliches Bemühen verbunden ist, entscheidend sein kann. Darum geben wir in dieser hochsommerlichen Hitze gerne Betrachtungen Raum. die diese Seite der Betriebsführung vom Standpunkt des Gastes aus beleuchten. Die Red.

Jeder Mensch trägt in seinem Innern ein Heimgefühl, einen mehr oder weniger stark entwickelten Wunsch nach einem Zuhause. Selbst der – Mann oder Frau – der lieber bald da, bald dort Aufenthalt nimmt als sich binden lässt und sesshaft wird, auch der hat diesen Heimtrieb. Und zu irgendeiner Abendstunde, wenn die Gassen sich leeren und jeder eilig heimwärts strebt, meldet sich diese weiche Sehnsucht, die mit einer fernen Sehnsucht nach mütterlichen Armen zu vergleichen ist, und es zieht ihn einzukehren, wo er willkommen ist und Wärme spürt.

Er tritt durch die Drehtüre in den behaglich erleuchteten Raum, der ihn empfängt, als wäre er schon immer hier gewesen und doch mit jener wohltuenden Distanz, die kein Aufhebens von ihm macht. Niemand fragt woher er kommt und wohin er geht, niemand entblösst seine Gefühle, er braucht sich ihrer nicht zu schämen. Aber ihm ist hier ein Tisch gedeckt, als hätte man es eigens für ihn getan, und zugleich wird er eingereiht und den übrigen Gästen gleichgestellt, so dass er sich nicht in einer aufgezwungenen Sonderstellung bedrängt fühlen muss. Er bleibt, solange ihm hier wohl ist, und geht, wenn es ihn wieder hinauszieht. Ob er kurz oder lange bleibt, ob er viel oder wenig geniesst, verändert nicht den Ton der Stimme, die ihm den Tag wünscht und ihn wiederkommen heisst.

Ja, selbst derjenige, der ein Heim und Angehörige sein nennt, kann sich nur schwer den Besuch im gastlichen Hotelrestaurant versagen. Es zieht ihn dahin in der Stimmung der Unzufriedenheit und wenn Initiative und Schaffensdrang ihn umhertreiben. Warum geht er da nicht nach Hause? Gattin und Kinder würden ihn mit Liebe umgeben und ihn den beladenen Tag vergessen lassen. Nein, das kann er nicht, es gibt in ihm Zwischenstimmungen, da er allein und doch nicht allein sein will, da er den ähnlich empfindenden Mann finden möchte, der am Tisch mit ihm sitzen kann, ohne zu reden; er will Freundlichkeit erfahren, ohne zu Gegenleistung verpflichtet zu sein, er will in Ruhe gelassen sein und doch bemerkt werden. Hier, wo man ihn nicht bedrängt – auch Familienliebe kann bedrängen – wo er keine andere Verpflichtung fühlen muss, als die, für das Genossene zu bezahlen, fühlt er sich wohl. Im Schutze dieser unpersönlich-persönlichen Atmosphäre des Restaurants wird sein Inneres geschont, bleibt es unangetastet.

Es ist gerade dieses schwer zu umschreibende Etwas, diese besondere Ambiance der Gastlichkeit, die das gutgeführte Hotelrestaurant auszeichnet. Und gar nicht zu einem kleinen Teil macht es den Ruf der schweizerischen Gastfreundlichkeit aus, von der in der ganzen Welt herum geredet wird. Kann man denn nicht das Heim so gestalten, dass von ihm jener Nimbus der Gastlichkeit ausgeht? Wir kommen in Verlegenheit und müssen verneinen. Das Hotelrestaurant ist für die schweizerische Auffassung des Dienstes am Gast unentbehrlich. Wo anders könnte sich der Begriff des Stammtisches, an dem die Zeitläufe besprochen und Politik gemacht wird, entwickeln? Wo gäbe es sonst den Ort, wo der Geschäftsmann, der Unternehmer «zufällig» denjenigen finden kann, der ihm in seine Pläne passt, und wo liessen sich besser die politischen Fühler ausstrecken, Abtastungsversuche vornehmen, gegenseitige Tuchfühlung nehmen, und wo vernähme man so ganz unter der Hand, was etwa im Tun ist in der Wirtschaft und auf der innenpolitischen Bühne, wenn es nicht diesen Ort der zwangslosen Zusammenkünfte gäbe? Wie viel lässt sich hier ins Reine bringen, vertraulich besprechen, lassen sich gegenseitige Verpflichtungen eingehen, ohne sich zu vergeben. Zu Hause, im Heim wäre dies alles bindend, hätte das Gepräge des Privaten, Nahen und Intimen, und zusammen mit Angehörigen, mit der Diplomatie menschlichen Kontaktes weniger Vertrauten wäre alles schwieriger, zu fest umrissen. Das Leben lässt sich nicht auf feste Masse verpflicllten, alles ist Wechsel, was heute gilt, ist morgen vergessen, wer sich heute Freund, ist sich morgen vielleicht Gegner.

Diesem Gesetz des Wandels vermag das Restaurant des Hotels zu folgen, weil es sich eben nie so persönlich gibt wie die Familie.

Der Gast, der von auswärts kommt, nach langer Fahrt in ein Land, dessen Gewohnheiten und Gebräuche ihm vorerst noch unbekannt

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Für einen besseren Verfassungsschutz . . 2
Le tourisme printanier à Paris 2
Intense trafic en avril en Suisse 2
Quellensteuer und Hotellerie in Graubünden 3
Reisen – Eile mit Weile 3
Der neue Kursaal Engelberg 4
Preiszuschläge auf Futtermittelimporten . 5
Quand Bienne brade 6
Das neue Hotel Europa in Ascona (Ein Interview) 12
La situation des marchés 13

sind, ist noch viel mehr als der einheimische auf die Heimatmosphäre des Hotels und seines Restaurants angewiesen. Schon bevor er durch die Glastüre tritt, fühlt er instinktiv, was für ein Ton hier herrscht und ob es der Persönlichkeit des Besitzers gelungen ist, seinem Haus den «Geruch» des Hotels zu nehmen. Es sind wiederum Kleinigkeiten, unauffällige Aufmerksamkeiten, die dem Gast entgegenkommen und die feinfühlige Einsicht des Hoteliers in die Psyche des Gastes beweisen.

Der Gast aus fremdem Land kam nicht allein um der Sehenswürdigkeiten willen, er will eben so sehr auch das Leben des noch unentdeckten Landes kennenlernen. Er wird lächeln, wenn ihm Gerichte seines eigenen Landes vorgesetzt werden, die – in der besten Absicht zubereitet – doch nur imitiert sein können. Aber überrascht und neugierig wird er sein, wenn er herausspürt, dass das Hotelrestaurant seinen Geschmacksrichtungen und Gepflogenheiten entgegenkommt und doch die Eigenart des gastlichen Landes mit Würde zu wahren weiss. Und wenn er dann, gut untergebracht und wohlversorgt im Restaurant am weissgedeckten Tisch auf der Speisekarte zusammengestellt sieht, was er gerne haben möchte und wenn in seiner Freude die Namen der Speisen auch in seiner Sprache aufgeführt sind, so ist ihm der Hotelier, wenn er in unkonventioneller Weise an seinen Tisch tritt, längst kein Unbekannter mehr. Die Beziehung ist in gegenseitiger Sympathie bald hergestellt. Aus den paar ersten Fragen und Antworten über Reise und Ziel ergeben sich wie von selber gemeinsame Interessen, die oft Bande zu knüpfen vermögen, die den Gast auf Jahre mit dem Hotel verbinden können.

Der begabte und aufgeschlossene Besitzer eines Hotelrestaurants, der auch in der Welt herumgeschaut hat, sieht in der Führung seines Geschäftes noch ein höheres Interesse, das über dem wirtschaftlichen steht. In dem Masse, wie er in seinem Denken offen, vorurteilslos und empfänglich ist, trägt er bei zum gegenseitigen Verstehen von Gliedern verschiedener Rassen, Völker und Mentalitäten. Sein Wesen, die Stärke seiner Persönlichkeit, die nichts gemein hat mit dem händereibenden, mit Recht verulkten Gastwirt, ist durch das ganze Restaurant spürbar wie ein Hauch der hindurchzieht, und den alle spüren, vom Büffet bis zum letzten Zudienenden, Freude oder auch Verdriesslichkeit übertragend auf Gast und Personal. Von diesem Mann, der der Nerv des ganzen Betriebes ist, geht das Besondere aus, das seinem Restaurant das Vornehme, Gediegene, die innere Wärme und heitere Gastlichkeit verleiht, welche den guten Ruf seines Hauses in alle Welt tragen.

Der grauste Werktag kann eine festliche Note bekommen, wenn uns unversehens ein kleines Mahl in einem solchen Hotelrestaurant zuteil wird. Uns für eine Stunde freundlich umsorgen zu lassen, eigener Mühen um die Mahlzeit enthoben, kann uns dem Leben gegenüber versöhnlich stimmen; wir fühlen uns frohgelaunt und den Menschen zugetan wie lange nicht.

Gönnen wir es uns, sei es im eigenen oder im fremden Land, an einem weissgedeckten Tisch im Restaurant eines schönen Hotels zu sitzen, zur Zeit, da es dämmert und die Stehlämpchen auf den Tischen angezündet werden. Gönnen wir es uns, gefragt zu werden, was wir wünschen, und geniesserisch etwas nicht Alltägliches zu bestellen. Und während wir warten, wollen wir die Drehtüre nicht aus den Augen lassen und zuschauen, wer alles von ihr hereingeschwenkt wird; und bald werden wir das prickelnde Gefühl haben, mitten im Leben, mitten in der Welt zu sitzen und an ihr teilzuhaben.

Anna Schärer

Für einen bessern Verfassungsschutz

wf. Im Geschäftsbericht des Bundesrates über das Jahr 1956 finden sich zwei interessante Hinweise zur Frage des Ausbaues des Verfassungsschutzes. Man erfährt daraus, dass Mitte letzten Jahres ein Botschaftsentwurf über den *präventiven Verfassungsschutz* bei der Rechtssetzung im parlamentarischen Verfahren vom Bundesrat an das Justiz- und Polizeidepartement zurückgewiesen wurde «zur Weiterverfolgung im Rahmen einer Gesamtrevision des Geschäftsverkehrsgesetzes». Ebenso kann dem Bericht entnommen werden, dass die Stellungnahmen sämtlicher Departemente zum Gutachten von Prof. H. Nef vom 15. Januar 1953 über die Frage der *repressiven Verfassungsgerichtsbarkeit* bis Ende 1956, d. h. nach vier Jahren, eingegangen sind und sich nunmehr in Verarbeitung befinden. Diese lapidaren Feststellungen bestätigen erneut, dass die Abklärung der aufgeworfenen Probleme Widerständen begegnet und nur *mühsam* vom Fleck kommt. Die Langsamkeit, mit der hier vorgegangen wird, erweckt den Eindruck, als ob die Verwaltung, entgegen der positiven Haltung des Vorstehers des Justiz- und Polizeidepartements, der Einführung einer eidgenössischen Verfassungsgerichtsbarkeit nicht gerade gewogen sei.

Dieser Eindruck wird noch verstärkt durch den kürzlich erschienenen *Bericht über die Beziehungen zwischen Bund und Verbänden,* den der frühere Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements Dr. R. Rubattel im Auftrag des Bundesrates ausgearbeitet hat. In diesem Gutachten gelangt die Vermutung zum Ausdruck, dass die Kritiker der gegenwärtigen Praxis vielleicht «nicht richtig informiert» seien über die Vorsichtsmassnahmen, die jeweilen getroffen werden, um schon innerhalb der Bundesverwaltung Verfassungswidrigkeiten zu vermeiden. Die Gefahr von Verfassungsverletzungen liege nicht so sehr im mangelhaften Verfahren, als vielmehr in einer bestimmten «geistigen Einstellung», derzufolge das Recht wirtschaftlichen Interessen unterworfen werde. Der Bericht lehnt denn auch die Vorschläge für die Einsetzung eines «Verfassungsausschusses» der Räte und die Schaffung eines «Juristenkollegiums» ab, weil dabei die notwendige Konstanz der Praxis nicht gewahrt wäre. Leider gibt das Gutachten indessen keine Antwort auf die Frage, inwiefern das *Bundesgericht* im Gesetzgebungsverfahren eingeschaltet werden sollte. Das ist um so bedauerlicher, als im Unterschied zu anderen Vorschlägen doch gerade in diesem Falle eine konstante und wohl auch grundsätzliche Praxis gewährleistet wäre, da das Bundesgericht von Einflüssen politischer Gruppen unabhängiger ist und ausserhalb der Verwaltungshierarchie steht. Diese Frage ist auch im Nationalrat bei der Behandlung dreier Postulate zur *Revision des Initiativgesetzes* (Bundesgesetz über das Verfahren bei Volksbegehren und Abstimmungen betreffend Revision der Bundesverfassung) angeschnitten worden, und es bleibt nur zu hoffen, dass diese Gesetzesrevision mit den Vorarbeiten für die Verfassungsgerichtsbarkeit koordiniert und den Räten beförderlichst ein entsprechender Entwurf vorgelegt wird.

Im Verlaufe des letzten Jahres ist die *Lancierung von zwei Volksbegehren* betreffend Verfassungsgerichtsbarkeit und Prüfung von Volksinitiativen durch das Bundesgericht erwogen und angekündigt worden. Mit Rücksicht auf die pendenten Vorlagen der Verwaltung haben die Initianten die Unterschriftensammlung indessen vorläufig nochmals zurückgestellt, in der Meinung, dass die im Gang befindlichen Vorarbeiten für die Schaffung eines bessern Verfassungsschutzes inzwischen *beschleunigt* würden. Sollten diese Erwartungen nicht in Erfüllung gehen, so wäre es nur zu begrüssen, wenn mit den angekündigten Initiativbegehren Ernst gemacht und so der Angelegenheit auf diesem Wege der nötige Impuls gegeben würde. Die Kollision, die dadurch entstände, wäre zweifellos bedauerlich; sie lässt sich indessen vermeiden, wenn die zuständigen Instanzen zur Frage der Verfassungsgerichtsbarkeit *möglichst bald* in positiver Weise Stellung nehmen.

M. K.

Le tourisme printanier à Paris

10 % de plus d'arrivées étrangères – Les Anglais en tête des Européens

La direction générale du tourisme vient de publier les chiffres provisoires des arrivées d'étrangers (mais pas des nuitées) pendant les mois de janvier à avril 1957. Voici la comparaison avec la même période de 1956.

Arrivées étrangères à Paris

	1956		1957		%
Pays d'origine	Avril	Total	Avril	Total	57/56
USA	35 628	88 480	31 915	80 207	– 9
Canada	1 349	4 874	1 747	4 553	– 7
Grande-Bretagne	28 168	53 743	30 093	70 073	+ 30
Belgique	13 086	36 136	17 068	37 507	+ 4
Luxembourg	1 114	2 222	993	1 783	– 20
Pays-Bas	8 249	21 144	13 640	26 367	+ 25
Suisse	5 636	17 136	6 300	13 337	– 22
Allemagne	13 893	39 928	26 431	45 415	+ 14
Autriche	575	3 391	1 197	2 683	– 21
Italie	6 247	19 345	8 963	24 201	+ 25
Espagne	3 966	10 813	5 405	16 125	+ 49
Portugal	794	1 993	1 017	2 981	+ 50
Danemark	1 320	3 606	1 717	3 543	– 2
Norvège	760	2 115	940	2 001	– 5
Suède	2 029	5 354	2 327	5 175	– 3
Argentine	647	1 834	394	1 454	– 21
Brésil	487	1 435	431	1 297	– 10
Divers	10 881	38 023	14 693	46 581	+ 23
Total	134 829	351 572	165 271	385 283	+ 10

Cette statistique est particulièrement éloquente. Elle montre tout d'abord que le nombre des touristes anglais qui ont visité Paris a augmenté en avril 1957 de 30 093 (contre 28 168 en avril 1956) grâce au *relais de propagande* qu'a constitué Sa gracieuse Majesté Queen Elisabeth au début du mois d'avril. L'élément britannique représente d'ailleurs avec +30 % pendant ces premiers 4 mois le coefficient de progression le plus pondéré parmi les diverses nationalités. L'augmentation a été relativement plus grande chez les Espagnols (+49 %) et les Portugais (+50 %), mais en chiffres absolus, ces deux nations n'atteignent même pas le tiers de l'affluence anglaise.

Ce qui donnerait sans doute à réfléchir aux autorités comme aux hôteliers de France et de Navarre, c'est la diminution du nombre des arrivées Américains (–9 %), Canadiens (–7 %), Autrichiens (–21 %) et Suisses (–22 %). Les pays à monnaie plus ou moins forte ont boudé... Par contre les Allemands sont venus plus nombreux (+14 %) et les Néerlandais ont dépassé, en chiffres absolus, les Italiens, en augmentant d'un an à l'autre de 25 %. Mais tout compte fait: les recettes en devises fortes ont été moins importantes dans ces 4 mois de 1957 que l'année précédente, cependant que les dépenses des Français allant à l'étranger ne cessent de s'accroître, nonobstant les 2–3 % de surtaxe sur les devises. D'ores et déjà, le résultat de ces 4 mois apprendra aux responsables du tourisme français qu'avec des moyens artificiels... (subventions aux exportations invisibles, taxes à l'importation invisible, etc.) on ne peut créer une atmosphère propice au tourisme international. Certes, il est réconfortant de constater que 10 % de touristes étrangers de plus qu'en 1956 sont arrivés à Paris de janvier à avril 1957. Mais ce qui compte pour la balance des paiements, c'est l'excédent ou le déficit des recettes sur les dépenses touristiques en devises. Il faut donc attendre les résultats des autres régions, notamment de la Côte d'azur et le rapport du ministère des finances sur les opérations de change effectuées au cours officiel pendant ces 4 mois, avant de se permettre un jugement définitif.

Dr W. Bing

Le mouvement hôtelier a été très intense en Suisse en avril

En avril, l'hôtellerie a été sensiblement plus active que les mois précédents. Les *hôtels et pensions* ont enregistré 1,5 million de nuitées, ce qui représente 216 000 unités ou 17 pour cent de plus qu'il y a un an. L'apport des hôtes du pays a augmenté d'un dixième et celui des hôtes de l'étranger, auxquels reviennent 762 000 nuitées ou 51 pour cent (avril 1956: 48 pour cent), d'un quart environ.

Tous les groupes d'hôtes européens se sont considérablement renforcés (de 30 pour cent en moyenne) par rapport à la période correspondante de l'an passé, tandis que la clientèle de la plupart des pays d'outre-mer a fourni moins de nuitées. Le déficit est même de 19 pour cent pour les ressortissants des Etats-Unis. Près du tiers de la fréquentation étrangère (240 000 nuitées) s'inscrit au compte des Allemands; 133 000 nuitées proviennent des Français, 114 000 des Anglais, 54 000 des Américains du Nord, 46 000 des Italiens, 31 000 des Belgo-Luxembourgeois, 30 000 des Hollandais et le même nombre des Scandinaves.

Etant donné que l'année dernière les fêtes de Pâques tombaient à la fin de mars et au début d'avril, alors que cette année elles sont comprises intégralement dans le mois en revue, il importe de se fonder sur les résultats globaux des deux mois pour juger de l'évolution touristique de l'avant-printemps. En mars et avril, les Suisses ont totalisé 8 pour cent, les étrangers 16 pour cent et les deux groupes d'hôtes 12 pour cent de nuitées de plus que pendant la même période bimestrielle de 1956. Aux *Grisons,* sur le *Plateau,* dans le *Jura* et au *Léman,* les suppléments de nuitées pour les deux mois en question s'élèvent de 2 à 10 pour cent et dans les autres *régions,* hormis les Alpes vaudoises où la fréquentation a presque doublé, ils s'établissent entre 14 et 20 pour cent.

Aux *Grisons,* l'essor observé en mars (+15 300 nuitées) a été suivi d'une baisse du trafic en avril (–8100), de sorte qu'un gain de 2 pour cent seulement est noté pour l'avant-printemps. Les stations de vacances de l'Engadine ont enregistré en mars et avril des suppléments de nuitées remarquables, alors qu'à Arosa, Davos et Klosters, les résultats de l'an passé n'ont pas été atteints.

Les établissements de l'*Oberland bernois* ont annoncé en mars un excédent de nuitées de 9 pour cent au regard du même mois de 1956, grâce à l'enneigement favorable pour la pratique des sports d'hiver, et en avril, il a été enregistré un supplément de 29 pour cent, dû à un afflux plus substantiel de visiteurs qui se sont arrêtés dans les lieux de villégiature bordant les lacs. Au regard de la période correspondante de l'an dernier, les effectifs britanniques ont diminué d'un quart en mars et se sont renforcés d'un tiers en avril. La fréquentation allemande a augmenté respectivement de 30 et 60 pour cent.

Comme l'Oberland bernois, la *Suisse centrale* a bénéficié de l'excellent état de la neige en mars d'une part, et de l'expansion du trafic à Pâques d'autre part. L'accroissement de 9 pour cent du nombre des nuitées en mars et de 27 pour cent en avril s'est traduit par un surplus de 41 000 unités ou de 19 pour cent. Les Suisses ont fourni 20 000 nuitées (+17 pour cent) et les étrangers 21 000 (+22). Par rapport à la même période bimestrielle de 1956, les groupes allemand et britannique marquent un progrès de 26 pour cent et le contingent français une avance de 70 pour cent.

En *Valais,* un accroissement du trafic de 9 pour cent en mars et de 29 pour cent en avril a valu à cette région un apport supplémentaire de 27 000 nuitées ou de 16 pour cent. Les hôtes indigènes (+9 pour cent), allemands (+26) et français (+39) ont contribué pour plus des quatre cinquièmes au développement du trafic. A part Verbier, où la fréquentation a fléchi au cours des deux mois considérés, toutes les stations de sports d'hiver du Valais ont profité de l'essor, en particulier Crans (+28 pour cent), Saas-Fee (+27) et Zermatt (+16).

C'est au *Tessin* que le déplacement de la date de Pâques a influé le plus sur le mouvement touristique. En effet, le trafic accuse une progression de 31 pour cent en avril, alors qu'il marque un recul de 7 pour cent en mars. Pour les deux mois ensemble, il a été enregistré 58 000 nuitées de plus qu'au printemps 1956 ou un excédent de 19 pour cent. La clientèle du pays a augmenté de 11 pour cent et celle de l'extérieur de 26 pour cent. Plus de la moitié des nuitées des étran-

Je reviens de Bulgarie

par Bojen Olsommer

X. La Vallée des roses

N'est-ce pas une des premières images qui surgisse lorsqu'on évoque le pays d'Ivan Vazof?

Mais quel nom! Comme les Portes de fer, comme Chiraz, comme Ispahan, comme Djibouti, Bornéo... Il y a ainsi par le monde des villes et des vallées, des îles, dont le rêve s'empare le plus volontiers. Pourquoi ces couleurs? Elles doivent remonter à l'enfance, au temps où les notions n'existent pas, où les noms sont des paysages...

On imagine un vallon où la rose est chez elle, dans sa patrie, que rien ne lui dispute. Où elle se répand, immense, épanouie, multicolore, jusqu'aux étoiles... Et dégage un tel parfum que (selon certains voyageurs) tout l'air respirable en est saturé.

Ce n'est pas tout à fait cela.

Un coup d'ail sur la carte.

Les cultures de roses sont disséminées le long du corridor sous-balkanique (podbalkanski) compris entre la chaîne des Balkans et la Srédna-Gora. Il est très ouvert, les monts ne sont ni hauts ni abrupts, en sorte qu'il serait plus juste de parler d'une grande plaine. Comment localiser l'espace appelé vallée des roses? Est-ce l'ensemble du territoire? S'agit-il de Karlovo, où coule la Strouma? Ou plutôt de Kazanlik, fief de la Toundja, la région la plus fertile du pied des Balkans, à une septantaine de km. au nord de Plodiv?

Les champs de roses alternent, dans ces parages, avec les vergers, les champs de blé ou de légumes – car le paysan bulgare ne se nourrit pas de roses! (Encore qu'on en fasse aussi des confitures).

La fleur est petite, de la taille à peu près de nos plus belles églantines. Mais, pour le parfum, soit dit sans vouloir vexer nos rossignols, elle dame le pion à ses congénères occidentales,

Le fait est que la meilleure huile de roses concevable est fournie par cette petite rose, dans ce coin du monde: plantée ailleurs, en Asie mineure, en Afrique, sur la côte méditerranéenne, ou même en d'autres points du territoire de Bulgarie, pas très loin, à Plovdiv, à Stara-Zagora, elle n'a plus les mêmes propriétés.

Kazanlik, Karlovo, capitales de la rose. Leurs distilleries, que nous allons visiter, drainent la production du pays.

Les origines de cette industrie se perdent dans la nuit des temps. A une époque reculée, des champs de roses naturelles ou cultivées enchantaient déjà quelques sites de la péninsule balkanique, et on en tirait un parfum de choix. Dans sa description de la Macédoine, Hérodote cite les jardins de roses de Midas, le Midas de la légende. Là fleurissaient des roses dont la plus petite avait seize pétales et un parfum agréable...

La Vallée des roses a donné à la Bulgarie son plus grand poète, Ivan Vazof, tout comme Chiraz a donné à la Perse Saadi, l'auteur du Jardin des roses.

Mais où est la rose?

Le corridor s'étend à perte de vue et, quand on y entre, ses proportions empêchent de la distinguer. Comme le cep dans le vignoble. Elle se fond dans le paysage, dont on remarque tout juste qu'il est lavé ça et là de rose violacé.

Il faut s'arrêter, aller vers elle, se pencher. Et tout à coup, un déclic: on ne voit plus qu'elle. Elle vous cause un moment d'émotion et d'incrédulité. Répétée à l'infini, mi-sauvage, elle a tant d'expression qu'on rougit presque de nos roseraies.

Assieds-toi, voyageur. Ces champs apparus impassibles ne sont que vie et voyage. Le vent, la rosée, les oiseaux, les insectes... Un bateau aux voiles pleines. Et entre tes pieds grouillent, dans de minuscules ravins sous la forêt, des espèces innombrables. On butine, on déménage, on s'épouse, on se mange.

