

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 64 (1955)
Heft: 20

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: 16.08.2025

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

Einzelnnummer 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.-. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser AG., 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 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. - *Redaktion et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690.

Nr. 20 Basel, den 19. Mai 1955 Erscheint jeden Donnerstag 64. Jahrgang 64^e année Parait tous les jeudis Bâle, 19 mai 1955 N° 20

Zürich erwartet die Delegierten SHV

Assemblée des délégués 1955 et 75^e anniversaire de la section de Zurich

Gruss unseres Zentralpräsidenten an Zürich und die Zürcher Sektion des SHV

Mit Freuden folgen wir der Einladung der Zürcher Kollegen, die diesjährige Tagung unseres Zentralverbandes in ihrer herrlichen Stadt abzuhalten und auf diese Weise das 75jährige Bestehen des Zürcher Hotelier-Verein würdig mitzufeiern.

Zürich hat sich in den letzten Jahrzehnten immer mehr zum grössten Handelsplatz, zum wichtigsten Wirtschaftszentrum der Schweiz entwickelt. Hier treffen sich die Geschäftsleute aus aller Welt. Aber die Bedeutung der Stadt beschränkt sich nicht auf Industrie, Finanz und Verkehr. Zürich ist ebenso ein Bildungszentrum ersten Ranges, ein Brennpunkt der Geistigkeit, ein Quellgrund der Gemeinnützigkeit. Kein Wunder, dass in dieser blühenden, pulsierenden, Tradition und Fortschritt gleichermassen verkörpernden Stadt auch der Tourismus zum mächtigen Faktor des ökonomischen und kulturellen Aufschwungs geworden ist.

Es erfüllt die Schweizer Hotellerie mit Stolz, dass unsere Zürcher Sektion im Laufe ihrer 75jährigen Geschichte mit dem Aufstieg der grössten Schweizer Stadt nicht nur Schritt gehalten, sondern Wesentliches zu ihrer Geltung und Gestaltung beigetragen hat, und zwar dank einer beispielgebenden Solidarität, Disziplin und Weitsicht in guten wie auch in schlechten

Tagen. So war es denn der Zürcher Hotellerie möglich, den freien Wettbewerb vor Zügellosigkeit zu schützen und die Qualität der Leistungen, dieses Geheimnis der Lebenskraft schweizerischen Unternehmungsgestes, hochzuhalten und unablässig zu vervollkommen. Wir haben allen Grund, dem Zürcher Hotelier-Verein unsere herzliche Anerkennung und Bewunderung zu zollen für die vorbildliche, an Anregungen und Impulsen reiche Arbeit, die

er im Interesse der Gesamtheit unseres Berufsstandes ohne Unterlass geleistet hat. Ganz besonders dürfen wir heute der Verdienste des Präsidenten der Zürcher Sektion, Herrn ED. ELWERT, gedenken, der seit langem zu den führenden Persönlichkeiten innerhalb der Berufsorganisation unserer Hotelindustrie gehört. Der Schweizer Hotelier-Verein bleibt ihm ausserordentlich dankbar für seine unermüdlige, von scharfsinniger Klugheit, gesunder

Urteilkraft und starker Liebe zum Beruf geleiteten Hingabe an die gemeinsame Sache.

Hervorragende Männer, die den Ruhm der Schweizer Hotellerie in der weiten Welt mitbegründet und gemehrt haben, sind in stattlicher Zahl aus unserer Zürcher Sektion hervorgegangen. Wir können sie an dieser Stelle nicht im einzelnen nennen. Manche unter ihnen sind noch heute rüstig am Werk, selbstos unterstützt von ihren tüchtigen und umsichtigen Frauen. Vergessen wir aber auch die Schar der vielen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nicht, die zum Gedeihen und Ansehen der Zürcher Hotellerie und damit unseres ganzen Wirtschaftszweiges beigetragen haben!

Das 75jährige Jubiläum des Zürcher Hotelier-Verein soll für uns alle ein Ansporn sein zu neuem Vorwärtsschreiten in unverdrossener, echt freundschaftlicher Zusammenarbeit! Die Delegiertenversammlung in Zürich festige in den Reihen der Schweizer Hotellerie jenen Geist der Verbundenheit, dessen wir nicht entraten können, wenn es uns gelingen soll, die Probleme lösen zu helfen, vor die sich unser Berufsstand gestellt sieht. Initiative, Selbsthilfe und Zusammengehörigkeitsgefühl werden uns auch weiterhin vorwärts führen.

DR. FRANZ SEILER



Grossmünster, das Wahrzeichen Zürichs
(Foto H. Finke, Überlingen)

Willkomm

Mehr als 15 Jahre sind verflossen, seitdem die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins anlässlich der unvergesslichen Landi in Zürich tagten.

Heute kann der Zürcher Hotelier-Verein auf sein 75jähriges Bestehen und fruchtbares Wirken zurückblicken, und es ist für ihn deshalb eine doppelte Freude, in diesem Jahre die Vertreter der schweizerischen Hotellerie in Zürich begrüssen zu dürfen.

Unsere emsige und weltoffene Stadt am See erwartet Sie freudig zu gemeinsamer ernster Arbeit, aber auch zu festlichem Zusammensein. Es wird uns eine Ehre sein, den Kollegen, ihren Angehörigen und den Gästen einen schönen Aufenthalt zu gestalten, und wir hoffen, dass sie alle eine angenehme Erinnerung mit nach Hause nehmen werden.

So seid in Zürich herzlich willkommen!

Hotelier-Verein Zürich
Der Präsident: ED. ELWERT

Bienvenue

Plus de 15 ans se sont écoulés depuis que les délégués de la Société suisse des hôteliers se sont réunis à Zurich à l'occasion de l'inoubliable exposition nationale.

Aujourd'hui, la Société des hôteliers de Zurich peut fêter ses 75 ans d'existence et jeter un regard satisfait sur sa fructueuse activité. C'est donc pour elle une double joie que de pouvoir accueillir cette année les représentants de l'hôtellerie suisse.

Au bord de son lac, notre ville laborieuse, devenue un grand centre international, est heureuse d'être le siège de vos séances de travail et le lieu d'une réunion solennelle.

C'est pour nous un grand honneur que de préparer à nos collègues, à leur famille et à nos hôtes un agréable séjour, dont nous espérons que tous garderont un excellent souvenir.

Soyez les bienvenus à Zurich!

Société des hôteliers de Zurich
Le président: ED. ELWERT

Le cerveau de Zurich

par Paul André

En 1930, 251 000 habitants; vingt-cinq ans plus tard, 415 000... Quelle ville, dans un vieux pays, s'est développée à ce rythme? On y sent partout la primauté de l'économie. A vous écraser. Les édifices anciens ne peuvent plus respirer, entre les bâtiments monumentaux où siègent de puissantes sociétés. Voyez par exemple cette église du *Fraumünster*, où vous serez bien seul, si la fantaisie vous prend d'y entrer parce que vous l'avez malgré tout aperçue.

Vous retrouverez alors les origines, pas les plus lointaines, mais les plus efficaces: un couvent de femmes dans l'Europe bouleversée après la mort de Charlemagne. Toutes, de haute noblesse. Leur abbesse était princesse de l'Empire. Elle avait des droits sur la monnaie et sur les péages; autrement dit, sur ce qui rapportait gros. De Louis-le-Germanique à la Réforme, durant quelque sept siècles, la maison eut le temps de faire ses affaires. Une *Aktiengesellschaft* avant la lettre, mais avec un conseil d'administration en jupons. Comme le *Frauenverein!* Zurich dut tout d'abord son importance aux femmes, mais aux femmes bien, je ne sais s'il faut m'excuser pour cette précision. Et la ville avait ponctuellement des comptes à leur rendre. Sans discussion ni tricherie. Le féminisme n'a pas attendu le droit de vote pour naître; on n'ose dire pour régner, pour sévir. Mais soyons justes. Si sa victime est aujourd'hui la plus florissante de nos cités, une cité où l'argent prospère comme chez lui, il se peut que ce lucide et ferme patronage y soit occultement pour quelque chose...



2

tables états de service. Vous dialoguez à Zurich comme si tombaient enfin les frontières entre hommes, qui sont les pires.

Le Romand désemparé doit s'en prendre à lui-même. Il est la dupe d'un Zurich immédiat. Est-ce le seul? Est-ce, malgré les apparences, le plus fort? Quelques centres cérébraux palpitent derrière ce développement matériel; on y tient en profonde estime nos valeurs, parce qu'on sait leur irremplaçable fonction sur l'acuité du jugement. Mais, ces valeurs, il ne s'agit pas d'être le premier à les voir sacrifiées. A pleurer sur leur perte inéluctable, comme si elles n'avaient plus aucune ressource. Ce qui est peut-être tristement vrai quand on ne sait pas les renouveler comme elle devraient aujourd'hui l'être. Appelons les choses par leur nom: ces jérémiades sentent le défaitisme; un défaitisme justifié chez ceux-là seulement qui le professent dans leur impuissance lettrée. Sans minimiser les risques encourus, commençons par avoir la certitude, nullement illusoire, que notre culture peut encore assimiler cette évolution. Il y a certes une dure partie à jouer. Tant mieux. La compétition ne nuit qu'aux fausses supériorités, elle stimule et favorise les vraies. Vaincre par l'esprit est un enviable épanouissement. A nous d'en avoir les moyens.

Quelles preuves? Il y a la chaire de littérature française à l'Ecole polytechnique fédérale. On y a dès le début songé avec un sentiment exquis des positions à défendre. On voulait, dans ce laboratoire de la technique, laisser une place de choix aux leçons qui affinent l'intelligence. Sachant déjà que la science, si spécialisée soit-elle, ne vaut que par l'esprit qui la sert, ou qui s'en sert. Le premier appelé fut Charles Monnard, un ami de Vinet. Il ne vint pas. Eugène Rambert tint le flambeau, et durant vingt ans fit comprendre à ses élèves la force vitale d'un exigeant classicisme. Paul Seippel, qui a publié dans *les Deux France* quelques pages comptant parmi les plus pénétrantes qu'ait inspirées ce pays, occupa la

même chaire pendant trente ans. Et, pour succéder au long professeur de Charly Clerg, on a désigné en 1953 Auguste Viatte.

Sa leçon inaugurale, consacrée à *la Culture française dans le monde moderne*, vaut la peine d'être longuement méditée*). Vous y apprendrez pourquoi cette culture, qui n'a rien perdu de ses qualités en évoluant, conserve plus que jamais ses avantages comme éducatrice de l'esprit. Ce n'est pas un luxe; c'est une libération des servitudes à courte vue. Toute son histoire l'a préparée à ce rôle si actuel et si urgent. Elle hiérarchise les connaissances par sa façon de les définir. A quoi exactement l'attribuer? Quelle est en somme la nature de cette fonction magistrale?

La culture française individualise le style de la pensée; elle offre à l'intelligence un panorama prodigieusement divers. Tous les tempéraments, toutes les formes d'activité cérébrale y trouvent le moyen d'être elles-mêmes avec un maximum de clarté et de nuances: les savants comme les métaphysiciens; les poètes comme les sermonnaires. Leurs idées, dans ce creuset, se chargent de puissance explosive. La langue de Pasteur et de Claude Bernard contribua plus qu'on ne l'imagine au rayonnement de leurs découvertes; elle a en son genre l'élan agressif de Bossuet. Un engagé, celui-ci. Ils sont nombreux, de Rabelais à Léon Bloy, pour ne point parler des embrigadés - moins vrais et moins énergiques malgré leurs allures cassantes. Les plus belles ressources de la littérature française, on les voit aux prises dans le combat des idées. Ce qui ne l'empêche pas d'y projeter une pénétrante lumière. Pays du sens critique, qui a la vocation de comprendre, et où la tolérance est un fait davantage encore qu'un principe.

Voilà ce qu'on enseigne à Zurich, dans une maison où pourrait être banni tout autre langage que celui des chiffres et de l'algèbre. Rappelons que la moitié des étudiants de l'Ecole polytechnique sont étrangers, et qu'il en vient de tous les continents. Qu'ils y découvrent ainsi le génie de la culture française, n'y a-t-il pas lieu, pour nous Romands, de s'en réjouir?

*) Editions Polygraphiques S.A., Zurich, 1953.

Ville portée aux féconds renouvellements. Elle a toujours voulu être neuve. Ainsi la Réforme sembla tout abolir d'un passé qui fut néanmoins déterminant. On oublie trop cette lente préparation où se créait un génie, où s'élaborait un destin. Le Zurich du seizième siècle a englouti ses anciens souvenirs, comme le Zurich moderne rélegue au musée le Zurich d'avant 1848. L'essor décisif paraît bien avoir été le développement de l'industrie et du commerce dans une Suisse désormais nationale. Ville d'idées, mais surtout pratiques, elle n'a dès lors cessé de venir en tête par ses initiatives. Berne administre une réalité que Zurich conçoit.

Très suisse, quand même elle a l'air de rompre avec le fédéralisme. Elle montre en grand ce qui se passe chez nous jusque dans les vallées, dans les bourgades, dans les villages. N'y vit-on point par la technique et pour la technique? Par l'organisation et pour l'organisation? Le pays entier ne devient-il pas une ville où le travail, dans tous les domaines, suit partout les mêmes principes? Force qui en impose et qui réussit. Elle a pourtant sa faiblesse; une faiblesse qu'il vaut mieux apercevoir en plein jour. Zurich, dont nous admirons non sans effroi l'activité productive, nous appelle à un précieux examen de conscience.

C'est nous Romands qui sommes amenés à réfléchir. Il y a là quelque chose qui menace nos mœurs, notre tempérament, nos idées, notre culture. Davantage encore: notre raison d'être. Et une indépendance qui conserve son prix; pas seulement pour nous, d'ailleurs. Cette métropole annonce-t-elle des temps où ne comptera plus que le réalisme brutal et pressé des plans économiques? Où les valeurs que nous essayons aujourd'hui de sauvegarder devront servir je ne sais quel cerveau voué à la conception de tyranniques méthodes?

Notez que si Zurich est incontestablement le centre d'une prospérité en quelque sorte despotique, cette ville en connaît comme nous les périls. Elle subit une adaptation nécessaire, elle ne l'a pas délibérément voulue ni inventée. Sa situation privilégiée en Europe l'invitait à prendre l'orientation qu'il fallait dans un monde où règne le calcul. Mais d'autres influences lui permettent de réagir contre les déviations de cette activité poussée à l'extrême. Une atmosphère propice aux larges échanges entre continents. Un libéralisme en mouvement - beaucoup plus ouvert et plus effectif que le traditionnel, dont nul n'ignore la fatigue sous ses respec-



3



4

Zürich als Fremdenort

Von Dr. Werner Kämpfen,
Verkehrsdirektor, Zürich



Hinterher sind sich auch die Zürcher bewusst, dass das rasche Anwachsen ihrer Stadt mehr amerikanisch als helvetisch anmutet und der Spruch des bedächtigen Berner Dektektivs in Friedrich Dürrenmatts «Richter und sein Henker», ihn deutete, 400000 Eidgenossen auf einem Fleck seien ihrer zuviel, ein neues eidgenössisches Unbehagen verursacht. Man weiss in Zürich um dieses neue Malaise, das neben das frühere, um Monsieur le Bureau de Berne entstandene, getreten ist, und versucht, etwa mit der Wiederbelebung des Quartiergeistes der Entwicklung zur Großstadt einen Riegel zu schieben und einer eidgenössischen Gleichgewichtsstörung zuvorzukommen. So stellte der Zürcher Stadtpräsident für die Werbung den Grundsatz auf, es genüge, wenn die übrigen Miteidgenossen mit einer gewissen Besorgnis von der grössten Stadt sprächen, ohne dass dies die Zürcher selbst auch noch täten.

Leider kommt man aber auch bei einem Artikel über den Fremdenverkehr Zürichs nicht um die Feststellung herum, dass im letzten Jahrzehnt die Wirtschafts- und Handelsmetropole gleichzeitig zum grössten Fremdenort der Schweiz geworden ist. Dieses Faktum überrascht nicht nur die Ausländer, sondern sogar die Zürcher selber, die ja beim Ferienmachen ans Bündnerland, das Matterhorn, den Léman oder – ans Ausland denken.

In der Tat hat der Zürcher Tourismus in den letzten beiden Jahrzehnten einen frappanten Aufschwung genommen. Während 1938 bloss 90000 Übernachtungen und 330000 Gäste gezählt wurden, waren es 1954 1 626 336, bzw. 642 000.

Was bedeuten diese Zahlen innerhalb der gesamtschweizerischen Fremdenverkehrsstatistik?

Die Antwort versetzt immer wieder ausländische und sogar schweizerische Reisefachleute in Erstaunen. Zürich registrierte 1/11 aller Logiernächte und 1/9 aller Ankünfte in schweizerischen Hotels und Pensionen. Jeder neunte Gast, der in einem schweizerischen Hotel registriert wurde, weilte im vergangenen Jahr 2,5 Tage in unserer Stadt. Hier die Gegenüberstellung:

	Schweiz	Zürich
Ankünfte	5 884 975	642 191 = 1/9
Logiernächte	19 354 371	1 626 336 = 1/11

Ganz erstaunlich ist das Ergebnis der Ausländerübernachtungen, indem Zürich – als einzige Schweizer Stadt – über 1 Million Logiernächte erzielte, wie denn die in den letzten Jahren feststellbare Tendenz der steigenden Ausländer- und der abnehmenden Inländerfrequenz sich wiederum verstärkte. Der Ausländeranteil ist von 69,4% der Ankünfte auf 70% gestiegen, der Inländeranteil entsprechend gesunken.

Diese verstärkte Entwicklung in Richtung des Auslandstourismus zeigt, dass Zürichs Fremdenverkehr weniger mehr von einem Geschäfts- als einem Vergnügungstourismus genährt wird und demnach auch krisenempfindlicher geworden ist.

Der Vergleich mit allen andern schweizerischen Fremdenzentren fällt zugunsten Zürichs aus. Die nachstehende Tabelle ist nicht als «Demonstration» dieser Vorrangstellung gedacht, sondern sie soll lediglich die befreundeten schweizerischen Kurdirektoren und Werbestellen auf die Bedeutung Zürichs als Umschlagsort des gesamten Tourismus aufmerksam machen. Hier, an diesem schweizerischen Verkehrsknotenpunkt, kann ein Neuntel des gesamten, unser Land passierenden Touristenstromes propagandistisch «erfasst» werden. Für einen Kurort lohnt sich die Werbung in Zürich ebenso sehr wie im Ausland. Und nun die Vergleichstabelle:

	Ankünfte	Logiernächte	Ausländer-Logiernächte	Besetzung der verfügbaren Gastbetten
Zürich	642 191	1 626 336	1 048 484	71,4%
Genf	359 094	1 211 772	807 683	73,6%
Basel	309 500	474 047	303 890	66,2%
Luzern	320 784	743 596	596 930	60,9%
Lugano	268 790	999 529	668 988	69,6%
Lausanne	243 940	680 119	440 035	61,6%
Bern	227 258	434 614	218 845	65,5%
Interlaken	145 436	425 817	384 592	50,9%
Montreux	141 421	561 930	447 024	53,2%
St. Moritz	92 202	364 163	248 125	46,8%

(Zahlen von 1954)

Während also Zürich im Jahre 1953 in allen 4 Hauptkategorien der Fremdenverkehrsstatistik: Ankünfte, Logiernächte, Ausländeranteil und Bettenbesetzung an der Spitze stand, hat Genf im vergangenen Jahr zum erstenmal eine um 2% bessere Besetzung ausgewiesen – eine Folge des übertriebenen Hotelneubaus in Zürich, vor dem Verkehrsverein und Hotelier-Verein schon seit zwei Jahren vergeblich gewarnt haben. Innerhalb drei Jahren ist der Hotelraum in Zürich um 2000 Betten vermehrt und die Bettenzahl von 5191 auf gegenwärtig über 7000 erhöht worden. Gab es 1946 – bei einer Logiernächtezahl von 1,2 Millionen – bloss 90 Betriebe mit rund 4000 Betten, so waren es 1954, bei einem Logiernächtebetreffnis von 1 626 336 bereits 121 Betriebe mit 6300 Betten (inzwischen sind es an die 7000 geworden). Die Bettenvermehrung war stärker als die Zunahme der Gäste- und Übernachtungsziffer, und dementsprechend ist, trotz dem zürcherischen Rekordergebnis, die mittlere Jahresbesetzung von 75,1% im Jahre 1953 auf 71,4% im Jahre 1954 gesunken. Wenn man bedenkt, dass Zürich im Jahre 1947 eine Durchschnittsbesetzung von 88% aufwies, ist dieser gefährlichen Entwicklung alle Beachtung zu schenken, und es kann vor überreilten Hotelneubauten nicht genug gewarnt werden.

Was verhält Zürich innerst so weniger Jahre zu dieser Vorrangstellung auch auf dem Gebiet des Tourismus?

Für die Zürcher Werbestelle läge die Versuchung nahe, die Frage mit der Wirksamkeit ihrer Propaganda zu beantworten, wie ja alle Verkehrsvereine zur Rechtfertigung ihres Daseins die Statistik brauchen.

Doch steht auch der Propaganda Wahrheit wohl an, und deshalb sind die Gründe für Zürichs Aufstieg zur ersten Fremdenstadt etwa folgende:

Einmal hat dazu die Entwicklung in Richtung Städtetourismus beigetragen. Immer mehr liebt es der Bahn-, Auto- oder Fluggast, von einer interessanten Stadt aus ein kleines Land zu bereisen und

nach jedem Ausflug zu diesem Standort zurückzukehren, wo seiner nach den Reizen der Landschaft die in einer Stadt vereinigten Kulturwerte eines Landes warten. Wegen dieses grossen Zustroms nach den Städten – Basel, Bern, Genf, Lausanne und Zürich beherbergen einen Drittel aller in Schweizer Hotels untergebrachten Gäste – soll es den Berggegenden und klassischen Touristenregionen nicht bange sein. Zürich, und sicherlich auch die andern Städte, öffnen gerne die Schleusen ihres Gastereservoirs und lenken den Strom nach andern Verkehrsgegenden, die nicht mit einer ganzjährigen Vollbesetzung rechnen können.

Zum andern hängt die Anziehungskraft einer Stadt weitgehend von ihren Einrichtungen und weniger von deren Propaganda ab. Der frühere Zürcher Verkehrsdirektor, Dr. Arnold Ith, hat hierfür die prägnante Formulierung gefunden, dass nicht der Prospekt, sondern Richard Wagner Bayreuth zum Festspielort gemacht hat und dass Assisi auch bei einem umfangreichen Werbeprogramm ohne Poverello nie ein Wallfahrtsort geworden wäre. Deshalb muss die Werbestelle einer Stadt ihre Propaganda nicht nur in der Herausgabe von schönen Imprimaten aufpassen, sondern, wie der französische Name «Syndicat d'Initiative» besagt, Initiative entwickeln zur Steigerung der kulturellen und sozialen Leistungen einer Stadt und zur Schaffung neuer touristisch wertvoller Einrichtungen. Hier kann sich Zürich mit seinem Flughafen, dem Kongresshaus, den Theatern, dem reichen Ausstellungs- und Veranstaltungskalender sicherlich sehen lassen.

Zu diesen, für die fremdenverkehrspolitische Ausstrahlung einer Stadt wichtigen Faktoren gehört natürlich nicht zuletzt eine leistungsfähige Hotellerie, und da sind, wie es der vom Sekretär des Hoteliers-Vereins, Otto Besimo, verfasste Rückblick beweist, Komplimente an das Zürcher Gastgewerbe sehr am Platze. Die ersten Hotels Zürichs genossen heute einen weltweiten Ruf, und die mittleren und kleineren Häuser weisen den Standard auf, den man von einem internationalen Fremdenzentrum erwartet.

Zürich kann heute mit seinem touristischen Resultat von 1 626 336 Logiernächten sogar den Vergleich mit den grössten europäischen Fremdenzentren, etwa Amsterdam . . . 1 039 799	Hamburg 2 292 764
Düsseldorf 828 498	Stuttgart 931 378
Florenz 2 219 889	Venedig 1 630 000
Frankfurt 1 130 473	(Zahlen aus dem Jahre 1953)

aushalten. Zürich setzt sich zum Ziel, den fremden Gästen anhand einer modernen Stadt ein Bild der zeitgenössischen Schweiz und deren politischen, wirtschaftlichen, kulturellen und sozialen Einrichtungen zu vermitteln. Darum ist Zürichs Werbung gleichzeitig Wirtschaftswerbung, Kulturwerbung, Sozialwerbung.

Dass daneben auch die Lage am See, um die uns Basel trotz der Freundschaftswoche so beneidet, der herrliche Blick auf die Alpen, die zwar nicht den Zürchern, sondern den Schwyzern und Glarnern gehören, oder der mittelalterliche Stadtkern mit den alten Zunfthäusern nicht zu kurz kommen, ist selbstverständlich. Vor allem ist es ein Kompliment an Zürich, dass der überwiegende Teil seiner Gäste nicht mehr, wie noch vor drei Jahrzehnten, die Stadt mit Aktenmappen durchheilt, um hier Geschäfte zu tätigen, sondern dass heute die Voyageurs de plaisir, die ausgesprochenen Ferienreisenden, Zürich ebenso sehr wie Interlaken, Montreux und Luzern aufsuchen. Beweis dafür ist, dass 1953 70% aller Gäste aus dem Ausland kamen und dass der durchschnittliche Aufenthalt in Zürich mit 2,5 Tagen sogar über jenem von Luzern (2,3) liegt.

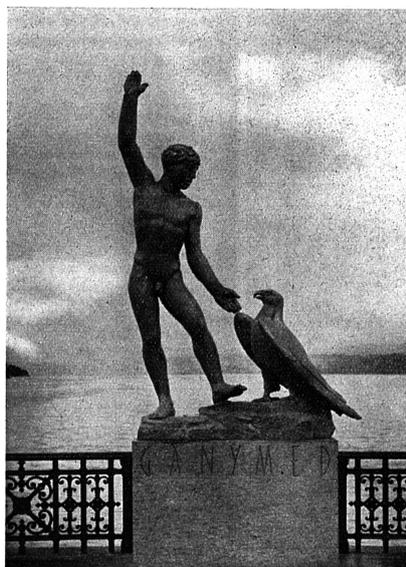
Verlassen wir die Statistik und gehen wir zum Schluss doch noch zum Ton der Propagandisten über. Schliesslich ist der Tourismus mehr als eine Handelsware, sagte doch Paul Budry:

«Le tourisme n'est peut-être qu'une religion qui s'ignore: La divagation d'une société vidée, en quête de nouveaux autels et de nouveaux frissons; une fuite des âmes devant la sombre montée des machines; une cure de ferveur.»

Aus diesem Grunde sei uns gestattet, mit einem Slogan statt mit einem Zahlenbild zu schliessen. (Die Werbestelle Zürichs hat ja Mühe, das eingebürgerte Attribut «Industriemetropole», bei dem man an rauchende Fabrikschlote und nicht an eine liebliche Stadt denkt, durch die bessere Bezeichnung «Die Gartenstadt am See» zu ersetzen.) Wenn Genf schon Ruskins Wort: «C'est Genève et Pise qui m'ont fait» verwenden kann, so hat Zürich seinerseits für das letzte Jahr den Ausspruch Colettes auf den Prospekt gesetzt:

«Zürich: coup de foudre. Je l'aime. Et moi qui me croyais si sage!»

- Bild 1 Die Schipfe (Photo Beringer und Pampaluchi, Zürich)
- Bild 2 Zürich, Limmatbrücken und Hochschulquartier (Photo Gemmerli, Zürich)
- Bild 3 Brunnen in der Altstadt (16. Jahrhundert), auf der Säule Plastik eines Bannerträgers (Photo Gemmerli, Zürich)
- Bild 4 Das moderne Zürich (Photo Chiffelle, Lausanne)
- Bild 5 Hauptbahnhof Zürich (Strichzeichnung F. Deringer †, Cliché NZZ.)
- Bild 6 «Ganymed», Plastik von H. Hubacher auf der Bürkli-terrasse (Photo M. Buchmann, Zürich)
- Bild 7 «Rechberg-Gartentor» (Photo Buchmann, Zürich)



BRILLAT-SAVARIN

Zum 200. Geburtstag — 200^e anniversaire

Brillat-Savarin und sein Werk von Harry Schraemli, Luzern

Darf sich Goethe rühmen, der meistzitierte Dichter deutscher Zunge zu sein, so ist es an Jean-Anthelme Brillat de Savarin, die Ehre zu beanspruchen, der meistzitierte französische Schriftsteller zu sein. Nicht alle, die den ersteren erwähnen, haben etwas von seiner Geistesgrösse mitbekommen, und längst nicht jeder Gastronom, der die Maximen des Franzosen zitiert, ist sich ihrer wahren Bedeutung bewusst. Uns genügt es zu wissen, dass das Werk des seltsamen Feinschmeckers zu den unsterblichen Dokumenten gehört, deren weltweite Verbreitung einen grossartigen Beitrag an die Entwicklung der Tafelkultur leistete. Wer war nun jener Brillat-Savarin?

Stellen Sie sich einen sehr grossen, fast vier-schrötigen, in einen gewichtigen Gehrock gekleideten und mit einem lebenswürdigen Lächeln um sich blickenden Mann vor, der in Begleitung eines Hundes zweifelhafter Rasse täglich das gleiche Kaffeehaus besucht. Der grosse Mann hat die Manieren eines vollendeten Kavaliere, versäumt keine Gelegenheit, einer Dame ein Kompliment zu machen, und ist in der Lage, über alle Künste und vor allem über die Kochkunst sehr geschickte Dinge auszusagen. Er hatte neben seinen vielen Tugenden auch einige Untugenden. Seine Amtskollegen gingen ihm gerne etwas aus dem Wege, denn er verbreitete manchmal einen eigenartigen Duft um sich. In den hinteren Taschen seines Rockes trug er nämlich zur Jagdzeit meist ein Stück Federwild, die er auf diese sicherlich originelle Art zum «Faisandieren» brachte. Dass er diese vorbereitende kulinarische Präparation nicht zu Hause erledigte, bringt mich auf den Gedanken, dass er entweder seinem Hunde oder seiner Köchin nicht traute. Eine weitere Untugend — die aber auch als Tugend angesprochen werden könnte — war die, dass er während des Essens nicht zu einem Gespräch zu bewegen war. Wenn er ass, dann ass er, und neben ihm hätte die Welt untergehen können. Zudem ass er auch viel und war nicht einmal wählerisch. Er glaubte nicht daran, dass jener, der stundenlang Speisen aussucht, auch ein Feinschmecker sein müsse. (Das macht zum Beispiel jeder Snob.) In seinen Augen war ein Feinschmecker — den er übrigens mit voller Betonung einen «Gourmand» und niemals einen «Gourmet» nannte — eher ein Mensch, der Freude an jeder gut zubereiteten Speise hat, mit anderen Worten also, er lobte den dankbaren Esser. Dass er ein solcher war, weiss man daher, dass er sehr viel eingeladen wurde und ein stets willkommener Gast war. Seine Verwandtschaft mit der sagenhaft schönen Juliette de Récamier öffnete ihm die Salons seiner Zeit.

Brillat-Savarin wurde also am 1. April 1755 zu Belley, einstmal Hauptstadt der alten Juralandschaft Bugey, heute Arrondissements-Hauptstadt im Département Ain (zwischen Genf und Lyon), geboren. Er entstammte einer angesehenen Juristenfamilie, und so lag es nahe, dass auch er sich in den Paragrafenwald begab, der aber damals kaum so üppig gedieh wie heute. Nachdem er seine Rechtsstudien in Dijon — jener lieblichen Stadt, wo der Gourmand auch noch zum Gourmet wird — beendet hatte, trat er das Amt eines Zivilrichters in seiner Geburtsstadt an. Sein Beruf liess ihm glücklicherweise recht viel Zeit, und dass er diese Zeit nicht nutzlos veränderte, weiss jeder, der sein Hauptwerk «La Physiologie du Gout» gelesen hat. Allerdings wurde sein angenehmes Dasein etwas unsanft durch den Ausbruch der Revolution unterbrochen. Im Jahre 1789 ging er als gewählter Vertreter des dritten Standes in die konstituierende Versammlung nach Paris. Da die sozialen Verhältnisse im Bugey, nach seiner Ansicht, nichts zu wünschen übrigliessen, widersetzte er sich allen Neuerungen im Parlament, was ihn nicht gerade beliebt machte. Nach Ablauf seines Mandates wurde er am 30. September 1791 zum Präsidenten des Zivilgerichtes ernannt, bekleidete dieses Amt jedoch nur kurze Zeit, denn infolge der turbulenten Ereignisse, die das Königshaus hinwegwischen, wurde auch er vom Pöbel von dannen gejagt. Seine konservativen Mithürger jedoch wählten ihn spornstreichs zum Maire von Belley, wobei er vom Regen in die Traufe oder — kulinarisch ausgedrückt — von der Sauce in die Tünke kam, denn gar bald geriet er mit den revolutionären Behörden in Konflikt. Nach der Niederlage der Gironde am 2. Juni 1793 war sein massiver Kopf keinen Heller mehr wert. Die Fama will wissen, dass lediglich

sein musikalisches Talent, mit dem er die Frau eines Volktribunen einzulullen wusste, ihn vor der hungrigen Guillotine bewahrte. Immerhin hielt er es für ratsam, einen Ortswechsel vorzunehmen. Vorerst wandte er sich, wie viele seiner Landsleute, nach Westdeutschland, verlegte sein Domizil aber bald darauf in die Schweiz, wo er Verwandte besass und sich eher «daheim» fühlte. Dem «Lion d'argent» in Lausanne widmete er folgenden Lobgesang: «Wie gut ass man doch damals. Für fünfzehn Batzen erschienen drei vollständige Gänge, unter anderem das herrliche Wild aus den benachbarten Bergen und die wunderbaren Fische aus dem Genfersee. All dies begossen wir, à discrétion, das heisst ohne besondere Bezahlung, mit einem kleinen Weisswein, der, klar wie Quellwasser, einen Abstinenzten zum Trinken bewegen haben würde.»

Von Lausanne aus begab sich Brillat-Savarin nach Nordamerika, denn das Fallbeil schien ihm allzu nahe an der Schweizer Grenze zu stehen. Zunächst liess er sich in Hartford nieder, später dann in New York, wo er ein einigermaßen gutes Auskommen als Sprachlehrer und Musiker fand. (Er spielte ausgezeichnet Geige.)

Nach dreijähriger Abwesenheit konnte er aber wieder in das geliebte Land seiner Väter zurückkehren. Eine Zeitlang war er Armeesekretär, dann aber berief ihn der Erste Konsul auf Vorschlag des Senats an das Pariser Appellationsgericht, wo er bis zu seinem im Jahre 1826 erfolgten Tode verblieb. Die Aufzeichnungen zu seinem in die Weltliteratur eingegangenen Buch «Physiologie du Gout» begann er hier in Paris. Während 25 Jahren sammelte er Erfahrungen und experimentierte in seiner anspruchlosen Küche. In einem lebenswürdigen, aber klaren und weltmännisch offenen Stile schrieb er kleine Essays, die er hie und da einmal in einem Salon vorlas. Ein Freund bewog ihn nun, diese ansprechenden Arbeiten in einem Buche zusammenzufassen und herauszugeben. Der Druck erfolgte im Jahre 1825, das Werk selbst aber wurde in den ersten Tagen des Jahres 1826 ausgeliefert und trägt auch diese Jahreszahl. Brillat-Savarins Name wird aber nicht genannt, was mit der grossen Bescheidenheit des Verfassers zusammenhängt. Man weiss auch, dass er seinem Werke keinen grossen Erfolg voraussagte. Dass dieser sich dennoch einstellte, freute ihn aber ausserordentlich. Das Schicksal wollte, dass diese Freude nur von kurzer Dauer war. Bei einer Erinnerungsfest für Louis XVI, welche am 21. Januar stattfand, zog er sich eine Lungenentzündung zu, der er am 2. Februar 1826 erlag.

Das Werk erschien in zwei Bänden und zählt 876 Seiten. Eine von Hofmann im «Journal des Débats» veröffentlichte, sehr witzige Rezension



EN MÉNAGE.
L'Obésité et la Maigreur.

machte die Pariser auf das Buch aufmerksam. Die Kulturwelt war begeistert. Balzac kopierte die Aufmerksamkeit und Einteilung des Buches für seine «Physiologie du Mariage».

Im Jahre 1828 erschien im gleichen Verlag die 2. Ausgabe, die sich nur durch das vorangestellte Vorwort über den Verfasser von der ersten unterscheidet. Seitdem sind Dutzende von Ausgaben

erschienen, und zwar in vielen Sprachen. Von der kleinen, anspruchslosen Ausgabe im Format 32° bis zur Luxusausgabe im Folioformat, vom schlechten Druck bis zur raffiniertesten mehrfarbigen Gestaltung ist alles vertreten, was die Typographie zu bieten hat.

Leider fehlt uns der Raum, um auf einige der bemerkenswerten Ausgaben einzutreten. In meiner Sammlung stehen einige Dutzend verschiedener Ausgaben, die klar bezeugen, dass die Gastronomie ein gewichtiges Wort im kulturellen Leben mitspricht. Die erste Ausgabe ist heute äusserst rar geworden, und man zahlt dafür Preise bis zu 500 Franken. Eine von Lalauze mit herrlichen Stahlstichen verzierte Ausgabe aus dem Jahre 1879 dünkt mich persönlich die schönste. Sie kostete damals allerdings schon ihre 60 Goldfranken und ist mir nur ein einziges Mal begegnet.

Ausser der «Physiologie du Gout» hat der Autor noch andere, aber eher belanglosere Schriften herausgegeben. Ich besitze noch eine Abhandlung über das Duell. («Essai historique et critique sur le duel.»)

Brillat-Savarin war Mitglied der Ehrenlegion und gehörte verschiedenen gelehrten Gesellschaften an.

Jeder Gastronom sollte das Hauptwerk dieses feinsinnigen Mannes gelesen haben. Gute Übersetzungen liegen sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache vor. Seine Maximen sind ein Extrakt unseres Berufes, und ihre Beherzigung kann uns nur von gutem sein.

Merkwürdigerweise ging er sehr oberflächlich auf den Wein ein. Er war also wohl ein «Gourmand», aber kein ausgesprochener «Gourmet». Dass er unsere «Fondue» mit Käse-Rührei verwechselte, kommt wohl daher, dass man in seiner Heimat diese Eierspeise «Fondue» nannte, und so sind wir bereit, ihm diese kleine Sünde zu verzeihen.

Comment Brillat-Savarin a fondé la science de gueule...

Par Paul André

Brillat-Savarin a fondé la gastronomie un peu comme Claude Bernard, cinquante ans plus tard, établira les principes de la médecine expérimentale. Car on public que, s'il était juriste par sa formation intellectuelle, et juriste fort distingué, il avait un goût très vif pour la physiologie. Il a beaucoup réfléchi sur les fonctions organiques. Il aimait à rechercher les raisons proches ou lointaines des phénomènes; elles sont aujourd'hui mieux connues, mais il a remarquablement pressenti certains faits jusqu'alors dans l'ombre, et plus d'une de ses explications demeure scientifiquement valable. Les professeurs Edmond Lescné et Charles Richet, dans leur ouvrage classique sur «Les Aliments et l'alimentation normale de l'homme» qualifient ce juge de «grand physiologiste», et retiennent en particulier la manière dont il justifie l'usage de la viande:

«Il n'est point étonnant que la diète animale soit éminemment restaurante et fortifiante, car les particules dont elle se compose, ayant avec les nôtres une grande similitude et ayant déjà été animalisées peuvent facilement s'animaliser de nouveau, lorsqu'elles sont soumises à l'action vitale de nos organes digestifs.»

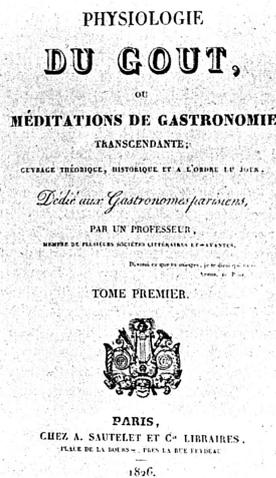
On s'exprime aujourd'hui autrement; on dit que l'organisme humain ne peut synthétiser, à partir des protéines végétales, tous les acides aminés dont a besoin sa régénération tissulaire — mais cela signifie exactement la même chose.

Ce ne fut certes pas le premier dans ce genre qui allait devenir prolifique, mais où il restera trop supérieur pour être imitable. On discute cependant s'il a plagié son contemporain Grimod de la Reynière, tout d'abord avocat comme lui, puis journaliste aussi abondant que spirituel, et qui publia, de 1803 à 1812, le précieux *Almanach des Gourmands*. Le dépisteur au flair subtil qu'est Jean-Jacques Brousson affirme sans hésitation ce maraudage. Et il va plus loin; il ajoute que le pillé l'emporte sur

1) L'Expansion scientifique française, Paris 1952.



Jean-Anthelme Brillat-Savarin
Auteur de «Physiologie du Gout»
1755-1826



le piller. Comment y croire? Grimod de la Reynière fut un éminent gastronome, qui savait définir les plats avec une verve inépuisable, mais non sans sécheresse malgré sa scintillante fécondité. C'était en somme un technicien de la gourmandise; ce n'en fut ni un physiologiste, ni surtout un philosophe et un moraliste. Il a sombré vers la fin, dans la plus noire mélancolie. Un ressort essentiel lui manquait.

Que Brillat-Savarin ait parfois suivi Grimod de la Reynière, consciemment ou inconsciemment, pourquoi pas? Il peut même lui arriver d'être, à certains égards, moins précis ou moins expressif — ce qui ne l'empêche nullement de s'en distinguer par la qualité de son inspiration. Grimod a pour ancêtre Piron; Brillat-Savarin appartient à la lignée de Rousseau et de Montaigne, qui tous deux ont fait sentir, dans plusieurs pages significatives, comment l'âme participe aux plaisirs du goût sans s'avilir. OÙ Grimod de la Reynière invente un genre littéraire, Brillat-Savarin s'impose par la valeur humaine de son message, souvent plus complexe et plus substantiel qu'il n'en a l'air.

On simplifie toujours les maîtres. Un ou deux de leurs traits subsistent au préjudice des autres. Brillat-Savarin est un écrivain au style direct, limpide, incisif. Ses phrases coulent et divertissent; jamais on ne songe au travail intérieur dont elles procèdent. Il y a pourtant là une maîtrise de soi exemplaire, une lucidité qui n'est pas venue toute seule, une communion avec la nature des choses s'élevant à leur intelligence la plus intime. Il évite



avec soin de se prendre au sérieux, dans la mesure précisément où il sait que le savoir-vivre de la fourchette implique une discipline précieuse. Et premièrement une conscience droite. Ni les hypocrites, ni les méchants ne connaissent jamais cette satisfaction loyale et pleine. L'art de manger, pour être bien compris, ne s'accommoder point de sentiments bas; Brillat-Savarin l'a laissé suffisamment entendre pour n'avoir pas besoin de le dire. Il invite à mieux saisir les conditions de ce plaisir qui ne saurait être complet s'il n'y entre quelque suprême délicatesse. Voilà son originalité profonde. Elle explique l'étendue de son influence.

