

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **68 (1959)**

Heft 32

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

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

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



hotel revue

Nr. 32

Basel, den 6. August 1959

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
68^e année — Paraît tous les jeudis
Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
68. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Neue Vorstösse zur Ausweitung des Agrarschutzes

Verteuerung von Käse, Fischen und Geflügel?

Es ist bemühend, zu sehen, wie zu einem Zeitpunkt, da die europäischen Integrationsbestrebungen auf eine Niederlegung der Zollschränke und Beseitigung der Handelshemmnisse gerichtet sind und sich bereits für die Länder ausserhalb der EWG nachteilige Folgen im Ausserhandel zeigen, weshalb ja die Kleine Freihandelszone geschaffen werden soll, in unserem Land der Protektionismus im Agrarsektor, unbekümmert um die ungewisse wirtschaftliche Zukunft, stets neue Blüten treibt. Was beabsichtigt ist, geht aus den Darlegungen unseres volkswirtschaftlichen Mitarbeiters -lg- zur Genüge hervor. Unsere Gestehungskosten haben eine derartige Höhe erreicht, dass wir uns gegen jede weitere Verteuerung wichtiger Küchenwaren mit aller Energie zur Wehr setzen müssen. Wir können angesichts der andauernd steigenden Kosten bei den praktizierten Preisen einfach nicht mehr mitkommen, und vor allem müssen wir uns dagegen verwahren, dass man wegen unserer astronomischen Fleisch- und Butterpreise uns auch noch die paar Ausweichpositionen Geflügel und Fische verteuert, wobei bei den Fischen erst noch hinzukommt, dass Meerische wegen ihrer geschmacklichen Verschiedenheit nicht unbedingt mit den Süswasserfischen in Konkurrenz stehen. Das Gastgewerbe hat es satt, für jeden Schutz der Landwirtschaft den Buckel herhalten zu müssen. Wo bliebe übrigens die im Landwirtschaftsgesetz verankerte Rücksichtnahme auf andere Wirtschaftszweige, wenn der Bund solche einseitigen Massnahmen trafe? (Die Red.)

Einmal mehr stehen wir vor der Frage der künftigen Entwicklung unserer Agrarpreise, nachdem die landwirtschaftliche Führung vor einigen Wochen mit einer umfangreichen Eingabe an das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement gelangt ist und weitere entliberalisierende Massnahmen verlangt hat. So werden verschiedene Abwehrmassnahmen gegen die Geflügelimporte vorgeschlagen, ferner neue Preiszuschläge auf Importkäse, Abwehrmassnahmen gegen die Eier- und Fischimporte und Ausgleichsmassnahmen zugunsten der inländischen Rapsproduktion. Auf der ganzen Linie handelt es sich also um Begehren, die die inländische Produktion noch weiter der ausländischen Konkurrenz entziehen sollen; mit andern Worten: der Abschneidungsprozess von der Weltmarktkonkurrenz soll weiter perfektioniert werden. Die Folgen für die Lebenshaltungskosten müssten offenbar tel quel hingegenommen werden in dem Sinne, dass die weitere Teuerung in den landwirtschaftlichen Produktpreisen eben im Zuge der Zeit liegt.

Es war seit längerer Zeit zu erwarten, dass die Bauernschaft Massnahmen gegen die Geflügel- und Fischimporte verlangen würde. Tatsächlich hat sich der Verbrauch vor allem an Geflügel in den letzten Jahren stark ausgeweitet, die importierten Erzeugnisse sind zu einem eigentlichen «Volksartikel» geworden. Gefrier-Poulets usw. sind heute beinahe auch in jedem gutgeführten Lebensmittelgeschäft in grosser Auswahl, in verschiedenen Gewichten und Preislagen erhältlich. Ganz gewichtig sind schliesslich die preislichen Vorteile, die sich hier im Vergleiche zu besserer Frischfleischqualitäten ergeben. Dem Poulet haftet zudem auch heute noch der Ruf von etwas Besserem an, von Luxus und Wohlstand! Wenn dazu noch die hohe Preiswürdigkeit kommt, so sind die Verkäufe eben zum vornherein stark.

Im Fischsektor liegen seit Jahren immer wieder neue Klagen über die schwierigen Absatzverhältnisse für die Inlandfischerei vor. Auch hat sich der Konsum nicht in der positiven Richtung entwickelt, die man an sich erwartet hatte. Die Gefrierfische ausländischer Herkunft — ebenfalls in allen gutgeführten Lebensmittelgeschäften erhältlich — ermöglichen zudem eine sehr einfache und auch preiswürdige Zubereitung. Dass viele einheimische Fischer es mit dem Absatz ihrer Erzeugnisse nicht leicht haben, ist daher nicht zu bezweifeln. Es kommt schliesslich noch dazu, dass die heutige Qualität der Gewässer in unserem Land vielerorts die Fische vertrieben hat und der Fischreichtum zurückgegangen ist, was sich ebenfalls nachteilig auf die Fangfolge und damit auf die Einnahmen des Fischereigewerbes auswirken muss. Bei den Fischen ist nun allerdings nicht zu übersehen, dass die Konkurrenz sehr oft auch geschmacklich im

Vorzug steht. Die Drosselung der Importe, wie sie verlangt wird, hätte daher nicht nur preispolitische Auswirkungen, sondern insbesondere auch eine Lenkung der Konsum- und Geschmacksgewohnheiten zur Folge, die nicht einfach hingenommen werden kann.

Was schliesslich die Begehren für Eier, wo die Inlandproduktion dank des Leistungssystems schon heute einen starken Schutz geniesst, anbetrifft, so sind auch hier preispolitische Bedenken angezeigt. Unsere Eierpreise sind schon heute ansehnlich hoch, und im internationalen Vergleich stehen sie mit an der Spitze. Das nämliche gilt für die Käsepreise, wo ebenfalls geschmackliche und preisliche Überlegungen anzuführen sind, die gegen weitere Abwehrmassnahmen sprechen. Der Schutz der Rapsproduktion ist schliesslich insofern problematisch, als es hier offenbar an der Nachfrage fehlt und die Beibehaltung dieser Produktion nicht durchwegs verstanden wird, auch wenn man die kriegswirtschaftliche Vorsorge hierfür geltend macht.

Man ist sich im landwirtschaftlichen Lager offenbar der Problematik der verschiedenen Begehren durchaus bewusst. Sichtlich handelt es sich beim

Problèmes de l'hôtellerie suisse

Exposé du Dr Franz Seiler, président central, à l'assemblée des délégués de la SSH du 4 juin à Montreux (Suite et fin *)

Les frais d'exploitation et la question des intérêts

Les frais d'exploitation, spécialement dans le secteur du personnel, suivent depuis des années une courbe rapidement ascendante. De son côté, le coût des denrées alimentaires et celui de tous les produits, appareils et installations que l'hôtelier doit acheter obère plus lourdement notre hôtellerie que ce n'est le cas de celle des pays de tourisme concurrents. De plus, aucune tendance de baisse des prix n'est en vue. Si donc, en réactivant le crédit privé, on aboutissait à une sensible hausse des charges d'intérêt, il n'y aurait bientôt plus d'excédents de recettes.

On voit donc pourquoi le problème des intérêts prend une importance décisive dans le cadre des efforts déployés pour encourager les investissements de rénovation, tout au moins pendant le temps qu'il faudra pour exécuter de tels travaux et jusqu'au moment où les rénovations exerceront leurs effets productifs. Les délais d'amortissement des dettes nouvelles provoquées par des crédits de rénovation joueront également un rôle primordial.

C'est avec raison que la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie fait remarquer dans son rapport de gestion de l'année 1957, qui est extrêmement instructif — en procédant à une comparaison internationale des investissements de rénovation — que les hôtels qui ont beaucoup de retard en matière de modernisation — ne peuvent amortir aussi fortement et aussi rapidement leurs dettes que ce n'est le cas pour les nouveaux hôtels ou pour les établissements qui ont déjà procédé à d'importantes rénovations. Il convient toutefois de se rappeler, qu'à la suite des frais de construction actuels, l'endettement par rapport de nouveaux hôtels est notablement plus élevé que celui des autres entreprises hôtelières.

Mais notre principal souci doit être d'enrayer, dans la mesure du possible, une nouvelle augmentation des frais d'exploitation proprement dits, frais qui, comme nous venons de le voir, sont dominés par les dépenses pour le personnel et par le prix des denrées alimentaires.

Ceux qui désirent conserver à notre hôtellerie sa capacité de concurrence sur le plan international et qui veulent encourager les rénovations devront faire preuve, dans leur propre intérêt, de la plus grande réserve en imposant de nouvelles charges à une branche d'une importance vitale, mais dont les possibilités financières sont dorénavant limitées.

L'hôtellerie peut d'autant plus espérer une telle

*) Voir aussi Hotel-Revue Nr 31.

erwähnten Vorstoss, der auch von Parlamentsseite unterstützt wird (Interpellation Arni usw.), in erster Linie darum, den bisherigen Schutz um so fester zu verankern und einem allfälligen Abbau des Agrarschutzes durch neue Forderungen ein Gegengewicht gegenüberzustellen. Gleichwohl ist die Sachlage symptomatisch:

die Landwirtschaft denkt, ungesehen der Integrationsprobleme, an weiterhin steigende Preise, weniger Konkurrenz und mehr Autarkie. Die Wettbewerbsfähigkeit der übrigen Wirtschaftsgruppen, vorab auch der Grossabnehmer in Hotellerie und Gastgewerbe, zieht man kaum ins Blickfeld ein, obwohl durchaus bekannt sein dürfte, dass die landwirtschaftlichen Produktpreise, die in unserem Land bezahlt werden müssen, schon heute wesentlich höher als in vergleichbaren Ländern liegen.

Auch sieht die Landwirtschaft darüber hinweg, dass sie ebenfalls ein gewisses Exportinteresse hat und die Lancierung neuer Importerschwererungen früher oder später wohl zu Gegenmassnahmen des Auslandes (Käse!) führen würde. Man wird daher gut beraten sein, wenn man die neuen Begehren sehr kritisch überprüft und davon Umgang nimmt, aus wahlrätischen oder andern Überlegungen (Nationalratswahlen im Herbst!) die Konzessionsbereitschaft zu übertreiben. -lg-

attitude de ses partenaires qu'elle n'a manqué ni de compréhension ni de bonne volonté à l'égard de ses employés et de l'agriculture.

Agriculture, révision du tarif douanier, etc.

L'hôtellerie, surtout dans les régions de montagne, forme avec l'agriculture une sorte de communauté liée au même destin. Rappelons que, il y a quelques années, la Société suisse des hôteliers ne s'est pas opposée aux efforts déployés pour assurer légalement aux paysans une certaine protection, grâce à des prix garantissant leur existence. Mais il ne semble toutefois pas que l'on ait fait preuve, par la suite, dans le cadre de la loi sur l'agriculture, de la modération que l'on avait promise à l'hôtellerie en raison de la position exposée qu'elle occupe sur le plan de la concurrence internationale.

Je voudrais à ce propos rappeler les charges nouvelles que la révision du tarif douanier impose à l'hôtellerie, charges qui sont en contradiction avec les recommandations de la conférence de Lucerne dont le rapport final — qui semblait devoir fixer définitivement la position de l'hôtellerie — est malheureusement resté en grande partie lettre morte. Si nous ne nous sommes pas défendus plus vigoureusement contre la hausse des tarifs douaniers envisagée pour une série de postes, c'est parce que nous ne voulions pas donner l'impression que l'hôtellerie n'avait aucune compréhension pour une œuvre de cette envergure. Nous savons que notre pays a absolument besoin d'un nouveau tarif douanier pour conserver sa liberté de mouvement en matière de politique commerciale dans les relations qu'il entretient avec les pays du monde entier. Nous avons été renforcés dans notre attitude par le fait que le renchérissement général des denrées alimentaires a heureusement marqué, un temps d'arrêt et que l'indice du coût de la vie a même accusé une légère tendance à la baisse.

Toutefois, dans divers secteurs, on constate des renchérissements, qui ne peuvent nous laisser indifférents. Mentionnons par exemple les hausses massives du prix de l'alcool de bouche et des taxes de régie sur les alcools importés. Il ne s'agit point ici de hausses justifiées par le droit constitutionnel pour freiner la consommation de l'alcool, puisque, jusqu'à présent, l'on a renoncé à majorer les impôts sur les eaux-de-vie indigènes, ainsi que sur la vente d'eaux-de-vie de fruits à pépin.

Un autre exemple des contradictions de cette politique commerciale nous est donné par le sucre. Je laisse ici la parole à notre expert, M. Ernst Senn, directeur et délégué de la HOWEG, qui a récemment déclaré ce qui suit devant la commission «hôtellerie» de notre grande coopérative d'achat pour les hôtels et restaurants:

Alors que l'agriculture suisse se réjouit de voir aboutir le financement, de la deuxième raffinerie de sucre, les prix du sucre continuent à baisser sur le marché mondial. Le prix qui était, le 19 mars, de 3,03 cents par lb., est tombé à 2,83 cents à mi-avril à la bourse du sucre de New York.

Cette baisse appréciable a été surtout provoquée par la surabondance de l'offre sur le marché mondial du sucre. Un autre facteur qui exerce son influence est le constant accroissement de la production européenne de betteraves à sucre, production qui, URSS comprise, atteint aujourd'hui le 40 % de la production mondiale.

Dans ces conditions, la situation actuelle n'aurait rien d'exceptionnel, à l'avenir non plus, et le rendement d'une deuxième raffinerie de sucre en Suisse est pour le moins problématique. Son existence n'est assurée que parce que la Confédération garantira un prix élevé du sucre pour couvrir d'éventuels déficits. Les manipulations de prix opérées par la sucrerie d'Aarberg, et signalées de divers côtés, ne peuvent que renforcer dans cette opinion.

Le sucre cristallisé importé revient aujourd'hui franco frontière suisse de fr. 38.50 à fr. 39.— les 100 kg. Les droits de douane se montent à fr. 22.— la taxe d'entrepôt à fr. 7.— et la taxe de statistique ainsi que d'autres taxes frontalières à fr. 1.—, soit au total fr. 69.— les 100 kg.

L'on devrait, à vrai dire, comparer le prix de la production indigène au prix d'importation franco frontière suisse de fr. 39.— les 100 kg. Mais, sans tenir compte des réserves accumulées pendant la guerre, le prix de la production indigène dépasserait celui de fr. 69.— les 100 kg, c'est-à-dire le prix d'importation augmenté des droits de douane et des taxes. La garantie donnée par la Confédération entrera donc immédiatement en vigueur pour la deuxième raffinerie et Aarberg y aura bientôt recours également, malgré les réserves faites pendant la guerre.

Pourtant les sociétés coopératives de consommation, la Migros et l'Usego, ont participé au financement de cette deuxième raffinerie et siègent dans son conseil de surveillance. S'agit-il pour ses organisations de suivre de plus près ce dirigeant semi-officiel et peut-être d'exercer leur influence sur lui? Nous ne le savons naturellement pas!

Tel est l'exemple donné par M. Senn, directeur, exemple que nous n'avons nulle raison de contester et qui montre bien les contradictions de notre économie agricole, ceci au détriment de l'hôtellerie.

Etant donné les tendances et les phénomènes de ce genre qui se manifestent à côté de la hausse des droits de douane ci-dessus mentionnés, l'on peut craindre une nouvelle vague de renchérissement qui nous obligerait à adapter les prix d'hôtel. Cette adaptation serait inévitable si, dans le secteur du personnel, de nouvelles charges surgissaient, que ce soit sous forme d'augmentation de salaires, ou sous forme de restrictions ou complications graves imposées par la législation du travail, ou enfin par de nouvelles charges sociales.

Les progrès réjouissants qui ont été réalisés ces dernières années grâce aux contrats collectifs de travail conclus avec nos employés, que ce soit par l'intermédiaire de l'Union Helvétia ou sur la propre initiative de la SSH dans le cadre de sa politique sociale, seraient remis en jeu si l'on voulait forcer le rythme et tendre par trop la corde. L'existence de notre hôtellerie saisonnière — qui est en pleine période de consolidation, et dont la principale préoccupation est d'entretenir et de rénover ses établissements, qui manque le plus souvent de réserves liquides et qui n'a encore pu que rarement renter

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

L'activité de «Laysintours S.A.» en 1958/59	2
Brief aus Istanbul	2
Kampf um die Zigarettensmarge	3
Zunahme der Kreditgemeinschaften in Deutschland	3
Neue deutsche Ferienregelung noch nicht befriedigend	4
Les effets salutaires de la stabilisation du franc	4
Verpflegungsfragen im Strahlflugzeug	5
Le mouvement hôtelier pendant l'hiver 1958/59	5
20 Jahre Schweizer Bergsteigerhülle	5
Rosenlauf	6
Fackel:	
Kühlhaltung und Gefrierung von Lebensmitteln	16

son capital propre — serait en péril si des exagérations se produisaient dans ce domaine là.

Nous sommes entièrement d'accord avec les employés qualifiés qui forment l'armature de notre hôtellerie — et dont les revenus peuvent être aujourd'hui comparés avec ceux des autres branches de l'économie — qu'il s'agit en premier lieu d'assurer ces revenus et les avantages sociaux qui ont été acquis.

En ce qui concerne la revendication légitime d'une judicieuse assurance-vieillesse, l'Union Helvétique a maintes fois reconnu que la Société suisse des hôteliers s'en occupe depuis un certain temps. Nous avons déjà convenu d'avoir mutuellement des discussions libres sur ce problème extrêmement difficile à résoudre, dans l'espoir qu'à un moment donné, telle ou telle solution répondant à certaines conditions données pourrait être trouvée.

Entretiens, il ne faut pas sous-estimer les charges sociales supplémentaires imposées par la législation fédérale, qu'il s'agisse de l'assurance-invalidité, des allocations aux militaires pour pertes de gain et surtout de la loi fédérale sur le travail qui est en préparation. Ces charges sont d'autant plus lourdes que l'hôtellerie n'a malheureusement pas profité au même titre que d'autres grands groupes économiques de la prospérité générale. C'est pourquoi, dans l'intérêt bien compris de tous les participants, il convient de faire preuve de prudence et de sagesse et surtout de ne pas précipiter les choses.

Après ce que nous venons de dire, l'on comprendra certainement que notre hôtellerie s'efforce sur toute la ligne de parer à une nouvelle hausse des frais d'exploitation et à l'amenuisement de marges de gain qui sont déjà extrêmement minimes. Il s'agit pour notre hôtellerie d'éviter une hausse générale des prix qui ne pourrait qu'affaiblir notre position actuellement favorable sur le plan international.

La question des cartes de crédit

C'est également la raison pour laquelle nous nous sommes vus obligés, en étroite liaison avec l'AIH, de lutter contre les commissions réclamées sur les notes d'hôtel à crédit des détenteurs de cartes de crédit. Ces cartes sont émises soit-disant en faveur de leurs possesseurs, mais surtout pour le plus grand profit des organisations de crédit et l'hôtellerie ne pouvait en aucun cas prendre de tels frais à sa charge.

Il y a dans les affaires certains principes que l'on est contraint de défendre et qui valent la peine d'être défendus. Un de ceux-ci est, sans contredit, celui qui veut que, dans toutes les affaires à crédit, les frais qui en découlent soient à la charge du débiteur (dans ce cas du détenteur de la carte de crédit) et non du créancier (l'hôtelier). Jusqu'à présent nos efforts ont été couronnés de succès. L'hôtellerie européenne forme maintenant front contre ceux qui veulent mettre en brèche le principe ci-dessus mentionné. De rares exceptions regrettables ne modifient en rien la situation réelle. L'hôtellerie ne s'oppose pas à la carte de crédit elle-même. Preuve en sont les efforts déployés depuis lors pour créer une carte de crédit sur une base plus large, satisfaisant pleinement aux conditions que nous avons posées.

Une fois de plus il est totalement faux de prétendre que la SSH ne veut rien savoir de n'importe quel système de cartes de crédit. Nous avons préconisé dès le début, et nous voulons y aboutir, à une carte de crédit n'entraînant aucun frais ni aucun risque pour l'hôtelier, c'est-à-dire, pour le créancier, les notes étant encaissables dans les 30 jours au plus tard. Nous ne pouvons adopter d'autre attitude, ne serait-ce qu'à l'égard de la clientèle qui paye comptant.

La notion « Europe » n'est pas vide de sens

Au cours des discussions qui ont eu lieu sur la question des cartes de crédit au sein de l'Asso-

ciation internationale de l'hôtellerie, l'hôtellerie européenne a fait preuve de solidarité et a réalisé l'intérêt qu'elle avait à agir en commun. L'on a donc pu d'autant mieux, une fois de plus, rappeler que la notion « Europe » n'est pas vide de sens.

Il existe en effet, jusque dans certains impondérables, une manière commune de penser et de vivre qui est le fruit typique de la culture européenne. L'on est en présence d'une réalité vivante dépassant le phénomène purement économique et politique et qui plonge ses racines dans la source du spirituel et de l'humain. C'est de cette source que rayonnent toutes les forces qui permettront à l'Europe de surmonter ses conflits et de devenir une unité, non pas uniforme, mais harmonieusement diverse, par conséquent une unité à la fois souple et dynamique.

L'Europe doit devenir un centre assez fort pour exercer un pouvoir d'attraction magnétique — pour ne pas dire magique — au sein d'un monde divisé en deux blocs puissants. L'Europe a donc en tout premier lieu le devoir, si elle veut remplir cette tâche, de s'unir sur le plan économique et de réaliser une union multilatérale entre les Etats du marché commun et les autres pays européens.

C'est pourquoi nous sommes particulièrement heureux que la Suisse participe activement aux efforts faits pour opposer au marché commun une petite zone de libre échange des « other seven ». Il ne s'agit pas ici d'accentuer les divisions existantes, mais au contraire de créer par cette union des conditions meilleures, pour que l'accord jugé indispensable de tous côtés puisse se faire plus facilement.

Heureusement que l'on croit pouvoir aujourd'hui discerner à certains signes, que les forces tendant à

l'union sont plus fortes que celles visant à la séparation.

Le tourisme n'est pas touché pour l'instant par la discrimination que risque de susciter la division survenue au sein de l'O.E.C.E. C'est donc à lui de donner maintenant le bon exemple et de promouvoir, par des œuvres communes, l'union qui est si nécessaire.

Il s'agit d'une grande œuvre digne de la peine des plus nobles, d'une œuvre dans laquelle notre culture hôtelière européenne doit pouvoir montrer sa force et sa raison d'être, en tant que partie intégrante des valeurs occidentales. Une croyance aveugle dans le progrès — qui a tourné ci ou là à la psychose — une croyance ne reposant que sur des améliorations techniques, économiques et sociales n'est pas suffisante. Pour que les hommes de bonne volonté, jeunes et vieux, puissent être appelés à la lutte, il faut — dans notre Confédération aussi bien que dans les autres pays d'Europe — des idées et des idéals.

Les hôteliers suisses sont prêts à contribuer joyeusement — même si leur part est modeste sans être pour cela dénuée d'importance — à une intégration européenne digne de ce nom. Ce sera le cas si l'Europe est capable d'opposer aux puissances mauvaises de la perdition, du nihilisme et de la désintégration, les forces unies d'une culture profondément humaine et d'un humanisme véritablement chrétien.

Je termine en souhaitant que cette Europe, héritière et protectrice des valeurs occidentales connaisse une nouvelle prospérité pour le bien de l'humanité tout entière.

L'activité de «Leysintours S.A.» en 1958/59

Cette société a tenu récemment son assemblée générale ordinaire sous la présidence du professeur W. Hunziker de Berne. A cette occasion elle a publié un rapport d'activité très complet duquel nous pensons intéressant de reproduire les larges extraits suivants :

Leysin, station touristique

La transformation de «Leysin-station de cure» en «Leysin-station de tourisme» s'est poursuivie inlassablement. Preuve en sont non seulement la structure et l'utilisation de l'équipement touristique, mais encore les changements intervenus dans la fréquentation de la station.

L'équipement touristique

La répartition du nombre des lits entre les hôtels et pensions, d'une part, les sanatoriums et établissements de cure, d'autre part, est la preuve la plus frappante de la transition. Pour la période de mai 1958 à avril 1959, les chiffres publiés par le Bureau fédéral de statistique sont indiqués ci-dessous.

A la fin de l'exercice, la plupart des anciens établissements de cure privés avaient fermé leurs portes ou s'étaient consacrés au tourisme.

Le fait que Leysin continue à se transformer en

station de tourisme ne se reflète pas seulement dans les exploitations hôtelières mais aussi dans les autres. Et c'est ainsi que, s'ajoutant à ceux qui existent déjà, un skilift, destiné aux skieurs débutants, a été installé à Plan-Praz. La Station climatique de Leysin S.A. a déjà réalisé en partie le vaste programme de transformation et d'agrandissement qu'elle s'est donné. La première étape a coûté 600 000 Fr. Cette somme a permis de financer la rénovation, entreprise par Leysintours en 1956 et 1957, du Grand Hôtel, la réparation de l'Hôtel Belvédère, la modernisation du Chalet Rhodania, l'aménagement dans la maison La Paquerette d'appartements meublés qui ont été loués à la Caisse suisse de voyage, ainsi que la transformation de la clinique Espérance en pension.

La seconde étape coûtera environ 500 000 Fr. Elle comprendra : la modernisation totale de la buanderie centrale, des améliorations à l'Hôtel Mont-Blanc, la rénovation du restaurant de Präfandaz; au Belvédère et au Grand Hôtel, la rénovation des façades et des réparations aux toits; la remise en état de diverses villas et maisons locatives, ainsi que des améliorations aux installations d'approvisionnement en eau. Une partie du programme que nous venons d'exposer a déjà été réalisé pendant l'exercice.

Le tourisme social continue à s'implanter d'une

	Lits recensés		Total	Lits disponibles		Total
	Hôtels et Pensions	Sanatoriums et Etabl. de cure		Hôtels et Pensions	Sanatoriums et Etabl. de cure	
1958 Mai	1691	1751	3442	825	1110	1935
Juin	1615	1701	3316	1050	1065	2115
Juillet	1743	1579	3322	1375	1025	2400
Août	1735	1579	3314	1379	1025	2404
Septembre	1735	1579	3314	878	1025	1903
Octobre	1735	1579	3314	429	1025	1454
Novembre	1735	1579	3314	445	1025	1470
Décembre	1845	1579	3424	939	1025	1964
1959 Janvier	1850	1554	3404	1782	1000	2782
Février	1850	1554	3404	1756	1000	2756
Mars	1835	1554	3389	1740	1000	2740
Avril	1855	1554	3409	682	977	1659

Brief aus Istanbul

Das Meer ist unbewegt, glatt und gleissend blau. Kurz nach dem Mittagessen taucht backbord voraus ein Streifen Land aus dem Wasser, darüber ist der Himmel hellgelb, und in dem zarten Pastellton erkennt man rasch eine Kuppel, umgeben von Minaretten, den Fingern Allahs: die Moschee des Sultans Ahmet. Daneben ein architektonischer Pauken-schlag: die massige, schwere Silhouette der Hagia Sophia. Sie hat nichts von der spielerischen Zierlichkeit der Ahmet-Moschee, sie scheint geduckt, eingezwängt zwischen die vier ungleichen, plumpen Minarete, die dem gewaltigen Bauwerk nach tausendjährigem Bestehen von den siegreichen Türken zugebaut wurden. Dann zeichnet sich der Eingang des Goldenen Horns ab. Wo früher eine schwere Kette den Zugang sperrte, geht heute eine kurzschrittige, breite Pontonbrücke nach dem zentralen Stadtteil Galata hinüber. Das Schiff verlangsamt die Fahrt, die Sirene ruft das Lotsenboot, das bald längsseits anläuft, und wie vor vielen hundert Jahren schon, schwingt sich der Hafentolp über die ausgeworfene Strickleiter an Bord. Wir kommen wieder in Fahrt und beschreiben einen weiten Bogen, der das traumhafte Panorama der Stadt Istanbul vorbeiziehen lässt; Üsküdar, jenseits des Bosporus, auf kleinasiatischem Boden — ehemals Wohnort der reichen Leute — und das europäische Istanbul, das alte Konstantinopel, das zu beiden Seiten des Goldenen Horns liegt und sich heute kilometerweit ins Land hineinzieht.

Wir legen an. Über die Gangway kommt eine Gruppe von Hafenzoll- und Passkontrollbeamten gemächlich an Bord. Nun also noch eine kleine Formalität, und wir können uns ausschiffen. Aber darin täuscht sich der mitteleuropäische durchschnittliche Reisende: wir sind zwar geographisch und politisch in Europa, aber moralisch schon im märchendurchwobenen Orient, wo die Zeit beileibe kein Wertgegenstand ist. Wir warten geduldig eine

erste halbe Stunde, etwas weniger geduldig die zweite — dann wird die Mehrzahl der Passagiere sichtlich nervös. Aber Geduld hier mit lauter grossen Buchstaben geschrieben; ein heimkehrender Türke bemerkt, es sei «recht flüssig» gegangen, wie wir nach knapp zwei Stunden Wartezeit das Schiff verlassen können. Eine Horde nummerierter Gepäckträger erscheint mit dem lauten Ruf «Bagatsch-Bagatsch» (es sollte wohl englisch sein) und schleppt das Gepäck zum Zoll. Und wieder: Warten, warten auf die Beamten, die noch beim Tee sitzen, der jetzt den seltenen und teuren Kaffee ersetzt. Wie hätten sie auch ahnen können, dass ihre Kollegen vom Passdienst sich so schrecklich beileben würden!

Die Abfertigung geht ohne Anstände vorbei.

Abschied von den Bekannten vom Schiff — Wiedersehensfreude bei den türkischen Freunden in der Vorhalle — hinaus auf die Strasse: weg ist der Zauber des Orients, der uns bei der Einfahrt so gefangen nahm. Was uns empfängt, ist schmerzender Kontrast von glühendem Licht und schwarzem Schatten, drückende Hitze, Lärm und Staub. Die ganze Stadt liegt unter einem gelben Staubschleier, denn die Regierung hat zu drastischen Massnahmen gegriffen, um der Verkehrstot abzuwehren und gleichzeitig die Slums verschwinden zu lassen: ganze Häuserzeilen werden niedergelegt, an anderen Stellen sind die Strassenfronten einige Meter zurückgesetzt und die Häuser dabei in der Mitte durchgeschnitten. Elendsquartiere im Herzen der Stadt, engebaute, schmutzige Gassen von Holzhäusern — eine stete Bedrohung wegen der grossen Brandgefahr — werden abgerissen, plantiert ein neuer Platz, ein neuer Verkehrsknotenpunkt wird angelegt. Das grösste Projekt ist die gut zwölf Kilometer lange Autobahn durch die Stadt, entlang der linken Seite des Goldenen Horns bis nach Eyüp,

dem berühmten Friedhof und Wallfahrtsort, dem «Mekka des kleinen Muselmanen», der keine Möglichkeit hat, in die Metropole des Islams zu fahren, was bei der Devisennot des Staates schon beträchtliche Ansprüche an Finanzen und gute Beziehungen stellt.

Istanbul zählt heute, die asiatischen Stadtteile eingerechnet, fast zwei Millionen Einwohner; so genau weiss das allerdings niemand, denn es ist im gegenwärtigen Umbruch nicht möglich, eine Zählung durchzuführen. Die Fläche der Stadt wächst rasend schnell, denn für die ausruddierten Quartiere muss Ersatz geschaffen werden. Die Peripherie bietet daher das Bild eines architektonischen Versuchsgeländes. In dem versteppten, landwirtschaftlich kaum genutzten Land entstehen Wohnsiedlungen aller Art, vom genormten Einfamilienhaus mit Garten über geschlossene Block-Quartiere bis zu Hochhäusern steht alles bunt und zwanglos beieinander. Ein Kuriosum für unsere Begriffe bildet das «Quartier der Journalisten und Publizisten Istanbul», das im Herbst 1958 bezugsbereit wurde.

Das rasche, verstreute Wachstum der Stadt an ihrer Peripherie stellt ein Problem, das fast nicht zu lösen ist: Istanbul wächst über sein Verkehrsnetz hinaus, und zwar so schnell, dass täglich zwischen zehn und fünfzehn Autobusse neu eingesetzt werden müssten, um den Bedürfnissen des Stadtverkehrs zu genügen. Wäre schon die Ausbildung des nötigen Personals eine Sisypusarbeit, so ist es überhaupt nicht möglich, die nötige Anzahl Wagen aus dem Ausland einzuführen.

So ist es nicht verwunderlich, dass die Mietpreise für Wohnungen im Zentrum in schwindelhafte Höhen gestiegen sind; für ein Vierzimmerappartement zahlt man zwischen 800 und 1500 Türkpfund im Monat (die türkische Lira hat einen Kaufwert von ca. sFr. — 75). Der staatliche Mieterschutz ist vollkommen machtlos, denn im Mietvertrag steht immer der gesetzliche niedere Preis von beispielsweise 1Pfd. 400.—. Der Aufschlag von 100—200% wird unter der Hand als «Ausdruck guten Willens» dem Hausbe-

Ein Gast meint... Über Kleiderbügel

In etwas gehen wir wohl einig: Der Gast pflegt mehrheitlich — um sein Gepäck nicht zu belasten — keine Kleiderbügel von zu Hause ins Hotel zu bringen, aber einige Gäste spüren plötzlich die zusätzliche Gepäckbelastung nicht, wenn sie versehentlich aus dem Hotel Kleiderbügel eingepackt haben. Ja, ich schrieb versehentlich, wenn ich auch nur mit Bedenken an solche Versehen glauben kann.

Wenn man für eine beschränkte Dauer ein Hotelzimmer bezieht und öffnet den Schrank, hängen dort friedlich nebeneinander ein paar Kleiderbügel und warten darauf, zu Diensten sein zu können.