Au lever du soleil, la place est investie par le travail humain. Des files d'ouvriers, d'ouvrières, avancent entre les rangées. Un petit âne pensif, obstiné, attend au bout de l'allée. Chaque seconde, une multitude de têtes fragiles tombe dans les paniers. Parfois flambe au milieu des rosiers un costume brodé, un tablier rayé de vert, d'orange, de noir. La brise charrie des chansons, avec le parfum de la luxueuse vendange qu'on empile dans des sacs.

Une hallucinante alchimie.

En suivant l'âne chargé d'odeurs, on rejoint les alambics: gigantesques orgues rouges qu'emprisonne un inextricable filet de tuyauterie, de serpentins, de collecteurs. Le cuivre rutile, la flamme monte, la vapeur siffle. Partout coule l'eau des inlassables ablutions qu'exige cette fabrication. Torse nu, le ventre ceint d'un tablier délavé, des espèces de démons enfournent, défournent...

La moisson est versée dans les chaudières. La première opération s'achève bientôt par une précipitation d'eau de roses: elle pleut, elle ruisselle. Elle est ensuite distillée et redistillée jusqu'à ce qu'elle abandonne un fluide gras, verdâtre, qu'on voit surnager en quantités infimes dans les conduits vitrés où elle circule.

Cette humeur est recueillie avec un soin jaloux dans des condensateurs cachetés. A observer les précautions prises (rappelant celles qui président au lavage du sable aurifère), on est saisi de respect pour ce subtil esprit de la rose. Et en effet, chaque goutte est une fortune.

Quatre tonnes de pétales pour un kg.

Oui, quatre tonnes, des millions de fleurs, se soldent par un seul petit kg. d'essence.

A ce taux-là, on comprend qu'une grande coopérative de la région s'enorgueillisse de sa production de l'an passé: soixante kg. Elle n'en espère pas autant pour cette année.

Restent encore quelques anciennes installations, qu'on chauffe au bois. Toutefois, la plupart de modèles

gers proviennent des touristes allemands (+35 pour cent). Le repli noté en mars à Ascona, Brissago, Locarno et Lugano a été plus que compensé en avril, puisque ces quatre stations ont annoncé pour le mois en revue des gains de nuitées allant de 19 à 44 pour cent.

L'évolution a été pareille, bien que moins marquée, dans la *région du Léman,* où les chiffres de l'an passé ont été à peine atteints en mars et dépassés de 44 000 nuitées ou d'un cinquième en avril, de sorte que le bilan des deux mois de l'avant-printemps se solde par un excédent de 10 pour cent en moyenne. Les Français ont fourni 77 000 nuitées (+16 pour cent), les Anglais 39 000 (+14), les Allemands 36 000 (+24) et les Italiens 28 000 (+37). L'apport global des hôtes du dehors s'est accru de 12 pour cent et celui des hôtes indigènes de 8 pour cent. Montreux et Vevey, qui avaient essuyé des pertes de 22 et 3 pour cent en mars, ont enregistré des gains de 54 et 24 pour cent en avril.

Dans les *Alpes vaudoises,* les efforts faits pour remédier à la baisse de la fréquentation dans les établissements climatiques en intensifiant le trafic touristique ont continué de porter leurs fruits. Après que le chiffre des nuitées de mars 1956 eut été doublé, on a enregistré en avril un surplus de 83 pour cent, relevant ainsi le total des nuitées à 25 000. L'apport de l'étranger marque une hausse de 127 pour cent. Les Français ont inscrit à eux seuls 11 000 nuitées (+ 373 pour cent). Indépendamment de Leysin, station qui a logé presque six fois plus d'hôtes, Villars-Chesières (+38 pour cent) et Château-d'Oex (+58) ont également bénéficié de l'essor.

Dans le *Jura,* l'accroissement du trafic a été un peu moins prononcé en avril qu'en mars, alors qu'en *Suisse orientale* il s'est sensiblement plus développé en avril. La progression est respectivement de 10 et 14 pour cent pour les deux mois.

Dans les *grandes villes,* le déplacement de la date de Pâques ne semble guère avoir influé sur le mouvement touristique dans les années 1955 et 1956. Pour la période examinée, les résultats dépassent de 5 pour cent en moyenne ceux d'avril 1956. Bâle (–9 pour cent) et Berne (–4) n'ont toutefois pas participé à cette amélioration. Le total des nuitées a progressé de 5 pour cent à Genève, de 7 pour cent à Zurich et de 16 pour cent à Lausanne. Le taux moyen d'occupation des lits est monté à 75 pour cent (74) à Genève, à 71 (67) à Zurich, à 63 (62) à Berne en raison de la réduction du nombre des lits d'hôtes, et à 59 pour cent (55) à Lausanne, tandis qu'il est descendu à 72 (80) pour cent à Bâle.

Dans les *sanatoriums d'altitude et établissements de cure,* la fréquentation a continué de baisser. Au regard d'avril 1956, le nombre des nuitées est descendu de 15 600 ou de 7 pour cent pour tomber à 209 000, alors que le taux d'occupation est passé de 70 à 73 pour cent, l'offre des lits étant plus faible.

Quellensteuer und Hotellerie in Graubünden

Die *Sektion Arosa* des SHV schreibt uns:

Nachdem die Erfassung der Steuern an der Quelle schon in verschiedenen Kantonen zu erheblichen Schwierigkeiten geführt hat, ist es für uns ganz klar geworden, dass dieses Problem nicht nur eine kantonale Angelegenheit ist, sondern vom SHV als gesamtschweizerisches Problem betrachtet werden muss.

Die Quellensteuer bringt dem Hotelier sehr grosse Nachteile, wie:

1. Vom psychologischen Standpunkt aus ist es bestimmt nicht gleich, ob der Hotelier dem Angestellten bei der Auszahlung des Lohnes die Steuern in Abzug bringt, oder ob letzterer von einer öffentlichen Amtsstelle (Gemeindekanzlei, Steuerverwaltung, usw.) dafür veranlagt wird und den entsprechenden Betrag dort abliefern muss.
2. Unsere seinerzeitigen Befürchtungen, dass das Personal bei der Quellenbesteuerung durch den Arbeitgeber höhere Löhne verlangen wird, haben sich an verschiedenen Orten schon erfüllt. Ein grösserer Teil des Personals verlangt heute schon *Netto-Löhne,* so dass die Quellensteuer schliesslich, wie befürchtet, zu Lasten des Hoteliers und nicht des Arbeitnehmers geht.
3. Im Kanton Graubünden wird das Inkasso der Quellensteuer auf verschiedene Arten praktiziert, was ohnehin schon eine Rechtsungleichheit darstellt. In Arosa zum Beispiel wird der Hotelier nicht nur zum Steuereinzieher gestempelt, sondern er muss sogar noch die Veranlagung selbst vornehmen. Solche Methoden sollten in der ganzen Schweiz ausgeschaltet werden, da beim heutigen Personalmangel dem Hotelier nicht zugemutet werden kann, als Steuereinzieher und darüber hinaus noch als Steuerveranlager zu funktionieren.
4. Es ist nachgewiesen, dass durch die Quellensteuer in Graubünden die öffentlichen Verwaltungen nicht weniger, sondern mehr Arbeit bekommen. Wegen dieser neuen Steuer müssen effektiv alle Betriebe einer Kontrolle unterzogen werden, während früher nur die Verwaltungen kontrolliert werden mussten. Also eine bedeutende Arbeitszunahme durch Kontrollarbeiten.
5. Besonders nachteilig wirkt sich aber das finanzielle Endergebnis aus, denn es ist auch in diesem Punkte nachgewiesen, dass dem Kanton und den Gemeinden grössere Summen verlorengehen durch die Veranlagungen der Arbeitgeber. Diese können nämlich nicht alle Berechnungsfaktoren ausnützen, wie es eine hierzu bestimmte und besonders geschulte Veranlagungsbehörde machen könnte. Wir kommen noch auf diesen Punkt zurück.
6. Durch den in Graubünden aufgestellten Tarif für die Quellensteuer entstehen aber auch Steuerungleichheiten. Der Schweizer bezahlt mehr als der Ausländer!

Von der Hotellerie aus haben wir öfters Gesuche an die kantonale Steuerverwaltung Graubündens und an das Finanzdepartement gestellt, um wieder normale Verhältnisse herstellen zu können. Leider ohne Erfolg. Aus diesem Grunde ist es vielleicht interessant, wenn wir die Geschichte der Quellensteuer in Graubünden einer breiteren Öffentlichkeit bekanntgeben.

Seinerzeit, als im Kanton Graubünden grössere Kraftwerkbauten in Angriff genommen wurden, war es selbstverständlich, dass die daran beteiligten Arbeiter auch vom Fiskus erfasst wurden. Aus diesem Grunde lautete im revidierten kantonalen Steuergesetz vom 30. März 1952 der Art. 100 wie folgt:

«Der Grosse Rat *kann* für Personen, die im Kanton keinen dauernden Wohnsitz haben, durch Verordnung die Erhebung der Erwerbssteuern an der Quelle einführen.»

Am 28. November 1952 wurde vom Grossen Rat eine Vollziehungsverordnung erlassen, deren § 44 wie folgt lautet:

«Von Personen, die, ohne in der Schweiz Wohnsitz zu nehmen, aus dem Ausland zugereist sind und im Kanton eine unselbständige Erwerbstätigkeit ausüben, wird die Erwerbssteuer vom Arbeitgeber durch *Abzug in Prozenten* der *ausbezahlten* Lohnsumme erhoben.»

Soweit wäre alles in Ordnung gewesen, wenn diese Art des Steuereinzuges nur für die ursprünglich vorgesehenen Kraftwerkbauten angewendet worden wäre.

Die kantonale Steuerverwaltung war aber anderer Ansicht und hat diese Steuer auch auf die Hotellerie und sogar auf die Landwirtschaft, ja eigentlich auf alle Betriebe ausgedehnt, welche ausländische Arbeitskräfte beschäftigen. Bei einer Aussprache mit dem Chef der kantonalen Steuerverwaltung haben wir ihn ausdrücklich auf gewisse Schwierigkeiten aufmerksam gemacht, nämlich:

a) Psychologisches Moment, wie schon erwähnt.
b) Mehrarbeit für Arbeitgeber und Steuerverwaltung.
c) Finanzielle Auswirkungen, besonders bei Inhabern von kleinen Betrieben, von welchen man gar nicht verlangen kann, dass sie die komplizierten Steuerveranlagungen vornehmen.
d) Die Verschiedenheit der Ausrechnungsfaktoren in den verschiedenen Betrieben, besonders im Baugewerbe und in der Hotellerie.

Im Baugewerbe z. B. ist es verhältnismässig leicht, das reine Einkommen eines Arbeiters festzustellen. In der Hotellerie aber ist es sehr schwer, die verschiedenen Arten von Personal genau und ganz besonders gerecht zu taxieren (Fixbesoldete, Trinkgeldberechtigte ab Trone, direkteinkassierendes Personal usw.).

Da die verschiedenen Gesuche des Gemeinderates Arosa und des Hotelier-Verein Arosa zu keinem Erfolg führten, liessen wir durch Privatdozent Dr. Piceroni (Zürich) ein Gutachten ausarbeiten und richteten anschliessend eine entsprechende Eingabe an den Kleinen Rat des Kantons Graubünden.

Unser Hauptbegehren, das auch im Entscheid des Kleinen Rates vom 1. März 1957 auf der ersten Seite wiederholt wird, lautet wie folgt:

«. . . es sei die Verfügung der kantonalen Steuerverwaltung vom 27. August 1956 dahin abzuändern, dass der vor ihrem Entscheid praktizierte Einzug der Quellensteuer durch die Gemeindeorgane erneut in Kraft gesetzt wird, wobei die Hotelbesitzer durch die Ausstellung von Lohnausweisen diesen Einzug nach Möglichkeit erleichtern und sichern werden.»

In seinem siebenseitigen Entscheid kommt der Kleine Rat gar nicht auf diese Frage zurück, und unser Wiedererwägungsgesuch wird ohne stichhaltigen Grund abgewiesen.

Dafür aber wird die Angelegenheit der Direkttrinkgelder auf eine Art behandelt, die jedem gesunden Menschenverstand widerspricht. Auf Seite 5 des genannten Entscheides steht deutlich:

«Direkttrinkgelder bildeten **nie** Gegenstand einer Quellenbesteuerung.» (! !)

Dadurch aber, dass die Direkttrinkgelder nicht erfasst werden sollen, entgehen den Gemeinden und dem Kanton enorme Summen. Auf Grund von zwei Beispielen möchten wir das beweisen:

1. In einem Hotel war ein Italiener als Chasseur tätig. Er besorgte die Garderobe und verkaufte Patisserie und Zigaretten. Die entsprechenden Trinkgelder wurden von ihm direkt einkassiert und vom Hotelier auf etwa 600 Fr. monatlich geschätzt. Der Betreffende hatte einen Grundlohn von 30 Fr. pro Monat und nur die Kost im Hotel. Das Zimmer hatte er auswärts, es wurde von ihm selbst bezahlt. Da nun die Direkttrinkgelder nicht an der Quelle erfasst werden, erreichte das steuerbare Einkommen des Betreffenden nicht einmal die Minimalsumme von 2000 Fr. jährlich, so dass er steuerfrei ausging. Bei Erfassung des Direkttrinkgeldes aber hätte die Quellensteuer bei einer Anstellungsdauer von nur 75 Tagen einen Steuerbetrag von Fr. 126.50 ausgemacht.
2. Ein Kellner in einem andern Hotel tippte im Laufe der Wintersaison auf der Registrierkasse einen Betrag von über 50 000 Fr., was bei 10% Trinkgeld einen Erwerb von 5000 Fr. ausmachen würde. Auch in diesem Falle wäre dieses Direkttrinkgeld nicht Gegenstand einer Quellenbesteuerung. Es stellt sich aber noch eine weitere Unzukömmlichkeit ein. Der Betreffende hat z. B. einen Grundlohn von 30 Fr. Der Hotelier kann also gar nicht haftbar gemacht werden für den Einzug der Quellensteuer, da der Grundlohn knapp für die AHV ausreicht und der ganze Erwerb des Angestellten direkt durch dessen Hände geht. Die «Quelle» ist hier eindeutig beim Gast und nicht beim Arbeitgeber.

Diese Fälle stehen aber nicht allein da, und man muss sich die Frage stellen, ob die getroffene Lösung wirklich das «Ei des Kolumbus» darstellt.

Wir hoffen, mit diesen Darlegungen die Nachteile der Quellensteuer für die Hotellerie in Sicht gerückt zu haben, und dass sich der SHV und seine Sektionen mit allen ihnen zu Gebote stehenden Mitteln dafür einsetzen werden, dass die Hoteliers nicht noch mehr als Steuereinzüger, ja sogar als Steuerveranlager gestempelt werden. Unter keinen Umständen sollten Eingabetermine verpasst werden!

Reisen – Eile mit Weile

Der Vorstand des Schweizer Hotelier-Verein hat kürzlich in einer Erklärung alle Bestrebungen zur Liberalisierung des Reisendenverkehrs, die durch die Pläne für die Verwirklichung einer Freihandelszone und des Gemeinsamen Marktes neuen Auftrieb erhalten, lebhaft begrüsst.

Ein Rekordsommer des Tourismus steht wiederum bevor. Die Reisebüros berichten von einem Massenandrang der Amerikaner, die Europa besichtigen wollen. Dazu kommt immer ausgeprägter die Strukturwandlung, die der Fremdenverkehr durch das Überhandnehmen des Sozialtourismus erfährt. Aus einem «Luxus» wohlhabender Leute von einst ist das Reisen zum «Massenartikel» geworden, und die Entwicklung hinsichtlich Ferienzeit und 5-Tage-Woche begünstigt weiterhin diesen Trend. Eine kleine, aber typische Illustration: man sehe sich einmal die Karten an, die während der Ferienzeit am Stammtisch eines Sportklubs junger Leute eintreffen: aus aller Herren Ländern kommen die Grüsse; wer im eigenen Kanton geblieben ist, fällt schon fast als seltsamer Vogel auf . . .

Motor und Flugzeug haben die Distanzen einschrumpfen lassen, machen den ganzen Kontinent zum leicht erreichbaren Ferienland. Um so kontrastreicher wirken die «erratischen Blöcke», die an den Grenzen noch herumliegen, die Barrieren, die durch die Pass- und Zollformalitäten errichtet werden. Die Fahrplankonferenzen pflegen triumphierend zu verkünden, wie es gelungen sei, internationale Verbindungen zu verbessern, einige Minuten Fahrzeit zu gewinnen – dafür bleibt der Zug an der Grenzstation, in Buchs oder Chiasso/Como, dreiviertel oder eine Stunde stecken wie zu Grossvaters Zeiten.

Zu Grossvaters Zeiten? In Wirklichkeit reiste man damals viel unbehelligter, ohne Plackereien, mit weniger Formalitäten. Vor dem Ersten Weltkrieg genügte es, ein Billet nach irgendeiner europäischen Hauptstadt zu lösen, und niemand verlangte an der Grenze einen Pass. Und es ging auch, ging sogar ganz ausgezeichnet.

Warum sollte es im Zeitalter des Motors und des Flugzeugs nicht mehr gehen? Man pflegt einzuwenden, es gelte, «unerwünschte Elemente» fernzuhalten, Kontrolle zu üben. Mit diesem Argument hatte man auch den Visumszwang gestützt – er ist seither gefallen, und keine einzige der angesagten Plagen hat sich eingestellt. Unerwünschte Elemente? Man las kürzlich, die Bankräuber in Genf seien *mit allen Waffen* nach Genf eingereist, unbemerkt von der Kontrolle . . . Kein Passzwang und keine Zollkontrolle hat seinerzeit die Rumänen, die den Anschlag auf die Gesandtschaft verübten, gehindert, Schusswaffen mitsamt der Munition und allem Zubehör von München nach Bern zu schaffen. Für Delinquenten ist die Kontrolle ein Spinnennetz, sie kennen die Maschen, wo und wie man durchschlüpft. *In der Praxis sind die Formalitäten nichts anderes mehr als eine überflüssige Plackerei für die anständigen Reisenden, ein Zeitverlust, ein Zwang, eine Weile einzuschalten an einem Ort, der jedes Interesses bar ist.* Wir wissen wohl, dass letztes Jahr gewisse Erleichterungen vorgenommen wurden, doch es ist Zeit geworden, das System selber zu liquidieren, ein System, das den durch den Motor geschaffenen Grossraum in bürokratische Kleinräume zerhackt, ohne dass man noch wüsste, welch vernünftigen Sinn dies haben sollte. In Skandinavien ging man bereits dazu über, die Passformalitäten zu beseitigen, der Gemeinsame Markt strebt dem gleichen Ziel zu – warum sollte das traditionelle Reiseland Schweiz am Schwanz rangieren wollen? Wäre es nicht zuletzt auch für unser Fremdenverkehrsland eine weltweit wirkende Reklame, wenn die *Schweiz die Initiative* ergriffe zur *Liquidation der Passformalitäten* unter den Ländern der freien Welt? Ängstliche Gemüter mögen bedenken, dass, wie schon erwähnt, der Schritt nicht einmal so «revolutionär» wäre: er führte nur zur Herstellung eines Zustandes, dessen sich Europa in früheren Zeiten bereits erfreute.

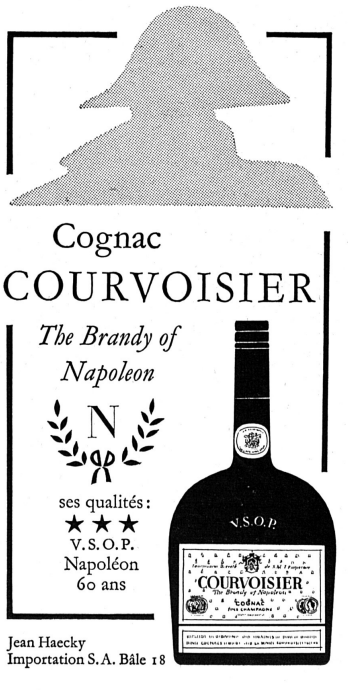
Schweiz. Studiengruppe für Konsumentenfragen

Man muss den Preis bezahlen

k. Auf Anfang April dieses Jahres hat ein grosses metallurgisches Werk des Ruhrgebietes die 42-Stunden-Woche für seine Arbeiter eingeführt, Der Beschluss beruhte auf einer Abmachung zwischen Gewerkschaften und Arbeitgeber, wobei man sich nicht lange zu fragen braucht, wer die treibenden Kräfte waren; gewiss nicht die Arbeitgeber, für die solche *Arbeitszeitverkürzungen* mit schwer zu lösenden Problemen und Unzukömmlichkeiten verbunden sind.

Auch in unserem Land vertreten die Gewerkschaften mit zunehmendem Druck das Postulat der Arbeitszeitreduktion. Vorläufig können sie damit nur eine indirekte, zusätzliche Lohnerhöhung erreichen (mehr Überzeitzuschläge), da der scharfe Mangel an Arbeitskräften eine tatsächliche Verkürzung der Arbeitszeit kaum zulässt. Die Massnahme bedeutet also, wo sie durchgeführt wird, zunächst «nur» *Kosten- und Preissteigerungen,* die an sich nicht willkommen sein können. Daneben jedoch kann sie zu *Umstellungen in der Betriebsweise* zwingen, die ebensowenig erwünscht sind. So sah sich das erwähnte Werk im Ruhrgebiet veranlasst, zum ununterbrochenen Schichtbetrieb überzugehen, was bedeutet, dass die Arbeiter zwar mehr Anspruch auf Freizeit haben, dass diese aber nur noch 13mal im Jahr auf einen Sonntag fällt. Dass damit der Zusammenhang der Familie und die Pflege des gesellschaftlichen Lebens nicht gefördert werden, vom Religiösen gar nicht zu sprechen, kann nicht übersehen werden.

Die Arbeitgeber können für diese Entwicklung kaum verantwortlich gemacht werden. Ihnen auferliegt eine Verpflichtung: Auch unter solchen widerwärtigen Verhältnissen alles zu tun, um den Betrieb ungeschmälert aufrechtzuerhalten und die *Produktivität zu fördern,* aus deren Steigerung allein die erhöhten Kosten bestritten werden können. Die Arbeiter selber aber sollten sich wohl überlegen, welche ihrer gewerkschaftlichen Postulate ihnen wirkliche und in jeder Hinsicht lohnende Vorteile versprechen. Höhere Einkommen sind schön, aber nutzlos, wenn sie von steigenden Prei-



récents, permettent une distillation rapide sur une graduelle. Soixante kg...

Les dernières venues, les plus impressionnantes par leurs dimensions et les commentaires des techniciens – en vous les faisant visiter, ils vous déclarent froidement que le liquide véhiculant d'un étage à l'autre la précieuse âme de la rose dans les tubes n'est pas de l'eau, mais du pétrole – permettent la préparation du *concret,* pâte utilisée, comme l'essence, dans l'industrie du parfum.

Un fluide plus précieux que l'or.

On comprend que l'huile de roses soit conservée dans les caves des banques. A sept ou huit francs suisses le gramme... Les magasins la vendent dans de minuscules flacons qui n'en contiennent pas cinq grammes et qu'on appelle mouscals – à rapprocher du *meskhal* persan, un poids de même valeur.

Selon Monfreid, la contrebande de l'huile de roses est quasiment exclue, à cause de l'odeur. C'est plausible.

En tout cas, on ne peut demeurer plus de quelques minutes dans une chambre forte où l'on serre les flacons. Malgré leur fermeture à l'émeri, scellée pardessus le marché à l'aide d'un film de matière plastique, l'air est saturé de parfum. Opiniâtre, exclusif, l'esprit de la rose vous tourne la tête. Il y a quelque chose d'inexprimablement fané, flétri, antique, et tant d'attrait qu'on le respirerait plus que de raison.

En remplir son bas de laine pour se prémunir contre les dévaluations: comment dire après cela que l'argent n'a pas d'odeur? Aller de temps en temps renifler ses écus...

La médecine a essayé de l'administrer, comme l'or. Des femmes de ce pays conseillent d'en porter toujours une ampoule au cou pendant la grippe: c'est meilleur que l'ail et plus distingué. Mais c'est aussi beaucoup plus cher.

Les somnambules de Karlovo.

On distille le plus souvent sous des hangars en plein vent. Malgré quoi s'attache aux appareils une épaisseur de parfum à couper au couteau. Est-ce à cause de cela que les travailleurs ont cette allure de visionnaires?

Il vont et viennent comme des ombres. S'évanouissent dans le dédale des tuyaux... Se rematérialisent dans votre dos avec une soudaineté effarante.

Ils ont des yeux qui ne vous voient pas. Ils ne répondent pas aux questions. Il font le geste de vous envoyer à la figure une pelletée de charbon, qui finit miraculeusement sa trajectoire dans un foyer. Ils vident les cucurbites, emportent les résidus... Pauvre chose que cet amalgame de pétales mortes, décolorées, molles comme du papier trempé.

Leur tablier embaume. On pourrait le laver et le relaver cent fois sans rien y changer. Il est imbibé de rose pour toute sa vie de tablier, imbibé jusqu'à la moelle.

Devant un condensateur, ils se tiennent au garde-à-vous, le regard inspiré. Mais quand cette attitude vous frappe, ils sont déjà en train de traverser le hangar, et tout ce que vous apercevez d'eux pendant ce temps, c'est un reflet verdâtre. Ils disparaissent derrière une chaudière. Et tout à coup ils sont dessus. Et tout à coup dedans, pour le rinçage. Et l'eau coule de partout, sans arrêt. Et cette odeur qui donne le vertige...

Quand on prend conscience de l'heure, il est passé midi. Ils viennent de manger. On les voit qui, se tenant par la main, dansent une ronde devant les alambics au son d'un violon aigre. *(à suivre)*

La semaine prochaine: *Sur le chemin de Varna.*

sen wieder aufgefressen werden, und vermehrte Freizeit ist ein erstrebenswertes Ziel, aber nur, wenn sie sinnvoll verwertet werden kann und dem ganzen Menschen dient. Wenn sie aber den Menschen aus dem natürlichen Gesamtrhythmus von Arbeit und Entspannung, von äusserer Anstrengung und innerer Erbauung herausreisst, ist dann nicht vielleicht doch dieser Preis zu hoch – für den Einzelnen und für die Gesellschaft als Ganzes? Wir müssen wissen, was uns wichtiger ist, und haben in jedem Falle die Kosten zu tragen; denn es fällt nichts vom Himmel ausser Regen und Schnee!

