

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 62 (1953)
Heft: 29

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 348690.

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois à fr. 2.50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690

Nr. 29 Basel, den 16. Juli 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 16 juillet 1953 N° 29

Au seuil de la saison

On en reparlera encore de ce mois de juin dont les deux tiers furent hargneux et trem-pés. Nous n'avons guère l'habitude de laisser percer des témoignages pessimistes qui n'arrangeraient rien, d'ailleurs, mais cette insistance de Jupiter Pluvius a eu tout de même quelque chose d'inquiétant. Au moment où nous écrivons ces lignes, le soleil dominical nous autorise à user du passé défini, après avoir mis sous clef un futur que personne ne souhaite - même pas les marchands de parapluies et d'imperméables, décidément comblés.

Les portes entr'ouvertes en ce sixième mois de l'année n'ont guère connu la poussée qui eût enflé la statistique (ce que nous en disons est essentiellement valable pour les stations où l'on est équipé pour l'afflux saisonnier et l'on voudra bien ne point généraliser).

Les promesses étaient belles. On souhaite de tout cœur qu'elles s'affirment avec force en juillet, en août et en septembre. Mais, un étalémen prenant son élan en juin eût donné des ailes à bien des espoirs qui trouvaient une justification dans les renseignements recueillis autour de nous et au delà de nos frontières.

Pour les quatre premiers mois de l'année, les arrivées d'hôtes étrangers étaient de 15% supérieures aux totaux de la période correspondante de 1952; pour les hôtes domiciliés en Suisse, ce progrès se traduisait par 3% que l'on ne retrouvait pas, toutefois, dans le total des nuitées, pour nos compatriotes qui étaient en très léger recul. Par contre, les étrangers inscrivaient un progrès approchant 8% dans ce décompte.

Et, fait qu'il convient de mettre en évidence, les Allemands contribuaient par 35% de plus (557 300 nuitées de janvier à avril 1953, contre 412 900), les Français par 9½% (403 500 et 368 400 respectivement) et les Américains du Nord par 11,2% (172 700/155 400). Recul, par contre, chez les Britanniques qui descendent au troisième rang, de 7½%, avec 368 400 nuitées contre 398 100; mais les quarante livres sterling ne s'étaient pas encore avancées avec ce rythme et cette aisance des défilés militaires d'Outre-Manche, et l'argument doit peser dans la balance des confrontations.

Progrès sensible du côté de l'Amérique du Sud avec 40% de plus que l'année dernière, soit un total de 48 mille nuitées pour ces quatre premiers mois. On salue aussi avec satisfaction - tant il est vrai que la réciprocité est une magnifique chose, même à un degré bien inférieur - le léger progrès que les registres révèlent pour les hôtes venus d'Espagne: 15% de plus, avec 18,5 mille nuitées.

*

Nous sommes allés à la source d'enseignements la plus directe, celle que l'Office central suisse du tourisme contrôle mensuellement par le canal de ses agences de l'étranger. Et nous avons glané, dans les précisions fournies par ces précieux agents de notre propagande, quelques détails qui sont autant de promesses, avec certains coups de frein, peut-être, dans l'un ou l'autre des pays en cause.

La hausse des tarifs ferroviaires appliquée dès le 15 mai par la S.N.C.F. (Frs. fr. 7.80 au km, en seconde classe, au lieu de 6.25) ne facilitera pas les déplacements, au départ du pays voisin, ou en transit pour les touristes

venant de Grande-Bretagne, de Belgique, de Hollande ou de l'Afrique du Nord. Il a fallu refaire des calculs dans les agences de voyages et dans les ménages aussi. Les entreprises de navigation aérienne lissent leurs ailes de satisfaction: en classe touriste, le trajet Londres-Zürich et retour coûte quatre livres et neuf shillings de plus que le même parcours en seconde classe par eau et par rail.

L'Autriche, elle, marque un avantage - si l'on peut dire - en livrant cent shillings à £ 1.8.2 au lieu de £ 1.14.8; cela représente une baisse de 20% pour le billet de chemin de fer acheté par le touriste britannique. Grosse offensive publicitaire de la part de l'agence de l'O.C.S.T. qui a, notamment, installé une exposition suisse des glaciers au Musée géologique de Kensington; il y fera symboliquement frais jusqu'au 29 août.

L'agence de Francfort-sur-le-Main ne résiste pas aux multiples assauts d'une clientèle qui semble marquer quelque préférence, pour cet été, aux déplacements individuels ou familiaux; cela ne signifie pas que les cars soient délaissés, car la demande reste forte, mais on désire s'attarder davantage; le *rush* odieux (trois cols par jour et d'effarantes oscillations de l'altimètre) a apparemment perdu, à l'avantage des réalités alpestres et lacustres de notre pays, un attrait qui s'affirmait surtout typographiquement, sur les dépliants. Des dépliants trop vite repliés, avec un soupir de regret!

Nous aurons à compter, cet été, avec la concurrence particulièrement développée des *Privatquartiere* de l'Autriche, qui s'adressent à une clientèle disposant de moyens réduits. Le touriste allemand qui se rend en Suisse ne s'en tient pas, comme d'autres qui viennent de plus loin, à deux ou trois villes qui l'*font* avoir traversées; il partage avec son voisin de France le goût d'une découverte placide et colorée; nous le rangeons résolument dans la classe des contemplatifs, avec les Suisses, nos compatriotes, qui seront certainement plus nombreux que les années précédentes à parcourir leur pays où, en marge des certitudes matérielles, il y a tant à découvrir encore, dans le paysage.

Malgré les récentes catastrophes qui ont endeuillé la Hollande, la statistique livrera probablement des données analogues à celles de l'an dernier; on ne saurait espérer davantage.

En France, la demande est forte. Les agences de Paris et de Nice, ainsi que le Siège auxiliaire de Lausanne qui travaille sept départements voisins ou proches de la frontière, ont du pain sur la planche. La réalité d'une Suisse aux prix accessibles a vaincu bien des préventions, même celle que des snobs de chez nous s'attachent à nourrir, en affirmant *urbi et orbi* qu'ils connaissent ailleurs des forfaits imbattables, dans des régions inouïes et avec des résultats sensationnels.

Une récente consultation du Touring-Club de Belgique qui demandait à ses membres quels pays ils entendent visiter cet été, a placé la Suisse en second rang, après la France; cette puissante association, relève l'agence de Bruxelles, recrute ses membres dans tous les milieux de la population, ce qui donne un caractère général à ce plébiscite.

Installée le 1^{er} avril, la représentation de l'O.C.S.T. au Danemark s'est mise à l'ouvrage avec entrain et l'on peut s'attendre à

ce que la rapide avance accusée par les nuitées des quatre premiers mois de l'année (61% de plus que la période correspondante de 1952) soit maintenue, voire renforcée.

La liste s'allonge dans d'autres pays. *New York* et *San Francisco* multiplient les appels, encouragent les initiatives, appuient les concours offrant aux esprits perspicaces ou cultivés la possibilité de voir la Suisse. Il y en a pour tous les goûts. Citons cet exemple amusant: avec la collaboration de la *Swissair*, l'O.C.S.T. a participé au tableau des prix d'un concours de bétail organisé à Buffalo (N.Y.) en offrant une cloche de vache, authentiquement helvétique; quatorze quotidiens ont rendu compte de la cérémonie de distribution des prix et le sourire du vainqueur sera six fois héliographié. Deux mille médecins ont été orientés sur les stations thermales suisses. A l'Ouest, plus d'une centaine de projections de films touristiques ont rassemblé des milliers et des milliers de spectateurs. Et l'on ne dira rien, aujourd'hui, de l'appétit de la télévision dont les lignes percent les murailles les plus hermétiques: la Suisse s'installe *at home*; on voudrait pouvoir traduire par *demeure*, s'il n'y avait pas cet obstacle à l'expansion que dessine la récente décision des autorités fédérales au sujet des crédits de notre organisme national de propagande touristique...

En Italie, gros travail également; prospection intelligente, à Rome comme à Milan. A Buenos-Aires, l'agence insiste sur cette claire évidence: *Suiza no es un país caro*, par les textes et par les ondes. L'émission radiophonique *La Hora Suiza*, qui passe chaque soir,

est accueillante aux nouvelles touristiques. Vienne n'a pas la tâche facile, on s'en doute; il y a eu cette adaptation du shilling, relevée plus haut, et puis il y a la Yougoslavie qui a retrouvé ses manches et multiplié les appels. Lisbonne confirme que le mouvement touristique de l'Espagne fut exceptionnel, avec une prédominance de l'élément nord-américain dans les lieux les plus cotés. En Egypte, situation confuse; le principe de l'interdiction des voyages à l'étranger est appliqué, avec une discrimination en faveur du Liban.

*

Arrêtons là cette rapide étude de secteurs divers où les conditions varient sans cesse; on est à la merci d'un budget, d'un décret; une porte qui s'ouvrait sur de larges horizons peut être brusquement fermée et c'est à un guichet, étroit et grillagé, qu'il faut s'adresser, produire des papiers, minuter l'évasion. Ailleurs, c'est le contraire qui se produit, et c'est tant mieux.

L'essentiel reste que, dans l'ensemble, l'été 1953 fasse craquer les colonnes de la statistique sous la poussée des chiffres; et non point seulement dans un total de nuitées gonflées d'éléments divers allant de la mansarde du petit chalet à l'appartement du palace, en passant par la clinique et la pension-famille, mais dans un rendement qui réponde aux espoirs de l'hôtellerie.

Car, pourquoi cette dernière serait-elle seule à connaître, en cette période si favorable à tant d'autres activités, une quotité insuffisante?

Travel

Das Nachwuchsproblem in der Hotellerie

Referat, gehalten an der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins vom 11./12. Juni 1953 in Weggis von Herrn A. Schwander, Chef der Sektion für berufliche Ausbildung im Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit

Schluss aus Hotel-Revue Nr. 27

Bemerkungen zur Berufslehre

Gestatten Sie mir nun ein spezielles Wort zur *Berufslehre*. Sie darf nicht einzig eine blosse Einführung in die manuellen Fertigkeiten eines Berufs sein, die von Zufälligkeiten abhängt. Dies wäre eine inhaltslose Anlernung. Zur planmässigen Einführung gehören neben der Erlernung der Berufsfertigkeiten der Erwerb der beruflichen Kenntnisse. Damit in Verbindung steht die Erziehung des jungen Menschen zum künftigen charakterfesten Berufsmann. Die Ausbildung in seinem künftigen Lebensberuf fällt in den wichtigen Abschnitt des Abschlusses seiner körperlichen und geistigen Entwicklung. Ob eine Berufslehre sehr gut, mittelmässig oder schlecht bestanden wurde, darf nicht einzig nach den vorhandenen oder fehlenden Berufsfertigkeiten beurteilt werden. Es gilt, ausser den beruflichen Leistungen auch den Einfluss auf die geistigen und sittlichen Kräfte in Berücksichtigung zu ziehen. Die Auswirkungen der Berufslehre auf den jungen Menschen sind in der Tat umfassender Natur. Es ist deshalb unsere Pflicht, überall dort, wo noch bessere Ergebnisse der Berufslehre erreicht werden müssen, für die notwendigen Verbesserungen mit allen Mitteln besorgt zu sein. Abgesehen von jenen Betrieben, die sich bisher der Lehrausbildung entzogen haben, bereitet jenes Problem besondere Sorgen, wie die Betriebe, die eine nur mittelmässige oder sogar sehr lückenhafte Ausbildung vermitteln, zu erhöhten Leistungen geführt werden können. Spüren wir den Ursachen nach, so gelangen wir in der Regel, abgesehen vom allfälligen Versagen des Jugend-

lichen, zu der Art und Weise der Ausbildung als Fehlerquelle. Die Berufslehre im eigentlichen Sinne des Wortes wird in diesen Fällen falsch aufgefasst, d. h. es handelt sich um alles andere als um die methodisch aufgebauete Ausbildung. Diese gilt es jedoch in allen Lehrbetrieben mehr als je zu fördern. Die systematische Ausbildung weckt im Jugendlichen die Arbeitsfreude, sie spornt ihn an zu gewissenhafter Arbeit, sie bedeutet *Berufserziehung*, während Planlosigkeit die Freude am Berufe nicht aufkommen lässt, dafür aber den Keim zur Gleichgültigkeit und zum Überdross von Lehrmeister und Lehrling legt, zu Spannungen führt und schliesslich mit negativem Resultat endigt - negativ beruflich, moralisch und charakterlich.

Die Erfahrungen beweisen, dass es auch in der Hotellerie eine erfreuliche Zahl Lehrbetriebe gibt, die in der Lehrausbildung Ausgezeichnetes leisten. Es sind dort Fachleute am Werk, die dank ihrer Tüchtigkeit im Beruf und Leben, ihres Erzieheralters und ihres Verständnisses für die Notwendigkeit der Heranbildung eines gesunden Nachwuchses, die Pflichten des Lehrmeisters in selbstverständlicher Weise erfüllen. Häufig begegnen wir aber dem Umstand, dass es dem Lehrbetrieb an der richtigen Grundeinstellung zur Lehrausbildung fehlt. Das Bewusstsein der Wichtigkeit der erzieherischen Aufgabe einer Berufslehre tritt zu schwach in Erscheinung. Berufsverbänden und Behörden ist deshalb die Aufgabe gestellt, für die *Förderung des systematischen Aufbaues der Berufslehre* und vor allem die methodische Einführung des Lehrlings im Lehrbetrieb ihre ganze Kraft einzusetzen. Dadurch

muss es gelingen, die Verantwortung der Betriebsleitung und des mit der Ausbildung direkt betrauten Personals als Berufszugewinn auf breiter Grundlage zu heben und zu stärken. Den Weg hierfür erblicken wir in den seit kurzem in den handwerklichen Berufen erprobten *Lehrmeisterkursen*. Diese regional bzw. kantonal gedachten Veranstaltungen müssen selbstverständlich den Bedürfnissen der Hotellerie angepasst und auf jeden ihrer Lehrberufe abgestimmt werden. Der Inhalt des etwa 16 Stunden umfassenden Arbeitsprogramms dürfte kurz skizziert folgender sein:

Behandlung der gesetzlichen Grundlagen des Lehrverhältnisses.

Psychologische Fragen, mit denen sich der Lehrmeister als Vorgesetzter und Erzieher auseinanderzusetzen hat.

Wichtige Grundsätze, die bei der Auswahl der Lehrlinge wegweisend sind.

Die Probezeit, das systematische Vorgehen bei der Einführung des Lehrlings in die Grundtechniken des Berufes.

Behandlung des Themas Lehrbetrieb und Berufsschule.

Im Klein- und Mittelbetrieb, wo der Betriebsleiter gleichzeitig auch der Lehrmeister ist, wird dieser zum Kursbesuch erscheinen. Für die Grossbetriebe gestalten wir uns den Vorschlag, es seien die für die Lehrlingsausbildung verantwortlichen Betriebsleiter getrennt von dem mit der Ausbildung direkt betrauten Chefpersonal zum Kursbesuch zu gewinnen. Für die Betriebsleiter dürfte es sich empfehlen, den psychologischen Teil des Arbeitsprogrammes in dem Sinne zu erweitern, dass das zeitgemässe Kapitel: *Menschenführung* - der Chef als Vorgesetzter - eingehend erörtert wird.

Ich habe damit die Berufslehre im Betrieb als Fundament der Heranbildung des beruflichen Nachwuchses kurz beleuchtet. Es sei zugegeben, dass ich dabei nicht auf Schwierigkeiten eingetreten bin, die der Lehrlingsausbildung in der Hotellerie in stärkerer Masse begegnen als in vielen anderen Berufen. So ist es denn auch begreiflich, wenn immer wieder nach Auswegen und Lösungen gesucht wird, um das Ziel der Ausbildung des beruflichen Nachwuchses in der Hotellerie besser erreichen zu können. Ich erlaube mir deshalb, auf

die Ausbildung in den vier Lehrberufen

einzelnen kurz einzutreten.

a) Der Kochberuf,

der klassische Beruf der Hotellerie, verzeichnete z. B. im Jahre 1945 434 Lehrverhältnisse. Diese stiegen innerhalb der letzten sieben Jahre um 36% auf 589 an, während, wie bereits ausgeführt, die Vermehrung der Lehrverhältnisse in allen dem Berufsbildungsgesetz unterstellten Berufen im gleichen Zeitraum im Mittel nur 23% betrug. Im bereits zitierten Bericht «Die Schweizerische Hotellerie» wird im übrigen erwähnt, es fehle eher an Lehrstellen als an Berufsanwärtern. Es müssen sich deshalb weitere geeignete Betriebe der moralischen Pflicht unterziehen, Kochlehrlinge auszubilden. Eine Aktion des Berufsverbandes in dieser Richtung dürfte bestimmt zum Erfolg führen. Jedenfalls besteht kein Grund, in den Fragen der Heranbildung des Kochnachwuchses die Alarmglocke zu ziehen. Eine wesentliche Vertiefung und noch bessere Verankerung dieser Berufslehre wird unter anderem entschieden durch die skizzierten *Lehrmeisterkurse* zu erreichen sein. Im weitern seien die im Jahre 1952 wiederum in der deutschen Schweiz wie im französischsprachigen Landesteil organisierten *Instruktionskurse für Experten der Lehrabschlussprüfungen im Koch- und Kellnerberuf* angeführt. Gegenwärtig sind ferner für die beiden Landesteile je ein Einführungskurs für Fachleute als Lehrkräfte in den Berufsklassen der Köche in Vorbereitung. Es sind dies Massnahmen, die für die Förderung der Berufslehre ausserordentlich wertvoll sind.

Betriebsleitern und Küchenchefs passt häufig der *Besuch der Berufsschule* durch den Lehrling während wöchentlich eines halben Tages nicht ins Konzept. Sie ist jedoch ein *integrierender Bestandteil der Berufslehre* und keineswegs nur ein notwendiges Übel. Wer für die Ausbildung des Lehrlings im Betrieb verantwortlich ist, muss sich auch für die Ergänzung des praktischen Teils durch die Berufsschule interessieren und hierfür volles Verständnis aufbringen. Lehrbetrieb und Berufsschule bilden zusammen eine Einheit. Es soll deshalb heute dem Einräumen der nötigen Zeit für den Schulbesuch keine Widerstände mehr erwachsen. In dieser Hinsicht scheint mancherorts noch eine Aufklärung nötig zu sein. Um den Besuch der Berufsschule möglichst fruchtbringend zu gestalten, sind im Laufe der Jahre für die Kochlehrlinge reine *Berufsklassen* geschaffen worden. Auf das ganze Land verteilt, werden heute an 18 Schulorten Berufsklassen für Köche geführt, die nahezu alle Lehrlinge erfassen. An diesen Berufsklassen wirken Fachleute, die als Lehrkräfte für den beruflichen Unterricht vorbereitet sind. Bereits habe ich auf die im laufenden Jahre stattfindenden Veranstaltungen für diese Fachleute hingewiesen. Die Ausbildung des Kochs befindet sich in unserem Lande jedenfalls auf guten Wegen. Es bleibt aber trotzdem noch

die Auseinandersetzung mit dem Gedanken übrig, der darauf abzielt, überhaupt ein anderes Ausbildungssystem zu wählen. So wird z. B. auf Fachschulen in Deutschland und Österreich hingewiesen, welche die Ausbildung von Köchen ganz oder teilweise besorgen.