Si tous les goinfres se ressemblent, il n'y a pas deux gourmets absolument pareils; chacun a sa particularité, son style. Cela tient au plus secret du tempérament. On se confesse en mangeant; la fourchette, comme la voix, révèle l'homme tout entier. Brillat-Savarin a succulamment noté ces traits qui caractérisent à merveille leur personnage, et qui mieux que nuls autres en animent le souvenir. Ses portraits son admirables de finesse et de vérité. Prenez, par exemple, celui qu'il intitule: «*Histoire de M. de Borose*». Vous y voyez à la fois le type du gourmet, et un gourmet comme on n'en rencontre plus. Rien ne manque dans l'évocation — où le rôle de la gastronomie comme moyen de propagande a déjà sa part. Les fournisseurs de M. de Borose lui eussent livré leurs marchandises gratuitement, pour la réputation qu'ils en tiraient:

«Son marchand de vin s'enrichit assez promptement, parce qu'il fut proclamé sans mélange, qualité déjà rare, même chez les Athéniens, et qui n'est pas commune au dix-neuvième siècle.»

Et au vingtième, miséricorde? Brillat-Savarin portaitrait librement, parce qu'il n'était pas l'esclave de sa volupté. Il en jouissait avec le recul d'une expérience qui s'analyse et se surveille. D'où sa force. Il dut avec l'âge renoncer à bien des choses, mais il ne se refusa pas la consolation de traîner somptueusement ses invités: «*C'était un de ces délicieux égoïstes qui vivent pour le plaisir des autres*» — disait Curnonsky dans l'éloge qu'il lui consacra le jour de son élection à l'Académie des Gastronomes. Le mot est mieux que spirituel, il est vrai.

Il y a une autre leçon de Brillat-Savarin, plus haute et plus actuelle, en dépit des apparences. On lui attribue communément une existence propice aux méditations raffinées sur l'art de bien vivre. N'oublions pas qu'il a vécu la Révolution, le Directoire, le Consulat, l'Empire, la Restauration: époques fertiles en incidents dramatiques. Président du Tribunal civil de l'Ain après avoir été député

aux Etats-généraux, il dut fuir sous la Terreur. Il le fit sans hâte, avec une sûreté de soi qui désarma le sort dans les moments où il s'agissait, tout en gagnant gaillardement la frontière, de ne point paraître suspect.

L'émigration, qui aurait pu l'aigrir, lui permit au contraire de cultiver les ressources secrètes d'un moral singulièrement équilibré. Ses rencontres gastronomiques l'occupent assez pour lui faire oublier sa situation précaire. C'est à Lausanne qu'il découvre le brochet du Léman — ce grand méconu, aujourd'hui encore, par la faute de la truite orgueilleuse et envahissante. Il nous doit aussi la recette des œufs brouillés au fromage, dont il se flatte d'avoir introduit la mode aux Etats-Unis, avec le concours du premier restaurateur de Boston. Il adorait le chocolat, et lui consacra un long chapitre — assez étonnant du reste, puisqu'il le propose comme digestif: avait-il appris à l'aimer dans le canton de Vaud? Il n'en dit rien, mais c'est possible.

Le voilà ensuite aux Etats-Unis, où les motifs de s'étonner abondent, pour ce Français si typiquement de son pays; aucun néanmoins ne le blesse, il accepte la vie telle quelle, et s'adapte jusqu'à se vêtir bientôt en Yankee. La même souplesse lui sera plus utile encore une fois rentré en France, pour conserver de délicates fonctions publiques sous plusieurs régimes. Il est nommé Conseiller à la Cour de Cassation durant le Consulat; il le restera sous la Restauration comme sous l'Empire — non moins à l'aise avec la politique des uns qu'avec

celle des autres, mais toujours lui-même, sans concession essentielle, et préservant son indépendance par son adresse à la concevoir.

Ce n'était d'ailleurs pas une tâche de tout repos. Il avait vingt-deux magistrats sous ses ordres, deux substitués, plus le personnel subalterne. Ses collègues, qui appréciaient son érudition juridique et son bon sens, n'avaient qu'une chose à lui reprocher: il sentait parfois mauvais. M. le Conseiller, ayant remarqué que le gibier se faisant mieux à la température des poches, portait volontiers dans les siennes quelques grives ou quelques perdreaux en train de mûrir. Notez qu'alors le faisandage, pour être à point, durait huit jours; notre organisme ne tolérerait probablement plus des viandes si avancées.

La *Physiologie du goût*, ce fut en somme son testament. Il l'a écrite vers soixante-dix ans, après un *Projet d'économie politique*, un *Essai sur le duel*, une *Théorie judiciaire* — ouvrages aussi graves que possible, et qui en furent d'autant plus vite oubliés. Mais il s'était préparé toute sa vie, par ses notes et par ses réflexions, à celui qui allait lui assurer une gloire posthume. Le volume parut en effet à la veille de sa mort, et la première édition n'eut aucun succès. Il fallut quelque temps pour que les richesses contenues dans ces pages alertes fussent appréciées à leur valeur.

Peu après son retour en France, il avait pourtant songé à un livre consacré aux plaisirs de la

table. Fréquentant alors les mathématiciens Montucla, celui-ci lui remit, avant de mourir, un manuscrit auquel il avait longtemps travaillé: c'était un dictionnaire de géographie gourmande. Si l'auteur de recherches sur la quadrature du cercle s'intéressait à ce sujet, pourquoi un juge s'en priverait quand ses goûts l'y portent? Ainsi l'idée, sans doute latente chez lui, passa du subconscient au conscient — où elle mijotera vingt-sept ans. Il n'était pas pressé de publier ses méditations. C'est l'insistance d'un ami auquel il les lisait à la campagne, le Dr Richerand, qui le détermina. Deux hommes ont donc contribué à la naissance du chef-d'œuvre: un mathématicien au début, un médecin à la fin. Il ne nous déplaît pas de voir ici la médecine prononcer le dernier mot.

Inutile de rappeler la postérité de l'ouvrage. Il a engendré toute une littérature, pas toujours digne du modèle, et souvent même sans aucun rapport avec son inspiration véritable. Celle-ci ne manqua pas de profondeur; on a surenchéri sur une verve trop facile à suivre, et dit artificiellement beaucoup moins de choses que n'en exprimait le modèle dans sa naturelle sobriété. Rappelons aussi que la cuisine a depuis lors évolué. Elle est plus simple; certains plats décrits ne seraient maintenant ni appréciés, ni supportés. On sait en revanche mieux définir les vins. Mais l'âme du maître demeure intacte à travers ces métamorphoses inévitables. Elle mérite, par sa leçon de goût qui ne périra point, une enviable immortalité.

Paul André

75 Jahre Zürcher Hotelier-Verein 1880-1955

Fremdenverkehr und Hotellerie nehmen in der modernen Volkswirtschaft einen wichtigen Platz ein. Die starke Position unseres Landes im internationalen Reiseverkehr ist aber nicht allein das Ergebnis einer zwangsläufigen Entwicklung oder einfach die Folge seiner Naturschönheiten. Die Hotellerie selbst, die ja die eigentliche Basis jeder Fremdenverkehrswirtschaft bildet, hat zu ihr in entscheidender Weise beigetragen, nicht nur durch ihre unbestreitbaren, international anerkannten Leistungen, sondern auch dank ihres Zusammenschlusses in einem eigenen Berufsverband wie in nationalen, regionalen und lokalen Fremdenverkehrsorganisationen.

Der Anlass des 75jährigen Bestehens des Zürcher Hotelier-Vereins, der sich zu den ersten Organisationen der schweizerischen Hotellerie zählen darf, rechtfertigt es deshalb, heute seines bisherigen Wirkens in einem kurzen Querschnitt durch einige der wichtigsten Probleme zu gedenken, die ihn bis heute beschäftigt haben.

Gründung

Die Gründung des Zürcher Hotelier-Vereins fiel in eine Zeitepoche, in der sich die Stadt Zürich bereits eines ansehnlichen Fremdenverkehrs erfreuen konnte. Sie verfügte schon in jener Zeit über eine grössere Zahl von Gasthöfen und Hotels, deren Belange sicherlich bereits damals Probleme aufwarfen, die einer gemeinschaftlichen Behandlung und Lösung riefen. Trotzdem bedurfte es auch für die Zürcher Hoteliers, wie dies bei der Gründung der meisten Berufsverbände im 19. Jahrhundert der Fall war, eines Anstosses von aussen, um sie näher zusammenzuschliessen. Ein Antrag im Grosse Stadtrat von Zürich, der die regelmässige Publikation der Hotelgäste im «Tagblatt» befürwortete, veranlasste den Besitzer des damaligen Hotels Hecht, Herrn J. Boller-Tschudy, seine Berufskollegen zu einer Versammlung einzuladen, die am 9. Februar 1880 stattfand und von 14 Hoteliers besucht war. Die Versammlung war sich darin einig, dass der im Grosse Gemeinderat gestellte Antrag als unzweckmässig und wegen der damit für die Hoteliers verbundenen administrativen und finanziellen Lasten energisch bekämpft werden müsse. Sie beschloss gleichzeitig, einen «Verein der Gasthofbesitzer der Stadt Zürich» zu gründen, um künftighin die gemeinsamen Interessen besser wahr zu können. Der mit Herrn J. Boller-Tschudy als Präsident bestellte Vorstand wurde mit der Ausarbeitung von Statuten beauftragt, die noch im gleichen Jahre genehmigt werden konnten. Diese erste Verfassung nannte als Zweck des Vereins die Hebung der Interessen der Mitglieder durch gegenseitige Aufklärung und Zusammenwirken, namentlich auch mit Rücksicht auf die Anstellung der Bediensteten aller Branchen, was beweist, dass die Personallfrage der Hotellerie bereits in den Gründungsjahren Schwierigkeiten bereitete. Das Protokoll über die Gründungsversammlung nennt des weiteren die Ausrichtung eines Beitrages an das Eidg. Sängerverfest in der Höhe von 1240 Franken, der von 24 Hoteliers zusammen gesteuert wurde. Daraus kann geschlossen werden, dass der «Verein der Gasthofbesitzer der Stadt Zürich» in seinem ersten Jahre bereits 24 Mitglieder umfasste und damit auf einer guten Grundlage aufbauen konnte.

Entwicklung der Zürcher Hotellerie

Um die Entwicklung und Bedeutung der Zürcher Hotellerie wie ihrer Berufsorganisation zu ermesen, mag ein kleiner Blick auf die Statistik von Nutzen sein. Zuverlässige Unterlagen besitzen wir zwar erst für die Jahre nach 1925 in der damals für die Stadt Zürich allgemein eingeführten Fremdenstatistik. Aus einem Aufsatz der Zürcher Statistischen Nachrichten (Jahrgang 1945, 4. Heft) geht indessen hervor, dass die Stadt Zürich bereits im Jahre 1895 über 3460 Fremdenbetten verfügte. Der Bettenbestand erhöhte sich in den folgenden Jahren ständig weiter, betrug im Jahre 1905

4550 und 10 Jahre später 4990 Betten. Für die Zeit ab 1925 weist die Zürcher Fremdenstatistik folgende Entwicklung aus:

Jahr	Bettenzahl	Ankünfte	Übernachtungen
1925	4294	326 841	869 912
1930	4137	366 821	963 135
1935	4888	305 757	839 406
1940	4766	196 253	573 963
1945	4060	361 008	981 127
1950	5074	453 535	1 365 975
1954	6239	642 191	1 626 336

Diese wenigen Zahlen zeigen, dass die Zürcher Hotellerie bis zum Jahre 1915 einen starken kräftigen Aufschwung erlebte. In den nachfolgenden Kriegs-, Krisen- und Konjunkturperioden folgten dann in wechselvollem Spiele neben weiteren Höhe- auch schicksalsschwere Tiefpunkte. Nach dem Zweiten Weltkrieg konnte sich die Hotellerie der Stadt Zürich wieder Spitzenergebnisse erfreuen, die alle früheren Rekorde und auch die Ergebnisse der übrigen Schweizer Städte und grössten Fremdenzentren relativ und absolut übertreffen. So erfreulich dieser neue Aufschwung auch ist, so brachte er der Stadt Zürich andererseits eine stark spekulativ orientierte Vermehrung des Bettenangebotes, die die Entwicklung der Nachfrage weit überholte und sich deshalb bereits heute in einem erheblichen Rückgang der Bettenbelegung auswirkt. Aber nicht nur die übermässige Erhöhung des Bettenbestandes, sondern auch die strukturelle Wandlung des Zürcher Fremdenverkehrs vom Geschäfts- zum Ferien- und Vergnügungstourismus bedeutet eine nicht zu unterschätzende Gefahr, da sie die Krisenempfindlichkeit der Zürcher Hotellerie, ähnlich derselben der Berg- und Saisonhotellerie, wesentlich erhöht.

Hier soll indessen lediglich dargetan sein, dass sich die Stadt Zürich im Laufe der letzten Jahrzehnte zum ersten Fremdenzentrum der Schweiz und ihre Hotellerie zu einem bedeutenden Faktor der zürcherischen Wirtschaft entwickelt hat, der aus dem Fremdenverkehr nach einer Schätzung des Zürcher Verkehrsvereins über 150 Millionen Franken pro Jahr zuflüssen.

Organisation des Vereins

Schon bald nach der Gründung des Zürcher Hotelier-Vereins zeigte es sich, dass die Aufgaben, die sich seine Initianten in der ersten Sitzung gegeben hatten, viel zu eng gesteckt wurden. Die Entwicklung des Fremdenverkehrs und die stets angestrebte Stärkung der Organisation und ihrer Tätigkeit riefen nach wiederholten Statuten-, ja sogar Namensänderungen des Vereins, um damit seinem Wirken immer wieder neue Ziele zu stecken.

In der im Laufe der Jahrzehnte ständig erweiterten und heute alle Interessen der Hotellerie umfassenden Zielsetzung blieb sich der Verein aber stets bewusst, dass er nicht nur Selbstzwecken, sondern als Teil der schweizerischen Hotellerie und Fremdenverkehrswirt-

schaft auch wichtigen Allgemeininteressen zu dienen hat.

Erstes Anliegen des Vereins blieb seit seiner Gründung die Hebung und Förderung der Zürcher Hotellerie. In diesem Streben sah er sich gezwungen, die Mitgliedschaft nicht nach dem Quantitäts-, sondern nach dem Qualitätsprinzip zu bilden, das die Aufnahme in den Verein zwar nicht vom Rang eines Hauses, sondern von dessen Leistung und vor allem von der fachlich und moralisch einwandfreien Betriebsführung abhängig macht. Diese Politik wurde zwar nicht immer und überall verstanden; sie förderte indessen in hohem Masse die harmonische Entwicklung des Vereins und half auch mit, den Mitgliedern das Durchhalten in schlechten Zeiten zu erleichtern. Sie diente dem Ansehen der Organisation und der Zürcher Hotellerie, deren repräsentative Betriebe heute wie früher mit der Mehrheit des Bettenbestandes im Zürcher Hotelier-Verein zu einem organischen Ganzen zusammengeschlossen sind.

Leider kann im Rahmen dieses Kurzberichtes nicht aller jener Männer gedacht werden, die sich bis heute in uneigennützigster und verdienstvoller Weise um den Zürcher Hotelier-Verein verdient gemacht haben. Wir müssen uns hier auf die Nennung der Präsidenten beschränken, denen der Verein ja in erster Linie für ihre selbstlose Hingabe, Initiative und grosse Arbeit Dank schuldet:

1880-82 J. Boller-Tschudy, Hotel Hecht, Zürich
 1882-85 Th. Baur, Hotel Baur au Lac, Zürich
 1885-89 H. Zolliker, Hotel St. Gotthard, Zürich
 1889-90 F. Michel, Hotel National, Zürich
 1890-94 J. Meister, Hotel Schweizerhof, Zürich
 1894-1901 J. Boller, Hotel Viktoria, Zürich
 1901-04 F. Morlock, Hotel Limmathof, Zürich
 1904-07 H. Neithart, Hotel Limmathof, Zürich
 1907-12 E. Dielmann, Dolder Grand Hotel, Zürich
 1912-18 E. Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich
 1918-43 H. Gölchen-Morlock, Hotel Habis-Royal, Zürich, Ehrenpräsident des Zürcher Hotelier-Vereins
 seit 1943 E. Elwert-Gasteyer, Hotel Central, Zürich

Mitarbeiter im Zentralverein

Es versteht sich von selbst, dass die Zürcher Hoteliers, die sich zu einem der ersten Hoteliervereine unseres Landes zusammengeschlossen haben, auch an der zwei Jahre später erfolgten Gründung ihrer schweizerischen Berufsorganisation lebhaften Anteil nahmen. Das Gründerverzeichnis des als «Schweiz. Verein der Gastwirte» bei der Taufe gehobenen Zentralvereins verzeichnet 7 Hoteliers aus Zürich, denen sich noch im gleichen Jahre einige weitere Zürcher Kollegen anschlossen. Sie wurden zusammen mit den Mitgliedern aus den Kantonen Aargau, Basel, Thurgau und Schaffhausen zu einer der 6 Regionalsektionen, zur Sektion IV Zürich, vereinigt. Bis zur Reorganisation im Jahre 1918 blieb der Zürcher Hotelier-Verein nicht nur ständig im damaligen Aufsichtsrat vertreten, sondern

Aphorismes de Brillat-Savarin

«La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.»

«Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.»

«La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude; elle doit être aussi celle du convité.»

«Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé n'est pas digne d'avoir des amis.»

«Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.»

«Ce sont surtout les gens d'esprit qui tiennent la gourmandise à honneur, les autres ne sont pas capables d'une opération qui consiste dans une suite d'appréciations et de jugements.»

«Les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger.»

«La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.»

«Ceux qui s'indigentent ou qui s'envirent ne savent ni boire ni manger.»

«On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.»

«L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.»

«L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.»

COGNAC
COURVOISIER
 The brandy of Napoleon
 fait honneur à qui l'offre,
 plaisir à qui le boit
 FINE CHAMPAGNE V.S.O.P.

stellte von 1903-10 in der Person von Herrn F. Morlock auch einen angesehenen Präsidenten und in dieser Zeitperiode vorübergehend sogar die Mehrheit des Vorstandes. Aber auch nach der Reorganisation des Schweizer Hotelier-Vereins im Jahre 1918 fiel Zürich, mit Ausnahme weniger Jahre, immer wieder die Ehre einer Vertretung im neuen Exekutivorgan, dem Zentralvorstand, zu.

Selbstverständlich begnügte sich der Zürcher Hotelier-Verein nicht nur mit seiner Vertretung in den Organen des Zentralvereins, sondern nahm an dessen Ausbau und Arbeiten aktiven, sehr oft initiativen und entscheidenden Anteil.

Aus der Tätigkeit des Vereins

Die 75jährige Tätigkeit eines Vereins, der während dieser Epoche manche wirtschaftliche Wandlung, Zeiten optimistischen Aufstieges und sorgenvoller Rückschläge seines Berufsstandes miterlebte und durchkämpfte, muss naturgemäß zahllose Ereignisse und Auseinandersetzungen in sich schliessen. Sie lassen sich in einem Kurzbericht, wie dem vorliegenden, nicht einmal streifen. Wir müssen uns deshalb hier mit einigen wenigen Daten begnügen.

Verkehrswerbung

Diese Frage bildete von der Gründung weg bis in die heutige Zeit Gegenstand intensivster Vereinsarbeit. Sie führte, wie wir noch sehen werden, zur Gründung des Zürcher Verkehrsvereins und leistete manchen bedeutenden Beitrag zur Entwicklung der Stadt Zürich zum ersten Fremdenzentrum der Schweiz.

Die bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stark verbreiteten Auswüchse in der Verkehrswerbung führten im Zürcher Hotelier-Verein schon im Gründungsjahr zur Erkenntnis, dass im Interesse einer wirkungsvollen Auswertung der verfügbaren finanziellen Mittel die Reklame der einzelnen Mitglieder rationalisiert und zu einer kollektiven Verkehrswerbung zusammengefasst werden sollte. Dieses Ziel wurde vom Verein in der Folge getreulich verfolgt und durch laufende Kollektivwerbungen in die Tat umgesetzt. Die Bestrebungen führten schliesslich zur Erhebung eines besonderen Mitgliederbeitrages für Propagandazwecke und zur Äufnung eines Propagandafonds, aus dessen Mitteln heute die Werbung des Vereins bestritten wird. Mit dieser Tätigkeit verfolgte er aber nicht allein Selbstzwecke; unter Verzicht auf die persönliche Werbung für die Mitglieder propagierte er immer wieder in erster Linie die Stadt Zürich als Fremden- und Ferienort und leistete damit der gesamten zürcherischen Wirtschaft sicherlich wertvolle Dienste.

Mit der gleichen Zielsetzung machte es sich der Verein stets zur Pflicht, die Abhaltung von Ausstellungen und Veranstaltungen jeder Art, die der Förderung des Fremdenverkehrs dienlich schienen, durch seine Mitarbeit in der Organisation und durch finanzielle Beiträge zu unterstützen. Die Protokolle des Vereins verzeichnen solche Beiträge am laufenden Band, die in einzelnen Fällen Zehntausende von Franken betragen und dem Aufschwung der Hotellerie, aber in gleicher Weise auch den Interessen von Handel, Gewerbe, Theater, Literatur, Kunst und Sport zugute kamen.

Dass sich die Zürcher Hoteliers stets auch für die Verbesserung der Verkehrsmittel und die Schaffung zeitgemässer Verkehrseinrichtungen einsetzen, versteht sich von selbst. Überall, wo private Initiative zu diesem Ziel beitragen konnte, standen sie in der vorderen Reihe und förderten so beispielsweise mit über 100 000 Franken die Errichtung des neuen Flughafens Kloten.

Aber auch die Hebung der kleineren Annehmlichkeiten des Reisens blieb ständiges Anliegen des Vereins. So schenkte er laufend der Verbesserung des Gepäckträgers, Droschken-, Taxi- und Hotelportierdienstes im Zürcher Hauptbahnhof seine Aufmerksamkeit und erstellte dort auf eigene Kosten für die Orientierung der Gäste Auskunftstafeln und in Zeiten starker Bekanntheit eine Vermittlungsstelle für Hotelunterkunft. In diesem Streben fand er im Jahre 1885 auch die Unterstützung des Stadtrates von Zürich, der den Kleinen Stadtrat damals ermächtigte, «dem Verein der Gasthofbesitzer von Zürich an die Auslagen, welche demselben durch Ausführung der vorgesehene Massnahmen zur Hebung des Fremdenverkehrs, namentlich durch die Erstellung eines Fremdenführers usw., erwachsen werden, einen einmaligen Beitrag von 30% der Kosten im Maximalbetrag von Fr. 5000.— auszurichten».

Die Behandlung dieses Kreditbegehrens im Grossen Stadtrat lenkte erstmals in entscheidender Weise die Öffentlichkeit auf die Bedeutung des Fremdenverkehrs für die Stadt Zürich. Sie führte noch im gleichen Jahre dazu, dass Vertreter aus Kreisen des Handels, der Banken und des Verkehrs gemeinsam mit einigen Hoteliers die Initiative zur Gründung des «Verkehrsvereins für Zürich und Umgebung» ergriffen. Dergestalt resultierte aus den Bestrebungen der Zürcher Hoteliers, für die Förderung des Fremdenverkehrs weitere Unterstützung zu finden, die Gründung des Zürcher Verkehrsvereins. In gemeinsamer Arbeit, die selbstverständlich die Lösung vieler Probleme erleichterte, setzten sich beide Vereine fortan für die gleichen Ziele ein. Nicht nur die Verkehrswerbung wurde im Laufe der Zeit zu einem guten Teil koordiniert und zusammengeleitet, sondern auch Institutionen, wie z. B. in jüngster Zeit der Zimmernachweisdienst, auf gemeinsame Kosten betrieben. Selbstverständlich wurde dem Verkehrsverein auch die laufende finanzielle Unterstützung der Zürcher Hoteliers zuteil, die nicht zuletzt bei der im Jahre 1953 dringlich gewordenen Reorganisation seines Finanzhaushalts grosse Opfer auf sich nahmen und ihm seither nach entschiedener Ablehnung einer amtlichen Logiernachtaxe einen persönlichen und freiwilligen, pro Gästeübernachtung berechneten Beitrag leisten. Diese neuen Beiträge der Hotellerie sichern heute dem Verkehrsverein zusätzliche jährliche Einnahmen von rund 80 000 Franken, die mit den weiteren Mitgliederbeiträgen der einzelnen Hoteliers und verschiedenen Leistungen des Zürcher Hotelier-Vereins eine erhebliche Erweiterung erfahren.

Schliesslich seien hier noch die Bemühungen des Vereins um die Einführung der Zürcher Fremdenstatistik erwähnt, die in der Stadt Zürich naturgemäss weit grösseren Schwierigkeiten begegnen musste als in den Kurorten. Obwohl die polizeilichen Arrivé-Bulle-

tins bereits vor 1922 Anhaltspunkte über die Zahl der in den Hotels abgestiegenen Gäste vermittelten, fehlten bis dahin zuverlässige Unterlagen über die Zahl ihrer Übernachtungen, die ja allein eine wirtschaftliche Bewertung des Fremdenverkehrs ermöglichen. Der Zürcher Hotelier-Verein entschloss sich deshalb in jenem Jahre, im Kreise seiner Mitglieder eine sowohl die Ankünfte wie die Übernachtungen umfassende Fremdenstatistik zu organisieren. Er leistete damit eine wertvolle Pionierarbeit für die amtliche Statistik, die dann drei Jahre später für sämtliche Beherbergungsbetriebe der Stadt Zürich verbindlich erklärt und vom Statistischen Amt der Stadt Zürich weitergeführt und in der Folge ausgebaut werden konnte.

Preisnormierung

Mit dem gleichen Eifer setzte sich der Verein für eine im Interesse sowohl der Hoteliers wie der Gäste liegende Preisgestaltung ein. Doch bedurfte es verschiedener Anläufe, bis im Jahre 1907 für die Mitglieder ein erstes, nach Hotelkategorie und Leistung gestaffeltes Preisregulativ verbindlich erklärt und periodisch durch Vereinsorgane auf seine Einhaltung kontrolliert werden konnte. Es erfuhr im Laufe der Jahrzehnte selbstverständlich manche Revision und Erweiterung, die sehr oft über die Stadt Zürich hinaus weitleitend wurden. Der Zürcher Hotelier-Verein hat ebenfalls auf diesem Gebiete wichtige Pionierarbeit geleistet und etwas geschaffen, das seinen Mitgliedern zum Nutzen gereichte und ihnen das Durchhalten auch in bewegten Zeiten erleichterte. Mit seiner Preisnormierung versuchte er aber nicht allein den Mitgliedern zu dienen, sondern ebensowohl die Gäste vor Preisüberforderungen zu schützen und ihnen möglichst stabile Preise für das ganze Jahr zu sichern.

Hotelschutz und Hotelenernung

Trotz der bereits erwähnten und weiteren Selbsthilfemassnahmen blieben aber auch der Zürcher Hotellerie schwere wirtschaftliche Rückschläge in den Kriegsjahren nicht erspart. Sie forderten jeweils erhebliche Verluste an Kapital und führten überdies zur Liquidation einer ganzen Reihe von Hotels. So gesehen, versteht es sich von selbst, dass der Verein in solchen Notzeiten sich veranlasst sah, für den Einbezug auch der Stadthotellerie in die allgemeinen Hotelschutzmassnahmen einzutreten. Die Erfahrungen verpflichteten ihn auch heute wieder, auf die Gefahren hinzuweisen, die sich aus der gegenwärtigen ungehemmten Errichtung von Hotels für die künftige Entwicklung der Zürcher Hotellerie ergeben.

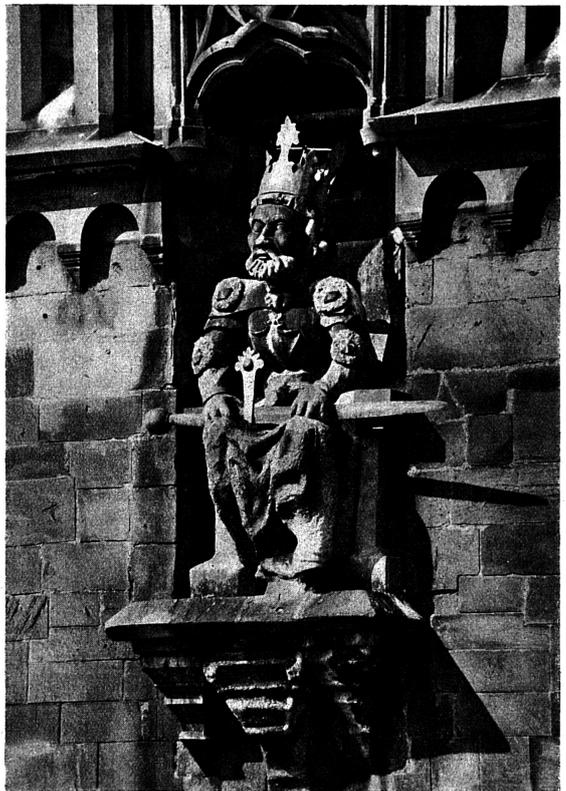
Über alle Bestrebungen nach staatlichem Schutz stellte der Verein indessen stets als erste Pflicht seiner Mitglieder, ihre Betriebe aus eigener Kraft zu erhalten, zu erneuern und den Anforderungen der Zeit anzupassen. Die Zürcher Hoteliers haben diese Verpflichtung bis zur Stunde getreulich erfüllt. Sie vergassen in ihrer günstigeren Lage aber auch ihre von Schicksalsschlägen weit stärker betroffenen Kollegen in der Berg- und Saisonhotellerie nicht und beteiligten sich mit über 100 000 Franken an der Gründung der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft, als es in den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg galt, für die schweizerische Hotellerie ein Hilfsinstitut zu schaffen, das im Verlaufe seiner Tätigkeit während der schwersten Krisenzeit unzählige Hotelunternehmungen vor dem Zusammenbruch gerettet und unzähligen Familien ihre Existenzgrundlage erhalten hat. Mögen nun die nächsten Jahre die schweizerische Hotellerie ganz allgemein in die Lage versetzen, ihre Betriebe den modernen Anforderungen anzupassen. Denn nur so wird es schliesslich möglich sein, unseren Land eine konkurrenzfähige Hotellerie und damit einen wichtigen Aktivposten in seiner Aussenhandelsbilanz zu erhalten. Dieses Ziel verdient deshalb nicht nur alle Anstrengungen der Hoteliers selbst, sondern auch die Unterstützung der Behörden und aller interessierten Kreise.

Berufsbildung

Die Heranbildung des Nachwuchses erfuhr im Zürcher Hotelier-Verein, soweit es ihm seine beschränkten Möglichkeiten erlaubten, ebenfalls vielfältige Unterstützung. Konzentrierte sich seine Arbeit zunächst auf eine zweckentsprechende Gestaltung der Lehrungsberufunterrichtes auf der Zürcher Gewerbeschule und die Organisation der Lehrprüfungen, so wandte sie sich in der jüngeren Zeit mehr und mehr der paritätischen Organisation des Berufsbildungswesens zu, die heute in der BKKZ. Ausdruck und Form gefunden hat. Dass der Verein auch dem Ausbau der Schweiz. Hotelfachschule in Lausanne sein stetes Interesse bekundete, ihre Wiedereröffnung im Jahre 1942 mit namhaften Beiträgen und Stipendien förderte, betrachtete er als Selbstverständlichkeit. Darüber hinaus sah er in der massgeblichen Beteiligung an den in Zürich stattgefundenen Fach-, Kochkunst- und Landesausschreitungen, die in der ZIKA 1930 und im Landi-Hotel 1939 wohl ihre Höhepunkte erreichte, eine weitere Gelegenheit zur Förderung der beruflichen Ausbildung und zur Werbung für die gastgewerblichen Berufe.

Personalwesen

Konnte sich der Verein während der ersten Jahrzehnte seines Wirkens mit vollen Kräften dem Ausbau des Zürcher Fremdenverkehrs widmen, so stellten ihn der Erste Weltkrieg und die Folgezeit vor viele neue Probleme, vor allem auch auf dem Gebiete des Personalwesens. Seine Aufgeschlossenheit gegenüber den sozialen Problemen stellte er aber schon im Jahre 1913 unter Beweis, indem er an einem Kartellvertrag unter dem damaligen Zürcher Organisationen der gastgewerblichen Arbeitgeber und Arbeitnehmer regen Anteil nahm, der die Erhaltung des Arbeitsfriedens zum Ziele hatte. Eine grosse Enttäuschung musste dann das Zürcher Gastgewerbe im Jahre 1920 erleben, als am 3. Juni jenes Jahres von der damaligen sozialdemokratischen Gewerkschaft der Zürcher Köche – trotzdem ein Landesgesamtarbeitsvertrag bestand und die Parteien zur Aufrechterhaltung des Friedens verpflichtete – ein Streik vom Zaune gerissen wurde. Dieser dauerte volle 11 1/2 Wochen, verlief aber dank der Entschlossenheit und der Solidarität der Zürcher Arbeiterschaft und



Grande petite ville ou petite grande ville?

Zürich est-elle une petite grande ville ou une grande petite ville? Les avis varient. Qui a raison? Une ville est un être vivant et la question n'est pas résolue en un mot. La population de Zürich est à la page du modernisme tout en restant attachée à l'ancien vénérable. Elle aime par dessus tout le paysage de la patrie, le lac et les deux chaînes de collines proches, l'Uetliberg et le Zurichberg, tout en considérant avec une légitime fierté la piste de béton du terrain d'aviation de Kloten, pourvu des derniers perfectionnements de la technique.

Zürich est à coup sûr une ville progressive. On le voit dès la gare, aux élégants tramways bleus et blancs, aux vitrines luxueuses des magasins de la Bahnhofstrasse. L'impression se confirme en découvrant les fabriques géantes de l'industrie du textile et des machines et en visitant les hautes écoles – Ecole polytechnique et Université – fréquentées par des étudiants venus du monde entier. Dans les musées, théâtres, salles de concert, les œuvres d'artistes suisses trouvent un accueil compréhensif et il est significatif pour Zürich et ses autorités, que les derniers prix artistiques de la Ville aient été décernés à des musiciens très modernes dont les compositions sont à la dimension de l'esprit de notre époque.

Mais les Zurichois, comme nous l'avons dit, ne sont pas seulement modernes et épris de nouveauté. Avec un esprit sagace, ils jugent d'abord de la valeur d'une chose – qu'elle soit d'hier ou d'aujourd'hui – et ne s'attachent qu'à ce qui est permanent. Ainsi, par exemple, leur amour est-il solide et durable pour un Henri Pestalozzi, le grand éducateur et philanthrope, à la statue duquel ils ont omnéagé à la Bahnhofstrasse, en plein centre du trafic, une place paisible entourée toute l'année de fleurs et de gazon.

Il n'y a pas longtemps que la statue de Charlemagne a été sculptée à nouveau, dans la pierre d'après le modèle ancien, et rétablie sur son trône aérien à la tour de la cathédrale. En février 1951 encore, le Conseil municipal a changé le nom du « Pont Urania » – connu dès l'enfance de chaque Zurichois – en celui de « Pont Rodolphe Brun » en souvenir du célèbre bourgmeister

de leur auswärtigen Kollegen für die Streikenden im Sande.

Trotz dieser unerfreulichen Auseinandersetzung erklärt sich das Zürcher Gastgewerbe im folgenden Jahre mit einer wirtschaftsgesetzlichen Regelung der Arbeitsbedingungen für alle Angestellten-Kategorien einverstanden. Die Gesetzesvorlage wurde aber entgegen der Befürwortung durch die Arbeitgeberverbände vom Volk mit grosser Mehrheit abgelehnt.

Die folgenden Krisenjahre verhielten dann für lange Zeit den Abschluss eines weiteren Gesamtarbeitsvertrages. Erst die neuen Verhandlungen über die Revision des Zürcher Wirtschaftsgesetzes führten die Parteien im Jahre 1939 zu einem Vertrag für das Gastgewerbe des Kantons Zürich zusammen, der die Forderungen des Personals weitgehend berücksichtigte. Seine wichtigsten Bestimmungen wurden in das am 1. Januar 1940 in Kraft getretene neue Wirtschaftsgesetz übernommen. Aus dieser Zusammenarbeit entwickelte sich in der Folge eine ganze Reihe neuer Vertragswerke, die dem Personal teilweise Vorteile bieten, wie sie in andern Berufsgruppen heute noch nicht erreicht werden konnten. Mit seiner Sozialpolitik trug der Verein auch in erheblicher Weise zum Abschluss der heutigen Mehrstädteabkommen bei.

Gesetzgebung und wirtschaftliche Fragen

Die beiden Weltkriege und die dazwischenliegenden

du 14^e siècle. Les Zurichois, on le voit, songent volontiers au passé de leur ville qui s'est toujours montrée d'esprit très ouvert. Que l'on pense notamment à l'accueil réservé aux fugitifs huguenots qui contribuèrent tant au développement industriel et scientifique de Zürich; que l'on pense à la visite que de grands intellectuels comme Klopstock, Wieland et Goethe rendirent à Bodmer et Lavater – sans oublier les deux poètes Gottfried Keller et Conrad-Ferdinand Meyer, qui, bien solidement enracinés au sol zurichois, n'en connurent pas moins une réputation européenne.

Lorsque, au printemps, à l'occasion du « Sechseläuten », le feu est mis à un mannequin de coton, symbole de l'hiver, et que les corporations zurichoises défilent en ville dans leurs costumes anciens, ce sont des fêtes du passé qui reprennent vie, mais c'est aussi une sage du présent qui nous enseigne qu'après le travail accompli, le peuple zurichois n'est pas ennemi d'un joyeux et réparateur divertissement.

L'Uetliberg et le lac, les bateaux à vapeur, les canots à moteur et à rame, les lignes de banlieue offrent des possibilités de distractions variées et les restaurants de style moderne ou celui des vieilles maisons de corporations, avec boiseries, poëles de faïence peinte, répondent aux vœux du public international le plus blasé. Outre l'Opéra, la Comédie, de petits théâtres pour des musées plus légères, quelques cabarets – sans compter les cinémas – sont au service de l'art et des loisirs, sans parler de conférences et concerts qui viennent librement enrichir le calendrier des manifestations organisées.

Grande petite ville ou petite grande ville? Laissons la question pour le moment sans réponse. Félicitons-nous plutôt que Zürich participe des deux natures: étant petite ville par son attachement au sol, au permanent, aux valeurs de sentiment, à ce qui est solide et propre; grande ville par sa volonté de progrès et d'accomplissement d'œuvres grandes et belles. Et le tout tend à créer à Zürich une vie saine et heureuse aussi bien pour l'indigène que pour l'hôte étranger.

Schluss Seite 8

BIRDS EYE *Empfehlung*

Unsere tiefgekühlten Fruchtsäfte aus einheimischen Beeren sind in Geschmack und Gehalt uneinricht!

Himbeer- oder Cassisjus

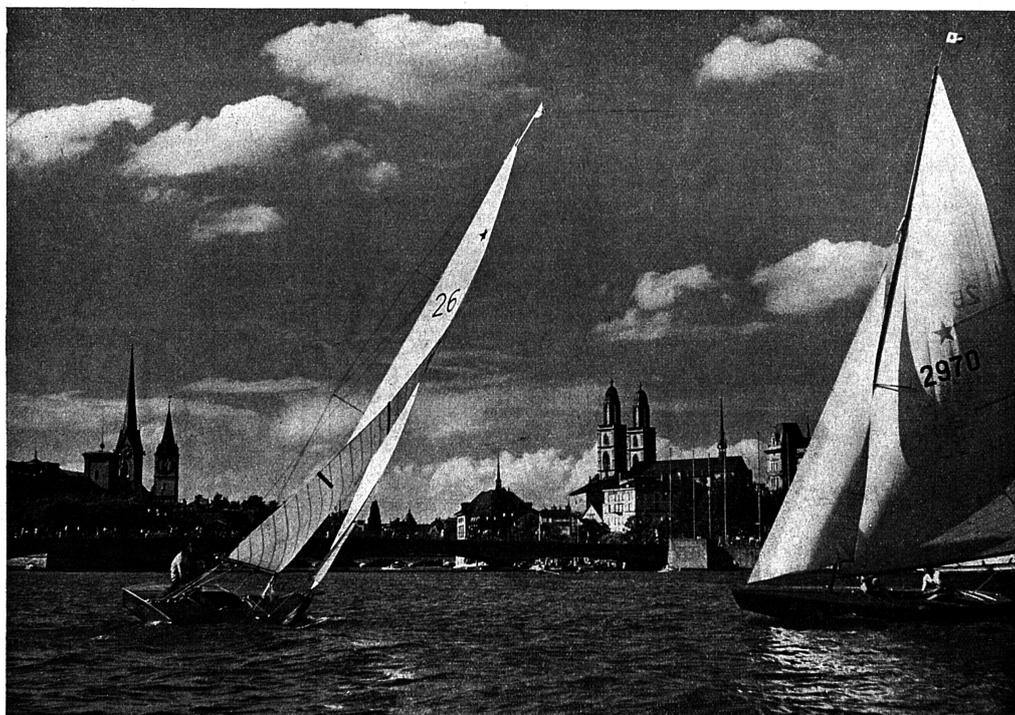
Packung zu 800 g Inhalt.

Ein Versuch wird auch Ihre Gäste begeistern.

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins 26. und 27. Mai 1955 in Zürich

Verkehrsverein Zürich und Zürcher Hotelier-Verein heissen die Vertreter der schweizerischen Hotellerie zur Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Zürich herzlich willkommen.



Zürich, die Gartenstadt am See

<i>Aus dem Veranstaltungskalender</i>	Kunst	<i>Juni-Festwochen Zürich</i> , 4. Juni bis 5. Juli. Oper, Ballett, Theater in vier Sprachen, Sinfoniekonzerte. Italienische Filme 1905-1955. Kunstaussstellungen. Marionettentheater.
	Turnen und Sport	Eidgenössisches Turnfest, 14. bis 17. Juli Schweizerische Frauenturntage, 9. und 10. Juli Ankunft der Tour de Suisse, 18. Juni Internationale Ruderregatta, 25. und 26. Juni Ankunft der Tour de France, 12. Juli
	Kongresse	Internationaler Zeitungsverlegerverband, 13. bis 17. Juni Internationaler Beleuchtungskongress, 13. bis 22. Juni Chemiekongress, 20. bis 27. Juli Institut International de la Soudure, 11. bis 17. September 100 Jahre Eidgenössische Technische Hochschule, 19. bis 22. Oktober

mittelversorgung der Mitgliederbetriebe durch Eigenbau zu fördern und blieb im Zweiten Weltkrieg in ähnlicher Weise bestrebt, den Mitgliedern ihre Anbaupflicht durch Abschluss günstiger Verträge zu erleichtern. Der Verein hatte sich während dieser Kriegszeit auch immer wieder gegen eine allzu rigorose Handhabung der Fremdenkontrolle zu wehren und gegen neue administrative und finanzielle Lasten zu kämpfen. In den übrigen Zeiten bemühte sich der Verein wiederholt mit Erfolg um die Reduktion der Werktagen und anderer Gestehungskosten.

In gesetzgeberischer Hinsicht müssen wir uns hier angesichts der Vielfalt der behandelten Fragen ebenfalls mit der blossen Feststellung begnügen, dass der Zürcher Hotelier-Verein die Gesetzstätigkeit des Kantons und das Verordnungsessen der Stadt Zürich stets verfolgte und sich in allen Fällen, wo Interessen der Hotellerie auf dem Spiele standen, für ihre weitgehende Wahrung einsetzte.