GPD

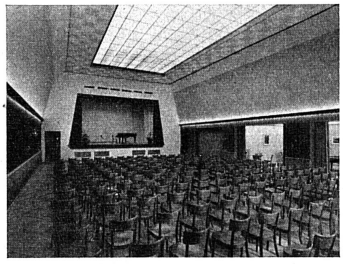
Engelberg feiert die Eröffnung seines neuen Kursaals

Vor kurzem berichteten wir über den neuen Kursaal des appenzellischen Kurortes Heiden, der sich rühmen könne, der modernste Kursaal der Schweiz zu sein. Nunmehr reicht sich Engelberg, ebenfalls einer der ältesten Kurorte unseres Landes, in die Reihe jener, die eine totale Kursaalerneuerung verwirklicht und damit ein Werk geschaffen haben, das die Legende von der fehlenden Initiative und dem fehlenden Wagemut der Engelberger gründlich Lügen straft. Zusammen mit der Neugestaltung des Kurparkes steht nun den Gästen dieses repräsentativen Kurortes im Herzen der Zentralschweiz ein gesellschaftliches Zentrum zur Verfügung, das den Bedürfnissen seiner vielgestaltigen Kundschaft in jeder Weise entspricht.

Es war schon lange ein offenes Geheimnis, dass sowohl das alte Kurhotel mit seinen Badeanlagen, als auch die Kurplatzanlage mit Musikpavillon veraltet waren und den Gästen nicht mehr das zu bieten vermochten, was sie erwarteten. Der Kurverein Engelberg hat deshalb im Jahre 1953 den Luzerner Architekten *Anton Mozatti* beauftragt, ein Gutachten darüber zu erstellen, was aus der alten Kurhausliegenschaft gemacht werden könne. Zum vornherein ergab sich, dass sie als Umbauprojekt nicht in Frage komme, sondern dass nur in einer *Neuanlage* eine befriedigende Lösung gefunden werden könne. Der Kurverein entschied sich denn auch für den Ankauf der Liegenschaft im Ausmasse von ca. 19 000 m², womit er die Möglichkeit erhielt, den für Engelberg fehlenden zusammenhängenden Kurbezirk zu schaffen. Es musste aber noch der Erwerb des Konzertsaales vom Grand Hotel hinzukommen, um den Baugedanken in zufriedenstellender Weise verwirklichen zu können. Architekt Mozzatti war es, der mit der Planung von Kurpark und Gebäuden beauftragt wurde. Sein Projekt gelangte zur Ausführung.

Bei den Dispositionen musste von Anfang an dem Umstand Rechnung getragen werden, dass der Kurbezirk den Bedürfnissen sowohl der *Sommer-* als auch der *Wintersaison* entsprechen soll. Die relativ grosse Freifläche des Kurparkes dient denn auch im Winter dem Eissport, ebenso die Tennisplätze.

Bei der Weiträumigkeit des Kurparkes ist es für die Gäste ein Vergnügen, hier zu lustwandeln oder abends den Klängen der Kurkapelle zu lauschen, für die in eleganter Eisenbetonkonstruktion eigens ein *Musikpavillon* geschaffen wurde, der eine gute Akustik gewährleistet. Mit den Eingangs- und Wandelhallen verbunden ist das Verkehrsbüro mit Direktionszimmer, Garderoberäume und ein Kinderhort.

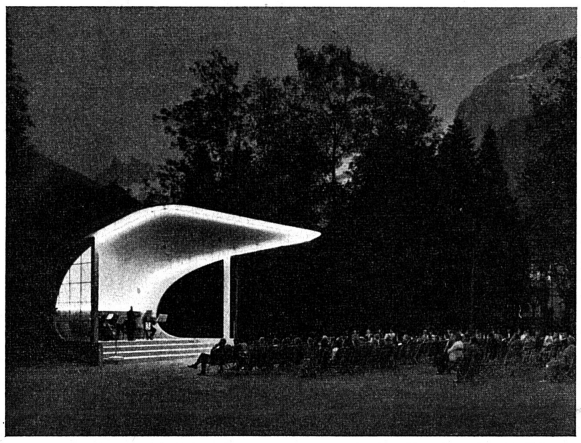


Durch die Halle des Casinos gelangt man zum *Boule- und Konzertsaal*. Ein Seitenkorridor führt zur *Bar* und zum *Dancing*, beides konstruktiv und innenarchitektonisch sehr sauber und freundlich gestaltete Räume, ohne Popanz und hypermoderne Note, aber in jeder Beziehung sympathisch und gediegen. Sämtliche Gesellschaftsräume können durch Öffnen der Faltwände zu einer Raumeinheit kombiniert werden. Während die Dancing-Bar für ca. 60 Gäste Platz bietet, liegt das Fassungsvermögen des Konzertsaales mit Empore bei ungefähr 450 Plätzen.

Für die Ausschmückung der Innenräume wurde von den Malern *Alfred Sidler, Edy Renggli* und *Robert Wyss* eine Reihe Bilder zur Verfügung gestellt, die durch ihren künstlerischen Wert wesentlich zur Hebung der Raumatmosphäre beitragen. Der künstlerische Schmuck der Anlage wird durch eine von *Franco Annoni* entworfene Plastik in der Wandelhalle des Kurparkes seine Krönung erhalten. Die Figur soll den Menschen darstellen, wie er, losgelöst von profanen Gedanken, in sich hineinhört, so wie es Bestimmung eines Kurortes als Hort der Erholung ist, den Menschen durch Vergessen des Alltages wieder zu sich selbst zu führen.

Alles in allem betrachtet, stellt der Kurpark und Kursaal Engelberg sowohl im Hinblick auf seine Lage als auch auf seine architektonische Gestaltung ein Werk dar, das diesem zentralschweizerischen Fremdenplatz ein unschätzbares *Aktivum* bedeutet und ihm zweifellos neue Auftriebe geben wird.

Der Kurverein Engelberg hat keine Mittel gescheut, um etwas Grosszügiges und Schönes zu schaffen. Er hat die Genugtuung, dass man wohl zu sagen berechtigt ist, dass mit den verfügbaren Mitteln ein Maximum an Gegenwerten geschaffen wurde. Engelberg darf stolz darauf sein, seinen Gästen eine schöne Stätte der Entspannung und Unterhaltung zur Verfügung stellen zu können.



Am Ende eines Rundgangs durch die Parkanlagen und die Casinoräume, zu dem zahlreiche Gäste und die Presse geladen waren, gab der initiative Kurdirektor, Herr *Steger*, bekannt, dass Engelberg als Kurort etwas zu bieten beabsichtige, das dieses Fremdenzentrum im Hochtal attraktiver denn je gestalten werde. So sind musikalische Wochen vorgesehen. Wiederum gelangen die traditionellen Orgelkonzerte zur Durchführung. Neu ist der Versuch organisierter Bergwanderungen mit Führern, abseits der grossen Heerstrassen.

Feierlicher Festakt

Im Konzertsaal des Casinos fand am 7. Juli um 16 Uhr die offizielle Eröffnung des Kursaales Engelberg statt. Kurdirektor Steger leitete die Veranstaltung und der Präsident des Kur- und Verkehrsvereins, alt Landammann *Infanger*, betonte in seiner Ansprache, dass man mit dem neuen Kurpark und Kursaal Engelberg auch dem Gemüt etwas bieten wolle. Er dankte all jenen, die es materiell ermöglicht haben, das Werk zu schaffen, und zeigte sich erfreut darüber, dass im Kurverein eine junge Generation am Werke ist, die mit viel Optimismus an die Lösung der sich stellenden Probleme herantrittt. Bezüglich des Boulespiels stellt er fest, dass durch dieses keiner arm und keiner reich werde, dass es aber dazu beitrage, den Gästen einen Zeitvertreib zu bieten und dem Kursaal Einnahmen zu verschaffen, die er zu seiner Selbsterhaltung dringend benötige.

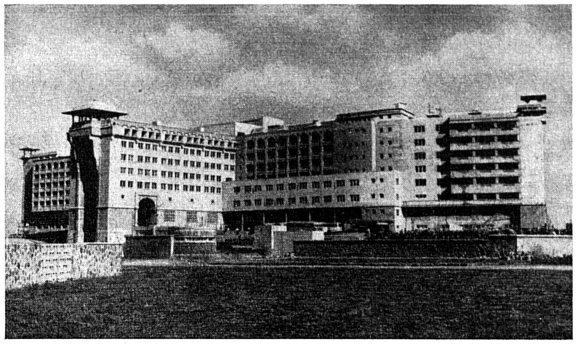
Architekt *Mozzatti*, Luzern, legte sodann eingehend das Werden und die Planung des Kursaals dar, worauf Nationalrat und Regierungsrat *Dr. Ming* (Sarnen) die Grüsse und Wünsche der Obwaldner Regierung überbrachte und den Satz prägte: «Ohne Selbsthilfe gibt es keinen Erfolg.» Er gedachte vor allem auch der Begründer des ersten Kursaals, die die Bedeutung eines solchen für den Kurort klar erkannt hatten. Waren es damals die Herren *Cattani*, so war es auch beim neuen Kursaal wieder ein Cattani (Nobert), der die Baukommission mit Glanz und Auszeichnung präsidierte. Auch andere Herren (Dr. Notz, Odermatt usw.) haben sich um das Zustandekommen des neuen Kursaals verdient gemacht. Herr Dr. Ming hob sodann die *wirtschaftliche, rechtliche* und *soziale Bedeutung der Kursäle* für unsere Fremdenkurorte hervor, die ohne eine solche Institution niemals die Bedeutung erlangt hätten, die sie heute haben. Er begrüsste es, dass Bestrebungen im Gange sind, den Spieleinsatz auf 5 Franken zu erhöhen, wofür sich bereits die Bundesversammlung in positivem Sinne ausgesprochen hat. Für die armen Berggebiete ist es von grösster Bedeutung, dass ein Fünftel der Bruttoeinnahmen aus dem Boulespiel dem Fonds für Elementarschäden zufliesst, sind es doch meistens die Bergtäler, die von Naturkatastrophen heimgesucht werden und diese Hilfe dringend benötigen.

Mit einem Wort von Heinrich Federer gab Dr. Ming dem Wunsche Ausdruck, es möge der Kursaal Engelberg, ohne die Sitten und Gebräuche des Engelberger Tales zu beeinträchtigen, der Talschaft neues Glück und neuen Wohlstand bringen, und es möge ihm nicht, wie der Bahn, widerfahren, dereinst als Anachronismus bezeichnet zu werden, denn auch die Bahn werde, wenn erneuert, schöner und leistungsfähiger gestaltet, dem Hochtal in Zukunft wertvolle Zubringerdienste leisten.

Herr Talammann *Franz Hess* unterstrich das grosse Interesse, das die Gemeinde Engelberg an der Entwicklung des Kurortes hat, der seit mehr als 150 Jahren seine Anziehungskraft auf Gäste aus aller Welt ausübt. Es ist nicht Aufgabe der Gemeinde, nur als Steuereinzieher zu walten, sondern ihre Pflicht ist es, auch für die Schaffung guter Lebensbedingungen des Kurortes zu sorgen. Aus diesem Grunde hat die Gemeinde dem Kur- und Verkehrsverein einen jährlichen Beitrag von 10 000 Franken zugesprochen, und zwar fest für die Dauer von 10 Jahren, um dem Verein seine propagandistische Aufgabe erleichtern zu helfen. Schliesslich setzte sich Herr Hess mit voller Überzeugung für die Aufrechterhaltung der Stansstaad–Engelberg-Bahn ein, die allein den wirtschaftlichen Bedürfnissen des Kurortes und der Talschaft gerecht zu werden vermag. – Nachdem Pater *Ulrich* die Grüsse des Klosters überbracht hatte, das den ersten Gastwirtschaftsbetrieb in Engelberg sein eigen nennen kann, und den Segen des Herrn über den neuen Kursaal erbat, entbot ein deutscher Gast namens der neuen Besitzer des Grand Hotels dem Kurverein seine Glückwünsche für den neuen Kursaal, der auch bei den deutschen Gästen regen Zuspruch erhalten werde.

Resolution zugunsten der Stansstad–Engelbergbahn

Zum Schluss begründete Herr Statthalter *Ed. Infanger* eine Resolution, in der der festen Überzeugung des Hochtales Ausdruck verliehen wird, dass eine sichere und krisenfeste Zufahrt nach Engelberg nur durch eine *direkte Eisenbahnverbindung von Luzern nach Engelberg* gewährleistet werde. In der Resolution, die mit Akklamation gutgeheissen wurde, fordern die Anwesenden die Regierungen der Kantone Ob- und Nidwalden, die Eidgenössischen Räte und den Chef des Eidgenössischen Post- und Eisenbahndepartementes auf, alles daran zu setzen, dass dem eindeutigen Volkswillen der beiden Halbkantone durch Anerkennung ihrer Ansprüche raschmöglichst entsprochen werde.



Ashoka-Hôtel, New Delhi, Inde

Un mammouth en Inde

Il y avait une fois non loin de Delhi, une région plus où moins boisée, un endroit idéal pour la rencontre des fauves.

Aujourd'hui, voilà sur la même légère colline, un mammouth, un hôtel mammouth naturellement...

Pour la première fois, un monstre pareil aux dimensions frappantes, fut mis au monde en moins d'une année. Comme à l'époque des Pharaons, souvent plus de dix mille êtres humains ont travaillé jour et nuit pour achever cette œuvre.

Maintenant, dans un pays de merveilles, l'Ashoka est le rendez-vous des Chefs d'Etats et réunit aux grands banquets l'élite de la capitale. Les différents restaurants offrent des spécialités des quatre coins du monde et sous un ciel étoilé et d'un bleu foncé les couples dansent sur le toit de l'Ashoka surplombant la ville illuminée à perte de vue.

A part toutes les facilités que peut offrir un hôtel de grand luxe, de nombreuses chambres sont à la disposition des touristes, jusqu'à l'appartement somptueux de Maharadjah occupant presque une aile de l'hôtel.

C'est un jeune suisse des Grisons, M. *Tuor*, qui est chargé par le gouvernement de l'Inde de lancer cette entreprise. Malgré toutes les difficultés que représente une telle tâche, M. Tuor avance rapidement vers son but.

Rappelons que M. Hubert Tuor, originaire de Rabius (Grisons), est né en 1928 à Tunis. Il est fils d'un ancien hôtelier, M. I. Tuor, de Rabius. Rentré en Suisse tout enfant, M. Tuor a fait ses classes primaires et secondaires dans les Grisons, puis s'est tourné vers la carrière hôtelière, car il aimait en elle les vastes horizons qu'elle offrait, ainsi que le contact qu'elle permet avec toutes les branches de l'activité humaine. Pour bien connaître son métier, il fit toute la filière, tout en s'efforçant d'apprendre les langues étrangères. Il fit des stages à *Londres*, puis revint en Suisse où il occupa divers postes en particulier à *Berne* et à *Crans s/Sierre*. Ces dernières années, il a travaillé à Tunis, puis été sous-directeur au *Grand Hôtel Victoria-Jungfrau* à *Interlaken*, puis au *Kulm Hotel à St-Moritz*. Après un nouveau stage en Italie pour parfaire ses connaissances en langue italienne, M. Tuor put, avec le consentement de MM. *Anton Badrutt* et *A. Ernst*, l'actuel propriétaire du Kulm Hôtel, abandonner son poste avant la fin de son engagement, pour pouvoir prendre la direction du somptueux hôtel Ashoka, à la Nouvelle Delhi, qui a ouvert ses portes à fin 1956. Nous souhaitons à M. Tuor plein succès dans sa nouvelle activité.

M. H. Tuor, directeur de l'Ashoka

Der Verkehrsverein für Graubünden

Delegiertenversammlung in Sedrun, vom 28. und 29. Juni

Es ist ein schöner und zweckmässiger Brauch, dass diese jährliche Delegiertenversammlung jedes Jahr in einer andern Talschaft des weitverzweigten Bündnerlandes abgehalten wird. Zum zweitenmal nach 23 Jahren Unterbruch versammelte man sich im Tavetsch, der obersten Stufe des langgestreckten Vorderrheintals, an des Vorderrheins lauterem Quell. Es war zugleich auch der Beginn der längst ersehnten Gutwetterperiode und der Eröffnungstag des Sommerverkehrs der Sesselbahn Sedrun–Cungieri. Wer daher am ersten Tag als Mitglied des grossen Vorstandes oder der bündnerischen Propagandakommission nicht in Beschlag genommen war, verbrachte etliche frohe Stunden auf dem Luginsland Cungieri und genoss eine wundervolle Rundsicht in des Tavetschertales fruchtbaren Boden, den ausgedehnten Wiesengrund, freundlich unterbrochen durch viele Kartoffel-, Roggen- und Gerstenäckerlein und vereinzelte Flachsfelder, die leider arg im Rückgang sind. Trotz der 1450 m über Meer ist das freundliche Tavetschertal verhältnismässig fruchtbar, mit viel Liebe und grossem Fleiss bebaut von einem Völklein, das treu und zäh die alten Sitten und Gebräuche pflegt und hegt. Aber auch ein gar stolzer Bergkranz umsäumt das Hochtal, das an drei Kantone, Tessin, Uri und Glarus grenzt. Der Badus hat aus dem Bergkranz besondern Klang, denn an seiner Ostflanke liegt der Tomasee, ein allerliebster Bergsee, die Quelle des Völkerstromes Rhein, besungen und bewundert wie kein anderer Strom in unserem Erdteil, Strom auch des Schicksals, der mehr als nur einmal die Völker entzweite, die Brandfackel unglücklicher, langer Kriege entloderte.

Am Abend entbot Sedrun den Delegierten ein gar lieblich Willkomm, vereinigte im grossen Saal des *Hotels Krone* Gäste, Dorfmusik, Gemischten Chor, beide in erstaunlich guter Form, und zugewandte Orte. Nicht weniger denn fast zwei Stunden dauerte das Programm mit vielen Überraschungen in Poesie und Prosa, mit kleinen Theaterstücken voll launischer Einfälle aus des Tales frohen, aber auch schrecklichen Tagen, wenn das Hochwasser grollend schmutzige Fluten wälzte, die Lawinen donnerten und manche Menschenleben auslöschten. Nun sind auch diese Naturgewalten gebannt mit freundeidgenössischer Hilfe.

Die Delegiertenversammlung nahm unter der Leitung des Präsidenten des Verkehrsvereins Graubünden, alt Regierungsrat und heute Ständerat Dr. *Darms* in Chur, dem rechten Mann am rechten Platz, mit viel Initiative und diplomatischer Courtoisie auf der ganzen Linie, einen flotten und würdigen Verlauf. Das Einführungsexposé des sympathischen Präsidenten war bei all sei-

RÜFLAG
FAHNENFABRIK
RÜTHI SG
DRUCKEREI – STICKEREI – NÄHEREI
PAUL GÄHWYLER
TEL. (071) 7 91 17

ner Kürze ein Meisterwerk der Aufklärung. Besonders aufmerksam verfolgt wurde der Bericht über die zähen Verhandlungen im Ständerat über das neue *Eisenbahngesetz* und den *Tarifausgleich,* wo man die berechtigten Forderungen des Bündnerlandes bis jetzt eher in den Wind geschlagen hat. Hoffentlich ist das letzte Wort noch nicht gesprochen!

Zum umfangreichen und sehr interessanten Jahresbericht, untermauert mit grossem und äusserst lehrreichem statistischem Material, und zur Jahresrechnung gab der Direktor des Verkehrsvereins, *P. Juon,* noch umfassende Erläuterungen. Beide passierten diskussionslos. Man war also zufrieden.

Der Voranschlag und besonders das Arbeitsprogramm pro 1958 wurden ebenfalls eingehend durch mündliche Ausführungen ergänzt und boten dann Anlass zu reger Diskussion, die sich hauptsächlich um zwei wichtige Pole drehte, einmal den *Strassenneubau* und dann den *Nachwuchs des Hotelpersonals.* Man muss gerechterweise doch hervorheben, dass im gesamtschweizerischen und auch im bündnerischen Strassenausbau mit mächtigen Aufwendungen schon viel getan wurde, aber noch viel mehr zu tun bleibt. Nun hat ja der Bund den Ausbau zum Teil stark erschwert und Verhältnisse geschaffen, denen zufolge nicht einmal der vom Bündnervolk gewährte jährliche Kredit verwendet werden kann. Man hofft aber, dass die jetzige starre Verordnung von Bern zur Verhütung einer überspitzten Konjunktur in Sachen Strassenausbau gemildert werden kann. Das Bündnerland hat ja gar viele Alpenstrassen. Dabei ist auch die Rivalität zwischen den einzelnen, sehr weit auseinander liegenden Talschaften, ja selbst zwischen den Nachbardörfern, unheimlich gross. In wunderbarem Ausbau befindet sich zurzeit, bedingt durch den Kraftwerkbau, das Stück Disentis–Curaglia der Lukmanierstrasse durch die Lukmanierschlucht. Aus dem momentanen Durcheinander, das aber rasch gemildert wird, entsteht ein Meisterwerk erster Güte, eine ganz exemplarische Anlage.

Das Problem des *Hotelpersonals* ist schon alt, spitzt sich aber tagtäglich mehr zu, denn auch das Ausland hält die besten Kräfte zurück. Der Ruhm und das Ansehen der Schweizer und besonders auch der Bündner Hotellerie hängt eng zusammen mit gutem Hotelpersonal aller Stufen aus unserem Lande selbst. Alle möglichen Erwägungen zur vermehrten Rekrutierung von Schweizer Personal kamen aufs Tapet, und an Anstrengungen diesbezüglich fehlt es sicher nicht. Allein, noch stärker ist der Zeitgeist, der Zug zur Industrie, zum Baugewerbe, obwohl das Gastgewerbe gute Lebensexistenz zu bieten vermag, der man nicht die nötige Aufmerksamkeit schenkt. Aufklärung tut auf der ganzen Linie not. Der Fremdenverkehr mit dem mannigfachen Transportgewerbe aller Formen ist und bleibt die grösste Industrie im Bündnerland, die heute und morgen nicht überboten werden kann, weiter bestehen soll und muss, denn der Herrgott hat nicht umsonst ein so grossartiges Schöpferwerk erschaffen zur Freude, zur Ausspannung und Erholung vieler Menschen aus dem In- und Ausland. 300 bis 350 Millionen Umsatz aus dem Fremdenverkehr im Bündnerland sind auch keine Kleinigkeit, und der schweizerische Gesamtumsatz beeinflusst sehr günstig die Handelsbilanz.

Graubünden ist im wirtschaftlichen Sinn an der Ausdehnung der Flugrouten durch die Swissair nicht wenig interessiert und erhebt die Forderung nach einem *Talflugplatz,* eine harte Nuss, die aber doch einmal geknackt werden muss.

Eingehend besprochen wurde das Problem der Reklame im In- und noch mehr im Ausland. Auch hier dreht sich das Rad der Zeit sehr schnell, das Ausland ist sehr rührig und aktionsfähig und da gilt es, die beschränkten finanziellen Mittel zweckmässig einzusetzen. Hoffen wir auf eine gute Sommerfrequenz und darauf, dass alle Volkskreise des grössten und vielfältigsten Schweizer Kantons sich stets kräftig für die wichtigste Bündner Industrie, den Fremdenverkehr, einsetzen werden.

Die Delegiertenversammlung des Verkehrsvereins für Graubünden gehört schon wieder der Vergangenheit an, gab aber neuen Ansporn für alte Treue. Unaufhörliche Aufklärung aller Volkskreise ist das Gebot der Stunde, das Ziel für heute und morgen, Hoffnungsstern der Zukunft. *e. a.*

Caisse suisse de voyage

Le prolongement des vacances scolaires, une exigence sociale

cvp. La 17e assemblée générale ordinaire de la Caisse suisse de voyage a eu lieu au Kursaal de Thoune le 24 juin, sous la présidence du professeur *Dr W. Hunziker.*

M. *Abplanalp,* directeur, a relevé que cette institution du tourisme social se développe d'une manière réjouissante. La vente des timbres de voyage de la Caisse suisse de voyage s'est élevée en 1956 à 28 millions de francs. Le rabais total accordé sur ces timbres a été de 2,8 millions de francs. Plus de 1000 employeurs, de nombreux commerces privés de la branche alimentaire, presque la totalité des syndicats et des coopératives de consommation participent à la vente des timbres de voyage à prix réduit. Le cercle de ces vendeurs s'élargit sans cesse ainsi que l'a montré M. *Castelberg,* chef du service extérieur.

M. Arpagaus, secrétaire de direction, renseigna sur les actions de la Caisse suisse de voyage en faveur des vacances familiales, qui ont apporté dans des centaines de familles beaucoup de bonheur. M. *Althaus,* vice-directeur, exposa la question du *prolongement de la saison des vacances* qui, en Suisse, est trop courte. Cette situation rend pour beaucoup le problème des vacances difficile ou même impossible à résoudre. Le prolongement des vacances scolaires, qui pourrait être facilité par le déplacement du début de l'année scolaire en automne, est un postulat qui réclame une solution urgente.

L'assemblée a approuvé le rapport de gestion et les comptes de 1956. Sont sortis de l'administration: M. O. Kolb, vice-président de la Fédération suisse des ouvriers du textil et de fabrique, Bâle, et M. A. Krebs, vice-président de la Société des hôteliers, Lucerne. Ont été élus comme nouveaux membres de l'administration: M. *A. Knecht,* secrétaire-central de la Fédération suisse des ouvriers du textil et de fabrique, Zurich, M. *Dr K. Obrecht,* Conseiller national, et M. *F. Tissot,* vice-président de la Société suisse des hôteliers, La Tour-de-Peilz.

La partie administrative fut suivie d'une excursion sur le lac de Thoune.

Luftseilbahn Arosa-Weisshorn

Es gibt im ganzen Kanton Graubünden kaum ein zweites Gebiet, das derart systematisch, grosszügig und wohlüberlegt dem Skisport erschlossen worden ist, wie die Region von Arosa. Die Ski- und Sesselliftanlagen Tschuggen, Carmenna, Weisshorn und Hörnli weisen zusammen die respektable Länge von fast sieben Kilometern auf. Mit dem Bau des Hörnlilifts im Jahre 1945 verfügt Arosa über die längste Anlage dieser Art in Europa. Ein besonderer Vorteil dieser Skiliftanlagen ist, dass sie keineswegs planlos in die Landschaft hineingestellt wurden, sondern sich gegenseitig ergänzen, so dass jeder beliebige Punkt von einem andern aus ohne grosse Gegensteigung erreicht werden kann.