Es ist ohne weiteres zuzugeben, dass eine schulmässige Ausbildung, namentlich in theoretischer Hinsicht, mehr zu bieten vermag als Berufslehre und Berufsschule. Diesem Vorteil stehen vor allem die Nachteile der hohen Kosten dieser Ausbildung, wie die bescheidene Zahl von Schülern, die eine Schule gleichzeitig auszubilden vermag, gegenüber. Zudem besitzt die Ausbildung im guten Lehrbetrieb, und darauf muss unser ganzes Streben gerichtet sein, auch Vorteile, die eine Schule nicht erfüllen kann. So ist der Berufsmann, der von der Pike auf gedient hat, in seinem Berufe wetterfest; er bietet viel eher Gewähr, ihm treu zu bleiben. Und wer in jungen Jahren an Härte gewöhnt wurde, ist für bessere Tage, die später folgen, dankbarer als jener, der die Rekrutierung seines Berufes nicht erlebt hat. *Die unschätzbaren ideellen Werte einer strengen, aber gerechten Berufslehre im privaten Betrieb müssen hochgehalten werden. Nicht der bequeme Weg teilweise oder der bequemste ganz durch die Schule, sondern der steinigere durch den Hotelbetrieb, also «aus der Praxis und durch die Praxis», sei unsere Losung.* Die Betriebe der Hotellerie sollen auch in Zukunft solidarisch die volle Verantwortung für die Ausbildung ihres Nachwuchses im Kochberuf mit aller Zuversicht und Zielstrebigkeit tragen.

b) Die Köchinnen-Ausbildung,

die sowohl die Hotellerie als auch das Gastwirtschaftsgewerbe interessiert, erhielt im Jahre 1942 einen neuen Impuls. Die Lehrtöchter der deutsch-schweizerischen Kantone, mit Ausnahme des Kantons Bern, können seit diesem Zeitpunkt an Stelle der ordentlichen Berufsschule einen achtwöchigen, Fachkurs an der Bündner Frauenschule in Chur besuchen und im Anschluss daran die Lehrabschlussprüfung bestehen. Die Kursorganisation ist bei der Fachkommission für die Köchinnen-Ausbildung, die aus Vertretern aller interessierten Berufs- und Zweckverbände sowie der Behörden zusammengesetzt ist, in guten Händen. Ausser diesen Fachkursen werden in Chur freiwillige Vorlehrlinien für künftige Köchinnen-Lehrtöchter veranstaltet. Sie haben sich bisher für die Berufsabklärung wie für die Vermittlung geeigneter Lehrstellen als vortrefflich erwiesen. Der Kanton Waadt führt eigene Fachkurse für die Lehrtöchter seines Kantons durch, wie sie in Chur stattfinden. In den gesamten Bestrebungen der Köchinnen-Ausbildung wird der Vogel vom Kanton Bern abgeschossen. Auf seinem Gebiet werden von den gegenwärtig 90 Köchinnenlehrtöchtern unseres Landes deren 43, also fast die Hälfte ausgebildet. Sie werden ebenfalls für achtwöchigen Fachkursen, die an der Gewerbeschule der Stadt Bern stattfinden, vereinigt. Die übrigen Eidgenossen mögen sich in der Köchinnenausbildung den Stand Bern zum Vorbild nehmen, der seine Devise: «Nid lugglah gwünn» praktisch anwendet.

c) Der Beruf des Kellners

gehört zu den ausgesprochenen Mangelberufen. In den Jahren 1945 bis 1952 bewegte sich die Zahl der Lehrverhältnisse zwischen 85 und 120. Von den 101 Kellner-Lehrlingen des Jahres 1952 wurden 88 in den vier Kantonen Waadt (33), Bern (26), Zürich (16) und Genf (13) ausgebildet. Diese Angaben deuten darauf hin, dass eine Aufklärung auf breiter Basis notwendig ist. Vor allem wird es sich darum handeln, den Betriebsleitungen den Ernst der Lage begreiflich zu machen. Durch das Mittel der Vorlehrlinien dürfte künftig den Jugendlichen der Weg in den Kellnerberuf weit besser als bisher geöffnet und auch den Lehrbetrieben die Aufgabe der Ausbildung erleichtert werden. Eine planmässig angelegte Aktion, unter Berücksichtigung der bereits erwähnten Lehrmeisterkurse, drängt sich unbedingt auf.

Beim Erlass des Reglements über

d) die Ausbildung der Serviertöchter

mit 1½jähriger Berufslehre bestanden im Jahre 1946 grosse Bedenken, ob der Erfolg gelingen werde. Die Zweifler bekamen recht. Die Zahl der Lehrverträge hat in der Zwischenzeit die allzu bescheidene Zahl von total 23 überschritten. Beim Stand von 21 Serviertöchterlehren im Jahre 1952 macht der Kanton Bern mit deren 10 wiederum beste Figur. Der Erlass dieser Ausbildungsvorschriften bedeutet vorläufig einen Misserfolg. Daraus müssen die richtigen Schlüsse gezogen werden. Unsere Hotellerie wird im Laufe der nächsten Zeit die Frage der Ausbildung der Serviertöchter durch die gesetzlich anerkannte Berufslehre neu zu überprüfen haben. Welche Vorkehrungen zu diesem Zwecke in Aussicht zu nehmen sind, hat Herr Dr. Burkhalter, Luzern, letzthin in einem Artikel in der *Hotel-Revue*, betitelt: *Serviertöchter, ein Lehrberuf, ja oder nein?* Ebenso gründlich wie sachlich erörtert. Seine Schlussfolgerungen verdienen volle Beachtung. Ich pflichte ihnen bei und kann deshalb verzichten, weiter darauf einzutreten.

Berufsbildung im Rahmen der Hotellerie

Nachdem ich die vier Lehrberufe der Hotellerie kurz gestreift habe, gestatten Sie mir noch einige weitere Hinweise über die Fragen der Berufsbildung im Rahmen der Hotellerie. Vorerst freut es mich, dem Schweizer Hotelier-Verein die Anerkennung und den Dank der Behörden für die vortreffliche Programmgestaltung und die aufgeschlossene Art der heutigen Führung der *Hotellfachschule in Lausanne* aussprechen zu können. Nachdem grundsätzlich die Berufslehre als Koch, Kellner, eine kaufmännische Berufslehre oder der abgeschlossene Besuch einer anerkannten Handelsschule für den Besuch der Hotellfachschule vorausgesetzt werden, erfüllt sie eine wichtige Aufgabe in der Heranbildung des Kadere der Hotellerie. Die Stagen in Betrieben, im Anschluss an die einzelnen fünfmonatigen Kurse, sind als integrierender Teil der Ausbildung besonders wertvoll. Es ist denn auch zu erwarten, dass die getroffene Kursgestaltung für den jungen, in die Berufslehre tretenden Nachwuchs aufmunternd und anspornend wirkt. Der Jugendliche erkennt gewiss im spätern Besuch der Fachschule einen ausgezeichneten Weg zum beruflichen Aufstieg. Ihr gebührt von seiten der Bundesbehörden auch die besondere Anerkennung, dass sie, allerdings dank des sehr starken ausländischen Kontingents, ohne Beanspruchung einer Subvention ihre Betriebsrechnung recht günstig abschliesst. Wir wollen nur hoffen, es sei trotzdem auch dem finanziell schwachen Einheimischen stets möglich, die Schule zu besuchen. Wie aus den heutigen Ausführungen Ihres Herrn Zentralpräsidenten hervorging, ist erfreulicherweise beabsichtigt, bedürftigen, strebsamen Schweizern *Stipendien* auszurichten. *Wir begriessen und unterstützen diese Bestrebungen.* Jedenfalls darf die Schule nicht zu einem lukrativen Geschäft werden, sonst würde sie Gefahr laufen, sich ihrem Zwecke zu entfremden. - Es sei in diesem Zusammenhang aber auch der Hotellfachschule der Union Helvetia in Luzern gedacht. Als Stätte für die Weiterbildung des Hotelpersonals wird sie den Bedürfnissen aller Chargen durch Spezialkurse gerecht. Die beiden Fachschulen ergänzen sich somit in bester Weise.

Ein beachtenswerter Faktor für die berufliche Förderung und die gleichzeitige allgemeine Erweiterung des Horizonts unseres Hotelpersonals liegt auch in der Ausnützung der Wanderjahre. Die bereits zahlreich abgeschlossenen Stagiaire-Abkommen haben den jungen Berufsleuten die Landesgrenzen wieder ziemlich weitgehend geöffnet. Aber ebenso können durch die in den beiden Fachschulen zur Ausbildung weilenden ausländischen Berufsgenossen, wie die in unsern Betrieben tätigen Ausländer gegenseitige Beziehungen geschaffen werden, die unserem Lande und seiner Volkswirtschaft von Nutzen sind. Immerhin bleibt festzuhalten, dass die *Ausbildung* des Hotelpersonals jedes Land am zweckmässigsten nach seinen eigenen Bedürfnissen und Belangen gestaltet. Dagegen gilt es, vermehrt darnach zu streben, die gegenseitige Anerkennung der Berufsausweise zum Zwecke der *Weiterbildung* durch internationale Vereinbarungen zu erwirken.

Meine Ausführungen möchte ich nicht schliessen, ohne noch des Umstandes zu gedenken, dass etwa 75% des *Hotelpersonals un- und angelernte Arbeitskräfte* sind. Ihre Zahl kann wenigstens etwas herabgesetzt werden, wenn es gelingt, die beiden Berufslehren des Servierpersonals, Kellner und Serviertöchter, so zu gestalten, wie die künftige Entwicklung dies erfordert. Die Zahl der Un- und Angelernten wird aber dennoch stets gross bleiben. *Sie alle, bis zum letzten Casserolier helfen neben dem gelehrten Kader entscheidend mit, dem Ansehen und der Leistung des ein-*

zelnen Hotelbetriebes eine bestimmte Note zu verleihen. Die aufgeschlossene Betriebsleitung wird deshalb sich nicht einzig damit zufriedengeben, für die Besetzung des letzten Postens besorgt zu sein. Vielmehr setzt sie sich auch dafür ein, dass jeder Helfer im Betrieb mit Befriedigung und im Bewusstsein, ein wichtiges Glied in der Kette zu sein, freudig seine Pflichten erfüllt. Der Chef nimmt sich seiner Leute beruflich und menschlich mit Wärme und psychologischem Einfühlungsvermögen an. Kurz ausgedrückt, der Betriebsleiter, oder im Grossbetrieb sein Stellvertreter, ist für den gesamten Stab seiner Mitarbeiter in väterlicher Weise besorgt. Dadurch erhält sein Haus einen wohllichen und gastfreundlichen Glanz. - An der Verwirklichung dieses Idealzustandes, der gewiss schwer zu erreichen ist, wird planmässig gearbeitet werden müssen. Es seien zu dieser Frage nur folgende Gesichtspunkte fragmentarisch angedeutet: Es gilt zu prüfen, ob es nicht wünschenswert sei, das leitende Hotelpersonal - wie übrigens bereits kurz gestreift - kursmässig mit «human relations» eingehend vertraut zu machen. Ferner wird ohne Unterlass nach Mitteln und Wegen gesucht werden müssen, dem existenzwichtigen, einheimischen Hilfspersonal in Küche, Office und Haus jene Einkommensgrundlagen zu schaffen, die es in die Lage versetzen, allfällige eigenen Hausstand gründen zu können. Auf diese Weise dürfte es auch in Verbindung mit weiteren Massnahmen gelingen, den Strom der ausländischen Arbeitskräfte auf ein normales Mass einzudämmen. - Auch der Angelernte bedarf der beruflichen Einführung und der Anleitung. Dadurch wird seine Schaffensfreude gefördert. Sein Bestreben, sich in der Hierarchie des Hotelpersonals emporzuarbeiten, wird angespart. Der neu geschaffene Berufsausweis für Hallen- und Etagenangestellte dürfte als Musterbeispiel in dieser Hinsicht angeprochen werden. - Mit diesen, allerdings sehr lückenhaften und unvollständigen Hinweisen, die viele «Wenn» und «Aber» offen lassen, verfolgte ich die Absicht, die ausserordentliche Wichtigkeit der Pflege der Personalbelange in der Hotellerie zu unterstreichen. Es erscheint als vordringliche Pflicht, sie in den Vordergrund aller Bemühungen im heutigen Existenzkampf der Hotellerie zu stellen.

Wie wird es möglich sein, die in meinen Ausführungen vorgebrachten Anregungen, Wünsche und Vorschläge in die Tat umzusetzen? Das hierfür wichtigste Organ besteht seit Jahren und hat bereits bisher fruchtbare Arbeit geleistet. Es ist die paritätisch zusammengesetzte *Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe*. Gerne benütze ich die mir gebotene Gelegenheit, um ihrem derzeitigen ausgezeichneten Präsidenten, Herrn *Hirsch*, Schaffhausen, wie der gesamten Kommission den verbindlichen Dank für ihre bisher geleistete, schwierige Arbeit auf dem Gebiete der Förderung des beruflichen Nachwuchses auszusprechen. Es bleibt nur zu wünschen, diese Kommission könne in die Lage versetzt werden, eine noch wirksamere Tätigkeit zu entfalten. So dürften u. a. die Kreisstellen auf eine Grundlage gestellt werden, die positivere Ergebnisse zu zeitigen vermag, als dies heute der Fall ist. Ebenso wäre allfällig ein vermehrter Kontakt von Fachkommission und Kreisstellen mit den zuständigen Behörden von Vorteil.

So habe ich versucht, Ihnen das Nachwuchsproblem in der Hotellerie in aller Offenheit so darzulegen, wie ich es auf Grund meiner Erfahrung und Beobachtung beurteile. Möge der Schweizer Hotelier-Verein gemeinsam mit den übrigen interessierten Berufsverbänden sich weiter in tatkräftiger und fortschrittlicher Weise für die Berufsförderung seines wichtigen Wirtschaftszweiges einsetzen; denn in der Berufsbildung ist ein Kapital investiert, das reichlich Zinsen trägt.

Le service réglementé des paiements de la Suisse avec l'étranger en 1952

Une grande partie des relations économiques de la Suisse avec l'étranger se déroule dans le cadre du service réglementé des paiements. Sous ce régime, les personnes établies en Suisse sont soumises à l'obligation d'effectuer leurs paiements envers le pays contractant à un compte placé sous la surveillance de l'Office suisse de compensation. Inversement, seuls sont admis en Suisse les paiements qui correspondent aux accords conclus avec chaque Etat en particulier.

Dans l'ensemble, des versements atteignant 4,4 milliards de francs ont été opérés en 1952 dans le cadre du service réglementé auquel sont soumis les paiements avec 25 pays contractants. De ce montant, 3,5 milliards provenaient de paiements effectués par des importateurs pour des marchandises acquises à l'étranger. Le reste représentait des transferts à l'étranger au titre de prestations de services ou du trafic financier. L'ensemble des versements dépasse de 176 millions de francs, en chiffre rond, celui de l'année précédente.

Le total des paiements à des créanciers suisses a augmenté lui aussi d'environ 200 millions durant l'année écoulée et s'est monté à 4,6 milliards. Les deux tiers environ de l'ensemble des paiements découlent d'exportations de marchandises suisses à l'étranger. La proportion des autres transactions (prestations de services et trafic financier) est ainsi beaucoup plus importante pour les paiements que pour les versements. Ceci correspond à la structure de la balance suisse des revenus dont les postes invisibles ont une grande importance.

La signification pour la Suisse du service réglementé des paiements ressort du fait que 72% des

importations totales, soit 3,73 milliards de francs ont donné lieu à des règlements régis par les accords avec des Etats contractants. Quant à l'exportation, les chiffres correspondants s'élèvent à 73% ou 3,36 milliards de francs.

Le service réglementé des paiements est divisé en service centralisé et en service décentralisé. Dans le service centralisé, les paiements en provenance et à destination du pays ayant conclu un accord avec la Suisse sont effectués uniquement par l'entremise de comptes tenus par la Banque nationale suisse ou par la banque d'émission de l'Etat contractant. Dans le service décentralisé, des banques privées des deux pays sont également autorisées à tenir des comptes réservés aux paiements prévus par les accords. Le 90% en chiffre rond de tous les versements et paiements afférents au service réglementé des paiements s'est rapporté en 1952 au secteur décentralisé. Cette forme du service des paiements est utilisée dans les relations



avec la plupart des pays membres de l'Union Européenne de Paiements ainsi qu'avec l'Egypte, l'Argentine, l'Allemagne orientale et l'Iran. Le service centralisé, dans lequel les versements ont atteint 418 millions et les paiements 495 millions de francs en 1952, est le régime en vigueur avec la plupart des pays de l'est-européen ainsi qu'avec la Grèce, l'Autriche, le Portugal et la Turquie.

Les rapports avec les Etats membres de l'Union Européenne de Paiements représentent de loin le compartiment le plus important du service réglé des paiements. Sur 4,4 milliards de francs

portait l'ensemble des versements, 4 milliards ont été effectués dans le cadre de l'Union Européenne de Paiements. Il en est de même de 4,2 milliards de paiements sur un total de 4,6 milliards de francs. Les disponibilités, qui comprennent entre autres les avoirs des banques autorisées étrangères, ont subi en 1952 une diminution de 354 millions de francs. Elles ont été ainsi ramenées à 278 millions à la fin de décembre. A eux seuls les avoirs des banques étrangères ont baissé de 100 millions de francs et n'accusaient plus qu'un montant de 186 millions.

darum herum gruppiert. Nahrungsmittel und Rohmaterialien werden am einen Ende der Küchen eingebracht, sie laufen der Küche entlang durch verschiedene Entwicklungs- und Zubereitungsstadien und verlassen am anderen Ende der Küche den Raum - auf dem Servierbrett des Köchlers. Mehr als 15000 Einzelmalzeiten lassen sich täglich in den Küchenräumen des neuen Statler herstellen.

Die bunten Teppiche, mit denen das Hotel ausgelegt ist, machen aneinandergerichtet eine Strecke von 34 Meilen aus. Sie kosteten über eine halbe Million Dollar bei der Anschaffung.

Spezial-Service für Kinder im Hotel

Eine der populärsten Angelegenheiten in dem neuen Statler-Hotel, wenigstens vom Standpunkt der das Hotel besuchenden Eltern aus, ist das Spezialservice für Kinder, das im Hotel zur Verfügung steht. Im Café Rouge, dem billigeren Restaurant, gibt es ein spezielles Menü für Kinder. Es enthält eine Reihe gesunder, nahrhafter Gerichte, die Kindern gut schmecken und die billig berechnet sind. Jedes Kind, das das Menü bekommt, erhält ausserdem ein kleines Geschenk - etwa einen Luftballon oder eine Schachtel mit Plätzchen in Form von Tieren.

Für Säuglinge wird eine Art Wiege den Eltern zur Verfügung gestellt. Und die Milch für das kleine Kind wird genau nach ärztlichen Anordnungen unter der Aufsicht der Hotel-Diät-Assistentin zubereitet.

Babysitters werden den Eltern, die abends ausgehen wollen - oder auch tagsüber - vom Hotel zur Verfügung gestellt, es werden die ortsüblichen Stundensätze dafür berechnet. Das befreit die Eltern, die gerne Sehenswürdigkeiten der fremden Stadt kennenlernen wollen, von einer grossen Sorge. Sie wissen, dass ihr Kind von einer vertrauenswürdigen, erprobten Person besorgt wird.

Dr. W. Sch.

Le tourisme étranger en France pendant le 1er semestre 1953

Des évaluations erronées et parfois fantaisistes ont été produites concernant le mouvement des

touristes américains et anglais à Paris ou sur la Côte d'Azur, au cours des deux derniers trimestres écoulés.

La Direction générale du Tourisme est en mesure de donner les précisions suivantes qui, par comparaison avec les chiffres de 1952 pour la même période, font ressortir une situation favorable surtout si l'on tient compte de certains facteurs: mauvais temps, notamment - qui auraient pu compromettre ce mouvement. Il importe toutefois de faire remarquer que les recettes en devises restent probablement au dessous des estimations émises par les autorités françaises et ceci malgré les nombreux congrès (Rotary, etc.) qui ont eu lieu à Paris. L'écart entre les cours officiels et les cours parallèles est en effet fort important (12%) pour de pas constituer une tentation pour certaines touristes étrangères de vendre leurs billets de banque et traveler-checks du marché clandestin.

Compte tenu de cette anomalie monétaire les chiffres suivants peuvent en effet être accueillis avec satisfaction:

Touristes américains:	1953	1952
1er trimestre	43287	36211
2e trimestre	83867	79427
1er semestre	127154	115638

Touristes anglais:	1953	1952
1er trimestre	34196	26263
2e trimestre	57745	57060
1er semestre	91941	83923

En ce qui concerne la Côte d'Azur la Direction générale donne les chiffres que voici:

1. Américains (cinq premiers mois seulement): 1953: 18017, 1952: 14747.
2. Anglais (cinq premiers mois seulement). 1953: 17962, 1952: 15579.

Somme toute la saison 1953 n'a pas trop mal démarré. W.Bg.

Chronique du Tribunal fédéral

La responsabilité des garagistes et des hôteliers pour les véhicules garés dans leurs garages

Dans un arrêt intéressant, le Tribunal Fédéral a examiné la très importante question de la responsabilité des garagistes et des hôteliers pour les véhicules remis dans leurs garages.

Un automobiliste remise sa voiture dans un garage. Un tiers s'empare de celle-ci, se met au volant, fait une course pendant laquelle il a un accident causant à la voiture de sérieux dommages. Le garagiste est-il responsable de ces dommages? Telle est la question que le Tribunal Fédéral s'est attaché à résoudre.

Envisageons tout d'abord le cas du garagiste proprement dit.

Lorsqu'un automobiliste remise sa voiture dans un garage, il faut distinguer selon que l'automobile est garée dans un box fermé dont le propriétaire de la voiture a la clé ou simplement dans un local avec d'autres véhicules. Dans le premier cas, celui du box, on admet que l'automobiliste et le garagiste concluent un contrat de bail. La voiture étant protégée sans que le garagiste ait à exercer une surveillance spéciale, celui-ci ne sera pas responsable du vol de la voiture.

Il en va autrement lorsque l'automobile est remise simplement dans un hall commun avec d'autres voitures. Dans ce cas, le garagiste est responsable du vol et de tous autres dommages de la part de tiers, dans une mesure que l'arrêt du Tribunal Fédéral cité plus haut a passablement élargie.

Autrefois, on considérait que la responsabilité du garagiste était soumise à la règle posée par l'art. 490 du code des obligations sur ceux qui tiennent des écuries publiques et qui gardent en dépôt les voitures et leurs chevaux. En application de cette disposition, le garagiste était responsable de toute détérioration, destruction ou soustraction de l'automobile, même si lui-même ou son personnel n'avait commis aucune faute. Toutefois, cette responsabilité était limitée à la somme de 1000 francs. Si l'automobiliste voulait réclamer une somme supérieure, il devait alors prouver que le dommage était survenu par la faute du garagiste.