Normalerweise ist der Name des Hotels darauf geprägt und -gedruckt. Oft ist gar kein Name zu sehen, was das «versehentliche» Mitlaufenlassen erleichtert und dem Hotelier eine Werbemöglichkeit entzieht.

Manchmal sind aber andere Sachen auf dem Bügel zu lesen, wie z. B. «Färberei und Reinigungsanstalt Blitzblank» — komme sofort — 24-Stunden-Service». Das freut den Gast nicht sehr, denn schliesslich logiert er im Hotel «Fünf Linden» und nicht in der Reinigungsanstalt Blitzblank. Er wird misstrauisch und denkt, der Hotelier habe sparen müssen und das werde sich wohl noch bei anderen Gelegenheiten zeigen. Nein, solche Kleiderbügel sehen nicht gut aus!

Damen wissen es zu schätzen, wenn die hölzernen Kleiderbügel an den oberen Kanten nicht absplittern, denn der kleinste Holzsplitter dringt mit Wollust in Seidenstoffe ein. Vielleicht könnte das Zimmermädchen beiweisen mit der Hand über die Kleiderbügel fahren und «Splitterser» weglegen, bzw. mit feinem Glaspapier behandeln.

Eigenartig sind die verschiedenen Varianten von Kleiderbügeln. Ich will nun freilich nicht behaupten, der Kleiderbügel sei die Visitenkarte des Hotels. Zweitens stimmt das nicht und erstens gibt es schon viel zu viele solcher Visitenkarten, vom Aschenbecher bis zum Toilettenpapier. Aber immerhin, es fällt doch den Gästen auf, wenn sie z. B. in einem Kasten eines neuen Zweitklass-Hotels vier magere, hölzerne Kleiderbügel hängen sehen, die allein schon beim Anblick eines schweren Pelzmantels in den Fugen zittern.

Beliebter sind die gebogenen Kleiderbügel aus Plastik, auch wenn nicht alle Gäste derartige Bukel mit sich herumtragen, wie die Rundungen dieser Kleiderbügel verheissen. Und wenn an den Kleiderbügeln unten zwei kleine Haken eingeschraubt sind, können sogar tragelose Abendkleider aufgehängt werden — eine tolle Erfindung, die scheint's noch lange nicht überall zur Kenntnis genommen wurde. Auch in einer sauberen Pension irgendwo im Salzkammergut gab's das noch nicht. Als ich die gemüthliche Inhaberin darauf aufmerksam machte, meinte sie: «Ja wissen's! Bei uns trägt man solches Zeug's nie nicht.» Na also!

Was wollte ich noch sagen? Ach richtig: Zu viele Kleiderbügel in einem Schrank nehmen nicht viel Platz weg, zu wenig Kleiderbügel ergeben eine trostlose Situation. Denn wer hängt schon gerne einige Kleider übereinander an den gleichen Bügel? Ein Damenkleid, drüber den Regenmantel, drüber den dunklen Anzug, drüber... usw. Ganz abgesehen davon, dass dies ein Missbrauch, um nicht zu sagen eine Quälerei des armen Kleiderbügels bedeutet (Kleiderbügel aller Länder, vereinigt euch!), braucht man meistens zuerst die unter den andern hängenden Kleider. Also bitte: lieber 5 Bügel zu viel als einen einzigen zu wenig!

A. Traveller

façon heureuse à Leysin en ce sens que l'Union syndicale suisse a acheté un terrain d'environ 20 000 m² et a organisé un concours pour l'érection sur ce terrain d'environ 15 maisons de vacances.

L'administration de la Caisse suisse de voyage a aussi décidé d'acquiescer au terrain pour installer ultérieurement un village de vacances comme celui qu'elle a déjà à Albonago, au Monte Bré.

Les excursions et autres manifestations contribuent encore plus que jusqu'ici à donner à Leysin son cachet touristique. Mentionnons uniquement

dem berühmten Friedhof und Wallfahrtsort, dem «Mekka des kleinen Muselmanen», der keine Möglichkeit hat, in die Metropole des Islams zu fahren, was bei der Devisennot des Staates schon beträchtliche Ansprüche an Finanzen und gute Beziehungen stellt.

Istanbul zählt heute, die asiatischen Stadtteile eingerechnet, fast zwei Millionen Einwohner; so genau weiss das allerdings niemand, denn es ist im gegenwärtigen Umbruch nicht möglich, eine Zählung durchzuführen. Die Fläche der Stadt wächst rasend schnell, denn für die ausruddierten Quartiere muss Ersatz geschaffen werden. Die Peripherie bietet daher das Bild eines architektonischen Versuchsgeländes. In dem versteppten, landwirtschaftlich kaum genutzten Land entstehen Wohnsiedlungen aller Art, vom genormten Einfamilienhaus mit Garten über geschlossene Block-Quartiere bis zu Hochhäusern steht alles bunt und zwanglos beieinander. Ein Kuriosum für unsere Begriffe bildet das «Quartier der Journalisten und Publizisten Istanbul», das im Herbst 1958 bezugsbereit wurde.

Das rasche, verstreute Wachstum der Stadt an ihrer Peripherie stellt ein Problem, das fast nicht zu lösen ist: Istanbul wächst über sein Verkehrsnetz hinaus, und zwar so schnell, dass täglich zwischen zehn und fünfzehn Autobusse neu eingesetzt werden müssten, um den Bedürfnissen des Stadtverkehrs zu genügen. Wäre schon die Ausbildung des nötigen Personals eine Sisypusarbeit, so ist es überhaupt nicht möglich, die nötige Anzahl Wagen aus dem Ausland einzuführen.

So ist es nicht verwunderlich, dass die Mietpreise für Wohnungen im Zentrum in schwindelhafte Höhen gestiegen sind; für ein Vierzimmerappartement zahlt man zwischen 800 und 1500 Türkpfund im Monat (die türkische Lira hat einen Kaufwert von ca. sFr. — 75). Der staatliche Mieterschutz ist vollkommen machtlos, denn im Mietvertrag steht immer der gesetzliche niedere Preis von beispielsweise 1Pfd. 400.—. Der Aufschlag von 100—200% wird unter der Hand als «Ausdruck guten Willens» dem Hausbe-

Bell's
OLD SCOTCH WHISKY
Rum Company Ltd., Basel

dans la riche liste des manifestations organisées pendant l'hiver 1958/59, le championnat de ski de la Satus et celui de la Brigade de montagne 10. La fréquentation ayant été plus grande, les deux «villages de neige» du Club Méditerranée, les installations qui leur sont inhérentes, ainsi que les manifestations aussi bien sportives que sociales, ont pris plus d'importance que ce n'était le cas en 1957/58.

Leysin, au 5e rang des stations suisses de sports d'hiver

Le nombre des nuitées enregistrées à Leysin en 1957/58 et 1958/59 a été réciproquement de 191 543 et 203 062 dans les hôtels et pensions (dont 31 125 et 36 317 nuitées suisses) et de 314 357 (141 529 nuitées suisses) et 229 403 (127 770 nuitées suisses), dans les établissements de cure et les sanatoriums. Cela représente au total pour l'exercice 1957/58 505 900 nuitées (dont 172 654 nuitées suisses) contre 432 465 (dont 164 087 nuitées suisses) pour le dernier exercice.

Le recul sensible des nuitées par rapport à l'exercice 1957/58 est dû à la suppression par la France de l'octroi des devises nécessaires aux voyages. Les chiffres de nos hôtes classés par pays d'origine montrent clairement que Leysin a été aussi très touchée par cette mesure. C'est ainsi que l'Hôtel Chamois qui avait été occupé en 1957/58 par le Club Méditerranée et qui lui avait été réservé pour l'été suivant n'a pu ouvrir ses portes durant l'exercice, le club précité n'ayant pas été en mesure d'exécuter son programme à cause des restrictions imposées par les autorités françaises dans le trafic des devises. D'autres entreprises, telles l'Hôtel Mont-Blanc, ont été également touchées pour les mêmes raisons, des réservations ayant été annulées. Constatons toutefois que les pertes ont été considérablement plus faibles pour Leysin que pour d'autres stations suisses, parce que dès le début les risques ont été répartis dans la mesure du possible. L'augmentation réjouissante du nombre des visiteurs suisses n'a pas manqué de contribuer largement au résultat atteint. La saison d'hiver 1958/59 a été favorable et a compensé en grande partie les pertes de l'été. Pour la période décembre 1958/mars 1959, Leysin a pris, en ce qui concerne les nuitées dans les hôtels et dans les pensions, la cinquième place des stations de sport d'hiver suisses, alors qu'elle occupait la sixième place l'année précédente.

Leysintours, centre-moteur de Leysin

Leysintours qui a débuté sous d'heureux auspices à poursuivre son activité, comme Leysin elle-même, sans ralentir son élan du début. Elle est devenue le promoteur touristique de la station. Son nom est de ce fait devenu inséparable du développement de la localité où elle fonctionne comme Office central de réservation, non seulement pour les hôtels exploités par la Société, mais aussi pour les autres établissements. Chacun sait que, dans l'intérêt du tourisme social, Leysintours s'efforce également de fournir des logements appropriés à des prix aussi bas que possible, convenant aux milieux peu fortunés.

Pendant cet exercice, la liste des établissements de Leysintours a été complétée par l'hôtel Richemont.

Les relations avec le Club Méditerranée continuent à être excellentes. Pendant l'hiver 1958-59, l'organisation en question a été plus active que jamais. La plupart du temps, les hôtels Chamois et Belvédère, ainsi que leurs annexes mises à disposition, hébergeaient plus de 700 personnes. Ainsi, on n'a guère ressenti à Leysin un fléchissement véritable de la fréquentation pendant le mois de janvier.

Le Grand Hôtel reste le centre de ralliement pour la clientèle étrangère qu'apporte Touropa ainsi que des organisations de voyage anglaises, belges, etc. Le nombre des hôtes suisses qui se joignent à eux augmente d'une façon heureuse.

Le résultat d'exploitation du restaurant de la Berneuse s'est également considérablement amélioré. Grâce à sa magnifique situation et à la vue splendide dont on y jouit, les sociétés organisent volontiers des banquets à la Berneuse à l'occasion de leurs assemblées et autres manifestations.

Pour les transports, la Société a acquis, outre le bus «Man», un véhicule «Bernina», ce qui a nécessité la construction d'un garage. Pour la première fois, on a réussi à avoir durant toute la saison d'hiver (1958-59) un service régulier d'autobus dans le rayon local.

Ce n'est que grâce aux efforts soutenus des organes responsables de la Société que Leysintours a pu élargir le cercle des hôtes et augmenter la fréquentation des établissements. MM. Hunziker, président, et Tissot, directeur, ont contribué largement en maintenant surtout, par des visites personnelles, des contacts étroits avec les organisations de voyage étrangères et en étendant, en outre, le cercle de leur activité. Durant l'exercice, ils inclurent notamment dans celle-ci l'Autriche et l'Italie. Les relations établies avec ce dernier pays ont

Grosse Hotel-Tradition wird Opfer der geteilten Stadt

«Espanade» am Potsdamer Platz in Berlin — einst weltbekanntes Hotel im Zentrum der Metropole, heute schlecht florierender Saalbetrieb an der Sektorengrenze

«Neuverlust bei Espanade» war kürzlich eine Meldung in einer grossen Berliner Tageszeitung überschrieben. Sie spiegelt auf dem gastronomischen Sektor die unsagen Folgen der Teilung Berlins wider. Dem Geschäftsbericht der Espanade Hotel-AG ist zu entnehmen, dass der Umsatz im vergangenen Jahr weiterhin — und zwar um 16% — zurückgegangen ist. In der Bilanz des heute nur noch als Saalbetrieb mit Restaurant geführten Unternehmens wird ein Neuverlust von 138 000 DM ausgewiesen, um den sich der auf neue Rechnung vorgetragene Verlust auf fast 207 000 DM erhöht. Im Geschäftsbericht wird resignierend festgestellt, dass der unmittelbare auf der Sektorengrenze gelegene Betrieb in der unbelebten und fast verkehrslosen Umgebung gegenüber neuerrichteten Unternehmen mit besserer und modernerer Ausstattung in weit günstigerer Lage nicht mehr konkurrenzfähig ist.

Nach dem Teil-Wiederaufbau 1950 konnte das Unternehmen angesichts der damals noch vorherrschenden grossen Saalknappheit zunächst eine ganze Reihe grosserer gesellschaftlicher Veranstaltungen, Bälle usw. durchführen, deren Besuch aber in steigendem Masse an dem ungünstigen Standort — die andere Strassenseite gehört bereits zum Ostsektor — litt. Mit der zunehmenden Errichtung neuer Säle und Betriebe in belebter Gegend Westberlins hatte das Espanade dann mehr und mehr Umsatzrückgänge zu verzeichnen.

Im Dezember vorigen Jahres waren seit der Gründung des Espanade-Hotel in der Bellevuestrasse, dicht am Potsdamer Platz, 50 Jahre vergangen. Der langgestreckte Prachtbau war auf Anregung Kaiser Wilhelms II. errichtet worden, und zu seiner Zeit war das Hotel im wesentlichen dem Adel vorbehalten gewesen. Die geschäftlichen Beteiligungen des Unternehmens lagen ausschliesslich in den Händen von Fürsten. Die «höchsten und allerhöchsten Herrschaften», die z. B. zu den berühmten Hofballen in der Reichshauptstadt kamen, waren hier im exklusiven Saal und repräsentative Säle und Geschäftsräume. — Kein Geringerer als der Altmeister der Kochkunst, Escoffier, war für die Einrichtung und Ausstattung der Küchenanlage verantwortlich. Er hatte auch die Entwürfe für das Silberervice geliefert.

Geradezu prädestiniert war das Haus für repräsentative Festlichkeiten grossen Stils und für gesellschaftliche Veranstaltungen aller Art in festlichem Rahmen. In diesen Jahren war wohl nicht nur in Deutschland, sondern auch in den andern euro-

päischen Ländern selten ein Hotel mit einem derartigen Reichtum an grossartigen Festräumen zu finden. Als ein besonderes Glanzstück Berlins galt der berühmte, riesige Marmorsaal mit seinen grossen Kristalleuchtern; aber auch der Kaisersaal, die grosse stilvolle Festhalle, der Wintergarten, die säulengeschmückte Empfangshalle, das Sommerrestaurant inmitten herrlicher gepflegter Garten- und Terrassenanlagen, die speziellen Konferenzräume sowie die Bar mit Grillroom waren weit über die Grenzen der Reichshauptstadt hinaus schnell zu einem Begriff für eine Hotelkultur geworden, die auch den verwöhntesten Ansprüchen genügen konnte. Dabei wirkte der Aufwand nicht übertrieben, sondern das ganze Haus atmete die Atmosphäre gediegener Eleganz. Kein Wunder, dass das Espanade zu einem Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens wurde. Das änderte sich auch nach dem Ersten Weltkrieg nicht. — Besonders beliebt waren in der dreissiger Jahre die Tanztee-Nachmittage mit der bekannten Kapelle Barnabas von Gezy.

Von den auswärtigen Gästen wurde das Hotel wegen seiner einzigartigen Lage bevorzugt. Denn man befand sich hier einerseits mitten im Verkehrszentrum Berlins, am Potsdamer Platz, und hatte auf der andern Seite doch den Vorzug der ruhigen Lage, weil die zum Tiergarten führende Bellevuestrasse eine ruhige Strasse war und das Espanade im übrigen über die schon erwähnten herrlichen Gartenanlagen (mit insgesamt 1600 m² Fläche) verfügte, in die kein Verkehrslärm von draussen drang.

1920 wurde das Espanade von der Hamburger Verkehrs-AG übernommen.

In diesen Jahren wurde die Leitung des Hotels einem weit erfahrenen Fachmann internationalen Ranges, Generaldirektor Carl Gustav Schatzelt, übertragen, der vorher als Direktor international bekannter Unternehmen, so z. B. des Shephard-Hotel in Kairo sowie erstklassiger Häuser in Trouville und Ostende, gewirkt hatte. (Sein Sohn ist heute als Wirtschaftsdirektor im Berlin-Hilton tätig.) 35 Köche und Patissiers waren bemüht, die Gäste in kulinarischer Hinsicht zufriedenzustellen, und erstklassig geschultes Bedienungspersonal war bestrebt, ihnen ihre Wünsche von den Augen abzulesen.

Eine Fülle prominenter deutscher und ausländischer Persönlichkeiten hat in diesem Hause im Laufe der Jahrzehnte gewohnt, gegessen und getrunken. Das Espanade konnte mit Recht als ein Aushängeschild für die deutsche Hotellerie bezeichnet werden.

Der Zweite Weltkrieg brachte dann das vorläufige Ende einer grossen Tradition (nachdem das Hotel schon vorher als «Gästehaus» dienen musste). Das riesige, palastartige Gebäude wurde zu fast 90% zerstört. Nach dem Zusammenbruch 1945 wurde das Gelände von Plünderern heimgesucht, wobei viele unter den Trümmern noch begrabene Kostbarkeiten verschwanden. — Erst 1950 entschloss

Der Kampf um die Zigarettenmarge nimmt erste Formen an

Der Verband der Schweizerischen Zigarettenfabrikanten teilt uns soeben mit, dass gemäss Beschluss seiner Generalversammlung das Eigenlager der HOWEG nicht mit Zigaretten beliefert werden dürfte.

Damit hat er einen Boykott ausgesprochen, der die Aufgabe und Funktion der Einkaufsorganisation des schweizerischen Gastgewerbes in einem wichtigen Sektor verunmöglicht. Es steht ausser jedem Zweifel, dass gerade die Beseitigung solch willkürlichen Missbrauchs wirtschaftlicher Macht das Ziel des kommenden Kartell-Missbrauchsgesetzes ist. Um so unverständlicher ist es, dass der Zigarettenfabrikanten-Verband versucht, in letzter Minute auf derart rücksichtslose Art vorzugehen.

Natürlich kann dieses Diktat vom schweizerischen Gastgewerbe nicht hingenommen werden. Anlässlich der Delegiertenversammlung vom 9. Juni 1959 hat der Schweizerische Wirtverein die Meistbegünstigung bei der Belieferung der HOWEG als integrierenden Bestandteil seiner Forderungen in der Auseinandersetzung um die Konditionen bei Zigarettenbezügen einstimmig zum Beschluss erhoben.

Die HOWEG hat sich bisher bemüht, alle Differenzen auf dem Verhandlungswege zu beseitigen. Diesmal wird leider die gerichtliche Feststellung des Rechtes nicht zu umgehen sein. Die Verantwortung hierfür trägt in vollem Umfang der Verband schweizerischer Zigarettenfabrikanten.

man sich, einen Teil des Gebäudes wieder aufzubauen. Schon damals verzichtete man aber auf die Wiederbelebung des Hotelbetriebs, weil die ungünstige Lage dagegen sprach. — Die Spaltung der Stadt und die Trennung durch die Sektorengrenze haben das Unternehmen aber leider «auf keinen grünen Zweig kommen lassen», wie der Berliner sagt. Es bleibt nur die Hoffnung, dass es sich eines Tages wieder wie Phönix aus der Asche erheben kann, wenn Berlin ein Ganzes geworden ist und über den Potsdamer Platz erneut ein unüberschaubarer Verkehrsstrom rollt.

Zunahme der Kredithaftungsgemeinschaften in Deutschland

Wir haben vor zwei Jahren in unserem Blatt über die Gründung von Kredithaftungsgemeinschaften in Westdeutschland berichtet. Damals bestand die Absicht, diese Kredithaftungsgemeinschaften auf Bundesebene zu errichten. Zwischenhand hat man sich für die Errichtung auf Länderebene entschieden.

Was ist nun aus der ganzen Idee, die eigentlich von der Schweiz übernommen wurde, geworden? Sie ist irgendwie zum Tragen gekommen. Es wurden mehrere Kredithaftungsgemeinschaften gegründet, und andere bereiten die Gründung vor. Die erste Kredithaftungsgemeinschaft entstand in Kiel in Verbindung mit der Landeskreditkassa. Die Kredithaftungsgemeinschaft für Schleswig-Holstein hat bisher erfolgreich gearbeitet und einer grösseren Zahl von Hotel- und Gaststättenbetrieben Kredite bewilligt.

Auch in Hamburg trägt man sich mit dem Gedanken, eine Kredithaftungsgemeinschaft in Verbindung mit dem übrigen Mittelstandsgewerbe zu schaffen. In Bremen sind gleichfalls Diskussionen geführt worden, aber die Gründung einer Kredithaftungsgemeinschaft ist noch nicht erfolgt. Dagegen ist in Nordrhein-Westfalen eine Kredithaftungsgemeinschaft für das ganze Land gebildet worden. Sie hat ihre Tätigkeit noch nicht aufgenommen, da die Mitwirkung der Banken und der zuständigen Behörden bei einigen Punkten noch zu sichern ist. Es kann angenommen werden, dass das Institut mit seinen Arbeiten bald beginnen wird.

Im Lande Hessen ist ebenfalls eine Kredithaftungsgemeinschaft gegründet worden, die be-

Moschee verwandelt. Die islamischen Zugenaben verewaltigen die imposante Geschlossenheit des Baues, der auf quadratischem Grundriss eine Kuppel trägt. Vier kurze Minarette stehen an den Ecken des Quadrats. Da der Islam die figürliche Darstellung verbietet, wurden die Mosaiken in der Kirche überstrichen, konnten aber wieder freigelegt werden, als Mustafa Kemal Atatürk, der Schöpfer der modernen Türkei, die Moschee in ein Museum umwandelte, um allen Zwistigkeiten ein Ende zu bereiten. Geliebten sind aber auch im Innern die vier riesigen Schilder mit den Namen der ersten Kalifen, die Kanzel, die asymmetrisch — nach Mekka gerichtet — im Raum steht, und die Empore für den Sultan und sein Gefolge. Der ganze Bau leidet schwer unter Feuchtigkeit, denn unter der Hagia Sophia, weit über ihren Grundriss hinaus, liegt die grosse Zisterne, eine riesige, wassergefüllte Säulenhalle, die als Reservoir für die danebenliegenden Palastgärten des Seralais diente. Es ist heute unmöglich, das Wasser abzulassen, da sein Druck die Gewölbe stützt.

Die Moschee des Sultans Ahmet, scharfer Kontrast zur benachbarten Hagia Sophia, ist mit ihren sechs zierlichen, hohen Minaretten der vollendete Ausdruck einer harmonischen Gläubigkeit. Ihr Innenraum ist ganz mit blauen Fayencen ausgekleidet und vermittelt den tiefen Eindruck schwebender Ruhe.

Eine grosse Moschee ist übrigens nur sehr bedingt mit einer christlichen Kirche zu vergleichen, denn der zentrale Kuppelbau ist umgeben von einer Reihe von Nebengebäuden, die ihrerseits mit lauter kleinen Bleikuppeln gedeckt sind. Es gehören dazu die Wohnungen der Imame (Vorbeter), die Medresse (Koranschule), die Bibliotheken, manchmal eine grosse Küchenanlage, aus der der Sultan täglich eine bestimmte Anzahl Armer verköstigt, und oft eine Karawanserei, die allen Reisenden offenstand.

Inbegriff des morgenländischen Handels, Symbol

der märchenhaften Romantik: der Grosse Basar; heute noch bestreckend, wenn sich auch das Bild seit dem Verbot der orientalischen Kleidung gewandelt hat. Die erste Anlage geht zurück auf Sultan Mehmet II., den Eroberer, der einen weitläufigen Holzbau als «shopping center» im modernen Sinn für die Riesenstadt errichten liess. Erst nach einigen Grossbränden entstand der labyrinthartige, kuppelgedeckte Steinbau, der jetzt etwa 6000 Läden fasst. Noch etwas hat sich gegenüber früher gewandelt: die Regierung hat im Interesse einer geregelten Wirtschaft das vom Volk leidenschaftlich geliebte Feilschen um den Preis weitgehend unterbunden. Bei allen Fertigwaren muss das Preisschild Ankauf und Verkauf angeben, die Gewinnmarge darf nicht mehr als 25% betragen. Aber es bleiben die Strassen der Handwerker und die Bezirke der Antiquitätenhändler, wo sich schönes Kupfer zu Bergen türmt. Hier lässt sich kaum kontrollieren, und so wird der Einkauf zum Abenteuer, zu einem oft mehr als eine Stunde dauernden Vergnügen; denn der stets sprachgewandte und sprachwältige Händler wird zum Gastgeber, bietet Zigaretten an, bestellt starken Schwarztee in kleinen, geschwungenen persischen Gläsern und entschuldigend sich unter Verbugungen dafür, dass er keinen Kaffee anbieten könne, wie in der guten alten Zeit. Die Preisreduktion hängt weitgehend von der Geschicklichkeit des Käufers ab, und es gehört zum Ritus, sich schliesslich gegenseitig seiner tiefsten Dankbarkeit und der grössten Sympathie zu versichern.

Das Hilton-Hotel überragt die andern modernen Bauten. Wie mir türkische Freunde erklärten, entstand es aus der Zusammenarbeit eines amerikanischen und eines türkischen Architekten. Amerikanisch ist die Konfektion des modernen Hotelgrossbaues, türkisch sind die Auffahrt und das Abendrestaurant, beide mit der geschweiften, eleganten Dachform des Sadirvans, des grossen Brunnens im Hofe der Moscheen, der für die Waschungen vor dem Gebet dient.

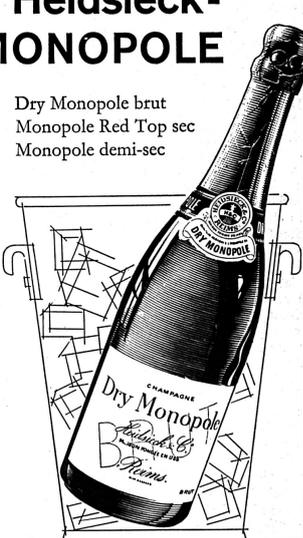
Tourismus usw.

Auf den Strassen staut sich der Verkehr zu beängstigenden Schlangen, auf den Plätzen zu wirren Knäueln, die aber stets von den schrill pfeifenden Verkehrspolizisten schwungvoll aufgelöst werden. Der Verkehr läuft überraschend ruhig; vor einigen Jahren hat die Regierung das Hupen verboten und mit hohen Geldstrafen belegt. Unter den Autos herrschen die Taxis vor, kenntlich an den besonderen Nummernschildern und einem Schachbrettbildchen, der unter den Fenstern durchläuft. Ein beträchtlicher Teil dieser Wagen versieht den Dolmetschen. Sie verkehren zwischen den wichtigsten Plätzen der Stadt, sobald sich genügend Interessenten zusammengefunden haben. Der Fahrpreis ist sehr niedrig, die Fahrt dafür nicht immer sehr bequem, denn «dolmus» heisst ungefähr «vollgestopft». Dieses System ist ein Selbsthilfesuch gegen den unbeschreiblichen Mangel an öffentlichen Verkehrsmitteln, und es vermag immerhin die Situation etwas zu verbessern. Stets sind die Strassen gedrängt voller Menschen, aber es ist nicht das «Leben vor der Tür», wie Südtalien es kennt, das wäre in diesem Land, wo vor gut dreissig Jahren erst die Harems abgeschafft wurden, nicht möglich. Die Emanzipation hat auch nicht vermocht, die festgefügtten Familiengemeinschaften aufzulösen; noch mehr als anderswo heiratet ein Mann neben seiner Braut eine ganze Familie, gelegentlich werden sogar die schwiegerelterlichen Wohnungen zusammengelegt, und die jungen Leute bleiben zu Hause weitgehend unmündig.

Seit nach dem Sultanat im Jahre 1924 auch das Kalifat abgeschafft wurde, ist der Islam nicht mehr türkische Staatsreligion, und der Gestlichkeit ist damit der direkte Einfluss auf die Politik verwehrt. Aber 98% der Bevölkerung sind Moslems (nicht «Mohammedaner»), da sie sich bewusst von jedem religiösen Personenkult distanzieren, und wenn auch die intellektuelle Oberschicht sich weitgehend von praktizierten Islam fernhält, so darf man doch

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE



Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

reits arbeitet. Die Vorbereitungsarbeiten sind von den hessischen Ministerien und vom Bundeswirtschaftsministerium stark unterstützt worden.

In Baden-Württemberg und Bayern werden sich wahrscheinlich keine Kredithaftungsgemeinschaften gründen. Hier geben die Länder umfangreiche Gewerbeförderungsmitel, die von den Hotel- und Gaststättenbetrieben in vielen Fällen in Anspruch genommen werden. Man sieht dort die Gründung von Kredithaftungsgemeinschaften zunächst nicht als dringlich an.

Neue deutsche Ferienregelung noch nicht befriedigend

Keine genügende Entzerrung

Wie an dieser Stelle am 7. Mai d. J. angekündigt, haben die Kultusminister der deutschen Länder die Sommerferien 1960 durch einen Beschluss und unter Berücksichtigung der allseits geforderten «Entzerrung» so festgelegt, dass die Überschneidung aller Ferientermine im ganzen nur 14 Tage beträgt.

So sehr nun die erstmalig gelungene Verkürzung der gewohnten Zusammenballung zu begrüssen ist, so wenig ist doch der Stein der Weisen gefunden worden; denn die Entzerrung musste naturgemäss eine unvollkommene bleiben, solange nicht Anfangs- und Schlusstermine weitmöglich auseinandergerannt werden konnten. Sie wurden es tatsächlich nicht. Zwar ist das Feriendeckelung auf den 7. September festgesetzt; doch konnte sich die Kultusministerkonferenz zum frühesten Ferienbeginn erst für den 30. Juni entschliessen. Mit diesem Entschluss ist die Fachwelt durchaus überrascht worden!

Sinn der vom deutschen Hotel- und Gaststätten-Gewerbe seit vielen Jahren immer wieder geforderten Auseinanderziehung der grossen Ferien war rationellere Ausnutzung der Bettenkapazität, um dadurch einem weit grösseren Bevölkerungskreis Unterkunft und Erholung bieten zu können. Zu diesem Pendelspiel des Gleichgewichts musste sich auch die Kultusministerkonferenz allmählich bekennen, nachdem sie anfänglich das Wohl der Schulkinder gegen den «Profitdrang» der Hoteliers glaubte verteidigen zu müssen. Die hohe Verantwortung des Hotel- und Gaststättengewerbes der Bevölkerung gegenüber dürfte wohl von niemandem mehr in Zweifel gezogen werden!

Nach dem Terminkalender sieht der Ferienbeginn in den einzelnen deutschen Ländern wie folgt aus: 30. Juni Bremen, Niedersachsen und Schleswig-Holstein, 7. Juli Hamburg und Hessen, 14. Juli Bayern, Berlin, Rheinland-Pfalz und Saarland, 21. Juli Nordrhein-Westfalen, und 28. Juli Baden-Württemberg. Diese Daten können noch um ein oder zwei Tage verschoben werden, da die regional verschiedenen Feiertage nicht mit in Rechnung gezogen sind.

Der deutsche Bäderverband hat bereits Schritte unternommen, um unter dem Motto «Ausweitung nach vorn!» doch noch eine Vorziehung des Ferienbeginns in den Juni hinein zu erreichen. Man müsste dann das Zusammentreffen der Sommerferien aller deutschen Länder auf acht bis zehn Tage beschränken, eine Zeit, die von Fachleuten als absolut ausreißend für Veranstaltungen gemeinsamer Art (z. B. Jugendtreffen) erklärt wird, wenn man vor allem in Rechnung zieht, dass der weitaus grösste Teil der deutschen Jugend an derartigen Veranstaltungen nicht teilnimmt. Der Diskussionsvorschlag lautet daher: «15. Juni bis 15. September» bei einer Feriendauer pro Land von 6 Wochen, ein Vorschlag, der auch für das ausländische Fremdenverkehrsgewerbe Hand und Fuss hat.

Die Ständige Kultusministerkonferenz hat leider nur beratende Funktion, ihre Beschlüsse sind für ihre Landesregierungen nicht verbindlich. Das entscheidende Wort sprechen oft regionale Gegeben-

heiten und Tradition. Es ist daher noch nicht abzusehen, ob die Landesregierungen im Sinne einer grosszügigen Ferienregelung alle mitziehen werden. E. S.

heuten und Tradition. Es ist daher noch nicht abzusehen, ob die Landesregierungen im Sinne einer grosszügigen Ferienregelung alle mitziehen werden. E. S.

Les Fêtes de Genève sont là

Organisées par les Intérêts de Genève et un comité spécial, que préside M. Jérôme-Jean Gini, les Fêtes de Genève auront lieu samedi 15 et dimanche 16 août. Tirant la leçon d'expériences faites au cours de ces dernières années, les organisateurs ont estimé judicieux de les concentrer, cette fois, sur deux journées seulement. On ne peut que les en féliciter, car l'étreinte de festivités sur quatre et même cinq journées n'était pas allé sans susciter certaines critiques.

Ces dernières ont donc paru justifiées au comité, qui les a fait siennes et court également des risques financiers moindres, car le budget a pu être très sensiblement réduit. En effet, une dizaine de groupes folkloristiques, que l'on faisait venir de l'étranger, ainsi qu'une musique invitée à Rome ou à Londres, cela occasionnait des frais de voyages importants en même temps que les frais d'hébergement et d'entretien qui l'étaient tout autant.

Cette année donc, bien que concentrés sur deux jours, les Fêtes de Genève n'en seront pas moins fastueuses et, sans doute aussi, réussies, car tant de bonnes volontés sont depuis plusieurs semaines à la tâche pour qu'il en soit ainsi. L'essentiel de ces festivités consistera en un grand corso fleuri, qui défilera samedi après-midi et dimanche après-midi, ainsi qu'en un magnifique feu d'artifice, qui sera tiré dans la rade, le samedi soir.