Nun hat Arosa auch noch die grösste Luftseilbahn der Schweiz erhalten, ein Werk der von Roll'schen Eisenwerke in Bern in Zusammenarbeit mit den Fahrzeugwerken Altenrhein, die die ebenso mächtigen wie prächtigen Kabinen lieferten. Die zwei Kabinen der unteren Sektion (vom Bahnhof Arosa bis zum Plateau von Tschuggen) fassen je 60 Personen, während die obere Sektion zwei Kabinen mit je 75 Personen Fassungsvermögen aufweist. Die Mittelstation wird bei einer Höhendifferenz von 261 Metern und einer Fahrbahnlänge von 1252 Metern in vier Minuten erreicht.

Für die Strecke vom Tschuggen auf den Weisshorngipfel, die eine Länge der Fahrbahn von 1982 Metern aufweist und einen Höhenunterschied von 625 Metern überwindet, benötigt die Bahn (bei wesentlich erhöhter Fahrgeschwindigkeit) genau fünf Minuten. Es ergibt sich eine stündliche Transportleistung in jeder Richtung von je 600 Personen für beide Sektionen. Bemerkenswert ist, dass die zweite Sektion mit nur drei Stützen auskommt, so dass der grösste Durchhang 1400 Meter Länge aufweist. Zusammenfassend darf festgestellt werden, dass die neue Luftseilbahn Arosa–Weisshorn, was Kabinengrösse, Fahrgeschwindigkeit und Antriebsleistung anbetrifft, die grösste Luftseilbahn der Schweiz ist. Darüber hinaus verfügt sie über die modernste Steuerung (sie erfolgt entweder vom Zentralpunkt beider Anlagen in der Mittelstation oder von der Kabine aus selbst) und neueste Sicherheitsvorrichtungen.

Die Endstation befindet sich nur wenige Meter unter dem Weisshorngipfel (2657 m ü. M.) und ist so gestellt,

Preiszuschläge auf Futtermittelimporte

Die Geflügelfarmer sind unzufrieden...

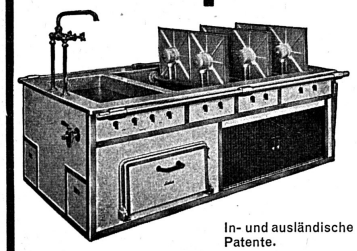
Der Verband der Schweizerischen Geflügelfarmer nahm von den ab 1. Juli 1957 geltenden Preiszuschlägen auf Futtermittelimporten Kenntnis. Da solche Importe für die Geflügelhaltung unentbehrlich sind, bedeutet diese Massnahme nach Auffassung des Verbandes im Hinblick auf die sonst schon ständig steigenden Produktionskosten eine empfindliche und ungerechtfertigte Mehrbelastung. Nach wie vor seien die Geflügelfarmer einer scharfen Konkurrenz durch die Einfuhr billiger Eier und billigen Geflügels ausgesetzt, die in der Schweiz zu Dumpingpreisen verkauft würden. Die Erhöhung der Preiszuschläge verteure Eier und Geflügel auch für die Konsumenten und sei auch aus diesem Grunde unverständlich.

... und die Hoteliers auch nicht erbaut!

Wenn der Bund die Futtermittelimporte verteuert, so hilft er damit den einheimischen Futtermittelproduzenten. Anderseits schädigt er die Futtermittelverbraucher. Darunter befinden sich wieder Existenzen, die der Landwirtschaft zuzuzählen sind. Die Gefahr liegt nahe, dass diese die Lasten nicht selbst zu tragen bereit sind und nach Einfuhrbeschränkungen rufen für die Konkurrenzerzeugnisse, so für *Geflügel* und *Eier.* Dann sind es die Konsumenten, die letztlich die Last der Preiszuschläge für Futtermittelimporte zu zahlen haben. Nur in der Hotellerie ist es angesichts der Konkurrenzverhältnisse fraglich, ob sie erhöhte Einstandspreise für Eier und Geflügel auf die Kundschaft abwälzen kann. Die Hotelpreise sind überdies seit langem verbindlich festgesetzt und können den Schwankungen der Gestehungskosten nicht folgen. So würde sie, sollte es zu einer Verteuerung der genannten Produkte kommen, wieder einmal mehr die Leidtragenden staatlicher Massnahmen sein. Nachdem die Fleischpreise eine unverantwortliche Höhe erreicht haben, wird die Hotellerie sich gegen jede weitere Verteuerung ihrer Gestehungskosten mit allen ihr zur Verfügung stehenden Mitteln zur Wehr setzen.

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd
setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

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



In- und ausländische Patente.

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

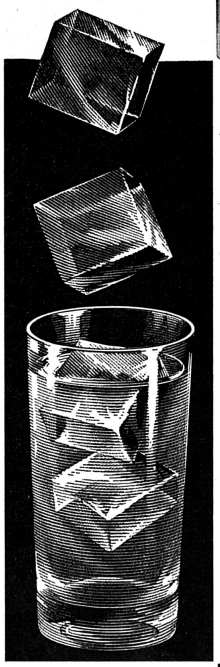
Apéritif à la gentiane
SUZE
l'ami du connaisseur

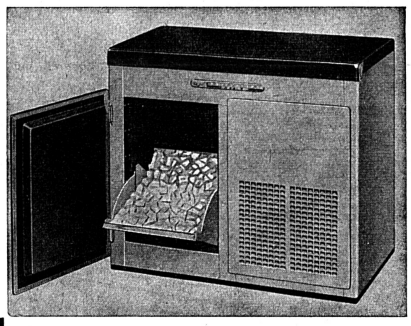
Ia Modelschinken
in der bewährten CRYOVAC-Frischhaltepackung, wirklich ein vollkommenes Produkt!

Modelschinken, vordere	per kg Fr.	8.—
Modelschinken, hintere	per kg Fr.	9.—
Bündnerfleisch (echt, aus Parpan)	per kg Fr.	18.—
Aufschnitt, assortiert, ab 5 kg	per kg Fr.	6.—
Magerspeck (b. g. Seiten)	per kg Fr.	6.80

Schneller, zuverlässiger Versand, ab Fr. 40.— portofrei!

Anton Keller, Winterthur
Telephon (052) 26769





6000 Eiswürfel im Tag

— das ist die mittlere Leistung des FRIGIDAIRE-Eiswürfel-Automaten! Unentbehrlich in Restaurant, Hotel und Bar! Erstklassige Referenzen! Wirtschaftlich, unverwüstlich. Einbaumöglichkeit im Buffet. Mit Sparwatt-Rotations-Kompressor (Exklusivität FRIGIDAIRE) ausgerüstet, 5 Jahre Garantie. FRIGIDAIRE-Service in Basel, Bellinzona, Bern, Chur, Colombier (NE), Genf, Kesswil (TG), Lausanne, Luzern, Lugano, Rapperswil, St. Gallen, Sitten, Winterthur und Zürich, siehe Telephon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE.

Frigidaire
PRODUIT DE GENERAL MOTORS

Sind ihre Glacen auch so gut?

Frig

Es spricht sich rasch herum, wo man die besten Glacen ißt. Darum: Glacen mit Frig von Dr. Wander zubereiten... Frig macht die Glace besser und vereinfacht obendrein die Zubereitung.

Qualität ist bei Wander Tradition

dass die grossartige Rundsicht in keiner Art gestört wird. Der Weisshorngipfel galt von jeher als einer der schönsten Aussichtspunkte der ganzen Ostschweiz, lässt er doch den Blick frei bis zu den Walliser Gipfeln um das Saasertal, den mächtigen Zinnen des Berner Oberlandes, den Säntis sowie den Tiroler und Vorarlberger Alpen schweifen.

Die Eröffnung der Luftseilbahn Arosa–Weisshorn vollzog sich am letzten Sonntag bei prächtigem Wetter und unter grosser Beteiligung von Behörden, Vertretern von Verkehrsorganisationen und weitern Gästen, die alle die prächtige Aussicht nach Herzenslust genossen und sich mit ihrem Beifall den zahlreichen Gratulanten anschlossen, die dem initiativen Kurort huldigten. *ini.*

Das Sommer-Skirennen Jungfraujoch

wird am Sonntag, 14. Juli, zum 39. Male durchgeführt. 8.30 Uhr Start zum Gletscherslalom (Riesenslalom) für Damen und Herren der Wettkampf- und der allgemeinen Kategorie, anschliessend Seilfahren in Gruppen zu je 3 Mann; 14.30 Uhr Rangverkündung und Preisverteilung im Saal des Berghauses Jungfraujoch. Ausführliche Angaben und Fahrplan im Prospekt des Skiclubs Jungfraujoch, Post Eigergletscher. *v.*

Nochmals die «Personalkalamität

Eine Erwiderung

In Nummer 26 veröffentlichten wir eine Einsendung aus unserem Mitgliederkreis, die Kritik an der Erledigung der Gesuche der Hoteliers um Bewilligung ausländischer Arbeitskräfte durch das kantonale Arbeitsamt Graubünden übte. Wir brachten die Ausführungen des Einsenders P. R. unter der Rubrik «Aus dem Leserkreis», um uns damit von dessen Inhalt, den zu verifizieren wir nicht in der Lage waren, zu distanzieren. In einem Schreiben des Kantonalen Arbeitsamtes Graubünden nimmt nun dieses zu der Kritik des Herrn P. R. wie folgt Stellung:

«Wir möchten mit aller Deutlichkeit Ihnen und dem Einsender gegenüber festhalten, dass weder im allgemeinen noch in diesem speziellen Fall die Schilderung mit den Tatsachen übereinstimmt ... Herr P. R. kritisiert seit Jahren unser Amt in ungerechtfertigter Art und Weise. Die von ihm dargestellte Behandlung seiner Gesuche spielte sich, wie nachstehend angegeben und aktenmässig belegbar ist, wie folgt ab:

Die Gesuche des Herrn P. R. gelangten am 24. 5. 1957, an einem Freitag, in unseren Besitz mit 170 andern Gesuchen um ausländische Arbeitskräfte. Vier Tage später, am 28. 5. 1957 oder nach 2½ Arbeitstagen, wurden sie an die kantonale Fremdenpolizei mit Antrag weitergeleitet. Wenn in der Zeit stärkster Beanspruchung die kantonale Fremdenpolizei die Gesuche bei einer telephonischen Anfrage des Herrn P. R. nicht sofort fand (Erledigung 4. 6. 1957), so ist dies wohl auch jedem vernünftigen Hotelier verständlich. Ganz sicher kann aber das Kantonale Arbeitsamt dafür nicht die Verantwortung übernehmen.»

Quand Bienne brade

Brader, braderie, voilà les termes qui sont tombés en désuétude dans les régions où la coutume n'est pas demeurée vivante ou n'a pas été remise à l'honneur, comme c'est le cas à la Chaux-de-Fonds et à Bienne, en particulier. La braderie, c'est ce que dans les grandes villes on appelle les «soldes». La vente des marchandises de la saison en cours doit être activée, afin de faire de la place aux collections nouvelles de la saison prochaine.

Autrefois, comme les marchés et les foires, les braderies s'accompagnaient de réjouissances populaires et constituaient une occasion pour tous les habitants des villages d'une région de se réunir dans un lieu central, de s'y détendre tout en procédant aux achats indispensables.

Cette coutume avait été peu à peu abandonnée, mais elle fut reprise à Bienne, il y a un quart de siècle au moment où la crise était particulièrement sensible et où il fallait à tout prix chercher des moyens d'animer les affaires. Bienne, ville industrielle, connaissait aussi le chômage et la braderie devait être, non seulement un moyen d'activer les ventes du commerce local, mais de créer aussi des occasions de travail. La braderie est donc pour notre génération une réminiscence de temps difficiles et avait un but utilitaire précis. Avec les années, elle s'est développée et s'est accompagnée de «joies annexes» – pour employer l'expression chère aux Neuchâtelois – toujours plus nombreuses et d'un niveau plus élevé. La braderie est devenue avec le temps – et grâce aux efforts et à la persévérance des organisateurs – une grande fête populaire et folklorique qui a peu à peu pris place dans les manifestations touristiques de la région.

Nous avons récemment souligné le caractère particulier du tourisme biennois qui, pendant les trois quarts de l'année, est surtout un tourisme industriel. Mais Bienne de par sa situation est une *ville de tourisme idéale* et l'on peut dire que si l'industrie horlogère n'avait pas pris dans le Jura l'ampleur qu'elle a aujourd'hui, Bienne compterait certainement parmi nos plus importants centres touristiques.

Située au bord d'un lac, reliée à Macolin par un funiculaire qui en moins d'un quart d'heure vous transporte à 1000 mètres d'altitude, à proximité des hauteurs jurassiennes qui se prêtent si parfaitement aux sports d'hiver, Bienne a tous les avantages d'un centre de tourisme. C'est uniquement, pensons-nous, parce que l'industrie s'y est développée en flèche que la population n'a pas cherché dans l'hôtellerie et le tourisme, comme ce fut le cas dans d'autres stations, les possibilités de travail et de gain qu'ont adoptées une partie de notre population habitant dans des régions possédant les mêmes avantages que Bienne.

Pourtant le comité d'organisation et, en particulier le secrétaire de la Braderie, M. *René Fell,* directeur de l'office du tourisme de Bienne, ont voulu que cette fête populaire rende non seulement les services que l'on attendait d'elle il y a vingt-cinq ans, mais qu'elle augmente le rayonnement de Bienne comme ville de tourisme et centre industriel. C'est pourquoi, de nombreux journalistes suisses et étrangers avaient été invités dimanche dernier à prendre plus étroitement contact avec la ville de Bienne et sa population si cordiale, si spontanée qui sait travailler et qui aime le travail, mais qui aime aussi à s'amuser librement et franchement quand l'occasion s'en présente.

On ne pouvait mieux présenter Bienne à ses visiteurs par la magnifique et chaude journée du 7 juillet qu'en leur permettant d'admirer la région depuis *Macolin.* Ce centre sportif fédéral compte, outre les installations variées servant à la préparation des maîtres de sports, et à l'entrainement dans toutes les disciplines sportives, une piscine située dans le cadre idéal d'une clairière. Après cette visite, chacun put déguster sous les ombrages de l'*hôtel Bellevue,* des rafraîchissements servis sous la surveillance de M. *A. Berthod,* directeur. Un déjeuner réunit tous les officiels et les invités au Restaurant *Seefels* où M. *Edouard Baumgartner,* maire de Bienne, et M. *Emil Tièche,* président du comité de la braderie, prononcèrent des allocutions et souhaitèrent la bienvenue aux hôtes de la ville.

La braderie

Une braderie ne se décrit pas. Il faut la vivre, car aucun élément ne saurait en être détaché et ne saurait être mis spécialement en évidence. Toutes les festivités concourent à créer une atmosphère de fête, d'une fête haute en couleurs à laquelle chacun participe et qui est amusante dans la mesure où l'on peut s'amuser soi-même en laissant de côté tout conventionalisme et toute contrainte.

Fête folklorique avons-nous dit, puisque c'est l'occasion de voir des groupes costumés de la région. Mais les Biennois avaient associé à leur joie des groupes italiens, parmi lesquels nous citerons spécialement la *musique des cheminots de Milan,* le *groupe Complesso caratteristico «Firiinfeu», de Côme,* des groupes d'Alsace, du Valais, de la Riviera vaudoise, de Fribourg, de Neuchâtel, de Porrentruy, de Lucerne, et naturellement de tout ce pittoresque Seeland qui a su garder ses traditions et que l'on n'a que trop rarement l'occasion de voir. Ces groupes défilèrent au cours de l'après-midi en un cortège de fort belle tenue qui comprenait encore des fanfares locales et surtout des chars fleuris faits avec beaucoup de goût, donnant au tout une note de grâce et d'élégance.

En arrivant à Bienne le dimanche matin, on avait vite fait de comprendre – à l'épaisseur de la couche de confettis qui jonchait encore les rues – que la braderie avait commencé depuis le samedi après-midi et qu'elle s'était poursuivie pendant toute la nuit. Elle dura encore après le cortège, tandis que la population allait goûter le savoureux bœuf à la broche qui tournait sur un feu de bois et qui dorait depuis les premières heures de la journée, pendant que la bataille de confettis reprenait de plus belle et que la foule jetait un dernier coup d'œil aux soldes étalées devant les magasins et sur les comptoirs improvisés à cet effet.

En résumé, une belle fête, et une intelligente propagande pour le tourisme biennois.

Monsieur Gérard Bauer,

nommé président de la Fédération horlogère

Nous apprenons que lors de l'assemblée générale qu'elle a tenue la semaine dernière, la *Fédération suisse des associations de fabricants d'horlogerie* a appelé à sa présidence M. *Gérard Bauer* pour remplacer M. Maurice Vaucher qui remplissait cette fonction depuis 1933 et qui avait décidé – puisqu'il venait de fêter son 70e anniversaire – de renoncer à son mandat.

M. Gérard Bauer n'est point un inconnu pour les hôteliers puisque nombre d'entre eux ont eu l'occasion d'entendre les remarquables exposés qu'il a faits soit à notre assemblée des délégués de Gstaad, soit cette année au Burgenstock.

Spécialiste des sciences économiques M. Gérard Bauer dirigea pendant un certain temps les finances de la ville de Neuchâtel, puis il fut nommé conseiller de légation à la Légation suisse à Paris, et bientôt ministre. Le Conseil fédéral l'appela comme délégué auprès de l'organisation européenne de coopération économique dont il présida le comité exécutif et joua un rôle en vue à la tête de la communauté européenne du charbon et de l'acier.

M. Gérard Bauer s'est toujours intéressé aux questions touristiques et a œuvré de toutes ses forces en faveur de la libération des échanges dans ce domaine. L'hôtellerie et le tourisme lui gardent toute leur reconnaissance et le félicitent pour sa brillante élection à la présidence de la Fédération horlogère.

Nomina meritata

È giunta gradita la notizia che il concittadino *Alfredo Cereda,* comproprietario dell'*Albergo Walter* a *Lugano,* è stato recentemente nominato, dietro designazione dell'alto Consiglio federale, a far parte del consiglio di amministrazione della Società fiduciaria svizzera per l'industria degli alberghi.

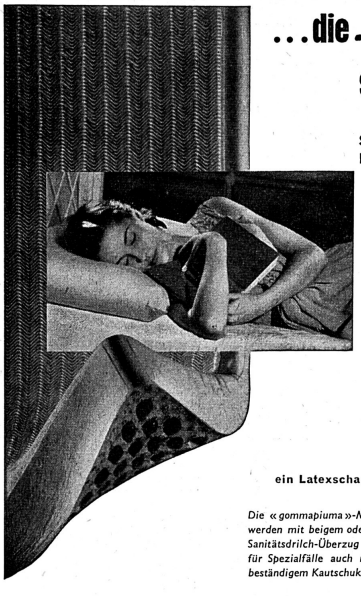
Questa nomina viene a sottolineare ed a premiare la molteplice attività e la preziosa collaborazione del signor Cereda nel turismo locale e svizzero.

Egli è fra altro presidente della Società degli albergatori, vice-presidente della Pro Lugano, membro della Commissione amministratrice della Tassa di soggiorno e membro del Consiglio di amministrazione della S. A. Bagno spiaggia Lido, Lugano.

Ci congratuliamo con il signor Cereda per il giusto riconoscimento delle sue preclari doti di amministratore e conoscitore dell'industria alberghiera del nostro paese. Siamo certi che egli saprà salvaguardare nell'alto consesso le necessità dell'industria alberghiera ticinese.

Einweihung des neuen Hotel Europa, Ascona

Just vor einer Woche fanden sich im *Hotel Europa, Ascona,* eine Anzahl geladener Gäste und Vertreter der Presse zur offiziellen Eröffnung dieses schönen Strandhotels ein, über das wir an anderer Stelle eine ausführ-



...die „gommapiuma"-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

Die «gommapiuma»-Matratze muss nie gewendet, nie geklopft und nie aufgeschüttelt werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form gewissermassen unbegrenzt erhalten bleibt.

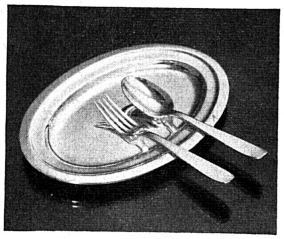
„gommapiuma"-Matratzen

ein Latexschaum-Produkt der PIRELLI sapsa

Die «gommapiuma»-Matratzen werden mit beigem oder blauem Sanitätsdrilch-Überzug geliefert, für Spezialfälle auch mit urinbeständigem Kautschuk-Überzug

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Vorführung damit Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können.

PIRELLI -Vertretung für die Schweiz: ARIA AG., ZÜRICH
Limmatstrasse 214, Telephon (051) 42 56 58



H. BEARD S.A., MONTREUX

Fabrik für schwerversilberte Hotelwaren (150 Arbeiter)

Bestecke, Alpacca, 90 g versilbert und rostfrei — **Platten,** oval und rund, schwerversilberte Ausführung — **Légumiers, Kannen etc.** — **Rechauds** in Chromnickelstahl.

Zürich:
Generalvertretung für die deutsche Schweiz und Laden
A. HAARI
Talackerstrasse 41, Telephon (051) 25 11 40

Luzern, Ausstellungsraum:
A. Marbach, Obergrundstr. 105, Tel. (041) 2 90 76

A enlever pour cause double emploi une

cuisinière à gaz

type hôtel ou pension avec rampe, 200 × 110 cm, 2 grands et 3 petits feux, 2 plaques chauffantes, 2 grands fours, 1 chauffe-plats. Prix à convenir. Tél. (038) 54 840, Pension-Restaurant du Seyon, **Neuchâtel.**

Hôtel-café-restaurant

à rénover à vendre avec immeuble à 5 km de Genève sur route touristique. Prix exceptionnellement avantageux: Fr. 175 000.–.

Agence Georges Duboux
Croix-d'Or 19 A, tél. (022) 24 59 24, Genève.

In Territet-Montreux auch als

HOTEL-PENSION

geeignetes, erhöht gelegenes, freistehendes 4–5-Familien-**Wohnhaus** mit wundervoller Aussicht auf Genfersee und Berge, mit Garage und Garten, sofort beziehbar, bei Fr. 235 000.–, Brandassekuranz zu nur Fr. 195 000.– bei min. 60 Mille Anzahlung **zu verkaufen.**

Offerten an internationale Treuhandgesellschaft, Nordstrasse 20, **Zürich 7.**

EXPOSITION 1958

Pour cause d'indivision, à remettre à Anvers, Belgique

HÔTEL

Ier ordre en pleine exploitation. Discrétion souhaitée. Offres sous chiffre E X 2846 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Auf Wunsch einer Anzahl von Teilnehmern an den bisherigen internationalen hochinteressanten Studienreisen schweizerischer Hoteliers und Restaurateure organisiere und führe ich vom **3. bis 19. Oktober 1957** eine **6. Studienreise,** diesmal nach den

VEREINIGTEN STAATEN

Dieses einmalige und sehr lehrreiche Reiseerlebnis umfasst u. a.: Reise mit den neuesten Flugzeugen (Swissair DC-7C und Super-Constellation), modernsten Luxus- und Schlafwagenzügen, Cars usw.

Neuzeitlichste Motels und Riesenhotels.

Querschnitt durch die nordamerikanische Gastronomie mit Essen in den verschiedensten zeitgemässesten Restaurationsbetrieben: von der Werkkantine bis zum Luxus-Restaurant.

Diverse Besichtigungen und offizielle Empfänge usw.

Reiseroute: Kloten–New York–Washington–Chicago–Detroit–Niagara Falls–Boston–New York.

Verlangen Sie detailliertes Reiseprogramm bei

W. Wymann, Kramgasse 69, Bern

Alle Blumen

der Saison zu Spezialpreisen für Hotels und Restaurants. Versand in der ganzen Schweiz

Blumen—Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Das beliebteste GRAPEFRUIT-Getränk

Pepita

rassig, herbsüss

Mineralquelle Eptingen AG

liche Reportage in Interviewform veröffentlichen. Der Besitzer *Heinrich Diggelmann* begrüsste die Gäste, u. a. den Sindaco von Locarno, Sig. *Poncini*, den Präsidenten des Hotelier-Vereins Ascona, Herr *O. Staub*, den Pressechef der Schweizerischen Verkehrszentrale, Herr *F. Birmann*, Bankdirektor *Moro*, Avvocat Dott. *Ressiga*, den Direktor des Kur- und Verkehrsvereins, Herr *Amsler*. Er unterstrich, dass das Hotel auf Familientradition gegründet ist. Der Architekt Dr. *Gull* zollte dem Bauherrn ein Lob für seine verständnisvolle und grosszügige Einstellung, während Sindaco *Poncini* als Asconese puro sangue in begeisterten Worten seiner Überzeugung Ausdruck verlieh, dass das neue Hotel, das für Ascona eine Notwendigkeit bedeute, erfolgreich sein werde. Im Namen des Hotelier-Vereins Ascona beglückwünschte Herr *Staub* Herrn Diggelmann zu seinem Hotel, das die Hoteliers von Ascona nicht aus der Konkurrenzperspektive betrachten, denn jedes Hotel, das einen Gast nach Ascona bringt, ist für diesen Fremdenplatz ein Gewinn. Herr *Danzi* als Sekretär des Scal club pries den Optimismus des Bauherrn. Das Hotel Europa werde mithelfen, den Ruf Asconas als Zentrum einer internationalen Kundschaft von Rang zu verstärken.

Im Anschluss an ein ausgezeichnetes Diner blieben die Gäste noch lange in gemütlicher Stimmung beisammen, bei welcher Gelegenheit Herr Möbelfabrikant *Gschwend* sich als trefflicher Jodler entpuppte und die Herren *Poncini* und *Staub* kräftig mithalfen, dass der Humor nicht versiegte.

Neues Leben durch Lebenspender Bad Ragaz

Vor Monatsfrist wurden die erneuerten Kuranstalten und das wiedereröffnete Hotel Quellenhof eingeweiht.

Von berufener Seite wurde die Eröffnungsfeier sowie die durchgeführten Renovationen in der Hotel-Revue beschrieben.