La jurisprudence précitée a supprimé cette limitation de la responsabilité du garagiste, lit-on dans

la «Feuille d'Avis de Lausanne». Le Tribunal fédéral a justifié cette aggravation en considérant que le garagiste est un spécialiste auquel on peut demander d'assumer l'entière responsabilité de la garde et de l'entretien rationnel des véhicules qui lui sont confiés. Dès lors, le Tribunal fédéral a considéré que l'art. 490 C.O. sur les tenanciers d'écuries publiques n'était pas applicable aux garagistes. La responsabilité de ceux-ci est donc illimitée. Ils ne pourront s'en libérer que s'ils prouvent - et c'est à eux qu'incombe cette preuve - que ni eux-mêmes, ni leurs employés n'ont commis aucune faute. Ainsi, en cas de vol, le garagiste devra rembourser à l'automobiliste la valeur totale du véhicule volé, à moins qu'il ne prouve qu'il a exercé la surveillance qui lui est imposée avec toute la diligence voulue.

Qu'en est-il lorsque le véhicule est remis, non pas chez un garagiste professionnel, mais dans la garage d'un hôtel? On sait que l'hôtelier est responsable de la détérioration, la destruction ou la soustraction des effets apportés par les voyageurs qui logent chez lui (art. 487 C.O.), même si lui-même ou ses employés n'ont commis aucune faute. Toutefois, cette responsabilité est limitée à 1000 fr., exactement comme dans le cas du tenancier d'écurie publique. On pouvait se demander s'il fallait assimiler la voiture que le voyageur remise dans la garage de l'hôtel aux effets personnels qu'il prend avec lui dans sa chambre ou si, au contraire, en ce qui concerne l'automobile, il fallait étendre la responsabilité de l'hôtelier dans la même mesure que celle du garagiste. Le Tribunal fédéral a opté pour la première solution. Il a considéré que, contrairement au garagiste, l'hôtelier n'est pas un spécialiste qui s'occupe professionnellement de la garde de véhicules automobiles. D'autre part, on ne voit pas pourquoi, selon le Tribunal Fédéral, l'hôtelier devrait répondre de l'auto remise dans le garage de l'hôtel autrement que de n'importe quelle autre chose mobilière que l'hôte apporte avec lui.

Ainsi donc, contrairement au garagiste, l'hôtelier n'est responsable que jusqu'à concurrence de 1000 fr. du dommage ou de la perte de l'automobile déposée par son hôte dans son garage.

J. P. B.

Das neue Statler-Hotel in Los Angeles

Musterbau eines typischen, modernen amerikanischen Hotels

Von unserem New Yorker Korrespondenten

Grosse Hotelbauten in Amerika sind heute eine Seltenheit. Um so grösseres Interesse hat die Neuentstehung eines Statler Hotels in Los Angeles gefunden. Gleichzeitig konnte hier gezeigt werden, auf was moderne Hotels besonders Gewicht legen. Denn in dem neuen Statler Hotel hat es sich nicht wie so häufig um die Vergrösserung und Modernisierung einer bereits vorhandenen Hotelanlage gehandelt, sondern um einen Neubau.

Das Hauptgewicht wurde auf Geräumigkeit und Bequemlichkeit in der Benützung gelegt. Die gesamte Bauanlage heisst «Statler Center», weil ausser dem Hotel in dem Neubau noch andere Anlagen inbegriffen sind: ein Bureauhaus, Geschäfte verschiedenster Art, eine unterirdische Garage für 500 Autos und ein semitropischer Garten alles mitten im Herzen des Geschäftsviertels der Stadt.

Hotel mit 1300 Zimmern

Die Kosten des Statler Center beliefen sich auf 25 Millionen Dollar. Das Hotel hat 1300 Räume, und jeder Gastraum ist luftgekühlt, wobei der einzelne Gast den Mechanismus so regulieren kann, wie es seinen persönlichen Wünschen entspricht. Jedes Zimmer geht nach aussen. Das Hotel ist so gebaut, dass es keine Höhe gibt. Die Grösse des Baugrundes (insgesamt 120000 Quadratfuss) ermöglichte die Konstruktion des Hotels in fünf grossen Flügeln. Jeder dieser Flügel hat seine eigene Funderung und alles ist «erdbebensicher» gebaut. In der Tat wurde bei dem heftigen Erdstoss im Vorjahr keinerlei Schaden wahrgenommen.

Jedes Gastzimmer hat Radio und Television. Wenn jemand eine Teletelefon von drei Zimmern nimmt, so hat er drei Teletelefonapparate in dieser Suite. Die Fenster sind weit und breit. In jedem Zimmer befindet sich zirkulierendes Eiswasser. Servidors zur Ablage und Aufnahme von zu reinigenden Kleidungsstücken und Wäsche usw. Siebzig Prozent aller Gastzimmer sind vom Studiotyp, der sich immer mehr durchsetzt; die Betten werden bei Tag unsichtbar gemacht, indem sie in Couches zurückverwandelt werden.

Besondere Vorsorge für Autofahrer

Das neue Statler hat besondere Vorsorge für seine im Auto ankommenden Gäste getroffen. Die Stadthotels bekommen ja in immer stärkerem Masse die Konkurrenz der Hotels zu fühlen - der Motor-Hotels am Rande der Highways, wo es den Gästen in bequemster Weise möglich ist, sofort in ihr Zimmer zu gelangen, ohne erst durch die Halle des Hotels gehen zu müssen. Das ist fraglos ein Hauptanziehungspunkt der Hotels, namentlich für Damen und für Familien mit Kindern.

Gäste, die per Automobil ins neue Statler kommen, brauchen nicht zwecks Registrierung usw. durch die Halle des Hotels zu gehen, wenn sie das vermeiden wollen. Sie können unmittelbar in die

Hotelgarage fahren, dort an einem Spezialbureau registrieren. Sie gehen von dort aus mit Rolltreppe und Lift direkt zu ihrem Zimmer. Der Wagen wird von einer Hilfskraft der Garage geparkt.



Grosse Versammlungsräume

Das neue Statler beherbergt die grossen Versammlungsräume, die irgendwo westlich von Chicago anzutreffen sind. Über 3000 Personen lassen sich in diesen grossen Räumen unterbringen. Der Hauptballraum allein fasst über 1200 Personen, und ein anschliessender Ballraum lässt sich durch Entfernung der Zwischenwand mit dem grossen Ballraum noch vereinigen. Eine Bühne ist dort vorhanden und ein Rednerpult, das nach Belieben gehoben oder gesenkt werden kann.

Für Speisen und Tanzen ist der «Terrace Room» bestimmt. Grosse Mühe wurde aufgewandt, um den grossen Garten mit seinen halbtropischen Pflanzen zu einer Sehenswürdigkeit zu machen, die des Rufes Kaliforniens würdig ist.

Die Wäscheanlage im Hotel kann den Notwendigkeiten einer Stadt von 20000 Einwohnern gerecht werden. Der Anlage der Küchen wurde besondere Sorgfalt zugewandt. In der Tat wurden bei der Anlage des neuen Hotels zuerst die Küchen geplant und konstruiert, und die Essräume wurden

Schweizerischer Skischulverband

Am 4. Juli 1953 hielt der Schweizerische Skischulverband unter dem Vorsitz von Herrn Dr. G. Decurtins, Lenzerheide, seine diesjährige Generalversammlung in Vevey ab. In seinen Eröffnungsworten konnte Herr Dr. Decurtins auf das 20jährige Bestehen der schweizerischen Skischulen hinweisen und mit Genugtuung feststellen, dass sich in diesem Zeitraum die im Jahre 1933 durch Initiative von verschiedenen Persönlichkeiten, unter der Führung des vor einigen Jahren verstorbenen Herrn Oberst Hans Bon, St. Moritz, gegründeten Organisation in jeder Beziehung bewahrt habe, was in erster Linie auch auf die vorzügliche Leitung des Verbandssekretärs, Herrn Christian Rubi, Wengen, der seit 1938 dem Schweizerischen Skischulverband als Geschäftsführer vorsteht, zurückzuführen ist.

Der Jahresbericht gibt einen interessanten Überblick über das 20jährige System der schweizerischen Skischulen und über den Werdegang des Dienstes des Fremdenverkehrs stehenden Skilehrwesens. Auf Initiative des damaligen Direktors des Schweizer Hotelier-Vereins, Dr. Max Riesen, und des Präsidenten der Wintersport-Hotelier, Oberst Hans Bon, wurden die Interessen für den schweizerischen Wintersport am 6. Juni 1933 aufgedrängt, sich für die Gründung von Schweizer Skischulen einzusetzen. Der Auftrag der Initianten war begleitet mit einer Einladung zu einer Konferenz, die am 28. Juni in Zürich stattfand und von der Arbeitsausschuss «Schweizer Skischule» bestellt und ein bereits ausgebildeter Skischulplan mit einem Budget von 50000 Franken genehmigt wurde. Der Chefredaktor des «Sport», Fritz Erb, und der Werbefachmann Othmar Gurtner stellten sich für die Behandlung organisatorischer Fragen zur Verfügung und Christian Rubi erklärte sich bereit, als technischer Berater mitzuwirken. Weiter entnehmen wir dem Bericht: Ende August richtete das vom SHV ernannte Initiativkomitee «Schweizer Skischule» den Appell an sämtliche Wintersportplätze, Skischulen ins Leben zu rufen und in einem Zentralkurs geeignete Leiter auszubilden zu lassen. Schon stand eine Broschüre «Die Skischulen der Schweiz» in Vorbereitung, die in 60000 Exemplaren gedruckt werden sollte. Vom 15. bis 18. November 1933 fand in Engelberg ein Skilehrerkurs mit Brevetprüfung statt und anschliessend gelangte der zwei Wochen dauernde erste Skischulleiterkurs zur Durchführung: Im Winter 1933/34 erteilten 54 Schweizer Skischulen 100000 Halbtagslektionen Unterricht. Damit war ein vielversprechender Anfang gemacht und der wichtigste Grundstein für die spätere Entwicklung gelegt. Am 13. September 1934 erfolgte die Gründung des Schweizerischen Skischulverbandes, der durch das Initiativkomitee umrissenen Aufgaben in seinen Statuten verankerte. Hans Bon präsierte den ersten Arbeitsausschuss und hierauf ebenfalls den Skischulverband und dessen Vorstand bis zu seinem Tode im Juni 1950 mit grossem Geschick. Am 5. Oktober 1934 trat der Skischulverband dem Schweizerischen Skischulverband bei. Dieser wurde ermächtigt, die Kurse des SSSV und die diesem angeschlossenen Skischulen zu inspizieren; er war wie bei allen Mitgliedern, zuständig, in technischen Fragen endgültig zu entscheiden.

Zu Beginn seines Bestehens hat der Skischulverband durch die Geschäftsstelle eine Anleitung für den Skilehrer in Fremdsprachen, einen Skischulord, methodische und administrative Direktiven ausgearbeitet und den Skischulen zur Verfügung gestellt. In technischer Hinsicht beschränkte sich diese von Anfang an auf einen möglichst einfachen, praktisch verwendbaren Gebrauchsskilauf, den die Gäste der Winterkurorte ohne allzugeschlossenen Zeitverlust erlernen konnten. Bei der Ermittlung des in Betracht fallenden Unterrichtsfortschle leisteten die Erfahrungen vereinzelter, vor 1933 eröffneten Skischulen wertvolle Dienste. Die eingeschlagene Richtung gestützte eine Entwicklung, die nach und nach allgemeine Anerkennung fand. Im Winter 1936/37 hat Jakob Burli die in den Schweizer Skischulen gelehrte Technik in einem Film festgehalten, dem

Schweizerischer Skischulverband

der Schweizerische Skiverband anlässlich seiner Abgeordnetenversammlung im Juni 1937 in Zug in verdankenswerter Weise das Patronat verlieh. Der Film erfreute sich zahlreicher Vorführungen und leistete einen ansehnlichen Beitrag zur Werbung für den schweizerischen Skilauf der damaligen Zeit. Nach der Ausarbeitung von Prüfungsbestimmungen gemeinsam mit dem Interverband, wurden 1938 im Skischulverband in Arona erstmals Testrichter ausgebildet und die Skischulen ersucht, den Schweizer Test in ihr Tätigkeitsprogramm aufzunehmen. Seither hat der SSSV regelmässig einen Tag seines Jahreskurses für die Förderung des Testwesens reserviert und dadurch ein keineswegs geringes finanzielles Opfer gebracht. Viele Skischulen haben sich durch die Preisgabe lokaler Prüfungen und die Einführung des Schweizer Tests gleichfalls bereit erklärt, auf bestimmte Einnahmen zu verzichten. Nach und nach ist es den Skischulen gelungen, das Interesse für die Testbestrebungen so zu steigern, dass heute von einem ansehnlichen Erfolg gesprochen werden kann. Im April 1938 wurde die hauptamtliche Anstellung eines technischen Leiters und die Revision des Inspektionswesens beschlossen.

Die Anstellung erfolgte unter Einbezug der Geschäftsführung durch einen Vorstandsschles am 2. Mai 1939. In Anbetracht der unbestimmten Finanzlage des SSSV unterzeichnete die Verkehrszentrale in zuvorkommender Weise als Vertragspartner. Sie wurde in dieser Eigenschaft 1946 durch den ersten abgelöst.

Trotz des 1939 ausgebrochenen, langen Krieges gelang diesem endlich ein allmähliches Erstarren, wodurch er in die Lage versetzt wurde, ohne Rückschlüsse an seinen Aufgaben zu arbeiten. Im Vordergrund stand nach wie vor das Ausbildungswesen. 1941 bis 1951 konnten an die Durchführungskosten von Fortbildungskursen für Berufsskilehrer und Skinstrukturen Beiträge von Fr. 30000.- ausgerichtet werden. Dabei handelte es sich vorwiegend um Gelder, die uns die SZV zur Verfügung stellte. Die Kantone Wallis, Waadt, Bern, Graubünden und der Interverband haben die Verpflichtung in Gesetzen, Reglementen und Statuten verankert. Für die Erzielung eines befriedigenden Skilehrerunterrichts bildet eine alljährlich stattfindende gewissenhafte Vorbereitung der Skilehrer den Ausschlag. Der obligatorisch erklärte, regelmässig in der ersten Dezemberhälfte zur Durchführung gelangende Skischulleiterkurs entwickelt sich auf dem Gebiete des Skilehrwesens zu einer der bedeutendsten Institutionen. Bis jetzt wurden 207 Skischulleiter patentiert. Das Interesse am Übungsstrupp hat von Jahr zu Jahr zugenommen.

Der Bericht enthält weiter aufschlussreiche Angaben über das Kurswesen sowie über den 2. internationalen Kongress für Skilehrwesen, über den Herr Dr. Max Senger in der Hotel-Revue eingehend orientiert hat. Über die Frequenz der Skischulen stellt der Bericht fest, dass in dem Winter 1952/53 bis 1953 insgesamt 5'081'53 Halbtagslektionen erteilt wurden. In der Vorkriegszeit verzeichnete der Winter 1938/39 mit 366000 die höchste Resultat. Die Entwicklung von 1946/47 bis 1952/53 zeigt folgenden Verlauf.

Harry Schraemli
 hat sein Tätigkeitsfeld von Zürich nach Luzern verlegt und bittet seine Freunde, Kollegen und seine Lesergemeinde um gefl. Kenntnisnahme. Für jeden empfehlenden Hinweis auf seinen Betrieb ist er dankbar.
Harry's Grill „Huguenin“
 Alpenstrasse 3 Luzern Tel. (041) 20351
 Restaurant français • American-Bar • Dancing

Um einheimische Weissweine auch im Sommer mit Erfolg auszuschenken...



en gsprützte Wyse!

... und so serviert man ihn!

„Fräulein, e gsprützte Wyse“

kann man heute in der deutschen Schweiz schon in vielen Gaststätten hören, und mehr und mehr wird dieses erfrischende Getränk mit Erfolg ausgeschenkt.

WARUM?

„E gsprützte Wyse“ ist ein köstlicher und hervorragender Durstlöcher, dazu preislich vorteilhaft für den Gast und doch interessant für den Wirt. Zudem lassen sich leichtere kurante Weissweine ausgezeichnet verwenden. „E gsprützte Wyse“ ist ein Getränk, welches im Sommer auch Frauen und jüngeren Leuten, und – da wenig alkoholhaltig – selbst den Automobilisten empfohlen werden kann.

WIE ZUBEREITEN?

Während es früher üblich war, 2 dl Weisswein auf 3 dl „aufzuspritzen“ und im grossen Becherglas zu servieren, hat sich in neuerer Zeit der Ausschank des „gsprützte Wyse“ im Verhältnis 1:1, d. h. 1 dl Wein und 1 dl Siphon, Mineralwasser oder Soda immer mehr durchgesetzt.



Wir empfehlen deshalb:

- „e gsprützte Wyse“ im **2-dl-Römer** oder im **2-dl-Ballonglas** zu servieren;
- das Getränk immer im **Verhältnis 1:1** zuzubereiten, und zwar besser am Buffet, nicht am Tisch der Gäste;
- einen **leichten, nicht zu teuren Weisswein** zu verwenden, um den „Gsprützten“ preislich vorteilhaft ausschenken zu können. Ganz besonders eignet sich dazu der **Schweizer Weisswein**;
- den Ausschank auch vom Servierpersonal empfehlen zu lassen, und besonders durch die speziellen **Tischreiter** (Grösse 8×11,5 cm) mit dem Aufdruck „Bei dieser Hitze empfehlen wir Ihnen e gsprützte Wyse“ zu fördern; diese können bei der Schweizerischen Propagandazentrale gratis bezogen werden.

Für jeden Durst und für jeden Geschmack

Mit unseren leichten Weissweinen lassen sich erfrischende, schmackhafte Sommergetränke zubereiten, welche bei den Gästen sicher Anklang finden:

Der Weisswein-Cassis hat auch bei uns viele Freunde, die ihn als Apéro und als Durstlöcher schätzen.

Man giesst in einen Römer oder ein Ballonglas einen Esslöffel **Crème Cassis**, füllt dann mit Weisswein und allenfalls etwas Siphon nach.



Die Bowl ist ein ideales Getränk, welches zu jeder Jahreszeit empfohlen werden kann.

Folgende Grundregeln sind zu beachten:

- Die Weine sollen eiskalt sein.
- Immer nur einwandfreie schöne Früchte verwenden.
- Niemals Roheisstücke in die Bowl werfen.
- Die Bowlenschüssel immer nur zugedeckt stehen lassen, da sich sonst das Aroma verflüchtigt.
- Nicht mehr stark rühren, nachdem Schaumwein und Mineralwasser zugesetzt wurden.



Erprobte Rezepte:

ERDBEER-BOWLE

Einen gehäuften Teller voll frischer, reifer Erdbeeren mit feinem Zucker überstreuen und an einem kühlen, aber nicht kalten Ort einige Stunden ziehen lassen. Dann füllt man 4 bis 5 Flaschen Weisswein nach und packt die Bowl in Eis. Kurz vor dem Anrichten kann man noch eine Flasche Schaumwein und Mineralwasser einfüllen.

PFIRSICH-BOWLE

6 bis 8 reife Pfirsiche schälen, halbieren und das um den Kern sitzende braune Fruchtfleisch heraus schneiden. Über die zerteilten Früchte etwas Zucker streuen und eine gute Stunde zugedeckt ziehen lassen. 3 bis 4 Flaschen Weisswein auffüllen, einige Zeit stehen lassen, und kurz vor dem Anrichten Schaumwein und Mineralwasser beifügen.

HIMBEER-BOWLE

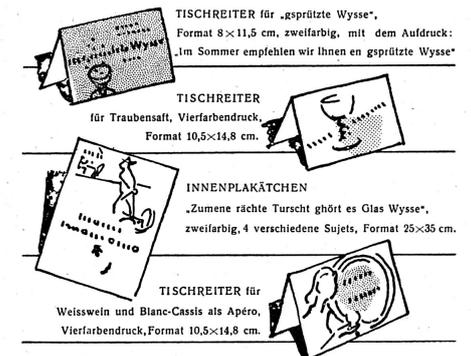
Möglichst frische Himbeeren vorsichtig säubern, mit Zucker bestreuen und kühl aufbewahren. Im übrigen wie Erdbeer- oder Pfirsich-Bowle zubereiten. Beim Servieren von Früchte-Bowlen immer einen kleinen Löffel beigegeben.



Wir helfen den Absatz fördern und den Umsatz steigern

Um gespritzten Weisswein und Traubensaft einzuführen und damit neue Absatzmöglichkeiten für die Produkte unserer weissen Trauben zu schaffen, führen wir umfangreiche Propagandakampagnen in der Tagespresse und in den Kinos durch.

Die folgenden Werbematerialien



können bei der Schweizerischen Propagandazentrale, Bleicherweg 7, Postfach Zürich 23, Tel. (051) 254350 jederzeit gratis bezogen werden.

... und ein alkoholfreies Getränk

„Trubesaft gsprützt“

Für Gäste, die es wünschen, Sportler und Kinder das ideale Sommergetränk!

Zubereitung:
In einem 2-dl-Römer oder Ballonglas den Traubensaft mit wenig Siphon aufspritzen, kühl servieren.