*

Dieser kurze Rückblick ist und will nicht eine Chronik der bisherigen Tätigkeit des Zürcher Hotelier-Vereins sein. Er möchte lediglich Bedeutung der Organisation und ihre Aufgaben in der Vergangenheit und Gegenwart andeuten. Mit der Genugtuung, vieles er-

reicht und Bedeutendes zum Nutzen seiner Mitglieder und zum Wohle der Allgemeinheit geleistet zu haben, darf der Zürcher Hotelier-Verein heute einen neuen Abschnitt in seinem Wirken antreten. Die Aufgaben, die sich ihm in der Zukunft stellen, sind nicht geringer geworden. Bilden auch gute Berufsausbildung und fachliche Tüchtigkeit weiterhin erste Voraussetzung für das Gedeihen der schweizerischen Hotellerie, so hängt ihr Wohl doch laufend von Faktoren und Problemen ab, die nur auf der Grundlage gemeinschaftlicher Arbeit im Berufsverband und dessen Zusammenarbeit mit allen am Fremdenverkehr interessierten Kreisen und Behörden einer bestmöglichen Lösung entgegengeführt werden können. In diesem Sinne wird sich der Zürcher Hotelier-Verein weiter um die Erhaltung und Förderung seines Berufsstandes einsetzen, der sich mit zu den Trägern der geistigen und materiellen Wohlfahrt unseres Landes zählen darf. Möge es ihm dabei immer wieder gelingen, in seinem Kreise Männer zu finden, die bereit sind, sich in uneigennütziger Weise für das Gesamtwohl unseres Berufsstandes einzusetzen. Dies wird stets dann der Fall sein, wenn die Mitglieder eines Verbandes, wie dies im Zürcher Hotelier-Verein zur Tradition geworden ist, in gegenseitiger Anerkennung und Freundschaft neidlos zusammenarbeiten.

Les soucis des chemins de fer privés

L'Union d'entreprises suisses des transports a discuté dans son assemblée générale tenue récemment les problèmes qui se posent aux chemins de fer privés, et fait le point de la situation. L'Union, qui groupe les chemins de fer qui ne sont pas exploités par les CFF, les entreprises urbaines et transports en commun et notamment les tramways, quelques funiculaires et téléphériques, les trolleybus et des entreprises concessionnées d'autobus, ainsi que les sociétés de navigation, a siégé sous la présidence de M. Robert Widmer, directeur du chemin de fer Montreux-Oberland bernois. Le premier jour, les diverses sections ont siégé séparément. L'une d'elles, que préside M. Otto Miescher, directeur du service des transports en commun de la ville de Bâle, a examiné, entre autres choses, la création d'un abonnement général pour les tramways. Les participants ont ensuite assisté à une démonstration des gyrobuses d'Yverdon.

Un train spécial puis des autobus ont conduit les délégués à Sainte-Croix et aux Rasses, où a eu lieu la grande assemblée plénière. M. Hans Born, secrétaire général de l'Union, a exposé la situation des chemins de fer privés, qui ne participent en aucune mesure à la prospérité dont bénéficient les CFF. En effet, ils se ressentent beaucoup plus fortement que ceux-ci de la concurrence de la route. Tandis que les recettes-voyageurs ont augmenté de 1,3% de 1933 à 1954, celles des chemins de fer privés accusent un recul de 1,6%. Les encaissements assurés par les transports des marchandises n'ont que légèrement augmenté. 35

sur 76 compagnies de chemins de fer privés ont été dans l'impossibilité d'assumer le service des intérêts. Le 20% des lignes privées ne peuvent même pas couvrir les frais d'exploitation.

Le contraste entre la prospérité des CFF et leur situation fait apparaître toujours plus urgente la coordination du trafic – sinon ce sera le chaos –, la promulgation d'une nouvelle loi sur les chemins de fer et des mesures destinées à assurer la rémunération des charges étrangères au rail. Les chemins de fer privés alimentent largement le trafic du réseau national. Dans cet ordre d'idées, M. Born a attiré l'attention sur les législations des pays voisins en matière de coordination du trafic. Le rôle des lignes privées, dans le trafic d'appoint, a été reconnu en Allemagne occidentale à la suite des investigations qui y furent faites. Qu'advient-il si la haute conjoncture ne se maintient pas?

Qu'on n'oublie pas, non plus, que les chemins de fer privés ont enregistré un recul sensible des transports de bois, des matériaux de construction, de charbon, d'engrais et de produits agricoles.

L'Union a adressé, en outre, à l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail une requête pour rapprocher en quelque sorte les conditions de travail du personnel des entreprises de chemins de fer et des services routiers. En effet, il s'agit de modifier l'ordonnance sur la durée du travail et du repos des chauffeurs d'automobiles, les cheminots étant avantagés, à ce point de vue.

M. Born a terminé en invitant les lignes privées, en collaboration avec des pouvoirs publics, à moderniser leur réseau à l'effet d'améliorer leur situation.

La conférence s'est occupée également de la demande du personnel visant à porter de 56 à 60 le nombre annuel de jours de repos. Sur rapport de M. Zuber, directeur du chemin de fer du Sud-Est, elle a approuvé la décision négative du comité de l'Union. En effet, si les chemins de fer privés donnaient suite à cette requête, il en résulterait pour eux un accroissement des charges de 1,5 million par an. Au demeurant, les pourparlers se poursuivent avec les associations du personnel.

L'exposé de M. Born a été suivi d'une discussion intéressante au cours de laquelle le président de l'Union a annoncé avoir reçu du directeur de l'Office fédéral des transports une lettre l'informant que la nouvelle loi sur les chemins de fer et le message qui l'accompagnera seront remis à la mi-mai au Département des postes et chemins de fer. L'assemblée a pris acte avec satisfaction de cette communication car, comme l'a relevé un délégué, M. Kesselring, directeur du chemin de fer Bodensee-Toggenburg, il y a 20 ans déjà que le Conseil fédéral mettait en évidence l'extrême ur-

gence de cet acte législatif. L'on n'a donc que trop tardé. L'Union escompte que le texte et le message seront envoyés à ses membres avant d'être soumis au parlement.

Le professeur H. R. Meyer, délégué du département aux questions économiques, après avoir apporté aux délégués le salut du conseiller fédéral Lepori, qui connaît bien les soucis des chemins de fer privés, a mis ses interlocuteurs en garde contre des espoirs fallacieux. La nouvelle loi ne fera pas couler le Pactole dans les caisses des lignes privées. Elle facilitera toutefois leur activité. L'orateur a enfin esquissé les tâches qui, en matière de transports, préoccupent le Palais fédéral.

M. Wischer, directeur général, parlant au nom des C.F.F. et des P.T.T., a mis l'accent sur la collaboration technique qui doit pouvoir se développer encore davantage entre le réseau national et les lignes privées.

Puis, pour clore, M. Louis Guisan, conseiller d'Etat, a pris la parole au nom du gouvernement vaudois et évoqué à son tour les problèmes des transports qui se posent dans son canton. Il a rappelé que celui-ci célébrera au début de mai le 100e anniversaire de son premier chemin de fer, lequel reliait Yverdon à Bussigny.

Die Delegierten des Bäderverbandes tagten in Baden

Wie wir in der letzten Nummer kurz berichteten, fand am 6. Mai im Kursaal Baden die ordentliche Delegiertenversammlung des Verbandes Schweizer Badekurorte statt. Der Vorsitzende, Herr Nationalrat August Schirmer, konnte eine erfreulich grosse Zahl von Delegierten begrüssen und als Gäste die Herren Professor Dr. K. Krapf, Dr. R. C. Streiff, Vorsteher des Zentralbüro SHV, E. Kasser, Dr. Max Senger von der SZV, und den Direktor des Kur- und Verkehrsvereins Baden, Schultheiss, willkommen heissen.

Herrn Kasser beglückwünschte er zu der hervorragenden graphischen Gestaltung der Revue «Schweiz», die zum Besten gehört, was auf diesem Gebiet erscheint. Er dankte auch dem SHV für die von ihm geleistete Arbeit. Sodann begrüßte er als neuen Vertreter von Val Sinestra Herrn Dr. Studer, Nachfolger von Herrn Dr. Keppler.

Nach dem Begrüssungsakt wurde die der Traktandenliste eingetretene. Der ausführlich gehaltene

Frequenzen; sie waren um rund 1% besser als im Vorjahr. Der Frequenzverlauf seit 1947 weist ähnliche Schwankungen auf wie die Gesamtfrequenzen des schweizerischen Fremdenverkehrs: nämlich einen starken Rückschlag bis 1950 und von da an einen kräftigen Wiederanstieg der Logiernächteziffer, der bei den Bädern sogar das Resultat von 1947 übertrifft:

1947	607 640	1952	557 734
1950	485 860	1953	608 488
1951	509 291	1954	614 655

Bei den Volkshelbädern stieg die Frequenz gegenüber dem Vorjahr von 150 605 auf 164 223 Logiernächte.

Der Besuch einzelner Heilbäder litt zum Teil unter dem anhaltend schlechten Sommerwetter. «Trotzdem», heisst im Bericht, «darf er als recht befriedigend bezeichnet werden. Die Badekuren sind, dank der wissenschaftlichen Forschung, der guten Hotelführung und der geschickten Propaganda wieder populärer geworden. Wir dürfen aber in unseren allseitigen Anstrengungen nicht nachlassen, denn die Konkurrenz der guten Heilbäder des Nachbarlandes ist gross.»

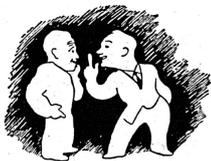
Der Jahresbericht wurde diskussionslos genehmigt.

Jahresrechnung und Budget

Die Jahresrechnung bewegt sich genau im gleichen Kontenrahmen wie in früheren Jahren. Nach Beant-

Jahresbericht 1954

orientiert in konzentrierter Weise über die vielgestaltige Verbandsarbeit, insbesondere über die Förderung der wissenschaftlichen Forschung auf verschiedenen Gebieten (Heilquellenanalyse, Balneologie, Klimatologie usw.) sowie über die im Berichtsjahr in Zusammenarbeit mit der SZV. durchgeführte Gemeinschaftswerbung. Die schweizerischen Heilbäder verzeichneten im Jahre 1954 (Saison April bis Oktober) erfreuliche



WEISFLOG-SPEZIALITÄTEN

* wurde von der HOSPES die höchste Auszeichnung **GOLDMEDAILLE** mit **FELICITATION** verliehen. Ein neuer Beweis überlegener Qualität.

* Weisflog-Bitter

vor oder nach dem Essen und seit über 80 Jahren bewährt.

* Aristo-Eierecognac

etwas besonders Feines, hochwertig, bekömmlich und von vorzüglichem Geschmack.

* Rigoletto

grande Liqueur, triple sec, lieblich, angenehm und rassig.

Fox-Bitter

der rote Schweizer Apéritif, beliebt, mit Syphon und mit einem Zitronenschnitz serviert.

Omnibus Liqueur fine

aus naturreinen Fruchtsäften und altem feinem Kirschwasser; ein Genuss für Feinschmecker.

Columbus-Cocktail

Schokoladen-Liqueur, nahrhaft und mild, beliebt bei Damen und Herren.

FOX-LIQUEURE

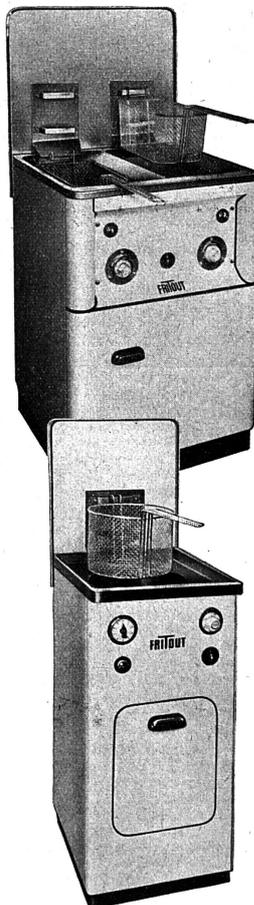
Cherry-Brandy, Crème de Bananes, Crème de Kirsch usw., die extrafeinen Schweizer Tafel-Liqueure, auf der Basis von Fruchtaromen

Interessenten verlangen unsere illustrierte Broschüre!

G. Weisflog & Co.

Dr. med. G. Weisflogs Nachfolger
ZÜRICH-ALTSTETTEN
Telephon (051) 52 12 24

Wir wünschen den Delegierten des SHV. eine erfolgreiche Tagung in Zürich und entbieten gleichzeitig dem Zürcher Hotelier-Verein zu seinem 75jährigen Bestehen unsere besten Glückwünsche.



Das beste Pfand
im Stall...

nannte ein erfahrener Küchenchef den ersten schweizerischen Backapparat

FRITOUT
Rapide

denn er kannte seine unschlagbaren Vorteile:

Die einzigartige, patentierte, vollautomatische Fritout-Öelklärung, die das Öl laufend von allen Backüberresten reinigt.

Daher keine Geschmacksübertragung. Backen Sie ruhig Fische, Pommes frites, Apfelkuchen, Poulets etc. im gleichen Öl • Automatische Wärmeregulierung durch den Thermostat • Kräftiges, feueremailliertes Gehäuse, Chromstahlpfanne; bis ins Kleinste beste Schweizer Qualitätsarbeit • In über 1000 Betrieben bewährt.

Den Herren Delegierten des SHV. wünschen wir eine erfolgreiche Tagung und der Sektion Zürich alles Gute zum 75jährigen Bestehen.

in 8 Modellen für Gas, Flaschengas und elektr. Küche

NEU: das rationelle Modell Z mit zwei unabhängig heizbaren Bassins à 5 Liter

H. Oberlaender & Cie., Romanshorn
Apparatebau
Telephon (071) 632 86

wortung einer Anfrage von Herrn Geiger, Rheinfelden, fand auch die Jahresrechnung einstimmig Genehmigung unter Entlastung der verantwortlichen Organe.

Das Budget hält sich im Rahmen der Jahresrechnung. Weggefallen sind die Einnahmen und Ausgaben, die mit der HOSPES in Zusammenhang standen. Es ist dringend notwendig, im nächsten Jahr wieder mit kurzen Kontrollanalysen der Heilquellen zu beginnen, was an den Fonds für wissenschaftliche Forschung erhöhte Anforderungen stellen wird.

In der Diskussion wurde auf den Antrag des Vorstands auf Belassung der Beiträge im bisherigen Rahmen von Herrn Direktor Leuthold, Schuls-Tarasp-Vulpera, die Anregung unterbreitet, es möchte geprüft werden, ob nicht die Reklamebeiträge etwas ermässigt werden könnten. Angesichts der Zunahme der Logiernächte und der bestehenden Rückstellungen sollte dies möglich sein, ohne dass dem Verband die Mittel beschneidet werden. Die meisten Badekurorte sind etwas knapp an Mitteln und würden daher eine Reduktion sehr begrüssen. Der Vorsitzende nahm die Anregung zur Prüfung entgegen, verwies jedoch darauf, dass der Verband verschiedene grosse Pläne habe. — Der Bäderfilm *Fontes Helvetiae* ist technisch veraltet, weshalb ein neuer Film gedreht werden muss. Das Bäderbüchlein, das grosse Beachtung findet, hat den Nachteil, dass es die Bäder im Bilde historisch zeigt. Es besteht die Absicht, es in Form eines Farbenprospektes neu herauszugeben, was mit erhöhten Ausgaben und Rückgriff auf die Reserven verbunden sein wird. Nach diesen Ausführungen stimmte die Delegiertenversammlung dem Antrag des Vorstandes auf Belassung der Mitgliederbeiträge auf bisheriger Höhe zu.

Mitgliederbewegung

Brestenberg, das früher ein Kneipp-Bad war, hat im Berichtsjahr den Badebetrieb eingestellt und ist heute Ausflugs- und Weekendort geworden. Es muss deshalb von der Liste der Badekurorte gestrichen werden. Sehr bedauerlich ist, dass wir heute in der Schweiz keinen repräsentativen Kurort mehr haben, der die Kneipp-Therapie anwendet, weshalb die zahlreichen Patienten fast ausschliesslich auf spezialisierte ausländische Stationen angewiesen sind. Teniger-Bad, das vor mehr als 30 Jahren aufgenommen wurde, hatte schon vor dem Krieg auf Schwierigkeiten zu kämpfen und hat sich in der Nachkriegszeit nicht mehr zu erholen vermocht. Es arbeitet heute als Erholungsort für Kinder und musste deshalb ebenfalls von der Liste der Badekurorte, in Übereinstimmung mit der Pächterin und der Bündner Kantonalbank, gestrichen werden. Dagegen wurde im Laufe der letzten Jahre Acquarossa von Grund auf renoviert. Das Bad besitzt eine gute Eisenquelle (roter Fango). Die personellen Voraussetzungen für einen einwandfreien Badehotelbetrieb sind vorhanden. Die Delegierten erteilten dem Vorstand, der das Bad inspizieren wird, Kompetenz, Acquarossa in den Verband aufzunehmen.

Ein Bad, das sich im letzten Jahrhundert einer gewissen Berühmtheit erfreute und das die stärkste Schwefelquelle Europas besitzt — Bad Lostorf —, soll zu

einem modernen Heilbad ausgebaut werden. Unter der Leitung eines jungen Mediziners wurde eine neue AG. gegründet, die, wenn das Bad wieder in Betrieb genommen werden soll, das Aufnahmegeschäft stellen wird.

Die Gemeinschaftswerbung

Über die Gemeinschaftswerbung im laufenden Jahr referierte in sachkundiger Weise Herr Dr. Max Senger von der Schweizerischen Verkehrszentrale. Er verstand es, präzise und klar all das Revue passieren zu lassen, was gemacht wurde und wird. Unter der Drucksachenproduktion ist eine Neuauflage des kleinen Bäderbüchchens in englischer Sprache zu erwähnen. Sehr grosse Sorgfalt wurde auf die Betreuung der Presse gelegt, auf die Insertion und die darauf fussende redaktionelle Werbung in der Tagespresse, aber auch in Familienzeitungen. Ein neuer Weg der Werbung wurde mit einer Ausstellung über die Kulturgeschichte des Badens besprochen. Diese Ausstellung begann in Rheinfelden und wird sodann in Baden, Bad Ragaz, Schuls-Tarasp-Vulpera und St. Moritz gezeigt werden. Mit ihr will man an das Badepublikum und an weitere Kreise auf neuartige Weise appellieren und gleichzeitig den Badeorten Gelegenheit geben, aus dieser Veranstaltung für sich Anregung und Nutzen zu ziehen.

Gegenwärtig läuft eine Schaufensteraktion in Dro-

gerien. Die Möglichkeiten des freiwilligen Plakatanschlages schrumpfen aus Gründen des Platzmangels immer mehr zusammen. Es wurden vor allem kleinere Orte in den Industriegebieten für den Plakataustausch ausserkoren. Im Ausland wurde die Arztwerbung in variierenden Formen fortgesetzt, so in England, im Saargebiet, in Belgien und Holland. Verschiedene Auslandsagenturen wurden mit geeignetem Werbematerial dotiert.

Die Revue Schweiz ist ein ausgezeichnetes Aushängeschild für die schweizerische Fremdenverkehrswerbung. Auch die Bäderwerbung findet darin stets die ihr gebührende Berücksichtigung. Dr. Senger schloss seine Ausführungen mit dem Hinweis auf die Notwendigkeit einer richtig durchdachten Werbung, die bei verständnisvoller Zusammenarbeit auch ihre Früchte trägt.

Verbandspräsident Schirmer verdankte die wohlfundierten Darlegungen von Dr. Senger, der nicht nur der beste Bäder-Publizist ist, sondern auch zu den besten Bäderhistorikern zählt.

Hierauf übernahm der Vizepräsident, Herr Cogliatti, Bad Ragaz, den Vorsitz, dankte zunächst Nationalrat Schirmer für seine vorbildliche und unermüdete Arbeit im Bäderverband und für die geschickte Art, in der er immer wieder den Bädergedanken in den Vordergrund zu rücken versteht. Anschliessend erteilte er ihm das Wort zu einem Vortrag über

«Der Sozialgedanke in den Schweizer Heilbädern»

Der Referent ging in seinen Ausführungen davon aus, dass auch jener Teil der Bevölkerung, der nicht auf Rosen gebettet ist, zumindest einen moralischen Rechtsanspruch auf die natürlichen Heilkräfte hat, die der Heimaterde entspringen. Diese soziale Erkenntnis hat in der Geschichte der schweizerischen Heilbäder ihre Verwirklichung gefunden. Seit dem Mittelalter finden wir in Baden und Pfäfers Armenbäder, deren segensreiche Arbeit bis zum heutigen Tage nie unterbrochen wurde. Volksheilbäder für minderbemittelte Kranke bestehen heute in Baden, Lavey, Leukerbad, Pfäfers, Rheinfelden, Rothenbrunnen (Kinderheilbad) und Schinznach. Sie verfügen zusammen über 900 Betten, können aber der grossen Nachfrage nicht mehr genügen. Viele Patienten müssen sich mit monatelangen Wartefristen abfinden, bis ein Bett frei wird. Deshalb ist die Erweiterung und Modernisierung der Sozialbäder ein dringendes Problem.

Die Heilbäder dienen vor allem der Rheumabekämpfung. Der Rheumatismus ist in unserem Lande zur eigentlichen Geissel des Volkes geworden. Der durch rheumatische Krankheiten verursachte volkswirtschaftliche Schaden wird auf 430 Millionen Franken geschätzt. 10% aller Krankheitsfälle sind rheumatische Natur, Rheumatismus ist 36mal häufiger als Tuberkulose und 4 1/2 mal langwieriger. Zu den 70 000 bis 80 000 Rheumainvaliden kommen jährlich 3000-4000 neue hinzu. Auch die Kinderlähmungspatienten sind da, für deren Nachbehandlung in den Heilbädern die nötigen

Einrichtungen geschaffen werden müssen.

Ein wohlhabender Entwurf zu einem Bundesgesetz über Massnahmen gegen die rheumatischen Krankheiten, der vor kurzer Zeit von einer Expertenkommission verabschiedet worden ist, sieht Subventionen des Bundes und der Kantone an die wissenschaftliche Forschung, Volksaufklärung und Prophylaxe, den Um- und den Ausbau von Volksheilbädern und Sanatorien und an die Betriebskosten derselben vor. Aber es sollen keine staatlichen Bäder geschaffen werden, wo dies nicht nötig ist; nach Möglichkeit soll nach dem Grundsatz der privatwirtschaftlichen Sozialfürsorge vorgegangen werden.

Mit den Volksheilbädern allein ist es freilich nicht getan. Auch die Privatwirtschaft muss Opfer bringen. Sie hat auch bereits, wie die Beispiele von Bad Pfäfers und Bad Schinznach zeigen, grosse Opfer gebracht. Viele Badehotels und Badekurorte haben aber noch keine Sozialabteilung. Es wäre zu begrüssen, wenn sich der Bäderverband der von der Reisekasse aufgezogenen Aktion für Familienferien anschliessen würde. Ältere Ehepaare und kleine Leute des Mittelstandes können sich meistens keinen Kuraufenthalt im Hotel leisten. Der Vorstand bittet deshalb die Delegierten, zu prüfen, ob es nicht jedem Badehotel möglich wäre, ein- oder zweimal im Jahre ein Ehepaar gratis oder zum halben Preis aufzunehmen. Im Benehmen mit der Reisekasse würde dafür gesorgt werden, dass kurbedürftige Leute zugewiesen würden, die bildungsmässig in den

Rahmen passen. In der Schaffung von Freiplätzen und Halbfreiplätzen erblickt der Vortragende mit dem Vorstand die Verwirklichung des sozialen Gedankens in den Heilbädern.

Die Delegierten des Bäderverbandes befürworten die freiwillige Schaffung von Freiplätzen

Der mit starkem Applaus aufgenommene Vortrag von Nationalrat Schirmer gab zu einer Diskussion Anlass, in der Herr Wüger, Baden, darauf hinwies, dass viele Hotels in der Vor- und Nachsaison gerne Patienten aufnehmen würden, wenn ihnen die Krankenkassen solche zuweisen würden, und Herr Gugolz, Baden, sekundierte Herrn Wüger, indem er die Haltung der Krankenkassen, für Patienten nur zu zahlen, wenn sie ihre Kur im Volksheilbad absolvieren, kritisierte. Verbandspräsident Schirmer erklärte sich bereit, die Frage der Zuweisung von Krankenkassenpatienten in den Ertragssektor mit den Verwaltern der Volksheilbäder zu prüfen. Es besteht zwar keine Verpflichtung der Krankenkassen, für Badekuren aufzukommen, doch hat ein grösserer Teil der Krankenkassen die physikalische Therapie übernommen. Sie wollen sich aber die Patienten ansehen, weil die Gefahr von Missbräuchen gross ist. Die Krankenkassen müssen Gewähr dafür haben, dass die Kur unter ärztlicher Betreuung und Aufsicht durchgeführt wird. In gleichem Sinne äusserte sich auch Nationalrat Schneider, Basel, Präsident der OEKK., der die Erfahrungen, die mit der Unterbringung von Patienten in Hotels gemacht wurden, als nicht befriedigend bezeichnete. Man sollte versuchen, die mit dem Andrang zu den Volksheilbädern verbundenen Wartefristen zu verkürzen. Voraussetzung aber ist, dass die in Frage kommenden Hotels die Krankenkassenpatienten kontrollieren und dafür sorgen, dass die Kur richtig durchgeführt wird. Das wäre bei gu-



HOSPES
Goldmedaille
I. Rang
mit Glückwunsch
für unsere
erstklassigen
Webstar-Cigarren



Knorr
wünscht allen
Teilnehmern der Delegierten-
Versammlung eine erfolgreiche Tagung
und einen angenehmen Aufenthalt
in Zürich.

tem Willen möglich, ohne dass die übrige Kundschaft darunter zu leiden hätte.

Der Vorsitzende, Nationalrat Schirmer, gab zum Schluss der Hoffnung Ausdruck, ein gangbarer Weg möchte gefunden werden. Daraufhin stimmte die Delegiertenversammlung dem Antrag des Vorstandes zu, sich in den Sektionen freundschaftlich und aufklärend für die gute Sache, für die Schaffung von *Frei- und Halbfreiplätzen* in den Badehotels einzusetzen.

Nach einigen administrativen Mitteilungen des Vorsitzenden entbot der Präsident des Kur- und Verkehrsvereins Baden, Herr Schultheiss, den Delegierten ein herzliches Willkommen. Nach der Vorführung eines österreichischen Bäderfilms und eines kulturhistorischen Films über den Kurort Baden waren die Versammlungsteilnehmer vom Kur- und Verkehrsverein Baden zu einem Imbiss geladen.

Verkehrsverband Zentralschweiz legt Rechenschaft ab und hält Ausschau nach neuen Mitteln

Berufe des Fremdenverkehrs sind recht eigentlich «Keep-smiling»-Berufe: ein unerschütterliches, fast stereotypes Lächeln trägt uns über alle Hindernisse und Widerwärtigkeiten hinweg. Auf dieses Keep-smiling-Motiv ist der *Tätigkeitsbericht des Verkehrsverbandes Zentralschweiz* schon rein äusserlich mit seinem Titelbild, einem kleinen lachenden Mädchen, das seinen kranken Kopf zwischen Latenzäunen hindurchstreckt, abgestimmt – ein Symbol bejahender Lebensfreude. Aber auch der Text ist auf Mut und Zuversicht gestimmt, obschon ja das Fremdenverkehrsjaahr für diese grosse Region nicht alle Wünsche erfüllte: «Im Jahre 1954 war es in erster Linie das Wetter, das da und dort Erwartungen zunichte machte. Betroffen wurden vor allem die von der Wurzel entgegenstehende Teile, die *Berg- und Talschweizer*, also der finanziell ohnehin benachteiligte Sektor des Fremdenverkehrs. Im Gegensatz dazu wurden die an den grossen Verkehrslinien gelegenen Städte zu Nutzniessern dieser schlechten Witterung. Viele Leute verbrachten dort einige Ferientage mehr anstatt – wie sie es ursprünglich beabsichtigt hatten – in die Höhe zu fahren.» Die Einbussen spiegeln sich auch in den Frequenzen und Betriebsergebnissen der zentral-schweizerischen *Verkehrsanstalten* wider, trotzdem auch hier das Jahr 1954 gute Ergebnisse brachte. «Etwas aber», heisst es im Bericht, «hat uns das verflorsene Jahr mit plastischer Eindringlichkeit gelehrt: *Die Eigenschaft, ein bevorzugtes Fremdenland zu sein, ist kein garantierter Zustand... Der Strom der Fremden gehört nicht zu jenen reisenden Strömen, welche in einem einmal gegrabenen Flussbett verharren. Geringsfügige Einflüsse können seinen Lauf in eine ganz andere Richtung wenden.*» Daraus – und das gilt auch für andere Regionen – folgert der Berichtstatter, Direktor M. Mengelt: «Wir dürfen in unseren Anstrengungen, der Zentralschweiz noch mehr Gäste zuzuführen und unsere eigenen Leistungen zu verbessern, nie rasten.»

Erfreuliche Frequenzentwicklung

Die Zentralschweiz weist in den letzten Jahren eine steigende Aufwärtsentwicklung der Frequenzen auf. Von 603 000 Ankünften im Jahre 1950 erhöhten sich diese auf 851 000 im Jahre 1953 und auf 896 000 im

Jahre 1954. Die Logiernächte nahmen von 1 852 000 im Jahre 1950 auf 2 400 000 im Jahre 1953 und auf 2 457 000 im Jahre 1954 zu. Diese steigende Tendenz wurde allerdings ausschliesslich durch die Ausländer bewirkt. Dagegen hält bei den Schweizer Gästen die rückläufige Bewegung an. Waren 1950 die Anteile der Schweizer und Ausländer ziemlich ausgeglichen, so steuerten die Inlandgäste 1954 nur noch 30% der Ankünfte bei. «*Dieser Schwund mahnt*, obwohl die Ursachen dafür zum grossen Teil bekannt und verständlich sind, *zum Aufsehen und gibt einen deutlichen Fingerzeig, dass auch in der Schweiz wieder in vermehrter Masse gewonnen werden muss.*» Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer ist gegenüber dem Vorjahr mit 2,75 (2,8) Tagen nahezu unverändert geblieben. Die Schweizer sind an diesem Wert mit 3,5 (3,5) Tagen, die Ausländer mit 2,4 (2,5) Tagen beteiligt. Da die Schweizer Kundschaft erheblich längere Zeit am gleichen Ort verweilt, drückt sich ihre Abwanderung besonders spürbar in der Zahl der Logiernächte aus, welche mit der durch die vermehrten Ausländerfrequenzen gewährleisteten Zunahme bei den Ankünften nicht im gleichen Masse Schritt hält. Immerhin stieg die Zahl um 57 000 Logiernächte und nähert sich damit knapp der 2 1/2-Millionen-Grenze. Etwas mehr als die Hälfte aller ausländischen Gäste stammen aus Grossbritannien (26,9%) und Deutschland (25,1%). Die ruhelosesten Gäste sind die Deutschen und die Italiener (durchschnittliche Aufenthaltsstage 1,7), die geruhsamsten sind die Engländer (4,6 Tage). Von den sechs Kantonen der Region haben zwei Kantone gegenüber dem Vorjahr schlechtere Ergebnisse aufzuweisen, nämlich Zug –0,6%, Uri –4,9%. Der Bericht führt diese Einbussen auf den Einfluss des schlechten Wetters zurück. Dagegen wurde der Kanton Nidwalden mit einer überaus starken Zunahme von 6,5% begünstigt. – Nahezu die Hälfte aller Logiernächte entfallen auf die Fremdenorte des Kantons Luzern.

Mit vorbildlicher Ausführlichkeit legt der Bericht Rechenschaft über die *Werbetätigkeit des Verbandes* ab, die in bewährter Art und Weise weitergeführt wurde. Grosse Aufmerksamkeit wendet der Verband nach wie vor der Kollektiv-Insertwerbung im Ausland zu. Als wertvolles Werbemittel ist der qualitativ sehr beachtliche Farbfilm ergänzt worden und nähert sich

Programm der ordentlichen Delegiertenversammlung

Donnerstag und Freitag, 26. und 27. Mai 1955, in Zürich

Donnerstag, den 26. Mai 1955

- 14.30 Uhr **Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV.** (nach besonderer Traktandenliste) im Kongresshaus, Eingang «K», Claridenstrasse, Zürich.
- 15.00 Uhr **Beginn der geschlossenen Delegiertenversammlung SHV.** im Kongresshaus, Zürich.
- Abends **Nachessen nach freier Wahl.**
- 21.00 Uhr **Abendanzug im DOLDER GRAND HOTEL mit Buffet** (22.30 Uhr) und Mitternachtsdarbietungen von prominenten Mitgliedern des Zürcher Stadttheater-Ensembles (Abendtoilette).

Freitag, den 27. Mai 1955

- 8.30 Uhr **Beginn der öffentlichen Delegiertenversammlung** mit Ehrengästen und Presse im Kongresshaus, Eingang «K», Claridenstrasse, Zürich.
- 12.30 Uhr **Aperitif und Bankett im Kongresshaus, Zürich.**

seiner Vollendung. Und schliesslich wurde auf das Jahr 1955 hin auch der Hotelführer neu gestaltet und sein Äusseres erstmalig mit farbigen Umschlagbildern illustriert.

Auf der Suche nach einer neuen Finanzierungsmethode

Dass eine Verkehrsverwaltungs-Organisation, die so beachtliche Leistungen aufweist wie der Verkehrsverband Zentralschweiz, mit einem durchschnittlichen Werbeaufwand pro Gast (13 Rp.) auskommen muss, der nur einen Bruchteil dessen darstellt, was andere Regionen und Städte aufwenden können (Stadt Luzern 85 Rp., Genf 72 Rp., Graubünden 71 Rp.), muss der dynamischen Verbandsleitung als eine starke Behinderung ihres Betätigungsdranges erscheinen, um so mehr als mit 115 000 Fr. verfügbaren Mitteln die andern Regionen auch absolut mit doppelt bis dreifach so hohen Summen rechnen können. So wird denn im Bericht festgestellt: «Wir sind heute an einem finanziellen Markstein in der Geschichte des VZ. angelangt, wo es eine *Alternative* zu treffen gilt: *entweder wir verharren auf der gegenwärtigen Finanzierungsmethode mit all ihren Folgen, oder wir entscheiden uns prinzipiell für neue Wege.* Der Verkehrsverband Zentralschweiz hat bei den ihm zur Verfügung stehenden Finanzierungsmethoden seine Quellen erschöpft. Seine Mittel sind heute bei dem scharfen Konkurrenzkampf ungenügend und stehen in keinem Verhältnis zu den Aufgaben, die er zu lösen hat. Unter allen Umständen muss er versuchen, sich *neue Einnahmequellen* zu verschaffen. Die Lösung dieses Problems ist deshalb nicht einfach, weil die Verkehrsregion Zentralschweiz sechs Kantone oder Halbkantone umfasst. In nächster Zeit soll dem Vorstand ein *neuer Finanzierungsplan* unterbreitet werden auf der Basis einer kantonal geregelten Lösung. Im Schlusswort bemerkt Direktor Mengelt: «Die unzureichenden Finanzen des Verkehrsverbandes Zen-

tralschweiz sollten eigentlich bewirken, dass die Mittel für die Werbung in der ganzen Region in vermehrtem Ausmass koordiniert werden. Jedoch ist gerade das Gegenteil der Fall, und es ist *bemühend* zu sehen, wie viel Geld durch einzelne und oftmals unwirksame Aktionen zersplittert wird.»

Ein guter Tag für die zentral-schweizerische Verkehrswerbung

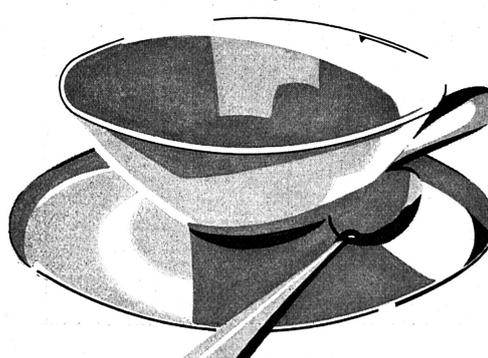
Ein Aufmarsch, wie man ihn an einer Generalversammlung einer regionalen Verkehrsverwaltungsorganisation wohl kaum jemals gesehen hat, wurde der Jahrestagung des *Verkehrsverbandes Zentralschweiz in Göschenen* zuteil. Hier, am Nordportal des Gotthardtunnels – die Kreisdirektion II hatte einen Extrazug von Luzern nach Göschenen geführt – hatten sich über 250 Teilnehmer eingefunden, so dass der mit den Bannern der Urkantone festlich geschmückte Saal des Bahnhofbuffets, wo früher einmal der Dichter Ernst Zahn als Gastwirt gewirkt hatte, die grosse Zahl der Besucher kaum zu fassen vermochte. Es ist allerdings zu sagen, dass die Region Zentralschweiz 6 Kantone umfasst, nämlich Uri, Schwyz, Obwalden, Nidwalden, Zug und Luzern, mit den verschiedenen Regierungen, den Verkehrsvereinen und Verkehrsanstalten sowie andern Fremdenverkehrsinteressen als Subventien. Aber trotzdem: es war zahlenmässig eine imposante und in ihrem Verlauf schöne Tagung. Leider hatte der Verbandspräsident, Herr alt Ständerat Dr. W. Amstalden, in letzter Stunde seine Teilnahme absagen müssen, so dass an seiner Stelle ein Mitglied des Arbeitsausschusses, Herr H. Lang, Präsident des Verbandes zentral-schweizerischer Verkehrsanstalten, den Vorsitz übernehmen musste. Unter seiner gewandten Leitung wickelten sich die Geschäfte rasch und reibungslos ab.




Porzellan Bestecke

Gläser

zu besonders vorteilhaften Preisen für das Gastgewerbe



Kiefer

das Haus für Hotel- und Restaurant-Einrichtungen

BASEL Gerbergasse 14
ZÜRICH Bahnhofstrasse 18

Kiefer, Porzellan, Kristall, Bestecke & Glas

Der Oberflächenstaub ist nicht gefährlich...



Fr. 437.-

Saugen allein genügt nicht! Mit Saugen entfernt man nur den harmlosen Oberflächenstaub! — Die scharfen Sand- und Schmutzpartikel, die die Teppiche ruinieren, liegen tiefer: Sie verstecken sich dort, wo die Teppichfasern verknüpft sind! Der Hoover allein kann sie erfassen, denn nur der Hoover klopft... bürstet... und saugt! Darum verlängert er die Lebensdauer Ihrer Teppiche. — Das Modell 912 wurde speziell für strengen Dienst in Hotels und Gaststätten geschaffen: **Es ist besonders kräftig und trotzdem handlich!**



Ein gewöhnlicher Staubsauger reinigt die Teppiche nur oberflächlich; er kann die gefährlichen Sandkörner und Schmutzpartikel, die Ihre Teppiche ruinieren, nicht restlos entfernen. Darum kann er den heutigen Anforderungen nicht mehr genügen!

- 1 Der Hoover **klopft** den Teppich auf einem Luftkissen; er löst allen Schmutz und bringt ihn an die Oberfläche.
- 2 Der Hoover **bürstet** den Teppich mit einer rotierenden Walze und entfernt selbst lästige Fäden.
- 3 Der Hoover **saugt** den gelösten Schmutz weg und verleiht dem Teppich wieder die leuchtenden Farben.



SEV geprüft

Zur Verstärkung der Werbekraft bereit!

Der Tätigkeitsbericht 1954 sowie die Jahresrechnung wurden einstimmig genehmigt; desgleichen das Budget, das dank der vom Hotelier-Verein Zentralschweiz beschlossenen Erhöhung des Bettenbeitrages um 50% auf der Einnahmenseite eine Verbesserung um rund 9000 Franken aufweist. Um sodann die Herausgabe eines Winterprospekts für das Jahr 1955/56 sicherzustellen, beabsichtigen die Winterkurorte der Region, ihrerseits eine besondere Logierabgabe von 5 Rp. zu erheben. Offensichtlich beeindruckt durch diesen vermehrten Leistungswillen der Hotellerie, stellte Landammann St. Oechslin, Einsiedeln, eine Erhöhung des Beitrages des Kantons Schwyz an den Verkehrsverband Zentralschweiz in Aussicht. Wenn die übrigen Regierungen ein gleiches tun, so wird die Finanzierungsfrage ihrer Lösung einen wesentlichen Schritt näher gebracht. Erfreulich ist, dass auch, wie der Vorsitzende mitteilte, der Verband zentralschweizerischer Transportanstalten bereit ist, zur Verstärkung der Werbekraft des VZ. vermehrte Mittel beizusteuern.

In Ergänzung zum gedruckten Geschäftsbericht gab Direktor M. Mengelt weitere Aufschlüsse über eine Reihe von Propagandaaktionen und über das, was für die nächste Zeit geplant ist. Einmal mehr ging hervor, mit welchem grossem Geschick Herr Direktor Mengelt seine Aufgabe als Werbefachmann erfüllt. Wiederum kam er am Schlusse seiner Ausführungen auf die dankenlose Verschleuderung von Werbemitteln vieler Kur- und Verkehrsvereine und Hoteliers zu sprechen, die für ausländische Imprimata sich zu Insertionsaufträgen verleiten lassen, denen jegliche Werbewirkung abgeht. Anhand eines Beispiels wies er nach, dass für ein einziges Reisehandbuch schätzungsweise ein Betrag von 280 000 Franken für Inserate aus der Schweiz aufgebracht wurden, wovon 30 000 Franken allein aus der Zentralschweiz. Der Vorsitzende stattete hierauf Herrn Direktor Mengelt und seinem Mitarbeiterstab den Dank für seine erspriessliche Tätigkeit ab. Auch Herr Dir. Ch. Fricker, Luzern, schloss sich im Namen der Hotellerie diesem Dank an und konnte sodann die erfreuliche Mitteilung machen, dass es gelungen sei, den Kongress von Rotary International, bei dem mit einer Zahl von 8000-10 000 Besuchern gerechnet werden könne, nach Luzern zu bringen. Für die Unterbringung der Gäste müssen Hotels in einem Umkreis bis zu 40 Minuten Fahrzeit herangezogen werden. Im weiteren empfahl Herr Fricker den Hoteliers der Zentralschweiz, die Bundesfeierspende 1955, die für die Bergbevölkerung bestimmt ist, durch aktive Mitwirkung zu unterstützen. In der weiteren Diskussion wurden noch Fragen gestreift, die die Werbung, die Wanderwege und den Non-stop-Zug Zürich-Luzern betrafen.

Fahrt nach Giornoico

Das gemeinsame Mittagessen - es wurde ein delikates zubereitetes Göschenalp-Gitzi serviert - stellte, angesichts der kurzen Zeit, die zur Verfügung stand, der Leistungsfähigkeit des Bahnhofbuffets Göschenen, das

unter der bewährten Leitung unseres Mitglieds, Herrn Raimund Gamma, Sohn von Herrn Anton Gamma, Posthotel Wassen, steht, das beste Zeugnis aus. Dann hiess es einsteigen zu einer Fahrt durch den Gotthard nach Giornoico, während welcher Regierungsrat Villiger am Mikrophon die Grüsse des Kantons Uri und der Gemeinde Göschenen überbrachte. Die Fahrt mit dem Extrazug war mit verschiedenen Halten verbunden. Im Tunnel wurden die dortigen Signalanlagen erklärt, und in Airola bot sich Gelegenheit, den über 4 Millionen Franken kostenden Ausbau der dortigen Bahnanlagen in Augenschein zu nehmen. In Rodi-Fiesso folgte eine Orientierung über die Zementtransporte für das Maggia-Werk. Hier wird während der Nacht von Wildegg kommender Zement pneumatisch in grosse Silos abgefüllt, von wo er in einer Schwebbahn - der längsten Europas - am Tremorgio-See vorbei, nach Sambuco transportiert wird, um beim Bau der grossen Staumauer Verwendung zu finden.