Mit der Entstehungsgeschichte an dieser Neugestaltung enger verbunden, drängt es mich, nochmals darauf zurückzukommen, weil sich der schweizerischen Hotellerie hier ein *Schulbeispiel* bietet, was persönliche Initiative, gefördert durch finanzielle Hilfe aus Kreisen der Industrie, des Gewerbes und des Handels, zum Wohl der Hotellerie zu leisten in der Lage ist.

Herr Nationalrat H. Albrecht, der heutige Präsident der Bad- und Kuranstalten Ragaz/Pfäfers, verdient es, als spiritus rector der Reorganisationspläne für Bad Ragaz gefeiert zu werden. Sein systematisch durchdachtes Vorgehen und die hervorragende Durchführung dieses grossen Werkes verdienen die Aufmerksamkeit und den Dank der Hotellerie.

Sein Ziel war kurz und einfach zu umschreiben: Durch Erneuerung der Bad- und Hotelanlagen dem Kurort und Lebenspender Bad Ragaz neuen Aufschwung, neues Leben zu geben! – Dem Kanton St. Gallen einen wichtigen Teil seiner Fremdenindustrie dadurch zu erhalten. – Die Finanzierung innerhalb der Grenzen des Kantons aufzubringen.

Wieviel Schwierigkeiten zur Erreichung dieses so einfach klingenden Zieles überwunden werden mussten, kann sich jedermann aus eigener Erfahrung errechnen.

Eine der wichtigsten Aufgaben, diejenige der Heranziehung von Fachleuten der Hotellerie und des Baufachs, wurde glänzend gemeistert, Nicht nur wurden tüchtige Hotelfachleute beigezogen, sondern man hatte gleichzeitig die gute Idee, die traditionell mit Ragaz verbundene Hoteldynastie der Kienberger einzuspannen.

Zusammen mit einem begabten, tüchtigen Architekten und mit Hilfe zahlreicher, gutqualifizierter Handwerker haben alle in einem Teamwork während Monaten gediegene und ganze Arbeit geleistet. In Rekordzeit wurde das Ziel erreicht.

Der Aufwand von 5 Millionen Franken zeigt, mit welchem Wagemut gearbeitet wurde. Die genannte Zahl beweist aber auch, wie geschickt die Hürde der Finanzierung genommen wurde.

Wenn man heute bei einem Rundgang die Erneuerung besichtigt, drängt sich noch eine wichtige Feststellung auf, nämlich diejenige, dass mit dem Geld haushälterisch umgegangen worden ist, um damit das Maximum zu erreichen.

Zusammenfassend darf gesagt werden, dass ein grosses Werk in aller Stille glücklich vollendet wurde.

Es ist das grosse Verdienst eines Mannes, dessen Interessen nicht auf dem Gebiet der Hotellerie lagen, wenn einer unserer berühmtesten Kurorte durchgehend erneuert wurde. Durch Initiative und Tatkraft wurde der schweizerischen Hotellerie ein wichtiges Glied in ihrer Kette, das *Grand Hotel Quellenhof, wiedergeschenkt*. In seinem neuen Kleid ist dieses Unternehmen dazu angetan, für die Hotellerie unseres Landes im Internationalen Fremdenverkehr in hervorragender Art zu werben.

Wir gratulieren daher allen Beteiligten und wagen es, den Wunsch auszudrücken, dass dieses gute Beispiel der Erneuerung durch Privatinitiative in Kreisen der Industrie recht oft Nachahmung finden möge.

E. Scherz, Gstaad

AUS DEN VERBÄNDEN

Ein ereignisreiches Automobilistenjahr

Aus dem Jahresbericht des ACS

Bern (ACS) – Probleme und Ereignisse von grosser Tragweite für alle Automobilisten haben das Jahr 1956 gekennzeichnet und finden deshalb auch im Jahresbericht des Automobil-Clubs der Schweiz ihren Niederschlag. Bei der Durchberatung des neuen Strassenverkehrsgesetzes bemühte sich der ACS vor allem, die irrige Auffassung zu widerlegen, eine *schematische Geschwindigkeitsbeschränkung innerorts* werde die Verkehrssicherheit erhöhen. Der ACS wies auch bei jeder Gelegenheit auf die *Notwendigkeit eines wohlkoordinierten Ausbaus der schweizerischen Hauptstrassen* gemäss der im Februar 1956 eingereichten «Strassenbau-Initiative» hin. Der Frühling brachte die vom ACS befürwortete Verwerfung der «Emser Vorlage» und der Herbst die durch die Suezkrise bedingte Treibstoffknappheit, die dem ACS die doppelte Aufgabe stellte, einerseits die Interessen seiner Mitglieder wirksam zu vertreten und anderseits die nötigen Sparmassnahmen zu unterstützen. Die Bestrebungen zur Vereinfachung oder Aufhebung der Zolldokumente nahmen in einem den notwendigen internationalen Beratungen entsprechenden Tempo ihren Fortgang.

Ob diesen «aussenpolitischen» Aufgaben vernachlässigte der Automobil-Club der Schweiz jedoch seine Alltagsarbeit im Dienste der Mitglieder und der Allgemeinheit keineswegs: Das neugeschaffene «Verkehrs-V» für Jugendliche und das neuerdings propagierte «freundliche Handzeichen» können das «verkehrsbewusste» Verhalten aller Strassenbenützer verbessern. Die *Unfallhäufigkeit* ist denn auch schon zurückgegangen: Der *Motorfahrzeugbestand* nahm gegenüber 1955 um rund 12 % zu, die Zahl der polizeilich registrierten Unfälle jedoch nur um knapp 3 %, jene der im Strassenverkehr tödlich verunglückten erwachsenen Fussgänger ging sogar um fast einen Siebentel zurück. Die Forderung nach Richtungsanzeigern an Trams und elektrischen Schlusslichtern an Velos ist leider immer noch nicht allgemein erfüllt.

Société de développement de Ste-Croix

Le groupe touristique de la Société de développement de *Ste-Croix* a tenu récemment son assemblée annuelle sous la présidence de M. *Georges Rheiner*.

Parmi les opérations statutaires promptement liquidées rappelons la nomination au comité de MM. *Roger Jan, Francis Martin* et *Paul Anex*, directeur du Grand Hôtel des Rasses. Le rapport présidentiel relève que, depuis la disparition de l'hôtel d'Espagne, Ste-Croix manque d'hôtels dignes de ce nom. Cette situation a ralenti le mouvement touristique et la Société de développement cherche à remédier à cette situation dans le plus bref délai. Les Rasses est devenu le centre de tourisme de la région. Il jouit d'une solide réputation et l'on ne doit rien négliger pour la maintenir.

Monsieur *R. A. Alblas*, directeur de l'Office vaudois du tourisme, avait bien voulu faire une causerie sur l'influence du tourisme sur l'économie suisse en général et l'économie cantonale et locale en particulier, tout en soulignant les problèmes qui préoccupent actuellement le tourisme et l'hôtellerie. Il releva spécialement combien le manque de possibilité de logement fait tort à la station de Ste-Croix-Les Rasses qui a malheureusement négligé son tourisme pour concentrer son effort sur l'industrie. Une grande part de l'argent gagné par les habitants de Ste-Croix est exporté et il faut compenser «cette perte» par l'apport des recettes de touristes venant de Suisse et de l'étranger. Ste-Croix-Les Rasses est la station romande la plus proche de Paris et l'afflux de la clientèle française en haute-saison montre qu'il y a là un atout dont il faut tirer parti. Monsieur Alblas félicita tous les chevronnés du tourisme de Ste-Croix qui ne se laissent pas décourager par la lenteur des progrès réalisés, mais qui vont de l'avant avec une foi inébranlable.

VERMISCHTES

Kofferetiketten von Hotels und Kurorten

Die Schweizerische Verkehrszentrale erhält von ihrer Agentur in New York folgendes Schreiben, von dessen Inhalt wir unsere Leser gerne in Kenntnis setzen:

«Die Allied Purchasing Corporation, eine Einkaufsorganisation von mehr als 100 Warenhäusern, beabsichtigt, im kommenden September Schaufensterdekorationen für diese Warenhäuser herzustellen. Wir wurden nun angefragt, ob wir in der Lage seien, für diesen Zweck Hotel- oder Kurort-Klebeetiketten zu verschaffen, und zwar in einem Minimalquantum von je 100 Stück.

Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns diese Etiketten besorgen könnten. Wir finden, dass es sich hier um eine äusserst gute und billige Gelegenheit handelt, in prominenten Warenhäusern der Vereinigten Staaten auch die Schweiz vertreten zu haben.»

Die interessierten Hotels und Kurvereine können die gewünschten Etiketten direkt an folgende Adresse zum Versand bringen:

Swiss National Travel Office,
10 West 49th Street at Rockefeller Plaza,
New York 20 N. Y., USA

DIVERS

Au Jungfraujoch, une émission de la TV suisse pour la BBC

(TVI) – Le 30 juin, la TV suisse a réalisé au Jungfraujoch à 3500 m d'altitude un reportage en direct pour la BBC qui est venu s'intercaler dans la grande émission que la Grande-Bretagne consacrait à l'ouverture de l'année géophysique internationale; le prince Philippe, duc d'Edinbourg, a introduit lui-même cette émission qui fera date dans les annales de la TV anglaise.

Sur le plan suisse, les préparatifs ont durée plus de deux mois. Le car de reportage de Zurich a été démonté entièrement puis transporté jusqu'à la Scheidegg où les régies, son et images ont pris place sur un vagon spécial stationné face au glacier à proximité de l'hôtel.

La TV a présenté un reportage sur les travaux de mesuration d'un glacier tels qu'ils sont pratiqués en Suisse; elle a montré des images tournées dans une caverne à quarante mètres de profondeur sous le glacier.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Ein Rosenparadies

im wahrsten Sinne des Wortes bietet sich dem Blumenfreund in Rothenbühl in Dottikon. Ein Rundgang durch die ausgedehnten, neugestalteten Anlagen der Firma Huber vermittelte uns ein eindrucksvolles Bild von den vielfältigen Rosenkulturen am Südwesthang des Maiengrüns.

Dieser wohl grösste Rosengarten der Schweiz, der in den nächsten Tagen in einer verschwenderisch reichen Farbenpracht dastehen wird, ist für alle Rosen- und Blumenfreunde eine seltene Augenweide!

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122

DIE VERJÜNGENDE KRAFT DES MEERES UND EDLE KUNST DES KOCHENS SIND IN JEDER TASSE ECHTER SCHILDKRÖTENSUPPE
Lacroix
Feinkost - Conservenfabrik
EUGEN LACROIX
Frankfurt am Main
An heissen Tagen kalt serviert stärkt und erfrischt zugleich.

Badetücher
Frottier-handtücher
Badeteppiche
in besonders saugfähigen Qualitäten, weiss, unifarbig oder modern gestreift.
& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

ACHTUNG
garantiert einmalig für 1957. Ich liquidiere
fabrikneue
Gartenschirme
2 m Durchm. Knickbar mit allen Varianten. samt Betonsockel, 20–25 kg, für nur
Fr. 58.—
Meine Referenzen für Qualität und Bedienung: Hotels Seiler, Zermatt, 57 Stück; Hotel Waldhaus, Flims, 20 Stück; Hotel Trübsee, 10 Stück; Hotel Thalwilerhof, Thalwil. Rud. Tschudi, Fabrik, Schwanden (Glarus), Tel. (058) 71760.

Lavabo
und Schüttstein
blank und rein
mit dem entfettenden Reinigungspulver
Sap
Seit Jahren bewährt, von Kennern begehrt
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Unsere Erfahrungen – Ihr Nutzen!
Praktische Weissblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigefügt.

Bestätigung
Es ist mir eine Freude, für das Hotelgewerbe folgende Bekanntmachung veröffentlichen zu dürfen. Laut Inserat in unserer Hotel-Revue findet in **Schwanden GL bei Firma R. Tschudi** eine grosse Liquidation von
Ia Gartenschirmen
statt. Ich habe dieselbe geprüft und darf allen evtl. Interessenten bekanntgeben, dass es sich um eine einmalige Gelegenheit handelt. Technische Daten: 2 m Durchmesser, knickbar, samt Sockel nur 58 Franken. Sehr schöne Dessins. Robert Peyer-Würsch, Küchenchef Hotel Hirschen, **Reichenburg SZ**, Tel. (055) 3 92 90.

MEIKO
Geschirrwaschmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing.
ZÜRICH 1
Talacker 41 Telephon (051) 25 44 99
ab 15.7.57: Seefeldstr. 45, Tel. (051) 34 88 66

Telefon-Buchordner
bewährt, zuverlässig, solid
Alleinverkauf
TERAG AG Luzern
Tel. 041 / 2 56 77
Mühlenplatz 15

Rasch und gut lernen Sie
ENGLISCH
im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganztägiger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienanschluss, la französische Küche. Eintritt jederzeit. – Geschlossen 1. Aug.–15. Sept. Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gables, Ramsgate Road, Margate, England. Verlangen Sie Auskunft, Prospekt, Referenzen.

Bestausgewiesenes
holl. Ehepaar
wünscht gut rentierendes
Hotel
(mit ca. 30 Betten)
zu kaufen
Seelage bevorzugt. Wenn möglich Sommer- und Wintersaison. Offerten sind erbeten unter Chiffre H E 2847 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
neues
Hotel
ca. 70 Betten, modern ausgebaut, mit allem neuzeitlichen Komfort, in Zürich, Nähe HB. Offerten unter Chiffre Z V 2857 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Wenn Sie
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue!

In aufstrebendem Sommer- und Wintersportplatz krankheitshalber schönes, renoviertes
Hotel-Restaurant-Bar
(80 Betten) mit grossem Umschwung
zu verkaufen
Offerten von zahlungsfähigen Interessenten sind zu richten unter Chiffre H B 2842 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aus frischer Schlachtung
Ia Suppen-hühner
à Fr. 4.40 per kg, ohne Darm.
Poulets
Poularden
zu äusserst günstigen Preisen. Verlangen Sie Probesendung. Hans Born, Konolfingen, Tel. (031) 684396.

Lerne
Englisch
in London
an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W 1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN
OPV

Einige feuer- und diebstahlsichere
Kassetten
und Tresors
direkt ab Fabrik umständehalber günstig abzugeben. Verlangen Sie unverbindliche Offerte!
Tresor- und Metallbau
Bernerstrasse 150, Zürich-Altstätten, Tel. (051) 523190.

Günstig zu verkaufen:
2 Konditoröfen
Küchenkombination
elektr. Kochkessel, verchromt, 30 lt. Inhalt
Glaceanlage mit Aggregat
Kartoffelschälmaschine
feuerfester Aktenschrank
E. Rindlisbacher, Sportweg 59, Zürich 5, Telephon (051) 42 17 60

Junge, kaufm. Angestellte sucht per 1. Sept. oder später Stelle als
Hotel-Sekretärin
Deutsch und Französisch perfekt, gute Kenntnisse in Englisch und Spanisch. Franz. Schweiz, Bündnerland oder Tessin bevorzugt. Jahres-, evtl. Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre H S 2856 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 27

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder SHV.	Nichtmitglieder Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	5.—	6.—	6.40
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50	5.—

Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit 70 Cts. Zuschlag.
Beleg-Nummern werden nicht versandt.

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Cherché un maincouranitier, entrée immédiate. Hôtel Richemond, **Genève.** (1845)

Gesucht wird ein **Küchenmädchen** bei gutem Lohn und Behandlung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1833

Gesucht für die Sommersaison: **Koch** oder **Kochin neben Chef,** Restaurationsbetrieb, sowie **Zimmermädchen** und **Serviertochter.** Offerten an Posthotel Rössli, **Gstaad.** (1848)

Gesucht werden ein **Küchenmädchen** (Jahresstelle) sowie **Saaltochter** oder jüngerer **Kellner** bei gutem Verdienst und Behandlung. Zu erfragen bei Hotel Seehof, **Valbella-Lenzerheide.** (1851)

Gesucht seriöse **Tochter** für **Saal- und Terrassenservice,** evtl. **Anfängerin.** Offerten an Hotel Bären, **Oberhofen** (Thunersee), Tel. (033) 71322. (1849)

Gesucht per sofort tüchtige, sprachenkundige **Serviertochter** für grossen Tea-Room mit Restaurationsbetrieb. Sehr hoher Verdienst. Eilofferten sind zu richten an Hotel National-Rialto, **Gstaad.** (1847)

Gesucht zu baldigem Eintritt: **Saal-Restaurationstochter.** Offerten an Hotel Honegg, **Bürgenstock,** Tel. (041) 845175. (1850)

Gesucht per sofort: **Hausmädchen, Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Hausbursche.** Offerten erbeten an Hotel Montana, **Oberhofen,** Tel. (033) 71661. (1844)

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft sprachenkundige **Serviertöchter.** Offerten sind zu richten an Kurssaal, **Interlaken.** (1846)

ORIGINALZEUGNISSE
sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.—

Mehrzeilen mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf **Postcheckkonto V 85.** — Briefmarken werden nicht an Zahlung genommen. — Für gewünschte Belegnummern beliebe man 50 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratenschluss: Dienstag **früh.** — Allen Anfragen **geff.** Rückporto beilegen.

Bureau und Reception

Ausländer sucht Stelle als **Hotelsekretär** in nur gutem Hause. Sprachenkenntnisse: Italienisch, Deutsch, Englisch und etwas Französisch. Prima Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre L 10898 Ch an Publicitas, **Chur.** [691]

Salle und Restaurant

Restaurations- oder **Alleinsaaltochter,** ges. Alters, sprachenkundig, tüchtig, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 76 6236 Demi-Chef, Entremetier, Küchenbursche, 2 Restaurauttöchter, sprachenkundig, Zimmermädchen, Saaltochter, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zermatt.
6244 II. Barmaid, sofort, mittelgrosses Hotel, Grindelwald.
6248 Casserolier, Officemädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Interlaken.
6250 Buffettochter, sofort, Hotel 70 Betten, Arosa.
6251 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
6252 Oberkellner, Saucier, Commis de cuisine, Communard, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6256 Küchenchef, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6257 Patissier-Commis de cuisine, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6258 Barmaid-Hallentochter, sofort, Hotel 80 Betten, Innerschweiz.
6259 Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
6261 Portier oder Hilfsportier, sofort, grösseres Hotel, Gstaad.
6262 Entremetier, sofort, Hotel 130 Betten, Engadin.
6263 Koch, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6266 Saalpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Davos.
6267 II. Journalführerin oder Mithilfe im Bureau, sofort, Hotel-Kurhaus 90 Betten, Graubünden.
6268 Küchenbursche, Officebursche, 2 Kellner, oder Serviertöchter, Hausmädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Innerschweiz.
6279 Hausbursche, Hausmädchen, Zimmermädchen, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Thunersee.
6283 Commis de cuisine oder Köchin, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
6298 Commis de cuisine, Commis-Entremetier oder Chef de partie, sofort, Hotel 80 Betten, Interlaken.
6298 Barman oder Barmaid, sofort, mittelgrosses Hotel, Davos.
6299 Commis de rang, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
6294 Junger Kellner, Zimmermädchen, sofort, kleineres Hotel, Simmental.
6296 Serviertöchter, sofort, Grossrestaurant, Kanton Glarus.
6301 Nachtportier, Hilfsgouvernante, sofort, Hotel 180 Betten, Engadin.
6303 Demi-Chef oder Chef de rang, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
6304 Küchenchef, eventuell nur Aushilfe, sofort, Hotel, Davos.
6305 Tüchtiger Koch, eventuell Commis de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, Innerschweiz.
6306 Alleinkoch, 15. Juli, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
6308 Koch, eventuell Hilfskoch, sofort, Hotel 110 Betten, Engadin.
6309 Serviertochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Thunersee.
6311 Wäscherin oder Glätterin-Lingère, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6312 Serviertochter, Buffettochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Brienzersee.
6315 Chef de partie, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
6317 Sekretärin, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6327 Anfangsbarmaid, Officemädchen, Küchenmädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Meiringen.
6331 Zimmermädchen, Saal-Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Gstaad.
6333 Commis de cuisine oder Entremetier, Commis de rang, Hotel-Kurhaus 120 Betten, Graubünden.

Cuisine und Office

Chefköchin, Schweizerin, absolut selbständig, entremetskundig, langjährige Praxis, sucht umständehalber Wirkungskreis, evtl. Aushilfe in mittleren geregelten Hotel-Restaurationsbetrieb. Nur Elektro-Gasküche. Zentral- oder Nordostschweiz bevorzugt. 3 Sprachen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 77

Der Lehre entlassener Deutscher, welcher in Basel Konditor gelernt hat, sucht Stelle als **II. Patissier** oder **Commis-Patissier,** in Hotel, auf 15. August 1957. Genferseegegend bevorzugt! Offerten unter Chiffre 75

Jeune pâtissier, allemand, travaillant actuellement en Suisse orientale, cherche emploi pour la saison d'hiver comme pâtissier dans un hôtel de premier ordre en Suisse romande. Disponible à partir du 15 octobre a.c. Faire offres sous chiffre Z 61387 G à Publicitas, **St-Gall.** [693]

Küchenchef, erfahrener, sucht Saison- oder Aushilfestelle. Frei ab sofort. Anfragen unter Telephon (036) 34498. [692]

Divers

Zwei Italienerinnen, 22 und 30jährig, suchen ständige Arbeit in Hotellerie oder anderes in der Schweiz. Offerten unter Chiffre K 54847 Q an Publicitas, **Basel.** [690]

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

6153 Officebursche, Lingeriemädchen, Lingère, Serviertochter oder Kellner, sofort, Passantenhotel 60 Betten, Basel.
6158 Junger Koch oder Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Aargau.
6160 Serviertochter, sprachenkundig, Commis de cuisine, Buffettochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Olten.
6165 Buffetdame, sofort, mittelgrosses Hotel, Baselland.
6176 Commis de cuisine, Officebursche, sofort, Hotel 80 Betten, Bielersee.
6177 Schenkbursche, deutsch sprechend, sofort, Passantenhotel 60 Betten, Basel.
6179 Telephonist, schweizerdeusch sprechend, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
6196 Hausbursche-Portier, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
6198 3 Serviertöchter oder Kellner, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Ostschweiz.
6201 Kellner, Kaffeeköchin, Officemädchen, sofort, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
6204 Gardemanger, 15. Juli, Entremetier, Patissier, 2 Restaurauttöchter, 2 Bar-Serviertöchter, 1. September, mittelgrosses Hotel, Zürichsee.
6214 Kellner oder Restaurauttochter, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
6221 Commis de cuisine, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
6228 Chef de partie, sofort, grösseres Hotel, Basel.
6264 Saaltochter, Buffettochter oder Praktikantin, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Luzern.
6284 Koch oder Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Basel.
6291 Küchenbursche, Casserolier, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6293 Sekretärin-Praktikantin, sofort, mittelgrosses Kurhaus, Kanton Solothurn.
6314 Buffetdame-Gouvernante, sofort, Restaurant, Basel.
6324 Junge Buffetdame, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Solothurn.
6325 Restaurauttochter, Haus-Lingeriemädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Luzern.

Sommersaison

6132 Restaurauttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Interlaken.
6133 Commis de rang oder Restaurauttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Bielersee.
6134 Commis de cuisine, Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Nähe Luzern.
6136 Economatgouvernante oder Hilfsgouvernante, Saaltochter, Lingère, Commis de cuisine oder Anfangsköchin, sofort, Hotel 70 Betten, Gstaad.
6139 Küchen-Officemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6140 Zimmermädchen oder Serviertochter, sofort, Hotel-Pension, Grindelwald.
6141 Kellner, sofort, Hotel 110 Betten, Thunersee.
6142 Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel-Pension, Lugano.
6144 Winebutler Barmaid, Kellner oder Saal-Restaurauttochter, Strandbadbursche-Rettungsschwimmer, sofort, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
6147 tüchtiger Patissier, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Wallis.
6148 Commis de cuisine, Buffettochter, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
6150 Köchin oder Koch, Sekretärin, eventuell Anfängerin, Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Arosa.
6157 Alleinportier, sofort, kleineres Hotel, Kandersteg.
6159 Demi-Chef, Sekretärin, sofort, Erstklasshotel, Badeort, Kanton Aargau.
6163 Zimmermädchen, auch Anfängerin, Saaltöchter, auch Anfängerinnen, Deutsch, Französisch, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
6166 Barmaid, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6175 3 Saaltöchter oder Kellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Ascona.
6178 Kellner oder Saaltochter, eventuell Commis de rang oder Saalpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Engadin.
6180 Koch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Innerschweiz.
6181 Restaurauttochter oder Kellner, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Innerschweiz.
6182 Bonkontrolleur, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
6183 Zimmermädchen-Mithilfe in der Lingerie, sofort, Hotel 25 Betten, Interlaken.
6184 Chef-Patissier, sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
6194 Kellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
6195 Journalführer(in), sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
6197 Sekretärin-Praktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Simmental.
6211 Kellner oder Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Gstaad.
6212 Saalkellner, Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Engadin.
6215 Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Nähe Luzern.
6216 Saalkellner oder Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Schuls.
6217 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Wallis.
6219 Patissier, sofort, Hotel 60 Betten, Ascona.
6220 Commis-Patissier, sofort, Erstklasshotel, Wallis.
6222 Küchenbursche, Serviertochter, sofort, Berghotel, Berner Oberland.
6225 Officebursche oder -mädchen, Küchenbursche oder -mädchen, Restaurauttochter, sofort, Hotel 70 Betten, Weggis.

Aushilfen

6222 Commis de cuisine, sofort, für 5–6 Wochen, Berghotel, Berner Oberland.

Lehrstellen

6186 Kellnerlehrling, Kochlehrling, sofort, grösseres Hotel, Genf.
6283 Kellnerlehrling, sofort, Erstklassrestaurant, Basel.
6290 Kochlehrling, sofort, grösseres Restaurant, Basel.