Winter	Halbtagslektionen
1946/47	338 338
1947/48	216 993
1948/49	294 388
1949/50	287 005
1950/51	416 469
1951/52	481 776
1952/53	474 584

Die nachfolgende Übersicht orientiert über den Schweizer Test in den Wintern 1948/49 bis 1952/53:

Schweizer Skischule Ecole suisse de ski	Bestandene Test		Nicht bestandene		Total (Kand.) (Cand.)
	Bronze	Silber	Gold	Non rüsis	
1948/49	1069	379	76	222	1746
1949/50	1018	440	76	182	1716
1950/51	1449	868	143	296	2766
1951/52	2130	1047	220	431	3828
1952/53	2234	1354	207	469	4264

Über das abgelaufene Jahr schliesst der Bericht mit folgenden Betrachtungen: Im grossen und

ganzen erfuhr die Skischulfrequenz keine wesentliche Änderung. Da und dort eingetretene Rückschläge liessen sich in benachbarten Schulen kompensieren. Hervorragend günstige Schneeverhältnisse, die Auswirkung der Verbilligungsaktionen der Vorwinter und eine verhältnismässig gute Besetzung der Kurorte trugen in erster Linie dazu bei, dass der Besuch sich auf seiner in früheren Jahren nie geahnten Höhe behaupten konnte. Die Skischulen erfreuen sich einer stets zunehmenden Beliebtheit. Wie aus der Statistik ersichtlich ist, hat auch der Schweizer Test erneute Fortschritte zu verzeichnen. Im Unfallsektor, wo sich nicht alle Schulen dazu entschlossen können, die nötigen Erhebungen zu veranlassen, wird im Vergleich zum Vorjahr eine Verschlechterung registriert. In 79 Skischulen mit 356979 Halbtagslektionen Unterricht ereigneten sich 230 Unfälle oder durchschnittlich 6 Unfälle auf 1000 Halbtagslektionen. Das ist eine relativ hohe Zahl, die uns nahelegt, das Unfallproblem nicht aus den Augen zu verlieren. Dies gilt besonders auch für den Skischulleiterskurs.

Tellspiele Altdorf 1953

Altdorf, das nördliche grosse Tor zum Gotthard, hatte am 11. Juli seinen grossen Tag. Die zur Tradition gewordenen Tellspiele wurden von der Tellspielgesellschaft Altdorf für dieses Jahr wieder aufgenommen. Der Auftakt der Sommerspiele 1953 fand im eigens hierfür erbauten grossen Festspielhaus, das ca. 1000 Besucher fassen kann, statt.

Die Aufgabe, die sich Altdorf gestellt hatte, das ganze Ensemble aus seinen Dorfbewohnern zu rekrutieren, war keine leichte, doch ist sie durch die Mitwirkenden vortrefflich gelöst worden, denn die Altdorfer hatten sich unter der Leitung des fähigen Regisseurs Walter J. Ammann, vom Stadttheater Zürich, so wahrhaftig in ihre Rollen eingelebt, dass es jedem Zuschauer möglich war, sich an diesem nationalen Geschehen wiederum zu entzünden, und es trat somit genau der Zustand ein, den Friedrich Schiller sich beim Schreiben des Dramas wünschte. Er gedachte, «den Leuten den Kopf wieder warm zu machen», wie er an Wolzogen mitten aus der Arbeit heraus schrieb.

Jahrelang hatte ihn der Stoff zur Sage seines Wilhelm Tells beschäftigt. Seine Phantasie wurde erst durch seine Frau Lotte genährt, die die Schweiz bereist hatte und die nicht müde wurde, deren Schönheiten zu preisen. Nach anderthalb Jahrzehnten erfahren wir aus Briefen an Cotta von ihrem Wunsch, ihren Mann in die Schweiz zu führen, denn er kannte die Schweiz nur durch Dichtungen. Nach der Rückkehr Goethes aus der Schweiz war sein Interesse voll auf wach geworden, und er wandte sich alsdann dem Studium des Chronicon Helveticum des Aegidius Tschudi zu. Für die Kenntnisse von Land und Volk dienten ihm die Unterlagen von Scheuchzer und Faesi, und von Cotta liess er sich Karten und Ansichten der Schauplätze senden, mit welchen er die ganze Studierstube ausschmückte. So ist sein Freiheitsdrama entstanden, und er wusste es mit seinem intuitiven Eindringen meisterlich zu gestalten.

Goethe, sein Freund und Mitgeher, der damals auf dem Zenit seines Ruhmes stand, drückte sich über das Entstehen des Dramas bewundernd aus: «Schillers Geist», so sagte er, «sei so reich, dass er aus dem Erzählen auch ohne Anschauung etwas zu formen imstande sei, das 'Realität' hat».

Wir kennen ihn alle, den Wilhelm Tell, den mutigen Innerschweizer, der nicht zögerte, seine Mitmenschen zu schützen und seinen Peinigern zu trotzen, ja, sogar den Landvot mit seinem Pfeil zu töten, denn die Tat war notwendig für Volk und Familie. Sie geschah in voller Überlegung und hinterliess in Tell keinen Zwiespalt.

Wir alle kennen die Rütli-Scene, sie ist das Symbol der Gründung unserer Eidgenossenschaft, und jedes Jahr gedenken wir ihrer am 1. August. Aber in Altdorf wird der Dreimännerschwur zum bleibenden, unvergesslichen Erlebnis.

Die Spieldauer des Stückes wurde auf 3 1/2 Stunden beschränkt, ohne damit den durch Schiller gutgefügteten Bau ins Wanken zu bringen. Die Szenen wurden vom schöpferischen Regisseur in die folgenden 14 Bühnenbilder aufgeteilt:

I. Akt

1. Bild: Baumgartens Rettung. (Hohes Felsen- ufer am Vierwaldstättersee, den Mythen gegenüber.)
2. Bild: Gertrud und Stauffacher. (Vor Stauffachers Haus zu Steinen in Schwyz.)
3. Bild: Bau von Zwing Uri. (Gesslerburg bei Altdorf.)
4. Bild: Die drei Eidgenossen. (Walter Fürsts Wohnung zu Altdorf.)

II. Akt

5. Bild: Attinghausen und Rudenz. (Herrenstube des Freiherrn von Attinghausen.)
6. Bild: Der Rütli- und Schwur. (Eine Waldrodung am Urnersee mit Blick gegen Bristenstock.)

Grosse Pause

III. Akt

7. Bild: Tells Abschied. (Hof vor Tells Haus in Bürglen.)
8. Bild: Berta und Rudenz. (Eine eingeschlossene Waldgasse.)
9. Bild: Der Apfelschuss. (Ein Platz im Flecken Altdorf.)

IV. Akt

10. Bild: Tells Rettung. (Östliches Ufer am Urnersee.)
11. Bild: Attinghausens Tod. (Herrenstube des Freiherrn von Attinghausen.)
12. Bild: Gesslers Tod. (Die hohle Gasse bei Küsnacht.)

V. Akt

13. Bild: Die Befreiung der Waldstätte. (Öffentlicher Platz bei Altdorf.)
14. Bild: Tells Heimkehr und Begegnung mit Parricida. (Hof vor Tells Haus in Bürglen.)

Die Darsteller von Altdorf leisten Grosses, nicht nur in darstellerischer Hinsicht auf der Bühne, sondern sie lassen überdies den Zuschauer den Band der Eidgenossenschaft und mit Gott miterleben; sie wecken und nähren sein nationales Bewusstsein, und sie haben mit Altdorf das geschaffen, was die Engländer mit Stratford Avon, nämlich ein Auferstehen des Absoluten und eine Quelle des nationalen Bewusstseins, die, so hoffen wir, nie zu fließen aufhören wird.

Eine Leistung, wie sie in Altdorf durch das Mitwirken seiner Bürger vollbracht wurde, ist eine Kulturarbeit. Gerade deswegen wünschen wir dem Unternehmen den verdienten Erfolg. Kulturelle Leistungen, die wie die Altdorfer Tellspiele mit Landschaft und Geschichte so eng verbunden sind, bieten für die fremden Besucher unseres Landes einen besonderen Reiz und vermögen einen Ferienaufenthalt in schönstem und fruchtbarstem Sinne zu bereichern. Aber auch kein Schweizer und keine Schweizerin sollte sich eine Teilauführung im Altdorfer Festspielhaus entgehen lassen. Eine solche bildet ganz speziell auch für die Schweizer Jugend ein Erlebnis, das unauflöslich in der Erinnerung haften bleibt.

Die Grindelwaldner Gletscherschlucht neu erschlossen

Es gehört zu den selbstverständlichen Aufgaben jeden Kurortes, seinen Gästen alles, was die Natur an Schönheit, Sehenswertem und Aussergewöhnlichem zu bieten vermag, zu zeigen, ihnen zugänglich zu machen und so jene touristischen Aktiven zu valorisieren, die sonst brach liegen würden. Grindelwald ist ein Beispiel unter vielen, durch unermüdete Anstrengungen stets neue Attraktionen zu schaffen oder alte zu verbesserter Geltung zu bringen. Vor 6 Jahren hat es mit dem Bau der First-Sesselbahn neue Ausflugs-möglichkeiten für Sommer und Winter erschlossen, die sich innert kürzester Frist grösster Beliebtheit erfreute. (Angespornt durch diesen Erfolg will, nebenbei bemerkt, auch ein anderer grosser Kurort des Berner Oberlandes - Wengen - durch

AUSKUNFTSDIENST

Nicht zahlendes Reisebureau!

Die Firma Bayerischer Reisedienst, Inhaber R. Habermaier, Mannheim, schuldet seit längerer Zeit einigen Mitgliedern Beträge, die trotz mehrmaliger Aufforderung und Mahnung nicht beglichen worden sind. Bedauerlich in dieser Sache ist, dass diese Ausstände auf Überschreitung der Devisenkontingente zurückzuführen sind, wodurch die betreffenden Hoteliers offensichtlich hintergangen wurden, denn die Beanspruchung eines Kredites für Schulden, die wegen der Devisenschranken bewusst nicht in vollem Umfang bezahlt werden können, widerspricht u. E. dem Grundsatz von Treu und Glauben. Wir möchten unsere Mitglieder davor warnen, mit der oben genannten Firma gegen Kredit zu arbeiten.

"GO" EUROPE "N" SIGN", Inc., Chicago

Diese Organisation, die auch in Paris und Wiesbaden Zweigstellen unterhält, proponiert unsern Mitgliedern die Beteiligung an einem Kreditssystem, nach welchem der Gast dem Hotelier lediglich die präsentierte Rechnung zu unterzeichnen hätte, deren Bezahlung aber später durch eine ermächtigte Bank erfolgen würde. Ausserdem hätte der Hotelier noch auf dem Rechnungsbetrag ohne Service eine Provision zu entrichten, die bei Einlösung des Guthabens in Abzug gebracht würde. Unsere Preisnormierungskommission hat in ihrer letzten Sitzung zu diesem Vorschlag Stellung genommen und Ablehnung beschlossen, weil unsere Preisordnung die Gewährung einer Provision an Kreditorganisationen nicht gestattet und sie zudem zur Vereinbarung zwischen der Association Internationale de l'Hotelier und der Fédération Internationale des Agences de Voyages in Widerspruch stehen würde, wonach nur den Reisebureaux für deren Vermittlerleistung eine Provision gewährt werden darf. Unsere Mitglieder sind ersucht, von diesem Beschluss Kenntnis zu nehmen.

den Bau einer Schwebebahn auf den Männlichen seinen Gästen ebenfalls eine neue Attraktion bieten.) Mit der Neuerschliessung seiner Gletscherschlucht hat Grindelwald ein Weiteres getan, um eine Naturscheinung einmaliger Art den Besuchern aus nah und fern wieder zugänglich zu machen, nachdem im Sommer 1951 ein Gletscherabbruch den fast 50jährigen Laufsteg in der Schlucht weggerissen hatte.

Der Untere Grindelwaldgletscher reichte noch vor etwa 100 Jahren weit ins Tal hinunter, bis

Wie oft schliesst der Gast nach dem Schinkenbrot auf die Küche des Hauses! Darum immer wieder

H o f e r s c h i n k e n !

Unbeständiges oder schlechtes Wetter, und trotzdem Glace...?

Ja! Aber dann muß sie besonders zart, sämig und luftig sein, dadurch wirkt sie weniger kältend. Eine solche Glace wird auch gerne an Regentagen gegessen.

Wie erreicht man dies? Ganz einfach, indem man der Glacekomposition etwas «FRIG» beifügt. Versuchen Sie es einmal.



ist erhältlich als neutral, oder mit den Aromen Vanille, Chocolat und Mokka bei

Dr. A. WANDER A.G., BERN, Telephon (031) 5 50 21

Gesucht zu baldigem Eintritt tüchtige

Commis de cuisine Kellerbursche Schenk bursche

Offerten mit Zeugniskopien und Angabe des Lohnanspruches an Bahnhof-Buffer SBB, Basel.

Gesucht

per Anfang August in Erstklasshotel nach Zürich

Privat-Zimmermädchen

(Kinderloses Ehepaar). Bewerberinnen, nicht unter 21 Jahren, beliebigen Offerte mit Photo zu richten unter Chiffre G H 2124 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Stadt-Restaurant junge, tüchtige

Gouvernante

italienisch sprechend

Commis de bar

sprachenkundig

Restaurationsstöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre S R 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht sprachkundige

Servier-tochter

in Hotel-Restaurant am Bodensee. Offerten unter Chiffre B. O. 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in alkoholfreies Restaurant eine

Backköchin

oder ein

Küchenmädchen

mit Backkenntnissen. Anfragen unter Chiffre B 6645 an Messe-Annoncen, Basel 1.

Ausgeprägter Charakter: PIERRAFEU

Der brennenden Sonne ausgesetzt, wächst an steilen Kieselhängen ein Wein eigenen Charakters. Er vereint in sich die Glut des Feuersteins und die fließende Weichheit des Lichtes. Ein Glas davon begeistert Sie, eine ganze Flasche wird Ihnen herrlich munden, so bekömmlisch ist dieser köstliche Pendant. PIERRAFEU wird schon vom ersten Wachstum an mit besonderer Liebe umsorgt. Provins wählt die besten Parzellen, ihre besten Winzer ziehen, ernten und pflegen den Wein, so dass er Ihnen in der ganzen Echtheit seiner Herkunft dargeboten wird.



provins

VALAIS

Beziehbar beim Weinhandel Ihrer Gegend. Bezugsquellenachweis: Provins.

Küchenchef-Alleinkoch

Junger, tüchtiger deutscher mit Konditoreikennntnissen, perfekt in der feinen bürgerlichen und franz. Küche, sucht mit seiner Verlobten, welche perfekt im Service ist, Stellung in der Schweiz. Ellangebote sind zu richten unter Chiffre K V 2174 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aide-Barmaid

23 ans, connaissant français, anglais, italien, cherche place si possible en station, das septembre. Ecrire sous chiffre K 63338 X Publicitas Genève.



Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

Vertrieb für die Schweiz JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL

Lugano Gesucht in Hotel, 100 Betten, tüchtige, sprachkundige

SEKRETÄRIN

für Journal und Mithilfe in der Reception. Eintritt 1. September. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre S E 2179 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ganz in die Nähe der menschlichen Siedlungen. Nicht zu Unrecht führte damals Grindelwald die Bezeichnung Gletscherdorf. Mit dem seither eingetretenen Zurückweichen der Gletscher gaben die wagschmelzenden Eismassen die tief eingeschnittene Erosionsspalte der Lütschine frei. Schon vor der Jahrhundertwende, als erst ihr Anfang sichtbar war, zog die Schlucht die Aufmerksamkeit der Besucher Grindelwalds auf sich. Des Wertes dieser Naturschönheit bewusst, verstanden es die Grindelwälder, die Ausbeutung des Wassers für industrielle Zwecke (Betrieb einer Marmorsäge am Mettenberg) zu verhindern, und 1906/07 wurde vom damals neugegründeten Kurverein ein 300 m langer Laufsteg in die Schlucht gelegt. Von Jahr zu Jahr stieg seitdem die Besucherzahl der Lütschenschlucht. Als nun vor zwei Jahren die Wasserfälle, die sich plötzlich aus einem unterirdischen Gletschersee ergossen, den Steg weggefegt hatten, entschloss sich der Kurverein, einen neuen Steg zu errichten und weiter ins Innere der Schlucht vorzudringen, bis die in die enge Felspalte gezwängte, blaugrün schillernde Eiswand des Gletschers sichtbar wird. Seit 1907 war der Gletscher nämlich wiederum so weit zurückgegangen, dass in der Schlucht selbst nichts mehr von ihm zu sehen war.

Am vergangenen Samstag hatte der Kurverein die Presse zu Gast und zeigte ihr die neue Anlage 720 m weit führt der Weg, teils aus Felsböden, hölzernen Planken, teils in Felsgalerien und Tunneln in die wilde enge Schlucht hinein, die einen Vergleich mit andern berühmten Schluchten, der Aareschlucht, der Taminaschlucht, der Viamala usw., nicht zu scheuen braucht. Kleine Staubbäche fallen von den hohen Felswänden herunter, und der feine Regen verwandelt sich im Sonnenschein in zahllose Perleschüre. Zuhinterst fällt der Blick auf das Eis des Gletschers, das hier aus der Felspalte hervorblickt. Für Geologen, Mineralogen und Gletscherforscher ein höchst eindrücklicher Anschauungsunterricht, für Schüler ein grosses Erlebnis! Der zufällige Besucher aber fühlt sich hier unwiderstehlich in den Bann der gewaltigen und gestaltenden Naturkräfte gezogen.

Beim Mittagessen im Hotel Schweizerhof begrüsst Kurdirektor *Bücher* die Pressevertreter und orientierte kurz über die erfreuliche Entwicklung des Kurortes Grindelwald. Herr Direktor *Friih*, Hotel Adler, Präsident des Kurvereins, war beauftragt, die Grösse des Gemeinderates zu überbringen. Er betonte die Notwendigkeit für jeden Kurort, durch eine Politik der Erneuerung auf allen Gebieten lebensfähig zu bleiben, und Herr *J. Brunner* vom Hotel Gletscherergarten erzählte im heimeligen Oberländer Dialekt von alten Sagen, die sich im Volksbewusstsein erhalten haben.

Associations touristiques

En pays neuchâtelois: Des chemins et des sentiers pour les disciples de Töpffer

Notre temps est celui des contrastes. Partout le moter règne en maître. De l'encombrement des routes naît le désir d'évasion dans les sentes sylvestres. Aux yeux de ceux qui se sentent

proches parents de Töpffer, par le cœur et l'esprit de découvrir, les écrits «jaune postal» du tourisme pédestre sont la plus belle invite au voyage.

L'Association neuchâteloise de tourisme pédestre, fondée en 1944, a fait, au cours des ans, un patient travail. La modicité de ses moyens l'a empêchée de brûler les étapes. Petit à petit le réseau a pris corps. Le petit pays de Neuchâtel ne comprend pas moins de cent cinquante itinéraires de tourisme pédestre, dont certains sont reliés au réseau national.

Sous la direction du chef technique cantonal, M. Georges Perrenoud, directeur de l'Office neuchâtelois du tourisme, les chefs des six districts et leurs aides (tout le monde travaille bénévolement!) ont balisé déjà plus de 600 km de chemins et sentiers. L'ensemble du réseau en comprend un millier. Quelque huit cents écriteaux ont été posés. Encore quatre cents autres à mettre en place et le réseau du T. P. neuchâtelois sera complet.

En principe, tous les itinéraires partent du point géographique le moins élevé, pour aboutir au plus élevé. De cette notion fondamentale du tourisme pédestre le ressort que le Jura neuchâtelois se trouve, naturellement, fort bien servi! Les neuf carrefours importants ou arrivent, ou d'où partent des itinéraires particulièrement intéressants, sont tous à l'altitude jurassienne; tels Sommarhel, le Mont Racine, Tête de Ran, la Vue des Alpes, le Soliat (huit itinéraires!).

La route aux moteurs, les sentiers aux piétons, disent les gens du tourisme pédestre. Pour suggestive qu'elle soit, cette formule ne recouvre pas tout. Elle n'évoque pas les beautés du paysage réservé à celui qui va, sous le couvert des bois, ou, plus largement, sous le couvert du ciel, non pas à la conquête de quelque haute cime, mais modestement, à la découverte de son coin de terre. Et son coin de terre, c'est la première patrie.

J. H.
(Journal de Genève)

L'Académie Internationale du Tourisme s'est réunie à Monaco

Sous le haut patronage de S.A.S. le prince Rainier III, M. Pierre Voizard, ministre d'Etat a ouvert, le 2 juillet, la troisième session de l'Académie Internationale du Tourisme, dont le secrétaire permanent à Monaco est M. Gabriel Ollivier, le sympathique et dévoué commissaire général à l'Information et au Tourisme de la principauté.

Au cours de cette première réunion, M. Robert Ginsbach, directeur de l'Office du tourisme luxembourgeois, a été élu président de la troisième session, succédant à M. Georges Marquet, qui fut président l'an dernier.

M. Gabriel Ollivier a rappelé le but de cet organisme et la création cette année-ci d'un dictionnaire international du tourisme, indispensable instrument de travail et de liaison pour tous les professionnels du tourisme.

Pour la Suisse, participant à cette IIIe session MM. Adrien Lachenal, président du Touring-Club suisse et président de l'Alliance internationale du Tourisme, et Paul-Henri Jaccard, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne.

Le 2 juillet, M. Gabriel Ollivier recevait dans les salons de l'Office du tourisme les membres de cette institution et de la presse, et remettait à chacun le premier Dictionnaire International du Tourisme en langue française, imprimé à Monaco.

Notons que c'est M. Maimil, secrétaire général de la Commission Européenne de Tourisme, dont le siège est à Bruxelles, qui a obtenu cette année le premier prix du concours du mot «Touriste», concours qui a été institué en vue d'établir une définition idéale et parfaite de ce mot. Voici la réponse de M. Maimil: «Toute personne qui, voyageant pour son agrément, s'éloigne pendant plus de vingt-quatre heures de son domicile habituel.»