Kreisdirektor Merz zur Tunnelfahrt

Die letzte Etappe der Fahrt war Giornoico, wo Tessiner Schulkinder die Teilnehmer der Fahrt mit he-

matischen Gesängen erfreuten und R. Crespi, vom tessinerischen Landwirtschaftsdepartement, bei einem Glas Merlot-Viti die Grüsse des Tessins entbot. Kreisdirektor Merz knüpfte an den vor 75 Jahren erfolgten Durchstich des Gotthardtunnels an, der nicht nur für die Wirtschaft der Zentralschweiz und des Tessins, sondern für die ganze schweizerische Volkswirtschaft ein bedeutendes Ereignis war. Unsere Generation hat die Verpflichtung, das damals geschaffene Werk nicht nur zu erhalten, sondern stets gemäss den Bedürfnissen der Zeit auszubauen. Dementsprechend unternehmen denn auch die SBB gewaltige Anstrengungen, um die Gotthardlinie à jour zu halten. Sie sind auch bereit, das Problem der ganzjährigen Befahrung der Gotthardstrasse durch Erstellung eines zweiten Bahntunnels zwischen Göschenen und Airola, d. h. eines dritten Geleises, einer sofort realisierbaren Lösung entgegenzuführen.

Nach einem Besuch der wundervollen romanischen Kirche San Nicolo wurde die Heimfahrt angetreten, hinauf durch die Biascina-Schlucht mit ihren kunstvoll angelegten Kehrtunnels - eine Strecke, die ein Fremder einmal treffend als die Wendeltreppe des Weltverkehrs bezeichnet hatte.

Beherrschung und Disziplin im Strassenverkehr

Letztes Jahr wurden bei 43 400 Verkehrsunfällen 956 Personen getötet und 26 400 verletzt. Fast jeden Tag sterben 3 Menschen auf unseren Strassen und gegen 73 werden als Verletzte weggetragen. Dieser Zustand wird unhaltbar.

Es geht uns alle an: Fussgänger, Automobil-, Rad- und Motorradfahrer. Wir müssen uns alle der grossen Gefahr bewusst sein, in der wir täglich leben. Würden wir uns vorsichtig und diszipliniert auf der Strasse benehmen, dann könnten viele Unfälle und damit viel Leid und viel Schaden vermieden werden.

Die «Schweiz. Konferenz für Sicherheit im Strassenverkehr», der die interessierten Behörden und Verbände angehören, veranstaltet in den nächsten Wochen im ganzen Lande Verkehrserziehungsaktionen, um alle Mitbürger aktiv zum Kampf gegen den Unfall aufzurufen. Verschiedene Kantone und Städte bereiten überdies besondere Kampagnen vor.

Diese Anstrengungen der Polizei sowie von Tausenden von freiwilligen Helfern sollen nicht vergeblich sein. Stellen wir uns in den nächsten Wochen unter das Motto «Beherrschung und Disziplin im Verkehr» und bemühen wir uns, dies vermehrt zur Gewohnheit werden zu lassen. Jeder nützt damit seinem Nächsten und sich selbst.

Bundesrat Dr. M. Feldmann,
Vorsteher des Eidg. Justiz- und
Polizeidepartements

Assemblée ordinaire des délégués

au Palais des Congrès à Zurich
(Entrée «K», Claridenstrasse)

ORDRES DU JOUR

Séance interne du 26 mai à 14 h. 30:

1. Procès-verbal de l'Assemblée des délégués des 3 et 4 juin 1954.
2. Questions administratives:
 - a) Réorganisation du service de contrôle,
 - b) Office comptable et fiduciaire de la SSH.
3. Financement de la propagande touristique (OCST.)
4. Discussion générale et divers.

Séance publique du 27 mai à 8 h. 30:

1. Allocution d'ouverture.
2. Procès-verbal de l'Assemblée ordinaire des délégués des 3 et 4 juin 1954.
3. Comptes et rapport de gestion 1954.
4. Budgets 1955.
5. Rapport du président central sur la situation de l'hôtellerie.
6. Exposé de M. Jacques Percepié, Paris, président de l'Association internationale de l'hôtellerie, sur « Les problèmes et possibilités d'une collaboration internationale de l'hôtellerie à la lumière de l'activité de l'AIH. »
7. Hommage aux membres vétérans.
8. Elections:
 - a) au Comité central,
 - b) des vérificateurs des comptes.
9. Siège de la prochaine assemblée des délégués.
10. Discussion générale et divers.

AUSKUNFTSDIENST

Nach Zusammenbruch - Neugründung!

Vor kurzem wurde an dieser Stelle die Schliessung des Reisebüros Anspach in Brüssel gemeldet, an dem einige unvorsichtige Hoteliers Geld verloren haben. Aus Brüssel wird nun gemeldet, dass der ehemalige Inhaber des Reisebüros Anspach, ein Herr Brodheim, am 15. Mai unter dem Namen seiner Frau, Mme Y. Collaert, ein neues Reisebüro eröffnen wird. Es segelt unter der Bezeichnung «Tourisme Européen» und ist domiziliert an der Adresse 36, avenue Pirmez, Brüssel.

Das Spezialhaus für feine Walliser Weine



empfiehlt sich bestens

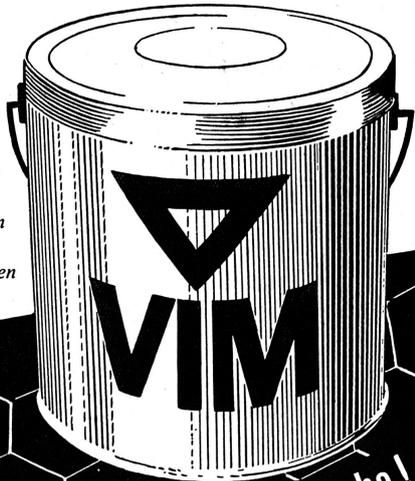
NEU VIM bringt Glanz und Sauberkeit wie noch nie!

Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:

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

Kaufen Sie VIM im Kessel zu 10 oder 15 kg!

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



VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!

Ein Sunlight-Produkt

Die meistgekaufte Kaffeemaschine



20 Jahre Bewährung - eine Garantie für jeden Egro-Käufer

HERSTELLER UND FABRIKSERVICE
EGLOFF & CO. AG. NIEDER-ROHRDORF

Verkauf durch:

- Sanitas AG., Basel Kannenfeldstr. 22, 051/24 78 20
- Christen & Co. AG., Bern Marktgasse 28, 031/2 56 11
- Grüter-Süter AG., Luzern Hirschmattstr. 9, 041/3 11 25
- Autometro AG., Zürich Rämistrasse 14, 051/24 47 66
- Autometro AG., Genf Rue Bonivard 8, 022/2 85 44

Deutsche Carlinien nach der Schweiz

Wie die Spk. erfährt, fand kürzlich im Bundeshaus in Bern eine Konferenz statt zwischen Vertretern des westlichen Bundesministeriums für Verkehr, der «Touring-Gesellschaft» Frankfurt (hinter der die Deutsche Bundesbahn steht), des Eidg. Post- und Eisenbahndepartements und der Generaldirektion PTT.

Gegenstand der Verhandlungen war zunächst das Problem der sogenannten *Navettefahrten*, d. h. der Pendelfahrten privater Carunternehmen im Touristenverkehr zwischen Deutschland und der Schweiz. Die Schweiz hat sich früher in der Zulassung solcher Fahrten mit Rücksicht auf die Bahninteressen sehr zurückhaltend gezeigt. Auf Wunsch insbesondere der schweizerischen Hotellerie verfügte dann Bundesrat Lepori im Februar dieses Jahres eine erhebliche Lockerung in dem Sinne, dass inskünftig Pendelfahrten aus dem Ausland zugelassen werden sollten, unter der Bedingung, dass der Ausgangspunkt wenigstens 300 km von der Schweizer Grenze entfernt liege und so die antransportierten Touristen mindestens fünf Tage bzw. Logiernächte in unserm Land verbringen würden. Diese Lockerung hat offenbar in Deutschland sehr eingeschlagen, und es hat nun den Anschein, dass die deutschen Verkehrsbehörden darüber wenig erbaut sind, indem sie darin eine Benachteiligung ihrer Bahnen erblicken. Jedenfalls erfährt man, dass ihre Vertreter in der Berner Konferenz

einer möglichst restriktiven Anwendung der neuen schweizerischen Bestimmungen, wenn nicht sogar eine wenigstens teilweise Rückgängigmachung der erfolgten Lockerung das Wort redeten.

Angesichts der Tatsache, dass auch die Schweizer Bahnen den Navetteverkehr nicht gerade gern sehen, erscheint es nicht ganz ausgeschlossen, dass die Bemühungen der Deutschen einige Rückwirkungen zu Lasten des Strassenverkehrs zeitigen könnten.

Als zweites Verhandlungsthema standen die Fahrten der sogenannten «Touringgesellschaft» Frankfurt zur Sprache. Diese Gesellschaft hat bereits seit längerer Zeit regelmässig Passagiere – hauptsächlich amerikanische Touristen, die dann nach Italien weiterzureisen pflegten – nach der Schweiz geführt, wobei ihre Cars jeweils leer an ihren Ausgangsort zurückführten. Es scheint, dass man schweizerischerseits über das Ausmass dieses Pendelverkehrs mit einseitiger «Fracht» bis zur Konferenz vom Dienstag nicht recht im Bilde war. Die deutschen Konferenzteilnehmer wünschten nun für diese Fahrten eine *schweizerische Konzession*, doch wurde darüber eine Einigung noch nicht erzielt. Die Verhandlungen dürften binnen kurzem fortgesetzt werden. Zumindest die am privaten Carverkehr interessierte Öffentlichkeit – insbesondere in Deutschland – wird sich inzwischen über die

unterschiedliche Haltung der deutschen Konferenzdelegierten gegenüber dem Navetteverkehr der privaten Unternehmer einerseits und dem einseitigen Pendelverkehr der mit der Deutschen Bundesbahn verbundenen «Touringgesellschaft» andererseits ihre Gedanken machen.

Assemblée générale de la Société des hôteliers du canton de Fribourg

La Société des hôteliers du canton de Fribourg a tenu son assemblée générale le 10 mai à l'Hôtel de la Croix d'or à Châtel St-Denis, sous la présidence de M. A. Notz.

Le président eut le plaisir de saluer les membres qui avaient tenu à assister à la journée des hôteliers fribourgeois, journée attendue par beaucoup puisqu'elle permet de se consacrer aux problèmes professionnels et aux affaires de la Société, tout en passant d'agréables heures entre collègues. M. A. Notz salua très spécialement la présence de M. M. Budliger, secrétaire de la Société suisse des hôteliers qui devait parler de questions hôtelières d'actualité.

Les opérations statutaires, soit le procès-verbal de la dernière assemblée, le rapport annuel, les comptes et les nominations, furent rapidement liquidés.

Au chapitre des élections MM. H. Müller, Hôtel Suisse, Fribourg, et Pasquier, Hôtel de la Croix d'or, Châtel St-Denis, furent élus nouveaux membres du comité qui maintenant est composé comme suit: Président: A. Notz, Hôtel Löwen, Châtres; vice-président: H. Müller, Hôtel Suisse, Fribourg; secrétaire: E. Lehmann, Hôtel du bateau, Morat; caissier: A. Cotter, Hôtel du Tonnelier, Bulle; délégués: C. Gaillard, Hôtel des Alpes et Terminus, Bulle, C. Nussbaumer, Hôtel Gyspera, Lac noir, J. Pulver, Hôtel de la Fleur de Lys, Estavayer le Lac, T. Pasquier, Hôtel de la Croix d'or, Châtel St-Denis.

Les délégués de la section de Fribourg aux assemblées de la SSH. seront MM. H. Müller, vice-président, Fribourg, et Nussbaumer, Lac noir.

M. Budliger, secrétaire de la SSH., fit un exposé très documenté sur les problèmes dont s'occupe actuellement le bureau central. Il toucha les divers points de l'ordre du jour de l'assemblée des délégués de la SSH, qui se tiendra à Zurich les 26 et 27 mai, entre autres la réorganisation du service de contrôle, l'extension de l'office comptable et fiduciaire de la SSH, et le financement de la propagande touristique. La situation du marché de travail reste un problème épineux pour les hôteliers, et c'est également sur ce point que M. Budliger fut appelé à répondre à de multiples questions de la part des membres.

Lors du déjeuner servi par notre collègue M. Mossu à l'Hôtel des XIII cantons, le président put encore saluer la présidence de M. F. Musy, chef de service au

Wir hoffen, dass man schweizerischerseits dem deutschen Bahnprotektionismus, der, wie jeder Protektionismus, glaubt, den Fünfer und das Weggli zu erhalten, keine Helfersdienste durch eine restriktive Anwendung der neuen Bestimmungen im Navetteverkehr leisten wird.

département cantonal de justice et police, représentant M. Torche, président du gouvernement fribourgeois, et M. A. Bertschy, président de la Société des cafetiers et restaurateurs du canton de Fribourg.

Une excursion sur les rives du Léman termina cette agréable journée et c'est avec regret que l'on se sépara tout en se réjouissant déjà de se retrouver l'année prochaine dans le district du Lac où se tiendra l'assemblée générale 1956.

Nous croyons utile de compléter ce compte rendu par les extraits suivants du rapport présidentiel présenté en allemand par M. A. Notz: E. L.

Aus dem Jahresbericht 1954/55

Nach der sehr gut und glücklich verlaufenen Hauptversammlung in Plaffeien hat sich der Vorstand im Laufe des Jahres fünfmal versammelt. Die Behandlung des Entwurfes über das kantonale Wirtschaftsgesetz und das kantonale Polizeigesetz wurden abgeschlossen, und wir hoffen alle, dass nun der Grosse Rat seinerseits das Gesetz sofort verabschieden werde. Leider wurden in keiner Session von 1954 diese beiden Gesetze in Behandlung genommen. Die Februar-Session dieses Jahres hat nun den ersten Anlauf genommen, um die Entwürfe zu studieren.

Hospes: Auch diese schweizerische Fremdenverkehrs- und internationale Kochkunstausstellung möchte ich in meinem Bericht festhalten. Wir dürfen sicher behaupten, dass diese einmalige Schau vom Können und Wirken der gesamt-schweizerischen Hotellerie unserem Berufsstand zur Ehre gereicht. Mit goldenen Lettern wird der Name «Hospes» in die Annalen der Hotellerie eingehen. Unvergesslich für jeden Besucher blieb wohl die Ausstellung der Kochkunst. Die Delegiertenversammlung des SHV., die in Bern während der Hospes tagte, war eine mächtige Kundgebung der Vertreter der schweizerischen Hotellerie, und ich möchte es jedem Mitglied gönnen, einmal eine solche Tagung besuchen zu dürfen. Dass unser Berufszweig von eminent volkswirtschaftlicher Bedeutung ist, brauche ich kaum hervorzuheben. Herr Bundespräsident Ributtel wusste dies in ganz vorzüglicher Weise darzulegen.

Ein folgenschweres Ereignis in der freiburgischen Hotellerie war der Verkauf des Hôtel de Fribourg. Freiburg

ist so um das grösste Hotel des Kantons gekommen. Glücklicherweise konnte durch Einsparungen ein Teil des Hauses seiner bisherigen Bestimmung erhalten bleiben, indem dieser auf den kommenden Herbst als Hotel garni wiedereröffnet wird.

Während des vergangenen Jahres hat sich der Vorstand mit der Mitgliederwerbung befassen und ein Zirkular ausgearbeitet, das an verschiedene Hotels des Kantons verschickt werden wird, welche würdig sein könnten, als Mitglieder in Betracht zu kommen. Eine dringende Angelegenheit wurde auch bereits an die Hand genommen: die Statuten. Der Vorstand wird sich eingehend damit noch dieses Jahr befassen und zu Händen der nächsten Hauptversammlung einen neuen Entwurf vorlegen.

Was unser Finanzwesen anbetrifft, so kann ich Ihnen mitteilen, dass wir bis anhin mit dem Geld sehr haus-hälterisch umgegangen sind und somit auf gesunden Füssen stehen. Im Vorstand haben wir darüber verhandelt, eventuell für das nächste Jahr eine Studienreise vorzusehen für die Mitglieder unseres Vereins. Wir werden auf diese Angelegenheit noch zurückkommen.

Zum Schluss möchte ich noch sämtlichen Anwesenden für ihre Aufmerksamkeit bestens danken und ganz speziell meinen Mitgliedern im Vorstand für ihre Arbeit und Aufopferung seitens des Hotelier-Vereins des Kantons Freiburg meinen besten Dank aussprechen. Ich wünsche auch für das kommende Geschäftsjahr mit den neuen Mitgliedern eine ersprießliche Zusammenarbeit und für alle eine gute Saison für 1955.

Société des hôteliers de Villars

La section de Villars-Chesières a tenu son assemblée générale ordinaire sous la présidence de M. J. Chevrier. Les membres ont pris connaissance avec satisfaction du rapport de l'office de tourisme local, confirmant l'excellent exercice qui vient de se terminer.

Le nombre des nuitées a été en augmentation de 5,29% par rapport à l'année précédente. Villars-Chesières reste une station essentiellement latine avec 34,8% de Français, 17,5% de Belges et 8,5% d'Italiens. Les Suisses représentent 20,8% de la clientèle.

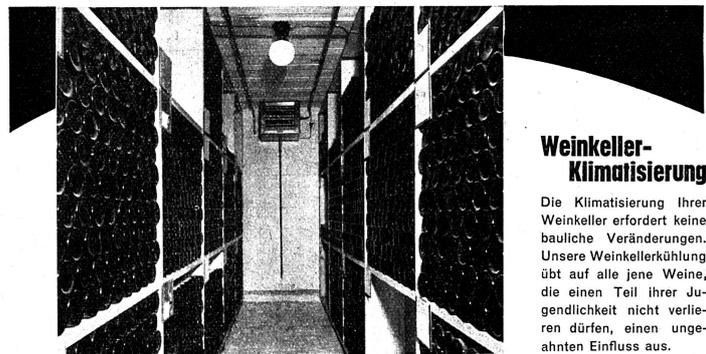
Suite page 14



für rasche, satzfreie Filtration



INDIAN-TONIC ist ein edler und wohl-schmeckender Drink, der pur oder mit einer Zitronenscheibe serviert wird.



Weinkeller-Klimatisierung

Die Klimatisierung Ihrer Weinkeller erfordert keine bauliche Veränderungen. Unsere Weinkellerkühlung übt auf alle jene Weine, die einen Teil ihrer Jugendlichkeit nicht verlieren dürfen, einen ungenahnten Einfluss aus.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH

Schaffhauserstr. 473 - Tel. (051) 481555



Advertisement for Buisman's Aroma coffee featuring a cup and the text 'die Rechnung stimmt wenn man Buisman's Zusatz nimmt'.

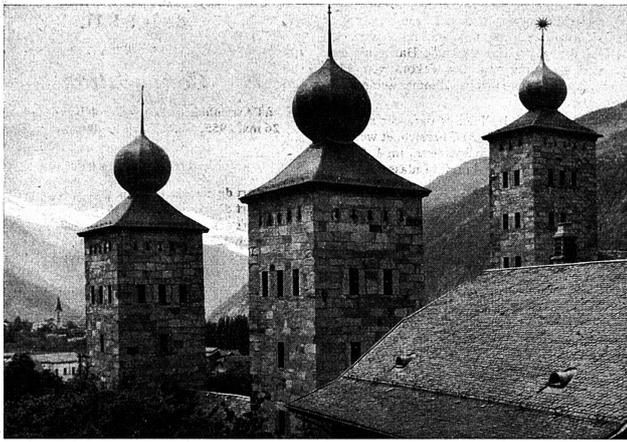
Advertisement for 'Austausch au pair!' and 'secrétaire débutante'.

Advertisement for 'Pâtissier' and 'stage de service'.

Advertisement for 'Bürolistin' (secretary) position.

Large advertisement for 'JESOLO' (vacation home) and 'Stühle' (chairs) with various details and contact information.

Advertisement for 'Vollendete Wäschepflege' (laundry care) featuring Henkel products and a diagram of a washing machine.



Les trois tours du château de Stockalper qui portent les noms des rois mages Melchior, Gaspard et Balthasar.

Le château de Stockalper doit être sauvé

Pour le voyageur qui traverse le Simplon où se dirige dans la vallée de Conches, l'image de *Brigue* se confond souvent avec celle du *château de Stockalper*. Ce monument est tellement typique que sur les gravures anciennes, Brigue est presque méconnaissable jusqu'au moment où, aux environs de 1660, Gaspard Jodok Stockalper vom Thurm fit construire ce palais au bord de la route qui franchissait le Simplon. A cette date, ce bâtiment — dont les dimensions sont impressionnantes — était la plus importante construction réalisée par un particulier sur le territoire de la Confédération.

Gaspard Jodok Stockalper

Ce château qui a donné à Brigue son cachet définitif était bien dans la ligne des entreprises courageuses, hardies et grandioses qui furent celles de Gaspard Stockalper, tout à la fois enfant prodige et dicateur intelligent qui avait le goût des grandeurs, mais qui sut se faire aimer.

La route du Simplon fut de tout le temps la raison d'être de la cité haute valaisanne et fut pour ses habitants une source constante de revenus. Tenir auberge, vendre du vin et de la nourriture aux marchands qui revenaient d'Italie et qui se rendaient dans les pays du nord, a toujours été une entreprise intéressante et l'on comprend que les parents de Gaspard Stockalper s'y soient donné. Pour lui, tout en ne perdant pas de vue les possibilités offertes par ce passage, puisqu'il créa le premier courrier postal conduisant les voyageurs de Brigue en Italie, il fut un homme d'affaires de première grandeur. Il met peu à peu la main sur toutes les mines

qui se trouvaient dans les environs et fit construire des hauts-fourneaux qui, malgré la pauvreté du minerai et les difficultés d'extraction lui assurèrent une confortable richesse. Il faisait commerce des choses les plus hétéroclites, puisque on le vit même s'attribuer le monopole de la vente et de l'exportation des escargots, ainsi que de la thérébentine et de l'amadou. C'est ce qui faisait dire, à un certain moment, qu'il n'y avait pas un feu qui s'allumait en Valais sans que Gaspard Stockalper n'y prélève son tribut. Nous aurons l'occasion de revenir sur l'histoire passionnante de cet homme dont les destinées se confondirent avec celles du Valais pendant le deuxième tiers du 17^e siècle.

En quoi consiste le château de Stockalper ?

La construction de ce palais — est ce n'était un à l'époque — commença à 1658 et elle dura 10 ans. C'était le moment où Gaspard Stockalper était au sommet de sa gloire et de sa richesse. C'est un édifice de style baroque dont la masse est impressionnante. Un des éléments qui en font la beauté et la curiosité est certainement la cour intérieure du sud, dont on admire encore les vastes proportions, ainsi que le mouvement des arcades admirablement équilibrées et qui sont dominées par les trois hautes tours si caractéristiques.

Ce château que l'on imagine aisément comme centre commercial et diplomatique — et qui a dû connaître une animation débordante correspondant au tempérament et à l'incroyable capacité de travail de Gaspard Stockalper — menace aujourd'hui de tomber en ruine. Il faut donc le sauver et lui restituer sa grandeur première, car il fait partie maintenant de notre patrimoine national.

C'est ce qu'ont compris le comité pour la sauvegarde du patrimoine national et un comité spécial présidé par M. Philippe Etter, conseiller fédéral, qui ont décidé de faire appel à la générosité du peuple suisse pour constituer un fonds destiné à la restauration du château de Stockalper. En effet, la commune de Brigue a déjà fait plus que son devoir dans ce domaine en rachetant le château aux descendants de la famille Stockalper. Elle assume actuellement une charge d'intérêt d'environ 14 mille francs pour la dette contractée à cet effet, ce qui est lourd pour une petite commune qui ne peut compter sur des ressources importantes.

Les travaux envisagés

Dans la cour d'honneur, le sol doit être abaissé de manière à dégager les assises des piliers et à mettre ceux-ci en valeur. La plupart d'entre-eux devront être réparés ou remplacés. Certaines arcades doivent être « démurées » et la maçonnerie remise en l'état qu'avait voulu le maître de l'ouvrage, il y a 300 ans. Les arcades seront renforcées avec de la pierre naturelle et leurs ouvertures munies de légers linteaux de pierre. On veillera à conserver les portes aux précieux fers forgés et les toits seront révisés.

Dans le bâtiment principal les façades seront recréées et l'on redonnera aux fenêtres leurs dispositions primitives, puisque certaines d'entre-elles ont été murées et que d'autres ont été ouvertes dans la façade, suivant les besoins des gens qui habiteront ou qui utiliseront le château durant ces deux derniers siècles.

Ces travaux n'ont rien de spectaculaires, mais ils sont absolument indispensables pour que le château ne produise plus une impression de tristesse. On procédera naturellement par étape; le coût de la restauration extérieure du château et de la cour d'honneur est estimé à 600 mille francs. La rénovation et l'aménagement des salles et des appartements coûtera probablement autant.

L'utilisation future du château

Actuellement, ce n'est qu'une petite partie du château de Stockalper qui est habitée ou montrée aux visiteurs. Après une restauration digne de ce nom, ce même château pourrait devenir :

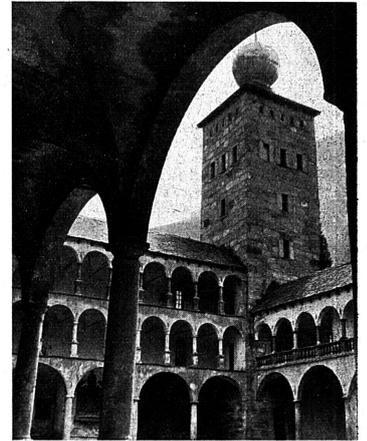
- le théâtre de représentations fastueuses d'œuvres dramatiques ou musicales. L'imposante cour d'honneur, dont l'acoustique est excellente, pourrait accueillir, en créant l'atmosphère adéquate, des troupes d'acteurs et un public enthousiastes.
- le siège d'un musée du Simplon. Aujourd'hui déjà, des documents d'un grand intérêt concernant l'histoire du col, du moyen âge jusqu'à l'époque moderne, sont réunis.
- le siège d'un musée régional du Haut-Valais.
- un lieu pour grands et petits congrès. A l'intérieur du château, on aurait tout ce qui convient à des séances. La cour pourrait servir même à des assemblées publiques.
- un centre de développement de la culture du Haut-Valais.

— un « haut lieu » des mouvements de jeunesse, pour le sport et le tourisme.

Ces diverses possibilités, bien exploitées, assureraient à la cité montagnarde de Brigue, aujourd'hui animée seulement durant le temps où le Simplon est ouvert, un afflux d'hôtes étrangers plus ou moins constant. Pour les stations environnantes et pour les touristes de passage, des représentations de qualité et l'existence du musée constitueraient des attractions nouvelles.

Comment couvrir les frais de restauration ?

Le comité de patronage dont nous avons parlé plus haut, et qui est présidé par le chef du département fédéral de l'intérieur, M. Philippe Etter, conseiller fédéral, a tenu récemment à Berne une conférence de presse au cours de laquelle MM. Max Kopp, architecte,



La tour ouest, vue de l'entrée de la cour aux arcades.

et Henri Naef, conservateur du musée de Gruyère, renseignèrent sur l'importance artistique et historique du château de Stockalper.

M. Moritz Kämpfen, président de la ville de Brigue et conseiller national, lança aussi un chaleureux appel en faveur de ce monument. Le comité s'adressera au peuple suisse pour qu'il contribue à la création d'une « fondation suisse pour le château de Stockalper ». Il tiendra ces prochains temps l'opinion publique au courant de ses intentions et de ses buts et il espère que tout le pays participera à ce sauvetage. Le Conseil fédéral est déjà décidé d'accorder le maximum de subsides et la Société pour la protection du patrimoine s'est déjà chargée des études préliminaires nécessaires. « Le château de Stockalper doit être sauvé ».

Fait d'un
repas
rapide
un repas
succulent

Moutarde Colman

FLATTE LE PALAIS

Agents: JEAN HAECKY IMPORTATION SA, Bâle

Derby
Der Stil unserer Zeit

STRASSLE SOHNE - CO KIRCHBERG-SG
SPEZIALWERKSTÄTTE FÜR MODERNE POLSTERMÖBEL

Wir entbieten allen Teilnehmern der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins unsere besten Grüsse.

SCHWEIZ. PROPAGANDAZENTRALE



Die Weinberge der Schweiz geben der Landschaft ihr besonderes Gepräge, und in den herrlichen Schweizer Weinen spiegelt sich das treue Bild der Heimat. — Auch für Ihre Gäste reifen in den sonnigen Rebgebirgen unseres schönen Landes herrliche Weine und Traubensäfte.

SCHWEIZER WEIN SOLL ES SEIN

Beachten Sie auf Seite 24

«Grosse Hochzeit in der internationalen Hotellerie»

von G. H. Kraehenbuehl

Villars-Chesières a accueilli de nombreuses personnes nées durant l'hiver, citons entre autres la famille royale de Belgique, la princesse Marijke de Hollande;

City-Hotel Ochsen, Zug

Ein hervorragend gelungener Hotelumbau

Zug mit seiner herrlichen Lage am See bildete von jeher einen Anziehungspunkt für Einheimische und Fremde, nicht zuletzt auch dank seiner Gaststätten, deren Ruf weitherum im Lande reicht. Daran hat sich nichts geändert, obschon die «Zuger Kirschtorte» heute so ziemlich überall erhältlich und der delikate «Zuger rötel» auf der Speisekarte zur Seltenheit geworden ist. Nach wie vor ist Zug und Umgebung in gastronomischer Hinsicht attraktiv geblieben. In neuerer Zeit hat die Hauptstadt des kleinen Kantons auf einem andern Gebiet eine interessante Entwicklung durchgemacht: Sie hat neue Hotels erhalten und dadurch ihre Beherbergungskapazität wesentlich gesteigert.

Der Ochsen in Zug, von dem hier die Rede sein soll, ist zwar kein neues Hotel. Es ist sogar das älteste auf dem Platze, reicht doch seine Geschichte ins Jahr 1480 zurück. Aber aus dem damaligen «Gasthaus zum Oxen», das seither viele Wandlungen im Innern und Äusseren durch sich ergehen lassen musste, ist nun ein modernes Stadthotel geworden, modern im besten Sinne des Wortes, nämlich zweckmässig, von vornehmer Gedeihenheit und zeitlichen Komfortansprüchen in jeder Beziehung gerecht werdend. In fünfjähriger Bauzeit hat unter der Leitung der Herren Architekten *Brütsch und Stadler* der alte Ochsen eine Metamorphose durchgemacht, die namentlich im Innern einer Revolutionierung gleichkommt.

Zur Feier der Neueröffnung waren am 6. Mai die Notabilitäten Zugs – Vertreter der kantonalen Regierung, der städtischen Behörden, von Handel, Gewerbe und Industrie sowie der Institute in und um Zug vom initiativen Besitzerehepaar, *Walter Hegglin-Elsener*, zu einer Besichtigung geladen, bei welcher Architekt Brütsch die neuen Räume zeigte und dabei die Schwierigkeiten des Umbaus erläuterte.

Die fünfjährige Bauzeit des «City-Hotel Ochsen», wie sein neuer Name lautet, umfasst vier Etappen. Nach Abschluss der Planungsarbeiten und nachdem die Bauherren sich grundsätzlich für eine Totalrenovation des alten Hotelgebäudes anstatt für einen indifferenten, wenig Atmosphäre bietenden Neubau entschieden hatte, wurde Ende 1950 mit dem Umbau des Speisesaals begonnen, ein Raum, den das differenzierte Spiel von Stein und Holz charakterisiert, während die gewölbte Decke auf die neudeckten spätgotischen Bauteile abgestimmt ist. – Die zweite Bau-

du milieu des arts et des sciences, le chef d'orchestre bien connu Igor Markewitch, l'écrivain français Jean Anouilh, le Dr Bombard, le naufragé volontaire.

La station dont le développement est constant depuis 10 ans, a encore vu la construction de 25 nouveaux chalets dont certains de grand luxe. Chesières sera doté d'un skilift d'exercice pour l'hiver prochain, à Bretaye, il s'en construit un cinquième et le projet d'un télécabine aux Chaux de Taveyannaz, ouvrira, pour nos hôtes, de nouvelles possibilités de ski en hiver et de promenades en été.

etappe umfasste die Renovation der Fassade am Kolinplatz. Das Sockelgeschoss mit zwei massiven portalartigen Einbauten wurde neugebaut und das horizontale Vordach zwischen den Erkern abgebrochen sowie die ursprünglichen Klebdächer über den oberen Fensterpartien wieder erstellt. Die dritte Bauetappe galt dem Umbau der *Hotelküche*, die ganz nach neuesten Gesichtspunkten gestaltet und eingerichtet ist. Mitte 1954 kamen die neuen Personalzimmer mit Zentralheizung, WC-Anlagen und Douchen zur Ausführung, und im August wurde der *Zwischenbau* in Angriff genommen mit dem Treppenhaus, WC, und den Officeanlagen, sowie zwei Hotelzimmer, von denen das eine im Winter für Sitzungszwecke benützt werden kann. Dann erfolgte der eigentliche Innenausbau mit einem Saal für 60 Personen im 2. Obergeschoss und den Gästezimmern im 3., 4. und 5. Obergeschoss. Die Treppen und Korridore in dieser Zone wurden mit einem schallisierenden Schaumgummibelag ausgestattet und die Räume gegen den Kolinplatz durchwegs mit Spannteppichen belegt.

Bei der Totalerneuerung eines Hotels muss man darüber im klaren sein, welchen Bedürfnissen das Haus gerecht zu werden hat. Die Bauherren wussten von Anfang an, was sie wollten. Sie gab sich Rechenschaft darüber, dass die Kundschaft des Hauses vorwiegend aus Passanten besteht, aber aus Passanten ganz unterschiedlicher Art, ein Umstand, dem in der Zimmergestaltung Rechnung getragen werden musste. Da sind einmal die Gäste aus dem Kreise der Industrie und der Institute, die an einen gehobenen Lebensstandard gewöhnt sind und hinsichtlich Komfort höchste Ansprüche stellen. Um den Wünschen solcher Gäste zu entsprechen, wurden sämtliche Frontzimmer gegen den Kolinplatz als Erstklasszimmer ausgebaut mit Bad, Privat-WC., Telefon, Radio und Anschlussmöglichkeit für Television. Da aber auch ein grosser Teil der Stammgäste des Hauses Vertreter usw. sind, denen nicht an einer «ambiance de luxe» gelegen ist, die ganz einfach ein freundliches Zimmer mit gutem Bett, fliessendem Wasser und einem praktischen Schreibtisch mit guter Beleuchtung wünschen, alles zu einem mässigen Preis, musste auch diesen Bedürfnissen entsprochen werden. So ist das Haus in der Lage, ganz verschiedenen Ansprüchen zu dienen, und gemäss seiner Bestimmung als Passantenhaus dürfte sich daraus,

dass die Schlafräume nicht nur auf eine Gästekategorie zugeschnitten sind, kaum Inkonvenienzen ergeben. Bei der Zimmerbesichtigung war man tief beeindruckt von der bis ins kleinste Detail durchdachten innenarchitektonischen Gestaltung, die eine optimale Harmonie der Möblierung, Beleuchtung und der dekorativen Elemente ergibt, wobei jedes einzelne Zimmer seine individuelle Note besitzt.

Als ein Schmuckstück des Hauses darf der sich im zweiten Stock befindliche *Kolnisaal* bezeichnet werden. Gleich gross wie der geräumige Speisesaal im 1. Stock, eignet er sich vorzüglich für intime Anlässe in festlichem Rahmen, wobei der schöne Blick auf den Kolinplatz besonders reizvoll ist.

Auch in betrieblich-organisatorischer Hinsicht wurde eine Lösung gefunden, die für die Leitung eines Passantenhauses wesentliche Vorteile aufweist. So wurde der 1. Stock zum Mittelpunkt des Hauses ausgebaut. Hier befindet sich die Réception mit Telephonzentrale und zwei anschliessenden Telephonkabinen nebst Gaststube und Speiserestaurant (Zunftstube der Schneiderzunft), das den Hotelgästen und Passanten durchgehend zur Verfügung steht.

Ohne auf weitere Einzelheiten einzugehen – wir werden gelegentlich in einer «Hotel-Technik» auf diese meisterlichen Hotelumbau zurückkommen –, sei nur festgehalten, dass das Werk einen ganz hervorragenden Eindruck hinterlässt und dass sich eine Besichtigung des Ochsen in Zug lohnt. Kein Wunder, dass auch die Zuger stolz sind auf ihren Ochsen. Stadtpräsident Dr. A. Lusser, der sowohl die Grüsse der kantonalen Regierung als auch der Stadtbehörden überbrachte, liess deutlich durchblicken, wie sehr gerade auch die Behörden Wert auf ein repräsentatives Haus legen. Und ein solches war der Ochsen von jeher gewesen. Als Senior der innerschweizerischen Gaststätten spielte er in der Geschichte Zugs politisch und kulturell eine stets hochbedeutsame Rolle, die sich durch Jahrhunderte hindurch verfolgen lässt. Trotzdem sich kein Gästebuch bis auf den heutigen Tag erhalten hat, wissen wir aus fremden Aufzeichnungen in Tagebüchern usw., dass eine Reihe berühmter Gäste im Ochsen abgestiegen sind, wie etwa der Erzbischof von Mailand, *Karl Borromeo*, *J. W. Goethe*, *Klopstock*, *Rod. Toepffer*, *Wilhelm von Humboldt* und viele andere mehr. Dr. Lusser gab seiner Freude darüber Ausdruck, dass ein Haus von so alter Tradition bei der Familie Hegglin, die schon seit 34 Jahren das Haus führt, in besten Händen liegt. Dem jungen Hotelierchehepaar *Hegglin-Elsener* zollte er höchste Anerkennung für den bewundernswerten Unternehmenseifer und dankte, dass dadurch der Stadt und ihrer Bevölkerung ein neues, schönes Hotel geschenkt wurde. Dem Wunsch, es möchte ein guter Stern über dem neuen Ochsen walten und es möchte dem Besitzer der wirtschaftliche Erfolg beschieden sein, schloss sich auch der Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, Herr *M. Mengeli*, an. Die Probe aus Küche und Keller liess übrigens keinen Zweifel darüber aufkommen, dass auch in gastronomischer Hinsicht die alte Ochsentradition nicht abrisse und für die Gäste auf beste gesorgt sein wird. Der Schweizer Hotelierverein seinerseits darf stolz darauf sein, dass unter seiner Mitgliedschaft so viel Initiativegeist, jugendlicher

Caisse d'allocations familiales de la S.S.H.**Convocation**

à l'Assemblée ordinaire des délégués le jeudi, 26 mai 1955, 14.30 h., au Kongresshaus, Zurich

Ordre du jour:

1. Rapport de gestion 1954
2. Rapport des comptes pour 1954
3. Rapport des vérificateurs
4. Fixation des cotisations
5. Elections: 1 vérificateur des comptes et 1 suppléant
6. Divers.

Caisse d'allocations familiales de la SSH.

Le président: F. Tissot

Einladung

zur Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV. auf Donnerstag, den 26. Mai 1955, 14.30 Uhr, im Kongresshaus, Zürich

Traktanden:

1. Geschäftsbericht 1954
2. Jahresrechnung 1954
3. Bericht der Rechnungsrevisoren
4. Festsetzung der Beiträge
5. Wahlen: 1 Rechnungsrevisor und 1 Suppléant
6. Diverses.

Familienausgleichskasse SHV.

Der Präsident: F. Tissot

Wagemut und gesunder Leistungswille vorhanden ist. Wo solche Kräfte sich regen, braucht uns um die Zukunft der Schweizer Hotellerie nicht bange zu sein.

A l'Hôtel Beau-Rivage à Ouchy

La «Gazette de Lausanne» donne l'excellent compte rendu suivant de la dernière assemblée de la Société immobilière d'Ouchy Beau-Rivage SA. qui s'est tenue récemment à Ouchy sous la présidence de M. Roger de Crousaz et en présence de 65 actionnaires.

Le taux d'occupation

M. Roger de Crousaz a relevé dans son rapport que la fréquentation de 1954 a été supérieure à celle de l'année précédente. Au total, 56 186 nuitées ont été enregistrées contre 55,284 en 1953, soit une moyenne

Gesucht

für Hochsaison

Koch oder Köchin

Vertrauensposten und Leitung der Küche (kleineres Hotel). Ferner

Saallochter-Anfängerin Zimmermädchen Officemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Edelweis, Beatenberg.

Hôtel in Châteaux-d'Oex sucht per sof. für Saison oder das ganze Jahr

Gouvernante, Lingère, Saallochter, Portier

Offerten an Pri. E. Wydler, Gässli 16, Zürich 10/49.

Gross-Restaurant in Zürich sucht tüchtigen

Commis de cuisine

in gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an W. Meier, Küchenchef, Rest. Sihlporte, Zürich.

Wir suchen selbständigen, arbeitsamen und energischen

Küchenchef

Jahresstelle. Offerten mit Lohnangabe an Hotel Stoller, Badenerstrasse 337, Zürich.

Gesucht

tüchtige

Tochter

für Zimmer u. Mithilfe am Buffet. Gute Gelegenheit, die franz. Sprache zu erlernen. Off. mit Lohnansprüchen an Restaurant du Jura, Neuenburg, Tel. (038) 51410.

Gesucht

für See-Bar in Stansstad tüchtige

Barmaid

Eintritt sofort. Nur bestqualifizierte Kräfte wollen ihre Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo senden an Frau Hauser, Hotel Freinhof, Stansstad

Bern, den 12. Mai 1955

Thunstrasse 7

Wir haben die schmerzliche Pflicht, Sie vom Hinschied unseres hochverehrten Seniorchefs

Herrn W. Geelhaar

Präsident des Verwaltungsrates

in Kenntnis zu setzen. Er starb heute nach langer, geduldig ertragener Krankheit im Alter von 79 Jahren.

Mit grosser Liebe und unbeugsamer Tatkraft hat er unermüdet am Aufbau unseres Unternehmens gearbeitet. Seinen Mitarbeitern war er ein gütiger Vorgesetzter.

Wir werden seiner stets in tiefer Verehrung und Dankbarkeit gedenken.

W. GEELHAAR AG.

und Personal der Firma

Berne, le 12 mai 1955

Thunstrasse 7

La Direction et le Personnel de la Maison W. Geelhaar SA., Berne, ont le vif chagrin d'annoncer le décès de leur chef vénéré

Monsieur W. Geelhaar

Président du Conseil d'administration

survenu aujourd'hui après une longue maladie, vaillamment supportée, à l'âge de 79 ans.

D'une activité débordante, il n'a jamais cessé de travailler avec enthousiasme au développement de notre entreprise et fut, pour ses collaborateurs, un chef plein de compréhension.

Nous garderons tous de lui un souvenir affectueux et reconnaissant.

Gesucht

in neues Hotel garni in Bergkurort

Directrice-Gouvernante

zur selbständigen Führung. – Handgeschriebene Offerten mit Zeugnissen, Referenzen, Lohnansprüchen bei freier Station und Lichtbild unter Chiffre D. S. 2628 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in gediegenes Hotel-Restaurant in Jahresstelle: fachkundige, seriöse

FRAU (FRÄULEIN) für Buffet-Service sowie

ZIMMERMÄDCHEN

Offerten unter Chiffre S Z 2619 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel à Genève demande avec entrée immédiate

deux filles de salle

Ecrire avec références et photo sous chiffre K 50701 X à Publicitas Genève.