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus

9310 Commis de cuisine, de suite, hôtel 35 lits, lac Léman.
9318 Garçon d'office, commis de restaurant, cuisinier, garçon de maison, de suite, grand hôtel, Jura.
9320 Cuisinier, chef de partie, commis de rang, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Lausanne.
9324 Dame de buffet, Garçons d'office, caissière, commis de restaurant, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Lausanne.
9326 Chef de cuisine ou cuisinier seul, de suite, hôtel moyen, place à l'année, Montreux.
9329 Fille de cuisine, place à l'année, de suite, hôtel-pension, Vaud.
9334 Sommelière, de suite, place à l'année, restaurant, lac Léman.
9337 Chef de cuisine, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Valais.
9343 Garçon de cuisine pour hors-d'œuvre, de suite, restaurant, Lausanne.
9345 Sommeliers qualifiés, de suite, hôtel-restaurant, Alpes valaisannes.
9361 Chef de partie, de suite, grand hôtel, Montreux.
9364 Fille de cuisine-office, de suite, Lausanne.
9365 Fille de cuisine, fille d'office, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Vaud.
9375 Demi-chefs, chef de rang, commis de rang, gouvernante générale, caissière, garçons de cuisine et d'office, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9383 Sommelier-sommelière, de suite, hôtel-restaurant, Alpes valaisannes.
9390 Femme de chambre, fille de salle, garçon d'office, sommelier, de suite, hôtel-restaurant, Jura.
9400 Commis de rang, commis de cuisine, chef de partie, de suite, places à l'année, restaurant, Lausanne.
9405 Chef de partie, garçon de buffet, dame de buffet, caissière, de suite, places à l'année, grand restaurant, Lausanne.
9407 Chef de cuisine, de suite, saison d'été, hôtel 50 lits, Alpes valaisannes.
9408 Chef de rang, commis de rang, barmaid, laveur, de suite, grand hôtel, Montreux.
9410 Chef de partie, cuisinier, commis de cuisine, de suite, hôtel 60 lits, Alpes valaisannes.
9435 Portier de nuit, portier d'étages, chef de rang, de suite, grand hôtel, Montreux.
9439 Maître d'hôtel de première force, chef d'office, de suite, grand hôtel, Vaud.
9440 Sommelière, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
9452 Aide de maison, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Valais.
9464 Caissière de restaurant, de suite, Genève.
9478 Garçon de cuisine, femme de chambre-repasseuse, de suite, hôtel moyen, Vaud.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt
Wäscher evtl. Wäscherin
Lingère-Glätterin
Grand-Hotel Bellevue, **Gstaad,** Tel. (030) 94164.

Gesucht auf 15. Juli:
Commis de cuisine
tüchtige
Restauranttochter
Saallehrtochter
Guter Verdienst, geregelte Freizeit.
Hotel-Restaurant Schiff, **Rheinfelden** bei Basel.

Gesucht
an bestbekannten Sommer- und Wintersportplatz:
Restaurationstochter
Saaltochter
Anfangs-Portier
Offerten erbeten an **Hotel Acker, Wildhaus.**

Gesucht in modernes Hotel:
Küchenchef
Köchin
Zimmermädchen
Hotel Bergsonne, Rigi-Kaltbad, Tel. (041) 83 11 47.

Gesucht
für 1 Monat Aushilfe
Koch oder Köchin
Gutbezahlte Stelle. Hotel Hohenfels, **Schuls.**

Gesucht
per sofort fachtüchtiger und gewandter
Koch-Gehilfe
Offerten mit Detail-Angaben an Direktion Casino-Kursaal, **Luzern.**

Erstklasshotel auf dem Platze Zürich
sucht in Jahresstelle
Commis de cuisine
zur Weiterbildung in internationaler à-la-carte-Küche. Offerten mit Unterlagen an Dir. E. C. Helfenberger, Hotel zum Storchen, **Zürich 1.**

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern
sucht für die Sommersaison
Entremetier
Stellenantritt sofort. Offerten an Direktor Nützi, Hotel St. Gotthard, **Luzern.**

Gesucht
von Erstklasshotel sprachenkundiger
Sekretär - Aide réception
Zimmer auswärts. Offerten an Hotel Eicher, **Zürich,** Claridenstrasse 30.

Cercasi
per subito
segretaria(o)
perfetta conoscenza inglese e tedesco. Albergo Patio, **Lugano.**

On cherche:
Comptable - Caissier
place stable, bien rénumérée pour personne expérimentée. Date d'entrée à convenir. Offres avec curriculum vitae et références.
Chef de service
débutant connaissant la restauration et parlant 2 langues. Offres avec copie de certificats et références à Hôtel Central-Bellevue, **Lausanne.**

Gesucht
für kommende Wintersaison: tüchtiger
Journal-führer
Offerten an Belvédère, **Davos.**

Gesucht
per sofort in Restaurationsbetrieb nach Basel
Anfangs-Sekretärin
Offerten mit Photo unter Chiffre A S 2825 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In ein grösseres Spital wird tüchtige
Haus-beamtin
gesucht. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Soziale Einrichtungen. Lohn und Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G 4835 K an Publicitas **Bern.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtige
Saaltochter
sprachenkundige bevorzugt, sehr schöner Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Parkhotel Schoenegg, **Grindelwald,** Tel. (036) 32262.

Hotel am Vierwaldstättersee
sucht
Sekretärin-Vertrauensperson
Gutbezahlte Saisonstelle. Offerten unter Chiffre S V 2555 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grösseres Spital in Zürich sucht
für seinen Verpflegungsdienst (Bearbeitung der Speisenbestellungen, Verbrauchskontrollen, Economat) jüngere, tüchtige
Angestellte
Geboten wird interessanter, entwicklungsfähiger Posten, geregelte Arbeitszeit, angemessene Salarierung, gute soziale Bedingungen. Bewerberinnen, die maschinenschreiben können, wenn möglich Kenntnisse aus einem Verpflegungsbetrieb und gute Umgangsformen besitzen, richten ihre Offerten unter Chiffre A G 2834 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in Passantenhaus am Vierwaldstättersee
Alleinkoch oder -köchin
Restaurationstochter
sprachenkundig
Hausbursche
Zimmermädchen
Offerten erbeten an Hotel Pilatus, **Alpnachstad,** Tel. (041) 761141.

HOTEL
Bernerhof
INTERLAKEN
sucht für ca. 6–8 Wochen

Rest.-Kellner oder -Tochter
sprachenkundig, guter Verdienst

Saalpraktikant(in)
evtl. bis Saisonschluss

Offerten erbeten an die Direktion.

Palace-Hotel, Wengen
sucht per sofort:

Oberkellner
Saucier
Tournant
Commis de cuisine
Communard

Hotel Belvédère, Interlaken
sucht per sofort

Patissier
Demi-Chef
Commis de rang

Offerten erbeten an Gebrüder Früh.

Erstklass-Hotel in Davos
sucht für Wintersaison:

Sekretärin-Journalführerin
Etagen-Gouvernante
Zimmermädchen
Chasseurs
Barmaid
Barlehrtochter
Barkellner
Garderobier
Buffetdame
Chefs de rang
Commis de rang
Volontaires
Chefs de partie
Commis de cuisine
Patissier
Kellermeister

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und eventuell Lebenslauf unter Chiffre OFA 3840 D an Orell Füssli-Anoncen **Davos.**

Petit hôtel de montagne
(30 lits)
cherche

un chef de cuisine

Place à l'année. Bon gage. Ecrire de suite sous chiffre C C 2833 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
zur Neueröffnung auf Mitte Juli oder nach Vereinbarung

Koch
Buffetdame
Serviertöchter
Hausbursche

Eilofferten erbeten an Hotel Drei Könige, **Entlebuch,** Tel. (041) 875227.

Gesucht per sofort

Aide de cuisine

Eilofferten sind zu richten an Engadinerhof, **Schuls-Tarasp.**

Gesucht
in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant und Grillroom der Ostschweiz tüchtige und selbständige

Rest.-Tochter

welche im à-la-carte-Service bewandert ist. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Angabe des frühesten Eintrittstermins sind zu richten unter Chiffre R T 2758 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort für ERSTKLASSHOTEL (in bekanntem Bergkurort)

CHEF-PATISSIER
CHEF-ENTREMETIER

Guter Verdienst zugesichert. Eilofferten erbeten unter Chiffre E. H. 2805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurants des Schweizer Pavillons
Internationale Weltausstellung Brüssel 1958
April bis Oktober 1958

Wir suchen:

Kassier-Personalchef
Chef der Warenkontrolle und Gehilfe
Storekeeper (Economats) und Gehilfe
Kellermeister und Gehilfen
Maincourantiere-Restaurantkassiererin
Office-Gouvernante
Lingere
Verkäuferinnen für die Degustation

Souschef-Saucier und Commis
Gardemanger und Commis
Entremetier und Commis
Rotisseur und Commis
Garde und Commis
Tournant und Commis
Patissier und Commis
Communard

Chef de Service für Bar und Weinstube
Maître d'hôtel de rang
Chefs de rang und Commis für Erstklassrestaurant
Barmen
Restaurationstöchter für Weinstube und Terrasse

Casseroliers
Argentiers
Officemädchen und -burschen
Gemüserüsterinnen
Kaffeeköchinnen

Wir bitten Interessenten, ihre detaillierten Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Referenzen zu richten an den Leiter der Restaurationsbetriebe: Georges A. Clar, Engematthof, Engimattstrasse 14, **Zürich,** Tel. (051) 238605.

Hôtel Suisse, Fribourg
cherche de suite ou pour date à convenir:

apprentie
(Volontaire)
fille de salle
portier d'étage
portier de nuit
garçon de maison
fille d'office
casserolier

Faire offres à la Direction avec copies de certificats et curriculum vitae.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffet-Tournante
Kaffee-Köchin

Hotel St. Gotthard, Zürich.

Gesucht nach Zürich
in Jahresstellen

2 Commis de cuisine

Eintritt baldmöglichst.

Offerten erbeten an Direktion Hotel Engematthof, **Zürich 2.**

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Koch oder Aide de cuisine

tüchtige

Restaurations-Tochter

Französisch sprechend. Hoher Verdienst. Geregelte Arbeitszeit. Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten mit Verdienstanspruch an Robert Achermann, Hotel Baer, **Arbon,** (Thurgau).

Gesucht
auf 1. August nach Basel

Küchenchef (guter Kalkulator)
Entremetier

Offerten unter Chiffre G B 2845 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison 1957, zu sofortigem Eintritt

Chef de partie
Commis de cuisine
Communard
Zimmermädchen
sprachenkundig

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an das Personalbüro der Bürgenstock-Hotels, Bürgenstock.

Erfahrenes

Geranten-Ehepaar

gesucht für gut eingerichtetes, an bedeutender Durchgangsstrasse im Kanton Zürich gelegenes, entwicklungsfähiges

Restaurant

Antritt Januar 1958 oder nach Vereinbarung.

Das Haus ist neuzeitlich eingerichtet und bietet tüchtigem Ehepaar vom Fach eine gute Existenz mit vielseitigen Möglichkeiten.

Jüngere, bestens ausgewiesene und gut präsentierende Fachleute, die einem grossen und vielseitigen Betrieb erfolgreich vorstehen können, wollen handgeschriebene Offerten mit Photo, Lebenslauf, Referenzen und Saläranspruch einreichen unter Chiffre A 13691 Z an **Publicitas Zürich 1.**

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht tüchtiger

Stationskellner

sprachenkundig. Guter Verdienst. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Hotel Beau-Site, **Interlaken,** Tel. (036) 21333.

Gesucht per sofort

Zimmermädchen

evtl. auch Anfängerin

Offerten an Hotel Bel-Air Eden, **Grindelwald.**

MÖVENPICK
BERN ZÜRICH LUZERN

Wir suchen
per sofort oder per 1. August beruflich tüchtigen und sprachgewandten

CHEF DE SERVICE
(männlich oder weiblich)
sowie jungen, flinken
COMMIS-PATISSIER

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an Mövenpick AG, Dreikönigstrasse 21, **Zürich 2.**

In der Diätküche des
Stadtspitals Waid, Zürich
sind per 1. September 1957 folgende Stellen zu besetzen:

Diätköchin
mit abgeschlossener Berufslehre als Köchin. Praxis in Diätküche erwünscht, jedoch nicht Bedingung.

Hilfsköchin
oder gut ausgewiesene, strebsame

Küchengehilfin

Bewerbungen mit kurzem Lebenslauf, Photo, Zeugniskopien und Referenzadressen sind zu richten an den Verwalter des Stadtspital Waid, Tièchestrasse 99, **Zürich 10/37.**

Erstklasshotel Graubündens
sucht für sofortigen Eintritt oder nach Konvenienz für Sommersaison

Entremetier
Chef de rang
Commis de rang
Stopferin

Gute Stellen. Bei Konvenienz auch Wintersaison. Eilofferten an Grand Hotel Schweizerhof, **Lenzerheide,** Tel. (081) 42181.

Grossrestaurant sucht
in Jahresstelle mit Eintritt auf Anfang August folgendes Personal:

Service:
Chef de rang
für Grillroom
2 Serviertöchter
für Restaurant und Grillroom

Buffet:
Buffettochter
Buffet-Lehrtochter
Gouvernante
für Haus und Economat

Office und Keller:
2 Officemädchen
Hausbursche
Casserolier
Kellerbursche

Küche:
Commis de cuisine

Für 1. Oktober tüchtiger, bestausgewiesener
Chef de cuisine

Offerten von nur tüchtigem, bestausgewiesenem Personal mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen untre Chiffre G R 2732 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park-Hotel, Vitznau
sucht für Sommersaison 1958 jüngeren, sprachengewandten

Chef de réception - Correspondent

Saison Mitte April bis Ende September. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle junger, tüchtiger

Commis de cuisine

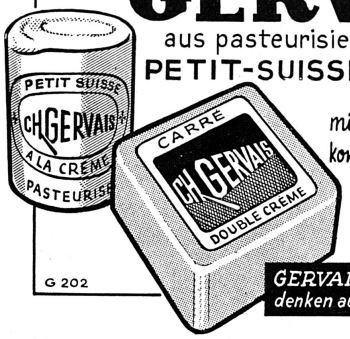
Offerten an **Hotel Stoller,** Badenerstrasse 357, **Zürich.**

Ah Poulets!

Eine freudige Bemerkung, die man immer wieder hört, wenn die Gäste in Hotels und Restaurants die Menukarte lesen und Poulets darauf entdecken. Poulets! Seit Jahrhunderten eine Delikatesse, aber heute kein Luxus mehr.

Das Vergnügen an der guten Poulets-Mahlzeit ist noch um eine Nuance grösser, wenn die frischen, saftigen u. zarten Schweizer-Poulets serviert werden! Schweizer-Poulets sind frischer u. darum auch delikater!

FRISCHKÄSE
GERVAIS
aus pasteurisiertem Rahm
PETIT-SUISSE und CARRÉ



mit allen Vorzügen konzentrierter Milch

QUALITÄT
FRISCHE
GESUNDHEIT

GERVAIS denkt an Sie ...
denken auch Sie an GERVAIS

G 202

Gesucht
per sofort: tüchtige, seriöse
Serviertochter
Guter Verdienst. Geregelte Freizeit. Offerten mit Bild erbeten.

Daselbst ebenfalls per sofort **gesucht**
2 Küchengehilfinnen
Geregelte Freizeit. Lohn nach Vereinbarung. Jahresstellen. Kino-Restaurant «Rheinbrücke», **Stein-Säckingen** (Aargau). Besitzer Karl Obrecht, Tel. (064) 72219.

Neuzeitlicher Hotel- und Restaurationsbetrieb
am Bahnhof sucht per 1. August
Küchenchef-Alleinkoch
in gutbezahlte Jahresstelle. Offerten von tüchtigen Bewerbern sind erbeten an H. Bernet, Hotel Touring-Bernerhof, **Burgdorf.**

Hôtelier Suisse
actuellement directeur en Afrique du Sud, 15 ans de métier à Londres, 5 ans en Rhodésie et Afrique du Sud, parlant couramment le français et l'anglais, avec de bonnes notions d'allemand et d'espagnol,
CHERCHE SITUATION
dans entreprise importante à l'étranger ou pays d'outre-mer. Offres sous chiffre H S 2830 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
auf 1. Oktober (evtl. 1. November) 1957 für erstklassiges Restaurant am See in der Nähe von Zürich mit grossem Gartenbetrieb: bestausgewiesenes, junges
Direktions-Ehepaar
Gut bezahlte Jahresstelle mit Ertragsbeteiligung.
Handschriftliche Offerten mit Bildern, Lebenslauf und Referenzen unter Chiffre D E 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Amerikanische Botschaft sucht
gutausgewiesenen und erfahrenen
Hausdiener (Butler)
sowie ein
Zimmermädchen
für die Residenz des amerikanischen Botschafters in Bern. Ehepaar bevorzugt. Gutqualifizierte ledige Personen werden aber auch in Erwägung gezogen. Englischkenntnisse unbedingt erforderlich. Guter Lohn und angenehme Wohnverhältnisse. Schriftliche Offerten mit Zeugnissen und Photo sowie Angaben über Erfahrungen und Qualifikationen sind zu richten an **Amerikanische Botschaft, Jubiläumsstrasse 93/95, Bern.**

Remplacement de vacances
(Management, Desk, chef de service)
hôtel-manager
travaillant en Amérique Centrale. Suisse, 34, expérimenté, 4 langues, libre 14 juillet–14 août. Joe Haberthür jr., **Dornach,** tél. (061) 826313.

Junges Ehepaar (Deutsche), 29 und 21 Jahre alt, **sucht per sofort gute Stelle** (evtl. Jahresstelle) in der Zentral- bzw. Ostschweiz. Er als gelernter Kaufmann, Handwerker, Kontrolleur und Journalführer, sucht Position als
Kontrolleur oder Journalführer.
Sie als gelernte Kindergärtnerin, (Diplom) mit guter Allgemeinbildung, **sucht Position** als
Hotelpraktikantin
Sprachenkenntnisse. Gute Referenzen bei zweijährigem Aufenthalt in der Schweiz. Offerten freundlichst erbeten unter Chiffre K J 2818 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in alkoholfr. Restaurationsbetrieb jüngere, sprachenkundige
Obersaaltochter
als Serviceleiterin und für Kassenvertretung. Jahresstelle, fixe Besoldung.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnangabe unter Chiffre B 39957 Lz an **Publicitas Luzern.**

Gesucht
CHEF-KÖCHIN
sowie HILFS-KÖCHIN
für Anstalt von 60 Patienten und 35 Pflege- und Dienstpersonen. Drei Verpflegungklassen und Diät.
Wir bieten: Gesicherte Position, angenehmes Arbeitsverhältnis, angemessene Entlöhnung.
Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Verwaltung der Evang. Heilanstalt Sonnenhalde, Riehen.

Bestausgewiesener
Hotelier-Restaurateur
mit langjähriger In- und Auslandpraxis **sucht auf Herbst 1957**
Kauf, Pacht oder Direktion
eines grossen
Hotel- oder Restaurationsbetriebes
Jahresgeschäft oder Zweisaisonbetrieb.
Off. unt. Chiffre K P 2806 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche
dame de buffet
experimentée. Place à l'année.
Faire offre à l'Hôtel Central-Bellevue, **Lausanne.**

Gesucht
in Hotel mit 30 Betten und erstklassigem Restaurationsbetrieb für Monat August oder September (ca. 4 Wochen): tüchtiger
Chef de service
mit **Büropraxis für Ferienablösung der Direktion.** Offerten an Jean Stilli, Dir. Hotel-Restaurant Du Parc, **Baden.** Tel. (056) 25353.

Manager
required
for small private hotel belonging to a group of hotels in the West End of London. The position offers excellent opportunities for a young hotelier. Apply with particulars of experience, age and references also photograph to the General Manager, Grosvenor Court Hotel, Mayfair, **London W 1.**

Handelsschüler (3. Jahr) **sucht Stelle** als
Hotel-Hilfssekretär
oder **ähnliche Beschäftigung** vom 15. Juli bis 10. August oder eine Woche später. Französisch- und Englischkenntnisse. Offerten sind zu richten an Franz Wettstein, Spitalgasse 4, **Zofingen.**

Zur Aushilfe per sofort gesucht
KOCH
Ernst
Tea-Room «Suvretta» Zürich 1
Bahnhofstrasse 61

Gesucht nach Lugano
tüchtige
Journalführerin
Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre N L 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WERKZEUG-KOFFER
für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und der feinen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben
JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 31373
(Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel)

Erstklassiges Personal sucht Stelle auf 1. September 1957 oder nach Übereinkunft:
Küchenchef
guter Restaurateur
Gouvernante als Stütze des Patrons
sowie
Casserolier-Hilfskoch
Offerten an Helvetia, postlagernd, **Olten.**

Noch frei wäre
Küchenchef
für Sommersaison oder Jahresstelle. Guter Restaurateur mit prima Referenzen. Eilofferten an Albert Haeberli, Küchenchef, hauptpostlagernd, **Luzern.**

Junger **Deutscher,** mit abgeschlossener Kaufmannsprüfung, **sucht Stelle** als
Praktikant im Hotelfach
Heinz Dobiasch, Birkenstrasse 15, **Gröbenzell** (Deutschland).

Tüchtiger **Bursche sucht per sofort Stelle** als
Alleinportier oder Etagenportier
Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre A E 2854 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

On cherche
DEBUTANTE
fille de salle, habile, pour saison jusqu'au 25 oct. Bons gains, 1 jour de congé par semaine et bons soins assurés. Offres à l'Hôtel du Signal de **Chexbres** (lac Léman).

DAME
présentant bien, parlant couramment français, allemand, anglais **cherche emploi** dans hôtel comme
aide réception, bridge-hostess etc.
Offres sous chiffre P 41160 F à Publicitas **Fribourg.**

Hôtel premier rang région Léman cherche
une secrétaire de direction
français, anglais, allemand, italien, si possible espagnol. Place à l'année, entrée immédiate.
Offres avec prétentions de salaire et copies de certificats sous chiffre S D 2828 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
Zimmermädchen
Zimmer auswärts. Offerten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, **Zürich.**

Erfahrene
Obersaaltochter
sprachenkundig, gesetzten Alters, **sucht Engagement in gutem Haus.** Offerten unter Chiffre E O 2840 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buchhalter (35jährig) in ungekündigter Stellung **sucht eigenen**
Vertrauenskreis in der Hotellerie
zwecks Übernahme der Hauptbuchhaltung von mittleren und grösseren Betrieben. **Erfahrungen** durch langjährige Tätigkeit in sämtlichen Abteilungen von erstklassigen Häusern.
Arbeitsplan: Maschinelles Verbuchen des Geschäftsverkehrs, Ruf-System. Ausführung von vollständigen Betriebs-Rapporten mit Erfolgsausweis; monatlich oder je nach Saison. Ausarbeitung des Kontenplans dem Betrieb entsprechend. Jahresabschlüsse. Als zentrales Wirkungsfeld käme der Kanton Bern sowie die Westschweiz in Betracht. Antworten von Interessenten zwecks Besprechung sind erbeten unter Chiffre B V 2851 an die Hotel-Revue, Basel 2.

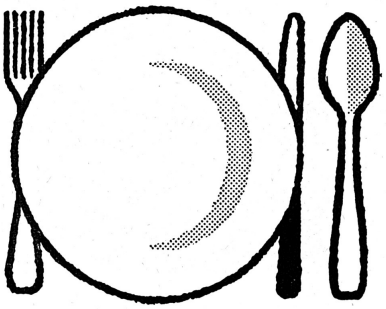
STRÄSSLE DERBY

DERBY ist der moderne Stil, der mit seinen frohen Farben und leicht beschwingten Formen den besonderen Bedürfnissen des Schweizer Marktes angepaßt ist. DERBY-Möbel sind mit einer Schutzmarke versehen und verbürgen Qualität.
Der anspruchsvolle Kunde verlangt heute ausdrücklich DERBY-Möbel im Fachgeschäft.

Fabrikanten:
Sträßle Söhne & Co. Kirchberg SG

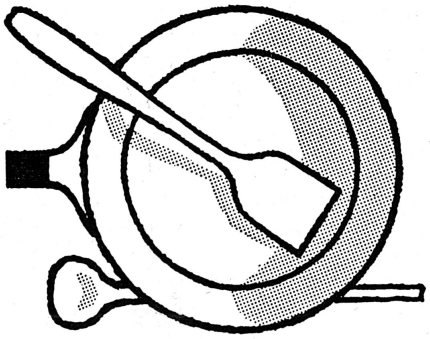
Knorr AROMAT

für Ihre Gäste
zum individuellen Nachwürzen



für Ihre Küche —
hebt den Eigengeschmack der Speisen und verleiht ihnen ein köstliches Aroma

Knorr AROMAT



Knorr AROMAT die neuzeitliche Trockenwürze!

Rosenschau
Dottikon-Rothenbühl

Schöner denn je steht unser Rosarium, das an Fläche und Sorten seinesgleichen sucht, in schönster Blütenpracht.

Hunderttausende von Rosenknospen öffnen sich täglich in vielfältiger Farbenpracht.

(Unsere Kulturen befinden sich rechts der Strasse Dottikon-Othmarsingen.) Eintritt Fr. 1.—

Richard Huber, Rosenschule, Dottikon AG, Tel. (057) 7 33 64

Neuheit!

Endlich der

Bett- und Couch-Überwurf

der **gewaschen** werden kann

Seine wichtigsten Vorteile:

Sehr leicht, knitterfrei und
als besondere Neuheit: **waschbar**

Lieferungen nur durch Wiederverkäufer

Bezugsquellennachweis durch:

Fritz Fahrner AG., Uster
Steppdeckenfabrik
Telephon (051) 96 93 29

Eine Aufmerksamkeit, die Ihre Gäste schätzen werden!

Fliegen-Killer

verscheucht in Küche und Restaurant alle lästigen Fliegen und Insekten. **Verlangen Sie das neuartige, hygienische Gerät 2 Tage zur Probe!**

HEBAG AG., **Zürich 8**, Mainaustrasse 30, Telephon (051) 348161.

Occasion
Waschmaschine

auskippbar. Elektr. oder Dampf. Billig zu verkaufen. Kann evtl. im Betrieb besichtigt werden. Rapid-Pauli, Waschanstalt, Oetlingerstr. 171, **Basel.**

Zu vermieten

aus Alters- und Gesundheitsrücksichten an günstiger Verkehrslage in Fremdenort der Innerschweiz (Vierwaldstättersee) an der Gotthardstrasse

Gasthof und Restaurationsbetrieb

Das Haus hat 20 Fremdenbetten, teilweise fliessend Kalt- und Warmwasser, separater Speisesaal und modern eingerichtete Küche. Es wird Wert darauf gelegt, das Haus einem tüchtigen Fach-Ehepaar aus der Hotelbranche (Küchenchef) zu übergeben.