Le corso, qui sera en partie inspiré de l'époque 1900, car ce thème, bien que recommandé par les organisateurs, n'a toutefois rien eu d'une consigne impérative, comprendra cinquante et un chars fleuris et sera certainement le plus important qui ait été donné de voir à Genève, sur le circuit des

Les effets salutaires de la stabilisation du franc

43% de touristes de plus dans les hôtels parisiens de janvier à mai 1959

Nous donnons ci-après les premiers chiffres globaux que le nouveau «commissariat général du tourisme» vient de sortir sur l'évolution du tourisme en France pendant les premiers cinq mois de 1959. Pour le Département de la Seine ces chiffres présentent l'amélioration impressionnante que voici:

Le tourisme étranger dans les hôtels du Département de la Seine

Comparaison des cinq premiers mois 1958 et 1959			
Pays d'origine	Janvier à mai 1958	Janvier à mai 1959	% variation 1959/58
USA	84 726	120 932	+ 42,7
Canada	6 751	9 858	+ 46,0
Grande Bretagne	50 282	74 654	+ 48,5
Belgique	33 753	53 672	+ 59,0
Luxembourg	1 612	2 782	+ 72,6
Pays-Bas	19 391	28 622	+ 47,6
Suisse	19 474	27 894	+ 43,2
Allemagne	54 243	83 621	+ 54,2
Autriche	3 665	5 854	+ 59,7
Italie	31 842	44 839	+ 40,8
Espagne	23 050	28 979	+ 25,7
Portugal	4 509	6 085	+ 35,0
Danemark	3 356	5 349	+ 59,4
Norvège	1 994	2 665	+ 33,7
Suède	5 971	8 543	+ 43,1
Argentine	2 201	2 739	+ 24,4
Bésil	2 906	2 601	- 11,7
Divers	47 475	58 316	+ 22,8
Total	397 201	568 005	+ 43,0

Zutaten – von Joghurt mit Rauchgeschmack bis zu grünen Bohnen, in Olivenöl gekocht – lassen keine kulinarische Langeweile aufkommen.

Die Gastfreundschaft der Türken war schon immer sprichwörtlich, auch das großstädtische Leben in Istanbul hat nichts daran geändert; sie kann für Ausländer geradezu beängstigende Formen annehmen, denn die Höflichkeit des Gastes ist hier der grosse Appetit. Vielleicht hat aber gerade diese individuelle Gastfreundschaft die Entwicklung des Gastgewerbes verzögert. So weist die Zweimillionenstadt heute noch keine tausend Hotelbetten erster Klasse auf, und der Mangel macht sich im aufblühenden Fremdenverkehr unangenehm bemerkbar. Die halbstaatliche Turizm Bankasi ermöglicht nun Investitionen aller Art, die für den Tourismus wichtig sind – auch die Aufnahme ausländischer Gelder wird gefördert. So entstanden in den letzten Jahren in Florya, in der Nähe des Flughafens Yesilköy, am Strand des Marmarameeres prachtvollere Strandanlagen und ein grosser Hotelbau und in Kilyos, an der Brandung des Schwarzen Meeres, anderthalb Autostunden von der Stadt entfernt, ein weitläufiges Bungalow-Hotel. Grosszügige Neubauten im amerikanischen Stil entstehen längs des Bosporus. Die Türkei erhofft sich vom zunehmenden ausländischen Reiseverkehr neben einer Verbesserung ihrer Devisenlage auch ein besseres Verständnis für ihre Probleme und einen engeren direkten Kontakt mit der westlichen Welt.

Bei der Ankunft vom Meer her verliert man sein Herz an Istanbul, beim näheren Zusehen wird man etwas skeptisch ob der Andersartigkeit (Cook-Reisende fahren meist mit diesem Eindruck wieder weg) und bei längerer Bekanntschaft beginnt man die Stadt mit ihren vielen Gesichtern, ihren Stimmungen und Launen auf eine geheimnisvolle andere Weise zu lieben. Das Sprichwort sagt, wer einmal Wasser vom Bosporus getrunken habe, müsse wieder nach Istanbul zurückkehren, und er könne auf der ganzen Welt seine Sehnsucht nach der Schönheit am Goldenen Horn nicht vergessen. Ti.

quais de la rive droite. Le plus long ne mesurera pas moins de dix-sept mètres et le plus haut sept mètres et demi. Ce dernier devra être monté sur place, car il lui serait impossible de circuler en ville pour se rendre sur l'emplacement de fête.

Les organismes de tourisme de Nice, Anancy, Evian, Annemasse, Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds, ainsi que l'Office de propagande de la broderie et du coton, à Saint-Gall, participeront également à ce corso, par des présentations qui en rehausseront encore l'éclat. Une soixantaine de chevaux du Dépôt fédéral de l'armée et une trentaine d'autres, provenant des manèges genevois, seront attelés à ces véhicules fleuris, auxquels de ravissantes filles apporteront la fraîcheur de leur jeunesse. La fanfare du 13e Bataillon de chasseurs alpins, en caserne à Chambéry, la Stadtmusik de Berne, la fanfare humoristique de Boudry (Neuchâtel) et quatre musiques locales scanderont la marche de cette caravane fleurie.

La fête de nuit du samedi soir sera l'une des plus belles de l'après-guerre. La préparation de ce feu d'artifice géant, avec embrasement des jetées, a été confiée à la Maison Hamberger, d'Oberried, qui vient d'être endeuillée par la tragique accident que l'on sait. Fort heureusement, le feu d'artifice destiné aux Fêtes de Genève, et les pièces qui le constituent, se trouvaient entreposés dans des locaux autres que ceux détruits par la terrible explosion du 30 juillet. Il y a juste de matériel d'allumage qui a souffert, mais il pourra être remplacé en temps voulu. C'est dire que la catastrophe d'Oberried n'entraîne aucune conséquence fâcheuse pour les Fêtes genevoises.

Ces deux journées de liesse, auxquelles on souhaite le beau temps, dont la présence est indispensable pour en assurer pleinement le succès, s'accompagneront de bataille de confetti, de bals en plein air et d'un concours de danse, ouvert à la jeunesse, qui se déroulera dimanche soir et marquera la fin de ces festivités de la mi-août à Genève. V.

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Les nombreux touristes étrangers qui remplissent nos hôtels durant cette courte période de haute-saison sont souvent surpris par la proportion particulièrement élevée du personnel étranger; ils ignorent généralement que l'hôtellerie suisse serait fort mal prise si cette main-d'œuvre venait à disparaître. Certains pensent, au contraire, que les hôteliers suisses poussent très loin le raffinement: disposant de la clientèle la plus internationale qui soit, ils ont à cœur de confier le service à des employés provenant, eux aussi, de l'étranger!

Il y a foi et foie

Voici quelques semaines, le Grand-Hôtel de Leysin inaugura sa très brillante saison en accueillant les participants à une conférence de secte religieuse. On en était à l'heure du banquet; une partie des congressistes avait exprimé le vœu de ne pas manger de viande. Or le menu proposait du foie de veau; on prépara, bien entendu, autre chose, qu'un garçon italien, fraîchement débarqué, commanda en cuisine en s'écriant: Et envoyez la suite, pour ces messieurs qui n'ont pas LA foi(e)!

Compliments d'hier...

Le «Figaro littéraire» entreprend actuellement la publication de lettres inédites adressées par le grand écrivain Colette à son amie la comédienne Marguerite Moréno. L'une d'elles, datée du 22 janvier 1924, fut écrite par Colette alors qu'elle séjourrait au Royal-Hôtel et Winter-Palace, à Gstaad. Elle y faisait ses débuts à ski mais découvrait surtout le confort de l'hôtellerie suisse; voici d'ailleurs ce qu'elle en disait:

«... Et un hôtel où on peut vivre en chemise dans les chambres, se décoller le soir sans craindre le froid! Ces bougres de Suisses ont une science de l'hôtel simple et parfaitement confortable qui humilie les palaces de la Rivière, où on remplace le chauffage et la bonne nourriture par une jolie crêtonne moderne et un petit abat-jour rose. Ici, pas l'ombre d'art, ni d'ornement, mais la lumière, l'eau bouillante et l'air chaud coulent partout, et quelle table – ceci est plus rare, même en Suisse. Tu vois, comme je suis contente. Je rentrerai ruinée et de belle humeur, et j'ai un coup de soleil sur le nez.»

... et d'aujourd'hui

Même son de cloche, 35 ans plus tard, dans un article consacré à l'«Etat d'urgence pour le tourisme français» par l'écrivain et journaliste Merry Bromberger, dans «Constellation»:

«La comparaison entre nos chambres de touristes et celles qu'on trouve dès qu'on a franchi la frontière est affligeante», écrit-il. «A Lausanne l'autre jour, nous nous arrêtons devant un hôtel moyen, le premier venu. Le réceptionnaire nous fixait aussitôt le prix de deux chambres que nous lui demandions pour trois personnes: 6400 francs français, petits déjeuners, service, taxes compris. Je trouvais cela cher. Mais un œil électrique m'ouvrait la porte de l'ascenseur. Deux grandes chambres jumelées, tapis profonds, doubles rideaux neufs, comme le mobilier: canapé, fauteuils clubs, coffre de chauffage lit. Dressoir pour les vêtements. Bas de porte ouvrant sur un coffre pour les souliers à cirer. Un peignoir, trois serviettes, une savonnette par personne dans la salle de bains de faïence émaillée, toilette aseptisée avec un «collant» de garantie. Aiguilles enfilées sur une pelote dans l'armoire. Le petit déjeuné servi sur un plateau qui, à l'aide d'un délicat, devient tablette à quatre pieds se posant sur le lit. Le journal à côté des brochures. Note, comme annoncé la veille au soir, sans un centime de supplément. Des sourires à tous les étages... Le même confort, le même service en France eût coûté trois fois plus cher. Et il est à peu près introuvable.»

Merci, à nos confrères français, d'hier et d'aujourd'hui, pour tant de compliments... Ils font toujours plaisir à lire et à entendre!

Last, but not least

C'est un petit hôtel de séjour en Ecosse. Pour distraire sa clientèle, le directeur a organisé un concours de jeu de fléchettes, doté de nombreux prix. La liste de ceux-ci est affichée dans le hall de l'établissement:

Premier prix: une livre sterling.

Deuxième prix: un demi-souverain.

Troisième, quatrième et cinquième prix: une bouteille de bière.

Du sixième au dixième prix: un cigare.

Onzième prix et suivants: un superbe objet d'art.

La qualité est une tradition Wander:

Ainsi, des glaces délicates réussissent sans faute avec

Frig

produit de la maison

Dr A. Wander S. A., Berne
Spécialités culinaires

(Suite page 5)

messe, c'est-à-dire que les autorités étudient la possibilité de libérer à au moins 95 %, la base d'attribution de devises aux Français se rendant à l'étranger. Cette base est comme l'on sait de \$ 250

par an et personne, alors qu'actuellement, on ne donne que 100 dollar et 25 000 francs, c'est-à-dire ensemble environ 155 \$ à un Français se rendant en Suisse. Dr W. Bing

Verpflegungsfragen im Strahlflugzeug

Der Übergang vom Kolben- zum Strahlflugzeug stellt die Abteilung Passagier-Flugdienst der Swissair, die für den Service an Bord verantwortlich ist, vor neue und schwierige Probleme.

Der Passagier weiss, dass das Düsenflugzeug schneller und moderner ist. Er erwartet deshalb einen entsprechend leistungsfähigen Service. Es ist aber durchaus nicht leicht, diese Erwartungen zu erfüllen; denn auf den Jets werden mehr Passagiere in kürzerer Zeit befördert. Schon heute geniessen die Gäste alles, was auf einem Flugzeug überhaupt möglich ist. So kann ein Atlantikpassagier der ersten Klasse heute von drei Menüs auswählen, die, Apéritif und Kaffee mitgezählt, aus acht verschiedenen Gängen bestehen. Dabei werden den Fluggästen die feinsten Delikatessen, wie Kaviar, Foie gras usw., sowie die besten Getränke — Champagner, erlesene Rot- und Weissweine, Liqueure usw. — geboten.

Es ist nun das Bestreben der Swissair, die bisherige anerkannt erstklassige Qualität nicht dem Tempo zu opfern. Zu diesem Zweck steht gegenwärtig ein neuartiges Kochgerät zum Einbau in die Strahlflugzeuge in Prüfung, das mit Mikrowellen und Infrarot kombiniert arbeitet.

Bei der Ausarbeitung der Pläne für die Bordküchen werden streng darauf geachtet, dass auf kleinstem Raum möglichst viel Material mitgenommen, aber trotzdem praktisch und rationell gearbeitet werden kann, um einen flüssigen Service zu gewährleisten. In diesem Zusammenhang wurden auch neue Geschirrformen entwickelt, die gut präsentieren und doch wenig Platz beanspruchen. Das Hauptanliegen der Swissair wird aber immer sein, trotz den hohen Passagierzahlen und kurzen Flugzeiten jeden Fluggast individuell zu bedienen, ein Ziel, das besonders auf den Caravelle-Flugzeugen schwer zu erreichen sein wird. Dieser Typ kommt auf Strecken zum Einsatz, die mehrere Etappen umfassen, wobei die einzelnen Flugzeiten zum Teil unter einer Stunde liegen. Hier wird die Swissair wahrscheinlich auf ihr gewohntes Prinzip, auf einer Etappe eine komplette Mahlzeit zu servieren, verzichten müssen und versuchen, auf jeder Etappe eine Verpflegung zu bieten, die für sich allein ein delikates Zwischengericht darstellt. Für den Passagier, der mehrere Etappen fliegt, soll es aber der Teil eines gesamten Menüs sein. Es gilt also, eine Art kulinarisches Zusammensetzspiel zu erfinden.

Ein weiteres Problem stellen die kurzen Bodenzeiten auf den einzelnen Flugplätzen dar. Hier muss danach getrachtet werden, den Ein- und Auslad der Küchenmaterials und der Kabinenausrüstung in kürzester Zeit durchzuführen. Zu diesem Zweck versuchen wir, alle Bordküchen so anzuordnen, dass mit dem Verlad schon dann begonnen werden kann, wenn die Passagiere die Kabine verlassen. Auch waren neue Transport-Container zu schaffen, die sich in der Küche vollständig vorbereiten lassen, leicht zu transportieren sind und möglichst einfach eingeschoben werden können, wie auch spezielle

Hebebühnen zu konstruieren, die helfen, das gesamte Material möglichst rasch und genau vom Boden auf die Höhe der Einladetüre zu bringen.

Ein drittes Problem erwächst aus der grossen Produktionsvermehrung. Die folgenden Zahlen illustrieren, wie unser nationales Luftfahrtunternehmen die Entwicklung voraussieht:

Tagesproduktion an Mahlzeiten während der Sommersaison in der Flugküche Zürich 1958: 2500; 1960: 3300; 1965: 5400; 1970: 7500. Der Wäscheverbrauch der Swissair auf dem Flughafen Kloten betrug im vergangenen Jahre 150 000 kg und wird 1970 schätzungsweise bis auf 570 000 kg ansteigen. Um diese Mehrproduktion bewältigen zu können, sind momentan neue Catering-Gebäude in Genf und New York im Bau; in Zürich sind die Planungsarbeiten für ein neues riesiges Borddienstgebäude im Gang.

Auf den Aussenstationen müssen wir versuchen, von lokalen Lieferanten möglichst unabhängig zu

werden, und es ist deshalb geplant, auf verschiedenen Flugplätzen im Fernen Osten, Südamerika und Europa eigene Versorgungsstationen aufzubauen.

Die Produktionsmehrleistung bedingt natürlich mehr Personal. Die geschätzten Zahlen für die Abteilung Passagierflugdienst lauten:

1958	430	Personen
1960	650	Personen
1965	900	Personen
1970	1150	Personen

Davon sind knapp zwei Drittel Hostessen und Stewards, die übrigen arbeiten in den Borddienstbetrieben am Boden. Die Beschaffung und hauptsächlich die Ausbildung dieser Leute stellt sehr viele Aufgaben. Die vordringlichste dürfte die Umschulung des jetzigen Kabinenpersonals auf die Strahlflugzeuge sein, welche in diesem Herbst beginnt. Da mit der Einführung der Strahlflugzeuge das Angebot an Sitzplätzen stark wächst, wird sich auch der Konkurrenzkampf zwischen den einzelnen Gesellschaften verschärfen und sicher zum grossen Teil auf dem Service- und Verpflegungssektor ausgefochten werden. Deshalb versucht die Swissair, die aufgezogenen Probleme auf eine Art zu meistern, die ihren guten Ruf nicht nur bestätigt, sondern noch verbessert.

Le mouvement hôtelier pendant l'hiver 1958/59

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Le mouvement hôtelier qui, au regard des périodes correspondantes de l'année antérieure s'était quelque peu relâché en été 1958 pour marquer un léger redressement en automne, a pris un développement très réjouissant au cours de l'hiver dernier (décembre à mars), en dépit de l'insuffisance de neige dans bien des stations hivernales. Comparativement à la saison 1957/58, le nombre des arrivées inscrites dans les hôtels et pensions s'est accru de 171 000 ou de 14 pour cent et celui des nuitées a augmenté de 608 000 ou de 11 1/2 pour cent. Le taux moyen d'occupation des lits disponibles est monté de 2 points pour s'établir à 38 pour cent. Il ne faut cependant pas oublier que les résultats de la période en revue englobent la fréquentation de Pâques, laquelle n'apparaissait qu'en avril l'année précédente.

Il convient de relever que 485 000 nuitées ou les quatre cinquièmes de l'apport supplémentaire enregistré pendant l'hiver considéré proviennent des visiteurs de l'extérieur. La fréquentation des hôtes indigènes logés dans les établissements hôteliers s'est accrue de 5 pour cent et celle de la clientèle étrangère de 18 pour cent. Exception faite des visiteurs du sud-est et de l'est de l'Europe, de l'Amérique latine, de l'Egypte, de l'Etat d'Israël et de l'Australie, tous les groupes d'hôtes ont contribué à l'expansion touristique. Par rapport à l'hiver 1957/58, les effectifs de la Belgique et du Luxembourg ainsi que de la Péninsule ibérique se sont renforcés de 10 à 12 pour cent, ceux de l'Amérique

du Nord, de l'Italie, de la France et des Pays-Bas de 15 à 18 pour cent et les groupes de la Scandinavie, de la Grande-Bretagne, de l'Autriche et de l'Allemagne de 21 à 25 pour cent. Une fois de plus, les Allemands sont en tête des visiteurs du dehors, avec une avance confortable, puisqu'ils ont fourni à eux seuls environ les trois dixièmes des nuitées étrangères. Nous trouvons aux deuxième et troisième rangs les Français et les Anglais, avec une participation de 19 et 15 1/2 pour cent; puis viennent les hôtes des pays du Benelux, d'Italie et des Etats-Unis d'Amérique, avec une quote-part respective de 11 1/2, 7 et 6 pour cent. Près des trois cinquièmes (67 %) de l'apport de l'extérieur s'inscrivent au compte des touristes de nos pays voisins et presque le tiers revient à la clientèle des autres Etats européens.

Les dépenses des étrangers pour le logement et la nourriture doivent avoir sans doute augmenté, dans leur ensemble, au moins dans la même mesure que leurs nuitées. Quoiqu'il en soit, on a observé un certain déplacement des nuitées étrangères au profit des hôtels des catégories de prix supérieures. La fréquentation des hôtels du pays a également été marquée par la même tendance.

La durée moyenne de séjour des étrangers descendus dans les hôtels et pensions s'est élevée à 4,5 jours pendant la période en revue. Au regard de l'hiver 1957/58, cette durée n'a guère varié et, comme chaque année à pareille saison, elle a été un

peu plus prolongée que celle des Suisses (4 jours). Les visiteurs internationaux ont eu derechef une prédilection pour les Grisons, région qui a participé pour un tiers à l'apport touristique de l'étranger. Près du quart de cet apport échoit aux grandes villes et à cinquième se répartit entre l'Oberland bernois et le Valais.

Examinons l'évolution saisonnière dans les centres de sports d'hiver proprement dits. La fréquentation des établissements hôteliers s'est accrue de 15 % en moyenne, mais il convient de rappeler que la comparabilité avec l'hiver précédent est entravée par le décalage de la date de Pâques.

Mouvement hôtelier pendant les hivers 1957/58 et 1958/59

Hôtels et pensions	Hivers (déc. à mars)		absolues en %	Augmentations
	1957/58	1958/59		
Arrivées	1957/58	1958/59		
Hôtes de Suisse	632 227	682 300	50 073	7,9
Hôtes de l'étranger	588 059	709 072	121 013	20,6
Total	1 220 286	1 391 372	171 086	14,0
Nuitées				
Hôtes de Suisse	2 588 997	2 711 549	122 552	4,7
Hôtes de l'étranger	2 720 541	3 205 785	485 244	17,8
Total	5 309 538	5 917 334	607 596	11,4
Taux d'occupation, en % des lits recensés	23,3	25,2	1,9	8,2
lits disponibles	35,6	37,6	2,0	5,6

Hôtels, pensions, sanatoriums d'altitude et maisons de cure

Arrivées				
Hôtes de Suisse	641 500	692 606	51 106	8,0
Hôtes de l'étranger	591 597	713 023	121 426	20,5
Total	1 233 097	1 405 629	172 532	14,0
Nuitées				
Hôtes de Suisse	3 099 234	3 214 999	115 765	3,7
Hôtes de l'étranger	2 945 629	3 408 654	463 025	15,7
Total	6 044 863	6 623 653	578 790	9,6
Taux d'occupation, en % des lits recensés	25,2	26,9	1,7	6,7
lits disponibles	37,9	39,6	1,7	4,5

Au cours de la période examinée, les Grisons ont annoncé 1,58 millions de nuitées, ce qui représente 187 000 unités ou 13 1/2 pour cent de plus que pendant l'hiver 1957/58. L'apport des hôtes du pays a marqué une progression de 6 pour cent et celui des hôtes de l'extérieur une avance de 17 pour cent. La part des étrangers a augmenté de 66 à 68 pour cent. Les Grisons ont enregistré un afflux sensiblement plus substantiel qu'il y a un an de touristes de nos pays limitrophes, de Grande-Bretagne et des Etats du Benelux.

Dans les hôtels et pensions de l'Oberland bernois où, pendant la période considérée, 57 pour cent des hôtes (55 l'hiver 1957/58) étaient des étrangers, le total des nuitées a augmenté de 71 000 ou de 14 pour cent pour atteindre 580 000; le taux moyen d'occupation des lits est passé de 36 à 40 pour cent. Les suppléments de nuitées les plus importants s'inscrivent au compte des Allemands, des Anglais et des Suisses.

Ces dernières années, le tourisme d'hiver s'était

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

Maschinen für 1—18 Services und 1—9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.—



Vertretungen und Kundendienst in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell
Sehr vorteilhaft im Preis

Für Ihre Gäste-Buchhaltung

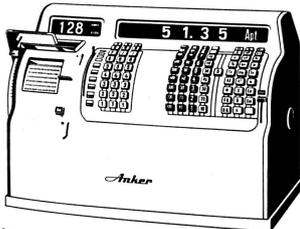
Sichere und schnelle Kontrolle mit der neuen Anker Hotel-Buchungsmaschine

Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets durchgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis



Zur Geldkontrolle **Anker Kassen**

Zürich 4 Tellstrasse 31 Tel. 25 21 44

POMMERY

Ballantine's
FINEST SCOTCH WHISKY

OLD FORESTER
CERTIFIED STRAIGHT BOURBON WHISKY

BOLS
ORANGE CURACAO

Bisquit
COGNAC

Atelier Creux

Agents exclusifs pour la Suisse:
E. OEHNINGER S. A., MONTREUX

plus intensifié en Valais que dans les Grisons et l'Oberland bernois; il en a été de même pendant la période qui nous occupe. Le nombre des nuitées s'est accru de 94 000, en augmentation de 22 pour cent sur la saison 1957/58, atteignant et dépassant ainsi pour la première fois le demi-million (517 000) au cours d'un hiver. Plus des trois quarts de l'excédent de nuitées sont dus aux hôtes de l'extérieur, lesquels ont participé pour 64 pour cent (61) à l'ensemble du trafic. La fréquentation des Français, des Britanniques et des Allemands s'est particulièrement intensifiée.

Dans les Alpes vaudoises, où l'on a dénombré un peu plus d'hôtes indigènes et bien davantage d'étrangers, le résultat de l'hiver précédent a été dépassé de 13 pour cent (+ 28 800 nuitées). La station de Leysin a bénéficié presque exclusivement peut-on dire de ce surplus de fréquentation. Sur le total de 254 000 nuitées, les quatre cinquièmes approchant (77 % il y a un an) ont été fournis par les visiteurs internationaux.

20 Jahre Schweizer Bergsteigerschule Rosenlauri

hvb. Othmar Gurtner, der leider viel zu früh verstorbene Alpinist und Publizist, hat im Jahre 1935 dem jungen Bergführer Arnold Glattthard ins Führerbuch geschrieben: «Glattthard ist nicht nur Führer bester Klasse, sondern vor allem ein anpassungsfähiger all-round-chap und Gentleman, welche Qualitäten ihn auszeichnen und ihm hoffentlich rasch den Weg zu einer grossen Führerlaufbahn öffnen werden. Stellen Sie Arnold vor jedes bergsteigerische Problem, aber vergessen Sie nicht, dass er eben so gut reisen, kochen und kegeln kann.» Anlässlich der Jubiläumswochen der bergsteigerischen internationalen Bergsteiger-Koryphäen und die illustre Gruppe der Journalisten diese Fähigkeiten Arnolds am eigenen Leibe ausprobieren.

Nun — Glattthard hat die Probe gut, man darf sagen sehr gut bestanden. Beweis seiner Fähigkeiten und seiner Leistungen ist der 20. Geburtstag der Bergsteigerschule in Rosenlauri. Rund 7000 bergbegeisterte junge Leute aus aller Herren Länder sind in den Engelhörnern und im Eis des Rosenlauri-Gletschers zu zukünftigen Alpinisten herangebildet worden. Es war zwar nicht so leicht, diese Schule, die eben doch keine Schule ist, ins Leben zu rufen. Vorbild waren eigentlich die Skischulen mit ihren Kursen und den grossen Teilnehmerzahlen. Erschreckt werden Sie fragen, ob hier ein «Massen-alpinismus» betrieben wird? Sicher nicht, aber die Ausbildung am Seil, im Fels und auf dem Eis war früher noch nie in Klassen erteilt worden. Bergsteigen, «mountaineering» im Sinn des goldenen Zeitalters des Alpinismus war eine individuelle Angelegenheit einiger weniger Bevorzugter, welche dank Geburt und finanzieller Herkunft über die nötige Zeit und Borse verfügten, um — eben in die Berge zu ziehen. Aber der Wunschnachkomme, einmal in die Höhe zu kommen, einmal die Welt von oben her zu betrachten, steckte nicht nur in Petrarca, der im Jahre 1336 nur aus «Gwunder», was wohl vom Gipfel des 1900 Meter hohen Mont Ventoux in Südfrankreich zu sehen sei, diese Besteigung ausführte. In der Geschichte des Alpinismus spricht man somit von Petrarca als dem Vater des Bergsteigens. Dieser «Gwunder», vermischt mit der Freude an der eigenen Leistung, der körperlichen Betätigung, ist es, der auch heute noch die Menschen in die Berge und zu den Gipfeln lockt. In unserer erlebnisarmen Zeit möchte man selber etwas erleben, selber etwas wirklich selber tun. Aber bevor man in den Bergen etwas tut, sollte man es lernen. Wer nicht das Glück hat, durch den Vater oder den Freund in das ABC des Bergsteigens eingeweiht zu werden, der sollte — in die Bergsteigerschule. Er braucht die Anleitung, das Beispiel eines Bergführers, oder besser eines «Berglehrers», wie Arnold Glattthard diesen Ausdruck selber so treffend geprägt hat.

Heute sehen wir in der Bergsteigerschule eine neue Führergeneration an der Arbeit. Die Erfahrungen und das Können ihrer grossen Altvordern leben in ihnen weiter, und sie sind ihnen Verpflichtung und Ansporn. Sie begnügen sich aber nicht mit der Ausübung des Bergführerberufes, sondern sie haben sich weitergebildet zum Berglehrer, zum bewussten Vermittler der erhabenen Schönheit unserer Alpenwelt. Sie wissen zu erzählen von den Gewohnheiten der Tiere, sie kennen viele versteckte Plätzlein mit seltenen Blumen, sie sind bewandert in der Geschichte von Land und Volk und sie berichten von schönen alten Sagen und tiefverwurzeltem Brautstum. Sie sind nicht nur hervorragende Techniker in Eis und Fels, sondern sie haben auch gelernt, ihre Schüler richtig einzuschätzen. Sie achten eines jeden Eigenart, und sie wollen vor allen Dingen keine Schulmeister sein. Die Berge, das wissen sie, lassen sich nicht in «Lehrpläne» einzwängen, lassen sich nicht unterordnen. Wer die Gefahren der Berge ehrfürchtig erkennen lernt, wer sein Wissen und seine Erfahrungen weitergeben und den Schülern die notwendigen technischen Kenntnisse vermittelt, ermöglicht ihnen, hinaufzusteigen auf die blinkenden Zinnen und all das Prachtige in sich aufzunehmen. All das, und dazu die Freude an der Bewegung, am Überwinden von Schwierigkeiten vermag der Berglehrer seinen Schützlingen zu vermitteln. Er ist nicht «Lehrer» über die Berge, er ist in aller Bescheidenheit Lehrer und Wegweiser zu den Bergen.» Mit diesen Worten hat der Gründer und Leiter der ersten und einzigen Bergsteigerschule der Schweiz seinen und seiner Lehrer Lehrplan klar und sauber festgelegt. Da bedarf es keiner weiteren Erklärung als der, dass es heute nach 20 Jahren immer noch so ist, wie Glattthard es so treffend im «Alpinum Helveticum» dargestellt hat.

Wir hatten nach bewährtem Muster die Idee, dieses Jubiläum für die Annalen der Rosenlaurische gebührend festzuhalten. Das Patronat der Bergsteigerwoche vom 12. bis 18. Juli 1959 übernehmen die Schweizerische Stiftung für Alpine Forschun-

gen, der Schweizerische Alpenclub und die Schweizerische Verkehrszentrale. Unter die «Prominenten» mischten sich einige in- und ausländische Journalisten, die je nach ihrer alpinistischen Vorbildung und ihrer geographischen Herkunft unterschiedlich im Fels und auf dem Eis reagierten. Fulvio aus Varese, der Skifahrer, Alpin-Kommandant und Bergsteiger, fühlte sich sogleich «zu Hause», während der Berichterstatter eines bedeutenden holländischen Wochenblattes eher etwas Mühe hatte. Seine einzige körperliche Tätigkeit der letzten Jahre bestehe in der Betätigung des Gas- und Bremspedals erklärte er kleinlaut, als er mit reichlichem Muskelkater am zweiten Tage zum Frühstück kam. Er hatte bis dahin auch zu jener Kategorie Menschen gehört, die das Flachland vorziehen, «because there are no mountains to interfere with the view», wie Sir Arnold Lunn schelmisch sagte. Der Brüsseler Reporter erinnerte sich daran, dass König Albert I. ein grosser Alpinist und ein tüchtiger Kletterer gewesen ist, und dass eigentlich heute in ganz Belgien niemand etwas vom Bergsteigen weiss. Er fühlte sich jedenfalls mit den Steigeisen an den Füssen genau so wohl wie barfuss am Sandstrand der belgischen Nordseeküste. Sir Arnold hielt einen seiner besten Vorträge und skizzierte das Verhältnis zwischen den englischen Bergsteigern und den Bergführern einerseits und der Geschichte der Erstbesteigungen in der Schweiz andererseits. Schmunzelnd erzählte er uns, dass ihn ein junger Berglehrer der Schule gefragt habe, ob er schon einmal in Rosenlauri gewesen sei. Man kann nicht gut verlangen, dass die jüngere Generation mit «Arnis» alpinistischen Taten so vertraut ist wie er selber!

Zum Abschluss erzählte Arnold Glattthard die hübsche Legende von der Entstehung der Engelhörner (Rosenlauri) ein wunderschöner Rosengarten gestanden habe. Von Gott erschaffen, als Spielplatz seiner folgsamsten Engel. Eines Abends jedoch hätten sich diese entgegen seiner Anordnung verspätet. Wie sie nun in aller Eile einen niedrigen Hügel hinaufschuhten, um von dort besser wegfliegen zu können, da sei etwas Fürchterliches geschehen: pechschwarze Wolken, Blitze und schreckliches Donnergetöse habe der erzürnte Gottvater gesandt und die ungehorsamen Engel zu Stein erstarrt lassen. So seien die Engelhörner entstanden.

Diese steinernen Engel stehen heute noch da, «zackig, gleich mächtig lodern den Flammen stürmen die gewaltigen Pfeiler und Wände in schwindelnde Höhe als Symbol ungebrochener, stolzer Kraft», so

gen, der Schweizerische Alpenclub und die Schweizerische Verkehrszentrale. Unter die «Prominenten» mischten sich einige in- und ausländische Journalisten, die je nach ihrer alpinistischen Vorbildung und ihrer geographischen Herkunft unterschiedlich im Fels und auf dem Eis reagierten. Fulvio aus Varese, der Skifahrer, Alpin-Kommandant und Bergsteiger, fühlte sich sogleich «zu Hause», während der Berichterstatter eines bedeutenden holländischen Wochenblattes eher etwas Mühe hatte. Seine einzige körperliche Tätigkeit der letzten Jahre bestehe in der Betätigung des Gas- und Bremspedals erklärte er kleinlaut, als er mit reichlichem Muskelkater am zweiten Tage zum Frühstück kam. Er hatte bis dahin auch zu jener Kategorie Menschen gehört, die das Flachland vorziehen, «because there are no mountains to interfere with the view», wie Sir Arnold Lunn schelmisch sagte. Der Brüsseler Reporter erinnerte sich daran, dass König Albert I. ein grosser Alpinist und ein tüchtiger Kletterer gewesen ist, und dass eigentlich heute in ganz Belgien niemand etwas vom Bergsteigen weiss. Er fühlte sich jedenfalls mit den Steigeisen an den Füssen genau so wohl wie barfuss am Sandstrand der belgischen Nordseeküste. Sir Arnold hielt einen seiner besten Vorträge und skizzierte das Verhältnis zwischen den englischen Bergsteigern und den Bergführern einerseits und der Geschichte der Erstbesteigungen in der Schweiz andererseits. Schmunzelnd erzählte er uns, dass ihn ein junger Berglehrer der Schule gefragt habe, ob er schon einmal in Rosenlauri gewesen sei. Man kann nicht gut verlangen, dass die jüngere Generation mit «Arnis» alpinistischen Taten so vertraut ist wie er selber!