Le deuxième prix a été attribué à M. Heresco, ancien professeur aux Universités de Bucarest et de Lisbonne, pour sa définition: «Personne qui voyage sans nécessité apparente et sans poursuivre un résultat pratique immédiat, par simple goût du déplacement.»

D. C.
(Journal de Genève)

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelier-Verein Arosa

Die Sektion Arosa des Hotelierevereins hielt am 20. Juni 1953 ihre ordentliche Sommerversammlung im Hotel Hof Maran ab. Die sehr gut besuchte Versammlung erledigte die ordentlichen Geschäfte, unter Leitung des Präsidenten E. Hoffmann, reibungslos. Der präsidiale Jahresbericht liess das vergangene Jahr nochmals an den Mitgliedern vorüberziehen. Die Sektion umfasst 52 Mitglieder, darunter 6 persönliche. Der Kassenbericht wurde genehmigt, mit einer Vermögensvermehrung von 1900 auf 3100 Fr. Er ist erstmals vom neuen Kassier Hasler erstattet worden. Neu in den Verein aufgenommen wurden Herr Weber, Hotel Obersee, und Herr Fonsi Caduff als persönliche Mitglieder. Der Bericht über die Delegiertenversammlung des SHV in Weggis wurde von Vorstandsmitglied Janett, der auch Rechnungsrevisor des SHV ist, in anschauflicher Weise erstattet. Die Versammlung beschäftigte sich auch mit der Preisnormierung und mit der Notwendigkeit, die Preise den Gestehungskosten einigermaßen anzupassen. Ferner soll die Hoteltafel am Bahnhof erneuert werden. Begrüsst werden die Bestrebungen zur Erhaltung der Skiliftplätze auf dem Ochsenbühl am Obersee. Es wurde eine entsprechende Resolution gefasst. Sodann befasste sich die Versammlung mit dem langsamen Ausbau der Schanfiggerstrasse; auch hier sollen alle Bestrebungen auf ein rascheres Ausbauteil unterstützt werden. Kurdirektor Grob gab einen Überblick über die Tätigkeit des Kur- und Verkehrsvereins und über die Winter- und Sommerreklame. Schliesslich interessierte sich die Versammlung für die Studien einer neuen Bergbahn und gab mit Nachdruck und in grosser Mehrheit der Meinung Ausdruck, dass es sich in erster Linie um eine Bahn für Nichtskifahrer und Sommergäste handeln müsse, wofür als Ziel nur das Arosener Weisshorn als erstklassiger Aussichtspunkt in Frage komme.

AUS DER HOTELLERIE

Bündnerin übernimmt bekannte Gaststätte

Frau Deta Gredig aus Pontresina, in Chappella, übernahm ab 1. Juli die Leitung des bestbekanntesten Restaurants «Ziegelhütte» in Flaach (Kanton Zürich).

Ein 80jähriger

In Ergänzung unserer Schilderung des Lebenslaufes von Herrn E. Kühne-Trost erhalten wir aus Mitgliederkreisen noch folgende Angaben.

In Heiden vollendet am 17. ds. der in weiten Kreisen unseres Landes in bestem Sinne bekannte Hotelier Peter Emil Kühne-Trost, seit 45 Jahren Inhaber des Hotels «Krone-Schweizerhof», sein 80. Lebensjahr, immer noch unermüdet und weitblickend in seiner täglichen Arbeit stehend, und gegenwärtig auch noch in Erwartung auf eine gute Sommersaison für Heiden und das Appenzellerland, nachdem die Vorsaison der unerfreulichen Witterungsverhältnisse wegen manche Hoffnungen unerfüllt gelassen hat.

Seit Jahren ist der Hotelier P. E. Kühne-Trost der ruhende Pol im Gastwirtschafts- und Fremdenverkehrsgewerbe des Appenzeller Vorderlandes. Viel hat er zur Hebung des Fremdenverkehrs des durch zwei Weltkriege mitgenommenen Ferien- und Kurortes Heiden getan. In St. Gallen als Wirtsohn aufgewachsen, war er zunächst für einen andern Beruf bestimmt. Aber ein Welschland-Aufenthalt in Montreux liess ihn zielbewusst zur Hotellerie umschalten, die er von der Pike auf kennen lernte, um dann in seiner Berufsleiter immer höher zu steigen, wie in der letzten Hotel-Revue-Nummer bereits dargelegt wurde.

1907 erwarb er das Hotel «Krone» in Heiden, just zu einer Zeit, da der Ort mächtig in Blüte stand und namentlich von den Deutschen stark bevorzugt wurde. Dem «Hotel Krone» gliederte er dann neben einer grösseren, gegenüberliegenden Dependence auch noch das benachbarte «Hotel Schweizerhof» an, so dass sein Unternehmen zum weitaus grössten Hotelbetrieb Heidens und seiner Umgebung wurde.

Bis zum ersten Weltkrieg hatte Heiden gute Zeiten und war hauptsächlich von schweizerischer

Früchte und Gemüse

wie frisch von der Ernte — dazu pflanzenfertig gerüstet

BIRDS EYE — Erbsen, Bohnen, Blattspinat, Spinat gebackt, Rosenkohl, Lauch, Fenchel, Karotten.

BIRDS EYE — Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche.

Preisünstige Packungen für das Gastgewerbe. — Verlangen Sie Preisliste.

BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telefon (051) 23 97 45

EINSPARUNGEN

mit Glaswaren, welche gegen Schlag und Fall beinahe unempfindlich sind



Konfitürenschaalen 6 9 cm
—,55 —,80

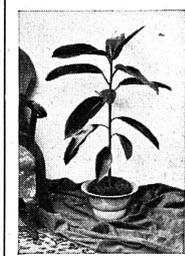
Salat- und Kompottschalen

11 14 17 20 23 cm
—,90 1,25 1,85 2,70 3,70

30 Tage 10% Spezialrabatt

Hansfah
GLASHALLE RAPPERSWIL

Abteilung Hotel, Telefon (055) 21855



Gloxinien Fr. 7.—
Horstenien per Blüte Fr. 2.—
St. Paulien Fr. 4.50
Aralien von Fr. 8.— bis Fr. 15.—
Philodendron Fr. 9.— bis Fr. 30.—
Gummibäume Fr. 8.— bis Fr. 15.—
Cissus Fr. 8.— bis Fr. 15.—
Adiantum Fr. 2.—
Nelken per Dutzend Fr. 3.60
Rosen Fr. —,40 bis 1.20
alle Sommerblumen

Versand in der ganzen Schweiz

KUMMER, BADEN
Blumenhalle, Tel. (056) 27671

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Buffetdame
Buffettochter
Saaltöchter
Lingeriemädchen
Commis de cuisine**

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

Etwas vollkommen neues für automatische Geschirrwashmaschinen

RELAVIT

Geschirrwashmittel

Relavit schont Geschirr und Besteck, verleiht ihm wunderbaren Glanz und ist sparsam im Gebrauch. Relavit verhindert Kalkbildung und verstopfte Düsen. Zahlreiche Grossbetriebe verwenden Relavit und bestätigen durch spontane Zeugnisse ihre Zufriedenheit. Verlangen Sie bemusterte Offerte.

Van Baerle & Cie., AG. Münchenstein
Chemische- und Seifenfabrik Tel. (061) 90544

Wir suchen per sofort, Saison bis Ende Oktober

Commis de cuisine

Offerten an Hotel Reber, Locarno.

Kaufen Sie nicht einfach

«Houdan»-Poularden

sondern verlangen Sie speziell die Marke

«Orchidee»

... zurzeit die beste und schönste holländische Poularde, schneeweiss und frisch geschlachtet!

Bezugsquellen-Nachweis durch die Importeure
Brovrad GmbH., Zürich 57
Frohburgstrasse 180 Telefon (051) 26 66 60
Grossimport für Geflügel und Fleischwaren

Schindler Aufzüge

Aufzüge- und Elektromotorenfabrik Schindler + Cie. AG. Luzern

und deutscher Kundschaft besucht. Es wies auch eine bedeutend längere Saisondauer auf als heute. Mit dem ersten Weltkrieg und mit den deutschen Einreiserschwerungen der dreissiger Jahre begannen für Herrn Kühne schwere Jahre. Die Nachteile eines Einsaisonbetriebes lasteten wie Bleigewicht auf dem Unternehmen. Trotzdem hatte er den Mut und die Ausdauer nie verloren. Selbst den tragischen Tod seiner Gattin und tüchtigen Mitarbeiterin und einen sehr ersten eigenen Unfall überwand er in bewundernswerter Weise. Gegenüber seinen Kollegen verhielt er sich

stets korrekt, lebte aber zurückgezogen und kämpfte verbissen. Auch heute noch hält der stets zuvorkommende, überall zugreifende Papa Kühne, in den Sommermonaten assistiert von seinem ebenfalls im Hotelfach leitend tätigen Sohne, und seiner Tochter, die Zügel des Hauses mit einer bewunderungswürdigen geistigen und körperlichen Gelenkigkeit und geschäftlichen Umsicht wie ein kaum 60jähriger, in den Händen; ein Stündchen in Freundeskreisen wird für ihn stets zu einem Born erfrischender Lebensfreude. E. D.

Die Gaststätten des Flughofes Zürich-Kloten

Die *Flughafen-Immobilien-Gesellschaft Zürich (FIG)* und die *Flughafen-Restaurant AG*, Zürich, hatten kürzlich die Vertreter von Hotellerie und Gastgewerbe sowie der gastgewerblichen Fachpresse zu einer Besichtigung des Flughofes Zürich-Kloten und speziell des gesamten Restaurant-Betriebes eingeladen. Der Präsident der FIG, Herr Dr. *Hürlimann*, begrüßte die Gäste, unter denen sich vom Zürcher Hoteller-Verein deren Präsident, Herr *Ed. Ehrhart*, sowie die Herren *G. H. Krachenbuch* und *Hugo Prager*, und vom SHV Herr Dr. *R. C. Streiff*, befanden.

Erwähnen wir auch die Anwesenheit unseres Mitgedes, Herrn *C. Glinz*, St. Gallen, des Vaters des Flughafen-Restaurants.

Wie Herr Dr. *Hürlimann* in seiner Ansprache erwähnte, hat die FIG von allem Anfang an darauf Bedacht genommen, das Flughafen-Restaurant so auszubauen und zu führen, dass es für ankommende und abfliegende Gäste eine einwandfreie Visitenkarte der Schweiz ist, die ihren Eindruck nicht verfehlt, was fremdenverkehrspolitisch grosse Bedeutung hat. Aber auch für die begleitenden Gäste und die Zuschauer soll es zu einem Begriff gepflegter Gastlichkeit werden.

Herr *W. Glinz*, der die verantwortungsvolle Aufgabe übernommen hat, dem Restaurationsbetrieb als Leiter vorzustehen, präsidierte den FIG für die Bedürfnisse eines gut funktionierenden Restaurationsbetriebes, der ähnlich wie ein grosses Bahnhofbuffet allen Wünschen der verschiedensten Gästekategorien Rechnung zu tragen hat. Nachdem die unvermeidlichen Anfangsschwierigkeiten - galt es doch vom ersten Tag an, mit einem uneingespielten Apparat gleich voll leistungsfähig zu sein - überwunden sind, ist das Flughafen-Restaurant heute jeglichem Ansturm und jeglichen Ansprüchen gewachsen. Noch bereitet das Unterkenntnisproblem für das Personal Sorgen. Ihnen soll durch den Bau eines Personalgebäudes abgeholfen werden, das für 60 Angestellte Raum bieten wird. Der Rundgang durch den Verwaltungstrakt, den Passagiertrakt mit Zolllabfertigung und Transithalle, Buffet und grossdimensionierten sanitären Anlagen, die auch die ausländischen Fluggäste beeindrucken, vermitteln eine Vorstellung von der glücklichen und grosszügigen Lösung. (Wir können hier auf unsere Tiefdruckbeilage in Nr. 20 der Hotel-Revue hinweisen.) Vor allem aber galt das Interesse der Organisation des Restaurationsbetriebes, die von den Herren Direktor *W. Glinz* und *U. Prager* erläutert und kommentiert wurde.

Die Hauptgaststätte ist das *Flughafenrestaurant* im II. Stock des Restauranttraktes. Es ist erreichbar von der Haupthalle aus durch die Freitreppel links vor der Fensterfront. Dort kommt man vorerst auf einen geräumigen Vorplatz mit Garderobe. Hinter der Glaswand befindet sich linker Hand das Konferenzzimmer für ca. 40 Personen. Im Vordergrund befindet sich eine Aufgabestelle für Getränke und Speisen. Um diese herum sind rund 80 Sitzplätze vorhanden, die eine Aperitif- und Quick-Lunch-Ecke bilden. Es folgt das gepflanzte Restaurant mit 80 Sitzplätzen, dahinter, durch eine Glaswand abgetrennt, ein kleiner Saal mit 90 Sitzplätzen. Auf der linken Seite dieses Saales wurde ein kleines Sitzungszimmer für 15 Personen eingerichtet.

Auf der ganzen Länge dieser sehr gut ausgestatteten Gaststätte hat die FIG eine *sonnengeschützte Terrasse mit freier Sicht* auf den Flugsteig mit rund 130 Sitzplätzen erstellt.

Direkt an das Flughafenrestaurant angegliedert befindet sich eine leistungsfähige, aufs modernste eingerichtete *Küche*. Diese ist aufgeteilt in: warme und kalte Küche, Patisserie, Glacerie und Spülanlage.

Die *Magazinaräume* und *Keller* mit ausgebauten Kühlanlagen befinden sich in den unteren Geschossen und sind mit der Küche durch Aufzüge und eine interne Treppe verbunden. Das Flughafenrestaurant kann auch durch die Restauranttreppe oder den Restaurantlift auf der Südostseite des Traktes von aussen her erreicht werden. Neben dieser Treppe befindet sich auch die Toilettenanlage.

Im *ersten Stock* ist ein *einfacher Restaurationsbetrieb* mit preiswerten Speisen und Getränken eingerichtet.

Von der Haupthalle gelangt man über eine Treppe - neben der Freitreppel - in das *Personalbuffet*, das aus zwei ineinandergehenden Räumen besteht. Es hat 130 Sitzplätze. Vorgesehen ist, den der Haupthalle zugewandten Teil 24stündig zu betreiben. In der Mitte dieser Gaststätten befindet sich ein Ausgabebüro für Speisen und Getränke.

Gegen den Flugsteig hin befindet sich das *Zuschauer-Restaurant*, das 130 Personen aufnehmen kann.

Ein besonderes *Selbstbedienungsbüffet* ist derart eingerichtet, dass 130 auf der Terrasse sitzende Gäste versorgt werden können.

In der Haupthalle (I. Stock) befindet sich ein *Stehbüffet* mit Verkaufsstelle für Reiseproviant.

Das *Erdgeschoss* weist ein mit Kühlanlagen ausgestattetes *Buffet* auf mit Verkaufstand für die Gartenwirtschaft. Diese enthält rund 200 Sitzplätze.

Nicht von der Flughafen-Restaurant AG gepachtet ist das *Buffet in der Warthalle*, das sich im Zoll-Ausland befindet, und für kalte Speisen sowie für warme und kalte Getränke eingerichtet ist. Zwischen dem Ausgabekörper und der Rückwand der Warthalle befindet sich eine moderne Bar- und Restaurationsbestuhlung. Diese Gaststätte hat 24stündigen Betrieb und steht nur den *Transitgästen* und den *abfliegenden Passagieren*, welche die Pass- und Zollkontrolle hinter sich haben, zur Verfügung. Sie wird von Herrn und Frau *Spoerli* geführt.

Beim Nachtessen, das sich an die Besichtigung anschloss, konnten sich die Teilnehmer von der Leistungsfähigkeit von Service und Küche überzeugen, und wir möchten dem Flughafenrestaurant Herrn *W. Glinz* gratulieren, dass es ihm innert kürzester Zeit gelungen ist, das Flughafen-Restaurant zu einer führenden Gaststätte zu entwickeln, die höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht zu werden vermag und bald internationalen Klang und Namen haben wird.

UNIVERSITÄT BERN FORSCHUNGSINSTITUT FÜR FREMDENVERKEHR

Berner Studenten auf Reisen

Zum Abschluss des Sommersemesters veranstaltete das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern unter Leitung von *Prof. K. Krapf* eine Exkursion nach München mit annähernd 30 Studierenden, denen ein herzlicher Empfang bereitet wurde. Nach dem Besuch des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr hörten die Teilnehmer im Betriebswirtschaftlichen Seminar der Universität ein instruktives Referat von *Oberregierungsrat Dr. K. Morgenroth* über die Probleme des deutschen Fremdenverkehrs und seine staatliche Förderung. Im Anschluss daran wurde unter der lebenswürdigen Führung von *Dr. G. Walterspiel* das Hotel «Vier Jahreszeiten» besichtigt, das ein drückliches Zeugnis für den deutschen Wiederaufbauwillen ablegt. Der Rundgang durch dieses bekannte Stadthotel und die gebotenen Erläuterungen über die technischen, wirtschaftlichen und psychologischen Betriebsfragen fanden ungeteilte Aufmerksamkeit. Ein ganzer Tag blieb dem Besuch der Deutschen Verkehrsausstellung vorbehalten, die eine Fülle des Interessanten bietet und in der Ausstellungstechnik teilweise neue Wege geht. Eingeladen von der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr, vereinigte sich die studentische Reisegesellschaft zu einem gemütlichen Bierabend in der Bauernbühne «Platz», an dem *Ministerialdirektor Dr. Baumann*, Vorstandsmitglied der DZV, deren neuer Vertreter in der Schweiz, *Direktor H. Seydel*, der schweizerische Konsul *K. S. Regli* sowie Professoren und Mitarbeiter des Münchner Fremdenverkehrsinstituts teilnahmen.

Die Rückfahrt erfolgte über *Garmisch-Partenkirchen*, wo Kurdirektor *Wernsch* die Einrichtungen dieses führenden Fremdenortes zeigte. Besonders starken Eindruck hinterliessen die Olympia-Sportanlagen, doch präsentierten sich auch Kurtheater und Kurgarten in bester Form. Das letzte Reiseziel bildete *Innsbruck*, wo ein gemeinsames Nachtessen in der Landesgastwirtschule die Berner Studenten mit den Spitzen des Tiroler Fremdenverkehrs vereinigte. Nationalrat *Dr. Fink*, Bundesobmann der Sektion Fremdenverkehr in der Kammer für gewerbliche Wirtschaft, begrüßte die Berner Kommilitonen und erinnerte an die schweren Prüfungen, die Österreich auferlegt wurden, ohne indes seinen Lebens- und Freiheitswillen zu beeinträchtigen. *Prof. Krapf* wies auf die durch die Alpen bedingten Gemeinsamkeiten beider Länder hin und präsidierte dem Fremdenverkehr als Element der Völkerverständigung. Nach einem Rundgang durch die Strassen und Gassen Innsbrucks, wobei das vor der Eröffnung stehende Luxushotel Tirol besondere Beachtung fand, fuhr die studentische Reisegesellschaft über den Arlberg Bern zu, tief beglückt über den genossenen Anschauungsunterricht und die ihr in Deutschland und Österreich zuteil gewordene grosszügige Gastfreundschaft.

Ferienplätze und Ferientermine

Die *Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft* hat kürzlich eine Kommission für Ferienfragen gebildet, der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände, die Hotellerie, das Gastwirtschafts-gewerbe, die Fremdenverkehrsverbände sowie soziale Institutionen angehören und die vom Präsidenten der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft, *Stadtpräsident Dr. E. Landolt* (Zürich), präsidiert wird. Sie hielt kürzlich ihre erste Sitzung ab und genehmigte ein Arbeitsprogramm, das zunächst Erhebungen vorsieht über das, was im Bereich der Ferienrichtungen besteht und darüber, was noch zu schaffen ist. Daneben wurde die Frage der *Staffelung oder Verlängerung der Sommerferien* als besonders wichtig empfunden; denn die Bestrebungen zur besseren Auswertung der Ferienstätten nützen wenig, wenn die Saison nicht verlängert wird. *Es geht hier nicht nur um die Interessen der Hotellerie, der Vermieter von Ferienwohnungen, der Verkehrsanstalten usw., sondern auch vor allem darum, ob immer grösser werdende Volksschichten Ferienplätze finden oder nicht.* Die Kommission beschloss daher, auch dieser Frage ihre volle Aufmerksamkeit zuzuwenden.

Letzte Meldungen

Auszeichnung eines Auslandschweizer Hoteliers

Herr *Gerard Krafft*, Hotel Excelsior in Florenz, der nach einer Operation sich auf dem Wege der Genesung befindet, hat, wie wir erfahren, für seine Verdienste um den italienischen Tourismus von der Ente nazionale italiano per il Turismo (ENIT.) die *Goldmedaille verliehen* erhalten. Wir gratulieren!

NUR EPTINGER IST EPTINGER



NUR PEPITA IST PEPITA

Ihre Gäste sind Ihnen dankbar, wenn Sie daran denken



DRAPEAUX
Feux d'artifices

Petitpierre & Grisel S.A.
Neuchâtel
Tél. (038) 565 41

Zu verkaufen

Bodenspäne- und Blochmaschine

neuertig, wegen Nichtgebrauch günstig. Mit Garantie. W. Suter, Dispoldstr. 10 (SG), Tel. (071) 70923.