Offerten unter Chiffre G R 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

schon ab **Fr. 17.50.**
O. Locher, Baumgarten, Thun

Zu verkaufen
in schönster Lage am Thunersee (rechtes Ufer) bestbekanntes

Hotel-Restaurant

mit 80 Betten, gutgehende Bar, Gartenrestauration direkt am See. Das Haus befindet sich in selten gutem Zustande. Nur kapitalkräftige Interessenten richten ihre Anfragen unter Chiffre P 13176 Y an Publicitas **Bern.**

● REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Zu verkaufen
in bedeutendem Sommerkurort des Berner Oberlandes

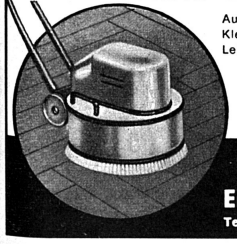
Hotelbesitzung

50 Betten, Zimmer mit fliessendem Wasser, ruhige Lage, Garten und Umschwung 18,5 a.
Offerten sind zu richten unter Chiffre H 23478 U an Publicitas Biel.

Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!

- mit Wibis **spänen** Sie auch das schmutzigste Parkett fein und sauber
- mit Wibis **reinigen** Sie sämtliche alten und neuen Bodenbeläge spielend
- mit Wibis **fegen** Sie unansehnliche Böden gründlich und ohne zu spritzen
- mit Wibis **wachsen** Sie ohne besondere Einrichtung festes Hartwachs ein
- mit Wibis **blochen** Sie die Oberfläche hart, ohne „Wolken" zu hinterlassen
- mit Wibis **polieren** Sie bequem die auserlesenen Böden auf Hochglanz

Deshalb ist **WIBIS** *die Bodenreinigungsmaschine für Sie!*



Auch verblüffende Resultate auf **Kegelbahnen**
Kleines und grosses Modell
Leicht zu transportieren

Schweizerpatent! Schweizerfabrikat!

Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!

Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten

Emil Bisang, Affoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

A vendre
dans grande ville de Suisse romande superbe

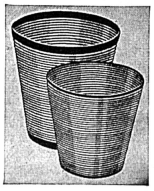
hôtel garni

1er ordre, 100 lits, avec tout le confort et magnifique agencement. Rest. dans l'immeuble loué à restaurateur. Affaire très intéressante pour personne capable et disposant capital important. Offres sous chiffre S R 2837 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

A vendre
raison de santé, dans station vaudoise en plein développement,

hôtel-restaurant

neuf (20 lits). Offres sous chiffre A V 2839 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2.



Ein gediegener

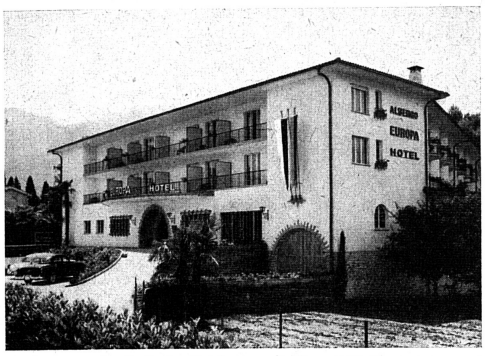
Papierkorb aus Plastic

gehört in jedes Zimmer
Farbenfroh, abwaschbar, hygienisch
Verlangen Sie Vertreterbesuch oder Mustersendung.

PLASTOREX S.A., RENENS (VD)
Telephon (021) 24 76 72

Hotel Europa, Ascona

Interview, das der Besitzer des Hotels, Heinrich Diggelmann (D.), und sein Architekt, Dr. Erh. Gull (Dr. G.), dem Redaktor der Hotel-Revue (Red.) gewährten



Breitseite des Hotels gegen die Zugangsstrasse

Red.: Herr *Diggelmann,* Sie waren langjähriger erfolgreicher Pächter des Restaurant Zoologischer Garten in Basel. Als Sie vor mehr als zwei Jahren den Entschluss fassten, nach Ascona überzusiedeln und dort auch bereits eine Villa gebaut hatten, dachten Ihre Freunde und Bekannten, Sie beabsichtigten, sich ganz aus dem Gewerbe zurückzuziehen, um sich an diesem herrlichen Orte zur Ruhe zu setzen. Wie kam es, dass Sie sich alsbald entschlossen, ein grosses Hotel zu bauen und diesen Entschluss sogleich in die Tat umsetzten? War das Ihre ursprüngliche Absicht?

D.: Nein, der Gedanke, ein Hotel zu bauen, reifte erst, als ich mich bereits in Ascona niedergelassen hatte, obschon ich keineswegs beabsichtigte, hier das Leben eines Privatiers zu führen. Doch nahm der Gedanke greifbare Gestalt an, als ich, tief beeindruckt von der Schönheit der Landschaft und von dem hervorragenden Klima, erkannte, dass Ascona auf fremde Gäste eine unwiderstehliche Anziehungskraft ausübt, und als sich mir die günstige Gelegenheit bot, ein Stück Land zu erwerben, das direkten Zugang zum See gewährt.

Red.: Hat es denn, Herr Diggelmann, in Ascona und Umgebung noch nicht genügend Hotels?

D.: Diese Frage ist verständlich – ich habe sie mir auch gestellt. Gewiss, Ascona zählt viele Hotels, und zahlreiche sind in den letzten Jahren modernisiert und erweitert worden. Das gleiche gilt von Locarno. In Porto Ronco und Brissago besteht ebenfalls eine beträchtliche Bettenkapazität, und die Zahl der Privatlogis ist an allen Orten recht gross. Anderseits ist aber auch die *Nachfrage* nach Betten hier *aussergewöhnlich stark.* Ascona insbesondere verzeichnete in den letzten Jahren Höchstfrequenzen, und während der hier etwas längeren Hochsaison müssen Gäste wegen Platzmangel abgewiesen werden.

Red.: Ich verstehe, Sie wollen damit sagen, dass eben auch in der Hotellerie das Angebot der Nachfrage folgt. Aber dennoch hat man das Gefühl, dass manchmal der Optimismus allzu weit getrieben wird.

D.: Ohne Optimismus kommen wir auf dieser Welt nicht weiter. Wenn er zu spekulativen Auswüchsen führt, dann wird die Sache gefährlich, basiert er jedoch auf nüchternen und realistischen Überlegungen, dann bedeutet eine grosse Investition in einem Hotelbau kein wesentlich grösseres Risiko als in andern Wirtschaftszweigen.

Red.: Das ist wohl nur bedingt richtig, denn die Krisenempfindlichkeit der Hotellerie ist sprichwörtlich.

D.: Ich gebe zu, dass Krieg und Konjunkturrückschläge dem Hotelgewerbe besonders stark zusetzen. Würde man aber nur darauf abstellen, dann wäre es um die ganze Wirtschaft schlimm bestellt. Wir leben schliesslich vom Fortschritt auf allen Gebieten, und dazu gehört auch die Hotellerie und der Fremdenverkehr.

Red.: Ich bewundere Ihre optimistische Einstellung, und es ist erfreulich, zu hören, dass es immer noch Menschen gibt, die Initiative und Wagemut aufbringen und nicht aus lauter Furcht vor der Ungewissheit der Zukunft nur auf Sicherheit bedacht sind, eine Sicherheit, die es, seien wir ehrlich, gar nicht gibt. Die Zinsfusserhöhung hat es deutlich gemacht, dass sogar der Renter, der vor zwei Jahren Geld in niederverzinslichen Obligationen angelegt hat, heute schwere Kursverluste in Kauf nehmen muss. Nun sagen Sie mir aber noch, welche besondern Faktoren ausschlaggebend waren für Ihren Entschluss, ein Hotel zu bauen?

D.: Von den Frequenzen Asconas habe ich schon gesprochen. Es ist indessen zu berücksichtigen, dass es hier nur ein Haus der ersten Preisklasse gibt, nämlich das berühmte Hotel Monte Verità. Für jene recht zahlreichen Gäste, die nur in den allerersten Häusern absteigen wollen, bestand daher m. E. an solchen Unterkunftsmöglichkeiten in Ascona ein offensichtlicher Mangel. Eben weil in dieser Beziehung eine Lücke klaffte, stand es für mich fest, dass mein Hotel ein *erstrangiges* sein soll, das höchsten Ansprüchen gerecht wird. Dazu besitzt es einen grossen Vorteil: es ist das einzige in Ascona, das *direkt am See liegt.*

Red.: So wird also das Hotel Europa den andern Häusern kaum Konkurrenz machen, sondern vielmehr für Ascona eine *zusätzliche Attraktion* bilden.

D.: Ganz so betrachte ich die Sache! Ich bin überzeugt, dass Ascona als Fremdenplatz nur gewinnen wird. Punkto Konkurrenz ist auch zu bedenken, dass wohl kaum Gäste der niedrigeren Preisklassen in solche der höheren abwandern. Viel eher wird bei ausverkauftem Hause das Umgekehrte der Fall sein, besonders da es eine Reihe etwas billigerer, aber ebenfalls erstklassig geführter Häuser gibt, wie etwa das Hotel Ascona, das Castello del Sole, der Schweizerhof, die Casa Tamaro und andere.

Red.: Ihre Überlegungen scheinen mir konkludent zu sein. Aber haben Sie auch an die *Personalkalamität* gedacht, die heute der Hotellerie so grosse Sorgen bereitet?

D.: Gewiss, der Hotelier hat es heute nicht leicht, und ein neuer Betrieb muss ganz besondere Anstrengungen machen, um sich das nötige Personal zu beschaffen. In Orten mit langer Saison und hohen Durchschnittsfrequenzen mögen es in dieser Beziehung die Hotelbetriebe etwas leichter haben als in den Bergen, aber die Entwicklung auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt ist doch beängstigend. Ich habe rechtzeitig vorgesorgt, um auf die Eröffnung des Hauses hin das Personal beeinander zu haben. Glücklicherweise besitze ich in meiner Familie eine wichtige Stütze. Meine sehr geschäftserfahrene und tüchtige Frau steht mir in der Leitung bei, meine Tochter führt unter meiner Oberleitung das Sekretariat, und eine andere Schlüsselposition, der Posten des Küchenchefs, liegt in den Händen meines Schwiegersohnes, der den Anforderungen einer soignierten Küche vollauf gewachsen ist. Später wird auch mein Sohn, der sich gegenwärtig als Koch weiter ausbildet, im Geschäft mitarbeiten.

Red.: Das sind natürlich gute Trümpfe. Familienunternehmen, die auf die aktive Mitarbeit tüchtiger Familienglieder zählen können, sind in mancher Hinsicht weniger krisenanfällig. In Ihrem Fall ist auch nicht zu befürchten, dass Sie ein plötzlicher Abgang im Büro oder in der Küche in Verlegenheit bringt. Aber Ihr Haus zählt ja 80–100 Betten; das erfordert immerhin einen Personalbestand, der mit eigenen Kräften bei weitem nicht gedeckt werden kann.

D.: Gewiss nicht! Da bleibt auch nur zu hoffen, dass dank sozialer Einstellung gegenüber dem Personal und guter Behandlung immer wieder qualifizierte Leute gefunden werden können. Ich habe auch Vorsorge für anständige Unterkunft getroffen. Das Personal ist in einem gesonderten Haus, das mit modernem Komfort ausgestattet ist, untergebracht.

Red.: Es freut mich, zu hören, dass Sie für die *Personalunterkunft* in vorbildlicher Weise vorgesorgt haben. Das liegt auf der Linie der Bestrebungen zur Hoteleneuerung. Nun möchte ich aber etwas Näheres über Ihr Haus selbst erfahren. Das Hotel Europa – der Name deutet wohl auf die Internationalität der erhofften Kundschaft hin? – besitzt eine architektonische Form, die für die Schweiz meines Wissens ein *Novum* darstellt. Welche Bewandtnis hat es mit der *Dreieckform?*

Das Hotel mit Terrasse, Speisesaal und Badestrand von der Seeseite

D.: Diese Form wurde durch das Terrain bestimmt. Doch da kommt gerade der *Architekt,* Herr *Dr. Gull,* der seit vielen Jahren in Ascona ansässig ist, und der Ihnen über die Planung am besten selbst Auskunft gibt!

Red.: Herr Doktor, Sie sind also der architektonische Gestalter dieses Hotels, das sich von anderen in mancher Hinsicht sehr augenfällig unterscheidet. Die unkonventionelle Art der ganzen Konzeption lässt darauf schliessen, dass Sie schon früher Hotels gebaut haben und es deshalb wagen können, neue Wege zu beschreiten.

Dr. G.: Gewiss, das Hotel Europa ist nicht mein erstes. In Zürich entstand 1938/39 auf die Landesausstellung hin nach meinen Plänen das Hotel Storchen, und in Ascona plante ich das Hotel Arcadia, um nur zwei Beispiele zu nennen. Im Tessin fielen mir überdies viele Privataufträge zu. Hotelbauten aber hatten für mich immer etwas Verlockendes, und so freute ich mich, als ich von Herrn Diggelmann den Auftrag erhielt, einen Plan auszuarbeiten. Die Aufgabe war besonders reizvoll, galt es doch, auf einem konisch gegen den See hin verlaufenden Terrain den Platz möglichst zweckmässig auszunützen und doch eine gute Seefront zu schaffen. Die Lösung schien auf den ersten Blick unmöglich zu sein. Sie wurde aber in einer leichtfasslichen Gesamtform, in einem *Dreieckbau,* gefunden.

D.: Der Plan von Dr. Gull leuchtete mir sofort ein: Der Dreieckbau bietet die Möglichkeit, die Grosszahl der Zimmer *staffelförmig mit Blick nach Süden,* d. h. gegen den See hin, zu orientieren, und zwar so, dass jedes Zimmer einen Balkon besitzt, der in sich abgeschlosen ist und keinen Blick auf die andern Balkone gewährt, was vom Gast zweifellos als sehr angenehm empfunden wird. Zum andern ist es gelungen, den *See in die Hotelanlage einzubeziehen,* indem die schmale Seefront durch Schaffung einer amphitheatral abgestuften Badebucht erweitert wurde.

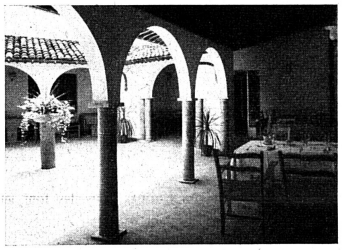
Dr. G.: Mein Bemühen war es, mich nicht in einen Wettlauf mit der Modernität einzulassen, dafür eine zeitlose Gesamtlösung anzustreben nach dem Grundsatz: «Durchblick, Ausblick und Perspektive» und so eine einheitliche Vielseitigkeit zu erreichen.

D.: Ich war begeistert und gab Auftrag, mit dem Bau zu beginnen. Und nun wollen wir uns das Haus mal etwas näher ansehen. Herr Doktor, übernehmen Sie die Führung!

Dr. G.: Beginnen wir an der Breitseite des Hotels, wo sich der Hoteleingang befindet. Von der Strasse führt beidseitig eine Auffahrt zum Eingang, über den sich ein grosses Vordach wölbt, so dass der Automobilist vom Auto aus auch bei schlechtem Wetter trocken ins Hotel gelangen kann. Auf der andern Seite fährt er mit dem Auto wieder auf die Strasse und von hier gleich in das Kellergeschoss, wo Platz für 32 Wagen vorhanden ist. Eine gesonderte Ein- und Ausfahrt ermöglicht den «sens unique».

D.: Ich habe von Anfang an grösstes Gewicht darauf gelegt, dass auf die Bedürfnisse des motorisierten Touristen Rücksicht genommen wird, denn mit diesem muss heute der Hotelier mehr und mehr rechnen.

Dr. G.: Treten wir ein. Hier links befindet sich die *Concierge-Loge* mit *Réception,* anschliessend das *Büro,* gegenüber eine kleine Vorhalle mit bequemen und farbenfrohen Sitzgelegenheiten. Ein wundervoller Teppich verdeckt den Boden aus rötlichem Marmor. Blicken Sie nun gerade aus, so sehen Sie durch



Der Arkadeninnenhof bietet an warmen Tagen erfrischenden Aufenthalt

das ganze Hotel hindurch gegen den See. Aber zuerst gelangen wir von der Eingangshalle in den Innenhof, der bei der Dreieckform des Hauses als *Arkadeninnenhof* mit südlichem Charakter gestaltet ist. Durch ihn hindurchschreitend gelangen wir erneut in eine Halle mit gemütlichen Sitzgelegenheiten und weiter durch eine grosse, mit Schmiedeisenarbeit verzierte Glastüre – ähnlich jener der Eingangspforte – in den *Speisesaal.* Dieser ist gegen den See hin vorgeschoben; von ihm aus kann man direkt auf die Terrassen gelangen. Dieser septagonal gebaute Speisesaal hat grosse versenkbare Bogenfenster, die den unter dem Speisesaal befindlichen Ping-Pong-Raum gegen den Badestrand hin, der den Badegästen oder Kindern zur Verfügung steht, abgrenzen. In der Mitte des Saals gruppieren sich um einen zentralen Brunnen gegeneinander abgeschrankte Sitze und Tische. Zusammen mit den den Wänden entlang angeordneten Tischen bietet der Speisesaal Platz für 90 Personen.

Red.: Der Saal macht wirklich einen sympathischen Eindruck, und das viele Licht verleiht ihm eine heitere, festliche Note, auch nachts bei der originellen Beleuchtung hat dieser Raum zweifellos Atmosphäre. Wo befinden sich die andern öffentlichen Räume?

Dr. G.: Wir kommen sogleich dazu. Auf der westlichen Seite des Patio und der Hotelhalle haben wir – mit besonderem Eingang von der Strasse her – die *Locanda Ticinese.* Sie ist als *Passantenrestaurant* gedacht, wo im besonderen Tessiner Spezialitäten serviert werden, wo aber auch der Hotelgast, der nur Halbpension wünscht, nach Belieben à la carte verpflegt werden kann. Von der Hotelhalle aus gelangen wir in die *Bar* und den *Leseraum,* der auch als *Tea-Room* benützbar ist.

Red.: Ich muss offen gestehen, dass mir diese farbenfrohe Bar mit ihren bequemen Fauteuils ganz besonders gut gefällt. Und auch der Tea-Room oder Lesesaal in weichen Pastellfarben lädt zum Verweilen ein. Nun aber zeigen Sie mir doch bitte auch noch einige *Zimmer,* denn sie sind doch vom Wichtigsten in einem Hotel.

Dr. G.: Der Bauherr wird hier vielleicht selbst die Führung übernehmen wollen!

D.: Folgen Sie mir in den Lift. Wir sind im zweiten Stockwerk angelangt, und schon sehen wir, wie sich der Zimmertrakt um den Innenhof gruppiert. Die Gänge sind mit Bouclèppichen belegt, ebenso sämtliche Zimmer. Das hat den Vorteil, dass man geräuschlos gehen kann. Überhaupt wurde auf *gute Isolierung* Gewicht gelegt, besonders die Isolierung von Zimmer zu Zimmer. Da das Hotel ein Saisonhotel ist, wurde auf unnötigen Möbelluxus verzichtet, jedoch auf Wohnlichkeit und Bequemlichkeit geachtet. Starke Farbkontraste, grün, rot, gelb oder gelbschwarz-meliert, und lebhafte Vorhänge sind vorherrschend, und laut Urteil der ersten Gäste wird diese Farbenfreudigkeit hier im Süden nicht als unangenehm oder aufdringlich empfunden. Die Doppelzimmer sind entweder Zweibettzimmer oder Zimmer mit Grand-lits. Verbindungstüren ermöglichen, dass Zimmer mit oder ohne Bad vergeben werden können. Zwei Drittel der Zimmer haben Douchen oder Bad, sämtliche eigenes WC, Telephon und Radio. Hier sehen Sie ein kleines Fach; es ist das Schuhkästchen, das die Gäste davon enthebt, die Schuhe nachts vor die Türe stellen zu müssen. Mit der Lichtrufanlage können Sie das Zimmermädchen mobilisieren.

Blick auf die Terrasse mit Badebecken

Red.: Sie haben uns vorhin durch ein Appartement geführt mit wundervoller Aussicht, bequemen Fauteuils und einem Schreibtisch. Das möchte ich am liebsten gleich beziehen.

D.: Es freut mich, dass Sie einen guten Eindruck von den Zimmern haben. Nun möchte ich Sie noch auf einen wichtigen Punkt aufmerksam machen! Nehmen wir an, Sie wünschten morgens direkt zum Badestrand zu gehen, nachdem Sie das Frühstück im Zimmer eingenommen haben. Das ist sehr einfach. Im Bademantel besteigen Sie den *Badelift,* der im Parterre nicht anhält, sondern gleich ins Untergeschoss fährt, von wo Sie direkt zum *Badestrand* und zu der stufenförmig angelegten *Badebucht* gelangen. Wer Lust hat, schwimmt in den See hinaus, wer sich in einem Liegestuhl sonnen will, begnügt sich damit.

Red.: Ja, was machen denn die Gäste, die sich nicht im Badekostüm zeigen wollen. Ist für Sie auch ein Plätzchen im Freien vorhanden?

D.: Natürlich – da ist ja die grosse, z. T. gedeckte Terrasse, die Sie bei der Besichtigung des Speisesaals und der Bar bereits gesehen haben. Hier können die Gäste auf bequemen Sitzen bei einer Erfrischung Siesta halten mit Blick auf den tiefer liegenden Badestrand und den See. Ein Durchblick auf den darunterliegenden Schattenplatz, wo sich die Badelustigen in Liegestühlen ausruhen können, stellt mit diesen unter Umständen eine nicht unangenehme optische Verbindung her. Die Terrasse mit ihren 200 Sitzplätzen wird auch Nicht-Hotelgästen offenstehen, die sich abseits vom Lärm in angenehmer Gesellschaft ein Plauderstündchen gönnen.

Red.: Ich kann mir vorstellen, dass die Terrasse auch Ästheten einen reizvollen Aufenthaltsort bietet, besonders wenn hübsche Nixen ... – Zu Ihrer Anlage kann ich Ihnen nur gratulieren! Zusammen mit dem vorgeschobenen Speisesaal, der Bar und dem Leseraum mildert sie die sonst etwas ungewohnte Dreieckform des Baus und verleiht der ganzen Hotelanlage auch äusserlich grosszügigen und eleganten Charakter. Aber jetzt sagen Sie mir bitte noch etwas über die *Betriebsräume.*

D.: Die *Küche* – sie befindet sich auf der Ostseite des Hauses – ist selbstverständlich mit den modernsten Apparaten ausgerüstet, und auch die Patisserie verfügt über alle nötigen Einrichtungen. Wenn Sie die Namen der Fabrikate betrachten, so erkennen Sie, dass es sich durchwegs um altbewährte Lieferantenfirmen der Hotellerie handelt, was übrigens auch für die im Parterre befindliche *Wäscherei* und *Glätterei* zutrifft. Besonderer Wert wurde auf Licht und Luft gelegt sowie darauf, dass die Speiseausgabe an das zwischen Küche und dem Speisesaal gelegene Office rationell vonstatten geht und der Service sich reibungslos abwickeln kann. Im Kellergeschoss befinden sich das *Economat* und der *Getränkekeller,* ein Durchlauferhitzer für die *Warmwasserversorgung* sowie – von der Garage war bereits früher die Rede – die *Zentralheizung.*

Red.: Ist hier unten im Tessin eine Zentralheizung überhaupt erforderlich?

D.: Nicht unbedingt. Sobald man aber das Hotel während den Übergangszeiten im Frühjahr und Herbst offenhalten will, dann schätzen es die Gäste, wenn sie an kalten Tagen wohltemperierte Räume vorfinden.

Red.: Nun noch eine letzte Frage: Beim Gang durch die Küche ist mir aufgefallen, dass Sie keine sehr grosse *Köchebrigade* haben. Wie können Sie damit den Anforderungen einer verwöhnten Kundschaft gerecht werden?

D.: Es sind immerhin 7 Mann, die in der Küche für das leibliche Wohl der Gäste sorgen. Eine solche Brigade ist gross genug, um eine erstklassige, abwechslungsreiche und auf individuelle Bedürfnisse Rücksicht nehmende Verpflegung zu bieten. Qualität ist auch in der Küche das Leitmotiv. Der Gast soll in zwanzig aufeinanderfolgenden Tagen nie das gleiche Gericht vorgesetzt bekommen. Eine übrigens auch auf die modernen Ernährungsprinzipien abstellende Kost dürfte den Beifall aller Gäste finden.

BIRDS EYE empfiehlt
Der herrliche, tiefgekühlte
Orangenjus
ist im Aroma wie frisch ausgepresst! — Ein preisgünstiger Schlager für das Gastgewerbe.
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Red.: Das muss ja verlockend sein, bei Ihnen in *Vollpension* zu leben! Nun aber habe ich Ihre Zeit bereits über Gebühr in Anspruch genommen. Ich danke Ihnen, Herr Diggelmann, und Ihnen, Herr Dr. Gull, für die freundliche Führung und für all die Auskünfte, die Sie mir erteilt haben. Ich glaube, eine gute Vorstellung von Ihrem Hause zu besitzen und bin gespannt, wie das Echo der Gäste und der Presse ausfallen wird. Jedenfalls wünsche ich Ihnen Glück und Erfolg und hoffe, dass Ihr Haus nicht nur für Ascona und Umgebung ein guter Werbefaktor sein wird, sondern auch die Wettbewerbskraft der Schweizer Hotellerie ganz allgemein stärken helfen wird.

La situation des marchés

L'indice des prix de gros calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, comprenant les denrées non travaillées, les matières premières, etc. s'est inscrit à 225,1 (août 1939=100) à fin mai 1957. Par rapport au mois d'avril (224,4) il y a une augmentation de 0,3 %. La hausse a été provoquée en première ligne par celle des veaux, gros bétail d'abattage, œufs suisses et étrangers, ainsi que des pommes de terre, fèves de cacao et foin. Leur effet sur l'indice global a été compensé par une baisse des porcs gras, du saindoux, sucre, café, blés et oléagineux. Il y avait aussi baisse sur le plomb, le zinc, le cuivre, l'étain et l'essence.

Dégâts de gel dans les vignobles de Suisse alémanique . . .