Zum Abschluss erzählte Arnold Glattthard die hübsche Legende von der Entstehung der Engelhörner (Rosenlauri) ein wunderschöner Rosengarten gestanden habe. Von Gott erschaffen, als Spielplatz seiner folgsamsten Engel. Eines Abends jedoch hätten sich diese entgegen seiner Anordnung verspätet. Wie sie nun in aller Eile einen niedrigen Hügel hinaufschuhten, um von dort besser wegfliegen zu können, da sei etwas Fürchterliches geschehen: pechschwarze Wolken, Blitze und schreckliches Donnergetöse habe der erzürnte Gottvater gesandt und die ungehorsamen Engel zu Stein erstarrt lassen. So seien die Engelhörner entstanden.

Diese steinernen Engel stehen heute noch da, «zackig, gleich mächtig lodern den Flammen stürmen die gewaltigen Pfeiler und Wände in schwindelnde Höhe als Symbol ungebrochener, stolzer Kraft», so

25 Jahre Segelschule Thunersee

Dieser Tage sind es 25 Jahre her, seitdem in Thun Vertreter der um den Thunersee gruppierten Organisationen des Fremdenverkehrs zusammentraten. Ihre Sorge galt der touristischen Entwicklung des Thunerseegebietes. Das Ferienideal, «Ruhe und Erholung», hatte sich im Laufe der Zeit gewandelt. Die jüngere Gästegeneration suchte Betrieb und Abwechslung, wie sie der Wintersport auf Skipisten, Eisbahnen und Curling-rinks schenkt.

Wasser und Wind waren auf dem Thunersee in idealster Weise da. Segelboote auch, doch gehörten sie Privaten, welchen kaum zugemutet werden konnte, diese den jungen und sportbegeisterten Gästen zur Verfügung zu stellen. Seit jeher gilt der Segelsport zudem als exklusiver Sport, und es ist nicht jedermanns Sache, sich ein eigenes Boot zu halten. So schritt man voller Tatendrang und Pioniergeist zur Gründung einer Sportschule, der ersten Schweizer Segelschule Thunersee. Die Idee und der Mut der Gründer wurde belohnt. Verkehrsverband, Verkehrsvereine, Gemeinden, Banken, Hotellers und Private steuerten ihr Scherlein bei, und dank der Vorschüsse einiger Gönner wurde es möglich, das erste Boot anzuschaffen und den Betrieb zu eröffnen. Der Verkehrsverband Thunersee übernahm die organisatorische, der Thunersee-Yachtclub die sportliche Betreuung.

Erste Station der Segelschule Thunersee war Hiltferingen, ein Jahr nach der Gründung wurden auch in Spiez und Gunten Stationen eröffnet, denen später Neuhaus bei Interlaken als vierte Station angegliedert wurde. Necksischerweise hiess das erste Schiffschiff der mit allerhand finanziellen Nöten und Schwierigkeiten kämpfenden Segelschule «Vagabonde».

Schon im ersten Sommer vagabundierte der alte, treue 3,5 t Kreuzer mit 51 begeisterten und hoffnungsvollen Segelsprösslingen auf dem Thunersee herum, unter der kameradschaftlichen und sportlichen Leitung besonders ausgebildeter Segellehrer.

Wenn schon das Ferienerlebnis im Vordergrund stand, wurde von allem Anfang an grosser Wert auf seglerisch einwandfreien Schulbetrieb gelegt und ein Kursprogramm geschaffen, das eine stufenweise Ausbildung vorsah. Nach diesem bewährten System sind die Kurse auch heute noch wie folgt eingeteilt:

1. Hilfsmannschaftskurs

Rücktritt von Emil Vogt, Basel

Ohne Aufgebens und ohne jegliche Notiznahme wurde vor wenigen Monaten das Hotel Vogt und Flügelrad in Basel durch Verkauf seiner bisherigen Bestimmung entzogen. Das ist ein heute beinahe alltäglicher Vorgang — welcher in diesem Falle eine besondere Bedeutung erhält, weil der bisherige Besitzer kein anderer ist als der in gastronomischen Kreisen weithin bekannte Hoteller Emil Vogt, dessen Leistungen um die Förderung des beruflichen Nachwuchses und der Kochkunst wohl eine Würdigung verdienen. Sein Wirken im Berufe hatte eine ganz bestimmte, aus seinen charakterlichen und persönlichen Eignungen geformte Wegrichtung. Es ist daher auch kein Zufall, dass er im Ablauf seiner Karriere alle Stufen der Entwicklung durchkämpfte und dass sein kritischer, von hohem Verantwortungsfühl getragener, schöpferischer Wille ihn mehrmals in Gegensatz zu den konventionellen Meinungen brachte. Das hat ihn nicht gehindert, seine Kräfte in den Dienst der Gastronomie zu stellen. Mit seinem Rücktritt aus dem praktischen Wirken soll rückschauend einer Leistung gedacht werden, welche auf vielen Gebieten unseres Faches befruchtend und fördernd wirkte.

Am 4. Februar 1891 in Basel geboren, durchlief Emil Vogt die Primar-, Real- und Handelsschule dastelbst, um in der Folge ein Jahr Konditor- und dann eine Kochlehre in Luzern zu absolvieren. Er kannte also die damaligen Verhältnisse vom «Karriere-machen» sehr gut, und seine Tätigkeit in der Schweiz und im Ausland, so im Savoy-Hotel in London unter dem Altmeister Grünfelder und an der Riviera, haben in ihm den Praktiker gefordert, welcher dann infolge des Kriegausbruchs 1914 für seine eigenen Begriffe etwas zu früh in den elterlichen Betrieb in Basel zurückkehren musste. Hier, im Hotel Flügelrad und Vogt in Basel, lernte er alle Sparten des Hotelfaches aus der Praxis kennen. Keine Arbeit wurde ihm erspart, und er musste sowohl in der Küche wie im Keller, im Saal wie im Hotel seinen Mann stellen und fand trotzdem Zeit, sich eingehend mit der Kochkunstliteratur zu befassen. Die Entwicklung der Klassik in der Kochkunst und der ungeheure Aufbruch, welcher durch die Werke Escoffiers ausgelöst wurde, fanden in Emil Vogt einen enthusiastischen Verehrer. Gleichzeitig hielt er gute Kameradschaft mit den Kollegen der Weissen Zunft in Basel, so dass es auch nicht von ungefähr kommt, dass Emil Vogt zu den Mitgründern des Schweizerischen Kochverbandes zählt, in dessen erstem Zentralkomitee er eine führende Stellung innehatte. Seine Protokolle und Vernehmlassungen zu den eigentlichen Fachfragen haben bis auf den heutigen Tag an Aktualität nichts eingebüsst, obwohl auf dem Gebiete der sozialen Besserstellung und in der Ausbildung des Berufsnachwuchses Grossartiges geleistet worden ist. Gerade hier haben die vorausschauenden — oft auch kritischen und von Besorgnis diktierten Vernehmlassungen Emil Vogts sich im positiven Sinne ausgedeutet. Seine Berufung zum Fachlehrer an der Gewerbeschule Basel war die Frucht eines allseitigen Vertrauens und grösster Wertschätzung. So gesellte sich zu all den Verpflichtungen des Betriebes — wobei er in seiner Gattin eine hervorragende Stütze hatte — auch die der Fachorganisation zugewandene Tätigkeit. Emil Vogt hat, wie vordem im Kochverband, so später auch im Hoteller- und Weiteverein die Hebung des Berufsstandes von der Seite der fachlichen Leistung mit viel Energie und auch Erfolg betrieben. Seine Vorträge und Fachartikel,

sieht sie Glattthard aus dem Fenster seiner «Schule» und von der Schwelle seines schmucken Häuschens im Rosenlauri.

2. Mannschaftskurs
3. Steuermannkurs
4. Bootsführerkurs
5. Kurs für Bootsführer 1. Kl. (Regattasegler)

So sehr sich das erste grosse Schulschiff «Vagabonde» zur Durchführung der Anfängerkurse in grösseren Gruppen eignete, so wenig diente es den Bootsführerkursen, wo es sich darum handelte, dem Segelschüler die selbständige, verantwortliche Führung beizubringen, vor allem die Arbeit an Schot und Pinne. Mit der Zunahme der Schülerzahl und der Überwindung der finanziellen Schwierigkeiten wurde es der Schule im Laufe der Jahre möglich, weitere Boote, kleinere Yachten und wendige Jollen, anzuschaffen. Heute verfügt die Segelschule Thunersee in den drei Stationen Hiltferingen, Spiez und Neuhaus — Gunten wurde dank seiner besonderen Ufergestaltung zum Zentrum des Wassersportbetriebes — über 15 schuleigene Yachten und Jollen. Über 4000 Segelschüler wurden bis heute ausgebildet, und mancher erfahrene Schweizer Regatta-Segler holte sich hier sein Rüstzeug, zu einer Zeit, da ihm sein schmales Portfeuille ein eigenes Boot noch nicht gestattet. Hunderte von Thunersee-seglern sind hier auch in die Schule gegangen und haben ihre Ferienzeit sinnreich und sportlich gestaltet. Selten wird ein Unterricht mit mehr Begeisterung besucht als jener, dessen Krönung vier goldene Sterne und der so begehrte Bootsführerausweis sind.

Es ist kein Wunder, dass segelsportbegeisterte Gäste ihr Ferienerlebnis in alle Welt hinaustragen und Bild und Zeitungsreportagen immer wieder vom Thunersee und seiner Segelschule berichten. Noch heute wird im Sekretariat eine japanische Pressemitteilung aufbewahrt, welche von einer schweizerischen Marine-Schule auf dem Thunersee berichtet. Wenn abends nach einem herrlichen Segeltag die Boote ruhig in den Hafen einlaufen, wenn sich der Rauch der letzten Tabakpfeife kräuselt, das Segel sich kaum mehr rundet, wenn das Wasser am Bug leise gurgelt und über dem dunkelnden Wasser das Dreigestirn von Eiger, Mönch und Jungfrau hoch emporglänzt, ist man auf Yacht und Jolle mit sich und der Welt im reinen.

Wenn die Segel geborgen sind und die Boote an den Bojen schweigen, dann wird es Zeit, zum Spinnen

seine offene Hand gegenüber allen Freunden der Kochkunst haben ihn für viele Kollegen zum vorbildlichen Freund und Lehrer gemacht.

Mit besonderer Hingabe studierte er die Klassiker der Kochkunst. So hat er in der Fachzeitschrift «Hotellerie» einige wertvolle Beiträge geschrieben über Carêmes Werk und Bedeutung, über praktische Unterrichtsgebung an den Berufsschulen, wo Emil Vogt zu den Pionieren der heutigen Praxis zählt, und vor allem auch seine Betrachtungen über «Das Gastmahl in der Kunst und Praxis». In dieser Betrachtung finden wir den Schlüssel zu seinem eigenen Wirken, und gerade diesen Beobachtungen ist wohl der Gedanke entsprungen, ein Gremium zu bilden, welches die Persönlichkeit des Gastgebers und das Gastmahl als Höhepunkt der Gemeinschaft der Auserwählten auch in unserer Zeit wieder zur Geltung zu bringen vermag. So wurde Emil Vogt Initiator und Gründer des Culinarisch-Gastronomischen Kollegium in Basel, dessen von hoher Kultur getragene Veranstaltungen weit über die Landesgrenzen hinaus dem Kollegium selbst und der Stadt Basel zur höchsten Ehre gereichen. Wenn man weiss, wie Emil Vogt die Rolle des Gastgebers, des Amphitryons mit Würde und hohem Ernst bedachte und nicht versäumte, die Gattin desselben mit hohem Lob und besonderer Verehrung auszuzeichnen, der findet in dieser Betrachtung den besonderen Rahmen der Kollegiums-anlässe mit dem gebührenden Lob an die Gastgeberin, wie sie Emil Vogt in seltener Wahl und Meisterschaft gestaltet hat. Hier haben sich Künstler und Politiker, Schriftsteller und höchste Behördenvertreter in seltener Gemeinschaft und begleitet von hoher musikalischer und rhetorischer Kunst zum Wort gemeldet. Dass eine gut gepflegte Freundschaft und gegenseitiger Beistand, dass gegenseitige Wertschätzung auch von Leistungen Gleichgesinnter und Andersdenkender schlussendlich mitwirken an solchem Schaffen, ist bei Emil Vogt eine absolute Gegebenheit. So möchte man hoffen, dass seine vorbildliche Arbeit auf allen Gebieten der Gastronomie und vor allem seine Liebe zur hohen Schule der Kochkunst uns auch jetzt noch erhalten bleibe, wenn der hier Gewürdigte nicht mehr als Hoteller aktiv ist. Ihm zu danken und uns zu freuen, dass er aus der Lebenserfahrung und Lebensreise heraus Bleibendes geschaffen hat und noch in das Lebensabends Ruhe rückschauend betrachten kann — das möge ihn als aufrichtiger Wunsch aller seiner Freunde und Kollegen in die kommenden Jahre begleiten. Willy Brenneisen

Emil Bruhin, Basel, 60jährig

Herr Emil Bruhin-Frey, Besitzer des Hotel Bristol, Basel, feierte am 2. August sein sechzigstes Wagnestfest. Im Jahre 1931 kam Herr Bruhin aus Rapperswil nach Basel, wo er sich verheiratete und das Restaurant du Nord übernahm. Auf den 1. Januar 1937 erwarb er das Hotel Bristol beim Bahnhof in Basel. Leider befindet sich Herr Bruhin, der als lieber und netter Kollege sich allgemeiner Wertschätzung erfreut, zurzeit wegen eines Herzleidens in Spitalpflege. Wir hoffen aber mit seiner Familie, dass er bald genesen wird und an der Seite seiner tatkräftigen und tüchtigen Gattin die Führung des Geschäftes, das die Ehegatten Bruhin zu schöner Blüte gebracht, wieder übernehmen und noch manches Jahr ausüben kann. Dem sympathischen Sechziger entbieten wir zu seinem Geburtstag herzlich Glückwünsche.

eines Seemannsgarns, dass den Landratten vor lauter Fauchardrücken die Haare zu Berge stehen.

Mach mit, lern's auch und binnen kurzem wirst du verständnisvoll nicken, wenn von wenden und wrigen, von Slip und Slipstek, von Klampe und Klüver die Rede ist.

Gut Wind und Mastbruch!

Hans Dasen

Athènes va inaugurer son spectacle «Son et Lumière»

Supportant ces très beaux monuments que sont le portique des Propylées, le Parthéon, l'Erechteion et le petit Temple de la Victoire aptère, avec au pied de son escarpement rocheux, côté sud, les théâtres de l'Odéon et de Dionysos, l'Acropole d'Athènes, qui se trouve au cœur de la capitale grecque, constitue un ensemble idéal pour un spectacle «Son et Lumière».

Les pouvoirs publics grecs, qui poursuivent intelligemment le développement touristique du pays, ont pensé à tout le parti que l'on pouvait tirer de l'Acropole d'Athènes, pleinement mise en valeur par le son et la lumière. Jusqu'ici, durant la belle saison, qui est heureusement fort longue en Grèce, l'Acropole était illuminée au moyen de quelques projecteurs. Et le public n'était autorisé à visiter de nuit les monuments que les soirs de clair de lune, à cause des accidents toujours possibles sur un sol assez tourmenté.

Grâce à la collaboration de l'organisation française des spectacles «Son et Lumière», que préside le prince Jean de Broglie, une vaste installation technique vient d'être mise en place sur l'Acropole et à ses bords. Quinze cent-quarante sources lumineuses ont été disposées et quarante tonnes de câbles électriques ont été nécessaires pour les relier entre elles. Huit amplificateurs à haute fréquence



Bringt Freude in Ihr Haus!

KREIS. HEPP AG ST. GALLEN 14 TEL. 071 22 88 37

lité ont été utilisés pour la restitution parfaite du son.

Le texte grec et la musique ont été composés par les plus éminents spécialistes du pays et le spectacle a été ordonné par M. Dimitri Rondiris, ancien directeur général du théâtre national d'Athènes. Des versions française et anglaise de ce spectacle seront également données. Les spectateurs qui disposent de près de deux mille places assises, sont installés sur la colline de Phyx, qui fait face à l'Acropole et le regard, du sud-ouest. On ne pouvait trouver meilleur point de vue. Chaque représentation dure environ trois quarts d'heure. La première a eu lieu le 28 mai, en présence de roi Paul et la reine Frédérique de Grèce, cette inauguration du spectacle « Son et Lumière » en Grèce coïncidant avec la visite d'une escadre de la marine de guerre française.

Cette année encore, des spectacles « Son et Lumière » seront montrés à Nauplie (en Argolide) et dans l'île de Rhodes.

Auslandschronik

Guter Start der westdeutschen Reisesaison

Die neue Reisesaison hat in der deutschen Bundesrepublik überraschend günstig eingesetzt. Die westdeutschen Banken hatten vor Ostern eine Rekordnachfrage nach ausländischen Banknoten und Reiseschecks zu verzeichnen. Daraus wird geschlossen, dass der Auslandsreiseverkehr 1959 neue Rekordziffern aufweisen wird. Eine Frankfurter Bank hat innert zweier Tage 6000000 Lire abgegeben. Die Nachfrage nach ausländischen Banknoten war demart stürmisch, dass das Personal an den Devisenschaltern verstärkt werden musste.

Wie aus dem Devisenverkauf hervorgeht, steht Italien als Reiseziel unbestritten an erster Stelle. Es folgen: Österreich, die Schweiz, Frankreich und Spanien. Als Reisezweck steht das Kraftfahrzeug unbestritten an der Spitze. Die Nachfrage nach Benzinscheinen für Italien und Frankreich ist ausserordentlich reger, weil sich dadurch der Benzinpreis erheblich verringert. Über das inländische Reisegeschäft lassen sich genauere Angaben noch nicht machen, es scheint sich aber etwa auf der Vorjahreshöhe zu bewegen. Dabei spielt das Wetter eine entscheidende Rolle.

Kurbesuch steigt stärker als der Fremdenverkehr in der Bundesrepublik

Seit Jahren zeigen die Statistiken der Bundesrepublik, dass der Kurbesuch in den deutschen Heilbädern und Kurorten allmählich stärker zunimmt als die Übernachtungen in den andern Gemeindegruppen im Fremdenverkehr. Auch die jüngste Aufstellung der Fremdenverkehrsstatistik im Statistischen Bundesamt, Wiesbaden, lässt für die Wintermonate Oktober 1958 bis Februar 1959 die gleiche Tendenz erkennen.

Danach stiegen im Oktober 1958 die Übernachtungen gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres bei den Heilbädern und heilklimatischen Kurorten um 12%, im November 1958 um 9,3%, im Dezember 1958 um 10,9%, in den beiden Monaten Januar und Februar 1959 um 12,3% und 13,9%. Demgegenüber betrug die Zuwachsraten im Frem-

denverkehrsdurchschnitt in den gleichen Monaten jeweils nur 9,2%, 6%, 6,5%, 7,8% und 10,4%. Die deutschen Heilbäder und Kurorte konnten durch die erhöhten Übernachtungszahlen ihren Anteil an den Gesamtübernachtungen ständig steigern. Für 1958 ergibt sich ein monatlicher Durchschnitt von 33,7%, d. h. ein Drittel der Übernachtungen im Fremdenverkehr entfällt auf die Gruppe der Heilbäder und heilklimatischen Kurorte. Im Februar 1959 erreichten sie einen Anteil von 36,1% gegenüber 35,4% im Vorjahr. Diese stetige stärkere Zunahme der Übernachtungen in den Heilbädern und heilklimatischen Kurorten kommentiert der Deutsche Bäderverband als ein sichtbares Zeichen für die Hinwendung zum Kurgedanken.

Der Kellnermangel in Westdeutschland

Die Hotel- und Gaststättenbetriebe in der deutschen Bundesrepublik leiden im Sommer 1959 noch weit mehr als 1958 unter dem immer stärker werdenden Personalangel. Das ist die Kehrseite der wirtschaftlichen Hochkonjunktur, die eine Abwanderung des Hotel- und Gaststättenpersonals in andere Wirtschaftszweige zur Folge hat, welche dadurch attraktiver geworden sind, weil sie bei der 45-Stunden-Woche ein freies Wochenende und andere Annehmlichkeiten bieten.

Interessant ist, dass die Anwerbung von ausländischen Arbeitskräften bisher nicht die erhofften Erfolge gebracht hat. Die diesbezüglichen Bemühungen verzeichnen einen ausgesprochenen Fehlschlag, was damit begründet wird, dass die ausländischen Hotel- und Gaststättenbetriebe vielfach höhere Löhne als diejenigen im Bundesgebiet bezahlen.

Ferner wird darüber geklagt, dass die ausgebildeten deutschen Lehrlinge umgehend ins Ausland, welches höhere Löhne gewährt, abwandern, ganz abgesehen von der Möglichkeit, eine Fremdsprache zu erlernen. So ist es zu erklären, dass dem westdeutschen Hotel- und Gaststättengewerbe heute nach offiziellen Erhebungen 30000 bis 40000 Arbeitskräfte fehlen. Der Mangel wird noch dadurch erhöht, dass noch immer neue Betriebe eröffnet werden.

In verschiedenen Ländern der Bundesrepublik sind die Verbände dazu übergegangen, internatnässige Berufsschulen einzurichten, in denen die Lehrlinge in acht- bis zehnwöchigen Kursen ihrer Berufspflichtigkeit auf einmal genügen können.

In Holland: 17 freie Sonntage fürs Hotelpersonal

Unternehmerorganisation protestiert — Eingabe an den Sozialminister

Amsterdam. — Die niederländischen Hotel-, Gaststätten- und Cafésbetriebe sind durch eine neue Verfügung arg in die Klemme geraten: Sie müssen ihrem Personal ausser dem Urlaub und den üblichen freien Tagen 17 freie Sonntage im Jahr gewähren, die nicht durch andere freie Tage ausgelöst werden können und auch nicht auf die weniger lebhafteste Zeit verschoben werden dürfen. Diese freien Sonntage müssen so verteilt werden, dass das Personal zumindest zweimal in sechs aufeinanderfolgenden Wochen einen freien Sonntag geniessen kann. Das bedeutet in der praktischen Durchführung, dass sonn- und feiertags jeweils ein volles Drittel des

Zu Gast im Paradiesgärtlein des Abendlandes

Von Gaumenfreuden am Kolmarer Weinmarkt und einem Besuch auf Kaiser Wilhelms elsässischer Hohkönigsburg

em. Die Strasse, die von Bergheim über Thannenkirch talaufwärts zur Hohkönigsburg führt, ist gewunden und schmal. Wenn die Autoreifen seitwärts den Strassenrand berühren, wirbelt Staub auf. Der Fuhrmann des Langholzwagens, der unterwegs vier-spännig bergab kutschiert, wünscht uns Tod und Teufel an den Hals. Seine vom Heulen des Motors erschreckt hochgehengenen Pferde weisst er kaum mehr zu bändigen.

Oben, auf dem Vogesenkamm, weitet sich die Strasse zu einem geräumigen Platz. Da steht mit wichtigem Begriff, auftragenden Vorwerken, Zwingern und Schildmauern von zyklischer Stärke die elsässische Residenz des deutschen Kaisers Wilhelm II., die er über den Ruinen der 1200 Jahre alten Hohkönigsburg zwischen 1902 und 1908 mit vier Millionen Goldmark Steuergeldern in neogotischem Stil erbauen liess. Alljährlich zieht das gewaltige Bauwerk unzählige Besucher in seinen Bann, doch das eigentlich grosse Erlebnis der Hohkönigsburg ist der Ausblick von Bergfried und Ringmauer hinaus in das gesegnete Land am Oberrhein; hinunter nach Strassburg und Kolmar, hinüber nach Freiburg am Fuss der Schwarzwaldberge. Die weite Ebene liegt flach und ruhig, in schmale, lange Acker- und Wieslandstreifen gekämmt. Im hügeligen Vorgebiet der Vogesen aber, von Thann westlich Mühlhausen bis hinunter nach Marlenheim bei Strassburg reit sich, umgeben vom satten Grün der Rebberge, Dorf an Dorf und Stadt an Stadt. Das ist die Elsässische Weinstrasse, genannt « Das Paradiesgärtlein des Abendlandes », wo auf den Dächern von Häusern und Türmen noch Störche wohnen und man sich beim Durchschreiten efeuimrankter Stadttore in jene Zeit zurückversetzt findet, da Martin Schongauer und Mathis Neithart, der Grünewald, in diesem Lande ihre herrlichsten Werke schufen.

Auf dem Rückweg von der Hohkönigsburg haben wir in Bergheim, einem dieser mittelalterlichen Weinbaustädchen, deren Diebstürme zu ihrer Zeit so schrecklich anzuschauen waren, dass schon ihr blosser Anblick zu Geständnissen geführt haben soll, den Vitruvius Spielmann besucht. Sein Keller birgt jene unter den Elsässer Weinen begehrteste Kästlichkeit, die sich schlicht hinter dem Namen « Gewürztraminer » verbirgt, und die dahinter verborgen bleibt, weil sie sich mit Worten gar nicht beschreiben lässt. Den Wein muss man trinken, und er wird auch getrunken: Die Kistchen mit Gewürztraminerflaschen bringen Eisenbahn und Schiff hinaus in alle Welt. Obschon wir unsern Gastgeber als unerfahrenen Großstadtbewohner durch ein naseweises Klopfen an die Fässer beleidigt haben — wie man uns später sagte — hat er uns seinen besten, goldklar im Glase funkelnden Tropfen reichlich und

mit Vergnügen gegönnt und uns, die wir mittlerweile das Singen der Engel im Himmel hören, gegen Abend lächelnd mit seinem eigenen Wagen hinüber nach Kolmar vom Regen in die Traufe gefahren, wenn man dem beim Wein so sagen darf.

Es war damals Weinmarkt in der Stadt, wie nun im Lauf der nächsten Tage wieder, vom 7. bis zum 16. August. Die Tradition zu dieser grossen Jahresmesse der Elsässer Weinkellereien reicht bis ins hohe Mittelalter zurück. Nach dem letzten Krieg, als die anlässlich der Rundstedt-Offensive vom Kampf gegen die deutschen 19. Armee gegen die amerikanische 7. Armee und die 1. Armee der Franzosen von Sennheim bis Schlettstadt arg zerstörten Weinberge wieder bebaut werden konnten, hat man die Kolmarer Weinmessen zu zählen begonnen und ihnen eine weitläufige Schau von Weinbau-, Ackerbau- und Haushaltgeräten angeschlossen. Die 11. Messe des vergangenen Jahres brachte mit etlichen hunderttausend Besuchern einen unerwartet mächtigen Erfolg.

Schon am Eröffnungstag bevölkert eine nach Tausenden zählende Menge das Messegelände, und im Mittelpunkt der Ausstellung, dem einem Elsässer Städtchen nachgebildeten Weinpavillon, herrscht bereits in den ersten Mittagstunden Hochbetrieb. Wer zählt da die Flaschen, nennt die Namen? Rufach, Kitzenthal, Reichenweier, Kaysersberg, Rappoltswiler, Bergheim, Dieffenthal, Heiligenstein, Oberrheinheim, Wangen — das sind nur zehn Namen von über 80 berühmten Weinbauorten an der « Route du Vin d'Alsace ». Gegen 350 Weine aus der vornehmen Skala der Sylvaner, Riesling, Traminer, Muskateller und Tokayer lassen sich, in kleinen Gläsern nur und zum Glück nicht umsonst, an den Ständen und den Tischen degustieren. Als Gaumenfreuden anderer Art nicht minder begehrt, gibt es dort « Matelotte du Rhin à l'Alsacienne », « Palette fumée », auf Elsässerdeutsch « Schiefelau » genannt, und natürlich das hochberühmte « Choucroute garnie à l'Alsacienne ». Dass daneben ein Volksfestmümel von Weltstadtdorf auf Plätzen und Strassen jede Nacht bis spät ganz Kolmar in Atem hält, sei am Rande vermerkt. Der sinnige, kunstvoll in ein Weinfass aus dem Jahre 1781 geschnitzte Spruch mag einem gerade noch zur rechten Zeit unter die Augen kommen:

«Hier sitzt ich dicker Wanst mit meinem Rebensaff, der gibt Gesunden Mut, den Kranken Sterck und Kraft. Wer diesen sich bedint, mit Mase nur zur Zeit, den macht der Herr vernünftig, erfüllt sein Herz mit Freud. Wer aber ihn missbraucht, und sauft Tag und Nacht, der wird dadurch ums Geld und Leib und Seel gebracht.»

Personals ausfällt, was sich als undurchführbar erweist. Zudem werden dadurch die mittägigen Familienmitglieder, der Unternehmer selbst und das verbliebene Personal überanstrengt. Die Gäste, die erfahrungsgemäss gerade an Sonntagen in besonderer Anzahl kommen, können bei nur zwei Drittel

des üblichen Hotelpersonals auch nicht so gut bedient werden wie sonst. Die verschiedenen Unternehmerorganisationen der niederländischen Hotelfachbetriebe haben sich deshalb zusammengeschlossen und sich mit einem Protestbrief an das Ministerium gewandt und um Abhilfe gebeten. E. A.

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: Kantons-spital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Ré-fectoire
Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde
Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof
Lagos/Nigeria (Westafrika): Hotel «The Mainland».

In- und ausländische Patente.

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

Pour votre machine à laver automatique!

Pour dégraisser
DILO

Pour laver
NARIL
OMAC

Pour blanchir
oxyl

Henkel modernise le lavage. De nouveaux produits insensibles à l'eau calcaire, spécialement créés pour les machines à laver automatiques, vous garantissent un emploi simple tout en ménageant les tissus au maximum! — Consultez sans engagement nos laboratoires et nos spécialistes. Toutes directives pour votre cas particulier.

Henkel & Cie S.A.
Pratteln / BL
Service des gros consommateurs

Henkel

Eldorado Aff auf Palme und viele andere!

Glacé-Coupe-Stecker

ein Schlager. Spektakulär, lustig, bringt Stimmung, Umsatz. Wir fabrizieren auch nach Ihren Ideen.

R. P. Hofmann, Fantasieartikel, Zürich 3
Zurlindenstrasse 105 Telephone (051) 35

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Une machine suisse **à laver et à rincer la vaisselle** de qualité extraordinaire. Une démonstration vous convaincra vous aussi!

Demandez qu'on vous présente la G 1.

Notre visite est sans engagement pour vous.

Les produits de toute première qualité suisse méritent votre entière confiance.

F. Gehrig & Cie, Ballwil-Lucerne
Fabrique de machines et appareils électriques
Téléphone (041) 89 14 03

G1

... die herrliche Erfrischung!

Pepita
Grapefruit

Mitarbeiter: E. Fritzen, AG

Tee-Filter

Glasportionen

Ceylon Orange, original englische Spitzen-Mischung, wird nicht bitter, selbst bei langem Ziehenlassen	Fr. 45.—
Ceylon City Blend, mit Faden und Etiketten	Fr. 44.—
Ceylon English Blend	Fr. 28.—
Pfefferminz, echt Mitcham	Fr. 28.—
Dilo mit Faden und Etiketten	Fr. 38.—
Hagebutten mit Karkadeebüblen	Fr. 31.50
Dilo mit Faden und Etiketten	Fr. 39.50
Länderbüblen, extra	Fr. 30.—
Verzeile/Eisenkraut	Fr. 41.—
Goldmelissenblätter	Fr. 30.—
Brombeerbüblen, extra	Fr. 34.—
Kamillenbüblen extra	Fr. 38.—
Mate, Original Brasilianer	Fr. 36.—

Preis per 1000 Filter franko, assortiert nach Ihrer Wahl.

Teehaus Stern, Langnau (Bern)
Tel. (035) 21743.

Modernisierung und Erneuerung Ihres gesamten Hotel-Mobiliars

zu Pauschalpreisen übernimmt

Möbelfabrik Wettingen
GEBR. MÜLLER AG.

Telephon (056) 66337

Verlangen Sie unverbindl. Beratung und Offerte.

Schlüssel-Anhänger elegant, solid, lachschonend, unzerstörlich, mit Zinnen-Ab- und Befestigung. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 81

Abegglen-Pfister AG Luzern

Aus dem italienischen Hotelgewerbe

Der Präsident des Fremdenverkehrsverbandes von Venedig, Dr. Andrea di Valmarana, machte kürzlich interessante Mitteilungen über die diesjährige Entwicklung des Fremdenverkehrs. Danach dürfte der höchste Punkt für Italien erreicht, wenn nicht überschritten sein. Diese Mutmassung gilt ausdrücklich nicht für Venedig allein, sondern mehr oder weniger für alle Fremdenverkehrsorte von Bedeutung.

Venedig ist nach Rom die italienische Stadt mit dem grössten Ausländerreiseverkehr. Von den 15 280 000 ausländischen Touristen, welche 1958 Italien besuchten, passierten 1 186 413 Personen oder 9 % Venedig (mit 6 288 132 Übernachtungen); Rom registrierte 207 000 Ausländer mehr, Florenz steht im Ausländerreiseverkehr an dritter, Mailand an vierter und Neapel an fünfter Stelle.

In den ersten vier Monaten des laufenden Jahres sind weniger ausländische Touristen nach Venedig gekommen als in der gleichen Zeit des Vorjahres. Schon im Vorjahr war der Ausländerbesuch zurückgegangen; aber diese Abnahme betrifft bisher nur den «turismo di massa», während der «turismo di qualità» weiterhin zufriedenstellende Ziffern aufweist.