Jeune chef de partie de cuisine

capable et consciencieux, trouverait place stable dans bonne brigade et cuisine ultra-moderne. Faire offres avec copies de certificats, prétentions de salaire, photo à l'Hôtel Moreau, 45, av. Léopold-Robert, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht

für die Sommersaison, mit Eintritt am 20. Juni bis Oktober eine tüchtige, selbständige, entreprenantkundige

Chefköchin evtl. Chef

Grosser Lohn. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Hotel Post, Cunter (GR).

Gesucht

auf 1. Juni: tüchtiger

Hilfskoch

neben Chef in mittleres Bahnhofbuffet. Gutbezahlter Jahresposten. Offerten unter Chiffre H K 2650 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

tüchtige, sprachkundige

Saallochter

sowie

Restorationstochter Lingeriemädchen

Offerten an Hotel 3 Könige, Rheinfelden.

Bon hôtel moyen, région du Léman, cherche

1-2 fille(s) de salle

capable(s), connaissant la restauration. Saison jusqu'à fin octobre. Bons soins assurés. Entrée de suite ou à convenir. Offres avec certificats, photo, sous chiffre R L 2639 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School (Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, deutsch, französisch und italienisch. – Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 268768.

Chez les hôteliers vaudois

Nous apprenons que l'assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers est convoquée pour lundi 23 mai à 10 h. 45 à l'Hôtel Excelsior, à Montreux.

L'ordre du jour, purement administratif, sera suivi d'une causerie de M. Ed. Gay, ancien directeur général de l'Automobile-Club de Suisse, sur les problèmes routiers en Suisse.

Nous rappelons que cette assemblée est ouverte à tous les membres de la Société suisse des hôteliers qui sont établis dans le canton de Vaud, soit qu'ils soient membres d'une section vaudoise de l'ACVH, soit qu'ils soient membres individuels.

Le programme de la journée du 23 mai à Montreux prévoit, pour l'après-midi, une excursion aux Rochers de Naye. A.

journalière de 154 personnes par jour contre 151 en 1953. Cela représente une occupation de 61,57% (60,57). Ce sont toujours des Américains du Nord qui fournissent le plus grand nombre d'hôtes (23%); suivent la France et la Suisse (31,67%), tandis que les Anglais arrivent au 4^e rang et les Allemands, qui sont en progression régulière depuis quelques années, occupent le 6^e rang. Les autres pays du monde totalisent 30% des hôtes.

L'année 1954 a présenté quelques faits saillants pour Beau-Rivage: le 30 avril dernier, M. Muller a quitté l'hôtel après dix-huit ans de direction et une présence de quarante-huit ans. Le 1^{er} mai dernier, M. Schaefer, directeur, entré en fonctions et une active collaboration s'établissant entre le conseil d'administration, le directeur et l'architecte pour la transformation de l'ancien hôtel. Le 15 octobre, la réfection commençait et à l'heure actuelle les travaux sont pratiquement achevés, après six mois d'intense travail. Trente-trois entrepreneurs ont participé aux travaux; la réfection des façades est chose faite; onze chambres nouvelles ont été aménagées au 4^e étage, 26 salles de bains installées et l'ascenseur remplacé. Un magnifique bar fait corps maintenant avec la galerie. Dans toutes les chambres, les installations nécessaires ont été faites pour la radio et la télévision. La terrasse a été aplaniée et présente actuellement une magnifique surface dallée, entourée de verdure. Au 4^e étage: meubles, tapis, tentures, tableaux sont d'un goût parfait, les installations sanitaires sont pourvues du dernier confort et des placards intelligemment aménagés rendront les plus grands services. M. et Mme Schaefer ont présidé à la plupart de ces aménagements et peuvent en être chaudement félicités.

Les résolutions adoptées

A l'unanimité, les actionnaires ont:

1. Approuvé le bilan et le compte de profits et pertes tels qu'ils étaient présentés par le conseil d'administration;

2. Approuvé la gestion du conseil d'administration pour l'exercice 1954, en ont donné décharge au conseil ainsi qu'à la commission de contrôle;

3. Approuvé la répartition proposée du solde actif du compte de profits et pertes de fr. 312.569, soit: dividende 5 1/2% fr. 220.000; reporté à nouveau fr. 38.222 après diverses attributions à la réserve légale (fr. 40.000 pour amortissement sur les travaux en cours et fr. 20.000 au fonds de prévoyance et de secours).

En 1954, le produit net de l'exploitation a été de fr. 378.375. Les frais généraux se sont élevés à fr. 72.445 contre fr. 91.000 en 1953. Les immeubles, le mobilier et les provisions qui sont assurés contre l'incendie fr. 8 millions 441.283, figurent au bilan pour fr. 4.560.000. R.-M. C.

TOTENTAFEL

Werner Locher †

Herr Werner Locher stammte aus einer alten traditionellen Gastwirtsfamilie, welche während 300 Jahren einen Landgasthof führte und auf 6 Generationen weitergab. Nach einer gründlichen Berufsausbildung in der Schweiz führte ihn sein Weg zeitgemäss ins Ausland, wo er seine Kenntnisse in führenden Häusern Ägyptens, Englands, Frankreichs und Italiens komplettierte. Von seinem Posten als Empfangschef im Salinenhotel Rheinfelden wurde Herr Locher 1919 als Direktor des Hotels Union, Luzern, berufen. Dort fand er an der Seite seiner berufstätigen Gattin seine Lebensaufgabe. Während 34 Jahren seines Wirkens brachte er dieses Unternehmen zu internationalem Ruf und Ansehen. Als Delegierter des Luzerner Hoteliervereins und Mitglied der Berufsprüfungskommission stellte er sich seinen Berufsverbänden und der Öffentlichkeit zur Verfügung. Neben dem Beruf galt seine Interessen seiner Familie. Seine Frau und fünf Söhne fanden in ihm eine treue Stütze und einen lieben Vater. 1953 zog sich Herr Locher als Direktor des Hotels Union zurück, um sich von der aufreibenden Tätigkeit seines Berufes zu erholen. Von nimmermüdem Pflichtbewusstsein getrieben, übernahm er jedoch schon nach kurzer Zeit das elterliche Geschäft Hotel Bären, Obereggen, um es fachgemäss instandzustellen und weiter zu erhalten. Es sollte ihm nicht vergönnt sein, die Früchte dieser seiner letzten Bemühungen zu kosten. Eine Herzlähmung hat ihn aus seinem Familien- und grossen Freundes- und Bekanntenkreis herausgerissen. Allen, die Herrn Locher kannten, wird sein Andenken als gründlicher Mensch und senkrechter Bürger in bester Erinnerung bleiben.

Der Verstorbene hätte an der diesjährigen Delegiertenversammlung in Zürich die Veteranenurkunde des SHV. erhalten. E. H.

**Wilhelm Geelhaar †
Tappichhändler in Bern**

Im hohen Alter von 79 Jahren starb in seinem Heim zu Bern der Seniorchef des weit über unsere Grenzen hinaus bekannten Teppichhauses W. Geelhaar AG. Er war eine Persönlichkeit, die in unsern Hotelierkreisen seiner sauberen, geraden Gesinnung wegen überall geschätzt und verehrt wurde.

Wilhelm Geelhaar, dessen Vorfahren schon in Bern ansässig waren, vereinigte in sich alle Tugenden, die den guten Kaufmann auszeichnen: Gutfundiertes Wissen und absolute Ehrlichkeit, sich und seinen Mitmenschen gegenüber. Unermüdet war sein Arbeitseifer. Den Weiblich für alle geschäftlichen Dinge habe er sich in jungen Jahren in führenden Firmen des In- und Auslandes. Seinen Kunden war er ein treuer und ein guter Berater. Was er empfahl, zu dem konnte er jederzeit stehen. Sein Ja war ein Ja, sein Nein ein Nein. Kein Wunder, dass sein Wort auch in Kreisen des Teppichhandels etwas galt. Seinen Mitarbeitern mochte er dann und wann als strenger Chef erscheinen. Wo es aber galt, helfend einzugreifen, da lernten auch sie sein wahres Wesen kennen.

Mit seinen Angehörigen trauern ein grosser Bekannter und Freundeskreis und alle seine ehemaligen Mitarbeiter. Unser Beileid gilt vor allem seiner Frau, seinen Kindern und nicht zuletzt seiner Firma, welcher er unermüdet gedient und die er aus kleinen Anfängen zur heutigen Blüte gebracht hat. Ein bewährter Kämpfer ist abgetreten, die jüngere Generation übernimmt das Ruder und damit die Verantwortung für die weitem Gesckice dieses Hauses. Wir wissen, es liegt in guten Händen.

Les touristes anglais viendront en masse cet été en Suisse

Le correspondant en Suisse du journal londonien «Daily Mail» a publié un article plein d'humour dans lequel il donne toute une série de bons conseils à tous ceux qui se proposent de passer les vacances d'été en Suisse. Il indique qu'on s'attend en Suisse, pays de séjour traditionnel des touristes britanniques et qui a été, en quelque sorte, découvert par eux, à l'arrivée de 1.500.000 touristes étrangers, dont une bonne partie d'Anglais.

Conseils d'un Anglais aux Anglais

Le montant de 100 livres sterling accordé au touriste anglais par le chancelier de l'Echiquier pourra lui permettre de faire un séjour de deux semaines dans un hôtel de montagne ou au bord d'un lac. «Pourquoi, écrit le correspondant, chacun irait-il dans les lieux de villégiature les plus connus de Suisse alors qu'il existe pourtant des centaines d'autres hôtels plus petits? Même les plus petites pensions sont d'une propreté méticuleuse.»

AVIS

Réouverture après liquidation

Nous avons annoncé récemment ici-même la fermeture de l'agence de voyages Anspach à Bruxelles qui a fait perdre de l'argent à quelques hôteliers imprudents. Or, nous annonçons de Bruxelles que l'ancien tenancier de l'agence de voyages Anspach, un certain M. Brodheim, a ouvert le 15 mai une nouvelle agence au nom de sa femme M^{me} Y. Collaert. Il a nom «Tourisme Européen», et est domicilié 36, avenue Pirmez, Bruxelles.

Vorsicht - Verwechslungsgefahr!

Von Mitgliederseite wird uns gemeldet, dass ein Guide international des Hôtels 1955 aus Bruxelles gegen Nachnahme von Fr. 35.- an Hoteliers gesandt werde, obwohl weder dieser Führer bestellt wurde noch darin Inserate aufgegeben worden sind. Der Führer aus Bruxelles trägt den gleichen Namen wie der von der Association Internationale de l'Hôtellerie, Paris, herausgegebene internationale Hotelführer, der die ihm als Einzelmitglieder angehörenden Hôtels enthält. Es besteht somit die grosse Gefahr, dass zufolge einer Verwechslung mit dem offiziellen internationalen Hotelführer das unerbetene Druckerzeugnis aus Bruxelles eingelöst wird. Mitglieder, die im Original Führer, der eventuell auch unter dem Namen «Guide Européen des Hôtels» segelt, weder inscriert noch ein Exemplar desselben bestellt haben, mögen daher auf der Hut sein und unter keinen Umständen etwas bezahlen, was nicht vertraglich vereinbart wurde.

L'auteur de l'article recommande à ses lecteurs de réserver bien à l'avance leur chambre et, si possible, de conclure des arrangements de pension. Buvez de la bière suisse et des vins suisses; ils sont bons et d'un prix raisonnable, alors que les autres peuvent être plus chers. Prenez vos billets, si possible, en Angleterre, cela vous permettra d'utiliser en plein, en Suisse, vos 100 livres sterling. La Suisse offre dans la plupart des moyens et petits hôtels la contre-valeur la plus avantageuse pour votre argent. Presque partout on parle l'anglais, même sur les sommets des montagnes, cepen-

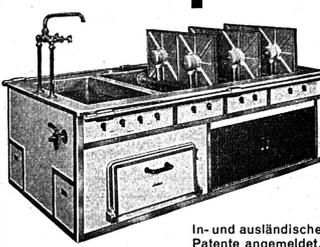
Speziell für das Gastgewerbe organisiert unser moderner Betrieb eine Aktion für stark verbilligte Anfertigung von Napensagen für Hôtels, Pensionen und Gaststätten. Vorzugspreis: Namstag und Illustration nach von Ihnen gelieferten Photos (auch Innenaufnahmen). Bezeichnung inkl. Klischee-Erstellung Fr. 75.-. Benützen Sie diese einmalige Gelegenheit. Wir erstellen Ihnen auch gerne und unverbindlich Entwürfe für Konsumationskarten, Hotelzetteln und Prospekte.

KJ-REKLAME GOSSAU SG
Postfach Telephone (071) 8 57 73

Werbewoche

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

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



In- und ausländische Patente angemeldet.

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

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

Avro dry tumbler
Der meistverkaufte, vollautomatische Schweizer Tumbler

zur raschen, mühelosen, unschädlichen Wäschetrocknung



Unverbindliche Projektaufnahme

Grössen für jeden Wäscheanfall

Albert von Rotz, Ing.
Basel 12
Friedensgasse 64
Tel. (061) 22 16 44 (3 Linien)

3fach

ist die Wirkung von **SUPER-BLENDIN:**

1. Es entfährt das Wasser
2. Es macht die Wäsche schillernd, diese bleibt weich, pfiffig, saugfähig und erhält angenehmen frischen Duft
3. Es macht die Wäsche strahlend weiss und erhält die Farben frisch und klar dank dem optischen Weissmittel

Für Waschmaschinen und Automaten verwendbar

Super Blendin
J. KOLB SEIFENFABRIK ZÜRICH

Gesucht Köchin

in neuzeitlich eingerichtete elektrische Küche. Offerten mit Zeugnisabschriften und Saläransprüchen an Direktion Hotel Rigi-Kulm, Rigi-Kulm.

Gesucht tüchtiger Küchenchef

Nur erste Kraft, guter Restaurateur, extrenemskundig. (Kleine Brigade.)

1 oder 2 Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre U 83868 Q an Publicitas AG, Basel.

GESUCHT Saucier

mit Eintritt auf 1. Juni, in Jahresstelle

Gut bezahlter Dauerposten, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind zu richten an Direktion Hotel Freienhof, Thun.

Günstig zu verkaufen restaurant

A vendre ou à louer un magnifique ou magasin à Crans-Sierre.

Ecrire sous chiffre P 6908 S à Publicitas, Sion.

Inserieren bringt Gewinn

Serais acheteur: **hôtel meublé**

au Tessin, région Locarno, paiement comptant. Offres sous chiffre J 9639 X à Publicitas, Genève.

Gutes Hotel in Zürich sucht

Saaltochter

Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst (Lohngarantie). Englisch und Französisch erforderlich. Offerten unter Chiffre H. Z. 2649 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pour le 15 juin, on cherche pour Villars sur Ollon

gouvernante femme de chambre garçon de maison garçons de salle garçon ou fille d'office chef de cuisine

S'adresser à R. Corthéy, Martigny 18, Lausanne.

Anzeige

Infolge der «Auffahrt» wird ein Teil dieser Ausgabe erst Freitag früh zur Post gelangen. Wir bitten unsere Leserschaft um gefl. Kenntnisnahme.

Avis

En raison de la fête de l'Ascension, une partie de l'édition ne sera expédiée que le vendredi matin. Nous prions nos lecteurs et annonceurs de bien vouloir en prendre note.

dant il ne faut pas vous vexer si on vous interpelle Sir Smith ou Lady Brown, alors que vous n'êtes que Mr. Smith ou Mrs. Brown.

Prudence en montage

Pour conclure, le correspondant du «Daily Mail» donne un avertissement à ceux qui se proposent de faire des excursions en montagne: «Les changements de temps en montagne sont très brusques et les montagnes peuvent être aussi trompeuses qu'elles sont fascinantes. Celui qui se rend en montagne en excursion doit toujours avertir le portier de l'hôtel où il est descendu, afin qu'en cas de nécessité, une équipe de secours puisse être immédiatement mise sur pied.»

Le correspondant ajoute que les agences de voyages et les services de transports enregistrent des demandes de renseignements pour les vacances d'été en Suisse comme jamais depuis la fin de la guerre. La compagnie de navigation aérienne qui organise un service de transport pour automobiles au-dessus de la Manche, signale que ce service est pour ainsi dire complet pour les mois classiques des vacances de juillet et d'août. Une deuxième société de ce genre vient d'être fondée; elle aussi a déjà enregistré un grand nombre d'inscriptions. On s'attend donc, pour cet été, à une invasion en masse de touristes anglais vers la Suisse.

Le prix de l'essence augmente de 1 centime par litre

Les importateurs affiliés à l'Union suisse de la benzine ont décidé d'augmenter d'un centime par litre le prix de l'essence et du supercarburant, à la suite du renchérissement des frais d'importation, intervenu depuis quelque temps, et de l'augmentation des frais occasionnés par les réserves obligatoires, dues à une disposition prise par le délégué à la défense économique, disposition entrée en vigueur le 1^{er} mai.

Dans toute la Suisse (à l'exception du Tessin où les prix ne seront pas modifiés), le prix de vente de l'essence normale et du supercarburant ont donc été majorés d'un centime par litre.

Il s'agit d'une augmentation qui, pour l'instant, ne frappe que les distributeurs ravitaillés par des compagnies affiliées à l'Union suisse de la benzine. Le prix de l'essence Migrol n'a par contre pas bougé jusqu'à nouvel avis.

Quelles sont les raisons qui sont à l'origine de cette hausse de l'essence? On nous parle du financement du

fonds constitué par la construction de réservoirs spéciaux destinés au stockage et aussi de l'augmentation des frais d'importation pour lesquels les importateurs devraient avoir une compensation. On a été heureux d'apprendre qu'il ne s'agit pas d'une hausse due à une augmentation directe de taxes, ou à un impôt supplémentaire prélevé par la Confédération mais qu'elle était due à la situation du marché.

Les variations du prix de l'essence ont une grande importance pour le tourisme surtout au seuil de la saison d'été et, si nous nous en souvenons des baisses survenues l'année dernière, nous ne cachons pas que cette réaction des importateurs nous cause quelques inquiétudes. Il serait regrettable que l'on fasse maintenant marche arrière. La seule consolation que nous ayons est que l'essence reste malgré tout meilleur marché en Suisse que dans les autres pays, même dans ceux qui pratiquent un certain «dumping» en dérivant des bons d'essence aux touristes.

ZAHLUNGSVERKEHR

Schweiz

Auszahlungsgebühren und Inkassokommission bei der Einlösung von Reisechecks durch Hotels und Pensionen (Weisungen der Schweizerischen Verrechnungstelle).

Wie wir feststellen, sind mit Bezug auf die Minimalbeträge der Auszahlungsgebühren und der Inkassokommissionen Missverständnisse erwachsen, weshalb wir zu folgender Verdeutlichung Veranlassung nehmen:

1. *Minima* bestehen für die Auszahlungsgebühr wie auch für die Inkassokommission.
2. Bei der *Auszahlungsgebühr* bezieht sich das Minimum auf die 1/6%, die zugunsten der ermächtigten Bank zu entrichten sind. Es beträgt 50 Rp. bei Auszahlungen bis zu 50 Fr. und 1 Fr. bei Auszahlungen über 50 Fr.
3. Die von den Banken und andern Einlösestellen allenfalls erhobene *Inkassokommission* ist behördlich nicht fixiert, jedoch einheitlich auf 1/4% pro Auszahlung angesetzt, im Minimum aber auf 1 Fr. pro Auszahlung bzw. 50 Rp. bei Auszahlungen bis und mit 75 Fr. SFV.

VERMISCHTES

Vor dem Baubeginn der Diavolezza-Bahn

Nachdem die Finanzierung des Baues der Luftseilbahn Diavolezza restlos durchgeführt werden konnte, hat der Verwaltungsrat das auf den 1. Mai 1955 lautende Baugesuch an das Eidg. Amt für Verkehr eingereicht. Damit dürfte im Verlaufe des Monats Mai der erste Spatenstich erfolgen. Die Erschliessung der 2973 Meter ü. M. gelegenen Diavolezza wird nach einer Bauzeit von anderthalb Jahren ermöglicht. Die Erschliessung dieses Aussicht- und Ausgangspunktes mitten im eisigen Berninagebiet ist nicht nur für den Tourismus und den Skisport der Oberengadiner im allgemeinen und von Pontresina im besonderen sehr wertvoll und wünschenswert, sondern sie wird auch zusätzliche Arbeitsmöglichkeiten ins Engadin bringen.

Pontresina erstellt einen modernen Campingplatz

Pontresina ist gewillt, in Zukunft auch der Campingbewegung, dieser neuen Strömung in der Ferienverbringung, volle Aufmerksamkeit zu schenken. In der letzten Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins wurde der Beschluss gefasst, noch dieses Frühjahr in einer prächtigen und aussichtsreichen Waldschneise gegen Morteratsch einen Zeltplatz zu errichten. Der projektierte Platz hat eine Grösse von rund 400 a und ist von der Palstrasse aus mit Cars und Privatautos leicht erreichbar. Man ist bemüht, das Kampieren in geordnete Bahnen zu lenken und hat, für Frauen und Männer getrennt, Aborte mit Wasserspülung und grosszügige Waschanlagen sowie einen Kiosk vorgesehen.

Pontresina erfreute sich guter Winterfrequenzen

Pontresina verzeichnet gegenüber letztem Jahr eine Frequenzzunahme von rund 18 000 Logiernächten. Am Logiernächtstotal sind die Deutschen mit 42,5%, die Schweizer mit 21,0%, die Engländer mit 9,0% und die Belgier mit 5,6% beteiligt. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug 10,3 Tage.

Trolleybus Vevey-Montreux-Villeneuve

Im Jahre 1888 wurde auf der Strecke Vevey-Willon das erste elektrische Tram Europas eingeweiht, und 1913 wurden die zweistöckigen Wagen «à l'impériale», die seit 1902 bis Villeneuve führen, durch die jetzt noch benützten ersetzt. Lärmend durchtraten sie im «Salom» die Strasse und bilden ein lästiges und gefährliches Verkehrshindernis für die unzähligen Autos, die diese Strecke benützen. Es ist deshalb sehr zu begrüssen, dass die alten Trams nun bald durch elegante Trolleybusse ersetzt werden. 18 Wagen wurden bereits bestellt, von denen jeder 140 000 Franken kostet. Was fehlt, ist die Bewilligung von «Lausanne» und «Bern», doch rechnet man mit der Eröffnung der Trolleybusstrecke Villeneuve-Montreux in 15 Monaten und der Strecke Montreux-Vevey Anfangs Winter 1956. r.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Eine Aufmerksamkeit für Ihre Gäste!

In der Schweizer Hotellerie ist es Tradition, die Gäste auf das liebenswürdigste zu empfangen und ihre Ankunft durch kleine Aufmerksamkeiten auszuzeichnen. Manche Hotels offerieren Blumen oder Früchte, die der Gast bei der Ankunft auf seinem Zimmer findet. Eine andere Möglichkeit, einem neuen Besucher oder treuen Kunden seine Sympathie zu bekunden, wäre, den Raum des Neugekommenen sofort nach dem Ausfüllen der Papiere mit dem Wappen seines Vaterlandes zu schmücken. Diese Fahne steckt in einem Sockel, damit der Kunde keine Lust verspürt, sie fortzutragen. Wird das Fähnchen an der Wand befestigt, so verwandelt es den anonymen Raum sogleich in einen Teil seines Heimatlandes, und der Gast fühlt sich sofort zu Hause. Diese Fahnen und Fähnchen helfen auch das Haus anlässlich von Nationalfeiern elegant zu dekorieren.



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern mache ich hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Gottlieb Bosshard

Hotel-Kurhaus Rietbach (St. Gallen)

am 12. Mai nach langer, schwerer Krankheit in seinem 71. Lebensjahr gestorben ist.

Am 11. Mai starb im Alter von 64 Jahren an einer Herzlähmung

Herr

Werner Locher

Hotel Bären, Obereggen

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

Namens des Zentralvorstandes

des Zentralpräsidenten

Dr. Franz Seiler

Die Firma François Trisconi in Vionnaz (Wallis) liefert zu bescheidenen Preisen solche Fahnen, die – einzeln eingesteckt oder wirkungsvoll gruppiert in Holzsockel gesteckt – äusserst attraktiv sind. Sie offeriert auch Reklame-Fähnchen, die man den Automobilen ansteckt und die eine ausgezeichnete fahrende Propaganda darstellen. (Siehe Inserat.)

Hotel gesucht

Von einer Schule wird für nächsten Winter einfaches Hotel mit voller Pension ab 26. Dezember für 14 Tage in schneesicherer Gegend gesucht. Bei den Pensionären handelt es sich um Schüler, die an einem Skikurs teilnehmen. Meldungen nimmt das Zentralbüro SHV., Basel, entgegen.

SAISONERÖFFNUNGEN

Grindelwald: Parkhotel Schoenegg eröffnet.
Hotel Adler, 18. Mai.
Bad Tarasp: Grand Hotel und Kurhaus Bad Tarasp, 20. Mai.

HOTELIERS!
Wollen Sie Ihren Gästen eine Freude bereiten, dann schmücken Sie am Tage ihrer Ankunft das Zimmer mit einem Fähnchen in den entsprechenden Landesfarben.

Meine Baumwollfächchen, dreieckig 27x14 cm oder 21x14 cm, eignen sich hiezu ausgezeichnet.

Meine Holzsockel, auf welchen man 1 bis 8 Fähnchen einstecken kann, werden Ihnen die Dekoration Ihrer Räume erleichtern. Ich kann Ihnen jede beliebige Quantität aller Fähnchen und aller Nationen liefern.

Senden Sie mir einen Prospekt Ihres Hotels oder eine Postkarte. Sie werden in einigen Wochen gratis und ohne Verpflichtung Ihrerseits eine mehrfarbige Zeichnung erhalten, die Ihr Hotel genau darstellt. Format des «Fanions» 27 x 14 cm. Werde Ihnen auch unsere vorteilhafte Preisliste sowie

Fanions-Muster

aus farbiger Seide oder aus Baumwolle unterbreiten. Diese Fanions placiert man im Moment der Abfahrt an die Autos der Gäste, wodurch Ihr Hotel auch im Ausland Tausenden von Personen bekanntgemacht wird.

Firma François Trisconi
Fahnen und Fanions
VIONNAZ (Wallis) Tel. (025) 34242

Strebels Muth AG

Gegründet 1900

ENGROSHAUS DER TABAKBRANCHE
Tel. (041) 21110 LUZERN Morgartenstrasse 9

Vertragslieferant der HOWEG

Geschirr abwaschen

leicht gemacht
mit dem entfettenden Reinigungspulver

Sap

Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 6011

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

Junge Tochter, mit allgem. Büropraxis, deutsch, englisch und französisch sprechend, sucht Stelle als

Sekretärin-Praktikantin

(Anfängerin) in gutes, seriöses Hotel. Offerten unter Chiffre S P 2634 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, strebsamer Bäcker-Konditor, 21jähr., Deutscher, sucht Saisonstelle als

Commis-Pâtissier

Eintritt Mitte Juni oder nach Übereinkunft. Angebote an Hermann Burkhardt, Confeiserie-Tea-Room Stampfli, Bahnhofstrasse 42, Biel.

Verbrauchte Nerven - Kraft?

Leicht aufgeregt und schlechter Schlaf? Erneuern Sie Ihre Gesundheit mit nervenstärkender Spezial-Nerven-Nahrung «Neo-Fortis». Sie enthält das für die Gesundheit notwendige Lecithin, Calcium, Magnesium usw. Familienpackung Fr. 14.55, erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogerien.

Neo-Fortis Nerven-Nahrung
Kleine Kur Fr. 5.20

Tumbler

(Trockenmaschine), Stundenleistung 40-50 kg, grabbelbet, neu, ungebraucht. Ankauf Fr. 8200.-, bei sofortiger Wegnahme Fr. 3800.-. Restaurant Gutenberg, St. Gallen. Tel. (071) 249468.

Für **Nierstücke Schweinscarrées** wenden Sie sich bitte an Metzgerei Müller, Brugg. Tel. (086) 41222.

Selbständiger **Pâtissier** sucht Stelle auf 1. Juni als **Commis-Pâtissier**

Jahresstelle bevorzugt. Es wollen sich nur gute Betriebe melden. Offerten mit Lohnangabe sind zu richten an Werner Imhaaj, Mittellander, Sch., Geb. Flis. Kp. IV/88, Feldpost.

KÜCHENCHEF Anf. 30, mit wirkl. unt. Kenntn. u. Fähigk., gewöhnt einer sojng. Küche vorzuz., 1893-94 in Schweiz. Häusern tätig gew., zurzeit als Chef in führ. Hause bel. deutsch. Kurort tätig, sucht Engagement in gutem Schweizer Haus, wo auf abs. 1. Kraft/Wert gel. wird (jahres- oder Zweijahresstelle). Off. mit Salikrang, unt. Chiffre K F 2648 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter mit Hotelfachschulbildung, deutsch, franz. und etwas englisch sprechend, sucht Stelle als

Praktikantin

in gutes Hotel oder Pension. Tessin oder Luzerner Gegend bevorzugt. Offerten unter Chiffre T P 2672 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Bevorzugt
den neuen milden Typ

MARTINAZZI-Bitter
und den erstklassigen
Tiner Vermouth-Wein
MARTINAZZI Gran Classico
sowie
Luginbühl's
Seeländer Pflümlwasser

LUGINBÜHL-BÖGLI & SÖHNE
AARBERG (Bern)

Engländerin, franz. sprechend, sucht Jahresstelle als

Saaltochter

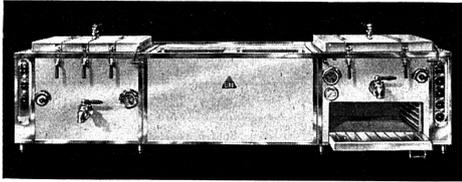
Offerten unter Chiffre E S 2620 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BeKANNTSCHAFT

mit lieber, fachtüchtiger Tochter bis 30 Jahre alt, die Freude an der gemeinsamen Führung eines wirklich gefreuten Betriebes hätte. Etwas Kapital zum weiteren Ausbau des Geschäftes erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Vertrauensvolle Zuschriften unter Chiffre B K 2659 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Frisch pasteurisierte Rahmkäse

PETIT-SUISSE UND CARRÉ
GERVAIS
Zwei Brüder - doch keine Zwillinge



Die Grossküchen-Kochanlagen ELRO haben sich seit Jahren bewährt und sind universell verwendbar!

Sie arbeiten automatisch, sind betriebssicher, einfach zu bedienen und können elektrisch, mit Dampf oder Heisswasser beheizt werden. **ELRO-Kochanlagen machen sich selbst bezahlt!** Einzel-, Doppel- oder Gruppenanlagen. Erhältlich von 60 bis 2500 Liter Inhalt. - Fabrik-Garantie. In- und Ausland-Patente

Alleinfabrikant und Verkauf

Robert Mauch, ELRO-Werk, Bremgarten

Telephon (057) 71777

(Aargau)

Hotel-Direktor

sucht entsprechende, selbständige Position in gröss., ausbaufähigem Luxus-, Erst- od. interessantem Zweitklasshaus. Allerbeste Verbindungen und Beziehungen vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Referenzen zu Diensten. Gefl. Offerten unter Chiffre H D 2670 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Absolut zuverlässige, sprachkundige Tochter sucht Stelle in

Saalservice

in Fremdenkurort. Offerten unter Chiffre T O 2668 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerin

30jährig, intelligent und gut präsentierend, welche im In- und Ausland grössere Hotel- und Restaurant-Betriebe geleitet hat,

sucht Lebensgefährten

Zuschriften mit Bild unter Diskretion an Postfach Steffisburg-Station Nr. 4.

Chef de réception

fachgewandt, sprachkundig, Schweizer mit Fähigkeitssausweis, sucht Stelle als

Stütze des Patrons oder Gérant

Lückenlose Zeugnisse und beste Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre C R 2633 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteliärsfamilie

(Sohn erstkl. Koch, Tochter Sekretärin)

Gerance evtl. Pacht

eines mittelgrossen Betriebes. 2-3-Saisongeschäft oder Jahresgeschäft. Offerten unter Chiffre H F 2640 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kondukteur-Hallenportier

mit Engländerzeugnis sucht Engagement. Offerten unter Chiffre 2169 an Mosse-Annoncen, Basel 1.

GESUCHT zu sofortigem Eintritt

**Aide-Concierge-Telephonist
Chasseur
Serviertochter in Secrestaurant
Zimmermädchen**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo richte man an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Bürgenstock.

On cherche
débutante

barmaid

présentant bien. Faire offres avec photo sous chiffre B M 2636 à l'Hotel-Revue, Sâle 2.

Gesucht arbeitsames

Zimmermädchen

Seriöse Referenzen. Schöner Lohn, geregelte Freizeit, Kost und Logis, für Kollektivhaushalt. Antworten unter Chiffre C 8836 X an Publicitas Genf.

Gesucht

nach Übereinkunft

**Etagen-Lingeriegouvernante
Serviertochter für Stadrestaurant
Serviertochter für Bar und Grill-Room
Etagenportier
Zimmermädchen**

Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien erbeten an Direktion Hotel Recht, St. Gallen.

GESUCHT

per sofort in Hotel mit 90 Betten

**Kaffeeköchin
Etagenportier
Saaltöchter**

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre B O 2685 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle selbständige

**Köchin
Küchenmädchen
Haus- und Zimmermädchen
Hausbursche**

Eintritt sofort. Sich melden: Hotel Linde, Baden.

GESUCHT

tüchtige

Buffetdame-Gouvernante

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Chiffresanprüchen an Bahnhofbuffet Solothurn HB., Postfach 899.

Gesucht per sofort

**Commis de cuisine
evtl. Köchin
Chasseur-Bouleur
Küchenbursche**

Offerten an Jean Stilli, Dir. Kursaal, Baden.

GESUCHT

in Jahresstelle

Gouvernante-Stütze des Patrons

in frauenlosen Hotelbetrieb. Sich melden mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G S 2673 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel mit 90prozentiger Bettenbesetzung sucht per sofort tüchtiges, sprachkundiges

**Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Anfangsserviertochter**

Offerten an Hotel Vögelinsgg, Speicher (A.-Rh.).

Gesucht

von Hotel am Genfersee

**Saal-Restaurations-Tochter
Zimmermädchen**

bewandert und möglichst französisch sprechend. Saison Juni bis November. Offerten an Hotel du Mont Blanc, Morges.

Gesucht

**Küchenchef-Alleinkoch
Saaltöchter**

Offerten an Hotel Central, Interlaken.

Gesucht

per sofort tüchtige

Serviertochter

in gutbezahlte Jahresstelle. Hotel Krone, Gliswil.

SCHÖN WALD

HOTEL



PORZELLAN

PORZELLANFABRIK SCHÖN WALD · SCHÖN WALD / OFR

Bezugsquellen-Nachweis
KERAGRA GmbH., ZÜRICH 1
Talstrasse 11 - Telephon (051) 23 91 34

PRAKTISCH UND FORMSCHÖN

Gesucht per sofort:

**Köchin
Buffetdame
Serviertochter
Hausbursche**

F. Pflus, Restaurant Affenkastel, Aarau.

Gesucht zuverlässiger, geschickter

Mann

mit besten Referenzen, der in allen in einem Kollektiv-Haushalt vorkommenden Arbeiten (wie auch Reparaturen usw.) bewandert ist. Guter Lohn, regelmäßige Freizeit, Kost und Logis im Hause. Offerten unter Chiffre D 8837 X an Publicitas Genf.

Gesucht

per sofort sehr tüchtiger

Chef de garde

(Koch) in gutbezahlte Jahresstelle. Ferner

Servierpersonal

Offerten an Restaurant Mövenpick, Bern.

Wir suchen

Küchenchef

in vegetarisches Restaurant (wird eingearbeitet) neben Köchin und Konditor. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B. 8533 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

GESUCHT NACH ST. MORITZ
für Saison Juni bis September

**junger Anfangs-Concierge
Zimmermädchen
junger Portier-Concierge
Buffetöchter
evtl. Anfangsbuffetöchter
Dancing-Kellner**

Gute Entlohnung.

ALLEINKOCH
nur beste Kraft

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Rosatsch-Hotel-Excelsior, St. Moritz.

Gesucht

für die Sommersaison Juni-September

**Hallenchef-Barman
Bureau-Praktikant(in)
Commis de cuisine
Casserolier
Hilfzimmermädchen**

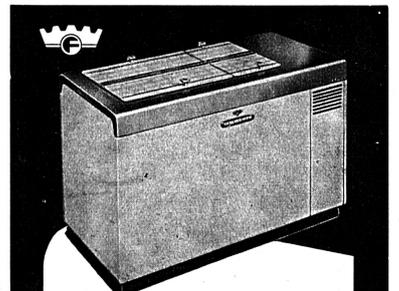
Offerten erbeten an Hotel Belvédère, St. Moritz.

Gesucht

für Erstklasshaus im Tessin:

**Commis de rang
Servicepraktikant
Küchenmädchen
Büropraktikant(in)**
(Juli bis September)

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Dir. P. H. Gantenbein, Grandhotel au Lac, Brissago (Tessin).



GEFRIER-TRUHEN

von 90 Liter (auf Rollen) bis 510 Liter Inhalt mit dem millionenmal bewährten SPARWATT-Rotationskompressor (Exklusivität) ausgerüstet

5 JAHRE GARANTIE

Frigidaire
FABRIKAT DER GENERAL MOTORS

Vertretungen in Basel, Bellinzona, Bern, Cologny/Na, Genf, Kesswil, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Sitten, Zolingen und Zürich (siehe Telefon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE)

Stellen-Anzeiger Nr. 20
Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants

Gesucht für Sommeraison, Anfang Juni bis Ende September: Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Hilfskitchen, neben Chefkoch (einst. Praktikantin). Offerten mit Zeugnis-schriften und Photo an Eden Sporthotel, Davos-Platz. (1849)
 Gesucht per sofort: Chefkitchen, gewandt und sauber, für Sommer- und Winteraison in Berghofel. Offerten mit Zeug-niskopien und Lohnangeben unter Chiffre 1858
 Gesucht für die Sommeraison: Allein- oder Zimmermädchen, Restaurationschef, sprachkundig, jüngere, Hilfskitchen, Hausbursche-Gärtner. Offerten an Postfach 16797, Allschmiedstr. (1856)
 Gesucht in Jahresgeschäft: Zimmermädchen, Saaltochter, evtl. Anfängerin, Köchin oder Koch neben Chef, Buffettochter und Serviertochter. Offerten an Posthof Rüschli, Gstaad. (1831)
 Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtige Restau-rationtochter (für à-la-carte-Service), wenn möglich tran-chen- und Bankerikundig, in gepflegtem Betrieb. Sehr guter Verdienst. Dasselbst Offiziellmädchen, evtl. Praktikantin, Praktikantin und Photo an Landgasthof, Riehen bei Basel (Hotel-Restaurant), Tel. (061) 96893. (1849)
 Gesucht auf 1. Juni: Chef de rang für Restaurant français. Offe- ren mit Bild und Zeugnis-kopien sind zu richten an Hotel Engel, Liestal, Tel. (061) 72707. (1868)

Gesucht auf die Saison: Mädchen neben Chef (Hilfskitchen), Haushaltsmädchen, zur Mithilfe für Küche und Office, Saal- tochter oder Saalpraktikantin, Zimmermädchen. Offerten an Hotel Edelweiss-Schweitzerhof, Adelboden (Bermer Oberland). (1822)
 Gesucht in erstklassiges Stadthotel: jüngere, gewandte, überaus lachende, sehr guter Verdienst. Zimmer mit W. Wasser im Haus, Saaltochter mit Zeugnis-kopien und Photo an Hotel Krone, Solothurn. (1864)
 Gesucht auf 1. evtl. 15. Juni: KaffeeKitchen-Anfängerin, Saal- tochter-Praktikantin. Offerten an St. Gotthard, Bern. Offener Brief.
 Gesucht: tüchtige Köchin oder Koch in kleinen Hotel, Restaurationsbetrieb. Pension Seeblick, Kehrsiten-Bürglen- städtchen. (1872)
 Gesucht: sprachkundiger, tüchtiger Alleinportier-Con- ducteur in mittelgroßes Hotel am Vierwaldstättersee. Zeugnis- kopien und Photo unter Chiffre 1865
 Gesucht: Oberaaltochter, 3 Sprachen, in gute Jahresstelle, sowie Saaltochter, Offerten mit Zeugnis-kopien und Photo an Hotel Central et de Paris, La Chaux-de-Fonds. (1866)
 Gouvernante-Anfängerin oder Hilfgouvernante gesucht. Jahresstelle, Parkstr. an Davos-Platz. (1862)
 Hausbursche-Portier, deutsch und französisch sprechend, evtl. 1. Juni gesucht. Offerten an Hotel Gotthard, Basel. (1863)

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau und Reception

- Höllander, Hotelsekretär-Kassier, junger, in erstklassigem Hotel in Amsterdam, sucht in der Schweiz. Angebote an C. Briët, H. Ronnerstraat 17, Amsterdam-Z (holland). (1859)
- 6172 Commis-Fattisier, Oberkellner, Chef de service, Oberaaltochter, Saaltochter, Stagiaire für Büro, Stagiaire für Küche, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
 - 6178 Portier-Kontrollant, jung, französisch, deutsch, spanisch, port. für Saal und Zimmer, alle französisch sprechend, Of- ficemädchen, Sommer, Hotel 50 Betten, Waadt.
 - 6183 Coming de service, Serviertochter, Etagenportier, Sommer, Hotel 30 Betten, Graubünden.
 - 6186 Entremetteur-Rollsturz, Commis de cuisine, Etagenportier, Casseroier, Chef de parti, französisch, spanisch, portugiesisch, Oberkellner, junger Chasseur, sprachkundig, Journal- führer, sprachkundig, Sommer, mittelgroßes Hotel, Ascona.
 - 6192 Commis de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Glarus.
 - 6193 Junge Köchin neben Chef, Wäscherin, Zimmermädchen, Saaltochter, Sommer, Hotel 20 Betten, Wallis, Graubünden.
 - 6197 Köchin, Officiemädchen, Sommer, Hotel 40 Betten, Graubünden.
 - 6201 Zimmermädchen, Economatgouvernante, 2 Commis de rang, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.
 - 6206 Sekretär(in), Zimmermädchen, Lingère, Sommer, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
 - 6209 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
 - 6210 Fattisier, Sommer, Kurhaus 120 Betten, Graubünden.
 - 6211 Allein- oder Köchin, Angestellte, Economatgouvernante, Hilfsconomatgouvernante, Lüttler, Etagenportier, Demi- Chef, Commis de rang, Saaltochter, Saucier, Entremetteur, Hausburschen, nach Übereinkunft, Angestellter, Commis de cuisine, Lingieriemädchen, Officiemädchen, Officebur- sche, Sommer, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
 - 6227 2 Commis de cuisine, Entremetteur, Praktikantin, St. Moritz.
 - 6232 Sekretär(in)-Journalführer(in), 20 Mai, mittelgroßes Hotel, St. Moritz.
 - 6234 Zimmer- oder köchin, Sommer, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
 - 6236 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Interlaken.
 - 6239 Officegouvernante, Economatgouvernante, 30 Mai, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 - 6241 Allein- oder Köchin, Küchebursche, 2 Saal-Restauranttochter, Kü- chen-Officiemädchen, Sommer, Hotel 40 Betten, Graubünden.
 - 6246 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Wallis.
 - 6248 Haus-Küchenbursche, Mädchen für Saal und Zimmer, Som- mer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 - 6250 Commis de rang oder Saaltochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Luzern.
 - 6256 Saal-Barstocher, Saaltochter, Zimmermädchen, Hilfskitchen, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
 - 6260 Journalführer-Aide de réception, Sekretär(in), Sekretär(in)- Praktikantin, Chef d'étage, Demi-Chef, Chef de partie, Commis de cuisine, Etagenportier, Praktikantin, Gärtner, Lingieriemädchen, Juni, Erstklasshotel, Berner Oberland.
 - 6273 Economatgouvernante, Sommer, Hotel 60 Betten, Wallis.
 - 6274 Chef de feuehalingungsküche, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
 - 6281 Oberkellner oder Oberaaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
 - 6282 Sekretärin-Praktikantin, Commis de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, Sommer, Berghofel 100 Betten, Zentralschweiz.
 - 6286 2 Portiers, 3 Saaltochter oder Keller, 2 Officiemädchen, 2 Küchenburschen, 4 Zimmermädchen, Lingieriegouvernante, ca. 10. Juni, Hotel 100 Betten, Engadin.
 - 6300 Zimmermädchen, Sommer, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
 - 6309 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
 - 6311 Küchenmädchen oder -bursche, Sommer, Hotel 40 Betten, Bernersee.
 - 6313 Chef de hall, Chef de rang, Kondukteur, sprachkundiger, Casseroier, Küchebursche oder -mädchen, Sommer, Erst- klasshotel, Berner Oberland.
 - 6318 Angestellter, Officiemädchen, Lingieriemädchen, Sommer, Hotel 110 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 6330 Küchenbursche oder -mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 20 Betten, Zentralschweiz.
 - 6339 Restaurationskoch, Zimmermädchen, Deutsch, Sommer, Hotel-Restaurant, Zentralschweiz.
 - 6341 Gärtner, Officiemädchen für Office und Economat, Tellerwäscherin, Sommer, Hotel 90 Betten, View.
 - 6344 Oberkellner, Kellner, Lingieriemädchen, Officiemädchen, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
 - 6358 Barkesler, evtl. junger Chef de service, nach Übereinkunft, Kursaal, Berner Oberland.
 - 6359 Journal für Loge und Halle, Anfang Juni, Erstklasshotel, Zürich.
 - 6361 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Lugano.
 - 6362 Allein- oder Köchin, Officiemädchen, nach Anfängerin, Anfang Juni, mittelgroßes Hotel, St. Moritz.
 - 6364 Chasseur, sofort, Hotel 100 Betten, Locarno.
 - 6365 Hausbursche, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 20 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 6369 Chasseur, Tourant, Officegouvernante oder Anfängerin nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lugano.
 - 6372 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
 - 6374 Commis de rang, Commis de cuisine, Pattisier mit Hotel, Grazia, sofort, Hotel, St. Moritz.
 - 6377 Saaltochter, Restauranttochter, 1. Juni, kleines Hotel, B.O. Restauranttochter, service- und sprachkundig, 1. Juni, evtl. früher, kleines Hotel, Zürichsee.
 - 6380 Sekretärin, Praktikantin, Ende Mai, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
 - 6381 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Engadin.
 - 6382 Commis de cuisine, 25. Mai, Hotel 80 Betten, B.O.
 - 6383 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.
 - 6384 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Engadin.
 - 6385 Chef de rang, sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Luzern.
 - 6386 Portier, Deutsch, Franz., Englisch, Hausbursche, Hilfspartier, Oberkellner oder tüchtiger Chef de rang, Sommer, Officiemädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Zermatt.
 - 6390 Saaltochter, Saalpraktikantin, KaffeeKitchen, Etagenportier, Sommer, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
 - 6394 Saaltochter, Praktikantin, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
 - 6397 Serviertochter, Sommer, kleines Hotel, Berner Oberland.
 - 6398 Portier, Entremetteur, Saucier, Sommer, Erstklasshotel, Zermatt.
 - 6402 Etagenportier, Commis de cuisine oder Chef de partie, Praktikantin, evtl. Demi-Chef, Sommer, Hotel 100 Betten, San- Moritz.
 - 6406 Commis de cuisine, Sommer, Hotel 100 Betten, Badolet, Kt. Aargau.
 - 6407 Commis de cuisine, Köchin, Pattisier, Lingère-Stopferin, Restauranttochter, Oberaaltochter, Saaltochter, Telefonis- tinnen-Praktikantin oder Chasseur, Sommer, Hotel 100 Betten, Graubünden.
 - 6418 Etagenportier, Waren-Einkaufskontrolleur, sofort, Erstklas- shotel, Vierwaldstättersee.
 - 6419 Köchin, Köchin, Officiemädchen, Sommer, mittelgroßes Hotel, Zermatt.
 - 6425 Chef de partie, Küchenmädchen, sofort, Bahnhofbuffet, Hotel, Basel.
 - 6428 Commis de cuisine, Saaltochter, Sekretär(in), Sommer, Hotel 20 Betten, Graubünden.
 - 6430 Entremetteur oder Saucier, Lingère-Stopferin, Saaltochter, Portier, Sommer, Hotel 120 Betten, Graubünden.
 - 6534 Portier, Portier-Kondukteur, Sprachtochter, Kondukteur, oder Restaurantkellner, 1. Saaltochter, Commis de cuisine, Sommer, Hotel 60 Betten, Graubünden.
 - 6539 Saaltochter, evtl. Praktikantin, Sommer, Berghofel 70 Betten, Zentralschweiz.
 - 6543 Warenkontrollant, Lingieriegouvernante, Sommer, Erst- klasshotel, Zermatt.