Belle occasion
A vendre

machine à laver la vaisselle

américaine pour hôtel, grand restaurant, etc.
Odiar & Cie, Dismara 10, Genève, Tél. (022) 40451.

... Spitzenleistung der Hochkunst!



Echtes
Schildkröten-Suppe
Lacroix

In Comestiblen-Geschäften erhältlich
Conservenfabrik Eugen Lacroix, Frankfurt a. M.

ZENTRALSCHWEIZ.
Zu verkaufen

HOTEL
mit Dancing-Bar

Sommer- und Winteraison, führendes Haus am Platz mit über 100 Betten. Ausbaufähiger Betrieb, weitgehend renoviert. Anfr. unter Chiffre Z.S. 2988 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu baldmöglichem Eintritt gutausgewiesene

Restaurationsföchter
Chefs de rang

für das Buffet I, II. Klasse.

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Altersangabe an Bahnhof-Buffet 5BB Basel.

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

NO D 83 h

Schonend waschen mit

NATRIL OMAG

HENKEL & CIE. A.G., BASEL
Abt. Grosskonsumenten

Hotel-Restaurant

Jahresbetrieb mit 25 Betten, die Wirtschaftsalokationen, Gartenwirtschaft und Autoparkplatz, in verkehrreicher Ortschaft des Kts. Bern, mit allem Inventar zu Fr. 228 000.- bei grösserer Anzahlung zu verkaufen. Hotel-Immobilien G. Frutig, Spitalgasse 32, Bern.

Gesucht

in Jahresstelle in Hotel ersten Rangés per 15. August oder 1. September

Chef de service

Branchen- und sprachgewandte Bewerber (nicht über 40 Jahre) wollen Offerte mit Photo, Zeugnis-kopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche einreichen unter Chiffre O S 2207 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stelle

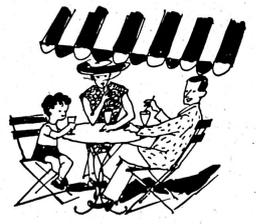
in Hotel (Reception) oder Reisebüro (evtl. als Reisebegleiterin). Offerten unter Chiffre H 4892 V an Publicitas Bern.

Seriöser Hotelangestellter sucht auf den 15. Aug. 1953 gute Jahresstelle als **Tournant, I. Argentinier** oder **Hausbursche** in Klinik, Spital, Sanatorium, Walfahrtsthaus oder Heim mit fam. Anschluss, Genf oder Basel bevorzugt, evtl. auch andere Grenzstädte. Bedingung: Sonntag frei. Offerten unter Chiffre T A 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sofort zu verkaufen

Hotel-Garni

in Luzern, 7 Min. vom Bahnhof, 50 Betten. Das ganze Jahr besetzt, in bestem Zustand. Anzahlung mindestens 100-120 000 Fr. Offerten unter Chiffre L 39888 Lz an Publicitas Luzern.



Celui qui, au restaurant, commande une Ovomaltine chaude, froide ou frappée, sait qu'il sera comblé. L'Ovomaltine n'est pas seulement une excellente boisson dé-alterante, mais une source d'énergie véritable et vivifiante. Elle nourrit, rafraichit et régénère tout à la fois.

Dr. A. WANDER S.A., BERNE

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel

Nr. 29

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht: Hotelsekretärin, Commis de cuisine sowie Servier-
tochter. Offerten an Hotel de la Paix, Luzern. (1989)
Gesucht in mittelgrossen Unternehmen der Ostschweiz, in Jahres-
stellen: bestqualifizierter Saucier, Gardemanger, Commis de
cuisine, Hotellekner sowie Bureaupraktikant(in). (Nur-Schweizer.)
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisfotos und
Photos unter:
Chiffre 1910
Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für Sommeraison:
Küchenchef und sprachkundiges Zimmermädchen. Offerten
unter:
Chiffre 1912
Gesucht junge, flotte deutsch und französisch sprechende Ser-
viertochter für Grill- und Restaurant. Offerten mit Zeug-
nisfotos und Photo an P. Egger, Gasloch 2, Traube, Wynau (Bern)
(1911)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Korrespondentia, Französisch, Deutsch, Englisch, Holländisch
in Wort und Schrift, Steno und Maschinenschriften, zuzusetz
in Rubrikhotel, auch Winteraisonstelle in erstklassigem Hotel.
Ausgezeichnete Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre 58
an Publicitas, Luzern. (241)

Salle und Restaurant

Barman, perf. Mixer, sucht in gutfrequierten Unternehmen
Jahresstelle. Evtl. als Buffetchef. Offerten unter Chiffre B 39227
an Publicitas, Luzern. (241)
Baufeldma: ges. Alters, fachkundig und flink, sucht passenden
Posten. Offerten unter:
Chiffre 50

Tochter, katholische, deutsch und französisch sprechend, sucht
Stelle in seriösem Hotel oder Speiseraum für Saalserie.
Familäre Behandlung erwünscht. Offerten unter Chiffre 49

Cuisine und Office

Bursche, williger, 23 Jahre alt, sucht Stelle als Küchenbursche.
Offerten an Ant. Corsi, Alpenstr. 3, Kriens, Tel. (041) 23181
oder (041) 23658.
Chef de cuisine, actif, capable, bon restaurateur, cherche enga-
gement pour septembre dans hôtel moyen; également
remplacement. Faire offres sous
chiffres 54
Koch, junger, tüchtig, mit besten Zeugnissen, sucht Stelle als
Entremetteur. St. Gallen oder Umgebung. Auch Ausblenden.
Offerten unter:
Chiffre 56
Küchenchef, gelernter Patissier, exakter, sauberer, ruhiger und
sparsamer Mitarbeiter, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute
Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 41
Küchenchef, 30 Jahre alt, gewöhnt, intensiv zu arbeiten und eine
grossere Küche zu führen, sucht Engagement, evtl. als
Alleinkoch. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 82
Küchenchef, ges. Alters, entremetteurkundig, 3 Sprachen, fach-
tüchtig, zuverlässiger Mann, sucht Stelle in gutes Haus.
Offerten mit Lohnangebote bitte an Küchenschef, zurzeit Hotel Winkel-
ried, Luzern. (85)
Österreicherin, 21jähr., sucht Stelle als Köchin auf 5. August, in
grösseren, küch. mit Hotel. Westschweiz bevorzugt.
Zeugnisse erbeten unter Chiffre OFA 3091 Sch an Orell Füssli-
Annoncen AG, Schaffhausen. (429)

Patissier, tüchtiger, selbständiger, sucht Stelle per sofort. Offerten
unter OFA 7053 Z Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22. (430)
Patissier cherche place de suite, connaît bien son métier. Offres à
André Schorpp-Comba-Borel 5, Neuchâtel. (51)

Etage und Lingerie

Fräulein, 33 Jahre alt, flöt und sauber arbeitend, sucht Stelle als
Zimmermädchen. Offerten mit Angabe der Verdienstmög-
lichkeiten unter Chiffre 53

Divers

Deutsche, 25jähr., franz. sprechend, sucht Stelle als Zimmer-
mädchen oder Saaltochter auf 1. September. Zuzusetz in un-
gekündigter Stellung in der Schweiz. Offerten erbeten unter
Chiffre A 23108 U an Publicitas Biel. (345)
Gerantens-Zehnpaar, fachlich tüchtig, sucht Jahrestelle als solches
oder Entremetteur, Chef de service-Stütze des Patrons. Fähig-
keitsausweis Zürich und Bern. Zur Zeit in Stellung. Offerten unter
Chiffre 48

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind
unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und
mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellenstet
„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)
zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.
Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. ein-
geschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter
„Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 7197 Sekretär(in), sofort, mittelgrosses Hotel, Wallis.
7201 Commis de cuisine, Buffettochter, sofort, mittelgrosses Hotel,
Bern.
7212 Eigenangeworbene, jüngere Saaltochter, sofort, Grosshotel,
Zürich.
7217 Alleinköchin, sofort, kleineres Hotel, Olten.
7228 Zimmermädchen mit Praxis, 2 Saaltochter oder Commis de
salle, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Badegg, Kanton
Aargau.
7243 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel,
Fribourg.
7248 Tüchtige Sekretärin, nach Übereinkunft, mittelgrosses
Passantenhotel, Basel.
7252 3 Köche, sofort, Speisewagengesellschaft.
7253 Hausbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Biel.
7279 Saaltochter, Restauranttochter (auch Anfängerin), sofort,
Grosshotel, Luzern.
7281 Lingetiemädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, Kur-
haus 30 Betten, Togenburg.
7286 Entremetteur, Lingère, nach Übereinkunft, Passantenhotel
70 Betten, Basel.
7290 Eigenangeworbene, Chef de rang, Commis de rang, Chef d'étage,
sofort, Erstklasshotel, Genf.
7296 Buffetdame, Saaltochter, nach Übereinkunft, Erstklasshotel,
Ostschweiz.
7310 Commis de rang, sofort, mittelgrosses Hotel, Genf.
7317 Chasseur, Deutsch, Französisch, sofort, Hotel 80 Betten,
Zürich.
7318 Hotellekner, Gardemanger, Commis de cuisine, sofort,
Erstklasshotel, Ostschweiz.
7333 Alleinköchin oder Koch, Buffettochter, nach Übereinkunft,
mittelgrosses Hotel, Olten.
7339 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.
7340 Gardemanger, nach Übereinkunft, Erstklassrestaurant, Basel.
7344 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
7357 Alleinköchin, sofort, mittelg. Hotel, Neuchâtel.
7370 Commis de cuisine, sofort, Rest. Basel.

Sommersaison

- 7198 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten,
Kanton Glarus.
7199 Eigenangeworbene, sofort, mittelgrosses Hotel, Klostern.
7200 Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Spiez.
7201 Saaltochter, sofort, Hotel-Kurhaus 100 Betten, Kanton Schwyz.
7206 Jg. Koch, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Togenburg.
7208 Köchin oder Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Interlaken.
7209 Commis de cuisine/Koch, nach Übereinkunft, sofort, mittelgr.
Hotel, Andermatt.
7215 Buffettochter, Officemädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Gstaad.
7218 Entremetteur (auch allround), sofort, Erstklasshotel, Berner
Oberland.
7219 Officemädchen, Lingère, mittelgrosses Hotel, Berner Oberl.
7220 Patissier, Koch-Tournee, Angestelltenkoch, sofort, Hotel 100
Betten, Lugano.
7223 Patissier, sofort, mittelgrosses Hotel, Weggis.
7224 Demi-chef, Commis de rang, nach Übereinkunft, Erstklass-
hotel, St. Moritz.
7226 Hausbursche, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittel-
grosses Hotel, Spiez.
7231 Zimmermädchen, Saaltochter, Hausbursche-Portier, sofort,
Hotel 50 Betten, Davos.
7234 Saaltochter, Bar-Restauranttochter oder -Kellner, nach Überein-
kunft, Hotel 80 Betten, Graubünden.
7236 Demi-chef, Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
7238 Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel,
Arosa.
7239 Hausmädchen für Privat, nach Übereinkunft, Wallis.
7240 Commis de cuisine (evtl. Köchin), nach Übereinkunft,
Grosshotel, Genfersee.
7241 Chef de partie, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
7242 Entremetteur, sofort, Hotel 150 Betten, Graubünden.
7244 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Vitznau.

Stellengesuch

Nur suchen für jungen österreichischen
zu sofortigem Eintritt geeignete Stelle. Anfragen sind zu
richten an das Hotel-Revue, Basel 2.

Gärtner

- 7245 Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Wengen.
7246 Commis de cuisine, Chef de rang, Commis de rang, Com-
mandar, Commis-Entremetteur, sofort, Erstklasshotel, Vier-
waldstättersee.
7247 Governante, sofort, Grossrestaurant, Kanton Bern.
7248 Küchenmädchen oder -bursche oder Kochlehrtöchter, sofort,
mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
7255 Zimmermädchen (nur Schweizerin), nach Übereinkunft,
mittelgrosses Hotel, Lugano.
7256 Küchenchef/Alleinkoch, sofort, Hotel 60 Betten, Kiental.
7257 3 Commis de rang, 1-2 Chef de rang, sprachkundig,
Erstklasshotel, Kanton Aargau.
7271 Commis de rang oder Restauranttochter, Patissier, sofort,
Kurhaus 80 Betten, Kanton Appenzell.

Gesucht für sofort, apste-
sterns auf 1. August

Chefkoch
Hilfskoch
2-3 Küchen-
gehilfen

für Kantinenbetrieb im Wal-
lis, 1200 m. ü. M. Guter Lohn.
Evtl. auch geschäftstüch-
tiges Ehepaar mit eigenem
Arbeitsstab. Offerten unter
Chiffre P 8830 S an Publicitas
Sitten.

MITGLIEDER!

Berücksichtigt bei
Euern Einkäufen
stets die Inserenten
der Hotel-Revue.

SOMMELIER

29 ans, ayant 10 ans de pratique et connaissant le
service de table à la perfection parlant 3 langues
nationales et ayant de fortes connaissances,
d'anglais et d'espagnol, cherche place durant les
vacances horlogères. Faire offres à Carlo Colom-
bo, Puits 6, St-Limèr.

Chef de service
Obersaaltochter
Stütze des Patrons

in gediegenem Hotel oder Restaurant, Jahresstelle. Offerten
unter Chiffre F O 2205 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Chef-Patissier

zu sofortigem Eintritt. Offerten mit Zeugnisab-
schriften erbeten an Waldhaus Dolder, Zürich.

Für Ergänzung der fachlichen und sprach-
lichen Ausbildung: Besuch der Schweiz.
Hotelfachschule Luzern. Nächste Kurse in
der Zwischenzeit Sommer/Winteraison. -
Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

Lehrstellen

7271 Kochlehrling, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.

Gesucht
per sofort nach Übereinkunft

Aide de cuisine
Köchin

Saison- oder Jahresstellen, Sommersaison bis Oktober.
Offerten an Hotel Löwen, Andermatt.

Initiativer, junger Schweizer sucht Jahres-
engagement als

Chef de service

oder
Oberkellner

Guter Organisator. In den Referenzen, mit international-
er Erfahrung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten
unter Chiffre J 2198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtiger, bestqualifizierter

Küchenchef

Eintritt baldmöglichst. Hotel Hermitage, Seeburg-
Luzern, Tel. (041) 21458.

Gesucht

Buttelftochter-Buttelfdame

Gelegliche Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugnisfotos an
Bahnhofbuffet Solothurn BB.,
Postfach 899.

Gesucht
per sofort für 1-2 Monate

Köchin oder Hilfsköchin
Aide de cuisine
Commis de cuisine

Bei Eignung Zusicherung für Winteraison. Bitte dringende
Offerten an Sporthotel Saanenmösser.

Bon restaurant cherche
pour entrée de suite ou à convenir:

jeune commis de cuisine
aide de cuisine
1ère dame de buffet
stagiaire de bureau
fille d'office
lingère

Faire les offres avec copies de certificats, photo, indiquer
l'âge et prétentions de salaire, à Case postale 236,
Neuchâtel.

Wir suchen
per sofort oder nach Übereinkunft (bis November):

Patissier (tüchtiger)
Koch-Tourant
Angestellterkoch oder -köchin
Maschinenstopferin-Weissnäherin
(per 1. August)
und ambitionierten Offerten an Hotel International, Lugano,
Tel. (091) 21304.

Küchenchef
gesucht

per 1. September, in Passantenhotel nach Zürich-
jahresstelle. Offerten unter Chiffre P H 2190 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Passantenhotel, 85 Betten, seriöser, restaura-
tionskundiger

KOCH

Moderne, elektr. Küche. Eintritt baldmöglichst
oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnan-
spruch an Hotel Weisses Kreuz, Flielen, Vier-
waldstättersee, Tel. 584.

Serviertochter
gesucht.

Deutsch, Franz., Kost, Logis, Wäsche und ein Tag frei
pro Woche. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten
und Zeugnisse an Hotel du Lac, Auvernier, NE.

Tochter, 20j., sucht Stelle
als

Saaltochter

Sprachkenntnisse: Deutsch,
Franz., Englisch. Offerten an
Berta Strobel, mech. Schlosser-
erei, Muri (Aargau).

Commis
de restaurant
oder

Chasseur
de restaurant

sucht Stelle. Sprachkennt-
nisse: Deutsch, Italienisch,
Französisch. Offerten unter
Chiffre C R 2205 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Suche Stelle in Saisonbe-
trieb als

BARMAID
(Ostschweizerin), die auch
im Service bewandert ist.
Der Eintritt könnte sofort er-
folgen, das bereits in unge-
kündigter Stelle in der Schweiz
tätig. Gute Zeugnisse zur
Verfügung. Zuschriften er-
beten unter Chiffre E P 2191
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger
Kellner

sprachkundig, sucht für
sofort Saison- oder Jah-
resstelle in Hotel oder Restau-
rant. Offerten erbeten unter
Chiffre T K 2197 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Suche Stellung als
Demi-chef
bzw.
Commis de rang

in Erstklasshaus, ab 1. Sep-
tember (Jahresstellung). Bin
25jähr., verfüge über Zeug-
nisse bester Häuser (Deutsch-
land). Firm im feinsten Ser-
vice. Offerten unter Chiffre
D M 2192 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

ANF-SEKRETÄRIN
ANF-SERVIERTOCHTER

Deutsche, 24j., Gymnasial-
bild., perf. Englisch sowie
franz. Sprachk., repräsent.
Ersch., gewandtes Auftreten,
sucht Stelle. Off. m. Lohnan-
g. an Ursula Lenz, Am-
steg.

Schweizer, 50 Jahre, reform,
ledig, aus Hotelierfamilie,
mit in- und Auslandspraxis
in Hotels, Handel und Admi-
nistration, wünscht wieder
Beschäftigung in Hotel als

Nachtconcierge
oder portier
oder sonst geeigneten Pos-
ten. Sprachen: Deutsch,
Französisch, Italienisch und
Englisch. Franz. Schweiz und
Dauerstellung ist erwünscht,
aber nicht Bedingung. Ein-
tritt nach Übereinkunft. Ich
habe ein Angebot unter
Chiffre D N 2193 an die Hotel-
Revue, Basel 2.





Überall und jederzeit sind sie viel verlangt die beiden beliebten

Elmer-Citro
und
Elmer-Grape

Grapefruit



ALPINE MINERALQUELLE ELM

Für Ihre **Möbel-**

Anschaffungen wenden Sie sich am vorteilhaftesten an das Vertrauenshaus.

Kompl. Zimmereinrichtungen
Neubestuhlungen
Einzelmöbel

Aeusserst günstige Angebote - auch auf Teilzahlung.

Mobilia AG. OLTEN

Zu verkaufen
ist in zentraler Lage eines bestbekanntesten, grössten Kurortes am Vierwaldstättersee ein schönes, sehr gut erhaltenes
HOTEL

Das Verkaufsobjekt ist ein neuerer Massivbau mit 30 Gästezimmer und 50 Betten. Es hat fließendes Wasser in allen Zimmern, Lift, Zentralheizung, Restaurant mit Garten, Konzertsaal, Kegelbahn, usw. Interessenten, die über eine Barzahlung von 10000 Franken verfügen, erhalten eingehende Auskünfte. Zuschriften erbeten unter Chiffre N 39498 Lz an Publicitas Luzern.

Universal-Küchenmaschinen

Tausendfach bewährt

zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtpressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schälren - Silberpolieren - Glascherstellen usw. Modelle ab Fr. 1250.-

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.G. ZÜRICH
Talacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

Sie schlafen besser mit



SUPERBA

MATRATZEN ÜBERWÜRFE

BEZUGSQUELLEN-NACHWEIS: SUPERBA S.A. BÜRÜN (LU)

Schon Sie Ihre Wäsche!

Unsere bestbewährten Waschmittel helfen Ihnen dazu!

ENKA

stabilisiert, einziges unschädliches Fleckenreinigungsmittel, gibt blendend weisse Wäsche.

Regil
ESWA

neuartiges unerreichtes Vorwasch- und Einweichmittel mit grösstem Schmutzlösevermögen

ANTIKALKIN

entkalkt graue Wäsche. Nach einigem Anwenden wird dieselbe wieder weich, geschmeidig und reinweiss

tip

Sparseifenfloeken, ausgiebig und äusserst sparsam, keine Kalkseifenbildung.

Fleckenreinigungsmittel, Mangelwalzen- und Bügeltischbezüge, Waschnetze, Putzartikel etc. Alle Bedarfsartikel für die Waschküche und die Glättereie in bester Qualität zu günstigen Preisen.

ESWA - Ernst & Co., Stansstad (Nidw.)

Lerne Englisch

in London

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

ENGLAND

Suchen fortwährend Töchter in gebildete, überprüfte Familien u. wahren hier Ihre Interessen.

BELDI-GRANT

Anglo-Swiss Büro mit langjährigen Referenzen. Auskunft Fr. 2.- in Marken - Einzige Adresse: Closens Lyons, Herstmonceux, Sussex (England).

HEIRAT

wünscht Kaufmann (Prokurist), gepflegte, sympathische Erscheinung, ledig, in den 30er Jahren, vermöglic, mit gutem Einkommen. Die Tochter sollte eine gesunde und seriöse Lebensauffassung besitzen und verstehen, in einem Heim eine wohlliche, wohlthuende Atmosphäre zu gestalten. Bildauschriften erbeten unter Chiffre SA 4828 A an Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», Karau.