Von allen italienischen Seebädern hat unbestritten der Lido von Venedig den grössten Ausländerbesuch von «Qualitätstouristen», obwohl nicht hinweggeleugnet werden kann, dass der Glanz der Filmfestspiele am Verlassen ist. 92 491 Ausländer haben 1958 den Lido besucht, Jesolo nur 75 998. Aber während die Ausländer durchschnittlich nur 5,2 Tage in den Hotels am Lido blieben, blieben sie in Jesolo durchschnittlich 16 Tage. Venedig und sein Lido gehören zweifellos zu den Orten Italiens, welche den «Qualitätstouristen» lieber sehen als die «Massentouristen». Ähnliche Bestrebungen sind in einigen Dolomitenorten (Cortina d'Ampezzo) zu beobachten. Der «turismo di massa» bringt zweifellos technische und polizeiliche Schwierigkeiten mit sich, denen die Provinzbehörden vielfach nicht gewachsen sind, wobei nicht geleugnet werden kann, dass namentlich das Camping zu Auswüchsen verschiedener Art geführt hat.

Aus dem römischen Hotel- und Gaststättengewerbe

Wie die «Unione Industriale del Lazio» feststellt, kann das römische Hotelgeschäft mit dem Oster-Fremdenverkehr zufrieden sein, obwohl das Wetter wenig freundlich war. Der April brachte eine gute Bettenbelegung, die im Mai-Juni etwas zurückging.

Die Hotels der höheren Kategorien waren im April zu 90 % und im Mai zu 85 % belegt, während die Hotels der unteren Kategorien durchweg nur eine Belegung von 50-55 % aufzuweisen haben. Die Gaststätten sind mit der Besucherfrequenz weniger zufrieden, wenn sie auch nicht klagen können.

Die meisten ausländischen Besucher kommen aus den USA nach Rom. In weiterem Abstände folgen die Engländer und Deutschen, dann die Franzosen. Völlig versiegt ist zurzeit der Strom der österreichischen Touristen, was auf die politische Verstimmung wegen der Südtiroler Frage zurückzuführen ist. Ebenfalls aus innerpolitischen Gründen fehlen gänzlich die Besucher aus dem mittleren Orient, die früher gern nach Rom reisten.

Modernisierung des Postautoverkehrs in Österreich

Wie der «Salzburger Reisedienst» mitteilt, wurden in Österreich neue Postautoeikurse zwischen Salzburg und Bad Ischl in diesem Sommer eingeführt. Die vorher drei Stunden betragende Fahrzeit für die genannte Strecke wird mit einem besonders beschleunigten Kurspaar auf 1 Stunde und 40 Minuten reduziert. Es ist dies eine populäre Massnahme, die auch bei uns beachtet werden sollte.

Im Jahre 1958 wurde auf dem im Bundesland Salzburg unterhaltenen Postautoliniennetz, dessen Streckenlänge rund 1300 km beträgt, mit etwa 240 Omnibussen neuer Bauart auf 40 Postautolinien und auf zwei zwischenstaatlichen Linien 4,4 Millionen Kilometer gefahren und dabei über 6,2 Millionen Personen befördert. Dies bedeutet gegenüber 1957 eine Erhöhung der Beförderungsfrequenz um 25 %. Allein auf den Postautolinien des Salzkammergutes konnte nach der Stilllegung der Ischlerbahn im Jahre 1958 der Verkehr von über 2 Millionen Fahrgästen ohne besondere Schwierigkeiten bewältigt werden. In den Monaten Juni bis September 1958 beförderten die Omnibusse der Post u.a. rund 300 000 Personen zum Besuch der Tauernkraftwerke nach Kaprun, 77 000 Personen auf den Radstätter Tauernpass oder in den Lungau, sowie in beiden Richtungen zwischen Badgastein und Bad Hofgastein rund 250 000 Personen. Mit 40 Aussichtswagen wurde der Ausflugsverkehr des Postautodienstes auf der Grosseglockner-Hochalpenstrasse bewältigt.

Ob in der Schweiz genau getrag wird, um gewisse Postautokurse zu beschleunigen, womit wir kein Räson, sondern die Aufhebung gewisser Zwischenhalte, resp. die Einführung von Schnellkursen meinen, ist eine Frage, die von den Verkehrsverbänden zusammen mit der PTT studiert werden sollte. Österreich wurde der Schweiz in den letzten Jahren ein ernst zu nehmender Konkurrent, der sichtlich bemüht ist, den Gästen alle erdenklichen Bequemlichkeiten zu bieten und der stark aufgeholt hat.

Der Tourismus in Griechenland

In Athen wurde der Grundstein für ein neues Hilton-Hotel gelegt, das auf 12 Stockwerken 1000 Betten haben wird und 7,5 Millionen Dollar kostet. In der diesjährigen Sommersaison zwischen April und Oktober sollen 80 Charterflüge von Skandinavien nach Griechenland durchgeführt werden. Die schweizerische Chartergesellschaft «Balair» hat ab Basel 33 Flüge nach Athen angemeldet.

Elektrische Trans-Europ-Express-Züge

Das Streckennetz des Trans-Europ-Express-Verkehrs, der sich seit 1957 gut entwickelt hat und überall beliebt ist, ist heute zweigeteilt. Der Nordwesten Europas hat keine Verbindung mit dem Süden. Die TEE-Züge, die die Alpen durchfahren, haben keine Anschlüsse an Züge gleicher Art. Dies ist einer der Gründe, weshalb sich die Schweizerischen Bundesbahnen entschlossen, vier neue Trans-Europ-Express-Züge zu beschaffen, die im Einvernehmen mit den italienischen und Französischen Staatsbahnen zwischen Zürich, Mailand und Paris verkehren sollen und somit die beiden grossen Eisenbahntunnels der Alpen, den Sankt Gotthard und den Simplon, durchfahren werden. Die neuen Schnell-

züge sollen ab 1961 verkehren; der Auftrag ist bereits vergeben.

Von besonderem Interesse ist, dass es sich bei den neuen TEE-Zügen nicht mehr um Dieseltriebzüge, sondern um elektrisch angetriebene Züge handeln wird. Der Schweizerische Industrie ist es nämlich gelungen, Triebfahrzeuge zu bauen, die unter verschiedenen Stromsystemen laufen können.

Der aus 5 Wagen bestehende Zug hat eine Länge von 123 m und ein Gewicht von ungefähr 244 t. Die Wagen Nr. 1, 4 und 5 haben je 42 Sitze, Toiletten und Gepäckabteile. Im Wagen Nr. 2 sind der elektromechanische Teil, die Küche des Speisewagens (Wagen Nr. 3 mit Bar) und die Abteile für das Fahrpersonal untergebracht. Alle Fahrzeuge haben einen Mittelgang, eine Anordnung, die heute beim reisenden Publikum beliebt ist.

Einer der vier Züge ist als Reserve gedacht, die drei anderen werden eine tägliche Laufleistung von 751 km haben. Die Strecke Zürich-Mailand wird in vier, die Strecke Mailand-Paris in acht Stunden zurückgelegt. (CICE)

Divers

La station des Rasses connaîtra-t-elle une nouvelle vague touristique ?

La presse vaudoise vient de publier divers communiqués selon lesquels un financier étranger serait prêt à investir d'importants capitaux pour ranimer et moderniser la station des Rasses (près de Ste-Croix), qui connut son âge d'or au début du siècle, mais qui perdit d'importance dès 1930. Le financier en question voudrait construire un golf moderne, des hôtels, des chalets et même un télésiège jusqu'au Chasseron. Ces projets nécessiteraient d'importantes transformations du domaine communal. Les autorités de la commune de Bulet sur le territoire de laquelle se trouve la station des Rasses se sont réunies pour examiner les propositions faites. Aucune décision n'a encore pu être prise et des études seront faites d'ici cet automne.

L'assemblée générale des actionnaires du Grand Hôtel des Rasses a également examiné la question de la situation nouvelle qui pourrait être faite au Grand Hôtel si les projets ci-dessus mentionnés devaient se réaliser. Il semble que l'entreprise dirigée avec plein succès par M. et Mme Paul Anet profiterait grandement de l'établissement d'un golf à 18 trous à proximité.

Le financier en question ne serait autre que M. Aboulafia qui s'est déjà intéressé à la station de Morgins. Pour nous, nous ne cachons pas notre étonnement de voir ce financier entreprenant vouloir déjà lancer une nouvelle station, alors que l'ouvrage fort bien commencé - il faut le reconnaître - à Morgins devrait être encore sérieusement consolidé. Le lancement d'une station touristique ne peut se faire en une saison, car c'est œuvre de longue haleine. On peut craindre dans ces conditions là que des manœuvres spéculatives ne viennent à perturber les heureux effets qu'auraient pu avoir sur le plan purement touristique l'impulsion donnée par M. Aboulafia et son esprit d'entreprise.

On souhaite ardemment, aussi bien pour Morgins que pour Les Rasses, que les projets mis sur

le pied réussissent et l'on espère surtout que les initiateurs auront la persévérance de suivre et d'appuyer leurs réalisations jusqu'au moment où elles seront capables de voler de leurs propres ailes.

Au casino de Montreux en 1958

Les actionnaires du casino de Montreux ont tenu récemment séance.

Le rapport d'activité et les comptes révèlent une évolution intéressante. L'on ne peut toutefois pas encore porter des jugements définitifs sur le bénéfice réel que les kassas retiendront de l'augmentation de 2 à 5 fr. de l'enjeu maximum.

La récession touristique assez sensible l'année dernière dans la région du Léman a eu pour corolaire une diminution des recettes des jeux qui sont tombées de 287 179 fr. à 271 703 fr.

Dans les recettes de restaurant, on remarque également une certaine modification; les recettes «cave» ont baissé de près de 20 000 fr., alors que les recettes «cafés» augmentaient de plus de 6 000 fr., et celles pour la restauration de quelque 4 400 fr. Les recettes diverses haussaient pour leur part de quelque 15 000 fr. dont près de 7 650 fr. pour les vestiaires et les cabines de la piscine et 7 500 fr. pour les entrées.

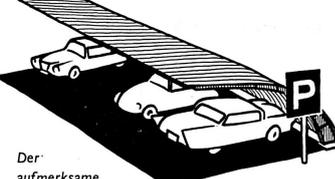
Si l'exploitation du casino de Montreux est en déficit pour le dernier exercice, c'est surtout en raison de la forte participation de cet établissement à la campagne pour l'augmentation de l'enjeu maximum (50 000 fr.).

En ce qui concerne l'accroissement des recettes de jeux depuis l'augmentation de 2 à 5 fr. de la mise maximum, M. A. Mayer, président annonça qu'elle était pour l'instant de l'ordre de 30 %. Si cette proportion est maintenue, on peut prévoir un gain supplémentaire annuel brut d'approximativement 100 000 fr.

La question de la nouvelle réglementation des vacances à Zurich

La commission pour une nouvelle réglementation des vacances, qui existe à Zurich depuis la fin de 1958, a invité dernièrement les milieux intéressés à une conférence en vue de la création d'un comité cantonal d'initiative. De nombreuses personnalités politiques, de l'économie et du corps enseignant participèrent à cette conférence, qui fut dirigée par M. H. Hartmann, président de l'Association des employés et fonctionnaires des entreprises privées du canton de Zurich. Les propositions de la Caisse suisse de voyage, tendant à déplacer le début de l'année scolaire en automne et à prolonger les vacances de l'été, firent l'objet d'intéressantes discussions. La conférence émit finalement le vœu que les vacances devraient être mieux adaptées aux besoins de l'enfant et de la famille, en faisant ressortir que la réalisation de ce postulat avait un caractère urgent.

La majorité des participants se constitua alors en comité cantonal d'initiative. Ce comité s'efforcera d'obtenir une modification de la réglementation des vacances scolaires en vigueur actuellement dans le canton de Zurich. A cet effet, il présentera d'abord un exposé au Département de l'Instruction publique, en suggérant la création d'une commission d'études chargée d'examiner les divers aspects du problème. Il renseignera également le public.



Der aufmerksame Hotelier schützt die Fahrzeuge seiner Gäste mit

SAG-Parküberdachungen

Promerx AG., Zürich 22 - Tel. (051) 27 06 44

Zu mieten gesucht
für ca. 3 Monate im Sommer, mit mehrjährigem Vertrag

Hotel
mit 200 bis 300 Zimmern

davon mindestens die Hälfte mit fliessendem Wasser. Baulich guter Zustand. Interessent: grosse, solvente Organisation. Offerten erbeten unter Chiffre H Z 2723 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mittleres, durchgehend tadellos eingerichtetes

Zweitklass-Hotel

an gutem Platz in Fremdenort des Berner Oberlands, zur Besichtigung freundlich eingekleidet zwecks eventuellem Kauf oder Pacht. Auskunft unter Chiffre M H 2720 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngeres Wirte-Ehepaar
(Bündner), beide vom Fach, sucht auf Winter 1959 oder Frühling 1960 kleineres

HOTEL
zu kaufen.

Gerateteile nicht ausgeschlossen. Bevorzugt wird Graubünden/Tessin. Offerten unter Chiffre W E 2721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaus
auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen



Eptinger

Eptinger für die Gesundheit

A remettre
pour cause de santé sur route cantonale à grande circulation de canton de Neuchâtel

hôtel-restaurant

d'excellente renommée

Nécessaire pour traiter Fr. 100 000.-. Agences et intermédiaires s'abstenir. Faire offres sous chiffre P 5000 N à Publicitas Neuchâtel.

Hotel am Lago Maggiore

(6-Monate-Geschäft) wird aus langjähr. Besitz einer italienisch-schweizerischen Hotelier-Familie verkauft. Bekanntes, gutes Geschäft, mit nachweisbar sehr gutem Umsatz. Das Haus muss zum Teil etwas modernisiert werden. Einem Käufer werden sehr interessante Übernahmbedingungen geboten. Eignet sich auch für Hotelier mit Winter-Saisonbetrieb. Komplettes Inventar, Krankheitsüberholer evtl. sofortige Übernahme möglich. Seriöse Kaufinteressenten erhalten alle weiteren Angaben unter Chiffre OFA 8043 an Orell-Füssli-Annoncen, Zürich 22.

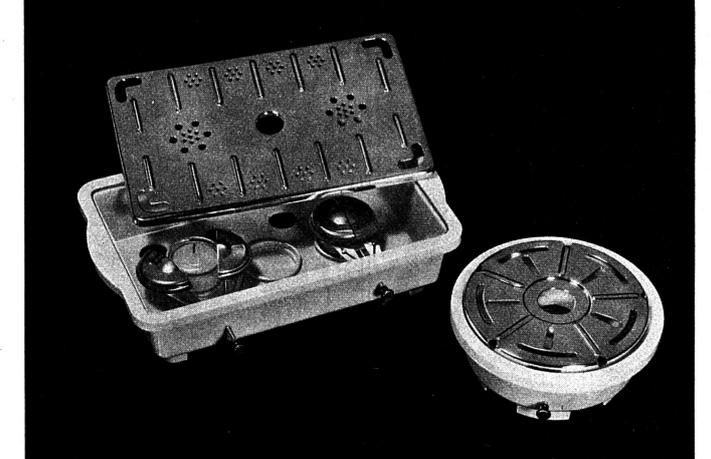
Reklame-Verkauf!

1000 Service-Tücher Halbleinen
gebleicht, 45/55 cm, Einwegung: «Service»

per Stück nur **Fr. 1.20**

Tel. (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern



BRAC AG., Breitenbach bei Basel Abt. Haushaltsartikel

Zu verkaufen

Hotel-Liegenschaft

in Sommer- und Winterkurort des Kantons Graubünden, an vorzüglicher Parkstrasse, neuzeitlich und komfortabel eingerichtet. 80 Fremdenbetten, sehr schöne Restaurationsräume, Garagen etc. Besitzerübergang. Verkaufspreis und Anzahlung nach Übereinkunft. Ernsthafte und zahlungsfähige Interessenten, die über ein Kapital von mindestens Fr. 250 000.- verfügen, wollen sich schriftlich melden bei Riedi Treuhand, Chur.

Fremdenpension

Villa mit 11 Zimmern, 20 Betten, im Zentrum von Interlaken zu verkaufen. Ausführliche Offerten erhalten Sie durch das Büro G. Frutig, Amtshausgasse 20, Bern.

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIERE D'HÔTELS

S. Kästmann
Seldengasse 20, Telephon (051) 23 63 64

Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Erstklassige Referenzen.

A remettre à Lausanne

Café-restaurant

Affaire importante, intéressante pour restaurateur de métier. Affaire sérieuse, agence s'abstenir. Ecrire sous chiffres P 9098 S à Publicitas Sion.

In Davos zu verkaufen

Hotel-Pension

an sonniger, ruhiger Lage. 30-35 Betten. Sämtliche Zimmer fliessend kaltes und warmes Wasser. Lift. Anfragen erbeten unter Chiffre OFA 3903 D an Orell-Füssli-Annoncen AG., Davos.

Alle Blumen der Saison

NELKEN UND ROSEN das ganze Jahr. Grünzweige aller Art. - Sendungen ab Fr. 30.- franko. Versand in der ganzen Schweiz.

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 662 88

A vendre
immeuble localif avec

Café-Restaurant

d'ancienne renommée. Situation de 1er ordre à Montreux. Gros chiffre d'affaire. Bonne installation. Four traitez Fr. 150'000.-. Ecrire sous chiffre P R 61143 L & Publicitas, Lausanne.

Zu verkaufen

Restaurant mit Servicestation

Freie, sonnige Lage, 900 m über Meer. 10 Automaten von St. Gallen entfernt, an der Strasse St. Gallen-Rehobühl-Heiden, 14500 m Land. Ausbaumöglichkeit. Keine Wirtsprüfung nötig. Verkaufspreis: Fr. 120'000.-. Anzahlung: Fr. 30'000.-. Anfragen an: Theurillat Freshand AG, Lange Gasse 19, Basel, Tel. (061) 349790.

Blechkessel

mit Deckel und Handgriffen, geeignet als Abfallbehälter, ca. 50 l Inhalt, Fr. 6.-, ca. 50 l Inhalt, galv., Fr. 8.-.

Eisenfässer

mit Deckel, ca. 50 l, Fr. 5.50, mit Deckel, ca. 100 l, Fr. 10.-, mit Deckel, ca. 200 l, Fr. 13.-.

Kartonfässli

für Lebensmittel, ca. 50 l Inhalt, Fr. 6.-. Versand per N.N. E. Schmid AG, Rothrist (Aargau), Tel. (062) 73262.

Geschirr abwaschen



leicht gemacht mit dem entfeindenden Reinigungspulver



Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42 Tel. (051) 28 60 11
SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

Zu verkaufen neue solide

Stühle

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

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amstuzengasse 20, Bern, Tel. (031) 3 53 02.

Günstig zu verkaufen Automatische

Busch-Waage
schaltbar von 5 kg auf 10 kg. Halbautomatische 10 kg
Busch-Waage
daselbst neuerworte

Berkel-Aufschnittmaschine
220 Volt.
Tel. (063) 21937.

Hotel-Restaurant

80 Betten, Komplex ca. 2000 m², in einem Kurort mit Sommer- u. Wintersaison, in Südbayern, ca. 60 km von München, gut eingerichtet, mit einem Jahresumsatz von ca. DM 300 000.-, für 1 Million DM

zu verkaufen.

Angebote erbeten unter Chiffre H R 2811 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin

sucht geeigneten Posten in gutem Haus. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Aushilfs-, Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre H O 2778 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffetfräulein

oder als Praktikantin im Empfang

in grossem Hotel in Wintersportort. Angebote erbeten an Ingrid Kastner, Gasthaus Buchenhain, Bayerbrunn, Deutschland.

2 DEUTSCHE suchen Tätigkeit als BUFFETIERHILFE

möglichst in einem Betrieb (auch als Spüler angenehm). Alter 22 Jahre, bereits mehrere Jahre im elterlichen Geschäft als Buffetkraft tätig; Alter 35 Jahre, aus der Getränkbranche. Antritt kann sofort erfolgen. Zuschriften erbeten an Hans Wierziges, Bredoneyer Strasse 118, Essen-Bredonney (Deutschland).

Hotelfachmann

39jährig, sprachkundig, initiativ, voll ausgebildet, versiert in Reception, Service, Küche und Kaufmannschem, zuletzt 8½ Jahre in Rio de Janeiro, Brasilien, tätig, 7 Jahre Hoteldirektor und ein Jahr Restaurateur,
sucht leitende Stelle in Zürich

Zuschriften bitte unter Chiffre A T 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicherin, Maturandin

der Handelsakademie, Englisch und Italienisch in Wort und Schrift, sucht geeignete, leitende Stellung in gutem Hotelbetrieb. Zuschriften erbeten an Burgi Gianzer, St. Veit an der Glan, Lindenholz, Kärnten (Österreich).

Tüchtiger, zuverlässiger und sprachkundiger Mann (Schweizer) sucht Engagement als

Portier

in Jahres- eventuell Wintersaisonstelle. Sehr gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt nach Vereinbarung. Bitte Offerten unter Chiffre P O 2812 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zur gefl. Notiznahme! Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Deutschschweizer, 18 Jahre alt, französisch sprechend, sucht

Kellner-Lehrstelle

Tessin oder Westschweiz. Offerten an E. Gutwenger-Müller, Blättstrasse 27, Zürich 10.

lingère

pour septembre. Offres sous chiffre L G 2800 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Österreicher, 20 Jahre, mit abgeschlossener Kellnerlehre in Erstklasshaus, 1 Jahr Praxis, zur Zeit im Militärdienst, sucht Stelle als

Küchenpraktikant

in Erstklass-Jahresbetrieb, ab 15. August für 1-2 Jahre; nur mit Logis. Französische Schweiz bevorzugt. Zuschriften erbeten an Postfach 19, Saalbach, Land Salzburg, Österreich.

Suche für meine Tochter, 21 Jahre, Stellung in grösserem Hotel als

Hotelstütze

Sehr gewandt, verlässlich, französische Sprachkenntnisse. Eintritt zum 15. Oktober dieses Jahres. Offerten bitte zu richten an Bruno Marquardt, Hotel «Deutscher Hof», Achern/Baden (Deutschland).

Chef de réception und Gouvernante

suchen interessantes Arbeitsgebiet. Frei ab 1. Oktober 1959. Bevorzugt im gleichen Betrieb.

Concierge

frei ab 1. September 1959, sucht Stelle als Concierge, Nachtconcierge oder Tournaant.

Offerten unter Chiffre R G 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für unsern CHEF

(Deutscher) tüchtig, selbständig, bestens empfohlen, Stelle für Winter in kleine Brigade oder allein in französische Schweiz. Eintritt Oktober oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre C F 2719 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Praktikantenstelle

für meinen Sohn (22jährig) auf Herbst 1959 in der deutschen Schweiz in einem guten Hotel gesucht

Bisher als kaufm. Angestellter und in meiner Hotel-Pension tätig. Gesucht wird ein Haus, worin eine gute Anlernung in allen Sparten gegeben wird. - Hotel-Pension „Eden“, Luftkurort Schieder/Lippe (Kreis Detmold, Deutschland).

BUREAU-PRAKTIKANT

evtl. als Aide de patron auf 1. September. Mehrjährige Praxis im Hotelfach im In- und Ausland. Handelsschule. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch. Offerten erbeten unter Chiffre B P 2806 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune cuisinier cherche place comme commis-saucier

de préférence dans maison de 1ère classe. Lieu de travail: Genève ou Suisse romande seulement. Entrée selon entente. Offres sous chiffre Z 55396 Q & Publicitas Bâle.

Wirtefamilie mit eigenem Sommerbetrieb sucht Wintersaisongeschäft

Kapital vorhanden. Offerten unter Chiffre A 55402 Q an Publicitas AG, Basel.

Küchenchef

mit besten Referenzen, sucht mehrjährige Winterstellung. Bevorzugt Ost- oder Zentralschweiz. Offerten unter Chiffre K U 2734 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Guisinier-Pâtissier

Français, parlant allemand, notions anglaises, cherche place hiver ou année. Région indifférente avec fils 18 ans

Commis de rang

ensemble ou séparément. Ecrire: Mercier, Hôtel d'Aragon, Bonifacio, Corse.

Deutscher, 24 Jahre, sucht Stelle als

Commis-Pâtissier oder Pâtissier

für die Wintersaison 1959/1960. War schon in der Schweiz tätig, arbeite zur Zeit im Midland Hotel in Manchester. Adresse: Horat Altenkämper, 31, Park Avenue, Manchester 16 (England).

Deutsche, 23 Jahre, mit Englischkenntnissen, sucht Stelle als

Zimmermädchen

für die Wintersaison 1959/1960. Adresse: Helga Seifarth, 85, Moss-Lano Sale, The Mount Nursing Home, Chester (England).

Deutsche, 22 Jahre, sucht Wintersaisonstelle in

Réception

oder als Gouvernante d'étage

Franz. Schweiz bevorzugt. Habe Abitur, Hotellschule Hotelberg, Praxis in England und Deutschland. Sprachkenntnisse in Englisch (College of Commerce, Manchester) und Französisch vorhanden. Zuschriften bitte an Marianne Habbe, Midland Hotel, Manchester (England)

Tüchtiger, fachkundiger Kellner sucht Stelle als

Chef de service

sprachenkundig, versiert im à-la-carte- und Banquet-Service, Jahresstelle oder lange Wintersaison. Offerten unter Chiffre T S 2804 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierter Hotelangestellter sucht auf den 15. August Stelle als

Allein- oder Etagenportier

Fremdsprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch. Zeugnisse und Referenzen stehen zu Verfügung. Offerten mit Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre A E 2813 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierte, sprachkundige

Etagen-gouvernante

gesetsten Alters, sucht Saison- oder Jahresstelle. Referenzen und Zeugnisse von Erstklasshotels. Bevorzugten Antritt auf Dezember 1959. Offerten unter Chiffre E T 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Etudiant

de 21 ans, cherche un emploi dans un hôtel

pour le mois de septembre. Originnaire de Lucerne, je parle couramment français et un peu anglais et italien. Offres sous chiffre E T 2803 A l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Serlöser 23jähriger Metzger

mit gutem Charakter, durchaus aufrichtig und solid, seit 2 Jahren im Welschland tätig, sucht

Koch-Lehrstelle

in seriösen Hotelbetrieb. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre S B 1921 Lz an Schweizer-Annoncen A.G. «ASSA», Luzern.

Mit nur 5 Rp.

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illust. Katalog über die besten Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Scherrer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.
Adr.
Ort



Empfehlen Sie Ihren Gästen Apfelsaft, denn er ist nahrhaft ohne aufzuliegen und erfrischend ohne zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

zu kälten. Alt und jung ist ihm gleichermaßen zugetan: die Kinder lieben sein herrliches Aroma, und die Mutter weiss, dass er gesund ist und das Magen-Darm-system entlastet. Apfelsaft passt ausgezeichnet zu jedem Essen, denn

Schweiz. Obstverband Zug

Servier-tochter

sucht Stelle in Tea-Room für anfangs November.

Offerten unter Chiffre S V 2694 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge kaufmännische Angestellte sucht Stelle als

Hotel-Sekretärin-Praktikantin

auf 15. November. Offerten unter Chiffre H P 2695 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Autrichienne, Ecole de commerce et hôtelière, 3 ans de pratique dans l'hôtellerie, parlant allemand, anglais et notions du français, cherche pour se perfectionner, place dans la Suisse française dans

bureau ou réception
Offres sous chiffre B R 2807 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Chef de réception-Sekretärin

vielfährige Praxis, gewandt, vier Sprachen, sucht Vertrauensposten auf 15. August oder 1. September. Zürich oder Lausanne bevorzugt. Offerten unter Chiffre K 72693 Y an Publicitas Bern.

30jährig, lediger Schweizer, zurzeit als Chef in der Administration eines grösseren Erstklass-Hotelunternehmens, sucht auf den Herbst neue

verantwortungsvolle Tätigkeit

Reiche Erfahrung in allen Sparten der Hotellerie, Zeugnisse und Referenzen bester Häuser des In- und Auslandes. Offerten erbeten unter Chiffre VT 2745 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 32

Offene Stellen - Emplois vacants

Chasseur parlant langues, préférence Suisse, demandé du 1er septembre à fin novembre 1959. Pourrait faire saison mars/novembre 1960. Faire offres Hôtel Excelsior, Montreux. (528)
Gesucht für sofort in Jahresstelle, Berner Oberland: nette Tochter für Buffet, wird angeleitet, Zimmer- und Lingeriemädchen. Offerten unter Chiffre 524
Gesucht: Küchenbursche, Küchenmädchen (auch Italiener), Buffetkocher, Officemädchen, Portier in Hotel nach Luzern, mit Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H 40066 Lz an Publicitas Luzern. [9041]

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

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

Hotel-Bureau, Basel 2
Gartenstrasse 112 - Telefon (061) 54 86 97

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Fachbereichswechsels des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 5147 Restaurantkocher, Buffetkocher, Küchenbursche, Officbursche, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
5151 Junger, sprachkundiger Etagenportier, Lingeriemädchen, sofort, Kaffeebäckerei, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
5187 Junger Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5189 Portier, Buffetdamen oder -kochen, sofort, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
5200 Sekretärin, September, Hotel 70 Betten, Graubünden.
5208 Zimmermädchen, Buffetkocher, deutsch sprechend, 15. August/ev. sofort, Etagenportier, 1. September, mittelgroßes Hotel, Basel.
5211 2 Küchenburschen, jüngere Lingerie, sofort, Serviertochter, sprachkundig, 15. August, mittelgroßes Hotel, Basel.
5210 Lingeriemädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
5219 Chef-Entremetier, sofort, 1. Commis de cuisine, 15. August, Grossrestaurant, Basel.
5222 Küchenbursche, Casserolier, Küchenmädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
5225 Sekretärin für Journal und Kasse, Oberkellner-Chef de service, sofort, Erstklasshotel, Bern.
5228 Sekretärin, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Zürich.
5229 Restaurantkocher, fach- und sprachkundig, 1. September, Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, grösseres Hotel, Kanton Baselstadt.
5232 Saaltochter, Officemädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
5238 Casserolier, Commis de rang, Commis de cuisine, Demi-Chef, sofort, grosses Passantenhotel, Basel.
5240 Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.