Dans son ensemble la Suisse alémanique doit donc compter avec une perte allant de deux tiers à trois quarts, après que les vignes avaient été splendides au premier printemps. On ne peut rien dire de définitif car l'évolution de la température décidera du résultat final. Mais les dégâts dans leur ensemble restent définitifs et s'étendent au-delà des régions plus spécialement exposées aux gelées de printemps. Après la mauvaise vendange de 1956 et le petit rendement des années 1955, 1954 et 1953 la calamité est vraiment grande.

. . . et en Suisse romande

Le comité de la fédération romande des vignerons, examinant la situation créée par le gel de ce printemps, estime qu'il ne faut guère compter sur une récolte supérieure à 32 ou 33 millions de litres pour l'ensemble de la Suisse romande. Dans le canton de Genève et dans le Vully 70 pour cent de la récolte est détruite, dans celui de Neuchâtel le 35 %, dans le Valais 30 %, en Pays de Vaud et sur les rives du lac de Bienne le 5 à 10 %. En Suisse romande aussi on rappelle les conséquences du grand froid de février 1956.

Récolte record de riz

La récolte mondiale de riz se révèle très forte pour la saison 1956/57. Les évaluations de la récolte indienne, le plus grand pays producteur de riz après la Chine, se montent à 28 millions de tonnes de riz (41,4 millions de riz Paddy). L'accroissement est de 4 millions de tonnes par rapport à 1955/56 et de 600 000 tonnes par rapport à l'année-record 1953/54. Au Cambodge la mauvaise température de décembre dernier n'empêche pas la récolte d'atteindre 1,2 millions de tonnes de riz Paddy. En Malaisie la régression est légère, tandis qu'en Australie on compte avec un accroissement de 10 %. La récolte est également bonne en Argentine, au Brésil et au Mexique.

Café, cacao, thé

A la bourse de New York, au début de juin, le *café* avait une tendance à la baisse. Les premières évaluations pour le Brésil donnent pour la saison 1957/58 un excédent disponible pour l'exportation de 18 millions de sacs. La quantité disponible en qualités tendres sur l'hémisphère occidental est évaluée à 13 millions de sacs. Il s'y ajoute la production africaine et asiatique avec environ 9,5 millions de sacs. Au total on arrive donc à 40,5 millions de sacs disponibles pour une consommation qu'on évalue à 37 millions de sacs.

Le prix du *cacao* est légèrement en hausse depuis qu'au Brésil le prix du cacao a été fixé par la loi pour éviter qu'il descende plus bas. Le prix minimum accordé par le Gouvernement aux planteurs est de 300 Cruzeiros par arroba (15 kilos). A la publication de ce prix le commerce a procédé à des achats immédiats et à terme.

Les adjudications de *thé* à Colombo (Ceylan) se sont distinguées par une demande très active. Les bonnes qualités étaient partout en hausse. Même les Fannings à graduations hautes et moyennes ont eu une tendance ferme. Les ventes aux enchères à Londres ont connu également une grande activité. (Nouvelles Howeg)

Produits agricoles

Faible récolte de cerises

Ces dernières années, les producteurs suisses ont fourni au marché en moyenne environ 1500–1600 wagons de 10 tonnes de cerises de table. Selon les évaluations faites récemment, on ne disposera guère cette année que de quelque 360 wagons de cerises de table du pays pour l'approvisionnement du marché. A cela s'ajoute l'offre de cerises à distiller, qui varie passablement selon le temps qu'il fait au moment de la récolte, mais que l'on fait tout pour restreindre au profit de l'utilisation non alcoolique des fruits.

La récolte de *fraises* du Valais a été quelque peu retardée par le temps défavorable, mais les livraisons commencent maintenant à s'accroître. L'Office cantonal du contrôle des prix a fixé les prix de vente au détail à Fr. 2.70 par kg en Suisse romande et à Fr. 2.95 en Suisse orientale. On peut aussi s'attendre à une offre croissante de raisins de mars ces prochains temps.

Offre abondante de légumes

Le temps chaud et pluvieux a beaucoup favorisé le développement des légumes. L'offre s'accroît de jour en jour et les ménagères disposent d'un joix toujours plus varié. Malheureusement, l'écoulement se heurte déjà à certaines difficultés. Il s'offre actuellement des choux-fleurs du Valais à des prix avantageux, de même que des épinards, laitues romaines, choux pointus et colraves. Les premières carottes nouvelles font leur apparition sur le marché, ainsi que les petits pois et pois gourmands. On enregistre, à côté des laitues pommées, une offre accrue de concombres de forceries et de couches. La récolte des pommes de terre nouvelles a commencé maintenant non plus seulement en Suisse romande, mais aussi dans les autres régions du pays. L'offre s'accroissant, les prix ont plutôt tendance à baisser.

Les consommateurs et les prix de la viande

La Communauté d'action des salariés et des consommateurs, réunie à Berne, sous la présidence de M. *Schmid-Ruedin*, Conseiller national, s'est occupée des *prix de détail de la viande*. Elle constate que les augmentations consécutives à l'autorisation donnée par le Conseil fédéral de majorer les prix indicatifs du gros bétail de boucherie inquiètent très sérieusement l'opinion; ce renchérissement a provoqué des protestations et des grèves d'acheteurs en Suisse orientale. La Communauté d'action proteste contre les tentatives faites ici et là par des bouchers de reverser entièrement sur les consommateurs l'augmentation des prix du gros bétail.

Aux fins de promouvoir une entente à l'amiable avec cette branche du commerce, la Communauté d'action a invité le président de l'Union suisse des maîtres-bouchers, M. Rutishauser, Conseiller national, et diverses personnalités intéressées au marché de la viande et des produits carnés, à un échange de vues. Il ressort de cet entretien que les bouchers sont disposés à prendre en charge une partie du renchérissement du gros bétail en ce sens que les prix des cervelats et des «viennes» seront augmentés de 5 ct. la paire, au lieu de 5 ct. par pièce. En revanche, les bouchers escomptent que les consommateurs renonceront à toute grève organisée.

La Communauté d'action est disposée a accepter cette proposition, à la condition toutefois que la décision de réduire de moitié la hausse prévue pour les cervelats et les «viennes» n'implique aucune diminution du poids ou de la qualité.

La Communauté d'action tient à préciser que les prix de la viande ont désormais atteint un *plafond*. Aux fins d'amorcer une baisse, elle préconise un accroissement des importations de bétail affecté à la fabrication des saucisses, une suppression des droits de douane qui frappent les viandes et l'abaissement ou la liquidation des taxes et émoluments divers perçus à la frontière.

La Communauté d'action tient à déclarer dès maintenant qu'elle *désapprouve absolument la hausse des prix des porcs envisagée par le Conseil fédéral dès l'automne. La viande est déjà suffisamment chère;* les prix ne doivent pas devenir plus prohibitifs encore pour une grande partie des consommateurs. Pour prévenir une nouvelle montée de l'indice, la Communauté d'action invite le Conseil fédéral à renoncer à autoriser une nouvelle majoration des prix des porcs et à s'abstenir de toute mesure de nature à rendre la viande plus chère encore. D'ailleurs, un nouveau relèvement des prix du porc aurait pour effet d'augmenter de manière indésirable la production; la prise en charge d'une partie de cette viande grèverait lourdement le budget de l'Etat.

Si vraiment de nouvelle augmentations apparaissent inévitables, la Communauté d'action est d'avis qu'il faut tout entreprendre pour les contenir dans les limites les plus étroites. Elle estime aussi que le moyen le plus efficace de combattre le renchérissement consiste à examiner directement le problème des prix avec les groupements intéressés. La Communauté d'action continuera donc, dans l'intérêt le mieux compris des consommateurs, à rechercher directement une entente avec les associations de producteurs et d'intermédiaires, afin que tous s'emploient en commun à freiner la hausse des prix.

La volaille suisse se vend mal

La presse vient de publier un communiqué de l'Association suisse des producteurs de volailles qui déclare que l'on enregistre actuellement sur le marché des volailles comestibles une situation analogue à celle constatée au début de l'année sur le marché des œufs. Les producteurs indigènes seraient obligés d'écouler leurs produits à des prix inférieurs au prix de revient. Les coopératives de ventes ne sont plus en mesure de prendre en charge les poulets gavés et les animaux prêts à être consommés doivent être nourris jusqu'à ce qu'ils puissent être vendus à des prix qui ne couvrent même pas les frais d'affourragement.

Or, il y a quelques semaines, la presse agricole lançait un ballon d'essai en faveur d'une production accrue de volailles indigènes. Nous avions dit alors que la volaille suisse avait peine à lutter avec succès contre la concurrence étrangère. Magré les efforts faits, la qualité des volailles suisses ne répond pas encore au goût des consommateurs. Nous disions aussi que le développement de la production de volailles indigènes entraînerait inévitablement – car les exemples de ce genre se sont multipliés ces derniers temps – des mesures protectionnistes telles que restriction de l'importation, élévation des droits de douane, caisse de compensation, etc.

Le communiqué dont nous faisons état ci-dessous prouve que nous ne nous trompions pas, puisque les producteurs éprouvent des difficultés de vente. La faute en est peut-être bien au «renchérissement artificiel de l'affourragement». Mais ce n'est pas en accusant les importations que l'on résoudra le problème, car il y a là un facteur de qualité qui joue un rôle primordial.

Die Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung sucht die Adressen der nachfolgend aufgeführten Angestellten

Zugunsten der nachfolgend aufgeführten Bedienungsangestellten, deren Aufenthaltsort nicht ausfindig gemacht werden konnte, sind auf Grund ausgefällter Entscheide durch die *Aufsichtskommission für die Bedienungsgeldordnung bei der Kontrollstelle in Basel* entsprechende Beträge hinterlegt worden. Die Anspruchsberechtigten werden daher ersucht, sich unter Beibringung von Originalausweisen über ihre in den Jahren 1954 bis 1957 innegehabten Arbeitsstellen mit der *Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung*, Gartenstrasse 112, Basel, in Verbindung zu setzen.

L'Office de contrôle pour la réglementation des taxes de service recherche les adresses des employés suivants

En vertu des décisions rendues par la *Commission de surveillance* pour la réglementation des taxes de service, diverses sommes ont été consignées à l'Office de contrôle en faveur des employés cités ci-après dont il a été impossible de découvrir le lieu de résidence. Les ayants droit sont priés de s'annoncer auprès de *l'Office de contrôle* pour la réglementation des taxes de service, Gartenstrasse 112, Bâle, en indiquant les emplois occupés durant les années 1954–57, pièces de légitimation à l'appui.

L'Ufficio di controllo per il regolamento sulle tasse di servizio ricerca gli indirizzi degli impiegati seguenti

Basandosi sulle decisioni pronunciate dalla *Commissione de sorveglianza* per il regolamento sulle tasse di servizio, diverse somme sono state consegnate al *l'Ufficio di controllo* in favore degli impiegati seguenti, dei quali il luogo di residenza è sconosciuto. Gli aventi diritto sono pregati di mettersi in relazione con *l'Ufficio di controllo* per il regolamento sulle tasse di servizio, Gartenstrasse 112, Basilea, indicando gli impieghi occupati durante gli anni 1954–57 e inviando i documenti originali legittimati quale prova.

Achermann Edith, Saal-Praktikantin
Babetto Egidio, Commis de rang
Badinelli ?, Zimmermädchen
Baumgartner Margrit, Zimmermädchen
Beer Mathilde, Zimmermädchen
Beretta Romeo, Oberkellner
Berger Werner, Saal-Anfänger
Beytrison Isidor, Portier
Blaser Josef, Portier
Bodemann Ida, Zimmermädchen
Cachat Armande, Zimmermädchen
Castelberg Magdalena, Zimmermädchen
Castelli Anne-Marie, Zimmermädchen
Cazzaniga Carlo, Commis de rang
Cerini Elsa, Zimmermädchen
Colona Renate, Zimmermädchen
Conti Maria, Zimmermädchen
Derungs Josef, Condukteur
Dubacher Ida, Zimmermädchen
Folini Franco, Hausbursche
Gaccomani Nello, Chef de rang
Gambetti Fernando, Portier
Griessmayer Martina, Zimmer-/Saaltochter
Gruber E., Tournante
Hölbling Berte, Zimmermädchen
Holzer Caroline, Zimmermädchen
Hürlimann Anna, Saaltochter
Jan Martha, Zimmermädchen
Jäger Lina, Zimmermädchen
Kehr Ingrid, H'Zimmermädchen
Kohler D., Conc./Condukteur
Krecksel Hilde, H'Zimmermädchen
Kühne Laura, Zimmermädchen
Küng Walter, Portier
Lüghauser Rosemarie, Saaltochter
Macht H., Zimmermädchen
Matzoll M., Zimmermädchen
Meroni Merano, Commis de rang
Menghetti Alb., Chef de rang
Morson Italon, Portier
Nadig K., Zimmermädchen
Padosser R., Portier
Pittini ?, Portier
Prendini Lina, Saaltochter
Rickenbach Leopold, Portier
Rischatsch Paul, Portier
Rose Martha, H'Zimmermädchen
Schmid Rita, Saaltochter
Schöndorfer H., Zimmermädchen
Schumacher R., Portier
Schürch E., Zimmermädchen
Schwächheimer V., H'Zimmermädchen
Seatan Frz., Portier
Severi Germano, Hausbursche
Siebenthal Carlo, E'Portier
Skampa M., Zimmermädchen
Spahn Hildegard, Saaltochter
Stromberg R., Zimmermädchen
Thalmann Lina, Zimmermädchen
Thein Hiltrud, H'Zimmermädchen
Thomaschet Frz., E'Portier
Toia Giuseppe, Chef de rang
Turanisch Jos., Chasseur
Tüss Juliane, Zimmermädchen
Vacconi Alessandro, Saal-Vol.
Wagner Maria, Zimmer-Saaltochter
Walizewski Margrit, Zimmermädchen
Weysser Carlo, N'Portier
Wolt Margrit, Zimmermädchen
Zürcher Klara, Zimmermädchen

Indice des prix: 178,1 à fin juin

L'indice suisse des prix à la consommation par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, – indice qui reproduit le mouvement des prix de détail des articles jouant un rôle important dans le budget des salariés, – s'est inscrit à 178,1 (août 1939 = 100) à fin juin 1957, contre 178,0 à la fin du mois précédent, et 175,4 à fin juin 1956.

Les prix du veau et des œufs accusent une légère hausse saisonnière, ex ceux du bœuf et du sucre sont également montés, tandis que les prix des légumes et des combustibles liquides ont au contraire un peu fléchi.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Ah, Poulet!

(Eing.) Immer wieder kann man feststellen, dass die Gäste im Hotel und Restaurant freudigere Gesichter machen, wenn sie auf der Menukarte lesen, dass es Poulet gibt. Güggeli, Poulets, die seit Jahrhunderten geschätzte Delikatesse, sind in den letzten Jahrzehnten sehr verfeinert worden. Neue Geflügelrassen, teilweise speziell für die Mast gezüchtet, neue Aufzuchtmethoden, bessere und verfeinerte Fütterung haben bewirkt, dass das Pouletfleisch heute wesentlich zarter und saftiger ist als früher.

Man darf ruhig behaupten, dass das Poulet von einem Luxusartikel zu einer Art Volksnahrungsmittel hinübergewechselt hat, und zwar in allererster Linie, weil die Preise heute wesentlich niedriger sind als in früheren Zeiten. Dies wurde durch eine ausserordentlich verbesserte und ausgedehnte Geflügelhaltung ermöglicht, die in einzelnen Ländern noch etwa ein Jahr beträgt. Da aber eine Geschlechtsbestimmung zum vornherein nicht möglich ist, fallen nach wie vor rund 50 % der Kücken als Hähnchen an, so dass sich bei dem rascheren Umtrieb eine viel grössere Hähnchenproduktion ergibt, weshalb die Preise eine Tendenz nach unten mitmachen. In den Vereinigten Staaten ist das Geflügelfleisch heute das billigste und überflügelt im Umsatz fast alle anderen Fleischsorten.

In unserem Lande halten die Hühnerbesitzer, inklusive die bäuerlichen, ihre Tiere noch maximal 2½ Jahre, aber auch bei uns ist an vielen Orten die Haltezeit auf 1–1½ Jahre zusammengeschrumpft. Es gibt also auch hier mehr Hähnchen als früher. Das Schweizergeflügel hat für uns den Vorteil, dass es wirklich frisch ist, wogegen die meiste ausländische Ware gefroren in unser Land kommt.

Der Küchenchef eines unserer ersten Hotels hat kürzlich eine Degustation vorgenommen und dabei erklärt, dass die ihm präsentierten Schweizer Poulets in der Qualität den berühmten Bresse-Poulets nicht nachgestanden hätten. Die Verfeinerung der Fütterung spielt natürlich auch bei uns eine wesentliche Rolle. Es sei nur daran erinnert, dass z. B. das Mastfutter heute bedeutend mehr Grundbestandteile aufweist als vor dem Krieg. Waren es vor 1939 etwa 11 bis 12 Grundbestandteile, aus welchen ein Geflügelmastfutter hergestellt wurde, so finden wir heute gut 20 bis 22 Grundbestandteile darin, wobei selbstverständlich Vitaminbeigaben nicht fehlen. Da die Tiere fast restlos in Mastbatterien aufgezogen werden, also keinen Auslauf haben, in dem sie herumspringen und sich tummeln können, setzt sich die Nahrung in vermehrtem Masse in Fleisch um, anstatt in ein grosses Knochengerüst, wobei das «ausgeruhte» Mastfleisch natürlich zarter und weicher ist, als wenn die Hähnchen bis kurz vor ihrer Abschlachtung ständig ihre Muskeln gebrauchten.

Gerade jetzt in der Ferienzeit lässt sich das Poulet als angenehme Abwechslung im Menu-Plan gut verwenden, denn selbst an warmen und heissen Tagen ist eine Pouletmahlzeit erwünscht und beliebt. Die schweizerischen Geflügelhalter sind der Hotellerie sehr dankbar, wenn sie gerade in den Monaten Juli und August das Güggeli und namentlich das Schweizer Poulet in vermehrtem Masse zu Ehren zieht, damit ihre Gäste beim Studieren der Menukarten sagen können: Ah, Poulet!

VIENT DE PARAITRE

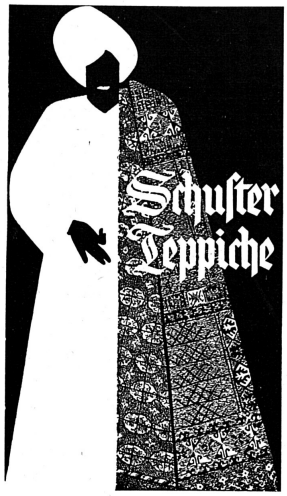
Répertoire international de voyages

L'édition 1957/58 du répertoire international des agences de voyages qui est publié par l'Association internationale de l'hôtellerie, vient de sortir de presse. Comme les précédentes éditions, celle-ci mentionne les plus importantes agences de voyages de tous les pays et en général toutes celles qui jouent un rôle pour le développement du trafic touristique international.

Le Bureau central de la SSH, à Bâle, dispose d'un certain nombre d'exemplaires de ce répertoire qui est vendu au prix de Fr. 2.50, plus les frais de port. Nous tenons cependant à relever que le fait que la SSH contribue à diffuser cette brochure ne constitue en aucune façon une recommandation spéciale de notre société en faveur des agences qui figurent dans ce répertoire.

Redaktion – Rédaction:
Ad. Pfister – P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

Sie fragen - wir antworten
An P. R. in A.
Die luftdichteste Dose nützt nichts. Sobald Sie diese öffnen, saust das Aroma hinaus. Sie sehen den Unterschied, sobald Sie sich bei uns auf «täglich frisch geröstet» abonnieren.
Zebra-Kaffee
auch koffeinfrei
Zebra-Tee
KaTeeKa AG., ZÜRICH 5
Tel. (051) 42 31 31, Direktimporteur



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) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

Eine unentbehrliche Hilfe für jeden Restaurantbetrieb

«OSTER»-Messer-Schleifmaschine

Ausgezeichnete amerikanische Qualität. Feine schonende Schärfkraft bei raschester Arbeitsweise. Nur Fr. 90.–. **Verlangen Sie unseren Prospekt!**

HEBAG AG.
Mainaustrasse 30, **Zürich 8**, Tel. (051) 348161.

Umständehalber zu verkaufen mittleres, gutgehendes

Hotel I. Ranges mit Restaurant in Zürich

an bevorzugter Lage

Anfragen von kapitalkräftigen Selbstinteressenten erbeten unter Chiffre OFA 6870 Zz an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Hotel garni

à louer

Sur route internationale à grand trafic, à proximité immédiate d'un poste frontière. 24 lits, tout confort, avec tea-room 40 places et bar, 6 chambres pour personnel, toutes dépendances. Pour tous renseignements, s'adresser Fiduciaire H.Bailly, rue Neuve 3, **Lausanne.**

PON *mit Hautschutz*

Geprüft durch das SIH mit Qualitätsauszeichnung

- zum Abwaschen von Geschirr, Gläsern, Bestecken
- für die Feinwäsche aus Nylon, Wolle, Seide, enthält Nylonaufheller
- zum Reinigen v. Fenstern, Wänden, Plättli, Badewannen

in der Geschirrwaschmaschine BEN-EX

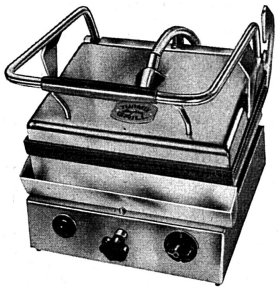
SEIFENFABRIK HOCHDORF für beste und schonendste Waschmittel

Verblüffend rasches Grillieren

Mit dem TURMIX-Infra-Grill werden Rekord-Grillierzeiten erreicht, die auch ein Fachmann kaum für möglich hält. Die von unten und oben gleichzeitig in das Grillgut eindringenden Infrarot-Strahlen bewirken das Garwerden innert kürzester Zeit. Durch die spezielle, patentierte Form der Gussplatten wird eine maximale Wirkung der Wärmestrahlen erreicht.

Einige Beispiele: Entrecôtes 1–2 Minuten
Bratwurst 4 Minuten
Schnitzel 20–30 Sek.

Jederzeit betriebsbereit!
Wer auf lange Sicht rechnet, wählt TURMIX!



Modell BB

NEU:
Jetzt auch mit Thermostat lieferbar!

TURMIX **AG., Küsnacht/ZH**
Telephon (051) 90 44 51

Für Ihre anspruchsvollen Gäste

Freie Bier AG., Seefeldstr. 14, Zürich 8, Tel. (051) 32 77 61

Inserieren bringt Gewinn

Verbinden Sie das

Englischlernen

mit Ferien am Meer in der hotelmässig ausgestatteten **STRATHSIDE PRIVADE SCHOOL, Cliftonville, Margate,** (Kent). Neue Kurse: 28. Sept. 1957, 4. Januar 1958, 29. März 1958 und 22. Juni 1958. Nur 84 Pfund für 12 Wochen. Ausf. Prospekte werden bereitwillig zugesandt.

Inserate

sind das Qualitätszeichen für bewährte Produkte!

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22144

Umständehalber sofort günstig abzugeben:

Grossküchen-Elektroherd

fabrikneu, enthaltend: **4 viereckige Platten, 3 runde Platten, 1 Bain-marie, 2 Backöfen.**

Spannung 3 × 380 V, kann evtl. geändert werden.

Offerten unter Chiffre C 13765 Z an Publicitas, **Zürich 1.**

A vendre
ou à louer pour raison d'âge

l'Hôtel-Café-Restaurant du Cheval Blanc à Colombier NE

comprenant 10 chambres, café, grande et petites salles, jardin, terrasse. Les intéressés recevront tous renseignements par le propriétaire F. Peter.

A vendre
occasion unique

2 machines à glace Cattabriga-Frigorrex

complètes avec bac de congélation, capacité de production-horaire continue jusqu'à 60 litres de glace terminée. Le tout en parfait état d'entretien et de fonctionnement vendu pour cause double emploi fr. 5000.—. E. Lusso, 2, Terreaux, **Lausanne,** tél. (021) 224925.

Gelegenheit!

HOTEL

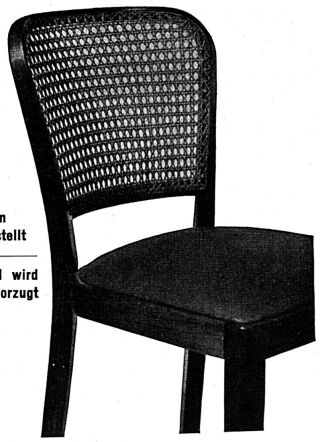
im Salzkammergut, in herrlicher Lage am See, 180 Betten, mit eigenem Badestrand, Tennisplätzen, bestrenommiertes Haus in gutem Bauzustand

zu verkaufen.

Verhandlungsbasis DM 1000000.–. Fa. Franz Fuchs & Co., Inh. Dr. W. Fiedler, Immobilien-Finanzierungen, Schillerstrasse 2, **München,** Tel. 591952. Montag bis Freitag 9–17 Uhr.

In der Formgebung

sind die Horgen-Glarus-Stühle führend. Diese Rückenlehne mit den Hinterfüssen, aus einem Stück gebogen, ist bruchsicher.



Nach anatomischen Grundlagen hergestellt

Ein solcher Sessel wird zum Ausruhen bevorzugt

HORGEN—GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS TEL. (058) 5 20 91

NEU

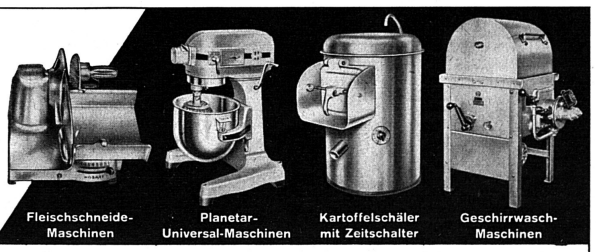
Libby's **FROZEN FOODS**

Jetzt auch in der Schweiz erhältlich. Bitte verlangen Sie unser Angebot!

HANS GIGER & CO., BERN
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 2 27 35

Unentbehrlich für Ihre Küche sind . . .

Modelle in verschiedenen Grössen



Fleischschneide-Maschinen · Planetar-Universal-Maschinen · Kartoffelschäler mit Zeitschalter · Geschirrwasch-Maschinen

Hobart

Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH Stockerstrasse 45
VERKAUF - SERVICE Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48