Gesucht

solider, tüchtiger

Koch

oder perfekte

Köchin

Wir legen grossen Wert auf gepflegte Küche. Offerten erbeten an Fam. Brunner, Hotel und Metzgerei zum Ochsen, Gossau (St.Gallen) Tel. (071) 88612.

Welches Erstklassenhaus würde deutschen

Portier

engagieren, um mir damit einen Aufenthalt in Deutschland zu ermöglichen? Offerten unter Chiffre W P 2172 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Passantenbetrieb sucht per sofort für ca. 5 Wochen

Commis de cuisine

tüchtige, sprachkundige

Restaurations-tochter

Guter Verdienst zugesichert. Offerten an Hotelkron, Se-drun, Tel. (085) 771 22.

CHEF DE CUISINE

de première force, travailleur sobre et ponctuel, cherche place à l'année ou longue saison à partir de sept. dans maison de 100 à 150 lits ou plus. Si possible avec petite brigade. Références de premier ordre à disposition. Faire offres avec indication de salaire sous chiffre D C 2142 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Engadiner Direktor mit besten Referenzen vom In- und Ausland sucht Stelle per sofort als

Direktor

Chef de réception

Kassier oder Kontrolle

Offerten unter Chiffre K D 2182 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstellen für Stadthotel in Bern

Patissier
Kaffeeköchin
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Etagenportier

Guter Verdienst und geregelte Arbeits- und Freizeit. Stellenantritt sofort oder nach Unterkuhf. Zeugnis kopien mit Photo unter Chiffre S H 2180 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für intensivste fremdsprachliche Förderung (Englisch/Französisch): Sprachkurs 22. Sept. bis 19. Dez. 1953 an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

Restaurants du Comptoir Suisse, Lausanne du 12 au 27 septembre 1953. A l'occasion de cette manifestation brigades de service en formation, on cherche:

maitres d'hôtel-chefs de service
chefs de rang
commis de rang
sommeliers et sommielières
barmaid

Offres écrites avec copies de certificats à MM. Fonjallaz, Cachemalle, Kuonen, Restaurateurs, Comptoir Suisse, Lausanne.

Gesucht

per sofort in Hotel Graubündens:

Aide de cuisine
Patissier
2 Saaltöchter
2 Zimmermädchen
Küchenmädchen

Offerten unter Chiffre GB 2181 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HEXAVAP
contre les insectes nuisibles

Décomper et envoyer à MAAG Dielsdorf

Veuillez m'envoyer 1 évaporateur électrique pour Volts à fr. 6.-. tubes de 6 tablettes (1 tablette pour 25 m) à fr. 3.15.

Adresse exacte:

DR R. MAAG S.A. DIELSDORF - ZÜRICH

HOSPES Bern 1954

Schweizerische Fremdenverkehrs- und Internationale Kochkunstausstellung in Bern

Freitag, den 14. Mai, bis Montag, den 21. Juni 1954

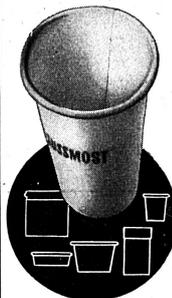
Pachtausschreibung

für die Restaurationsbetriebe und Kiosks

1. Grosse Festhalle, ca. 1500 Plätze
2. Landgasthof, ca. 500 Plätze
3. Alkoholfreies Restaurant (Küchliwirtschaft), ca. 500 Plätze
4. Bar-Dancing mit Attraktionen, ca. 400 Plätze
5. Restaurants der Schweizer Weine: Waadt, Wallis, Tessin, Ostschweiz und Seegebiete, je ca. 60 bis 100 Plätze
6. Diätrestaurant, ca. 100 Plätze
7. Express-Buffer und Schnellbedienungs-Restaurant
8. Italienisches Restaurant
Französisches Restaurant
Orientalisches Restaurant
Eventuell ein weiteres Restaurant mit Landesspezialitäten, je 60 bis 100 Plätze
9. Bierpavillon, ca. 100 Plätze
10. Mineralwasser-Pavillon, ca. 100 Plätze
11. Ein bis zwei Café-Bar
12. Moststube, ca. 100 Plätze
13. Milchpavillon mit Eisverkauf
14. Tabakwaren-Kiosk
15. Baukantene

Anmeldungen bis 31. Juli 1953 an Herrn Karl Gfeller, Bärenplatz 21, Bern, Präsident des Komites für Pachtbetriebe der Hospes 1954. Dasselbst ist das Reglement über die Wirtschaftsbetriebe gegen Errichtung von Fr. 5.- zu beziehen.

TRINK-BECHER



HERMETIC Packungen

MAX SANDHERR A.-G.
Diepoldsau / Kl. St. Gallen
Telephon 7 09 95/96

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
„CARMENNA“
AROSA
Telephon (081) 3 16 01/2

Bündnerfleisch
Rohschinken o./Bein
Salsize Fr. -98 p. Stk.
Salami Fr. 11.50 p. Kg
Mortadella Fr. 5.50 p. Kg

Zu verkaufen aus Liquidation neuwertige

Fahnen

und

Flaggen

rot-weiss und grün-weiss. Grössen: 2 x 1 m bis 5 x 1 m. Preis per Stück Fr. 8.-. W. Suter, Diepoldsau (SG), Tel. (071) 70023.

Gesucht in die Ostschweiz in Jahresstelle

Aide de cuisine

Commis de cuisine

Serviertochter

Hotellkellner

(englisch sprechend)

Büropraktikant(in)

Offerten bitte unter Chiffre O.S. 2125 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Künstler-Duo

(Klavier und Violine)

frei ab 20. Juli 1953, sucht Engagement in gutem Haus. Referenzen zu Diensten.

Offerten unter Chiffre Z 39409 Lz an Publicitas Luzern.

Gesucht

zu baldigem Eintritt:

Personalköchin
2 Saal-Rest.-Töchter

Offerten an Posthotel Valbella, Valbella-Lenzenheide, Tel. (081) 42812.

Gesucht

per sofort jüngerer

PORTIER

für Haus- und Bahndienst, Deutsch und franz. sprechend. Offerten mit Zeugnis kopien und Photo an Hotel Schwane, Baden.

Gesucht

auf 1. evtl. 15. September

Küchenchef

(unser Chef übernimmt eigenen Betrieb), in mittleres Speise-Restaurant in Zürich, Kreis 1. Offerten mit Zeugnis kopien, Photo, Lohnansprüchen unter Chiffre Z H 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Barmaid

oder gewandte

Serviertochter

mit Barkenntnissen

Englisch erforderlich. Eintritt nach Übereinkunft. Alter nicht unter 24 Jahren. Offerten unter Chiffre B J 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Ferienheim im Berner Oberland

Küchenchef

oder

Köchin

Offerten und Zeugnisse an Schweiz. Metall- und Urenarbeits-Verein, Bern.

Restaurants du Comptoir Suisse, Lausanne du 12 au 27 septembre 1953. A l'occasion de cette manifestation brigades de cuisine sont en formation, on cherche

chefs de parties

Ier commis

IIe commis

gouvernantes d'office

gouvernantes d'économat

filles d'offices

casseroliers

Offres écrites avec copies de certificats à MM. Fonjallaz, Cachemalle, Kuonen, Restaurateurs, Comptoir Suisse, Lausanne.

Gesucht

in Bahnhofbuffet-Restaurant II. Klasse, jüngerer

Buffettochter

(evtl. Anfängerin) neben Buffetdame. Italienisch oder französisch sprechende Bewerberinnen erhalten den Vorrang. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugnis kopien und Photo an Bahnhofbuffet SBB Göschenen.

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Cocktails, die nicht auf jeder Karte stehen

Von Harry Schraenli

Fast möchte man meinen, die Mixer verflücht über eine unbegrenzte Phantasie, denn obwohl man seit 150 Jahren Cocktails mischt, erfindet immer wieder jemand neue Variationen. Wir wollen zugeben, dass viele Cocktails unter verschiedenen Flaggen segeln und dass manche "Erfindung" nicht neu ist. Mir ist aufgefallen, dass es Drinks gibt, die sich die Bar im Sturm erobern, andere wieder hingegen brauchen Jahrzehnte, um populär zu werden. Hier und da wird auch mal ein altes Rezept aus der Versenkung herausgeholt und frisch frisiert aufgetischt. Der tüchtige Barkeeper sollte von Zeit zu Zeit auf einer kleinen Spezialkarte Cocktails offerieren, die nicht auf seiner offiziellen Liste stehen. Es gibt Gäste, die immer etwas Neues wollen, und auf diese Art kann man es ihnen offerieren. Ich habe früher in meiner Hotelbar täglich einen anderen Cocktail offeriert und damit sehr guten Erfolg gehabt. Auf einem kleinen Kärtchen stand vorgedruckt: "Der Cocktail des Tages"! Es folgte dann der Name des von mir ausserordentlichen Cocktails. Neugierig wie die Menschheit nun einmal ist, erbrachte diese kleine Geste einen netten Mehrsatz.

Auf einem Streifzug durch die Mixologie habe ich mit einige Cocktails notiert, die ich nie oder doch selten auf einer Karte sah und die bestimmt bei unseren Gästen Gefallen finden werden. Hier sind sie:

Commando

- In den Schüttelbecher genügend Eis
3 Spritzer Pernod
1/6 Cointreau
1/3 Lime- oder Zitronensaft
1/2 Scotch Whisky.
Schütteln

Marianne

- In das Barglas genügend Eis
1/3 Byrrri
2/3 Canadian-Club Whisky
Gut rühren

Coronation 1953

- In das Barglas genügend Eis
1/8 Dubonnet

- 7/8 Gin
Rühren. Gefüllte Olive beigegeben.

Czarina

- In den Schüttelbecher genügend Eis
1/6 französischen Vermouth
1/6 italienischen Vermouth
1/3 Apricot-Brandy.
1/2 Wodka
Kurz schütteln

Bambola

- In das Barglas genügend Eis
1/6 Pernod
1/6 Calvados
1/3 Cognac
1/3 Vieille-Cure oder Bénédictine

S.S. United States

- In das Barglas genügend Eis
1/8 Chartreuse, grün
7/8 American Rye-Whisky
Rühren, Kirsche beifügen

Merry Widow

- In den Schüttelbecher genügend Eis
1/3 Grapefruit-Saft
1/3 Cointreau
1/3 Wodka
Schütteln

Chantilly

- In das Barglas genügend Eis
2 Spritzer Anisette
1/2 französischen Vermouth
1/2 Scotch Whisky
Rühren. Zitronenaroma darauf spritzen

Souvenir de Lucerne

- In den Schüttelbecher genügend Eis
1 Barlöffel Curaçao blau
1 Barlöffel Triple-sec
3/4 Kirschwasser
Schütteln.

Poste restante

- In den Schüttelbecher genügend Eis
1/6 Cassis
5/6 Himbeergeist
Schütteln

Le poulet Marengo

Dans l'immense réservoir des dénominations des mets, nombre d'entre elles se rapportent à de hauts personnages n'ayant pourtant, que nous sachions, rien de commun avec les vestes blanches et partant avec l'exécution du plat ou de la garniture auxquels ils ont accroché leur blason. - Il y a cependant quelques exceptions - au XVIIIe siècle, le rôle de la cuisine consistait à présenter dans les dîners et réceptions officielles la plus grande quantité de victuailles possible préparées avec les moyens de l'époque qui étaient fort précieuses; elle était donc loin du raffinement apporté par les Maîtres Queux du XIXe jusque avant la première conflagration mondiale de 1914 - néanmoins les personnages du XVIIIe y tiennent une grande place.

Tous les pays de l'Europe ou presque ont apporté leur contribution à ces dénominations; les régions de la France y ont la préférence avec les noms des localités spécialisées à certains mets. Les noms de grands seigneurs, de diplomates, de financiers, de guerriers, de quelques gastronomes réputés pour leur fin bec sont nombreux, mais c'est avec la loupe qu'il faut chercher les noms de ceux qui les ont conçues ou exécutées.

Le nom des lieux où ont été livrées de grandes batailles n'ont pas été oubliés et c'est le nom d'un de ces lieux qui fait l'objet de ces quelques remarques sur l'originalité de la préparation mentionnée, les circonstances qui l'ont engendrée, et son créateur.

Marengo est un village du Piémont où le général Bonaparte, alors premier consul, remporta une victoire éclatante sur les troupes Autrichiennes le 14 juin 1800. Les historiens sont à peu près unanimes à déclarer que cette bataille est un des traits les plus glorieux du dit général. C'est au cours de celle-ci qu'il eut à déplorer la mort d'un de ses plus fidèles et aimés lieutenants, le général Louis Desaix, tué au milieu d'une charge qui décida de la victoire.

Les historiens culinaires par contre n'ont pas très bien accordé leurs violons, non pas au sujet de la préparation proprement dite, bien qu'elle puisse paraître sujette à caution par les éléments disparates qui la composent, mais aussi au sujet du maître queux qui l'a exécutée. Nous le verrons tout à l'heure.

L'histoire, si ce n'est la légende, disent que le futur empereur ne dinait qu'une fois la décision intervenue et les opérations terminées. Or, ce jour là, après la bataille, il se trouvait en avant avec son état major alors que les fourgons de ravitaillement étaient au loin à l'arrière; il demanda qu'on lui servit à dîner. Perplexité. Il n'y avait rien à proximité. Néanmoins, les fourriers se mirent en chasse et revinrent l'un avec une poulette que le groomement du canon avait fait rélever dans ce qui restait d'une grange, un autre avec trois œufs, d'autres avec 4 tomates et de l'ail découvert, les derniers enfin avec six écrevisses pêchés dans un

ruisseau voisin et de l'huile et un poêle, dénichés dans une mesure, mais qui, à ce moment là valaient leur pesant d'or.

Le dîner fut vite préparé (toujours d'après l'anecdote). Poulette soignée déplumée, dépecée et sautée à l'huile, adjonction des tomates coupées et de l'ail écrasé; mouillement à l'eau; poêle couverte, à la vapeur de laquelle cuisent les écrevisses - cependant que, d'autre part, le préposé à la confection du festin faisait frire les œufs à l'huile de même que des croûtons en pain de munition pris dans la musette d'une ordonnance. Le tout à point (il fallut bien sans nul doute une bonne heure) fut arrosé d'un peu de cognac emprunté à la gourde du général lui même et servi sur un plat d'étain: la bestiole entourée des écrevisses, des croûtons et œufs frits. Le général se déclara très satisfait recommandant qu'on prit note de cette recette. Evidemment les mets préparés à l'huile lui étaient familiers, il était Corse. En outre sa faim s'était aiguisée durant l'action par moment fort incertaine; rien de tel pour savourer les mets les plus frustes, même sans sel, car l'historien a oublié de le mentionner dans la nomenclature des éléments réunis; il est donc fort possible qu'on n'en ait point trouvé.

L'exécution de cette préparation a été attribuée à notre compatriote Dunand fils, d'origine Vaudoise. D'après notre documentation, la chose n'est pas possible étant donné que le prénom était à ce moment là chez son maître le prince de Condé à Coblenz avec les émigrés qui avaient fui pendant la tourmente de la grande révolution et qui ne sont rentrés que bien plus tard quand le ter consul devint empereur. Nous pensons bien que le Maître Queux en question n'avait pas le don d'ubiquité.

Il ressort cependant que Dunand fils a exercé ses fonctions au palais impérial mais bien des années après la bataille de Marengo; il est même un des derniers de ceux qui ont déployé leurs talents dans les cuisines des Tuileries qui étaient fort insalubres, a-t-on dit; de là sans doute le nombre des chefs qualifiés qui s'y sont succédé. Il ressort également qu'il y était au moment de l'abdication et qu'il aurait volontier suivi son Maître en captivité comme il avait suivi Condé en exil, mais assez gravement malade il ne put donner suite à son désir et se retira dans sa patrie d'origine. La formule première s'est bien affinée par la suite, en plus de l'assaisonnement en sel, le vin blanc et le fond brun ont remplacé le mouillement à l'eau, on y a adjoind des champignons, et quelques praticiens y ont même ajouté des laines de truffes crues sautées au beurre. On raconte qu'un jour le poulet Marengo ayant été servi dans sa recette affinée à l'empereur, celui la refusa après y avoir goûté disant que ce n'était pas la formule servie au ter consul.

Quant à savoir jamais le créateur réel de cette préparation, c'est un rébus qui n'est pas prêt d'être éclairci. Il en est ainsi d'ailleurs de la presque totalité des Dornes encore usités à ce jour dont la plupart très anciennes ont été reprises, affînées et fixées par les générations des cuisiniers qui se sont succédé pendant la période qui a précédé les guerres napoléoniennes.

Eug. Bejottes

Ferien müssen propagiert werden

Der Generaldirektor der British Travel and Holidays Association, Mr. Bridges, wies auf einer Tagung der Bäder-Vereinigung von Grossbritannien, darauf hin, dass in England jährlich etwa 400 Millionen Pfund Sterling für Ferien ausgegeben werden. Diese Summe könnte wesentlich gesteigert werden, wenn es gelang, elf Millionen Engländer, die ihren Urlaub nicht ausserhalb

ihres Wohnortes verleben, zu veranlassen, ihre Ferien an der See oder im Gebirge zu verbringen. Alle Bade- und Erholungsorte hätten mit der Konkurrenz von Fernseh-Apparaten, Automobilen und anderen kostspieligen industriellen Artikeln zu rechnen. Es gebe aber noch heute Hotels, die lediglich zwei Rappen pro Kopf ihrer Besucher für Reklame-Zwecke ausgeben. Welcher Fabrikant könnte sich damit begnügen, für einen Artikel zu werben, der wie die Ferien zwischen zehn und hundert Pfund kostet?

«Gespritzer» zur Förderung des Weissweinsabsetzes

Kürzlich machte Herr Dr. Berset, Bern, in der NZZ den Vorschlag, den unverkäuflichen Schweizer Weisswein mit einem Zusatz von Mineralwasser und Aromatica in kleine Flaschen abzufüllen, um den Absatz auf diese Weise zu fördern. Der Vorschlag ist diskutierbar.

Der Schreiber dieser Zeilen vertritt seit Jahren die Ansicht, dass der Verkauf von gespritztem Wein in starker Masse als bisher möglich sein sollte und die Verwertung der kleinen Weissweins erleichtert würde. In Österreich ist zum Beispiel der «Gespritzte» sehr beliebt und hat sich seit langem eingeführt, doch ist zu beachten, dass in diesem Lande die Voraussetzungen etwas anders liegen als bei uns. In Österreich, das seit der Abtrennung des Südtirols nicht mehr in nennenswertem Masse Wein produziert, ist der Wein sehr teuer. Andererseits ist der Lebensstandard der Bevölkerung wesentlich niedriger als in der Schweiz, so dass der Weinkonsum im Vergleich zum schweizerischen erheblich kleiner ist. Damit sind auch die Gründe angedeutet, warum in Österreich Wein vielfach in Form des «Gespritzten» getrunken wird.

In der Schweiz wird der «Gespritzte» propagiert, um den Weinmarkt zu entlasten. Zweifellos hat die von der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft eingeleitete Aktion in der Hotellerie und im Gastgewerbe dazu geführt, dass dem Gast in vergrößerter Masse als früher gespritzter Wein offeriert und von ihm auch getrunken wird. Ob aber diese Aktion zu einer erheblichen Steigerung des Weissweinkonsums geführt hat, ist fraglich. Es ist deshalb begreiflich dass der Gedanke in die Diskussion geworfen wird, man solle Gespritzten mit Zusatz von Mineralwasser und aromatischen Essenzen anbieten. Was ist von diesem Vorschlag zu halten?

Der Gespritzte hat gegenüber dem reinen Wein zweifellos den Vorteil, dass er während der heissen Jahreszeit von vielen als durststillendes Getränk genossen wird. Natürlich sind es nicht Abstinente, die sich diesem Getränk zuwenden werden, sondern Leute, die gerne Wein trinken, aber während der heissen Jahreszeit dem Bier oder einem alkoholfreien Getränk den Vorzug geben. Von dem Augenblick an, wo die Möglichkeit besteht, Wein als «Gespritzten» zu trinken, dessen durststillende Eigenschaften gegenüber dem unverdünnten Wein grösser sind, wird natürlich der Nachfrage «Gespritzte» zunehmen. Die Frage ist nur, ob die bisherige Form des Ausschanks in

Das Londoner Fachblatt «The Caterer and Hotel Keeper» stimmt diesen Ausführungen zu und meint, dass Englands Hotellerie nicht mit der Zeit gehe. Ferner zu verkaufen beruhe im wesentlichen auf demselben Prinzip wie der Verkauf von Kino-Plätzen und Automobilen und benötige dieselbe Geschicklichkeit wie die einer erfolgreichen industriellen Propaganda. Die Ferien-Industrie müsste einen so geschickten Reklame-Feldzug durchführen, dass ihm kein Interessent widerstehen könne.

den Gaststätten zweckmässig ist oder ob, wie es Herr Berset vorschlägt, ein «Gespritzter», wie andere Getränke, in kleinen Flaschen abgefüllt, beim Publikum stärkeren Anklang finden wird. Besonders dann, wenn dem Wein ausser Mineralwasser noch aromatische Essenzen zugesetzt werden, muss man sich darüber im klaren sein, dass damit das Getränk nicht mehr als Wein angesprochen werden kann, sondern in die Kategorie der durststillenden Getränke mit nicht nur hohem Alkoholgehalt eingereiht werden muss. Wie der Weinliebhaber darauf reagiert, ist ungewiss, immerhin ist es denkbar, dass ein solches Getränk, wenn es dem Geschmacke jener entspricht, die in der heissen Jahreszeit nicht unbedingt alkoholfreie Getränke zu konsumieren wünschen, und wenn es sich im Preise in einer vernünftigen Relation zu andern Getränken hält, seine Liebhaber finden wird. Natürlich müsste dieser «Gespritzte» eine Standard-Qualität aufweisen, so dass jedermann weiss, dass er mit relativ gleichbleibender Qualität rechnen kann. Warum soll das, was beim Süssmost möglich war, - man denke nur an die «Suzy»-Getränke - nicht auch beim Weisswein möglich sein?