Gesucht in Passantenhotel, 45 Betten: Anfangs-Gouvernante-Stütze, tüchtiger Koch, erfahrene Lingerie, jüngere Saaltochter und Saalpraktikantin. Jahresstellen mit guten Bedingungen. Offerten an die Direktion Bahnhofbuffet, Genf. (523)
Gesucht per 15. August oder nach Übereinkunft: Commis de cuisine, Commis-Pâtissier, Commis de restaurant-débutant. Offerten an die Direktion Bahnhofbuffet, Genf. (523)
Gesucht zu baldigem Eintritt: Zimmermädchen, allein, Haus-Lingeriemädchen. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 527
Kochschüler in gutes Speiserestaurant gesucht. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Familie Brandel, Restaurant du Commerce, Grenchen. (523)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Sekretärin, I., bestausgewiesene, Schweizerin, in allen Sparten des Hotels bewandert, sucht Vertrauensposten (Wintersaison oder Jahresstelle). Offerten unter Chiffre 36

- 5241 Hausbursche-Portier, Kellner, Lingeriemädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
5247 Jüngere Pâtissier (Kochpraktikant), nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Zürich.
5252 Küchenbursche, Serviertochter oder Aushilfe, sofort, kleines Hotel, Kanton Neuchâtel, Schweiz.
5253 Koch oder Köchin, selbständig, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Zugeresse.
5255 Commis de rang oder Serviertochter, sofort, Erstklasshotel, Basel.
5256 2 Commis de rang, II. Buffetdamen, sofort, mittelgroßes Hotel, Zugeresse.
5258 Koch oder Pâtissier, mit etwas Kochkenntnissen, eventuell Hilfsköchin, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
5269 Etagenportier, Hausbursche, Serviertochter, sofort, Nachtportier, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
5274 Küchenbursche, Buffettochter, Buffetdamen, Commis de rang, sofort, Lingerie, nach Übereinkunft, Lingeriemädchen, September, Hotel-Restaurant, Nibe Basel.
5282 Allein-Zimmermädchen, Haus-Lingeriemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Badocer Kanton Aargau.
5285 Commis-Saucier, sofort, mittelgroßes Hotel, Luzern.
5289 Nachtportier, sprachkundig, Herbst, Hotel 80 Betten, Tessin.
5290 Sekretärin-Praktikantin, sprachkundig, 1. Oktober, Hotel 100 Betten, Tessin.
5293 Portier-Conciierge, Buffetdamen, 1. September, mittelgroßes Passantenhotel, Kanton Aargau.
5308 Sekretärin, eventuell Anfängerin, September, Hotel 100 Betten, Tessin.
5309 Portier, Zimmermädchen-Lingerie, Restauranttochter, Küchenmädchen, 1. September, kleineres Passantenhotel, Kanton Aargau.
5315 Hausbursche, Gouvernante-Stütze des Patrons, Restaurationskocher, Zimmermädchen (Mithilfe in der Lingerie), sofort, Passantenhotel, Kanton Aargau.
5320 Commis de cuisine, Lingerie, Lingerie-Hausmädchen, sofort, mittelgroßes Passantenhotel, Olten.
5326 Zimmermädchen-Mithilfe in der Lingerie, sofort, mittelgroßes Hotel, Aarau.
5327 Buffettochter, servicekundig, sofort, Hotel 80 Betten, Zentral-schweiz.
5329 Serviertochter, 1. September, mittelgroßes Passantenhotel, Biel.
5330 Restaurantkellner, sofort, Etagenportier, Restauranttochter, 15. August, mittelgroßes Passantenhotel, Basel.
5333 Officemädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Lugano.
5334 Saal- oder Restauranttochter oder -praktikantin, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Aargau.
5336 Barnard, 1. Oktober, Passantenhotel, Basel.
5344 Küchenbursche oder -mädchen, Serviertochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Kanton Appenzel.
5347 Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
5349 Serviertochter oder Restaurantkellner, sofort, mittelgroßes Passantenhotel, Basel.
5350 Buffetdamen, nach Übereinkunft, Sekretärin, 1. September, erstklassiges Restaurant, Basel.
5352 Restauranttochter, Buffettochter, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

Sekretärin, selbständig, sprachkundig, sucht Stelle in mittlerem Betrieb. Eintritt sofort möglich. Offerten unter Chiffre 37

Cuisine und Office

Chef de cuisine, 39 Jahre alt, mit besten Referenzen, prima Cesserolier-Küchenbursche, sucht Stelle auf 15. September 1959, eventuell als Chef de partie oder Alleinkoch. Eventuell Tessin. Offerten unter Chiffre 39
Economatgouvernante, gut ausgewiesene, vom Lande, sucht Jahresstelle in gutgeführten Jahresbetrieb. Sprachen: Deutsch, Französisch, etwas Italienisch. Offerten erbeten unter Chiffre D 72765 5 an Publicitas A.G., Bern. (306)
Offenbacher, saubere, tüchtig, sucht auf 1. September 1959 Jahresstelle mit Kost und Logis im Hause. Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 40

Etage und Lingerie

Person (Schweizerin), fach- und sprachkundige, mit Fähigkeiten, sucht Posten als Allgem. oder Etagen-gouvernante. Offerten unter Chiffre 41

5361 Buffettochter, Lingeriemädchen, Serviertochter, sofort, grosses Passantenhotel, Basel.

Sommersaison

- 5183 Lüftler-Chasseur, sofort, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
5184 Cesserolier-Küchenbursche, sucht Stelle auf 15. September 100 Betten, Lugano.
5185 3 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Lago Maggiore.
5186 Jüngere Koch oder tüchtiger Küchenbursche, sofort, Hotel 70 Betten, Innerschweiz.
5203 Küchenbursche, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
5204 Economatgouvernante eventuell Hilfs-gouvernante, sofort, Erstklasshotel, Kanton Aargau.
5205 Commis de cuisine oder Chef de partie, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5206 Entremetier, sofort, Hotel 150 Betten, Genéve.
5207 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Genéve.
5210 Lingerie (Näherin-Stopferin), sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Tessin.
5227 Commis de cuisine, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
5234 Lingerie-Glästlerin, 15. August, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden, Berar Oberland.
5235 Küchenbursche, Hausbursche, Lingeriemädchen, Pâtissier, Saucier, sofort, Erstklasshotel, Badocer Kanton Aargau.
5236 Allein-Portier, 15. August, Hotel 75 Betten, Lugano.
5267 Etagenportier, Zimmermädchen, 15. August, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
5272 Köchin, neben Chef, Lingerie-Officemädchen, 1. September, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5273 Angestellte, Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
5281 Kellner oder Saaltochter, sofort, Erstklasshotel, Kanton Graubünden.
5287 Zimmermädchen, Demi-Chef, sofort, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
5291 Zimmermädchen, sofort, Grosshotel, Luzern.
5292 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Thunsee.
5297 Tüchtiger Commis de cuisine, Ende August, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
5313 Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5314 Chef de service, sofort, mittelgroßes Hotel, Graubünden.
5319 Commis de cuisine, sofort, Hotel 100 Betten, Kanton Waadt.
5324 Commis de cuisine, Kellner oder Restauranttochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Graubünden.
5328 Küchenbursche, sofort, Restaurant, Grindelwald.
5333 Bäckereikonduktor, 15. August, kleines Hotel, Beatenberg.
5336 Sekretärin, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
5342 Kellner oder Restauranttochter, 15. August, Hotel 75 Betten, Engadin.
5348 Zimmermädchen, sofort, Hotel 36 Betten, Berner Oberland.

Aushilfen

5189 Buffetdamen für ca. 2 Wochen, Bahnhofbuffet, Kt. Solothurn.

Loge, Lift und Omnibus

Portier, versierter, sprachkundiger, sucht Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 35

Divers

Oberkellner und seine Frau als Zimmermädchen suchen zusammen passendes Winterengagement. Die Referenzen, sprach- und fachkundig. Ausführliche Offerten unter Chiffre 38

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

- 8063 Filles de buffet, de suite, places à l'année, grand hôtel, lac Léman.
8074 Fille de maison, secrétaire (une), de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8079 Francais/italien seul, restauration, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
8084 Chef de cuisine, de suite, 5 semaines, Hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
8086 Fille de buffet, parlant français, garçon d'office, de suite, grand restaurant, Vaud.
8098 Aide femme de chambre, femme de chambre pour le personnel, aide jardiner, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8103 Garçon d'office, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
8110 Jeune fille, pouvant s'occuper de deux enfants, de suite, Lausanne.
8127 Femme de chambre, parlant langues, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
8129 Filles de buffet, dames de buffet, sommeliers, sommelières, filles de salle, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
8134 Dame de buffet-caissière, français indispensable, de suite, place à l'année, grand restaurant, Genève.
8136 Commis de cuisine, serveuses, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
8140 Carçon de cuisine, de suite, hôtel 80 lits, Vaud.
8142 Demi-chef, commis de rang, français indispensable, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8145 Une secrétaire qualifiée, de langue maternelle française, commis de rang, demichef, de suite, hôtel 100 lits, Vaud.
8147 Serveuse qualifiée, garçon de buffet, de suite, places à l'année, grand restaurant, Vaud.
8149 Femme de chambre, de suite, hôtel 50 lits, Vaud.
8152 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, Vaud.
8154 Tournante, de suite, place à l'année, hôtel moyen, lac Léman.
8155 Fille de lingerie, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8156 Fille de salle-sommelière, femme de chambre-aide linge, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8161 Cuisinière pour le personnel, de suite, grand hôtel, Alpes valaisannes.
8162 Commis de cuisine, de suite, place à l'année, grand restaurant, Vaud.
8166 Chef de rang qualifié, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8175 Commis de rang, demichef, de suite, hôtel 180 lits, Alpes valaisannes.

Gesucht
Serviertochter
sprachkundig, für Ferienablösung
ferner per 1. September:
Buffetdame
Portier-Conciierge
zu baldigem Eintritt nach Übereinkunft:
Economat-Küchen-Gouvernante
Offerten an Hotel Aarauverhof, Aarau.

Carlton Elite Hotel, Zürich
Wir suchen
zum baldigen Eintritt tüchtige
Restaurationstochter
für unser Café-Restaurant in Jahresstelle. Offerten mit Photo und Zeugnisschriften sind zu richten an die Direktion. Tel. 236636.

Hôtel de l'Ancre, Genève
cherche pour l'ouverture du 1er octobre 1959, entrée à convenir, le personnel suivant:
secrétaire (français, allemand, anglais)
portier de nuit
femmes de chambre
chef de cuisine
commis de cuisine
caissière
aide dame de buffet
filles de salle
garçons de cuisine
lingère-repasseuse
aides-lingères
Prière d'adresser offres complètes (curriculum vitae, copies de certificats et photo) à la direction.

ZERMATT
Hotel mit 70 Betten sucht für die kommende Wintersaison, bei Zufriedenheit auch Sommersaison
2 Zimmermädchen (Mithilfe im Service)
Saaltochter sprachkundig
Portier-Conducteur sprachk.
Lingeriemädchen (Bedienung der automatischen Waschmaschine)
Officemädchen
Sekretärin
Es handelt sich um gute bezahlte Zweijahresstellen. Offerten erbeten unter Chiffre Z E 2711 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für Passantenhotel in Bern zu baldigem Stellenantritt gesucht

Sekretärin
sprachk., für Journal und Kasse. Erfahrener
Chef de service-Oberkellner
Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre S O 2716 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort tüchtiges
Zimmermädchen
eventuell auch Aushilfe.
Hotel Neues Schloss, Stockerstrasse 17, Zürich.

Gesucht
zum sofortigen Eintritt (oder nach Übereinkunft)
Hotel-Gärtner
in Jahresstellung (Treibhaus), Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit allen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion des Berghotels Schatzalp, Davos (Schweiz).

Gesucht
per sofort in erstklassigen Restaurations- und Dancinbetrieb
Sekretärin
Handgeschriebene Offerten erbeten unter Chiffre S N 2752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für grösseren Restaurations- und Hotelbetrieb
suchen wir per 1. September

Sekretär(in) / Buchhalter(in) per sofort
Restaurationstochter oder Kellner
Commis de cuisine
Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an die Direktion des Hotel Volkhaus, Winterthur.

SCHATZALP DAVOS
Restaurant Terrasse, sucht für Wintersaison 1959/60 (Dezember-Mitte April):
Buffettochter
Serviertochter (sprachkundig)
Officemädchen (ragazza di cucina)
Hausmädchen (ragazza di casa) für Touristenlager
Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen (freie Kost und Logis im Hause) sind zu richten an die Direktion des Berghotels Schatzalp, Davos.

Wir suchen:
in bezahlte Jahresstellen: jüngere
Gouvernante-Tournante
Buffetdame oder Buffettochter (evtl. nur Ferienablösung)
Restaurationstochter oder Kellner
Tochter für Essbar
Offerten an Direktion

MÖNAPICK
LUZERN Grendel 19.
Gesucht
per 15. August oder 1. September 1959
Economat-Officegouvernante
Gubezahlte Jahresstelle, geregelte Freizeit. Bewerberinnen, welche auf eine Dauerstelle rezeptionieren, werden gebeten, Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe von Referenzen an G. Sommer, Garten-Hotel, Winterthur, einzureichen.

Gesucht
per sofort jüngere
Pâtissier
in Jahresstelle, hat Gelegenheit, sich im à-la-carte-Betrieb auszubilden. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Gasthof Rössli, Würenlos.
Per sofort gesucht
in grossen Hotelbetrieb (Ostschweiz)
Sekretär(in)-Buchhalter(in)
(auch Anfänger). Nur gut ausgewiesene Bewerber mit kaufmännischer Lehrzeit wollen bitte Offerten mit Foto und Zeugniskopien einreichen unter Chiffre MSM 5237 an Maurer, Salzmann & Maier AG, Annoncen, Winterthur 1.

Gesucht
in Jahresstellen:
Buffetdame
Aide-Gouvernante/Office
Kaffeebäckerei
Buffettochter
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Schweizerhof, Basel.

Gesucht
per 1. September in neuen Betrieb
Alleinkoch
Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, Buchs (St. Gallen).

Erstklasshotel
in bestbekanntem Wintersportplatz Graubündens, sucht für lange Wintersaison (Dezember-Mitte April):
Chef-Saucier
Chef-Gardemanger
Chef-Entremetier
Tournant
Personalkoch oder -köchin
Commis de cuisine
Offerten mit allen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre E K 2787 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in soignierter à-la-carte-Betrieb, Nähe Zürich, jüngerer
KOCH
der gewillt ist, mit Patron zusammenzuarbeiten und auf eine gubezahlte Dauerstelle reflektiert. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Gasthof Rössli, Würenlos.

Gesucht
I. Chef de rang
 (Oberkellnerstellvertreter)
 Eintritt nach Übereinkunft. Bewerber, welche sich für eine Jahresstelle interessieren, mögen ihre Offerten einreichen an **Hotel Schweizerhof, Basel**.

Gesucht
 für sofort oder nach Übereinkunft in neuerbautes Hotel in der Ostschweiz (Jahresbetrieb)
Chefs de rang
Commis de rang
Serviertochter
 für Tea-Room
Restaurationsstochter
I. Lingère
 (Glätterin, Näherin)
 Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre G T 2732 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Restaurant de Suisse romande
 cherche pour entrée à convenir
chef de cuisine
 capable de diriger une brigade
chef de service
 capable et dynamique. — Faire offres avec prétentions et certificats etc. sous chiffre OFA 7269 L. à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

Hotel Eden au Lac, Zürich
 hat den Posten des
Hallen-Tournant
 (Ablösung Concierge und Nachtconcierge) per Ende Oktober 1959 zu besetzen.
 Nur Anwärter mit besten Referenzen mögen sich melden mit handgeschriebenen Offerten und Photo.

Gesucht
 per 1. oder 15. September nach Bern in Jahresstelle tüchtige
Sekretärin
 sprachenkundig (in Wort und Schrift), versiert in allen Büroarbeiten. Offerten mit Bild und Lohnansprüchen erbeten an Fritz Liechi, Hotel Wächter, Bern, Tel. (031) 20866.

Hotel mit Restaurantbetrieb sucht
 in Jahresstelle, Eintritt baldmöglichst
Commis de cuisine
 à-la-carte-bewandert und eine
Serviertochter
 Offerten unter Chiffre H O 2768 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 für Platz Basel per 1. Oktober oder nach Übereinkunft tüchtige, sympathische
Barmaid
 Offerten unter Chiffre B A 2770 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 für Stadthotel. Offerten unter Chiffre K T 2767 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft:
Serviertochter sprachenkundig
Officemädchen
 Offerten mit Zeugniskopien und Photo oder telefonische Anmeldung zwischen 12 und 20 Uhr (ausgenommen Montag) an E. Schmid, Tea-room Huguenin, Barfüsserplatz 6, Basel, Tel. (061) 230550.

Hôtel d'Angleterre à Genève
 cherche
demoiselle de buffet
 Entrée de suite ou à convenir. — Faire offres complètes à la Direction.

Gesucht
 per sofort
Demi-Chef für Restaurant/Etage
Commis
 Eintritt raschmöglichst. Eilofferten an die Direktion **Hotel International, Basel**.

Gesucht
 wird zum 15. September bzw. 1. Oktober dieses Jahres für ein Schweizer-Restaurant in einer deutschen Großstadt ein jungerer, tüchtiger, selbständig arbeitender
KÜCHENCHEF
 möglichst aus der französischen Schweiz mit Erfahrung in erstklassiger Schweizer Küche. Deutsche Sprachkenntnisse erwünscht, bei überdurchschnittlicher Bezahlung; sowie einige tüchtige
CHEFS DE RANG
 mit Sprachkenntnissen, bei sehr guten Verdienstmöglichkeiten. Für Unterkunft und Einreise wird gesorgt. Bewerbung mit neuestem Lichtbild, Zeugnisausschnitten und Angabe von Referenzen sind zu richten unter Chiffre K R 2796 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Bombach, Zürich-Höngg
 Limmattalstrasse 398, sucht per sofort tüchtige
Serviertochter
 Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Zimmer im Hause.
Chasseuse
 Garantierter Lohn, Zimmer im Hause.
 Telephon (051) 56 70 22.

Nous cherchons
 pour le 1er septembre une
sommelière
 (sommelier)
 connaissant bien le service de restauration. Faire offres à la Direction du Restaurant des Halles à Neuchâtel.

Gesucht
 junge
Tochter für Mithilfe
 in Lingerie und Etage
 Einzelzimmer mit Badegelegenheit im Hause. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an E. Schreiber, Gérard, Hotel Wilden Mann, Baden, Tel. (056) 26703.

Gesucht
Zimmermädchen
Hausmädchen
Economattochter
Chef de rang
 Hotel Schweizerhof, Zürich.

Hotel Kanone, Liestal
 sucht mit Eintritt nach Übereinkunft:
Barmaid
 guter Verdienst. Ferner per sofort im Speiservice tüchtige
Serviertochter
 Guter Verdienst. Angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an J. Cabellon-Schmid.

Wir sind daran unsere Brigade im Hinblick auf den sehr intensiven Herbst- und Winterbetrieb auszubauen:

Wir suchen:
Serviertochter
 die einem lebhaften, abwechslungsreichen Service gewachsen sind.
 5-Tage-Woche. Regelmässiger, guter Verdienst. Eintritt: nach Übereinkunft, sofort oder September, Oktober.
 Offerten mit Photo und Zeugnisausschnitten an:
MÖVENPICK
 Dreikönigsbaus, Beethovenstr. 32, Zürich 2.
 Telephon (051) 25 09 10.

Restaurant
„SCHÜTZENHAUS“
 Basel
 sucht per ca. 15. September 1959
GARDEMANGER
 Initiativer, ideenreicher und sparsamer Fachmann. — Es handelt sich um eine guhonorarisierte Jahresstelle.
 Schriftliche Offerten unter Beilage der Tätigkeitsausweise erbeten.

Hotel Baur au Lac, Zürich
 sucht per 1. September:
Conducteur-Chauffeur
 Nur erstklassige Kräfte mit guten Umgangsformen, gut präsentierend und sprachenkundig, wollen Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo einreichen an die Direktion.

Posthotel Arosa
 sucht für kommende Wintersaison (Dezember bis nach Ostern):
Journalführer(in)
Bureaupraktikantin
Economatgouvernante
Barmaid für Tagesbar
I. Buffeddame
Buffettöchter
Restaurationsstochter
Saaltöchter
Chefs de partie
Commis de partie
Patissier
Hilfssportier
Zigaretten-Chasseur
 Offerten erbeten an Hermann J. Hobi. (Letztjährige Angestellte wollen sich ebenfalls melden)

Gesucht
Sekretärin
 für unser kaufmännisches Büro. Sprachen: Deutsch und Französisch.
Service-Praktikantin
 für unser Spezialitäten-Restaurant. Dauer des Praktikums 6 Monate. Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Kost u. Logis im Hause. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, Bern.

ERSTKLASSHOTEL
 in bestbekanntem Wintersportplatz Graubünden sucht für lange Wintersaison (Dezember-Mitte April):
 Büro:
Sekretär-Kassier (sprachenkundig)
Journalführer(in)
Sekretär-Praktikantin(in)
Warenkontrolleur-Kellermeister
Hilfsbuchhalter-Bonkontrollleur(in)
Postgehilfin (zur selbständigen Führung der Poststelle)
 Loge:
Conducteur, Telefonist
Nachportier, Chasseur
Skiman (evtl. auf eigene Rechnung)
 Etage:
Hilfssportier
 Saal:
Oberkellner
Saalkellner(innen)
 Office:
Hilfs-Kaffeeköchin
Casseroller
Office-Küchenburschen (garzone di cucina)
Office-Küchenmädchen (ragazza di cucina) (moderne Abwaschmaschine vorhanden)
 Economat:
Economatgouvernante (evtl. Jahresstelle)
 Lingerie:
Lingeriegouvernante (evtl. Jahresstelle), Eintritt sofort oder nach Übereinkunft
Glätterin (stiratrice)
Lingeriemädchen (ragazza di lavanderia)
Hausmädchen (ragazza di casa)

Offerten mit allen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre W G 2786 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ersstklassiges Hotel in Zürich
 sucht einen tüchtigen, erfahrenen
Bons-Kontrollleur-Sekretär
 der mit allen vor kommenden Kontrollarbeiten und Kalkulationen vertraut ist. Sehr gutbezahlte Dauerstelle, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre B K 2742 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 freundliche, ehrliche, junge
Allein-Serviertochter
 in Restaurationsbetrieb, sprachenkundig, Schweizerin. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel du Lac, Rapperswil.

Gesucht per sofort
2 Commis de rang
II. Buffeddame
Kellerbursche
 Hotel Raben, Luzern.

On demande
 pour entrée tout de suite ou à convenir
fille de buffet
 Faire offres avec références au Buffet de la gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht
 zu sofortigem Eintritt freundliche, jüngere
Restaurationsstochter
 sowie junger, williger
Haus- und Küchenbursche
 Offerten erbeten an Postfach 47861, Locarno 5.

TESSIN
Gesucht
 von Erstklasshotel zu baldmöglichstem Eintritt bis November:
Commis de cuisine
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Maschinenstopferin
Lingeriemädchen
Privat-Zimmermädchen (Jahresstelle)
 Offerten mit Zeugniskopien und Photo umgehend an Parkhotel, Locarno.

Gesucht
von Hotel in Lugano
Lingere-Hilfzimmermädchen
per 15. August bis anfangs November, ferner
Alleinportier
Offerten unter Chiffre A P 2728 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Café du Théâtre, Neuchâtel
cherche
ère fille de salle
Entrée de suite ou à convenir.

Gesucht
in mittl. grossen Stadthotel
für ca. 2 Monate aushilfweise
im Laufe des Winters
Direktor oder Direktions-Ehepaar
Erfahrung im Restaurationsbetrieb und Banket-service Bedingung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzen unter Chiffre D D 2735 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtige
Buffetdame und Buffetochter
in gut bezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Bahnhofbuffet SBB, Neuchâtel, Tel. (038) 54953.

Herrschaftshaushalt in schönem Landschaft
Diener-Ehepaar
Haushaltsmaschinen, Glrtner und Stundenfrau sind vorhanden.
Charakterlich und beruflich einwandfreie Bewerber sind gebeten, unter Angabe ihrer bisherigen Tätigkeit und Beilage einer Photo, sich zu melden unter Chiffre C 66688 G an Publicitas, St. Gallen.

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft
Töchter
für Saal und Restauration. Ferner
Buffethilfe
Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno, Tel. (093) 74808.

Gesucht
Leiterin
für das Personal-Restaurant I des Bürgerspitals Basel
(Schwesternverpflegung).
Erfordernisse: Gründliche Kenntnisse eines Verpflegungsbetriebes und des Services. Befähigung zur Führung und Anleitung des unterstellten weiblichen Personals.
Bevorzugt wird: Ältere, erfahrene, selbständige Kraft mit Organisationstalent.
Handschriftliche Offerten mit Gehaltsansprüchen, Lebenslauf, Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion des Bürgerspitals, Basel.

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft perfekte
Köchin
mit Fähigkeitsausweis für unseren Erfrischungsaum - jehalfter Menu- und Teilservice. Sehr gut bezahlte Dauerstelle bei angenehmen Arbeitszeiten. Das Lokal ist abends ab 19 Uhr sowie an Sonn- und allgemeinen Feiertagen geschlossen. - Schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Saläransprüchen sind zu richten an Paul Kuenzi, Marktgasse 5, Bern.

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft oder per 1. September: tüchtige
Serviertochter
(Schweizerin). Geregeltete Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet, Aarau.



In der ganzen Welt Bauscher-Porzellan!

Viel widerstandsfähiger gegen Stoss und Schlag
Widerstandsfähiger gegen Abschürfung, Zerkratzen und Aussplittterung
Widerstandsfähigere Farben gegen thermische Einflüsse, Speise- und andere Säuren (Reinigung!) daher rationeller!

Bezugsquellennachweis und Spezialprospekte durch die Generalvertretung in der Schweiz
BOSSHARDT & CO. AG., LUZERN
Industriestrasse 17, Telefon 041 / 35555

Gesucht
per 1. Aug. oder nach Übereinkunft tüchtige, seriöse
Hilfsköchin od. Tochter
mit guten Kochkenntnissen
Offerten mit Zeugniskopien, Verdienstanpruch und Bild an alkoholfreies Hotel-Restaurant Engelhof, Basel.

Etablissement privé en montagne
cherche
pour fin août ou début septembre
maitre d'hôtel
pouvant occasionnellement faire service de valet de chambre, Connaissances parfaites du service indispensable. Faire offres avec références, copies de certificats sous chiffre P 5059 N à Publicitas, Neuchâtel.

Nous cherchons
de suite un
cuisinier-saucier
très bon salaire. Faire offres à la Direction du Restaurant des Halles à Neuchâtel.

WER
nicht inseriert wird vergessen!

Gesucht
in Jahresstelle, per sofort:
Alleinköchin
per Mitte September:
tüchtige Kraft
für Zimmer und Lingerie
für Hotel mit Restaurantbetrieb in Davos. Angebote mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K T 2757 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort nach Biel, in Jahresstelle, tüchtige
Lingere-Weissnäherin
Gouvernante-Stütze der Hausfrau
Saalpraktikantin
Offerten an Hotel Bielerhof, Biel.

Gesucht
Nachtportier
sprachkundig, in gute Jahresstelle, mittleres Hotel, Basel. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre H R 2762 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 15. August oder früher
2 Restaurationsstöchter
auch Anfängerinnen in Restaurationsbetrieb. Geringe Freizeit. 1 1/2 Tage frei pro Woche. Guter Verdienst. Offerten an W. Reiss, Restaurant Brauerei, Zofingen, Tel. (062) 81131.

Villars Palace, Villars sur Ollon
cherche
portier d'étage
Entrée immédiate, saison d'été et d'hiver. Faire offres avec photo et copies de certificats.

Grösseres Spital in Zürich sucht
Leiterin
für die Glätterei und Wäscherei.
Die Stellenbewerberin muss in der Lage sein, einer grösseren Gruppe von Angestellten mit Takt und Umsicht vorzustehen und die Arbeit zu überwachen. Geeigneten Bewerberinnen (Lingeriegouvernanten, i. Glätterinnen etc.) bietet sich ein entwicklungsfähiger Posten bei geregelter Arbeitszeit, guten sozialen Bedingungen und angemessener Salärerung. Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre G W 2746 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in erstklassigen Grill-room, jüngere, tüchtige
Restaurationstochter
à-la-carte-kundig. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre R T 2753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant de l'Aéroport, Cointrin-Genève
cherche pour entrée de suite
un commis de cuisine
une dame de buffet
une aide-caissière
Faire offres à Restaurant de l'Aéroport.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in neu eröffnetes Hotel:
Anfangs-Sekretärin-Telephonistin
(Deutsch, Französisch, Englisch)
Chef de rang
Restaurationstochter
Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Dir. E. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, St. Gallen.

Gesucht
für offiziellen Swiss-Cocktail-Room der Schweiz anlässlich der Weiss-Fortnight in London vom 3. bis 18. Oktober 1959 gewandte, englisch-sprechende
Serviertochter
Reise und Aufenthalt bezahlt. Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G S 2776 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft intelligent
Aide du patron
in gepflegtes Speiserestaurant mit Saalbetrieb. Offerten sind zu richten an C. Marugg, Kongresshaus-Schützengarten, St. Gallen.

Carlton Elite Hotel, Zürich
Wir suchen
zum sofortigen Eintritt tüchtigen
Chasseur
sprachkundig, für Halle, in Jahresstelle. Offerten sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
in erstklassigen Restaurationsbetrieb in Zürich, Eintritt nach Übereinkunft:
Commis de cuisine
Gardemanger
Tournant
Restaurationstochter
(Schweizerin, englisch sprechend erwünscht)
Saal-Lehrtochter (Praktikantin)
(Gelegenheit, den gepfl. Service zu erlernen)
Offerten mit Zeugnissen und Photo an E. Siegrist, Zunft-haus Zimmerleuten, Limmatquai 40, Zürich 1.

Gesucht
auf dem Platze Bern, in Restaurationsbetrieb, tüchtige
Gouvernante
mit Buffetkenntnissen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach Transit 904, Bern.

Commis de cuisine ou cuisinière
sachant travailler seul(e) demandé(e) par petit Café-Restaurant. Entrée immédiate ou 1er septembre. Offres avec références et prétentions de salaire à René Emery, Restaurant Ticino, La Chaux-de-Fonds, tél. 27273.

Gesucht
für kommende Wintersaison nach Arosa:
Koch (erste Kraft neben Küchenchef)
Pâtissier
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Hilfsköchin
Angestelltenköchin
Sekretärin-Korrespondentin (dreisprachig)
Saaltöchter (sprachkundig)
Saalpraktikantin
Zimmermädchen (sprachkundig)
Anfangs-Zimmermädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Seehof, Arosa.

Wir suchen
in Jahresstelle eine junge, freundliche
Serviertochter
für unser Café und Speiserestaurant. Anfragen an Hotel Krone, Winterthur.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft
Bürofräulein
tüchtig, sprachkundig, für allgemeine Büroarbeiten, Reception etc. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Volkshaus in Bern, Tel. (031) 38591.

Wir suchen
per 15. August oder nach Übereinkunft:
Chef de partie
(Entremetteur)
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Wir bieten Jahresstelle bei gutem Honorar. Beruflich gut ausgewiesene Bewerber belieben sich zu melden an Zoo-Restaurants, Basel 11, Tel. 382660.

Hôtel Beaulac, Neuchâtel
cherche pour place à l'année
commis cuisinier
filie ou garçon pour la cassetterie
(petit déjeuner).
Faire offres avec copies de certificats et photographie à la direction.

Gesucht
für sofort:
Köchin neben Chef
Lingerie- u. Officemädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (036) 34132.

Gesucht
per 1. September junge, gut präsentierende
Köchin
sowie deutschsprechendes
Küchenmädchen
Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre K K 2773 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Welche intelligente, gut präsentierende Tochter
möchte eine gründliche
Bar-Lehre
absolvieren? (6 Monate Lehre, 6 Monate Praktikum, 14tägiger Kurs in der Hotelfachschule «Montana»). Offerten an Cabaret Cacadou, Luzern.

Zur Eröffnung der umgebauten Brasserie Strauss, St-Honoré 2, Neuchâtel wird noch folgendes Personal gesucht:

**Commis de cuisine
Restaurationstöchter**
sprachkundig
**junge Barmaid
Buffetdame**

Eintritt ca. 25. November 1959. Jahresstellen. Offerten sind zu richten an W. Giger, z. Zt. Haldenstrasse 39, Luzern.

Gesucht per sofort:

2 Commis de cuisine
(tüchtig und arbeitswillig)
2 Serviertöchter
(sprachkundig)

Rechter Lohn und geregelte Arbeits- und Freizeit. — Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Volkshaus, Bern. Telefon (031) 385 91.

Für unsern lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb (Stadt Bern) suchen wir eine tüchtige, sprachkundige

Buchhalterin

für System Ruf (mögl. bilanzsicher), Lohnwesen etc. Vertrauensposten. Geregelte Arbeits- und Freizeit, rechter Lohn und gute Behandlung. — Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre B U 2649 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in neuorientiertes, sehr gut gehendes Passantenhotel-Restaurant (Nähe Bern) fachkundige, versierte

**1. Buffetdame
2 Buffetköcher**
evtl. Praktikantinnen; 2-3 gewandte, flinke **Restaurationsstöchter oder-Kellner
Tochter für Service und Bar**
(eventuell Barmaid-Küchengerin)
Hotel-Sekretärin
(auf 15. November 1959)
**2 Officemädchen
Commis-Pâtissier**

Alles sehr gut bezahlte Jahresstellen, geregelte Freizeit, vorzügliche Verpflegung und Unterkunft. Eintritte nach Übereinkunft ab sofort bis 15. September möglich. Offerten mit Zeugniskopien und Photos erbeten unter Chiffre B B 2662 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hôtel de premier ordre
région Léman**
cherche pour entrée de suite ou à convenir un

directeur

Prière d'adresser les offres manuscrites avec copies de certificats, photo et curriculum vitae et présentation sous chiffre D R 2652 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Allein-
Saaltochter**

gesucht.

Eintritt 1. September. Hotel Terrasse, Lugano.

Gesucht

per sofort oder auf 15. August:

**Küchenmädchen
Küchenbursche
Küchen-Hausbursche**

Offerten sind erbeten an I. Niggli, Hotel Brauerei, Davos-Dorf.

**Gérant-Adjoint
au Comptoir Suisse**

La Cave Vaudoise cherche un

adjoint

capable de suppléer et éventuellement de remplacer le gérant de ses établissements au Comptoir suisse et autres manifestations similaires. Adresser offres détaillées sur les emplois antérieurs et actuels au gérant de la Cave Vaudoise, M. Pierre Falei, Hôtel Belle Vue, Chardonne, jusqu'au 17 août 1959 au plus tard.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meine 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 den feinen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.
JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD, Tel. (064) 3 13 73
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Wiedereröffnung Hotel Hecht, Rheineck

Per Ende September suchen wir qualifiziertes Personal in Jahresstellen, d. h.:

**Berufs-Bufferdame
tüchtige Lingère
Zimmermädchen und für Lingerie
Portier
Restaurant-Küchenmädchen
Küchenbursche
3 Serviertöchter**

für la Restaurant, Deutsch u. Franz. notwendig. Angebote erbeten an Herrn Barbey, Brasserie Friedrich, Vevey.

Gesucht in Stadthotel-Restaurant, Zürich



Chef de service

der Wert legt auf Dauerstelle. Guter Verkäufer, umsichtig, fähig, fleissig, Eintritt 1. September

**Aide de cuisine
und Commis**

Alleinpatissier

jüngerer, Mithilfe am Herd erwünscht. Bitte schriftl. Offerten an W. Rügner, St. Peter, Zürich.

Gesucht

exakte, zuverlässige und selbständige

I. Buffetdame-Kaffeeköchin

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Tagesbetrieb. Eintritt: 1. September oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an Confiserie-Tea-room Himmel, Baden (Aargau), Tel. (056) 23353.

Gesucht

auf 1. September sprachgewandte Schweizerin als

Hotel-Praktikantin

zur Stütze der Hausfrau. Offerten an Hotel Metropol, Bern, Tel. (031) 25021.

Wir suchen

zu baldigem Eintritt

Küchenmädchen

Vorteilhafte Bedingungen. Anmeldungen sind zu richten an Kantonsspital Glarus, Tel. (058) 51522.

Erstklasshotel im Berner Oberland

mit 150 Betten und grossem Restaurationsbetrieb - 10 Monate durchgehend geöffnet - sucht in Dauerstellung (Eintritt Wintersaison 1959/60):

Küchenchef

Als Bewerber kommt nur ein bestausgewiesener Schweizer in Frage, der befähigt ist, eine absolut erstklassige Küche zu führen und über ein ausgeprägtes Organisations-talent verfügt (Stossbetrieb). Er soll ausserdem in der Lage sein, einer Küchenbrigade mit Würde und Takt vorzustehen. Bezahlte Ferien!