Salle und Restaurant

Buffetdamen, gezeigten Alters, fachkundig und feink, sucht passen- den Posten. Offerten an Hotel Krone, Solothurn.
 Kellner, gut präsentierender, sprachkundiger, suchte Stelle. Offerten unter Chiffre 149
 Oberkellner (Schweizer), tüchtiger, sprachkundiger, mit lang- jähriger Auslandspraxis, sucht Saison-, evtl. Jahres- stelle. Offener Brief.
 Chiffre 163

Cuisine und Office

Casseroier, allezuverlässig und arbeitsam, sucht Stelle auf 1. Juni für längere Zeit in absolut ruhigen Betrieb. Offerten mit Lohnangaben und Bedingungen unter Chiffre 155
 Chefkitchen, entretemts- und etwas diätkundig, sehr zuverlässig, in Mitabteilung, sucht Stelle in mittelgroßes Hotel, Zentralschweiz bevorzugt. Offerten mit Lohnangeben unter Chiffre 160
 Commis de cuisine sucht Stelle. Offerten mit Lohnangeben an M. Z. postlagernd, Lugano-Paradiso. (1826)
 Küchenchef, sparsam, tüchtig, feinsinnig und solid, sucht gute Jahresstelle bevorzugt. Offerten an Alfred de Stefani, Rheintstraße 118, Basel. (161)
 Küchenchef, ges. Alters, mit langer Auslandspraxis, sucht Sal- tonstelle in mittlerem oder als Allein- oder Köchin oder Kell- ners. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 154
 Küchenchef sucht Stelle als Allein- oder Köchin in kleinere Brigade, Eintritt sofort. Offerten an K. R., postlagernd, Schaff- hausen. (053) 2789.
 Sauter, 29jährig, Sidiölter, 5 Jahre Praxis in der Schweiz, sucht auf 1. Juni Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 158

Etage und Lingerie

Ahlingere-Stopferin sucht geeigneten Posten in kleinerem Betrieb, Berner Oberland, hauptsächlich Interlaken bevo- zugt. Offerten unter Chiffre 157
 Zimmermädchen, tüchtig, gesetzten Alters, sucht Stelle in guten Hotel. Offerten unter Chiffre 164
 Offener Brief

Loge, Lift und Omnibus

Schweizer, 40 Jahre alt, deutsch, franz., englisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Saison-, evtl. Jahresstelle in gutem Haus. Portier-Condukteur, evtl. auch als Concierge oder Nachtportier. Eintritt nach Übereinkunft. Vom 16. bis 29. Mai im Mliardienst. Offerten unter Chiffre 162

Divers

Schweizer, 30 Jahre alt, vom Hotelfach, jetzt in Jahresstelle tätig, sucht neuen Posten als Warenkontrollgehülfe oder Econo- mal-Hilfe, Telefonist, Deutsch, Französisch, Kenntnisse in English, Barockdeutsch, Russisch, Spanisch, portugiesisch, exakter, treuer Mitarbeiter mit guten Umgangsformen sowie Zusätzen. Angebote mit Lohnangebe bitte unter Chiffre 139
 Vertrauensperson, im Hotelfach erfahren und zuverlässig, sprachkundig, ges. Alters, sucht passenden Posten als Concierge oder Economatgouvernante evtl. als 1. Buffetdamen. Offerten unter Chiffre 141
 Wirtshofler, 20jährig, sucht gute Stelle zur Weiterausbildung in gutem Hotel, Filz Base Sommer, Kr. Ludwigsburg, Kofelstr. 14, Asperg (Deutschland). (527)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
 Facharbeitsnchnsws / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 94 86 97
BASEL

Vakanzenliste
 Liste des emplois vacants
 des Stellenvermittlungsdienstes

Jahresstellen

- 6127 Chef de rang, Telefonist-Portier, nach Übereinkunft, mittel- großes Hotel, Zürich.
- 6130 Sekretärin, französisch sprechend, sofort, mittelgroßes Hotel, Neuenburg.
- 6131 Pattisier, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 6148 Sekretärin-Stenodactylin, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Graubünden.
- 6162 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Biel.
- 6170 Commis de rang, sofort, Hotel 100 Betten, Genf.
- 6176 Allein- oder Köchin, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittel- großes Hotel, Aarau.
- 6193 Sekretär-Buchhalter, Oberaaltochter, nach Übereinkunft, Kurhaus, Tessin.
- 6200 Zimmermädchen, Deutsch, Französisch, Anfangszimmermäch- den-Mithilfe im Service, Anfangserviertochter, sofort oder nach Übereinkunft, Kurhaus, Ostschweiz.
- 6228 Hausbursche, deutsch sprechend, Küchenmädchen, Commis de cuisine, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Buffettochter, sofort, Hotel-Restaurant, Aargau.
- 6235 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Alleinlingère- Glätzerin, Buffettochter, sofort, Restaurant, Nâhe Basel.
- 6237 Küchen-Officebursche, Hausmädchen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Bern.
- 6255 Allein- oder junger Allein- oder 31. Juni, Zugserge.
- 6272 Köchin oder junger Allein- oder 31. Juni, Hotel 90 Betten, Ostschweiz.
- 6306 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Aar- gau.
- 6308 Office-Economatgouvernante, nach Übereinkunft, mittelgro- ßes Hotel, Zürich.
- 6312 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 6313 Chef de partie, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 6332 3 Buffetdamen, Küchenmädchen, Officebursche, Casseroier, Küchebursche, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 6348 Commis de cuisine, Concierge, Kondukteur, nach Überein- kunft, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 6356 Chef d'étage, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Genf.
- 6359 Chef de rang, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Baselland.
- 6389 Sekretär, Deutsch, Französisch, Englisch (Italienisch), Anfang Juni, Erstklasshotel, Bern.
- 6397 Küchenbursche, sofort, Commis oder Demi-Chef, Anfang oder Mitte Juni, Erstklasshotel, Basel.
- 6398 Serviertochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.
- 6411 Commis de cuisine, sofort, Hotel 30 Betten, Zürichsee.
- 6428 Commis de cuisine, 2 Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel 20 Betten, Ostschweiz.
- 6426 Küchenbursche, nach Übereinkunft, 1. Juni, Erstklasshotel, Basel.
- 6451 Serviertochter, Etagenportier, Officebursche, Casseroier, Küchebursche, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Basel.
- 6458 Commis de cuisine, Buffettochter, Officiemädchen, Nâhe Bern, Küchenchef oder Commis de cuisine, sofort, mittelgroßes Hotel, Schaffhausen.
- 6462 Saalkellner, Anfangsaaltochter, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
- 6465 Journalführer, Halbtourant-Telephonist, Gardemanger, Commis de cuisine, Buffettochter (eventuell Anfängerin), nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
- 6570 Keller-Schenkbursche, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Biel.
- 6571 Entremetteur, Saal- oder Restauranttochter, 1. Juni, Hotel 120 Betten, Zürich.
- 6590 Zimmermädchen-Tourante, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Genf.
- 6592 Chef-Entremetteur, Chef-Gardemanger, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
- 6593 Commis de cuisine, Restauranttochter, Buffettochter, sofort, Hotel-Restaurant, Baselland.
- 6691 Zimmermädchen-Tourante, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zürich.
- 6696 KaffeeKitchen, 40-50jährig, 1. Juli, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
- 6698 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 6694 Buffetdamen, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Zürich.
- 6697 Saalpraktikantin, Buffettochter, Restaurant, Hotel-Restaurant, Ende Mai, Hotel 90 Betten, Badolet, Aargau.
- 6699 Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
- 6700 Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6711 Restauranttochter, franz., F. Zweiklassstätt. Buffetpraktikan- tin, Küchebursche, 1. Juni, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
- 6713 Commis de cuisine, Buffettochter, Officiemädchen, Hotel 30 Betten, Kt. Bern.
- 6722 Küchenbursche, evtl. evtl. später eine Köchlerin absolvieren kann, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Schaffhausen.
- 6734 Commis de rang, Zimmermädchen, sofort, grosses Hotel, Basel.
- 6739 Etagenportier, sprachkundig, 1. Juni, Erstklasshotel, Zürich.
- 6794 2 Hausburschen-Portiers, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6794 1. Lingère-Hilfgouvernante, nach Übereinkunft, Erstklas- shotel, Lausanne.
- 6804 Barman, nach Übereinkunft, Restaurant, Fribourg.
- 6820 Hausbursche, 1. Juni, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 6821 Koch, Serviertochter, Küchebursche oder -mädchen, 1. Juni, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
- 6828 Allein- oder Köchin, sofort, Hotel-Restaurant, Olten.
- 6829 Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 6832 Küchenmädchen, Küchenmädchen, 15. Juni, Unter- oberaaltochter, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kt. Neuenburg.
- 6833 AnfangskaffeeKitchen, Saalpraktikantin, 1. Juni, mittelgroßes Hotel, Bern.
- 6835 Oberaaltochter-Restauranttochter, Küchen-Officiemädchen, Bureauautochter, evtl. halbtage, oder stundenweise, ober- Hotel-Restaurant, Nâhe Basel.
- 6838 Serviertochter, Bureauaufseiler, auch Anfängerin, nach Übe- reinkunft, Bahnhofbuffet, Bodensee.

Sommeraison

- 6132 Zimmermädchen, Saaltochter, Anfangsaaltochter, Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.
- 6136 Stütz der Hausfrau, Saaltochter, Saalpraktikantin, Officiemädchen, Hilfskitchen, Küchenmädchen, 15. Juni, Un- gerimädchen, sofort, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
- 6143 Köchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Anfangsportier 15. Juni, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 6147 Etagenportier, dreisprachig, sofort, Hotel 100 Betten, Lu- gano.
- 6148 Buffettochter, Officebursche, Officiemädchen, 4 Serviertoch- ter, Ende Juni, Hotel 70 Betten, Graubünden.
- 6166 KaffeeKitchen, Commis de rang, Commis de cuisine, Sommer, Erstklasshotel, Basel.
- 6164 Sekretär(in), Concierge, sprachkundig, Etagen-gouvernante, Chef do ng, H. Oberkellner, 2 Commis de rang oder Kellerpraktikanten, Sommer, Hotel 110 Betten, Genfersee.

- 6805 Oberaaltochter oder Oberkellner, oder Chef de rang, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Thunersee.
- 6806 Oberkellner, Chef de rang, Etagenportier, Zimmermädchen, Kellner, Hotel 110 Betten, Engadin.
- 6810 Saaltochter, Sommer, Hotel 90 Betten, Thunersee.
- 6811 Chef de rang, mit Barkennissen, im Winter als Barman, Concierge, im Sommer, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.
- 6812 Saal- oder Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graub. Haus-Küchenbursche, Zimmermädchen, sofort, Saaltochter, evtl. Concierge, Serviertochter, Etagenportier, Commis de cuisine, Entremetteur, Wäscherin, Küchechef, auch für Winteraison, Sommer, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 6828 Concierge-Kondukteur oder Bahnportier mit Fahrbewilli- gung, Zimmermädchen, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
- 6834 Tochter für Zimmer und Service, kleines Hotel, B.O.

Aushilfen

6868 Chef de partie, für Juli und August, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.

Lernstellen

6170 Kochlehrling, sofort, Hotel 100 Betten, Genf.
 6273 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.
 6340 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Wallis.
 6348 Kellnerlehrling, sofort, Erstklasshotel, Lugano.

"HOTEL-BUREAU"
 Succursale de Lausanne

- Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58.
 Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.
- 8536 Lingère, suisse, chasseur, entrée à convenir, grand hôtel, Lausanne.
 - 8538 Commis de rang, garçon d'office, fille de cuisine, 25 mai, hôtel-restaurant, Lac Léman.
 - 8549 Cuisinier ou cuisinière, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Lausanne.
 - 8552 Commis de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel 100 lits, Lac Léman.
 - 8575 Chef de partie, Commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Bienna.
 - 8582 Femme de chambre, fille de lingerie, hôtel moyen, Oberland.
 - 8605 Fille de maison, de suite, hôtel-restaurant, canton de Neuchâ- te.
 - 8591 Fille de salle, éventuellement débutante, de suite, hôtel 100 lits, Lac Léman.
 - 8593 Femme de chambre, fille de salle, portier, de suite ou à convenir, hôtel 70 lits, Valais.
 - 8596 Chauffeur-conducateur, de suite, grand hôtel, Montreux.
 - 8598 Sommelière, de suite, restaurant, Lausanne.
 - 8605 Secrétaire expérimentée, sommelière, dame de buffet, hôtel-restaurant, Lausanne.
 - 8607 Chef de partie, femme de chambre, portier d'étage, aide- lingère, fille d'office, saison d'été, grand hôtel, Alpes vau- doises.
 - 8613 Cuisinier seul, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Valais.
 - 8621 Commis de cuisine, secrétaire débutant, saison d'été, grand hôtel, Alpes vaudaises.
 - 8625 Cuisinier seul (ou cuisinière), portier, fille de cuisine, fille de buffet, laveuse, de suite ou à convenir, hôtel 40 lits, Alpes vaudaises.
 - 8639 Cuisinier seul, de suite ou à convenir, hôtel 45 lits, Alpes vaudaises.
 - 8662 Commis de cuisine, de suite ou à convenir, grand hôtel, Lausanne.
 - 8663 Commis de rang, expérimenté, commis de cuisine, juillet, hôtel-restaurant, Alpes vaudaises.
 - 8668 Sommelière connaissant la restauration, de suite, restaurant, Vevey.
 - 8669 Portier, commis de rang, fille de salle, femme de chambre, hôtel 85 lits, Valais.
 - 8673 Sommelière, argentière, de suite, grand restaurant, Lausanne.
 - 8688 Secrétaire expérimentée, sommelière, dame de buffet, hôtel-restaurant, Lausanne.
 - 8694 Cuisinier seul, femme de chambre, tourante, début juin, hôtel-restaurant, Valais.
 - 8697 Dame de cuisine, garçon d'office, commis de cuisine, grand hôtel, Aide-jardinier, Commis de cuisine, de suite, grand hôtel, Jura vaudois.
 - 8681 Fille de salle, fille de salle, maître d'hôtel, garçon d'office et de cuisine, hôtel 100 lits, Alpes vaudaises.
 - 8693 Fille de cuisine, garçon d'office, hôtel moyen, Lausanne.
 - 8698 Fille de salle, de suite, hôtel 100 lits, Lac Léman.
 - 8699 Pattisier-aide de cuisine, chef de partie, de suite, hôtel 90 lits, Lac Léman.
 - 8702 Commis de cuisine (Langues), commis de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Lac Léman.
 - 8704 Maître d'hôtel, commis de rang expérimenté, casseroier, hôtel 100 lits, Alpes vaudaises.
 - 8716 Femme de chambre, fille de salle, maître d'hôtel, grand hôtel, Sommières, connaissant la restauration, de suite, grand restaurant, Lausanne.
 - 8718 Ingénieur, de suite, hôtel moyen, Lac Léman.
 - 8720 Casseroier, de suite, hôtel 100 lits, Valais.
 - 8721 Portier, commis de rang, de suite, hôtel 100 lits, Valais.
 - 8726 Fille de salle débutante, de suite, hôtel 30 lits, Valais vau- doises.
 - 8721 Portier, garçon d'office-caféterie, de suite, hôtel 95 lits, Lac Léman.
 - 8723 Cuisinier seul, début juin, hôtel 90 lits, Lac Léman.
 - 8727 Chef de cuisine, fille de salle, chasseur-conducateur, femme de chambre, garçon d'office, hôtel 60 lits, Alpes bernoises.
 - 8736 Commis de cuisine, garçon de cuisine, portier, femme de chambre, fille de salle, début juin, hôtel moyen, Alpes vau- doises.
 - 8737 Concierge débutant, cuisinier, sommelière, hôtel-resta- urant, Vevey.
 - 8738 Fille de cuisine, femme de chambre-tourante, de suite, hôtel 30 lits, Lac Léman.
 - 8746 Fille de maison, de suite, hôtel 60 lits, Jura vaudois.
 - 8747 Chef de buffet, appartement sommieler, grand restaurant, Genève.
 - 8769 Femme de chambre, aide femme de chambre, de suite, clinique, Leyn.
 - 8761 Fille de cuisine, fille de lingerie, début juillet, hôtel 60 lits, Valais.
 - 8764 Casseroier, de suite, hôtel 45 lits, Lac Léman.
 - 8769 1. Lingère, garçon d'office, de suite, grand hôtel, Lac Léman.
 - 8780 Chef de rang, sommelier (limonade), commis de rang, de suite, grand restaurant, Genève.
 - 8781 Fille de salle, femme de chambre, laveuse, saison d'été, hôtel 70 lits, Valais.
 - 8788 Portier d'étages, un secrétaire, gouvernante d'office, femme de chambre, juin, hôtel 100 lits, Alpes vaudaises.
 - 8793 Secrétaire débutant, Hlter-chasseur, laveuse (machines), hôtel 125 lits, Tessin.
 - 8799 Aide-gouvernante, portier, chasseur, sommelière, fille de lingerie, de suite, saison, hôtel 80 lits, Valais.
 - 8805 Dame de buffet, une secrétaire, sommelière, hôtel-resta- urant, Vevey.
 - 8808 Fille de cuisine, femme de chambre-tourante, de suite, hôtel 30 lits, Lac Léman.

Ersiklasshotel Graubünden

180 Betten, sucht für Sommersaison noch folgendes bestqualifiziertes Personal:

- Chef-Pâtissier**
- Chef-Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Angestellter-Koch**
- Junger Sekretär** für Bureau und Betrieb
- Etagengouvernante**
- Economat-Keller-Gouvernante**
- Tournante-Gouvernante**
- Stooperin**
- Wäscherin** (Maschine und Hand)

Gutbezahlte Stellen. Eintritt Juni/Juli nach Vereinbarung. Tüchtige Bewerber mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben belieben Offerte mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch einreichen an Direktion Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht von Grosshotel

Für Sommersaison:

- II. Maincourantier-Rechnungsführer**
- Bonkontrollleur** (auch gesetzten Alters)

In Jahresstelle:

- Waren- u. Betriebskontrollleur** jüngerer (evtl. auch Anfänger)

Offerten mit Zeugniskopien und Photos erbeten unter Chiffre G E 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

für die Sommersaison (Ende Mai bis September):

- Economat-Gouvernante**
- Saucier**
- Pâtissier**
- Gardemanger-Tournant**
- Glätterin**

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion Hotel & Kurhaus Bad Passugg, Telephon (081) 236 66.

Gesucht

Reissiger, arbeitswilliger

Kellerbursche

in Restaurationsbetrieb mit Weinhandlung. Jahresstelle. Gute Gelegenheit zur weiteren Ausbildung. Eintritt per sofort oder später. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B E 2817 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort für die Sommersaison per 1. Juni:

- Sekretärin** (evtl. Anfängerin)

Per sofort:

- Lingere**
- Zimmermädchen**
- 2 Officemädchen**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Schiff, Murten, Tel. (037) 72844.

Hotel Waldhaus, Vulpera, sucht

- Commis de cuisine**
- Küchengouvernante**
- Courrier-Tochter**
- Kassiererin für Hydrotherapie**

Offerten mit Zeugnisaufschriften, Photo und Lohnansprüchen belieben man an die Direktion Hotel Waldhaus, Vulpera, zu richten.

Hotel Moy, Oberhofen (Thunersee)

(60 Betten) sucht per 1. Juni für lange Sommersaison

- Obersaaltöchter** oder
- Chef de rang-Oberkellner**

Ausführliche Offerten erbeten.

Gesucht

per sofort in Passantenhotel nach Basel in Jahresstelle

- Etagenportier** (Schweizer)
- Casserolier-Küchenbursche**
- Serviertöchter**

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre C S 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GSTAAD-PALACE

sucht für die kommende Sommersaison (bei Zufriedenheit auch Winterengagement):

LOGE:

- Nachtconciierge** mit Sprachkenntnissen

RESTAURANT:

- Chef de rang**
- Commis de rang**
- Kurierkellner**

ETAGEN:

- Zimmermädchen** mit Sprachkenntnissen
- Etagenportier**
- 3 Hilfszimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild an die Direktion des Palace-Hotel, Gstaad (BO), erbeten.

Privatzimmermädchen

(Jahresstelle)

LINGERIE:

- 2 Glätterinnen** für Fremdwäsche
- 5 Lingeriemädchen**

KÜCHE:

- Commis de cuisine**

FÜR DAS BERGHAUS WASSERNGRAT:
2 Serviertöchter
Kioskverkäuferin

Grosser Landgasthof im Kanton Solothurn

sucht bestausgewiesenen

Küchenchef

Eintritt 1. Juni. Gute Bezahlung. Offerten unter Chiffre L K 2615 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

für Sommersaison 1955, ab sofort bis 15. September

Chef-Gardemanger Communard

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsangaben und Photo richte man an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Bürgenstock.

NACH LUGANO GESUCHT

Saalpraktikantin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild an Hotel Carlton Villa Moritz, Lugano-Castagnola.

GESUCHT per sofort

Saaltöchter

Offerten mit Zeugnisaufschriften oder persönliche Vorstellung an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Gesucht

umständehalber, in führendes Hotel in Graubünden (200 Betten) erstklassiger

Küchenchef

für Sommersaison. Eintritt 15. Juni. Hohes Gehalt. Offerten an Kon Seeger, Hotel Krone, Weinfelden.

HOTEL PARDENN, KLOSTERS

sucht für die Sommersaison

- 2 Saaltöchter**
- Saallehrtochter**
- Restauranttochter** mit Barkenntnissen
- 2 Küchen- und Officemädchen**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Gesucht

auf Anfang Juni: tüchtiger, selbständiger

Alleinkoch

in mittleres Hotel, Nähe Interlaken. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre B O 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Victoria, Villars sur Ollon, demande pour saison d'été et d'hiver

- secrétaire expérimentée**
- gouvernante d'économat**
- et d'office**
- femmes de chambre**
- portier d'étage**

Offres avec copies de certificats et photo à la direction.

Gesucht

für sofort, evtl. nach Übereinkunft

Waren-Kontrollleur-Praktikant(in)

- Rest.-Tochter**
- Rest.-Kellner**
- Demi-Chef de rang**
- Commis de rang**
- Serviertöchter**
- Servier-Praktikant(in)**
- Kellner-Lehrling**

I. Buffetdame

Officemädchen

Officebursche

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter u. Angabe der Lohnansprüche gefl. an
Casino Berne

On cherche pour

hôtel à Sion

chef de cuisine

30 à 35 ans

tournante

file de cuisine

Entrée de suite. Offres écrites avec photo et copies de certificats sous chiffre P 8438 S à Publicitas, Sion.

Hotel Victoria, Montana. Nous cherchons pour la saison d'été 1955

chef de cuisine

pâtissier

2 cuisiniers

conciierge

gouvernante

Barmaid

2 femmes de chambre

lingère

garçon d'office

Gesucht

in grösseres, erstklassiges Berghotel im Wallis tüchtige

Officegouvernante

Serviertöchter für Café-Restaurant

Commis de rang

Gefl. Offerten unter Chiffre W A 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

per 1. Juni in Jahresstelle

Etagen-Portier

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Routine und sprachkundige Bewerber wollen Offerten mit Zeugnisaufschriften und Photo einreichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht

in Jahresstelle

Buffetdame

fachkundig und gewandt. Offerten gefl. an Hotel-Restaurant Aarauerhof, Aarau.

Gesucht per sofort

- Serviertöchter**
- Aide de cuisine**
- Commis de cuisine**

Offerten sind erbeten an Hotel Royal, Basel.

GESUCHT

in Jahresstelle junger

Partie-Koch

(Entremetier)

Stellenantritt: 1. Juni oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel-Restaurant Bristol, Bern. Tel. (031) 201 01.

Gesucht

für sofort jüngerer, anpassungsfähiger

- Chef de service-Oberkellner** sowie sprachkundiges

- Servierpersonal**

Kellner und Töchter für Restaurant und Saal

Ausführl. Offerten an Park-Hotel, Ganten am Thunersee.

Gesucht nach Zürich

versierter, sprachkundiger

Chef de service oder Chef de restaurant

in Jahresstelle. Bewerber, die sich über eine abgeschlossene Berufslehre ausweisen können und sich in Küche und Service auskennen, wollen ihre Offerte einreichen unter Chiffre G Z 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

- Saaltöchter, Entremetier**
- Aide de cuisine**
- Küchenmädchen**
- Officemädchen**
- Casserolier-Küchenbursche**

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbeten an Parkhotel Schoenberg, Grindelwald, Tel. (036) 322 62.

Gesucht

Saallehrtochter

oder Saalpraktikantin für baldigen Eintritt sowie jüngerer

Hausbursche-Portier

per Anfang Juni. Deutsch und franz. sprechende Bewerber schreiben an Badhotel Bären, Baden (Aargau).



Per sofort gesucht jüngerer, tüchtiger
Chef de service
Offerten mit Unterlagen erbeten an die Direktion.

Erstklasshotel Graubünden

180 Betten, sucht für Sommersaison noch folgendes, tüchtiges Fachpersonal:

**Chef de rang
Commis de rang
Saaltochter
Nacht-Portier
Chasseur
Zimmermädchen**

Guter Verdienst, Eintritt Ende Juni/Anfang Juli auf Vereinbarung. Qualifizierte Bewerber belieben Offerte mit Zeugniskopien und Photo einzureichen an Direktion Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
neben erstklassigen Chef
**Hilfsköchin
Kaffeeköchin
Officemädchen**
wenn möglich deutsch sprechend
**Zimmermädchen
Lingère
Lingeriemädchen
Hausbursche**

Bildofferten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Weisses Kreuz, Flüelen am Vierwaldstättersee, Tel. (044) 21718.

Gesucht

Glätterin

Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Vitznauerhof, Vitznau. Tel. 831315.

Gesucht

per 15. Juni

Chef de service

(weiblich)

in erstklassiges Speise- und Spezialitätenrestaurant nach Zürich. Offerten unter Chiffre C S 2629 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je cherche

jeune cuisinier

chef de partie ou
ler commis

désirant travailler seul dans petite maison ler ordre. Offres sous chiffre P 10628 N à Publicitas S.A., La Chaux-de-Fonds.

Gesucht

Buffettochter

oder Lehtochter

in gutes Passantenhotel. Gut bezahlte Stelle, regelmäßige Freizeit. Hotel Speer, Rapperswil. Tel. 21720.

Gesucht

per sofort

Sekretärin

(etwas Mithilfe am Buffet). Offerten an Hotel Waldhaus in der Hardt, Birsfelden/Basel.

Gesucht

auf 1. Juni evtl. etwas später: erfahrener

Alleinkoch

(Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an G. Salla, Hotel St. Gotthard, Bern.

Gesucht

mit Eintritt ungefähr Mitte Juni oder nach Übereinkunft:

**Buffettochter
Saaltochter
Zimmermädchen
Patissier-Konditor
Commis de cuisine**

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen.



Schweizer Bier
ist etwas Gutes!

La bière suisse
est un vrai délice!

La birra svizzera
è di primissima
qualità!

Swiss Beer is
really delicious!

Zwitsers bier
is waarlijk iets
bijzonder!

Cerveza suiza
bebida deliciosa!

Schwyzer Bier
isch öppis Guets!

*Ihre ausländischen wie Ihre inländischen Gäste
wissen es zu schätzen, wenn es auch im Speisesaal
serviert wird*

SCHWEIZERISCHER BIERBRAUERVEREIN

Wir suchen

auf 1. Juni evtl. früher

**Generalgouvernante
Buffetdame
Serviertochter (sprachkundig)
Chasseur (sprachkundig)
Etagenportier
Hotelpraktikantin (Aide-Gouvernante)
Lingeriemädchen
Commis de cuisine
Küchen- und Officebursche**

Offerten richte man an die Direktion des Grand Hotel Suisse & Majestic, Montreux.

SPORTHOTEL PONTRESINA

sucht für Sommersaison, Eintritt 10.-20. Juni:

**Etagen-Gouvernante
Saucier (erste Kraft)
Oberkellner
Saalkellner und -löchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Küchen- und Officepersonal**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Dir. A. Baur.

Gesucht für lange Saison

Saaltochter evtl. Praktikantin
**Saallehrtochter
Zimmermädchen**
(auch Anfängerin)
**junge Tochter für Office
junge Küchenhilfe
junger Portier**
(französisch sprechend)
Garten-/Küchenbursche

Ausführliche Offerten erbeten an Hotel Montana, Oberhofen (Thunersee). Tel. (033) 71861.

Erstklasshotel (130 Betten) sucht für Sommer- und Winterseason:

**Economat-Officegouvernante
Diätkoch(köchin)
Maschinenwäscher(in)**

Offerten erbittet Simon Lötscher, Grand Hotel Regina, Adelsboden.

Gesucht

für sofort evtl. nach Übereinkunft

**Hors-d'œuvrier
Chef entremetier
Chef de partie
Commis de cuisine**

ferner

Köchin
gut erfahren in der kalten Küche!

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche sowie des frühesten Eintrittstermins gefl. an CASINO BERNE.

KURSAAL THUN

sucht ab Mitte Juni bis Herbst

Chef de rang
versiert, sprachgewandt, verantwortlich für den Service, Schweizer bevorzugt
**Kellner
Serviertöchter
Buffettochter
Officemädchen
Chasseurs
Hausbursche**
fähig, kleinere Reparaturen zu machen

Offerten unter Chiffre K T 2645 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Sommersaison, 10. Juni bis Mitte September:

Chef de rang
mit Backkenntnissen, als Anfangsoberkellner (Winter Barman)
Portier-Kondukteur
im Winter evtl. als Concierge
Saaltochter erfahrene, sprachkundige
**Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Officemädchen
Haushaltungsköchin**

auf 1. Juli: tüchtiger

Commis-Aide de cuisine
evtl. Patissier-Koch

Offerten mit Referenzen an Hotel Eiger, Märren (Bernar Oberland).

Gesucht per 1. Juni

**Alleinportier
Zimmermädchen**

Hotel Schweizerhof, Weggis.

Restaurant important de Suisse romande cherche pour entrée très prochaine, à l'année:

- Chef de service**
35-45 ans, très qualifié et posé, organisateur, capable remplacer patron
- Ire Dame de comptoir**
expérimentée, présentant bien, ferme mais de caractère agréable
- Gouvernante d'économat**
personnalité de carrière, très capable
- Chef garde-manger**
spécialisé en cuisine froide
- Chef tournant**
au courant de toutes les parties
- Commis de pâtisserie**
d'excellente formation
- Chef Barman-Restaurant**
pour snack-bar-tea-room
- Sommelières qualifiées**
pour limonade et restauration
- Garçons d'office**
connaisant bien la partie et débutants désirant faire carrière restauration

Offres comprenant photo, curriculum vitae, présentations de salaire et copies de certificats recevront réponse au plus tard dans la quinzaine, sous chiffre S R 2512 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für Hotel mit 150 Betten für die Sommersaison, bei Zutriedenheit auch Winterengagement, und mit Eintritt per 16. Mai oder später

- Etagengouvernante**
- Officegouvernante**
- Kaffeeköchin**
- 2 Zimmermädchen**
- Saaltöchter oder Saalkellner**

Offerten unter Chiffre S W 2524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Sommersaison

- Saaltöchter** Eintritt 15. Juni
- Restaurationsstochter** Eintritt 1. Juni
- Officemädchen** oder Frau zum Abwaschen
- Bäcker-Konditor** 1. Juni

Offerten sind zu richten an Hotel Kurhaus Griesalp (B.O.).

Gesellschaft, die mehrere Tea-rooms mit Teller-service besitzt, sucht für zwei ihrer Etablissements je ein tüchtiges

Geranten-Ehepaar

das fachlich bestens ausgewiesen und fähig ist, einen gut frequentierten, gepflegten Tea-room vorbildlich zu führen und den Umsatz weiter zu entwickeln. Personalbestand ca. 25. Offerten mit Bild, Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und frühestem Eintrittsdatum unter Chiffre T G 2597 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für sofort tüchtige

Rest-Tochter
exaktes
Zimmermädchen

Mitte Juni. Hotel Linde, Heiden.

Gesucht

für Sommersaison von Hotel in Fremdenkurort (Berner Oberland)

Barmaid

Stellenantritt 10. Juni. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G J 2591 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Saallehrtochter

Offerten mit Zeugniskopien oder persönliche Vorstellung an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Gesucht

junger

Koch oder Köchin

in mittleren Betrieb, für ca. 4 Monate. Sich melden: Hotel-Pension Schöllli, Oberhofen (Thunersee).

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in gutbezahlte Jahresstelle, tüchtiger

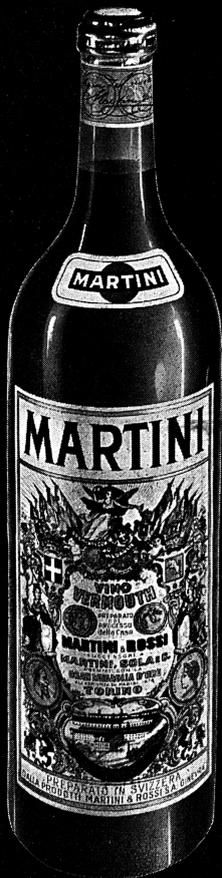
Commis de cuisine
Restaurationsstochter
Tochter für Grill und Bar

Offerten an Hotel Kanone, Liestal. Tel. (061) 72703.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch **GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.**

Ankunft
in
Zürich...
schnell
einen Martini!



Wohin Sie auch immer gehen, ob nach Paris, London, Madrid, Brüssel, Zürich, New York oder Buenos-Aires — überall können Sie sich einen Martini servieren lassen.



DIE MARKE VON WELTRUF

PRODUITS MARTINI ET ROSSI S.A., FLORASTRASSE 14, ZÜRICH, TELEPHON (051) 341300

Hôtel Victoria, Glion sur Montreux
80 lits, cherche pour saison d'été 1955:
entrée immédiate

commis de cuisine
chef de rang (maître d'hôtel)

parlant les langues, bon organisateur. Offres avec photo, copies de certificats et présentations de salaire par exprès à la Direction.

Gesucht

tüchtiger

Alleinkoch
evtl. Alleinköchin

in kleineres Hotel mit etwas Restaurationsbetrieb (Zweisaison). Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 35, Grindelwald.

Gesucht

in neu zu eröffnendes Restaurant nach Basel

Gerant oder
Geranten-Ehepaar

mit gründlichen Fach- und Kochkenntnissen. Interessenten mit Fähigkeitsausweis richten ihre Offerten mit Unterlagen unter OFA 4286 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht

für Hotel (120 Betten) tüchtiger, selbständiger

Küchenchef

Eintritt 1. Juni. Sommer- und Wintersaison. Geß. Offerten unter Chiffre Z E 2601 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zur Leitung eines grösseren Café-Restaurants mit Konditorei in Stadt der Ostschweiz

Geranten-
Ehepaar

Der Ehemann müsste als Koch-Pâtissier in der Lage sein, der Produktion und die Ehefrau dem Verkauf vorzustehen. Gute Entlohnung (Fixum und Gewinnbeteiligung). Es kommen nur bestausgewiesene Bewerber in Frage. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre R K 2575 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle gut ausgewiesene

KÖCHIN

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an die Verwaltung der Thurgauer-Schaffhauser Heilstätte, Davos-Platz.

Kein heisses Wasser?

Dann



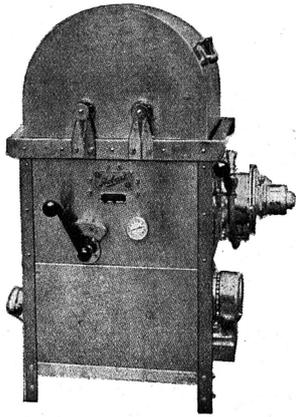
Geschirrabwasch- und-spülmaschine

Spezialmodell mit eingebauter Heisswasser-Erzeugung durch direkten Kaltwasser-Anschluss

HOBART = Fortschritt
HOBART = Qualität
HOBART = Betriebssicherheit

Viele Hunderte von Referenzen. Lassen Sie sich unverbindlich durch unsere Spezialisten beraten. Wir planen für Sie kostenlos.

25 Modelle **Hobart-Maschinen - Zürich - Stockerstr. 45**
J. Bornstein AG., Tel. (051) 27 80 99
VERKAUF - SERVICE



Für einen gepflegten Ovomaltine-Service

Das Milchglas (2 dl, geeicht), das wir Ihnen heute zu einem Vorzugspreis von Fr. -75 pro Stück anbieten, löst das Problem der Glaswahl für Ihren Ovomaltine- und Milchs-service.

Es wurde unter Verwertung der vielen Erfahrungen aus der Praxis, besonders für diesen Zweck geschaffen. Seine Vorzüge:

Sehr elegantes, ansprechendes Aussehen
Angenehm beim Trinken
Ausgezeichnete Standfestigkeit
Erleichtert den Service

Erteilen Sie uns bitte Ihren Auftrag (Packungseinheit: 10 Gläser) oder wenden Sie sich an unseren Vertreter.

DR. A. WANDER A.G., BERN



Pour un Service Ovomaltine soigné

Le verre opaque jaugé, de 2 dl, que nous vous offrons aujourd'hui au prix de faveur de 75 ct. la pièce, est celui que vous choisirez tout naturellement pour servir de l'Ovomaltine et du lait à vos clients.

Il a été créé tout spécialement à cet effet après maintes expériences pratiques et présente les avantages suivants:

Aspect plaisant et appétissant
Emploi agréable
Excellente stabilité
Facilite le service

Veillez nous passer directement votre commande (unité d'emballage de 10 verres) ou adressez-vous à notre représentant.

DR A. WANDER S.A., BERNE

Wir erstellen für den modernen anspruchsvollen Hotelbetrieb:

Für Küche und Office: Schränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester od. transportabler Ausführung. Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse etc.

Für Restaurant oder Bar: Buffets- und Vitrinen-Kühlungen, Glaceanlagen, Konservatoren, Tiefkühlfächer etc.

Für den Keller: Kühlräume für Wein, Bier und Mineralwasser.

Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit.

Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung.

90 Jahre



Individuelle Beratung
Fachmännische Ausführung
Prompter und vorteilhafter Service
 Spezial-Abteilungen für Isolationen und Getränke-Armaturen

A. SCHELLENBAUM + CO., WINTERTHUR



Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!



Auf einem nach anatomischen Grundlagen gebauten Stuhl fühlen Sie den Körper dem Sitz und der Rückenlehne sanft angeschmiegt. Die Horgen-Glarus-Stühle verbinden mit dieser Eigenschaft Formschönheit und Solidität.

HORGEN-GLARUS

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

Gäste-Bücher

Journal etc.
 liefert vorteilhaft
 Geschäftsbücherfabrik

C. A. HAAB



Offerten erfolgen schriftlich. Besuche nur auf Wunsch.