Für das Gastgewerbe wirft das Aufkommen einer Vielzahl neuer Getränkearten gewisse organisatorische Probleme auf, indem ja nicht jede Gaststätte alles und jedes führen kann. Andererseits erleichtert natürlich die Abgabe eines standardisierten Getränks, was man natürlich in einer Zeit, wo es an fachlich geschultem Servierpersonal mangelt, von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist. Selbstverständlich müsste für eine originelle und schlagkräftige Werbung gesorgt werden, doch können wir diese Frage der Propagandazentrale für die Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft überlassen, die ja auf diesem Gebiete eine reiche Erfahrung besitzt. Wie aber auch immer ein Versuch nach dem Vorschlag von Herrn Dr. Berset ausfallen würde, für den Gespritzten, wie er heute in unseren Gaststätten offen ausgeschenkt wird, sich noch mehr einzusetzen, sollte auch das Gastgewerbe nicht müde werden. Das setzt freilich voraus, dass man ihm die Freude an der freiwilligen Mithilfe zur Lösung des Absatzproblems für unsere Weissweine nicht vergält durch ein Weinstatut, das dem Handel und dem Gastgewerbe direkt oder indirekt neue Lasten aufbürdet. Dr. M. R.

Le mouvement hôtelier en Suisse en avril 1953

Le tourisme s'est développé d'une manière réjouissante dans le mois en revue. L'hôtellerie a non seulement été plus active qu'en mars - Pâques tombait de nouveau en avril cette année - mais aussi plus active que dans le mois correspondant à l'an dernier. En avril, qui n'appartient pas à l'été, il y a eu en revanche, les hôtes de l'étranger ne sont jamais venus aussi nombreux en avril. Cet afflux a profité aux stations de printemps, à la plupart des villes et à bon nombre de centres de sports d'hiver, où l'activité a été très intense pendant les fêtes de Pâques.

Les hôtes du pays, qui ont fourni 671 000 nuitées, n'ont pas contribué à ce redressement, pour la simple raison qu'à une légère augmentation du chiffre des nuitées des touristes suisses s'oppose un diminution de l'apport des hôtes permanents exerçant une profession. Cette part s'élève à 16 000 nuitées et s'explique dans une certaine mesure par le fait que les établissements hôteliers comptant moins de 5 lits et situés en dehors des stations de vacance et de ville ne sont plus englobés dans la statistique touristique.

Le chiffre des nuitées étrangères est monté à 542 000, dépassant ainsi de 89 000 ou de 20 pour cent le résultat de l'année précédente, qui constituait déjà un record pour le mois d'avril. Presque tous les groupes d'hôtes, exception faite des ressortissants luxembourgeois et de quelques pays de l'Est-européen, ont contribué à cet essor. Il faut citer une nouvelle fois tout particulièrement les Allemands, qui ont inscrit 146 000 nuitées, c'est-à-dire 41 pour cent de plus que l'année précédente. L'augmentation, bien que plus modeste en valeur absolue, est encore plus forte dans le groupe danois, où chaque personne bénéficie depuis janvier 1953 d'une attribution de 2000 couronnes par année pour les voyages d'agrément en Suisse (précédemment: 750). Parmi les étrangers, dont l'effectif s'est aussi renforcé, nous trouvons les Suédois (+21%), les Nord-Américains (+19%), les Français (+15%), les Hollandais (+14%), les Italiens (+8%) et les Belges (+7%). Les ressortissants de prescriptions régissant l'octroi des devises britanniques a donné une impulsion nouvelle au tourisme anglo-suisse (+13%).

Signalons que ces modifications sont dans une large mesure redevables de l'augmentation des allocations individuelles aux touristes allemands et anglais qui disposent depuis le 1er avril respectivement de 800 DM et 40 £.

Table with 2 columns: Pays de domicile des hôtes, Participation au trafic international, en %. Rows include Germany, France, Belgium, etc.

La reprise touristique s'est étendue à presque toutes les régions du pays, comme aux contrées de sports d'hiver de l'Oberland bernois, des Grisons et du Valais, qui ont toutefois été relativement peu fréquentées en cette saison. En avril, c'est le Tessin ainsi que les stations de printemps des rives du Léman et du lac des Quatre-Cantons qui sont les lieux préférés des touristes. Au Tessin, le taux moyen d'occupation des lits disponibles s'est fixé dans le mois en revue à 58 pour cent contre 51 pour cent l'année passée. Le nombre des nuitées s'est accru de 3000 ou d'un sixième pour atteindre 212 000. Les Suisses marquent une augmentation de nuitées de nuitées des étrangers - qui totalisent 100 000 nuitées - un surplus de 31 pour cent au regard d'avril 1952. Le progrès enregistré dans le trafic international est dû aux Hollandais, aux Anglais et surtout aux Allemands, qui, avec 40 000 nuitées (+45 pour cent), ont fourni le plus de nuitées étrangères. La plupart des stations de vacances tessinoises ont connu un début de saison très satisfaisant.

Les stations touristiques de la région du Léman - où l'on a dénombré un cinquième d'étrangers de plus que l'an dernier et où les hôtes du pays sont venus un peu plus nombreux aussi - ont également été bien fréquentées, même si l'on considère que le degré d'occupation des lits est encore bien inférieur à celui des centres tessinois. Sur 100 lits disponibles, on en compte, en avril, 42 d'occupés à Montreux, 46 au Mont-Pèlerin, 50 à Chexbres et 55 dans la région de Vevey et environs.

La situation est analogue dans les grandes villes, parmi lesquelles seule Bâle n'a pas enregistré d'excédent de nuitées. Grâce à la Foire suisse d'échantillons, qui a également eu lieu en avril cette année, le taux d'occupation des lits, proche de 80 pour cent, est néanmoins plus élevé qu'à Zurich (75

Besitzen Sie schon unsere Spezial-Offerten für Teppiche und neuzeitliche Bodenbeläge?

Meyer-Müller & Co. AG logo and address: Zürich, Stampfenbachstr. 6, Tel. (051) 264680, Bern, Bubenbergplatz 10, Tel. (031) 233 11

Logo for Die Schweizer Marke with a mountain range illustration and the text 'LAREL'.

pour cent), Berne (70), Genève (66) et Lausanne (60). Dans les sanatoriums et établissements de cure, les hôtes n'ont pas été tout à fait aussi nombreux que l'an passé. Le chiffre des malades de maladies indigènes et étrangers accuse une baisse de 3 pour

cent pour chacun de ces groupes. Le nombre des patients belges a fortement diminué; l'effectif britannique marque aussi un recul. En revanche, un plus grand nombre d'Allemands et de Français sont venus dans nos stations climatiques.

AUS DEM LESERKREIS

Ein gastliches Berghotel verschwindet...

Ein gastliches Berghotel, das seit bald 70 Jahren dem Tourismus diene, ist über Nacht verschwunden. Als wir dieser Tage auf einer Fusswanderung ins Val Piora, oberhalb Airolo kamen, waren wir nicht wenig überrascht, feststellen zu müssen, dass das Hotel Piora e Ritom am Ritomsee (Gotthardgebiet) verschwunden war...

Es ist zu hoffen, dass nach Beendigung der Bauarbeiten wieder eine gastliche Stätte am Ritomsee unter der bisherigen zuverlässigen Leitung, wie sie seit Bestehen des ehemaligen Hotels von der bekannten Airoloer Hotelierfamilie Felicità e Felice Lombardi geführt wurde, wiedererstanden wird.

VERMISCHTES

Aprikosen

Die Aprikosen gehören zu den beliebtesten Früchten. Ein Aprikosendessert, sei es in Form von Kompott oder Kuchen, wird sicher von niemandem zurückgewiesen. Wir wollen daher auch einige Kilo dieser herrlichen Früchte für den Winter reservieren und füllen diese in Büchlerflaschen heiss ein.

Rezept: Aprikosen gut waschen, entsteinen und halbieren. Flaschen oder Gläser in einer grösseren Pfanne mit heissem Wasser gut vorwärmen, und zwar das Glas immer Kopf voran ins heisse Wasser legen und dann während des Einfüllens darin stehen lassen.

In einer anderen, möglichst weiten Pfanne wird ein Zuckerwasser gemacht, und zwar soviel, dass die Früchte zugedeckt werden. (Zucker nach Belieben.) Wenn dieser Sirup kocht, die für ein Glas notwendigen Früchte mit der Schnittfläche rasch hintereinander Blasen aufsteigen, mit der Lochkelle oder dem Lochlöffel die Früchte in die vorgewärmte, im Wasser stehende Flasche einfüllen; den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft aufkochen und siedendheiss bis randvoll über die eingefüllten Früchte giessen und sofort verschliessen.

Obst und Gemüse der Woche

Erdbeeren, Kirschen, Karotten, Gurken, Lattich

Wenn grosse Flaschen eingefüllt werden, kann das Einfüllen in zwei Malen geschehen. Es ist jedoch darauf zu achten, dass beim Unterbrechen das Glas mit dem Deckel zugedeckt wird, damit der Inhalt nicht erkalte. Auf diese Art wird das Zerfallen der Früchte verhütet.

Hausungezieferbekämpfung leicht gemacht

Mit Spritzen, Stäuben und Giessen arbeiten die modernen Schädlingsbekämpfungsmethoden nach festem Plan für jede Kultur in der Landwirtschaft.

Gegen das Heer von Haus- und Vorratsschädlingen kann man heute mit einem Mittel und einer Methode auf einfachste Weise alles Hausungeziefer auf die Dauer vernichten. Man braucht nicht mehr gegen den einen oder andern Schädling zu spritzen, zu stäuben oder zu streuen und vielerlei Methoden anzuwenden. Man verdampft in geschlossenen Räumen Hexavap, eine Tablette von 2 g auf 25 m³ Raum. Hexavap besteht aus reinem Lindan, einem der wirksamsten und dabei ungefährlichen, neuen synthetischen Insektizid.

Hexavap-Tabletten und Hexavap-Verdampfer können in allen Drogerien bezogen werden. Die Methode wurde durch die Firma Dr. R. Maag AG. in Dielsdorf, Zürich, welche als einzige in der Schweiz Lindan herstellt, ausgearbeitet.

Redaktion - Rédaction: Ad. Pfister - P. Nantermond. Inseratenteil: E. Kuhn



Gesuchte Adressen durch die Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung

Nachfolgend angeführte Bedienungsgestellte, deren gegenwärtige Aufenthaltsorte, trotz erfolgter Nachforschungen, nicht aufzufinden werden konnten, werden ersucht, sich unter Beibringung von Originalausweisen über ihre in den Jahren 1949-53 innegehabten Arbeitsstellen in Verbindung zu setzen mit der Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung, Gartenstr. 112, Basel

- Julillard B., Portier
Monney Edith, Saaltochter
Zambos E., Zimmermädchen
Sandoz Denise, Saaltochter
Leonardo Vit., Kellner
König A., Zimmermädchen
Schilling J., Saaltochter
Sandmeier M., Saaltochter
Marti K.
Niederberger Rösi
Schumacher Th.
Küng Rita, Zimmermädchen
Chastoldy Adriana, Zimmermädchen
Matt Lisi, Hausmädchen
Jost Michel, Hausbursche
Vassaux Marthe, Zimmermädchen
Monnet Jeanne, Hilfs-Zimmermädchen
Guillois F., Zimmermädchen
Monnet Ther., Hilfs-Zimmermädchen
Bühler Toni, Liftier
Alig Franz, Portier
Puli Ottilie, Zimmermädchen
Salzgeber Franz, Etagen-Portier
Sprecher Vreni, Saaltochter
Schrotter Albert, Portier
Stoudermann Claudine, Saaltochter
Streule Mina, Saaltochter
Venago Maria, Obersaaltochter
Wandeler Martha, Saaltochter
Wick Erika, Chef de service
Winet Klara, Serviertochter
Winkler Hanni, Saaltochter
Zurflüh Elsy, Saaltochter
Scheer Anny, Zimmermädchen
Gross André, Chef de rang
Indergand Therese, Femme de chambre
Kuhn Fritz, Liftier
Laffley Jean, Demi-chef
Müller Berthe, Femme de chambre
Murith Raym., Portier
Roth Arnold, Chef d'étage
Ruffino Hulda, Femme de chambre
Ruppen Dronix, Concierge de nuit

- Sgarsi Gius., Sommelier-cour
Teutschmann Goffr., Chef d'étage
Bon Antoinette, Tourmente
Schwyder Ad., Hausbursche
Morbach Jutta, Saaltochter
Bader Marie, Serviertochter
Ballmoos Marie, Saaltochter
Balzer Michel, Etagenportier
Bitterlin Armin, Portier
Blatter Berthe, Fran. Serviertochter
Casanova Joh., Portier
Gabriel Herbert, Telefonist
Griesen Heidi, Saal-Serviertochter
Hagen Helene, Zimmermädchen
Haller Helene, Saaltochter
Hensler Hans, Etagenportier
Hüsser Hermine, Saal-Serviertochter
Kappeler Paula, Obersaaltochter
Kovis Hermann, Etagenportier
Manetti Augusta, Saaltochter
Moretta Vittore, Hausbursche
Müller-Weibel Ida, Obersaaltochter
Nicolaus Alma, Zimmermädchen
Pauli Edith, Saal-Serviertochter
Peyffer Hans, Etagenportier
Platz Erika, Saaltochter
Schweyer Frieda, Zimmermädchen
Kovis Hermann, Etagenportier-Gouvernante
Rothel M., Hilfszimmermädchen
Stadelmann J., Hausbursche
Pfischer M., Zimmermädchen
Taschl M., Zimmermädchen
Cattilas E., Kellner
Martinelli Aldo, Chef de rang
Rivolta P., Chef de rang
Buchs Augusta, Zimmermädchen
Busser Charles, Chef d'étage
Comin Louis, Portier
Gadino Valentino, Chef de rang
Griggio Fodenco, Commis de rang
Tissières René, Maître d'hôtel
Torche Georges, Commis de rang
Moresi Erika, Zimmermädchen
Gruber Olga, Zimmermädchen
Carrer G., Portier de nuit
Bon Elise, Zimmermädchen
Frey Louise, Saaltochter
Piazza Iris, Zimmermädchen
Tomaso Mario, Zimmermädchen
Stancari Carlo, Hausbursche
Biesuz Lea, Tournante
Brantschen A., Saaltochter

Durstige Spaziergänger bevorzugen Coca-Cola!

Vier Wirte aus der Umgebung der Stadt haben das Wort. Ihre Gaststätten sind beliebte Ausflugsziele, ihre Gäste vorwiegend durstige Spaziergänger, Automobilisten und gesellige Ausflügler. Sie bestätigen die Erfahrung: Coca-Cola ist erfrischend und löscht den grössten Durst. Deshalb wird es von jung und alt bevorzugt.

Advertisement for Coca-Cola featuring testimonials from restaurant owners and a central illustration of a waiter serving a table.



Service - Lichtruf



Kleine und grosse Häuser ziehen Vorteil aus dem Lichtruf. Kein Geschell stört den Gast, aber der Service läuft rascher, denn das Personal sieht sofort von wo gerufen wird. Seit 30 Jahren baut Autophon Lichtrufanlagen im In- und Ausland. Sie zeichnen sich aus durch grosse Betriebssicherheit und gefällige Formen. Unsere Fachleute beraten Sie gerne.

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 261 66

Advertisement for hotels, restaurants, cafes, and tea-rooms, listing various establishments and their locations.

Advertisement for 'Hôtel à vendre' (Hotel for sale), describing the property and its location.

Advertisement for 'Berghotel-Restaurant', offering services and food.

Advertisement for 'Weisse Taube' (White Dove) laundry detergent, highlighting its effectiveness.

Advertisement for a restaurant with a bar, featuring a modern terrace and various dishes.

Advertisement for 'Wirtschaftsstühle' (Economic chairs), offering a variety of seating options.

Advertisement for 'Hotels Restaurants', providing information on buying and selling properties.

Advertisement for 'RESINFLEX' wall coverings, emphasizing their durability and ease of use.



Vornehm und intim

wirken schön gemusterte Spannteppiche oder ausgesuchte Perser in der Halle, Grill-Room oder Bar.

Sie helfen mit, den Aufenthalt in diesen Räumen angenehm zu gestalten.

Unser grosses Muster-Sortiment sowie langjährige und vielseitige Erfahrung erleichtern die zweckmässige Beratung und Auswahl.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03



Silberwarenfabrik Schaffhausen

Hotel-Silber

Verkaufsbureau und Musterzimmer in Zürich:
EDUARD WIDMER, ZÜRICH 8
Wiesenstrasse 11 Telephon (051) 34 72 36
oder im Werk Schaffhausen, Telephon (053) 5 12 91

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschli. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Receptions- und Dolmetschendienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

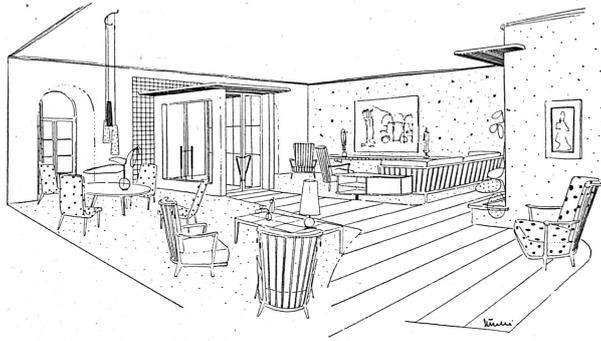
Neuheit!...

Neue Aufmachung des weltbekannten Steinhäger "SCHLICHTE" in einem granulierten grünen Glas-Krug



- 4 VORZÜGE, die Punkt für Punkt UEBERZEUGEN:
- * der Inhalt ist sichtbar bis zum letzten Tropfen
 - * der granuliert Glaskrug kühlt schnell und gut durch
 - * die Granulierung des Glases macht den Krug griffiger und handlicher
 - * die maschinelle Herstellung der grünen Glas-Krüge garantiert gleichbleibenden Füllinhalt

Generalvertreter für die Schweiz
F. Siegenthaler A.G. - Lausanne - Tel. (021) 23 74 33



Innenausbau + Projektierung
Hotels, Restaurants, Cafés, Bars

BÜRKI u. KULL

Seehofstrasse 4 Zürich 8 Telephon 34 47 96

CHAMPAGNE V^{ve} A. DEVAUX

Bars - Hôtels et Restaurants: Vente franco par 12 bouteilles ou demies
Jacques VERNES - 52, Florissant, GENÈVE - Tél. (022) 6 90 27 - Agent général pour la Suisse
GIN ET WHISKY SANDEMAN

H 167

Geflügel gefroren

FRISCHE ANKÜNFT - GÜNSTIGE PREISE

HANS GIGER & CO., BERN

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



Autom. Waagen

revidiert, mit Garantie, ab Fr. 250.-,
Aufschnittmaschinen
Nationalkassen
Elektrische Kaffeemühlen
verkauft Frau Sigg, Mühle-gasse 12, Zürich 1.

„PERDURA“

die Qualitätsmatratze!
P. HOSTETTLER, BERN
Galgenfeldweg 1,
Telephon (031) 8 03 96

Argentyl

Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad



Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.

ARGENTYL bietet Ihnen beides

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

berät Sie gut.



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

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



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

Neuer, grosser Preis-Abschlag auf Modelschinken!

1a Modelschinken, hintere	per kg.	Fr. 7.80
Modelschinken, vordere	„ „	Fr. 7.20
Dosenschinken, hintere	„ „	Fr. 7.60
Dosenschinken, vordere	„ „	Fr. 7.00
Beinschinken	„ „	Fr. 7.00
Rippli, geräuchert	„ „	Fr. 7.00
Magerspeck, geräuchert	„ „	Fr. 6.50
Ausschnitt, assort. ab 5 kg	„ „	Fr. 5.60

Ab Fr. 50.- portofreier Nachnahmeversand

SCHINKEN-KELLER, WINTERTHUR
Telephon (052) 2 67 69

PASSUGGER



seit 70 Jahren schon der Inbegriff für Tafelwasser

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



WIBIS Bodenreinigungsmaschine

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

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



Selbst der einfachste Horgen-Glarus-Stuhl ist formschön und möbliert gut. Weil alle seine Teile aus massiv gebogenem Holz hergestellt sind, verbürgt er größte Lebensdauer. Horgen-Glarus-Stühle sind nach den anatomischen Grundlagen des Sitzens gebaut, darum sitzt man auf ihnen bequem.

HORGEN-GLARUS

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