I. und II. Oberkellner

Es wollen sich nur sprachkundige, fachtüchtige, im Umgang mit den Gästen zuvorkommende und zur Führung einer grösseren Saal- und Restaurationsbrigade befähigte Schweizer um diese finanziell interessanten Posten bewerben. Bezahlte Ferien! Es besteht die Möglichkeit, dass sowohl der Küchenchef wie der I. Oberkellner ihre direkten Mitarbeiter selbst bestimmen. Handgeschriebene Offerten mit lückenlosen Zeugniskopien unter Chiffre K O 2721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel Graubündens

sucht für Wintersaison:

**Stütze der Hausfrau
Sekretärin
Oberkellner
Aide de cuisine
Barmaid
Glätterin, Lingère
Kondukteur
Portier
Saaltochter
Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E G 2731 an die Hotel-Revue, Basel 2.

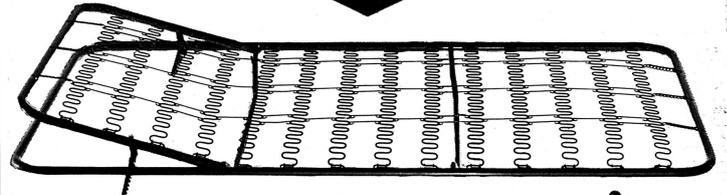
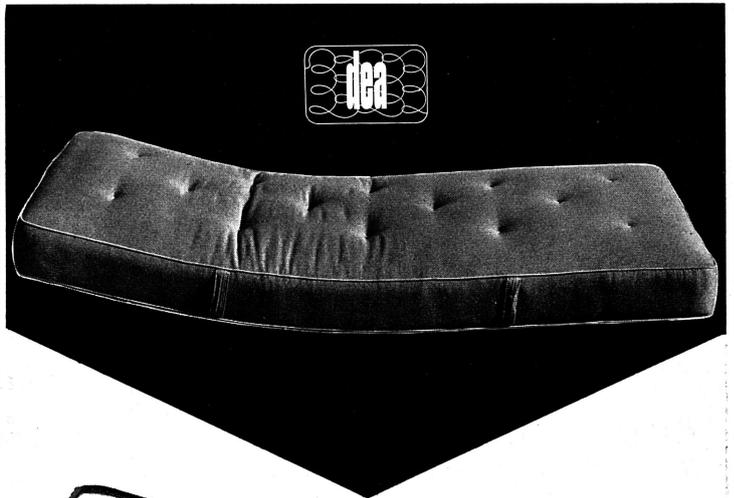
ENGLAND

Gesucht

Zimmermädchen

Jahresstelle in Erstklasshotel, Südküste, Schweizerische Direktion. Gute Konditionen (Einzelzimmer).

Offerten mit Altersangabe und Zeugniskopien an F. Kung, Dudley Hotel, Hove (Brighton).



12,5 kg

wella



Schlafen Ihre Gäste gut?

Zum guten Schlaf gehören Dea-Obermatratzen und Wella-Untermatratzen. Je besser Ihre Gäste schlafen, umso lieber wohnen sie bei Ihnen. Für eine schmiegsame Dea-Matratze, die immer elastisch bleibt, nie hart wird und auf der man nicht schwitzt, sind Ihnen Ihre Gäste besonders dankbar. Für Sie als Hotelier ist es wichtig zu wissen: die Dea-Obermatratze ist ausserordentlich solid und von langer Lebensdauer.

Auch die Embru-Wella-Untermatratze hat ihre grossen Vorteile:

- für den **Gast** ist sie dank des verstellbaren Keils sehr bequem
- für das **Personal** ist sie aussergewöhnlich leicht und staubfrei
- für den **Hotelier** unerhört solid und preiswert im Einkauf

Verlangen Sie Bezugsquellen-Nachweis durch die Embru-Werke, Rütli ZH

Bitte hier abtrennen

COUPON

Gegen Einsendung dieses Coupons schicken wir Ihnen gratis die Broschüre «Schlafen Ihre Gäste gut?». Bitte Coupon ausfüllen und mit 5 Rappen frankiert als Drucksache an die Embru-Werke, Rütli-ZH, senden.

Hotel

Name _____

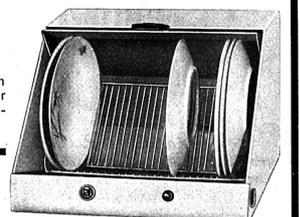
Strasse _____

Ort _____



Calorex der neue Tellerwärmer
sparsam — vorteilhaft.

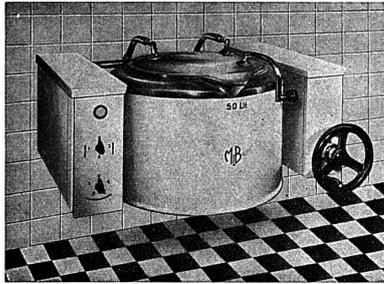
Gleichmässige Verteilung der Wärme im ganzen Apparat durch gesteuerte Luftzirkulation zwischen den Tellern. Regelung der Wärme durch Thermostat. — Leistung: 330 W. — Inhalt: 26 Teller Fr. 215.—; 52 Teller Fr. 380.—.



Verlangen Sie Prospekte unserer elektro-automatischen Fritteusen **frifri**. — Unverbindliche Offerte und Vorführung.

ARO SA LA NEUVEVILLE

Telephon (038) 7 90 91/92.



Küchenanlagen
elektrische
Kippkochkessel
Kippbratpfannen
Wärmeschränke
Backöfen
sparen Zeit und
Geld

Vitamingehalt der Speisen bleibt erhalten, keine Überhitzung möglich.
Verlangen Sie bitte Prospekt Nr. 8 und unverbindliche Beratung.

Max Bertschinger & Co., Lenzburg

Gegr. 1922 Fabrik elektrotherm. Apparate Telephone (064) 8 27 12

Hotel-Sekretärkurse

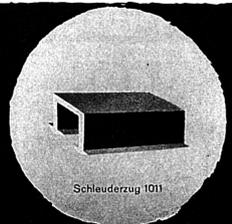
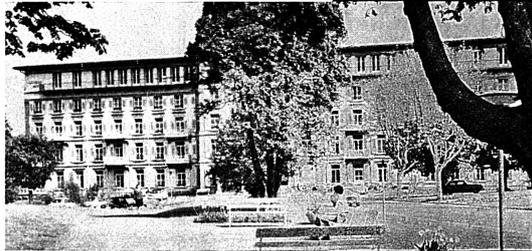
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Individueller Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch **GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.**

Mitglieder!

Berücksichtigt stets bei Euern Einkäufen die Inserenten der Hotel-Revue



die leise, elegante und modernste Vorhangeinrichtung



Wo höchste Ansprüche gestellt werden, wird SILENT GLISS bevorzugt. Es bietet Architekten, Ingenieuren, Bauherren, Tapezierern-Innendekorateuren usw. eine reiche Auswahl von Profilen und Zubehörteilen, womit sie die schwierigsten Vorhangprobleme lösen können.

SILENT GLISS Schleuder- und Schnurzüge sind von genialer Einfachheit und Formschönheit, von erstaunlicher Geräuschlosigkeit (samtweiches Gleiten) und Tragfähigkeit. Die nur 7 mm hohen Schienen sind kaum sichtbar. Einige Profile können nach Belieben gebogen und jeder Form angepasst werden. Mit dem Einschlagwerkzeug CENTER lassen sie sich mühelos, einwandfrei und schnell montieren.

Auszeichnungen: -DIE GUTE FORM- durch den Schweiz. Werkbund (SWB) - Gütezeichen „Q“ (3 x unterstrichen) vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft.

SILENT GLISS finden Sie heute in der ganzen Welt in Wohn- und Geschäftshäusern, Hotels, Spitälern, Eisenbahnen, Flugzeugen und Ozeandampfern.*

Beratung, Prospekte und Handmuster unverbindlich.

F. J. KELLER + CO.
Metallwarenfabrik Lyss
Telephon 032 / 8 43 06

* Das nach neuzeitlichen Gesichtspunkten umgebaute Kurhotel Quellenhof Bad Ragaz wurde mit SILENT GLISS ausgestattet.

Lernen Sie Englisch in England!

Gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführten, kleineren, für Hotelangestellte spezialisierter Privatschule sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch **The Principal Ecole Internationale, Herne Bay, Kent, England.**



29. August
bis
6. September
1959

10. DEUTSCHE BUNDESFACHSCHAU

HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE

IM ZEICHEN DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT

DÜSSELDORF



Nordwestdeutsche Ausstellungs-Gesellschaft m. b. H., Düsseldorf Ehrenhof 4, Telex: 0858 4853 nowea dssd. Telephone 4 40 41

Vertretung in der Schweiz: Handelskammer Deutschland-Schweiz, Zürich Talacker 41, Telephone (051) 25 37 02

Völlig neuartig!

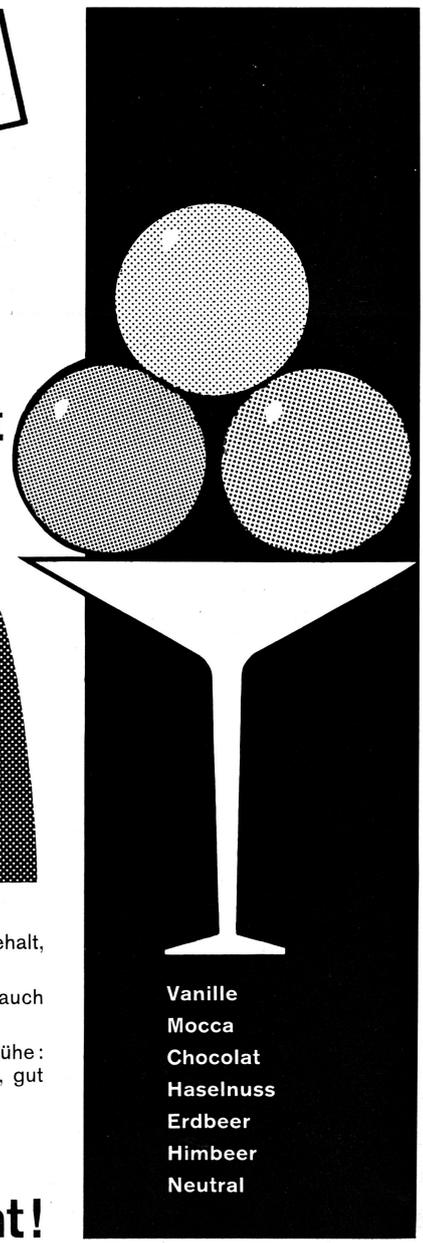
Feinste Glace-Komposition in Trockenform pasteurisiert, homogenisiert

Gelina

- * die vollkommene Glace-Komposition mit Fettgehalt, pasteurisiert und homogenisiert.
- * ergibt eine sämige, feinschmelzende Glace, die auch nach Tagen nicht auskristallisiert.
- * einfach herzustellen — Sie sparen Zeit und Mühe: nur die entzogene Flüssigkeit wieder begeben, gut mischen und gefrieren!

GELINA enthält alles, was eine Glace gut macht!

Haben Sie GELINA noch nicht probiert? Dann schreiben Sie uns. Wir senden Ihnen gratis 1 Originalpaket (wahlweise Vanille, Mocca oder Chocolat) à 500g für 1,5 kg feinste Glace. AG Gattiker & Cie., Rapperswil SG.



- Vanille
- Mocca
- Chocolat
- Haselnuss
- Erdbeer
- Himbeer
- Neutral

Controverse sur le prix des vins rouges du Valais

Au début d'avril, les «Nouvelles Howeg» avaient posé le problème des prix des vins rouges du Valais, prix qui paraissent quelque peu élevés et l'auteur de l'article en question avait proposé un alignement du prix des rouges valaisiens sur les prix des Fendants.

Voici comment il écrivait son argumentation: «En application de ces dispositions, de nombreuses plantations de vins rouges (notamment de Gamay et du nouveau cépage «Pinot de Wädenswil») ont été effectuées au Valais. Ces jeunes vignes ont donné leur premier rendement effectif en 1958 et sont pour beaucoup dans la quantité de cinq millions de litres de vin rouge récoltés dans le canton. Nous nous réjouissons de ce succès, évolution recherchée par le législateur. Il s'agit maintenant d'empêcher qu'une mauvaise politique des prix abuse de la nouvelle situation tout en annulant les avantages de l'effort accompli.

La Dôle a été jusqu'à présent le grand vin rouge du Valais. Son bouquet agréable, la finesse de son goût et son «étouffe» lui ont assuré des amateurs fidèles. Evidemment, le prix relativement élevé de ce produit met la Dôle à la disposition d'un cercle toujours restreint de clients.

Il n'existe pas de cépage «La Dôle». C'est le nom donné, en Valais, à un mélange provenant de Pinot noir et de Gamay. La Dôle, lorsqu'elle n'est pas vendue sous la dénomination «Pinot noir», est donc toujours le mélange cité ci-dessus. Les conditions de ce dernier ne sont pas prescrites. Mais les degrés «Oechsle» du moût ne doivent pas être inférieurs à 85. A notre avis, ces dispositions sont assez vulnérables et pas sans danger.

Au cours des replantations de cépages rouges on a planté surtout des plants Gamay, dont le produit ne pourra pas être vendu en totalité sous la dénomination de «Dôle». On cherche actuellement un nom pour ce «nouveau» vin rouge. Le rendement à l'hectare du Gamay est bien supérieur à celui du Pinot noir. Il est à peu près le même que pour le Fendant. Au pressoir, la quantité de jus pour le gros grain de Gamay dépasse de loin celui, plus petit, du Pinot noir. Ce sont sans doute ces rendements supérieurs au point de vue quantité qui se trouvent à l'origine de la préférence donnée par les vignerons aux nouvelles plantations des cépages de Gamay.

Dans ces conditions nous estimons que le vin rouge du Valais doit se placer également en ce qui concerne son prix, sur le niveau du Fendant. Alors sa vente — dans le cadre d'une politique de prix

respectée à tous les échelons depuis la production jusqu'à la vente au détail dans les restaurants — serait assurée sans aucune difficulté.

Nous aurions un vin rouge suisse, comparable au point de vue qualité à un Beaujolais de qualité moyenne, pouvant entrer en compétition aussi avec un «Magdalener» du Tyrol. Son prix pourrait se maintenir à la hauteur de ces deux vins d'importation.

En donnant suite à notre revendication, le nouveau vin rouge du Valais, grâce à une propagande appropriée — nous n'en doutons pas — aura un débouché assuré par un grand nombre de clients aimant ce produit.»

La grande coopérative viticole «Provins» estime de son côté, que les conclusions des «Nouvelles Howeg» concernant les prix des vins rouges du Valais ne sont pas probantes, et, dans une lettre, ouverte elle répond entre autres ce qui suit:

«Nous avons pris connaissance avec intérêt de votre article publié dans la revue «Nouvelles Howeg» du 8 avril et dans lequel vous arrivez à la conclusion que le vin rouge du Valais devrait être traité, en ce qui concerne les prix, au même niveau que le Fendant.

Si nous sommes d'accord qu'un rapprochement des prix entre les rouges et le Fendant doit être envisagé, nous estimons qu'une parité complète ne serait pas indiquée et cela pour les raisons suivantes:

1° Le rendement des rouges pris dans l'ensemble de la production reste toujours inférieur au Fendant. Certaines sélections de Gamay présentent certes des rendements équivalents sinon supérieurs aux Chasselas. Nous ne pensons pas, par contre que cette comparaison tienne encore pour des sélections également poussées dans ces deux cépages. D'autre part, il ne faut pas perdre de vue les bonnes sélections de Gamay n'apparaissent que dans les plantations tout à fait récentes et que les vignes plus anciennes ont une productivité nettement plus faible. En outre, les rouges du Valais contiennent une certaine proportion de Pinot qui n'atteint pas 85° Oechsle et dont le rendement à l'unité de surface est nettement inférieur au Fendant.

2° Le rendement des rouges en vin clair par 100 kilos de vendange est de son côté, inférieur au Fendant d'environ 3%. La station fédérale de Lausanne indique, en ce qui concerne les Fendants, une teneur moyenne en rafles de 3,83% alors que celle-ci est pour les Gamay, selon un contrôle fait par la même station, dans nos caves de 4,97%.

3° La vinification en rouge est plus coûteuse. Il faut en effet prévoir des vases spéciaux pour le cuvaage, procéder à l'égrappage du raisin, effectuer chaque jour des remontages pendant la fermentation et procéder ensuite au décuvage des marcs, opération qui n'est pas exempte de risques. En outre, les rouges sont plus sensibles aux altérations et nécessitent une plus grande vigilance.

Il résulte donc qu'un alignement du prix des rouges sur celui du Fendant ne serait pas justifié. En admettant le principe d'un rapprochement des prix, nous pensons que l'on devrait s'en tenir soit à la position des Johannisberg ou à une position intermédiaire entre le Johannisberg et le Fendant.

Provins

Comme on le voit, la question n'est certainement pas facile à trancher, mais l'on souhaite, dans l'intérêt même de la consommation du vin et des consommateurs, que l'on trouve des normes permettant aux vins rouges du pays de concurrencer les vins rouges étrangers en matière de prix également. Ce serait une erreur — que l'on commet d'ailleurs dans de nombreuses autres branches — que d'alléger des prix sur la production des vignes qui ont le plus mauvais rendement ou sur ceux des vigneron qui travaillent dans les conditions les plus difficiles. Le véritable rôle des coopératives ne devrait-il pas être de procéder aux compensations nécessaires dans ce domaine aussi?

Quand on livrait le cidre à Berne

Jadis, au temps où l'auteur de ces lignes fréquentait l'école d'agriculture aux environs de Berne, une tâche spéciale lui avait été confiée. Il était chargé de la surveillance de la cave des cidres et était autorisé à chercher en tout temps à la direction la clef ouvrant la porte sur les profondes voûtes souterraines. Toutes les deux ou trois semaines — en été du moins — il y avait un jour de fête tout particulier, lorsque l'un des supérieurs assumant la distribution des vignes venait annoncer: «Aujourd'hui, vous irez livrer du cidre à Berne».

Le matin, avec l'aide d'un camarade, nous remplissions 8 à 10 petits tonneaux de cidre; pas tous de la même cuve, bien sûr! Dans ce temps déjà le service des clients n'était pas un vain mot et le chef de la cave était très au courant des goûts particuliers de chacun de ses clients bernois. Avant midi, les tonneaux remplis étaient chargés et bien fixés sur un char. Puis, il fallait mettre ses habits du dimanche. A peine la dernière bouchée du dîner était-elle avalée que «Cori», le cheval de trait, était attelé pour nous conduire à Berne dont il connaissait la route et les arrêts aussi bien que le jeune cocher.

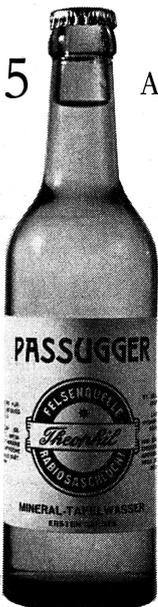
Nos clients d'il y a 40 ans, qui étaient-ils? Pas seulement des restaurateurs de la basse-ville et de la banlieue, ou des ouvriers. Non, bien au contraire. Lors de chaque voyage, nous passions régulièrement chez feu le directeur de la Section de l'Agriculture et chez un Conseiller d'Etat bien connu (qui vit encore!), et échangeons le tonneau vide contre un plein. Deux professeurs, l'un à l'Université, l'autre au Gymnase, ainsi qu'un médecin étaient également de fidèles clients. Nous nous arrêtions aussi chez quelques patriciens bernois, dont le nom était précédé d'un petit «de», qui en plus du fût de Valdois ne manquaient pas d'avoir leur tonneau de cidre «pour la semaine».

Avec le temps, la mode des petits tonneaux de cidre a disparu et je ne crois pas que la dite école d'agriculture doive encore atteler son cheval pour livrer le cidre à Berne. Les exigences toujours plus grandes des consommateurs ont aussi été prises en considération dans le domaine des jus de fruits. Tout un choix est actuellement à disposition, en bouteilles proprement remplies et étiquetées: jus de fruits entièrement ou partiellement fermentés, jus de pommes et poires mélangés et des cidres provenant de sortes spéciales de pommes, et même des jus «champagnisés». Les harasses OP de bouteilles ont remplacé les tonneaux.

En 1960: Festival international de TV à Montreux

Un communiqué annonce que la ville de Montreux se propose d'organiser en 1960 un festival international de télévision des arts et des sciences. Il aura un double objectif; le concours sera complété par une foire commerciale d'appareils de TV. Les organisateurs comptent sur la participation des grandes entreprises de TV publiques et commerciales du monde entier. Des prix récompenseront les meilleurs programmes culturels, scientifiques, éducatifs et commerciaux présentés au festival. Un insigne spécial à l'effigie de Byron symbolisera l'événement.

5 Argumente für Passugger!



Passugger Heilquellen AG
Telephon 081 - 2 36 68

1. Passugger ist gut. Es erfrischt und mundet köstlich.
2. Passugger ist bekömmlich. Es kaltet nie und enthält nur wenig Kohlensäure.
3. Passugger ist gesund. Es ist reich an Mineralien wie kein zweites Tafelwasser.
4. Passugger ist quellfrisch. Es wird durch die grünen Flaschen vor jeder Veränderung geschützt.
5. Passugger Theophil wird als bestes Tafelwasser der Schweiz anerkannt. Passugger Ulricus, ohne Kohlensäure, ist selbst den berühmten Quellen von Vichy, Faschingen und Selters an Mineralgehalt ebenbürtig.



Personal-Mangel?



Da gilt's, Zeit zu sparen, wo man nur kann!

Rasch geht das Zubereiten von Salat-Saucen und anderen Saucen mit Knorr Aromat.

Denn Knorr Aromat ist eine fertige, vollständige und in sich abgestimmte Trockenwürze, ideal auch für Fleisch, Fisch, Gemüse, Eierspeisen, Teigwaren und Pilze.

Knorr
AROMAT
das Universal-Würzmittel für die moderne Grossküche!

beaux et forts
Verres
BUHECKER
Gläser
so schön, so stark

BUHECKER CO. EXCELSIORWERK LUZERN

Fachecke - Rubrique professionelle

Kühlhaltung und Gefrierung von Lebensmitteln

Alte Methoden der Lebensmittelkonservierung werden in den USA abgelöst durch modernste Verfahren

Gefrorene und tiefgekühlte Lebensmittel machen einen immer grösseren Anteil unserer täglichen Nahrung aus. — Die Kühlhaltung wurde schon im Altertum als erfolgreiches Mittel zur Konservierung angewandt. Heute besitzen die modernsten Verfahren auf diesem Grundprinzip der Erhaltung von Lebensmitteln.

Für Hausfrauen, Restaurants, Hotels, Lebensmittelhändler usw. ist es von immer grösserer Bedeutung, die genaue Zeitdauer zu kennen, wie sich derart konservierte Lebensmittel aufbewahren lassen, ohne dass eine Veränderung an Qualität, Geschmack und Aussehen eintritt. Dies ist sowohl aus gesundheitlichen Gründen wie zur Erhaltung des appetitregenden und kauffördernden Anblicks der Speisen notwendig.

Grosser Unterschied bei den einzelnen Lebensmitteln

Eiskühlung und Gefrierenlassen sind die Zauberworte, die zu einer Verminderung der Verluste an Gemüsen, Obst, Fleisch usw. führen. Es hat sich beispielsweise herausgestellt, dass eisgekühlter Mais nur 3,5 % seiner Duftstoffe im Zeitraum von 24 Stunden verliert, während in der gleichen Zeit Mais, der nicht gekühlt aufbewahrt wird, 50 % einbüsst.

Ebenso bleiben in der Kälte die Vitamine besser erhalten. Spargel z. B. verliert etwa 40 % seines Gehaltes an Vitamin C innerhalb 24 Stunden unter gewöhnlichen Aufbewahrungstemperaturen gegenüber einem Verlust von nur 14 % im eisgekühlten Zustand. Spinat verliert 31 % seines Gehaltes an Vitamin C in einem Tag bei gewöhnlicher Raumtemperatur, gegenüber einem Verlust von nur 9 % bei Eiskühlung.

Im wesentlichen hängt die Erhaltung der Qualität der Lebensmittel von zwei Dingen ab. Erstens von der Temperatur der Aufbewahrung und zweitens von der Art der gekühlten Lebensmittel. Mais lässt sich beispielsweise schadlos zwei Jahre lang bei -18° aufbewahren, während sich gefrorene Wurst bei derselben Temperatur nicht länger als vier bis sechs Monate hält.

Die folgende Liste beruht auf Angaben des amerikanischen Landwirtschaftsministeriums. Mit Hilfe langwieriger Versuche gelang es, eine sichere Statistik über die Haltbarkeit der verschiedenen Lebensmittel aufzustellen. In der Liste sind Vertreter der verschiedenen Lebensmittelgruppen enthalten.

Bemerkenswert ist der erhebliche Unterschied, der in der Dauerhaftigkeit der Lebensmittel durch relativ geringe Kältegrade herbeigeführt wird.

Ungefähre Aufbewahrungsmöglichkeit für gefrorene Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen

Lebensmittel	Temperatur		
	-12° Monate	-18° Monate	-23° Monate
Huhn, Inneres	1	3-5	8-10
Brathuhn	4	8-10	12-15
Schweinswurst	2	4-6	8-10
Schweinsbraten	4	8-10	12-15
Rinderbraten	6-8	16-18	18-24
Lamm	5-7	14-16	16-18
Hummer	3-4	8-10	10-12
Gekochte Shrimps (Krabben)	3-4	8-10	10-12
Rohe Shrimps	6	12	16-18
Fette Fische	4	6-8	10-12
Magere Fische	6	10-12	14-16
Pilze	3-4	8-10	12-14
Maiskolben	4-6	8-10	12-14
Spargel	4-6	8-12	16-18
Bohnen	4-6	8-12	16-18
Rosenkohl	4-6	8-12	16-18
Erbsen, Blumenkohl, Broccoli, Spinat, Lima- bohnen	6-8	14-16	24 u.m.
Rüben, Kürbis, Mais, Karotten	12	24	36 u.m.
Pfirsiche in Pappkarton	3-4	8-10	12-14
Apfelrosen in Pappkarton	3-4	8-10	12-14
Pfirsiche bei Zusatz von Ascorbinsäure	6-8	18-24	24
Apfelrosen bei Zusatz von Ascorbinsäure	6-8	18-24	24
Himbeeren, rein	6-8	12	18
Himbeeren, mit Zucker oder Sirup	8-10	18	24
Geschnitte Erdbeeren	8-10	18	24

Kältetrocknung von Fleisch

Das Verfahren der Kältetrocknung (freeze drying) von Fleisch wird zur Zeit namentlich im Quartermaster Food and Container Institute der amerikanischen Armee studiert. Dabei wird das Fleisch oder Fleischprodukt erst gefroren und dann in einem starken Vakuum ausgesetzt. Bei diesem Verfahren ergibt sich ein Produkt von geringem Gewicht, das im Aussehen dem Original ähnelt, aber keine besondere Kühlung erfordert. Nach den Ausführungen von Dr. M. C. Brockmann vom Quartermaster Food and Container Institute ist die Methode prinzipiell dieselbe wie bei der Erhaltung von Blutplasma und Antibiotika.

Die Hauptschwierigkeit dieses sonst günstig bewerteten Verfahrens scheint vorläufig der Kostenpunkt zu sein. Es verursacht schätzungsweise 11 Cents Kosten pro Pfund Fleisch oder Fleischprodukte. Armour Wilson & Co. haben Pilotfabriken

eingerrichtet, um die Methode für Armeezwecke zu verwenden. Zur Konservierung von Shrimps wird das Verfahren bereits angewandt, eine ähnliche Methode mit weniger starkem Vakuum dient zur Konservierung von kondensierter Milch.

Panierte Fleischstücke, gefroren, zum Verkauf

Neuerdings kann man in Supermarkets und an Stellen, wo vorgepacktes Fleisch verkauft wird, panierte Schnitzel und andere panierte Fleischstücke kaufen.

Diese für grosse Betriebe wie für individuelle Haushaltungen zweckmässige Methode wurde von Armour and Company eingeführt. In der Stunde werden auf automatischem Wege bis zu 1000 Pfund Fleisch in Portionen hergestellt; jede wiegt 4 Unzen (1 Unze entspricht etwa 29 g). Die Fleischstücke werden zuerst automatisch mit einem «batter»-Teig versehen und dann paniert (breaded). Kalbs- und Schweinschnitzel, knochenlose Schweinskoteletten und Kalbs-Steaks werden paniert geliefert. Die automatische Panierung weiterer Fleischstücke ist in Vorbereitung.

Die ursprüngliche Idee war, für den Küchenbetrieb in Hotels, Restaurants und Anstalten bequem verwendbare Fleischgerichte zu liefern, gefroren und bereits panierte Einzelstücke, mit deren Hilfe sich die Planung und Vorbereitung der Mahlzeiten vereinfachen lässt. Der Küche bleibt die Arbeit des Schneidens, Wiegens und Panierens der Fleischstücke erspart.

Die neue Methode hat noch andere Vorteile. Es gibt bei der Zubereitung keine Abfälle, da jede Fleischportion unverändert gekocht und serviert werden kann; es gibt kein überschüssiges Fett, das zu entfernen ist. Man braucht vor der Zubereitung keine grossen Fleischstücke auf Vorrat zu lagern. Die Grösse der verarbeiteten Portionen und die Kosten lassen sich vereinfachen — es gibt keine Verluste durch zu grosse Portionen und keine Verunstaltung durch zu kleine.

Das Auftauen des gefrorenen Fleisches

In modernen amerikanischen Haushalt wird immer mehr Fleisch in gefrorenem Zustand aufbewahrt. Es handelt sich nicht nur um den «freezer», der auf dem Lande eine grosse Rolle spielt, wo Fleisch nicht so leicht täglich zu beschaffen ist wie in der Stadt. Im Freezer werden grosse Fleischmengen auf Monate eingelagert.

Es kommen vielmehr die modernen grossen Eisschränke (electric refrigerators) in Betracht. Sie sind so geräumig, dass sie reichlich Platz für 50 und 70, selbst 100 Pfund gefrorenes Fleisch bieten. Aber wie wird dieses Fleisch am besten aufgetaut, ehe es zur Verwendung gelangt? Ergeben sich nicht durch rasches oder unsachliches Auftauen unwillkommene Änderungen im Geschmack und der Verträglichkeit des Fleisches?

Dr. Faith Fention von der Cornell Universität hat diese Probleme neuerdings einer gründlichen Untersuchung unterzogen. Es haben sich dabei bemerkenswerte Resultate ergeben.

Erst wurde zunächst die Erfahrung, dass Fleisch, das aufgetaut wurde, rascher gar wird als solches, das in gefrorenem Zustand in den Kochtopf oder die Bratpfanne gelegt wird. Die Koch- und Bratzeiten für aufgetautes Fleisch sind dieselben wie für frisches Fleisch.

Auftauen von Fleisch im Eisschrank oder bei Zimmerwärme?

Für die Weiterverarbeitung ist es gleichgültig, ob das gefrorene Fleisch in den Abteilungen des Eisschranks oder herausgenommen in der Küche aufgetaut wird.

Allerdings ist die Zeit, die zum Entfrosten erforderlich ist, nicht in beiden Fällen dieselbe. Im Eisschrank herrscht gewöhnlich eine Temperatur von 4 bis 10 Grad C. Dabei brauchen Steaks von normaler Dicke etwa zwölf Stunden zum Auftauen; bei kleineren Braten rechnet man zum Auftauen pro Pfund drei bis vier Stunden. Als grosser Braten wird ein solcher von mehr als fünf Pfund betrachtet. Wie geht das Auftauen bei normaler Raumtemperatur (21 bis 29°) vor sich? Man muss damit rechnen, dass Steaks von normaler Dicke etwa zwei bis drei Stunden zum Auftauen brauchen; ein solches «normaldickes» Steak ist 2,5 cm dick. Bei kleinen Braten muss man pro Pfund ein bis zwei Stunden Auftauzeit rechnen, bei grossen Braten bis drei Stunden pro Pfund.

Erst dann ist das gefrorene Fleisch vollkommen aufgetaut. Wenn das Fleisch aufgetaut ist, wird es zweckmässigerweise sofort gekocht, damit nicht unnötig Saft verloren geht.

Der Vorgang des Auftauens von Fleisch lässt sich durch die Verwendung eines elektrisch betriebenen Ventilators beschleunigen. Manche Sachverständigen wollen zwar von diesem Verfahren nichts wissen. Nach ihrer Auffassung entstehen beim Ventilieren zwei Nachteile: erstens werden nicht alle Teile des Fleisches gleich rasch aufgetaut, zweitens geht dabei übermässig Saft von der Aussenseite des Fleischstückes verloren.

Auch wird vom Auftauen des gefrorenen Fleisches unter laufendem Wasser strikte abgeraten: Fleisch hat die Eigenschaft, Wasser aufzunehmen.

Fleisch, das bei Raumtemperatur aufgetaut worden ist, sollte nicht noch einmal gefroren werden. Dagegen kann Fleisch, das auf kurze Zeit zum Auftauen im Eisschrank lag, ohne Schaden nochmals tiefgekühlt werden.

Gefrorene Fruchtsäfte

Frischer Orangensaft wird seit einigen Jahren mit seinem vollen Gehalt an Wasser in den Zentren der Orangenerzeugung direkt in gekühltem Zustand versandt. Er wird von dem Milchlieferanten — mit der Zustellung der Morgenmilch — ins Haus gebracht. Seit 1950 wird Orangensaft zum Zweck der Konservierung ultraviolett bestrahlt und dann gekühlt.

Vorher schon, 1946, wurden gefrorene Orangensaft-Konzentrate eingeführt. Sie gewannen im Lauf der Jahre sehr an Popularität. Auch in andern Kon-

tinentalen werden Fruchtsäfte in gefrorener Form vertrieben.