Chef de rang émérité.

Chef de restaurant

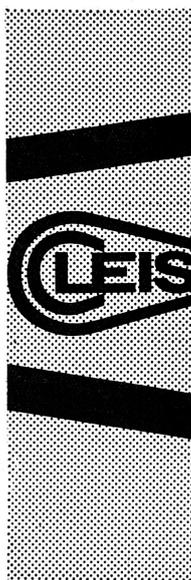
38 ans, italien-français, sérieux et capable, bon organisateur, actif, bonnes références en Suisse, cherche situation à l'étranger, dans bon petit restaurant. Ecrire sous chiffre OFA 7276 C Orell Füssl-Announces, Genève.

Selbstinszerentin, gutgebild., kathol. Geschäftstochter (Hotelfach) wünscht

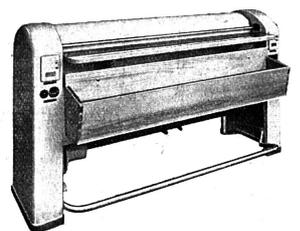
Bekanntschaff

mit Hotelier, Restaurateur od. Konditor, wenn mögl. mit eigen. Geschäft, wo sie als treue Lebensgefährtin zur Seite stehen möchte. Alter 26-38 J. Offert. mit Bild sind zu richten unt. Chiffre B K 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!



Muldenglättmaschine
 Type M 4 mit automatischer Temperatur-Regulierung. Für Gas- oder elektrische Heizung. Dampfabsaugevorrichtung, Thermostat, Walze für Vor- und Rückwärtslauf, elektrische Walzenhebe- und Pressvorrichtung. Walzenlänge 140 cm. Verlangen Sie ausführliche Offerte.



TEL. 061/74207

WÄSCHEREIMASCHINEN-FABRIK A. CLEIS A. G. SISSACH

ESI

das neue, sparsame und schonende **VOLLWASCHMITTEL**, auf Fettbasis, wirkt vierfach als: Einweich-, Wasch-, Spül- und Bleichmittel

ESI

- garantiert
- keine Inkrustierungen
 - keinen Faserangriff
 - keine Fettläuse

ESI

- ist praktisch erprobt
- denkbar einfach in der Anwendung
 - wirklich vorteilhaft im Preis

Benützen auch Sie die neuzeitlichen Produkte

ESI Vollwaschmittel und

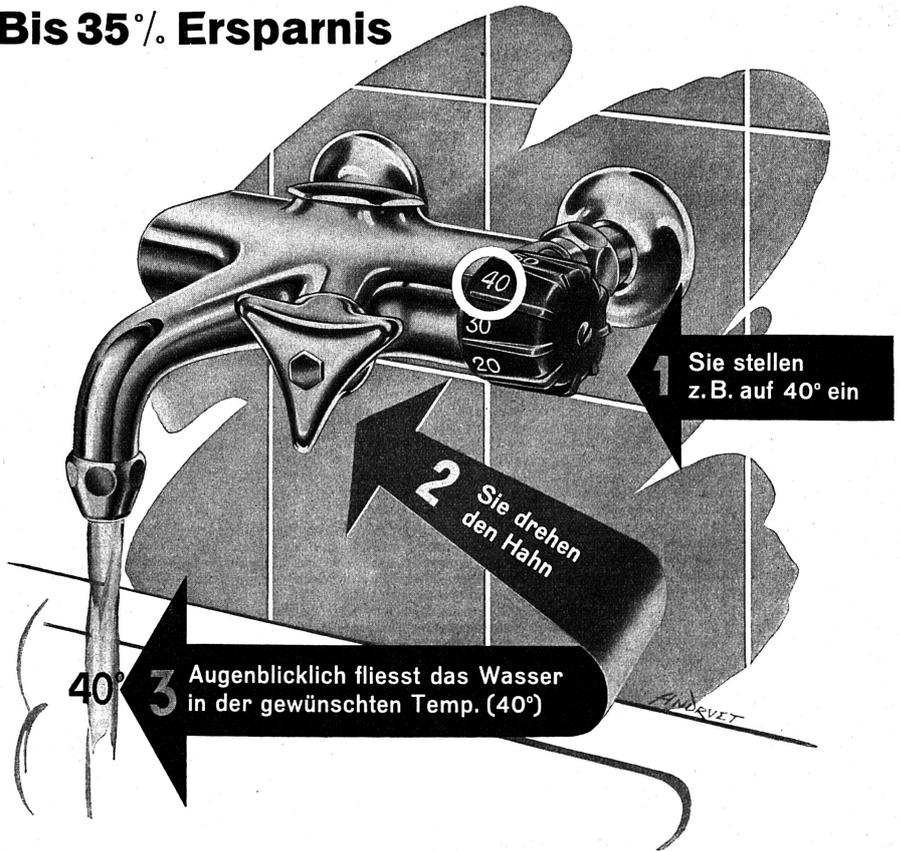
PON Abwasch- und Feinwaschmittel

Beide mit dem Gütezeichen Q ausgezeichnet

SEIFENFABRIK HOCHDORF

für beste und schonendste Waschmittel

Bis 35% Ersparnis



an warmem Wasser mit dem Mischventil SIMIX

Rasche Amortisation

Die Installation von **SIMIX-Mischventilen** kostet Sie sozusagen nichts, denn durch die Einsparungen an warmem Wasser, die sie ermöglichen, machen sie sich in 2-3 Jahren bezahlt.

Der Apparat kann an jede bestehende Anlage angeschlossen werden. Verlangen Sie von Ihrem Installateur oder vom Sanitärgrössisten eine ausführlich gehaltene Dokumentation über **SIMIX** samt Preisen.

Mischventile



bei gleichzeitig erhöhtem Komfort für Ihre Gäste

SIMIX mischt das Wasser automatisch auf die gewünschte Temperatur (maximale Schwankung $\pm 1^\circ \text{C}$). Welche Annehmlichkeit für Ihre Gäste! Sicher werden sie diesen neuen Komfort sehr schätzen.

SIMIX verhindert jede Vergeudung von warmem Wasser

Ihr Gast braucht nicht jedesmal, wenn er sich waschen will, zwei Hähnen zu reglieren, um selber die Mischung herzustellen, was stets eine ungeheure Vergeudung von warmem Wasser verursacht.

Die Temperatur kann z. B. auf 40° begrenzt werden

mittels einer Einstellkerbe; das trägt wesentlich dazu bei, den Warmwasserverbrauch einzuschränken.

Keine Verbrennungsgefahr mehr!

Wenn bei den bisherigen Installationen an einem benachbarten Hahn warmes Wasser abgezäpft wird, fließt sogleich kälteres Wasser aus der Dusche. Wird diese regliert, während andere Warmwasserhähnen offenstehen, entströmt der Dusche, sobald jene geschlossen werden, heisses Wasser. Solche unvermittelte Temperaturwechsel sind höchst unangenehm und gefährlich. Mit **SIMIX** kommt das nicht vor, denn er garantiert eine gleichbleibende Temperatur



Hersteller: **SIMILOR AG.,** Armaturenfabrik, Carouge-Genf, Tel. (022) 242275

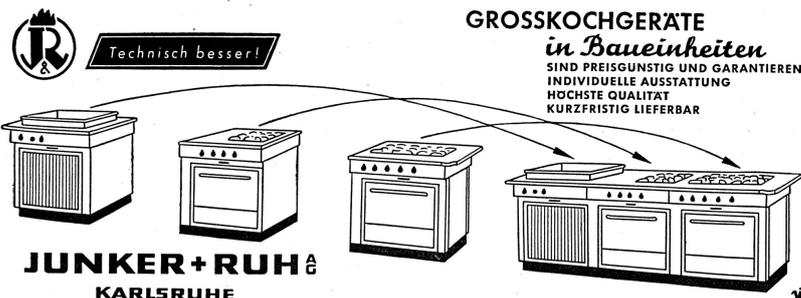
Steiger & Co. A.G.
Marktgasse 45 Bern
Gleiches Haus in Lausanne

Komplette Hoteleinrichtungen
Unser Vertreter besucht Sie gerne

GROSSKUCHGERÄTE

in Baueinheiten

SIND PREISGÜNSTIG UND GARANTIEREN INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG HOCHSTE QUALITÄT KURZFRISTIG LIEFERBAR



Gas- und Elektroherde, Brat- und Backöfen, Kippbratpfannen, Kippkessel, Schnellkochanlagen, Infrarotgrill, Wärmearnichten, Metzgereikochkessel etc.

- ★ Die Grossküchenherde werden hergestellt für Gas - Elektro - Kohle
- ★ Durch diese Neukonstruktionen von Baueinheiten können Sie jeden beliebigen Herd (auch kombiniert Gas/Kohle/ Elektro) genau nach Ihren Wünschen zusammenstellen
- ★ Junker & Ruh-Konstruktionen verbürgen Qualität und Wirtschaftlichkeit

Verlangen Sie unverbindlich Offerte

Generalvertreter:

ARO AG. Biel

Apparate für Grossküchen, Küchenplanungen
Neumarktstrasse 23, Telephone (032) 371 96/97

Fabrikation und Verkauf der Friteusen **frifri**

Grosse Hochzeit in der internationalen Hotellerie

Von G. H. Kraehenbuehl

Am 23. März 1955 wurden Fräulein Renate Linsenmeyer, Tochter des Besitzers des Hotels Breidenbacher Hof in Düsseldorf und des Hotels Petersberg bei Bonn, und Herr Pierre Jammet, der älteste Sohn des Besitzers des Hotels Bristol in Paris, in feierlichem Rahmen in der Madeleine getraut.

Alle prominenten Hoteliers von Paris und viele aus Deutschland und der Schweiz hatten sich zu diesem grossen Ereignis Rendez-vous im Hotel Bristol gegeben. Leider musste sich unser Präsident, Herr Dr. F. Seiler, im letzten Moment entschuldigen lassen. Dieser Hochzeit beizuwohnen war ein Erlebnis, und für den Fachmann war es interessant zu sehen, wie in Paris eine grosse Hochzeit organisiert wird.

Mildes Frühlingswetter begünstigte den Hochzeitstag, obwohl es kurz zuvor noch recht winterlich ausgesehen hatte. Die Hochzeitsgäste trafen sich am 23. März, um 10.30 Uhr, in der Hochzeitshalle, wo der Hochzeitstag formiert wurde. Als Tenu waren Frack, Zylinder und weisse Handschuhe für die Herren und lange Kleider für die Damen vorgeschrieben. Je zwei Paare fuhren in schönen Cadillac zu Kirche, wo bereits Tausende von Personen warteten. Ein roter Teppich bedeckte die Stufen, die von der Rue Royale zur höher gelegenen Madeleine hinaufführten. Diener in goldverzierten Livres, in der Hand einen hohen Stab, mit einer goldenen Kugel an der Spitze, begleiteten den Hochzeitszug die Treppe hinauf, durch die ganze Kirche bis zum Altar, wo das Brautpaar und die Familienmitglieder auf goldenen, mit rotem Samt überzogenen Sesseln Platz nahmen. Die Braut trug ein wunderbares weisses Spitzenkleid von Fath mit einer langen Schleppe, die von den zwei jüngsten Söhnen Herrn Jammet getragen wurde.

Prachtvolle musikalische Darbietungen und herrliche Gesänge umrahmten die in katholischem Ritus vollzogene Trauung. Nach der Zeremonie, die von 11.30 bis 13.30 Uhr gedauert hatte, erwartete das junge Paar und die Brauteltern die Hochzeitsgäste in der Sakristei der Madeleine, um die Gratulationscoure zu empfangen. Hunderte von Gästen fanden sich ein. Nachher bildete sich wieder der Cortège, und die ganzen Feierlichkeiten wurden gefeiert.

Der engere Kreis der geladenen Gäste, etwa 150 Personen, traf sich um 14 Uhr zum Hochzeitessen im ovalen Restaurant des Hotels Bristol. Ein der Form des Raumes angepasster Hochzeitstisch war speziell zu diesem Anlass angefertigt worden. Herrliche weisse Blumen in prächtigen Glasschalen bildeten eine zaubernde Dekoration.

Das raffiniert zusammengestellte Menu machte der französischen Kochkunst und der Küche des Hotels Bristol alle Ehre. Es bestand aus:

Caviar de la Volga

Wodka

Filets de sole Elfriede

Vve Cliquot en magnum, brut 1949

Noisette d'agneau Rose-Marie

Vve Cliquot en double magnum brut 1949

*Sélection de fromages
Entremets pour Renate
Vve Cliquot en Jéroboam, brut 1949
Café, liqueurs*

Das Bankett dauerte bis 18 Uhr; nachher fand der grosse Empfang für alle Pariser Freunde statt, zu dem 800 Personen geladen waren. «Le tout Paris» und selbstverständlich alle prominenten Hoteliers fanden sich ein. Wir bemerkten unter anderem: Madame César Ritz, M. Charles Ritz, Mme Fritz Schwenker, Mme Mollard vom Hotel Louvois, M. et Mme Bourseau, président de la Chambre nationale de l'Hotellerie, M. et Mme Jacques Percepied, président de «l'Hotellerie» de Paris, M. Max Blouet vom Hôtel Georges V., M. Georges Marin vom Hétel Plaza-Athènes, M. et Mme S. Plantade vom Hôtel Continental, M. et Mme Vernay vom Hétel Maurice, M. C.-A. Auzello vom Hotel Ritz usw. Es wäre unmöglich, nur annähernd die Zahl der prominenten Gäste zu nennen, und ich muss mich daher auf einige persönliche Bekannte beschränken. Natürlich waren auch die Leiter der grossen Reisebüros und zahlreicher Fluggesellschaften anwesend. Bei diesem Empfang wurde nur Vve Cliquot, brut 1949 en Jéroboam, nebst Canapés serviert. Eine rassige Kapelle spielte Tanzmusik bis gegen 21.30 Uhr.

Die Hochzeitsgäste, die am Essen teilnahmen, waren dann wiederum für 23 Uhr zu einem «Grand buffet froid au champagne» geladen, welches bei jeder Kochkunstausstellung sicher eine «Médaille d'or avec félicitation der Jury» erhalten hätte.

Im Verlaufe der Nacht zeigte man noch den Verlobungsring von Petersberg und die ganze Trauung vom Morgen als Farbenfilm.

Am nächsten Tag war wiederum ein gemeinsamer Lunch mit einer Ausfahrt nach Versailles organisiert, wo die königlichen Appartements besichtigt werden konnten. Anschliessend gab es ein «Buffet champêtre au champagne» im berühmten Restaurant «Cocq hardi» in Bougival. Nach der Rückkehr nach Paris kamen die Gäste zu einem Abschiedsmahl im Bristol zusammen, und am Freitag zerstreuten sie sich nach den verschiedenen Himmelsrichtungen.

Die Gastfreundschaft der Familie Jammet war unvergleichlich und überwältigend. Das Hotel Bristol mit seinen 300 Betten und 60 Privatsalons ist eines der schönsten und gepflegtesten Häuser, die ich in meiner langen Hotelierkarriere gesehen habe. Die grossen, alle im klassisch-französischen Stil gehaltenen öffentlichen Räume geben dem Hause ein überaus vornehmes und gediegenes Cachet. Das Bristol gilt nicht umsonst als das Hotel der «Diplomatie», zu dem es auch seine vorzügliche Lage im Faubourg St-Honoré neben dem Elysée prädestiniert. Während des Zweiten Weltkrieges war es nicht besetzt, sondern von der deutschen Regierung für die Diplomaten bestimmt.

Herr Jammet erbaute das Hotel im Jahre 1925 und verschönerte und erneuerte es seither ununterbrochen. Sein Direktor, M. Vidal, der heute über 80 Jahre zählt und auch an der Hochzeit teilnahm, hat ihn während vieler Jahrzehnte tatkräftig unterstützt. Jetzt wird Herr

Jammet von seinem neuen Direktor, M. Favre, dessen Gattin ebenfalls im Hotel tätig ist, brillant sekundiert. Kostbare alte Gobelins und wertvolle Bilder von solcher Pracht und Erlesenheit, wie ich sie noch in keinem Hotel gesehen habe, zieren die Wände der Salons und Zimmer. Wir waren alle von unserer «Noce de Paris» begeistert und ganz besonders erfreut, dass sich die Tochter einer deutschen Hoteliersfamilie mit einem französischen Hotelierssohn vermählte. Ein gutes Omen für die kommende «amitié franco-allemande»!

Wir haben natürlich die Gelegenheit benützt, einige der berühmtesten Pariser Restaurants zu besuchen. Mit Genugtuung stellten wir fest, dass wir preiswärtig die Konkurrenz nicht mehr zu fürchten haben, kostet doch eine – übrigens vorzügliche – Bouillabaisse in einem Fischrestaurant à la mode 20 Fr. pro Person, zuzüglich 2 Fr. für das Couvert. Der billigste Flaschenwein kostet 6 bis 7 Fr.; relativ niedriger im Preis als bei uns sind nur Champagner und hochwertige Weine. Die Qualität der Speisen ist immer noch vorzüglich; alle Restaurants waren jedoch Ende März noch sehr schlecht besucht, da vor allem die teureren auf die Touristen angewiesen sind.

Diese Hochzeit sollte für alle jene, die sich solche Feste finanziell leisten können, beispielgebend sein.

Es liegt mir noch besonders am Herzen, auch Herrn und Frau Dr. Linsenmeyer für ihre grosse Gastfreundschaft anlässlich der Verlobungsfeier im Oktober 1954 zu danken, die unter Assistenz der gleichen Freunde im Hotel Petersberg und Breidenbacher Hof in Düsseldorf stattfand. Die kulinarischen Genüsse folgten sich am laufenden Band und dauerten zuzusagen drei Tage ohne Unterbruch, bald in Düsseldorf, bald im Hotel Petersberg, das heute eines der schönsten und elegantesten Hotels in Deutschland geworden ist und eine herrliche Aussicht auf das ganze Rheintal bietet.

Die Bonner Regierung und die Industrievereinigungen wählen diesen «Dolder am Rhein» mit Vorliebe für ihre staatlichen Empfänge und geschäftlichen Konferenzen.

DIVERS

Conférence de printemps de l'USAM

La Conférence ordinaire de printemps des présidents et secrétaires des associations professionnelles et des Unions cantonales affiliées à l'Union suisse des arts et métiers s'est tenue à Berne sous la présidence de M. U. Meyer-Boller.

En présence de l'extension prise par les ventes à tempérament dans notre pays, l'Union suisse des arts et métiers s'est vu obligée de mettre en garde de larges milieux contre les abus que peut impliquer ce nouveau système de vente. En même temps, elle a examiné toutes les possibilités qui s'offrent à l'entraide pour établir sur des bases saines cette technique moderne et la rendre accessible à d'autres entreprises. Par ailleurs, l'Union suit de près les travaux préparatoires en vue d'une réglementation légale des ventes à tempérament.

Un large échange de vues a eu lieu sur l'initiative pour l'aménagement du réseau routier. Diverses opinions émises au cours de la discussion feront encore l'objet d'un examen particulier.

Spanische Ausgabe eines Schweizer Fachbuches

Das von unserem Mitglied Harry Schraemli verfasste Buch «Von Lucullus zu Escoffier» kam in einer sehr gediegenen Aufmachung in spanischer Sprache heraus (Ediciones Destino, Barcelona). Das Werk wurde sowohl in der spanischen als auch in der südamerikanischen Presse äusserst lobend besprochen. Die deutsche Ausgabe, die eine Zeitlang vergriffen war, ist wieder lieferbar (Preis 26 Fr.). Wir möchten bei dieser Gelegenheit darauf aufmerksam machen, dass dieses so witzig geschriebene Werk sich in jeder Gästebibliothek befinden sollte. Es legt Zeugnis ab von der Vielseitigkeit unseres Berufes und weckt damit auch das Verständnis der Gäste für unsere Belange. Sowohl in Frankfurt (1951) als auch in Bern (HOSPES) wurde dieses gastronomische Kulturdokument mit der «Goldenen Medaille» ausgezeichnet.

On sait qu'en 1955 aura lieu, après un long intervalle, un recensement fédéral des entreprises. Les questionnaires à cet effet ont été établis par l'autorité compétente en étroite liaison avec les milieux des métiers. Sans occasionner de désagréments majeurs aux chefs d'établissement, ce recensement permettra de faire le point de la structure actuelle des petites et moyennes entreprises et, de plus, de réunir une documentation d'une incontestable utilité sur ce secteur économique. Enfin, la Conférence a entendu un exposé sur les grandes lignes du mémoire que l'Union suisse des arts et métiers adressera aux autorités fédérales compétentes, après consultation de toutes ses sections, sur l'avant-projet de loi sur l'assurance-maladie et l'assurance-maternité.

Trains suisses pour l'Espagne

Les Chemins de fer de l'Etat espagnol ont passé commande de dix trains électriques aux industries suisses faisant partie d'un groupe hispano-suisse récemment fondé. Les maisons espagnoles, membres du groupe, construiront en Espagne d'autres trains, sous licence suisse.

AUS DER HOTELLERIE

Vermählung

In Murten verheiratete sich am vergangenen Dienstag unser Mitglied Herr Erhard Lehmann mit Fräulein Margrit Tschannen.

Herr Lehmann, Sekretär des Freiburgischen Hoteliersvereins und Mitglied des Wirtvereins des Bezirkes Murten, hat, wie auch seine Frau, unsere Schule in Lausanne mit grossem Erfolg absolviert und während einer Reihe von Jahren in der schweizerischen Hotellerie reichlich Erfahrung gesammelt. Gemeinsam werden sie nun im elterlichen Betrieb, im Hotel Schiff in Murten, tätig sein.

Wir gratulieren dem jungen Paar aufs herzlichste und wünschen ihm Glück und Erfolg in unserem schönen Beruf!

Ktz

FÊTE DES VIGNERONS VEVEY 1.-14. AUGUST

Das grosse, einzigartige, nur alle 25 Jahre stattfindende Winzerfest



Musik - Chöre - Ballette - Umzüge
4000 Mitwirkende - Grosser Chor
von 450 Sängern und 6 Solisten,
120 Musiker - Musik der Garde
Républicaine de Paris - Berühmte
Ballettgruppen (Berufstänzer und
-Tänzerinnen).
Freilichttheater mit 15 000 Sitz-
plätzen - 11 einzigartige Fest-
aufführungen, 5 morgens und
6 abends (Dauer über 3 Stunden).

Vorstellungszeiten: morgens am
1. um 8 Uhr, am 4., 6., 9., 12. um
9 Uhr 30. Eintrittspreise von
Fr. 10.- bis 70.-; abends am 2., 5.,
7., 10., 13. und 14. um 20 Uhr 15.
Preise Fr. 10.- bis 80.-. Grosse
Umzüge am 1., 7. und 14. ab 15 Uhr.
Seenachtfest am 6. ab 21 Uhr.
Autoparks - Camping - Fahrver-
günstigungen - Extrazüge und
-Schiffe.

Billetverkauf, Auskünfte, Pros-
pekte, Bestellscheine mit Situa-
tionsplan und Preise durch das
Büro der Zentral-Kartenausgabe
des Winzerfestes, Vevey, rue du
Conseil 8, Tel. (021) 558 21 (Ver-
sand der Billette nach Einzahlung
auf Postcheckkonto II b 3000, Ve-
vey; kein Versand gegen Nach-
nahme und Reisebüros.
Prospekte bei den Verkehrsbüros.

Zu vermieten in Davos-Dorf kleines

Sporthotel u. Restaurant

Geß. Offerten unter Chiffre D D 2606 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant

in grösserem Grenzort, neu renoviert, nahe Bahn-
hof, mit Zentralheizung, fl. Wasser, Garage, mit
regelmässigem Umsatz,

zu verkaufen.
Notwendiges Kapital Fr. 50 000.-

Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder
mündliche Anfragen an
HOTEL-IMMOBILIEN - ZÜRICH
P. Hartmann Seldengasse 20
Zürich 1 Tel. (051) 23 63 64

Die modernste schweiz. Kolbenexpress-Kaffeemaschine



Die BRAVILOR-ROYAL-Modelle arbeiten traditions-
gemäss mit fortlaufend frischem erhitztem Siedewasser.
Type 202 ist mit 2 modernen Expresskolben sowie
1 Dampf- und 1 Teewasserhahn ausgerüstet. Absolut
störungslos automatische Wassernachspeisung.
Stundenleistung mindestens 200 Tassen Kaffee und
Tee.

Für grössere Betriebe sind die Modelle 101 und 102
geeignet. Wahlweise können 1-4 Kolben oder Behälter
kombiniert werden.

Die ROYAL-Maschinen präsentieren sich in einem
eleganten Gehäuse von massiver und bestechend
schöner Ausführung. Sie sind ein Schmuckstück für
jeden Betrieb.

BRAVILOR ROYAL Type 202

HGZ - Aktiengesellschaft Zürich-Affoltern

Zehntenhausstrasse 15-21
Telephon (051) 46 64 90

CROMARGAN
Kochgeschirr
mit Spezialkompensboden.

CROMARGAN ist rostfrei und eignet sich
für alle Feuerarten.
CROMARGAN hat sich überall
bestens bewährt.

Verlangen Sie Offerte bei

SCHWABENLAND & Cie AG. ZÜRICH
KÜCHENEINRICHTUNGEN
NÜSCHELERSTRASSE 44 TEL. (051) 25 37 40

SCHULTHESS



Waschautomaten Schulthess-Frontal

6 Modelle

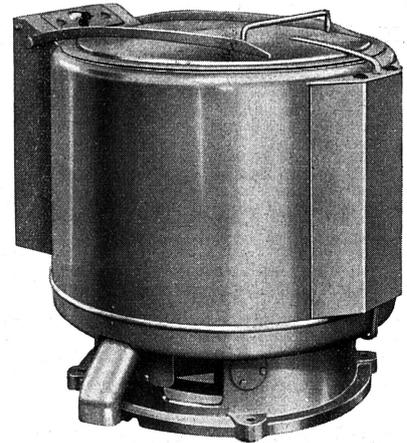
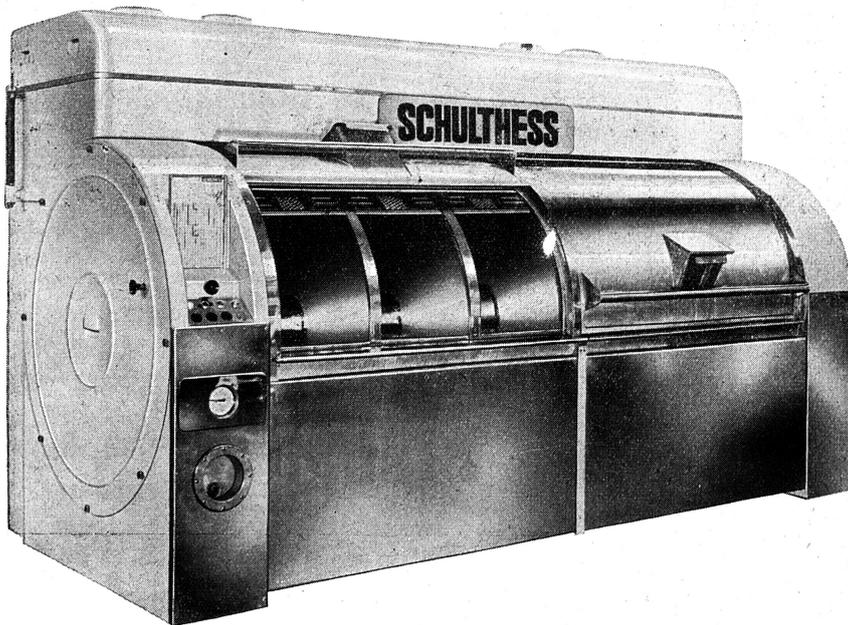
4	6	10	18	25	35 kg
---	---	----	----	----	-------

mit eingebautem Boiler, automatischer Waschmittelzuführung und patentierter Spülvorrichtung, im Spüleffekt unerreicht. Diese Automaten waschen vor, kochen, brühen, spülen und schwingen.

Eignung für sämtliche gewerblich betriebenen Wäscheinrichtungen, Hotels, Restaurants, Heime, Anstalten sowie für Haushaltungen und Mehrfamilienhäuser usw.

40% Leistungssteigerung, 50% Einsparung an Waschmitteln, Löhnen und Wärmeenergie gegenüber konventionellen Einrichtungen.

Die beste Referenz: gegen 6000 SCHULTHESS - WASCH-AUTOMATEN im Betrieb... und nur zufriedene Kunden!



Schulthess-Schnellläuferzentrifugen

3 Modelle

S/500	S/700	S/900	
Ladegewicht	14	30	47 kg

Diese Zentrifugen arbeiten mit 1500 t/min. vollständig vibrationsfrei und sind vollautomatisch gesteuert.

Die Schleudrerleistung dieser Zentrifugen ist derart hoch, dass nicht mehr als 6 Minuten geschwungen werden soll, ansonst die Wäsche zum mangeln zu trocken ist.

Schnellwaschautomaten Schulthess-Pullman

4 Modelle

S/P 3	S/P 4	S/P 5	S/P 6	
Ladegewicht	100	130	165	200 kg
Std.leistung	160	210	260	320 kg

Schnellwasch-Programmdauer 30 Min.

Be- und entladen des Schnellwaschers in 6-8 Min. Waschprogrammsteuerung automatisch m. auswechselbaren Lochkarten. Automaten mit eingebautem Wassertank, automatischer Waschmittelzuführung, patentierter Spülvorrichtung, eingebauter Wärmewiederverwertung, eingebauter Spülwasser-Wiederverwertung, **Wärmeeinsparung 60%, Betriebskosteneinsparung 50%.**

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG. ZÜRICH

Zürich Stockerstrasse 57 Tel. 051/27 44 50
Bern Köniz/Bern Wabersackerstr. 117 Tel. 031/ 7 56 36
Lausanne 16, Av. du Simplon Tel. 021/26 56 85

Vom Sinn echter Ferien

sfd. Die Propaganda, die Organisation bemächtigt sich immer mehr der Ferien. Einst war das mehr oder weniger eine Angelegenheit, die dem Ermessen, der Phantasie und dem Bedürfnis des Einzelnen oder einer Familie überlassen blieb. Seitdem der Car erschien, hat man mehr und mehr das Gebiet der Ferien als grosses Geschäft entdeckt. Was daraus geworden ist, erkennt man heute: eine gewaltige Industrie.

Der suggestiven Kraft der Annoncen, der Prospekte usw. unterliegen viele. Die, die noch auf eine souveräne und unabhängige Weise Ferien machen, sind fast eine Elite, einer Geheimgesellschaft zuzuzählen. Wir rechnen uns keineswegs zu den Hinterwäldlern und wollen auch nicht gegen die zunehmende Motorisierung Sturm laufen. Das wäre lächerlich; als schnelles Beförderungsmittel hat das motorisierte Fahrzeug durchaus seine Aufgabe in der modernen Welt. Aber man begnügt sich nicht damit: man organisiert, man veranstaltet Reisen am laufenden Band, die vier oder fünf Länder berühren und Kunsterlebnisse versprechen, die nie in die Seele des Menschen eintreten können. Gibt es ein drastischeres Beispiel für die Unruhe und Umhergeriettheit des modernen Menschen, als dieses Durchrasen eines Kontinents, dieses Konsumieren vorausorganisierter Museumsbesuche und Hotelmahlzeiten?

Der höchste Sinn echter Ferien: das langsame Eindringen in die neue Welt, das beseligende Entdecken schöner Kirchen, alter Landhäuser und verlorener Täler, die Freiheit vor allen Dingen, zu jeder Stunde seinen Entschluss ändern oder variieren zu können, ist hier in Frage gestellt. Mehr: der Mensch ist selbst in Frage gestellt. Er ist zu einer Farce, einem Automaten geworden. Peinlich, wenn auf einer Zwischenstation die Reisenden aus einem solchen Car für vorgesehene 15 Minuten aussteigen und sich die Beine vertreten. Die alte Zauberin Natur ist zur banalen Kulisse geworden. Wer sich einige Minuten länger entfernt, riskiert, den «Anschluss» zu verpassen. Von Begegnungen mit Bauern, Knechten, von Hunderten geheimer Erlebnisse, die die echten Ferien zu einer beglückenden Angelegenheit machen, ist keine Rede mehr. Und das Auge? Es kann den betäubenden Wechsel der Landschaften und ihrer Formen gar nicht halten, zuletzt ermüdet man auf eine gefährliche Weise. Was in der Erinnerung bleibt, ist ein Film mit dem Abschnurren vager, nicht haftender Eindrücke. Das tiefe, seltsame «Trink» o Auge, was die Wimper hält unseres Altmeisters wirkt wie eine Persiflage. Denn zum «Trinken» in diesem Sinn braucht es den natürlichen Rhythmus, die Begegnung, die aus der Tiefe eines Raumes wächst, die froh gestimmte Seele.

Man halte Zwiesprache mit den Unzähligen, die drei Tage in Paris, fünf Tage in Italien waren: ihre Erlebnisse selbst haben Massenzuschnitt, sie sind uniformiert. Nach einigen Monaten ist die ganze Reise vergessen. Man braucht dieser Entartung gar nicht gleich Goethes «Italienische Reise» entgegenzuhalten, um den Abstand zwischen einst und jetzt zu erkennen, man braucht nur jene Menschen zu betrachten, die, trotz aller Verlockungen und «phantastischen Angebote», noch echte Ferien machen. Sie kehren gestärkt und erfrischt zurück. Sie haben keinen Michelangelo in zehn Minuten «bewundert» und kein «Palais Chailot», gestossen und ermüdet in einer schwitzenden und

unruhigen Menge, sie haben vielleicht nur eine schön geschnitzte Haustür betrachtet oder einen Kardinalskäfer, aber sie haben das getan und ganz nach Laune, sie haben dabei ihre Seele wunderbar bereichert. Zu solchen Ferien braucht es vor allem eines: den Mut zur Selbstentscheidung, die Kraft auch und die Unbekümmertheit – allen Verlockungen zum Trotz –, sich seine «eigenen» Ferien zu gestalten. Ginge diese Kunst und die Lust dazu gänzlich verloren, würde der schon diminierte Mensch unserer Tage völlig verarmen.

Georg Summermatter

La fête des Vignerons évoquée à Paris

Sous les auspices de la Légation de Suisse en France, et en présence de M. de Salis, ministre de Suisse, entouré de ses principaux collaborateurs de la Légation, une conférence d'orientation a eu lieu, il y a quelque temps, à Paris, dans les très beaux salons de la rue de Grenelle, siège de notre représentation diplomatique.

Devant un parterre de nombreux invités, français et suisses, des milieux littéraires, journalistiques, de la radio et de la télévision, M. David Dénéreaz, Abbé-président de la Confrérie des Vignerons, et syndic de Vevey, brossa tout d'abord un bref historique de cette vaste organisation veveysanne, qui, tous les 25 ans, attire la grande foule sur les bords du Léman. Il rappela que cette fête est une glorification du travail de la terre au cours des saisons, et qu'elle constitue un spectacle grandiose. La manifestation de 1955 bénéficiera d'un nouveau marqué, grâce à la direction artistique du spectacle, confiée à M. Maurice Lehmann, administrateur de l'Opéra et de l'Opéra comique de Paris, aux décors et costumes dus au grand artiste H. R. Fost, de Paris. L'orateur mit l'accent sur la tradition profonde que cette fête honore. Elle constitue, tous les quarts de siècle, un enrichissement artistique évident. Ce spectacle fait appel à toute une population. Dès aujourd'hui, 3500 personnes se préparent, apprennent à chanter, à danser, à défilier devant plus de 160 000 spectateurs au total.

De son côté, M. Pierre Grellet, du Comité «Poésie, Ballet et Musique», au cours d'une improvisation charmante, trouva les termes voulus pour présenter, à Paris, l'attrait incontestable de cette brillante festivité populaire. Notre éminent confrère analysa le scénario et les diverses parties de cette fête, dont les multiples tableaux se succéderont dans le splendide amphithéâtre de Vevey, arène géante surmontée, à 17 mètres du sol, par un imposant chemin de ronde. La nuit, les progrès de l'éclairage moderne donneront une coloration nouvelle à ce divertissement artistique, dont la musique est de Carlo Hemmerling, le poème de Géo Blanc, tous deux de Vevey et dont la mise en scène est confiée à Oscar Eberlé, de Zurich. On sait que la musique de la Garde républicaine de Paris, prestigieuse ensemble du continent, sera en tête des musiciens de la manifestation ainsi qu'un corps de ballet et de solistes internationaux, dirigé par Nicolas Zvereff, directeur de l'Académie Internationale de danse de Lausanne.

En fin de réunion, M. Maurice Lehmann, de Paris, présenta aux hôtes de la Légation la très belle maquette de l'amphithéâtre. Il décrivit le travail passionnant et pittoresque qui se poursuit actuellement à Vevey, dans les rangs, tant des acteurs que des figurants de ce spectacle unique en son genre. Et c'est bien pourquoi, dans

le monde entier, il suscite dès aujourd'hui un intérêt grandissant.

Rapport de clôture sur la Foire Suisse de Bâle

A l'exception de la journée d'ouverture, la 39^e Foire Suisse d'Echantillons de Bâle a bénéficié pendant toute sa durée d'un temps radieux de printemps et a connu une très grosse affluente. Il a été délivré 459 612 cartes d'entrée, soit 23 795 de plus que l'année dernière. Si l'on tient compte que les cartes permanentes sont utilisées à plus d'une reprise, on peut estimer à 700 000 le nombre des entrées, chiffre qui n'avait jamais été atteint depuis le début de la Foire.

11 664 visiteurs venus de 70 pays étrangers se sont annoncés au service de réception contre 12 275 en provenance de 76 pays l'année précédente. C'est un fait acquis que tous les visiteurs étrangers ne s'annoncent pas au service de réception et, sur la base d'une estimation prudente, il est permis d'affirmer que la Foire de cette année a reçu la visite de 30 000 personnes venues de l'étranger. Il va de soi que parmi les pays qui ont envoyé des visiteurs, les plus proches, l'Allemagne et la France avec un contingent respectif de 5723 et 3063 personnes sont en tête. Il est intéressant de signaler aussi que 669 visiteurs sont venus de 46 pays d'outre-mer.

Jour après jour, la Foire s'est tenue sous un ciel sans nuages. L'on pourrait y voir un symbole de l'ambiance qui a formé la toile de fond aux transactions auxquelles la Foire a donné lieu et qui, portées par un optimisme confiant dans le développement de la situation économique peuvent être qualifiées de particulièrement réjouissantes. Elles ont été, pour une bonne part aussi, plus actives que l'année dernière.

A la Foire de l'Horlogerie, organisée pour la 25^e fois cette année et qui est depuis longtemps le rendez-vous des intéressés de la branche, les affaires à l'exportation ont été en général plus fortes que l'année précédente. Les acheteurs étrangers ont manifesté également un gros intérêt pour les groupes techniques présentant des biens d'investissement, électrotechnique, construction mécanique en général et machines-outils, ces dernières étant cette année particulièrement bien représentées. La demande étrangère a aussi été bien soutenue dans le secteur des textiles où la branche de l'habillement dominait nettement.

En ce qui concerne les affaires pour le marché intérieur, de très bons résultats sont annoncés dans presque tous les groupes. Ils ont largement dépassé aussi bien les chiffres de l'année précédente que ceux que les exposants avaient escompté réaliser cette année. On peut donc dire dans ce rapport succinct, dressé aussitôt après la Foire, que la manifestation en tant que marché central des industries suisses s'est de nouveau révélé un instrument d'expansion efficace pour les affaires indigènes et pour l'exportation. Les onze jours de la Foire ne resteront pas sans exercer un rayonnement bénéfisant sur l'économie.

Morcheln und Lorchehn

Sobald das junge Grün sich zeigt und die Erlenkätzchen sich im Frühlingwind schaukeln, spriest aus dem

sandigen, dürrigen Boden der Kiefernwälder die braune Lorchehn hervor, die in manchen Gegenden allgemein als Morchel bezeichnet wird und das erste schmackhafte Geschenk des Frühlings bildet. Der in seiner Form allgemein bekannte Pilz ist in manchen Wäldern eine häufige Erscheinung und kommt vielfach in Gesellschaft der Morchel auf den Markt.

Lorchehn sind Leckerbissen und wegen ihrer Verwendungsmöglichkeit als Gemüse, zu Suppen und an Braten werden sie frisch und getrocknet auf den Markt gebracht. Nur sehe man, wie beim Pilzkauf überhaupt, darauf, frische Ware zu bekommen. Die in der Länge durchgeschnittenen Pilze wasche man nicht nur einige Minuten in lauwarmem Wasser, sondern man brühe sie ausserdem noch mehrfach mit kochendem Wasser ab, dann kann man sicher sein, die giftige Helvellasäure ausgezogen zu haben, die sonst zu Vergiftungen führen kann. Nach dieser Behandlung liefert die Lorchehn, in Butter und Speck gebraten, ein wohlschmeckendes Gericht. Ihr Fleisch ist zart, so dass es auf der Zunge zerläuft. Die Tafellorchehn, die dunkelgraue Grubenlorchehn und die braun oder schwarz gefärbte Nonnenlorchehn haben geringen Wert.

Auch die Morcheln gehören zu den Frühlingspilzen wie die Lorchehn, wenn sich auch einige Nachläufer den ganzen Sommer hindurch zeigen. Auf Wiesen und in Gärten wächst die Spitzmorchehn, die handhoch wird. Kaum die halbe Höhe dieser Art erreicht die an den Rändern lichter Nadelhölzer oder auf den angrenzenden reichbeschnittenen Grasplätzen vorkommende «köstliche Morchehn». Wie schon der Name sagt, zeichnet sie sich durch angenehmen Geruch und Geschmack aus und gehört zu den feinsten Tafelgenüssen.

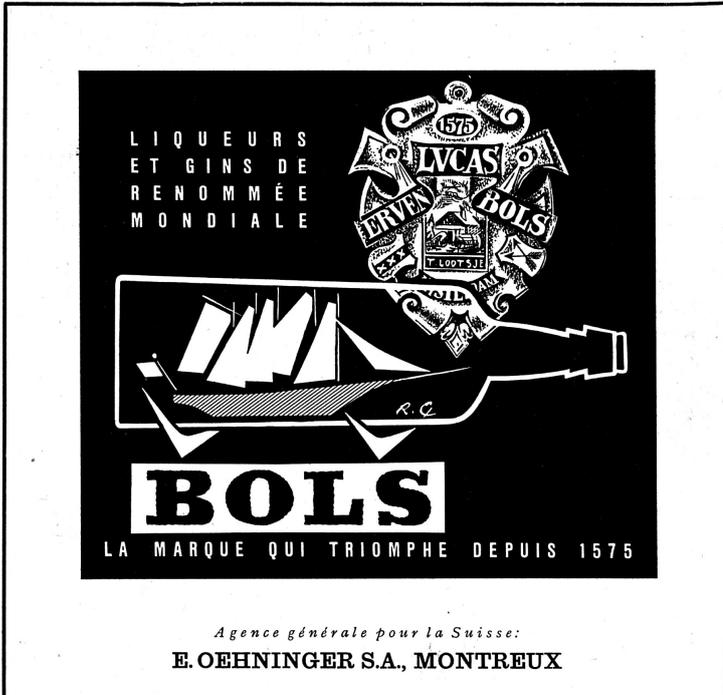
Über ganz Mitteleuropa verbreitet ist die Speisemorchehn. Das zarte Fleisch hat grauweiße Farbe, würzigen Geruch und vorzüglichen Geschmack, weshalb dieser Pilz zu unseren beliebtesten Speiseschwämmen gehört, der sowohl frisch als auch getrocknet auf den Markt kommt.