Wenig bekannt ist es aber, dass jetzt auch Apfelsaft in gefrorener Form zur Verfügung steht. Die moderne Herstellungsart basiert auf einer alten Überlieferung. Die Bewohner von New England haben seit Urzeiten einen hausgemachten «apple-juice» (Apfelranntwein) auf ihre ganz besondere Weise hergestellt. New England — das ist der nordöstliche Teil der Vereinigten Staaten, eine Gegend mit scharfem Winter. Die Bewohner dieser Gegend stellten in der kalten Jahreszeit ein Fass mit fermentiertem Apfelsaft ins Freie und liessen es dort gefrieren. Das ist eine durchaus zuverlässige Methode, denn der Winter in New England ist von jeher als sicherer Kältespender bekannt.

Neue Zeiten, neue Methoden! Und in unserer Zeit können gefrorene Lebensmittel und Fruchtsäfte braucht man sich nicht auf die Strenge eines New England-Winters verlassen. So haben neuerdings amerikanische Apfelbauzüchter die Idee der gefrorenen Fruchtsäfte aufgegriffen. Sie stellen jetzt gefrorenen Apfelsaft her und erheben sich davon einen Ausweg aus dem Dilemma der Überproduktion.

Es zeigte sich rasch, dass diese Apfelerzeugnisse vom Fruchtsafttrinkenden Publikum wohlwollend aufgenommen wurden. Sogar Weinliebhaber wollten mit Bestimmtheit, dass gefrorener Apfelsaft trotz der notwendigen technischen Vorbereitungen nichts von seinem feinen Geschmack und dem zarten Duft des Naturproduktes verloren hat.

Von einer Gruppe Apfelbaumzüchtern im New England-Staat Massachusetts wurde ein gefrorenes Apfelsaftkonzentrat hergestellt, das wenig Raum einnimmt. Zum Trinken wird es mit dreiviertel Wasser oder kohlensäurem Wasser gemischt, je nach dem individuellen Geschmackstrinken. Diese Mischung erwies sich als gleichwertig mit frischem Apfelsaft im Hinblick auf den Gehalt an Duftstoffen wie an Vitaminen.

Die Frage ist trotz der bisherigen Erfolge noch nicht endgültig entschieden, ob es dauernd gelingen wird, das Käuferpublikum in grossem Massstab an dem regelmässigen Konsum von gefrorenem Apfelsaft zu interessieren und es daran zu gewöhnen. Den neuen Anlagen zur Erzeugung von gefrorenem Apfelsaft stehen hinreichend technische Möglichkeiten zur Verfügung, um mindestens den größten Teil von New Englands grosser jährlicher Apfelernte zu verwerten. Es sind das ungefähr acht Millionen Bushel pro Jahr, aus denen sich 64 Millionen Gallonen Apfelsaft gewinnen lassen (1 Gallone ist etwas weniger als 4 Liter).

Bisher wurde in den Vereinigten Staaten süsser Apfelsaft hauptsächlich im Herbst und Winter getrunken. Thanksgiving, ein grosse Erntedankfest im November, und Weihnachten waren die Hauptgelegenheiten für den Massenverzehr von eisgekühltem Apfelsaft (Süssmost). In der heissen Jahreszeit wurden andere eisgekühlte Fruchtsäfte bevorzugt. Die Ausdehnung des neuen Verfahrens, Apfelsaft in gefrorenem Zustand herzustellen, würde den Konsum von frischem Apfelsaft über das ganze Jahr hin möglich machen und einen enormen Aufschwung für den Konsum von Apfelsaft und die Verwertung von Äpfeln überhaupt bedeuten.

Gefrorene Erdbeeren

Gefrorene Früchte sind eine Form der Obst- und Gemüsesorten-Konservierung, die sich sprunghaft ansteigernd Beliebtheit erfreut. Unter ihnen sind gefrorene Erdbeeren seit einer Reihe von Jahren der ausgesprochene «bestseller». Im vergangenen Jahr waren nicht weniger als ein Drittel sämtlicher gefrorener Früchte in den USA Erdbeeren. Insgesamt wurden im Vorjahr über 250 Millionen Bushel, also gefrorene Erdbeeren, gekauft. Sie stehen weit an der Spitze aller konsumierten gefrorenen Obst- und Beerenarten. Erheblich dahinter kommen rote Sauerkirchen an zweiter Stelle, mit einem Jahresumsatz von 120 Millionen Pfund.

Warum sind gefrorene Erdbeeren so beliebt? Der Hauptgrund ist wohl der, dass sie in gefrorenem Zustand den frischen Erdbeeren weit ähnlicher sind als Erdbeeren, die in Büchsenform konserviert werden. Das gilt für Duft, Geschmack und Aussehen.

«Consumers Union» hat vor einiger Zeit 44 verschiedene Arten gefrorener Erdbeeren einer genauen Untersuchung unterzogen. Dies ist eine Organisation, die Gegenstände des täglichen Bedarfs einer objektiven Untersuchung auf Qualität, Zusammensetzung, Übereinstimmung mit Anpreisung und Propaganda, Preiswürdigkeit usw. unterzieht, und die im grösseren Einfluss beim kaufenden Publikum geniesst. Die Untersuchung ergab, dass gefrorenen geschichtene Erdbeeren, die zurzeit bei den Konsumenten beliebter sind als ganze gefrorene Erdbeeren.

Für die Beschaffenheit der verkaufsfreien Erdbeeren wurden vom US Department of Agriculture Standardwerte ausgearbeitet. Danach müssen alle Erdbeeren richtig reif sein, sie müssen von Stielen und anderen Grünteilen befreit, gewaschen und der Gasse nach sortiert sein.

Für die Grade-A-Gruppe der gefrorenen Erdbeeren wurde von Consumers Union (CU) ausserdem verlangt, dass sie von leuchtend roter oder rosa Farbe sein müssen, dass keinerlei Blätter und Stiele zurückbleiben und dass die Früchte zum grössten Teil von fleischiger und fester Beschaffenheit seien. 25 von den untersuchten Erdbeersorten konnten in Gruppe A eingereiht werden.

15 weitere Arten von gefrorenen Erdbeeren wurden in die Gruppe B eingereiht; die Farbe dieser Gruppe war nicht so schön und so einheitlich, die Früchte waren mehr rötlichbraun. 4 Arten schliesslich wurden als «nicht annehmbar» bezeichnet. Ihr Duft oder ihre Farbe waren nicht einwandfrei oder die Erdbeeren nicht fest, sondern weich und schwammig.

Die besondere Behandlung von gefrorenen Erdbeeren

Den Erdbeeren wird zwecks Konservierung vielfach Zucker zugesetzt. Ein 1/2-Pfund-Paket gefrorener Erdbeeren besteht im allgemeinen aus drei Teilen Erdbeeren und einem Teil Zucker. Der Zuckerzusatz ist auf der Etikette der Packung vermerkt.

Die Preise der gefrorenen Erdbeeren sind verschieden, je nach der Marke und dem Detailgeschäft, in dem sie ausgelegt sind. Die von CU untersuchten Arten bewegten sich im Preis zwischen 36 und 66 Cents pro Pfund.

Die zu Gefrierzwecken verwandten Erdbeeren bedürfen besonderer Behandlung. Sie müssen möglichst schöne Exemplare sein. Wo es irgend möglich ist, werden sie schon am frühen Morgen gepflückt, solange die Frucht noch kühl von der Nacht ist. Während des Pflückens werden bereits



Wagons-Lits führt «Expressplateau» ein
Die neuen «Expressplateaus» der Wagons-Lits werden ausserhalb der Menüs im Abteil serviert; Kosten (trockenes Gedeck) 550 Iffr., d. h. rund 4.80 Sfr. Sie sind offensichtlich den «Luftfahrtsnacks» entlehnt und enthalten keine warmen Speisen.

alle Stiele und Grünteile entfernt. Ehe sie gefroren werden, werden sie nochmals daraufhin geprüft, dass nur anscheinliche und unversehrte Beerenexemplare zur Verwendung gelangen. Die Erdbeeren werden sofort zur Verpackungsstelle gebracht; dabei muss sorgfältig vermieden werden, sie irgendwie der Sonne auszusetzen. Nunmehr werden sie gewaschen und von den letzten Resten von Sand und Erde befreit, was entscheidend hilft, die Möglichkeit der Schimmelbildung auf dem Transport auszuschalten. Gewöhnliche frische Erdbeeren werden in Kühlwagen transportiert; die Früchte kommenschon vorgekühlt in den Transportwagen.

Man vernimmt oft die Behauptung, dass gefrorene Früchte das Beste vom Besten seien — und man könnte es bestätigen, wenn man die Sorgfalt der Vorbereitung, Behandlung und Verpackung verfolgt. Nur das Beste, das Rascheste, das Sorgfältigste wird jeweils gewählt.

Erdbeeren sind bekanntlich reich an Vitaminen, namentlich an Vitamin C. Davon geht auch beim Gefrieren der Beeren nichts verloren.

Wie alle gefrorenen Früchte halten sich tiefgekühlte Erdbeeren vorzüglich, wenn sie in sachgemässiger Weise aufbewahrt werden. Bei den niedrigen Temperaturen der «freezer» können sie monatelang in vortrefflichem Zustand bleiben. Um ein Höchstmass an Farbe, Geschmack und Beschaffenheit zu behalten, ist es zweckmässig, die gefrorenen Erdbeeren in ihrer Originalpackung aufzutauen und in noch kaltem Zustand auf den Tisch zu bringen.

Teppiche in amerikanischen Hotels

Wie aus einem interessanten Bericht des Carpet Institute of America hervorgeht, ist die Verwendung von Teppichen im amerikanischen Hotelgewerbe seit dem Krieg unerwartete Fortschritte gemacht, und das, obwohl neben dem Linoleum auch die modernen Plastikfliesen als neue, starke Konkurrenz erschienen sind. Ausserer gesagt, hat sich der Teppich erst seit dem Jahre 1951 durchgesetzt, d. h. seitdem die Teppichwebereien sich nach langem Zögern entschlossen, die Teppichwolle durch synthetische Chemiefasern zu ersetzen.

Teppichwolle ist seit dem Krieg immer rarer geworden, teils weil frühere Lieferländer wie China und Tibet unzugänglich geworden sind, teils weil sie ihre Schafzucht verbessert haben und nun statt der Teppichwolle Kleiderwolle erzeugen. Im Jahre 1951 erreichte die Teppichwolle den Rekordpreis von 2.30 \$ je lb, und damit begann sich die Teppichindustrie auf die neuen Chemiefasern umzustellen. Wenn auch heute die amerikanischen Teppichfabriken noch immer 52 % ihres Faserbedarfes in Form von Wolle bestreiten, so macht doch die Verwendung von Chemiefasern in der Teppichweberei rasche Fortschritte, da sie erstens mottensicht, ferner längere Lebensdauer besitzen, und oben-dreien längst nicht so leicht verschmutzen wie Teppiche aus reiner Wolle.

Für die amerikanischen Hotels werden die Teppiche als Fussbodenbelag deshalb immer wichtiger, weil die Hotelgäste immer grösseren Wert auf Ruhe legen, und dafür sind Teppiche am besten geeignet, denn sie dämpfen den Schall am stärksten. Die neuen Chemiefasern gestatten, ganz neue Farbnancen zu verwenden, wie sie die reinen Wollteppiche nie erzeugen können. Der Zeitpunkt ist nicht mehr fern, da in allen amerikanischen Hotels als Bodenbelag ausschliesslich Teppiche aus reinen Chemiefasern verwendet werden. D.



„Kalt“ Wand oder „warme“ Wand?

Nicht nur fürs Auge wirkt die unbekleidete Wand „kalt“, sie ist tatsächlich kälter und zwar um 1/2 Grad. Das spürt Ihre Hand, wenn Sie sie auf eine gestrichelte und dann auf eine mit Salubra tapezierte Wand legen. Die bessere Wandisolierung durch Salubra schützt auch vor Haarrissen im Verputz und vor Flecken bei Kondenswasser. Auch zwischen kalten und warmen Raumfarben können Sie wählen, denn das Salubra-Sortiment ist reichhaltig und stets neuzeitlich.

Salubra
die Tapete mit der 5-jährigen Garantie absolut lichtecht wirklich waschbar desinfizierbar
SALUBRA A.G. BASEL

BIRDS EYE empfiehlt
Die herrlichen, tiefgekühlten **Orangen- und Grapefruitjus** sind im Aroma wie frisch ausgepresst!
Für das Gastgewerbe ein Schlager, da besonders preisgünstig!
BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

Einige Winke für die Aprikosenverwertung

Die Aprikosenernte ist auch dieses Jahr wieder sehr gross. Darum möchte ich jede Hausfrau ermuntern, für ihre Lieben etwas von diesen herrlichen Früchten einzumachen. Mit dem Heisseinfüllen ist dies ja so einfach und rasch gemacht, und die eingemachten Früchte schmecken im Winter noch wie frisch!

Ich verwende dafür mit Vorliebe Bülächerflaschen und jetzt auch die neuen Bülächer Universal-Gläser, die speziell zum Heisseinfüllen geschaffen sind.

Die Gläser müssen gut vorgewärmt werden und während des Füllens im heissen Wasser stehen bleiben.

Ich mache einen Zuckersirup (Aprikosen benötigen sehr viel Zucker). Wenn dieser kocht, gebe ich soviel gewaschene und entsteinte Früchte in die Pfanne, dass nicht zu viele aufeinanderliegen. Sobald diese zu kochen beginnen, fülle ich die Früchte mit dem praktischen Bülächer Kochlöffel ohne Saft bis ca. 1 cm unter den Flaschenrand in die gut vorgewärmten Flaschen ein, fülle mit kochendem Saft randvoll und verschliesse sofort. Um das Zerfallen der Früchte zu verhüten, fülle ich die grossen Gläser in zwei Malen ein, und zwar gebe ich zuerst nur die Hälfte der für ein Glas nötigen Früchte in die Pfanne, erhitzte und fülle ein wie oben angegeben. Hernach lege ich die andere Hälfte der Früchte in den kochenden Sirup und beendige das Einfüllen wie gewohnt. Bei diesem Einfüllen in zwei Malen muss die Flasche im heissen Wasser stehen bleiben, und nach dem ersten Einfüllen sofort mit dem Glasdeckel zugedeckt werden. Auf diese Art und Weise bleiben mir die Früchte immer schön und ich kann sie auch im Winter noch sehr gut für Kuchen brauchen.

Für das Heisseinfüllen verwende ich nur schöne Früchte. Aus den weniger schönen mache ich Konfitüre, und zwar fülle ich auch diese kochend in die Bülächer Flaschen mit Glasdeckelverschluss ein. Ich erspare mir mit dieser Methode viel Ärger und Arbeit. Die Konfitüre trocknet mir nie mehr ein, sie bleibt frisch und behält ihr Aroma ausgezeichnet. Die Konfitüre wird wie gewohnt zubereitet, das heisst ich zerkleinere die Aprikosen, koche sie mit 700-1000 Gramm Zucker auf starkem Feuer, unter ständigem Umrühren, und fülle sie dann kochend in die gut vorgewärmten Flaschen bis auf 1 cm vom Rand ein. Den kleinen Leerraum fülle ich noch mit kochendem Wasser auf und verschliesse sofort.

Wer einmal Konfitüre heiss eingepfüllt hat, der bleibt bei dieser vorteilhaften Einmachart.

Büchertisch

100 Jahre Kursaal Interlaken

Im Sommer 1859 wurde der Kursaal Interlaken eröffnet. Der in der ganzen Welt bekannte Mittelpunkt des Kurorts kann also seinen hundertjährigen Bestand feiern. Der Kursaal hat ein bewegtes Leben hinter sich, das wiederholt, namentlich in beiden Weltkriegen, schwer beschattet war. Dank der tatkräftigen Männer, die treu zum Kursaal standen, hat sich aber das Unternehmen immer wieder zu behaupten vermocht und unter Überwindung aller Schwierigkeiten den Anschluss an die neue Zeit gefunden.

Obst und Gemüse der Woche

Tomaten - Gurken - Zucchetti
Walliser Aprikosen - Frühäpfel - Frühbirnen

Auf den festlichen Anlass hin hat die Jubilarian, die Kurhausesellschaft Interlaken AG, eine hundertseitige, reich illustrierte Festschrift herausgegeben. Als Verfasser zeichnen der Berner Redaktor Hermann Böschstein, der sich wiederholt als Kenner des 19. Jahrhunderts ausgewiesen hat, Dipl.-Ingenieur W. Stämpfli, der die baulichen Veränderungen der letzten Jahre mitgestaltet und mit-erlebt hat, und der Präsident des Verwaltungsrates, Kantonalbankdirektor Max Jäni, ehemals Notar in Interlaken und seit anderthalb Jahrzehnten der sichere Steuermann des Kurstaals durch mancherlei Fähnrisse hindurch.

Die Festschrift bringt nicht einfach einen Ablauf der Geschehnisse in einem Hause und in einer Gesellschaft, die weit mehr als ein blosses Erbesunternehmen bedeuten, weil die Kurhausesellschaft von allem Anfang an wichtige öffentliche Aufgaben erfüllte und so, über den einzelnen Geschäftsbetrieb der Hoteliers und Ladeninhaber stehend, das Gemeinsame in den Mittelpunkt rückte. Vielmehr hat der Verfasser, dem die einlässlichen Protokolle der Unternehmung zur Verfügung standen, ausgehend von den Anfängen des internationalen Fremdenverkehrs, die Gründung beschrieben, den Wirtschaftsbetrieb gewürdigt, die wechselvolle Geschichte der Kurtaxe und die Bestrebungen um die Schaffung eines hochstehenden Kurorchesters dargestellt. Ein besonderes Kapitel hat er den früher so beliebten, heute ganz vergessenen Molkenkuren gewidmet. Die Kurstaalspiele finden einen sachkundigen Darsteller, der selber an der letzten Verfassungsrevision mitwirkte.

Nellys Kalender

«Ich bin immer müde», klagen die Hausfrauen, die Berufstätigen, ja die meisten Frauen überhaupt. Und sehr oft handelt es sich um eine Müdigkeit, der mit ein paar Stunden verlängerten Schlaf nicht beizukommen ist, die deprimiert und lebensunfruchtbar macht. In einem sehr interessanten Aufsatz beschäftigt sich der medizinische Mitarbeiter des Nellys-Kalenders eingehend mit allen Müdigkeitsfragen, klärt auf und gibt nützliche Ratschläge (Fortsetzung im September). Weitere Beiträge: Gibt es eine Regel für die tägliche Flüssigkeitszufuhr? - Abmagerungskur und Süssigkeitshunger usw. - Der Menutell des Heftes zeigt, mit welchem Reichtum an Gemüsen, Kräutern, Obst usw. in diesem Monat gerechnet werden kann. - Der Modetell nimmt Abschied vom Sommer. - «Wir schmücken die Haare - wir pflegen den Hals», heisst der reich bebilderte Beitrag zum Thema «Wirksame Schönheitspflege», und im Gartenteil wird von der Lilie, dieser schönen, fast ein wenig feierlichen Blume berichtet. - Verlag Emil Hartmann, Postfach, Küssnacht, ZH.

Schwarze Kriminalromane

Elly Queen, Der dreizehnte Gast. Nr. 121

Den Auftakt dieser raffinierten Kriminalstory bildet ein Autounfall im Januar 1905. Ein Vierteljahrhundert später wird der junge Amateurdetektiv Elly Queen zu einer mysteriösen Weihnachtsfeier geladen, in deren Verlauf zwei Menschen hinterücks erschossen werden. Fieberhaft arbeitet Elly Queen an der Aufklärung dieser beiden Kapitalverbrechen. Aber es werden siebenundzwanzig Jahre vergehen, bis er die kahlblütige List seines Gegenspielers durchschaut...

Erle Stanley Gardner, Die einsame Erbin. Nr. 122

Perry Mason schreibt einen Brief... einen Liebesbrief an ein Mädchen, das er nie in seinem Leben gesehen hat. Sie ist eine reiche Erbin, wenn sie

die Wahrheit sagt... und wenn es mit dem Testament seine Richtigkeit hat.

Auch Perry Mason hat Zweifel.

Die hübsche Frau, die bald darauf in ihrer Wohnung gefunden wird, kannte die Wahrheit. Perry Mason kann sie nicht mehr fragen. Sie ist tot, ermordet. Er muss Schritt für Schritt seinen eigenen mühsamen Weg zur Aufklärung eines mysteriösen Mordes suchen. Und Perry Mason findet ihn.

«Die Frau im August

«Reife des Sommers - Reife der Zeit» heisst das Thema zur Augustnummer, das von verschiedenen Seiten betrachtet wird: «Das leere Nest» - die Zeit, da die Kinder ausfliegen - «Vorfriede einer künftigen zünftigen Matrone» - «Mütter in reiferem Alter» - «Reife- und Wechseljahre» (vom Standpunkt eines Arztes aus) - «Das gefährliche Alter» (aus dem Sprechzimmer eines Psychologen). - U. a. geben Ärzte und Tierärzte Antwort auf die Frage: «Bedeutung Haustiere eine Gefahr für die Kinder?»

Im Zeichen des Hochsommers stehen auch Mode, Schnittmuster, Schönheitspflege und Kochrezepte mit einer Fülle von Ratschlägen und Anregungen, damit wir diese köstlichen Sommertage so richtig geniessen können!

Vient de paraître

Guide du tourisme pédestre pour le Bas-Valais

par I. Mariétan. 88 pages, descriptions de 27 itinéraires avec profils, croquis et photographies, 4 fr. 20. Kummerly et Frey, éditions géographiques, Berne. Edité en collaboration avec l'Association valaisanne du tourisme pédestre, Sion.

Ce guide qui vient de paraître comprend la vallée du Trient, St-Maurice, le val d'Illeiez et le territoire qui lui fait suite jusqu'au Léman. Composé par le professeur Dr I. Mariétan, originaire du val d'Illeiez, connaissant donc bien le pays, il décrit toutes les excursions les plus intéressantes de cette région, si visitée par les touristes. Il s'adresse à ceux qui désirent voir, comprendre et admirer tout ce qu'ils rencontrent le long de leur chemin.

Il attire l'attention sur la nature géologique des terrains parce que cette connaissance est indispensable pour comprendre le pays. Les formes du paysage en dépendent: ainsi les roches dures de la vallée du Trient donnent lieu à des pentes abruptes, les roches tendres du val d'Illeiez aux versants plus doux surmontés par la majestueuse chaîne des Dents-du-Midi.

Le climat est moins sec que dans le Valais central, dès lors la végétation est abondante; les forêts sont constituées par l'épicéa, le sapin blanc et de nombreux feuillus dont le hêtre; la flore contient les espèces des Préalpes et de la région lémanique.

La vie des hommes avec toutes ses manifestations est bien évoquée aussi: belles grandes maisons paysannes de la montagne, espacées, dont tous les services sont concentrés sous le même toit, typique des Préalpes. L'agriculture est spécialisée dans l'élevage du bétail. Petites cités d'étude de St-Maurice au passé historique si riche, de Monthey acquise au progrès technique. Stations touristiques de «Finhaut», «Sion», «Morges», «Tavey» et surtout Champéry. Population gaie et active, ouverte aux idées modernes par suite de ses relations avec les villes des bords du Léman tout en conservant ses traditions dans ce qu'elles ont de compatible avec les progrès du XXe siècle.

Par ce guide l'auteur voudrait engager les Valaisans, les Confédérés, les étrangers amis du Valais à parcourir ces beaux itinéraires, leur souhaitant tout le bonheur qu'il a éprouvé à les découvrir pour eux.

Guide des hôtels, auberges et pensions des Ardennes belges

Pratique-t-on vraiment le tout compris dans les Ardennes?

Le guide de la ligue hôtelière des Ardennes vient de sortir de presse. Comme de coutume il se présente sous forme d'une luxueuse brochure qui donne de précieux renseignements sur les prix de chambre, des repas, de pension, de séjour en week-end et qui précise avec beaucoup d'exactitude la situation des hôtels, leur confort, les distractions qu'ils offrent à leur clientèle, etc.

Ce guide paraît sous le «moto» «après le chèque-repas», l'hôtellerie ardennaise lance le «tout compris». A notre sens ce n'est pas tout à fait le cas, puisque les prix de détail sont indiqués à part et la taxe de service est aussi mentionnée séparément. Il est évident que chacun peut calculer ce que lui coûtera son séjour, mais le tout compris devrait être la somme globale que le client doit payer, soit pour la chambre, soit pour la pension, sans obliger le client à faire de calcul.

Le guide offre plusieurs milliers de chambres confortables, la plupart aux prix que l'Ardenne pratique depuis 1949. Ces prix sont, il faut le reconnaître, extrêmement stables et modérés.

Si l'on en croit le guide, le système des chèques-repas fonctionne depuis 4 ans à la satisfaction de chacun et dans un nombre d'hôtels indiqués, le touriste qui séjourne peut aller prendre, sans bourse délier, le repas de midi dans une autre ville ardennaise sur simple présentation d'un chèque-repas.

On trouve enfin un état complet et détaillé des richesses touristiques de l'Ardenne: musées, parcs nationaux, monuments historiques, grottes, attractions, ainsi que les ressources de la pêche, de la chasse, de la gastronomie, etc.

Ce guide est en vente à la ligue hôtelière des Ardennes, Hôtel du Casino, Tilff, contre paiement de fr. b. 30.-.

«Chronique du Gornegrat»

Tel est le titre d'une publication fort bien venue que le service de publicité de chemin de fer du Gornegrat, à Brigue, vient d'éditer pour le 60e anniversaire de cette ligne de montagne suisse unique en son genre. L'ouvrage ne se contente pas de présenter en détail l'histoire du chemin de fer, mais il évoque aussi, depuis ses premiers pas, le développement du Gornegrat, qui domine Zermatt, l'un des sommets à panorama les plus courts au monde.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzelle oder deren Raum 35 Rp., Reklamarbeit 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. - Druck von Birkhäuser AG., Basel 10. - Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telephone (061) 34 86 90.

Redaktion: Ad. Pfister
P. Nattermond
Inseratenteil: E. Kuhn



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 2 41 22









HACO
Seit 1922
QUALITÄT

Haco-Qualität bewährt sich täglich im Haushalt und im Grossbetrieb!

HACO GESELLSCHAFT AG - GÜMLIGEN/BE

Hager Freezer

2285 Meter Tiefkühltruhen pro Tag?

Jawohl, genau so hoch würde nämlich dieser Turm von aufeinander-geschichteten Tiefkühltruhen, wenn man die Tagesproduktion des grössten Tiefkühltruhen-Produzenten der Welt aufeinanderstellen würde. Daneben wäre der berühmte Eiffel-Turm in Paris (300 m) nur ein Zwerg. Die tägliche Produktionsziffer beträgt 2500 Stück.

Dies ist einer der Gründe, weshalb wir Ihnen die Hager-Tiefkühl-Truhen und -Schränke zu so günstigen Preisen offerieren können. Bestimmt dürfen auch Sie diesen ausgezeichneten, in Qualität und Eleganz unübertroffenen Produkten Ihr Vertrauen schenken. Hager-Freezer - Ihre beste Kapitalanlage! Verlangen Sie bitte unverbindliche Vorführung und Prospekte.

Fred Hager + Co. Uznach
Abteilung Tiefkühlautomaten Telefon (055) 8 13 06

COUPON zum Ausschneiden HR 2

Ich wünsche unverbindliche Beratung u. bitte um Vertreterbesuch

Name _____

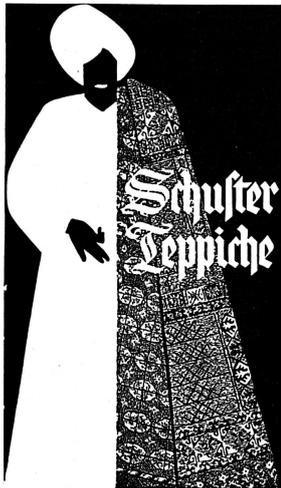
Straße _____

Ort _____



500 l = Fr. 2498.-

625 l = Fr. 2798.-



Schuster Teppiche

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

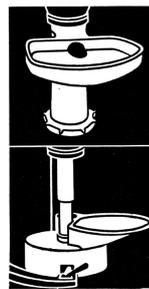
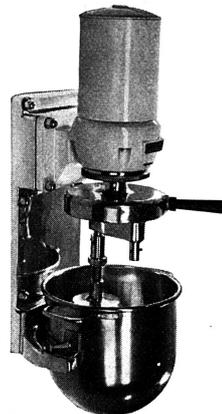
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

Media-Universal-Küchenmaschinen 15 Ltr.

Das modernste platz- und personalsparende Wandmodell. 15 l, 1/2 PS 220/380 V, 2-stufiges Planetengetriebe mit Rührbesen, Knetbacken, Schlagarm und 15-Liter-Kessel

- Komplettes Rührwerk Fr. 1600.—
 - Fleischwolf 70 mm, mit 3-Loch-Scheiben 2+4+6 mm, mit Holzstößel Fr. 300.—
 - Komb. Reib-, Schneid- und Passiermaschine mit 3 Reibscheiben, 2 Schneidscheiben, 3 Passiersiebe Fr. 650.—
 - Maschine mit kompl. Zubehör . . . Fr. 2550.—
- Ab Lager lieferbar.

Wir haben 3 fabrikrevidierte, neuwertige Media-Maschinen mit komplettem Zubehör, mit Fabrikgarantie zu verkaufen Fr. 1980.—



Reppisch-Werk AG. Dietikon-Zürich Giesserei und Maschinenfabrik

Telephon (051) 91 81 03



EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1869
LOHNT SICH!
alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN,
THUNSTR. 7 TEL. (031) 2 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

Diese Stabell kostet Fr. 28.—



Bitte Muster verlangen
Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Postfach 249

Flachduvets mit Dralonfüllung

sehr leicht und doch warm, wenig Platz beanspruchend, voll waschbar u. hygienisch. 120/160 cm weiss 56.—, farbig 59.— Etamine-Anzüge dazu ab Fr. 22.—



Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

MITGLIEDER!

Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue

Zu verkaufen
weil doppelt vorhanden ab Anfang September folgendes

Betriebs-Inventar:

- 1 Kaffeemaschine «Egro», 2x5 Liter, mit Doppel-Express, tadelloser Zustand; 1 Glaspolierer «Glenz»; 1 Friteuse «Super-Chef»; 2 Gas-Größe; 1 elektrische Francismaschine «Latscha», Patent Ditting, Modell 3; 1 Piano «Suter», kreuzseitig, Eisenrahmen; 1 Radio-Grammo «Philips», automatisch mit Telefonanspruch kombiniert, 2 Lautsprecher; 2 Brantweingefässe, 50x53x50; eine Anzahl grosse, leere Flaschen (8 Stück); 1 Reserve-Eisschrank, 4x3 Liter, 76x91x76; 2 Fässer Marz. Offerten unter Chiffre V F 5-10 an Publicitas Lausanne.

Ankauf und Verkauf Neu und Alt

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



CAFFEPRESTO

die neueste, schnelle und hochleistungsfähige Kaffeemaschine, zugleich geeignet für Hotel- und Barbetrieb. Schweizerfabrikat. 2 Jahre Garantie. Prospekte und Offerten durch:

Caffepresto, Generalvertretung Lugano
Via Geretta 8 Telephon (091) 2 34 18

GIGER-KAFFEE

- ein vollendeter Genuss -

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

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

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergsstrasse 3 Telephon (031) 2 27 35



GOLCALOR der einzigartige Heizkessel

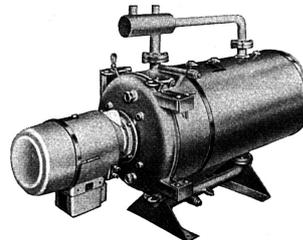
kombiniert für Zentralheizung und/oder Warmwasserbereitung

bewährt - robust - sparsam - formschön
platz- und somit baukostenparend
komplett und leicht zerlegbar
gewissenhafte Beratung - prompter Service



GOLCALOR AG. Zürich 39

Talacker 41 Tel. (051) 27 19 22



WIBIS

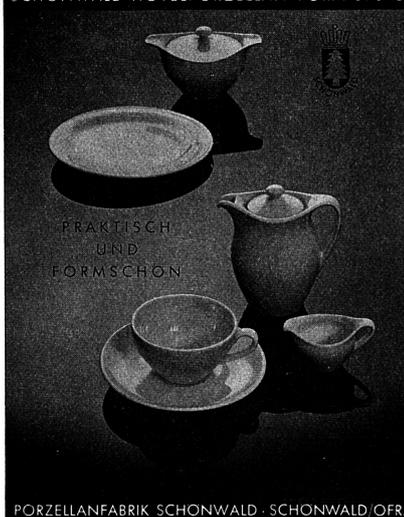
die patentierte Bodenreinigungsmaschine pflegt alle Böden rascher und schöner



Kleines und grosses Modell!
EMIL BISANG AFFOLTERN A. A.
Fabrikation und Verkauf
051/99 63 36

WIBIS

SCHONWALD HOTELPORZELLAN FORM 398 C



PRAKTISCH UND FORMSCHÖN

PORZELLANFABRIK SCHONWALD · SCHONWALD/OFR.

Bezugsquellen-Nachweis

KERAGRA GmbH., ZÜRICH 1

Talstrasse 11 - Telephon (051) 23 91 34



A. CLEIS A.G.
Gegr. 1872

NEU! Ein Griff . . ein Dreh . . und das Waschen kann beginnen, dank dem von uns neu entwickelten und zuverlässigen

Format-Timer

Er sorgt automatisch für den richtigen Ablauf des Waschprogramms

- 1 Stark beschmutzte Wäsche
- 2 Normal beschmutzte Wäsche
- 3 Passantenwäsche
- 4 Feinwäsche, Wolle, Seide, Nylon

Verlangen Sie für unsere vollautomatischen Frontal-Waschmaschinen mit dem **Format-Timer-System** à 6, 10, 20 oder 30 kg Trockenwäsche, unverbindliche Auskunft

A. Cleis AG Sissach Tel. 061 85 13 33

Büro und Vorführungstokale

- Basel Tel. 061 24 32 16
- Bern Tel. 031 5 88 10
- Lausanne Tel. 021 26 70 04
- Zürich Tel. 051 34 00 16