Weniger feinschmeckend ist die «hohe Morchehn». Sie wird handhoch und ist die Riesin der beiden Gattungen. Der olivgrüne bis rötlichbraune Hut verliert bald seine Farbe und nimmt nach dem Abschneiden eine schwärzliche Farbe an, weshalb diese Art vielfach für verdächtig gehalten wird – jedoch zu Unrecht.

Vielfach trifft man gegen die hier genannten Pilzarten eine gewisse Abneigung an, die sich aus der Angst vor der Vergiftung ergibt. Behandelt man die Pilze jedoch wie oben angegeben, so kann keinerlei Nachteil eintreten. Zudem wird der feine Geschmack und Duft manche neuen Freunde werben. W. H.



Zur Reinigung
und Aufreicherung von polierten, matten u. geölten Möbeln können Sie nichts Besseres verwenden als die altbewährte **WOHLNICH'S RADIKAL MOBELPOLITUR**.
Erfälthlich in Drogerien u. Farbwarenhandlungen



LIQUEURS ET GINS DE RENOMMÉE MONDIALE

BOLS

LA MARQUE QUI TRIOMPHE DEPUIS 1575

Agence générale pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX



Grosser Preis der HOSPES

Die **LUCUL-BOUILLONS** finden Anerkennung!

Auch Sie werden begeistert sein. Gratis-Muster durch

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52



...die **gompapiuma**-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

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

gompapiuma-Matratzen

sind Produkte der **PIRELLI sapsa**

Die «gompapiuma»-Matratzen • Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und werden mit beige oder blauem • Sanitärlich-Überzug geliefert, • für Spezialfälle auch mit urinbeständigem Kautschuk-Überzug • Verfügen Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können.

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



Der formschöne **Raumthermostat Typ TS** für genaue Temperaturhaltung

SAUTER

Fr. Sauter AG., Fabrik elektrischer Apparate, Basel

BÜCHERTISCH - VIENT DE PARAITRE

«Guide pratique de Droit à l'usage des Hôteliers» von A. Bardet und M. Gautier; «Métiers et Mains-d'œuvre dans l'industrie hôtelière», von Marcel Gautier. Editions Eyrolles, 61, boulevard Saint-Germain, Paris V*.

Im Nachgang zu der vor kurzem an dieser Stelle angezeigten Neuerscheinung des ersten Bandes der Sammlung «Encyclopédie de l'Industrie Hôtelière», die unter der Direktion Dr. Marcel Gautiers, des bekannten französischen Hotelfachmannes, erscheint, verdienen jetzt die beiden Neufolgen dieser Schriftenreihe Erwähnung.

Das Bändchen trägt den Titel «Guide pratique de Droit» (Preis 680 Fr.). Es ist in Zusammenarbeit mit einem bekannten Pariser Juristen, E. Bardet, verfasst worden und entspricht insofern dem laufenden Bedürfnis nach juristischer Orientierung als auch über eine Reihe von Rechtsfragen, selbst in Frankreich, nicht immer genügende Klarheit besteht. Alles grundsätzlich Wichtige ist nunmehr in einer gemeinverständlichen Form definiert und analysiert worden, insbesondere die allen grossen und kleinen Hoteliers in Frankreich zufallenden polizeilichen und verwaltungstechnischen Meldepflichten, ferner die Verbindlichkeiten des Gastwirts gegenüber dem Gast und insbesondere, die zivile und strafrechtliche Haftpflicht des Hoteliers für das Wohl seines Kunden und für sein eingebrachtes Gut. Im zweiten Teil der Broschüre werden alle beruflich-juristischen Begriffe in ziviler, kommerzieller, strafrechtlicher und verwaltungsrechtlicher Hinsicht im einzelnen definiert und in einer Art von Wörterbuch am Schlusse zusammengefasst. — Es liegt hier erstmals nicht nur ein populäres Lehrbuch, sondern auch ein praktisches Nachschlagewerk für französisches und, da viele französische Vorschriften mit denen anderer Länder identisch sind, auch für internationales Hotelrecht vor. — So kann man dieses zweite Bändchen der Gautierschen Schriftenreihe auch den Schweizer Berufskollegen zur dauernden Beachtung empfehlen.

Die dritte Broschüre der Schriftenreihe befasst sich unter dem obengenannten Titel «Métiers et Mains-d'œuvre dans l'industrie hôtelière» (Preis 860 Fr.) mit den sozialen Aspekten der Hotelpraxis. Wiewohl die Betrachtungen des Verfassers sich hier naturgemäss in erster Linie auf die wirtschaftliche, technische und soziale Struktur des französischen Hotel- und Gaststättenwerkes gründen, trägt die erfreuliche Klarheit der Diktion und die Gliederung des Stoffes auch hier wirksam zum Verständnis der soziologischen Grundlagen des französischen Hotel- und Restaurateurwerkes bei. So dient auch diese Veröffentlichung letzten Endes zur Klärung von Irrtümern und zur Beseitigung von Missverständnissen, die vielfach und insbesondere im Ausland hinsichtlich der Rückwirkungen der sozialen Struktur dieses wichtigen Teiles der französischen Mittelstandsindustrie bestehen. Schon aus diesem Grunde müsste auch dieses dritte Bändchen eiserner Bestandteil der Bibliothek jedes Hoteliers bilden, der, über die Grenzen seines Landes hinaus, Interesse für die wirtschaftlichen und sozialen Grundlagen seines eigenen Berufes empfindet. Dr. W. Bg.

Kontenrahmen für Bäderbetriebe mit Erläuterungen und Buchungsschlüssel. Schriftenreihe des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München, Heft 3, 44 S., kart. Verlag: Deutsches Wirtschaftswissenschaftliches Institut für Fremdenverkehr an der Universität München, München.

Das geordnete Rechnungswesen ist in einem Betrieb eine unerlässliche Voraussetzung für Kalkulation, Disposition und Nachprüfung. Ein Hilfsmittel für seine übersichtliche und brauchbare Gestaltung des Rechnungswesens ist der Kontenplan. Mit seiner Anwendung können die Leistungsfähigkeit des einzelnen Betriebs gefördert und die Grundlage für wertvolle Betriebsvergleiche, die zu Kosteneinsparungen und Rationalisierungsmassnahmen anregen, gewonnen werden. Die zwischen dem Deutschen wirtschaftswissenschaftlichen Institut für Fremdenverkehr an der Universität München, der Abteilung A (Bäderwirtschaft) des Deutschen Bäderverbandes und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband in Fühlungnahme mit der Abteilung «Rechnungswesen» im Bundeswirtschaftsministerium zustande gekommene Gemeinschaftsarbeit, deren Ergebnis der neue Kontenrahmen für Bäderbetriebe ist, darf als eine vorbildliche Leistung gewertet werden, der weite Beachtung zu wünschen ist. Dr. F. Sch.

Boswells grosse Reise: Deutschland und die Schweiz 1764. Herausgegeben mit einer Einleitung und Anmerkungen von Frederik A. Pottle, Professor an der Yale-Universität. Deutsch von Fritz Güttinger. Diana-Verlag Stuttgart und Konstanz. 384 Seiten mit zehn Kunstdrucktafeln. Preis in Ganzleinen DM 22.50.

James Boswell, der Sohn eines schottischen Rittergutsbesitzers und Richters, unternahm mit 24 Jahren eine Reise nach Deutschland und in die Schweiz; er machte diese Reise, wie er selbst an Rousseau schreibt, um der Unterhaltung und Belehrung willen. Auf der Reise durch Deutschland spielte er den Baron und in der Schweiz den Philosophen; zum Teil war die Reise dadurch veranlasst, dass es sein Sehnen war, neben Friedrich dem Grossen die Lehrer und Aufklärer der damaligen Zeit, Rousseau und Voltaire, kennenzulernen. Seine Eindrücke, Beobachtungen und Erfahrungen hat Boswell in einem Tagebuch aufgezeichnet, das die Zeit vom 18. Juni 1764 bis zum 1. Januar 1765 umfasst. Das Reisen in Deutschland des achtzehnten Jahrhunderts war keine reine Annehmlichkeit; die Strassen waren schlecht, die öffentlichen Beförderungsmittel waren Kastenwagen mit quergelegten Brettern zum Sitzen, nur in den grösseren Städten gab es Gasthöfe, wo ein Bett oder gar eine eigene Schlafkammer zu haben war; ausserhalb der grossen Städte waren Heuböden und Wirtshäuser die Quartiere, wo in Kleidern genächtigt werden konnte. Boswell verzeichnet seine Erlebnisse mit Genauigkeit; die vom Herausgeber beigefügten Anmerkungen und Briefe ergänzen in willkommener Weise Boswells Aufzeichnungen. In der Beschreibung von Personen nimmt Boswell kein Blatt vor den Mund. In Basel angekommen, stieg er in den «Drei Königen» ab, einem schön gelegenen Gasthof am Rheinufer. «Imhof, der Wirt», so lautet die Nieder-

schrift von Boswell, «ist ein sonderbarer Kauz. Er rühmte sein Basel bis in die Puppen; es verdiene, gründlich besichtigt zu werden, sagte er, damit ich meinen Aufenthalt bei ihm ausdehne.» Am Schluss sagte er von ihm: «Ich hatte meinen Spass an ihm und kam zum Schluss, er sei entweder eine grundlegende Haut oder ein Erzauger.» Boswells Grosse Reise enthält viele kultur- und fremdenverkehrsgeschichtliche Interieurs, die das Leben im ausgehenden Rokoko uns näherzubringen vermögen.

Neville Duke: Wie ich Testpilot wurde. Ein Fliegerleben unserer Zeit. — Autorisierte Übersetzung aus dem Englischen, für die deutsche Ausgabe frei bearbeitet von Werner DeHaas. 182 Seiten. 1955, Albert-Müller-Verlag, AG., Rüslikon-Zürich und Konstanz. Geb. Fr. 13.30.

Das Buch ist eine ehrliche, von grosser Bescheidenheit zeugende Selbstbiographie, in der Neville Duke, heute vielleicht der berühmteste englische Testpilot, der als einer der ersten die Schallmauer durchbrach, schlicht und gelassen sein wahrhaft aufregendes Leben schildert, seine Entwicklung vom flugbegeisterten Buben zunächst zum Kampfflieger und dann zum Prüfflieger der neuesten englischen Düsenjäger. Als roter Faden zieht sich durch die ganze erregende Schilderung eines Fliegerlebens von heute die Begeisterung für das Fliegen schlechthin, das für den Verfasser den einzig möglichen Lebensinhalt bedeutet.

Prüffliegen ist ein Beruf, der Männer von Stahl erfordert, deren Nerven nie versagen. Dass Neville Duke diese Eigenschaft besitzt, hat er bewiesen, als er am 6. September 1952 bei einem Schaufliegen auf dem Flugfeld von Farnborough mit seinem Hawker Hunter zu einem Sturzflug mit Überschallgeschwindigkeit aufstieg, wenige Minuten, nachdem John Derry bei einem solchen Sturzflug aus 12000 Meter Höhe ums Leben gekommen war, weil sein Flugzeug vor den Augen der entsetzten Menge in der Luft auseinanderbrach, Tod und Verderben um sich verbreitend.

Den Lebensweg eines solchen Mannes kennenzulernen, ist Gewinn für jeden, vor allem aber für die flugbegeisterte Jugend unserer Zeit, die hier ein Beispiel findet, zu dem sie emporblicken und an dem sie sich aufrichten kann.

Knud Meister/Carlo Andersen: Jan ganz gross! («Jan als Detektiv», Bd. 9). Aus dem Dänischen übersetzt von Dr. Karl Hellwig. — 198 Seiten. — 1955, Albert-Müller-Verlag, AG., Rüslikon-Zürich und Konstanz. — Gebr. Fr. 8.10.

«Wenn man ein Abenteuer erleben will, braucht man sich nur in Jans Nähe aufzuhalten», sagt der dicke Erling, den Lesern der Buchreihe «Jan als Detektiv» als köstliche Figur längst wohlbekannt. Erling hat recht; denn was Jan auch Harmloses tun mag, im Handkehrum ergibt sich daraus ein Abenteuer, das den findigen Sohn des Kopenhagener Kriminalkommissars irgendwie in Bewegung setzt.

Da werden Menschen auf ungesetzlichem Wege über die Grenze geschmuggelt, ohne dass man weiss, wer ihnen hilft; da verschwindet während eines schweren Gewitters eine kostbare Perlenkette aus einem Sommerhaus, in dem sich mehrere Gäste befinden; da wird im Rundfunkhaus eine Grammophonplatte unbrauchbar gemacht, die zu einer noch nicht gesendeten Reportage gehört... was steckt jeweils dahinter? Jan setzt seine ganzen Kräfte ein, der Polizei bei ihrer Arbeit zu helfen, unterstützt von seinen wackeren Freunden.

Jan ist eine Gestalt, mit der sich die jungen Leser identisch fühlen, und seinen Busenfreund Erling, dem sie manch ein fröhliches Lachen verdanken, betrachten auch sie als ihren besten Freund. So werden die drei spannenden Geschichten, die der Band «Jan ganz gross!» enthält, den beiden dänischen Buben, die darin die Hauptrolle spielen, zweifellos viele neue begeisterte Anhänger verschaffen.

Nellys Kalender. Die monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau, an Kiosken und in den Buchhandlungen erhältlich. Fr. 1.40.

Im Mai-Heft lesen Sie: Der Balkon — die kleine Welt im Freien; Wir hätten gerne einen richtigen Wohngarten — Die Richtlinien der modernen Ernährung; Kalendarium, Menus und Rezepte für jeden Tag des Monats, basierend auf den Grundlagen der neuzeitlichen Ernährung; Auffrischungsmittel für letztjährige, vorletztjährige Garderoben; Hübsche, einfache Blusen — dankbar zum Selberrahmen sowie eine Reihe weiterer nützlicher und wertvoller Hinweise.

Vacances en Europe

C'est le titre du premier film européen sur les chemins de fer. Ce documentaire a été réalisé, à la suite d'une proposition suisse, grâce à la collaboration des chemins de fer allemands, français, italiens et suisses. Un petit scénario met en scène deux étudiants américains fort sympathiques qui parcourent ensemble les contrées romantiques de l'Allemagne, puis se séparent pour visiter, elle, le pays où fleurit l'orange, lui, la Suisse aux paysages infiniment divers où l'on passe, presque aussi rapidement en réalité que par l'image, de la végétation tropicale du Tessin aux neiges éternelles du Cervin ou de la Jungfrau. Les deux jeunes gens se retrouvent à Paris où ils échanent leurs impressions. La photo, en couleurs, est remarquable et ajoute à l'attrait de ce film qui démontre la qualité et la densité du réseau ferroviaire continental comme le confort et le charme du voyage en train. C'est une réalisation de W. Leckebusch, de Munich.

Une nouvelle carte relief du Plateau et du Jura bernois

Le Chemin de fer des Alpes bernoises Berne-Letschberg-Simplon, vient d'éditer une carte à vol d'oiseau de la région s'étendant de Berne à la frontière française (Forst, Fribourg, Seeland et Jura). Elle est imprimée en plusieurs couleurs. Au verso, un texte en français et en allemand est complété par la liste des principales excursions que l'on peut faire à pied depuis les localités de cette région.

* Service de publicité du Chemin de fer du Letschberg, Berne, fr. —30.



Schindler Aufzüge



Aufzüge- und Elektromotorenfabrik Schindler & Cie. AG. Luzern

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Entwicklung der Radarküche im Hotel

Nicht nur die mit der Radarküche erzielten Zeitgewinne beim eigentlichen Kochprozess müssen zunächst hervorgehoben werden, sondern die Tatsache, dass das Kochen mit Elektronenwellen auch für die Zubereitung bestimmter Konservengerichte von nutzbringendem Einfluss ist. Allerdings besteht noch keine Einmütigkeit über die Vorteile der Benutzung von Elektronenwellen für die Ernährung an sich.

Was zunächst die Zeitersparnis angeht, so kann ein Stück Ochsenfleisch von ca. 6 Kilo innerhalb fünf Minuten durchgekocht sein. Bereitet man ein Steak für drei Personen, so bedarf man hierzu kaum einer einzigen Minute, um zumindest die Erweichung, das eigentliche Kochen, erreicht zu haben. — Dieses Resultat sieht aber anders aus, wenn man durch sorgsame Analyse die Erhaltung der Nähr- und der Vitaminwerte kontrolliert. Hier hat sich ergeben, dass die Radarküche den Vitamingehalt der Nahrungsmittel mehr angreift als das Kochen oder Braten über offenem Feuer oder auch im Dampfpf. Daraus ergibt sich, dass mit Elektronenwellen zubereitete Speisen nicht den nach dem bisher ausgeübten Kochverfahren üblichen Sättigungsgrad aufweisen.

Lokale, die in den USA eine stärkere Frequenz an Besuchern aufzuweisen hatten, wenn sie Radarküchen aufstellten, führten mit Stammgästen «Tests» durch, die ergaben, dass diese Gäste schon in kürzerer Zeit wieder ein zwingendes Hungergefühl aufwiesen, so dass also zwar der Verbrauch an Nahrungsmitteln in den Radarküchen steigt, dagegen der Ernährungswert bei der Abgabe solcher Speisen absinkt.

Diese Erfahrung ist wesentlich, weil das Fachpublikum mit Erstaunen die Tatsache hinnimmt, dass man sich selbst ein eben erst beim Metzger ausgesuchtes Stück Fleisch, eine wohlbekannte Konserve oder auch ein geistiges Gemüseprodukt mitbringen kann, welche Artikel dann in der Radarküche ohne viel Aufsehen innerhalb von drei bis fünf Minuten auf dem Tisch in gargekochtem Zustand erscheinen. Diese Sensation darf aber nicht dazu verleiten, dass Fachleute der Grossküchenbetriebe, und schon gar nicht diejenigen von Krankenanstalten, Altersheimen usw., nun darauf drängen, derartige Radaranlagen für ihre Betriebe einbauen zu lassen. Zudem sind die Einrichtungskosten für eine Radarküche noch ungewöhnlich hoch. Firmen, die auf dem Gebiet der elektrotechnischen Ausrüstung arbeiten, haben natürlich Interesse an der Weiterentwicklung dieser Apparate. Noch stehen aber sowohl in den USA wie in England und Europa so wenig solcher Radarküchen zur Verfügung, dass man diese Anlagen zunächst ausschliesslich vermietet. Immerhin muss man für einen Radarherd monatlich in den USA noch 125 Dollar an Miete ausgeben, welcher Preis sich für euro-

päische Verhältnisse derzeit, abgesehen von den Transportkosten usw., noch um etwa 50 % verteuert.

Gegenwärtig studiert man in den USA, noch das Zusammenwirken verschiedener Wellenlängen und Frequenzen. Dadurch will man bei Bratenstücken die bisher noch fehlende Verkrustung erreichen, wie wir sie beim Braten ohne weiteres erwarten. Das mit Elektronenwellen gekochte bzw. «gebratene» Fleischstück erhält überhaupt keinen Überzug, es sieht gräulich aus, was sich allerdings nach Kostproben nur auf die Farbe bezieht. Der Geschmack ist gegenüber den bisherigen Zubereitungsverfahren wenig unterschiedlich, doch erhalten gewisse Speisen einen ziemlich scharfen Dampfgeschmack.

Das Kochen mit Elektronenwellen hat eine besondere Bedeutung für die Verwendung von gefrorener Ware. Diese kommt auch in Westeuropa jetzt immer mehr und ganz besonders für den Grossküchenbetrieb auf den Markt, handle es sich nun um Fisch, Fleisch oder Gemüse. In den Vereinigten Staaten und auch in England ist eine solche Entwicklung noch wesentlich weiter vorgeschritten. Hier bedienen sich sehr viele der Grossküchenbetriebe, vor allen Dingen die Hotels und die Gaststätten, nahezu ausschliesslich dieser gefrorenen, frischen oder auch bis zu einem gewissen Grad vorgekochten Lebensmittel. Dabei leisten nun beim schnellen Auftauen die Elektronenwellen anerkanntswürdige Dienste. Dieser Umstand ist besonders wertvoll in allen Küchenbetrieben, wo zusammengedrängt auf einige Stunden, grosse Mengen zubereitet werden müssen. Werden sonst Stunden oder bei grossen Stücken Tage gebraucht, um diese aufzutauen, so vollzieht sich derselbe Prozess unter der Einwirkung der Elektronenwellen schon innerhalb von 1 bis 2 Stunden.

Der Vorteil liegt hier wieder einmal nicht so sehr im eigentlichen Zeitgewinn, als darin, dass beim bisherigen langsamen Prozess des Auftauens sich unauffällige Bakterien an den vorbereiteten Lebensmitteln ansammeln, was natürlich bei dem stark verkürzten Verfahren am Radarherd in der Küche nicht zu befürchten ist.

Hiermit haben wir eine Reihe von Vorteilen herausgeschälen können, die sich in Grossküchen und in Hotels bei Anwendung der Radarherde in Zukunft ergeben werden; wir mussten aber auch die wissenschaftlich unterlegten Nachteile für den Zustand und vor allen Dingen für die Nährwirkung der damit zubereiteten Nahrungsmittel skizzieren. Es bleibt abzuwarten, ob die derzeit im Gang befindlichen Bemühungen gelingen, sowohl das nicht eben vorteilhafte Aussehen der mit Elektronenwellen zubereiteten Speisen zu verbessern und zugleich die allzu weitgehende Zerstörung der eigentlichen Nährwerte, besonders der Vitamine, einzu-

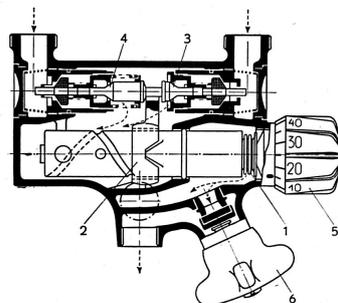
engen oder ganz zu verhindern. Auf alle Fälle sehen sich die Grossküchenbetriebe jeder Art auch in Westeuropa hier einem interessanten Problem gegenüber.

Schm-La.

Ein neues
automatisches Mischventil

Die üblichen Mischbatterien mit Hähnen für Warm- und Kaltwasser weisen den grossen Nachteil auf, dass es schwierig ist, eine konstante Wassertemperatur zu erzielen, da in den Leitungen ständig Druckschwankungen auftreten. Diese Erscheinung ist besonders lästig in *Douchenanlagen*, da das Wasser entweder zu heiss oder aber zu kalt fliesst. Der Benutzer ist gezwungen, ständig die zwei verschiedenen Hähnen zu regulieren, wobei selbstverständlich eine Menge Wasser verlorengeht.

Der Wunsch, einen Mischapparat zu entwickeln, der es ermöglicht, jede gewünschte Wassertemperatur einzustellen und sie aufrechtzuerhalten, solange der Warmwasserspeicher heisses Wasser liefert, ist nun verwirklicht worden.



Die durch die Metallgiesserei und Armaturenfabrik *Similor AG.*, Carouge-Genf, gefundene Konstruktion ist sehr zweckmässig. Das automatische Mischventil wird nach dem Dilatationsprinzip durch eine Flüssigkeit mit hohem Ausdehnungskoeffizienten gesteuert. Diese Steuerflüssigkeit befindet sich in einem doppelwandigen Metallbalg, der vom Mischwasser umspült wird. Die beiden Zufuhrventile (3 und 4) für das kalte bzw. heisse Wasser sind miteinander zwangsläufig verbunden und werden unter Zwischenhaltung einer Waage (2) vom thermostatischen Organ aus (1) gesteuert. Unter dem Einfluss der Temperatur des ihm umspülenden Wassers erfolgt eine Ausdehnung bzw. Zusammenziehung des Metallbalges, was den Schliess- oder Öffnungsvorgang via Waage auf die Eingangsventile bewirkt.

Sollte beim Durchfluss von Mischwasser zufällig der Kaltwasserzulufluss unterbrochen werden, so schliesst

das Warmwasserventil automatisch infolge der Übertemperatur, welcher der Metallbalg ausgesetzt ist. Eine Verbrennungsgefahr ist somit ausgeschlossen.

Die Bedienung des Apparates ist sehr einfach. Der Benutzer stellt den Temperaturwähler (5) auf die gewünschte Temperatur ein und öffnet einen einzigen Zapfhahn (6). Das entsprechende Mischwasser fliesst augenblicklich. Dieses Mischventil kann wie jede andere Mischbatterie angeschlossen werden. Seine Verwendung ist in erster Linie angezeigt im Haushalt (Schüttstein, Waschbecken), aber auch in häuslichen Douchenkabinen wie auch in denjenigen der Wohnräume von Fabriken. Besonders aber auch zu empfehlen für Spitäler, Kliniken, *Hotels, Restaurants, Coiffeure*.

Die Verwendung eines solchen Mischapparates gestattet es, den *Warmwasserverbrauch* in jedem Falle und leicht um 20 bis 30 Prozent herabzusetzen. Das bedeutet, dass diese technische Neuerung in Übereinstimmung ist mit der heutigen Auffassung des Fortschrittes und der wohlverstandenen Wirtschaftlichkeit, die heute eine absolute Bedingung ist. Eine Verschwendung von Energie darf in unserer Zeit nicht mehr geduldet werden. Aus diesem Grunde wird das Mischventil SIMIX sowohl in der Schweiz als auch im Ausland eine weite Verbreitung finden.

Die Rhabarbern

Warum nicht auch, zur Abwechslung, etwas Rhabarbern einmachen? Sie eignen sich sehr gut als Kompott oder für Früchtchen.

Rhabarbermus (Kompott). Die Stengel waschen, evtl. schälen und in Stücke schneiden. Diese mit wenig Wasser und beliebig viel Zucker in zugedeckter Pfanne vollständig weichkochen und siedendheiss in die gut vorgewärmten Büllacherflaschen oder -gläser fast randvoll füllen und sofort verschliessen. Dabei ist darauf zu achten, dass keine Rhabarberfäden zwischen den Gummi und den Flaschenrand kommen.

Rhabarber halbroh. Rhabarberstengel waschen, evtl. schälen und in Stücke schneiden. Ca. 4 dl Wasser (für 1 kg Rhabarbern) und Zucker nach Belieben zum Kochen bringen, die für 1 Glas notwendigen Rhabarbern dazugeben und wenn Blasen aufsteigen (bevor der Kochpunkt erreicht ist), die Rhabarbern also noch halbroh sind, diese sofort, ohne Saft, in Büllacherflaschen oder -gläser bis ca. 1 cm unter die Öffnung einfüllen. Den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft aufkochen und siedendheiss bis randvoll darübergiessen und sofort verschliessen.

Das Halbroh-Einfüllen von Rhabarbern ist dem Roheinfüllen mit frischem Wasser vorzuziehen; dieses Vorgehen bietet grössere Sicherheit und zudem werden die Flaschen und Gläser besser ausgenutzt.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Inserratenteil: E. Kuhn



Vorzügliche Betten haben viel zum guten Ruf des schweizerischen Hotelgewerbes beigetragen. — Bleiben Sie dieser Tradition treu und wählen Sie bei Neuanschaffungen die **unübertroffene Rosshaar-Matratze**

Bezugsquellennachweis durch:
Roth & Cie., Pferdehaarspinnerei Wangen a. A.
Telephon (065) 9 62 22 — Gründet 1748



Seagram's
V.O.
CANADIAN WHISKY

Agent général: Pierre Fred NAVAZZA, Genève

Minigolf

On faciliterait ou participerait à la construction d'un ou plusieurs MINIGOLF (Golf-miniatur) à personnes disposant de terrains biens placés. Affiliation assurée à l'Association Internationale des Minigolf.

Sous chiffre B 5616 X à Publicitas Genève.

Zu verkaufen

Tea-room - Konditorei

mit Likör-Patent in Kantonshauptstadt der Ostschweiz. Schönes, modern eingerichtetes Geschäft. Offerten unter Chiffre T R 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lerne

Englisch
in London

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

Zu kaufen od. zu pachten gesucht

Hotel garni oder
Hotel-Pension

in Lugano oder Locarno. Ausführliche Offerten unter Chiffre P K 2390 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteliers, haltet auf
Qualitäts-Weine!

Wendet Euch bei Euern Bezügen auch in Zukunft an die im **Schweizerischen Weinhändlerverband** zusammengeschlossenen Fachleute des Mittelstandes

Kenner verwenden FRIG, das Glacepräparat mit den hervorragenden Eigenschaften.

- Verfeinert die Qualität
- Verlängert die Haltbarkeit
- Erhöht die Ausbeute
- Vereinfacht die Arbeitsmethode
- Ist preislich vorteilhaft

Bestellen Sie jetzt FRIG für die Saison.

Dr. A. Wander A.G., Bern

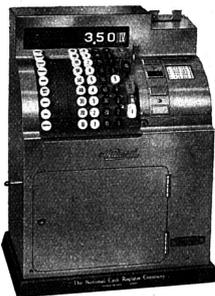
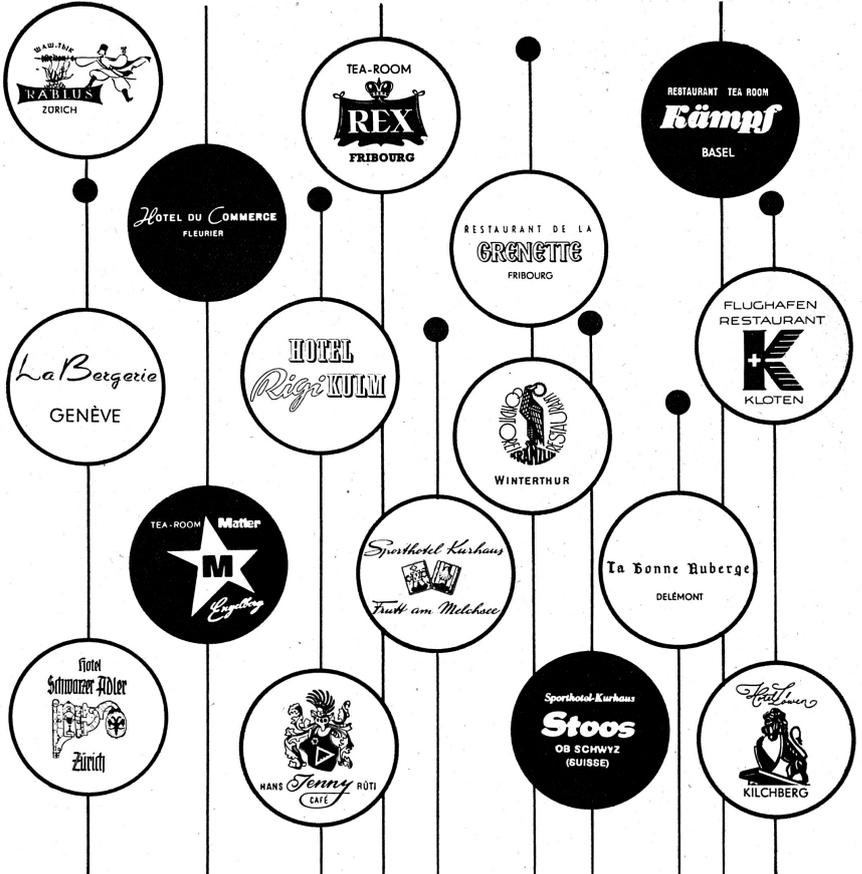


Les spécialistes et les connaisseurs utilisent le FRIG pour la préparation de leurs glaces. En effet, il

- affine la qualité des glaces,
- prolonge leur durée de conservation,
- augmente le rendement,
- simplifie le mode de préparation,
- est de prix avantageux.

Passes-nous votre commande maintenant déjà de FRIG pour la saison des glaces.

Dr. A. Wander S.A., Berne



Alle diese Gaststätten sind Ihnen bekannt durch den ausgezeichneten Ruf, den sie bei ihren immer wiederkehrenden Gästen genießen. Es ist uns eine grosse Ehre, diese Betriebe unter unsere zufriedenen Kunden zählen zu dürfen. Da wir ihnen das Kontrollsystem liefern konnten, das ihren Bedürfnissen entspricht, sind wir bestimmt in der Lage, auch Ihnen die ideale Registrierkasse vorzuschlagen. Ob Sie ein grosses Restaurant oder ein kleines Café führen, wir können Ihnen immer die passende Maschine zum angemessenen Preis anbieten. Überzeugen Sie sich selbst davon, indem Sie unseren ausführlichen Prospekt für Gaststätten verlangen. (Prospekt LLR)



NATIONAL REGISTRIERKASSEN AG. - STAMPFENBACHPLATZ - ZÜRICH
Fabrik in Bülach
Telephon (051) 26 46 60

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

SURSEE

Die Vertrauensmarke für leistungsfähige

GROSSKÜCHEN-APPARATE

- Hotelherde
- Restaurationsherde
- Pensionsherde
- Kippkessel
- Bratpfannen
- Friture-Apparate
- Brat- und Backöfen
- Patisserieöfen
- Wärmeschränke
- Grill-Salamander
- Bains-Marie

Verlangen Sie unverbindliche Offerte (oder Vertreterbesuch)

SURSEE-WERKE AG., SURSEE
Telephon (045) 576 44

**Hotels, Pensionen
Restaurants
Tea-rooms**

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern, Telephon (031) 353 02.

GELD

für den Ankauf von Kühlrichtungen, wie Glacemaschinen, Konservatoren, Kühlschränken erhalten Sie zu billigen Spezialbedingungen. Bitte unterbreiten Sie uns Ihr Anliegen.

BANK FREI, TREIG & CO.
Löwenstr. 55 ZÜRICH 1 Tel. (051) 23 05 30

Krefft

Neuzeitliche Geschirr-Spülmaschinen

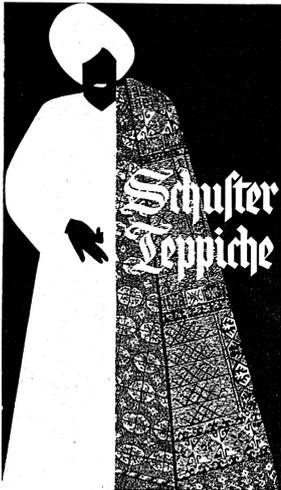
FÜR RESTAURANTS
HOTELS · TEA-ROOMS
SPITALER · ANSTALTEN

Für jeden Betrieb
das passende Modell

VERLANGEN SIE
UNVERBINDLICHE OFFERTE

Modell Electa
Die preiswerte Eintankmaschine für große Leistungen, raumsparend, geringer Wasserverbrauch.

CHRISTEN & CIE A · G · BERN MARKTGASSE 28
TEL. (031) 25611



**Schuster
Seppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

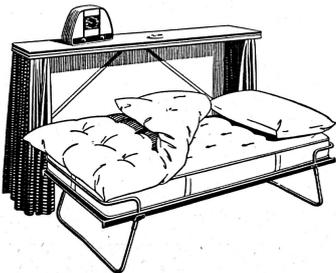
Schuster & Co., St. Gallen, Mullergasse 14
Telephon (071) 821501

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

Klappbett «WABE» mit Umbau

190,90 cm goldfarbig

überall dort geeignet, wo das Bett tagsüber wenig Platz einnehmen soll. Das Bett wird am Tag mit Matratze und Bettzeug mit einem Griff mühelos in den Umbau gekippt und der Vorhang geschlossen. Prompt ab Lager lieferbar.



Bezugsquellen-Nachweis durch

Robusta A.G.

BASEL
Heumattstrasse 10 Telephon (061) 348370

LIPS-

Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF / ZH

Garantiert feuer- und diebstahlsichere

**Kassenschränke, Tresors
und Einmuerkassen**

liefert direkt ab Fabrik zu günstigen Preisen

TRESOR- UND METALLBAU
Zürich - Altstetten, Bernerstrasse 150
Telephon (051) 523190

**PLANTEURS
RÉUNIS** LAUSANNE

Seuls distributeurs pour la Suisse
des sachets de thés «Lipton's»



Über den Service des Mineralwassers

VIVI-KOLA

Wie die meisten Getränke, sollten auch die Mineralwasser wenn immer möglich kühl serviert werden. Das heißt nicht unbedingt, daß sie eiskalt sein müssen. Ist bei Stoßbetrieb Ihr Kühlschrank überfüllt, dann hilft ein kleines Stück Eis im Glase. Der Gast schätzt diese Aufmerksamkeit und wird Ihren Service immer in angenehmer Erinnerung behalten. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie Vivi-Kola, Henneiz-Lithinée und Orangina kühl zum Ausschank bringen.

HENNEIZ
Lithinée

Orangina
Vorangina



MINERALQUELLE EGLISAU AG, EGLISAU

Wir wünschen den Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins
eine erfolgreiche und schöne Tagung



Hans Giger & Co., Bern

Lebensmittel-Import — Kaffee-Grossrösterei

Gebührenmelder TELETAXE



zeigen jederzeit die Gebühren jedes einzelnen Telefongesprächs an. Der eingebaute Totalisator addiert automatisch die Kosten aller Gespräche und erleichtert so die Tages- und / oder Monatsabrechnungen mit dem Bedienungspersonal.



Gebührenmelder TELETAXE werden sowohl für Aufbaumontage (rechts) als auch für Einbau in Pultvermittlerstationen (oben) geliefert. TELETAXE werden von der Telephondirektion in Miete abgegeben.

SODECO SOCIÉTÉ DES COMPTES DE GENÈVE

Grand-Pré 70, Téléphone (022) 355 00, Genève 16



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone (061) 34 30 43 et 34 30 44



Valentini-Friteuse

2x5 Liter, unabhängig heizbar in 3,5 Min. auf 150 Grad... mit Zeitschalter

... und der Preis

Fr. 1690.-

(Miete-Kauf ab 155.- p. Monat)
Lieferung durch Ihren Hotelbedarfslieferanten oder wenn nicht am Lager direkt von der Generalvertretung:

H. BERTSCHI, Sillerwies 14, ZÜRICH 7
Telephon (051) 34 80 20



SEIFENSPENDER
MODELL S.B.B.
MAISON FRESSE
TÉL (021) 263333 - LAUSANNE

An schönsten Lage im Engadin

kleineres HOTEL

(ca. 40 Betten) umständehalber möglichst sofort zu verkaufen oder zu vermieten. Besonders geeignet für jüngeres, initiatives Ehepaar. — Offerten unter Chiffre Z V 2577 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

DE SOTO

Original, 8-9 Plätze, garantiert nur 61 000 km gefahren, in sehr gutem Zustande, aus Privat-hand. Preis Fr. 5400.-, Tel. (043) 91313.

Lorbeeren in Kübeln

(Frischimport)
Pyramiden
120-230 cm Höhe
Stämmli
40-85 cm Kronendurchmesser
Büsche
90-60 cm Kronendurchmesser

E. Bernhard, Wil (SG)
Baumschulen, Tel. (073) 62233

Percal-Bettwäsche

für verwöhnte Ansprüche und doch unglaublich strapazierfähig; dabei Waschkosten spendend und sofort trocken. Bitte Spezialangebot verlangen.



CIE PFEIFFER MOLLIS
WÄSCHEFABRIK Telephon (058) 44164
(Ladengeschäft Zürich, Pelikanstrasse 36)

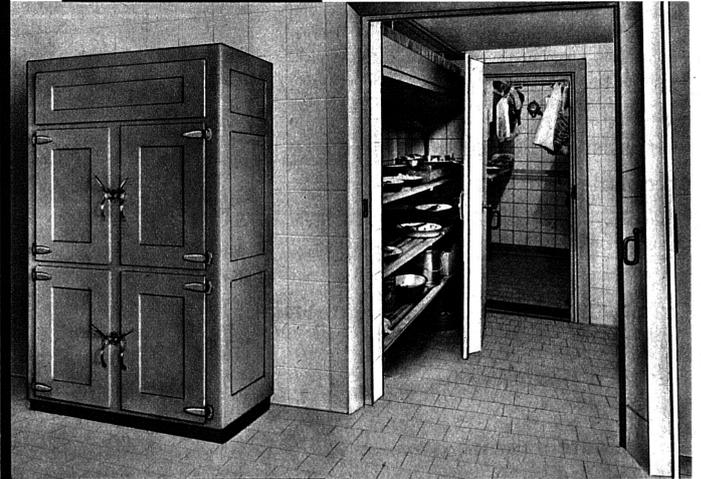


Das gute und schöne
Langenthaler Porzellan hilft mit,
die Atmosphäre
des Wohlaufgehobenseins und der
Behaglichkeit zu schaffen



Kühlanlagen

werden jedem Betrieb speziell ange-
passt. Zweckmässigkeit, beste Ausfüh-
rung, zuverlässig im Betrieb und Dau-
erhaftigkeit sind besondere Vorzüge
der **Therma**-Kühlanlagen



Unsere Spezialisten beraten Sie für die
Einrichtung von Schränken, Vitrinen,
Glacéanlagen, Kühlraum- und Gefrier-
anlagen

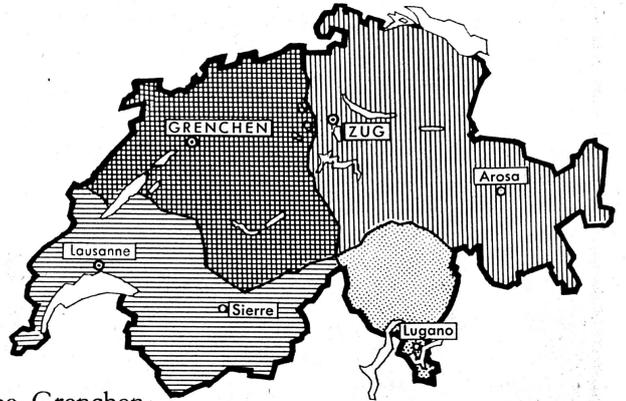
Therma AG, Schwanden Gl.
Kältebüro Zürich
Hofwiesenstrasse 141
Telephon (051) 26 16 06

Büros in: Bern, Telephon (051) 5 32 81
Lausanne, Telephon (021) 26 01 21
Genf, Telephon (022) 24 68 19

Lagerhäuser und Warendepots der



Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtegewerbe, Grenchen



Von ihren Lagerhäusern und Warendepots, die über das Gebiet der ganzen Schweiz verteilt sind, beliefert die HOWEG ihre Mitglieder prompt und gewissenhaft mit *Getränken, Lebensmitteln, Putzmitteln, Papierwaren* usw.

160

inländische Fabrikanten und Grossisten aller Sparten des gastgewerblichen Verbrauches sind der HOWEG als leistungsfähige *Vertragslieferanten* angeschlossen; sie ergänzen das Waren-sortiment des Lagergeschäftes sinnvoll.

3800

Mitglieder machen sich diese Organisation des gemeinsamen Einkaufes zu Nutzen.

30 000 000

Franken umfasst der Umsatz des Geschäftsjahres 1954, 55.

7 200 000

Franken sind in den letzten Jahren den HOWEG-Mitgliedern allein an *Rabatten* und *Rückvergütungen* zugeflossen.

Auch Sie

gehören natürlich zur HOWEG-Gemeinschaft. Die Geschäftsleitung in Grenchen (Telephon (065) 8 70 21) gibt Ihnen über alles Wissenswerte gerne Auskunft.

Komplette Einrichtungen für Hotels

Restaurants, Tea-rooms

Grosse Auswahl von hübschen und sehr gepflegten Silberwaren, mit künstlerischem Geschmack und reichhaltiger Ausführung. Das BÉARD-Silbergedeck bietet einen gediegenen, luxuriösen Anblick. Auffrischung und Neuversilberung aller Silberwaren.



Grossist in Porzellan-, Kristall- und Glaswaren

In diesen Artikeln verfügen wir ebenfalls über ein grosses Sortiment. Ateliers für Glasdekoration.

Sämtliche Artikel in rostfreiem Stahl



Küchen-Batterie

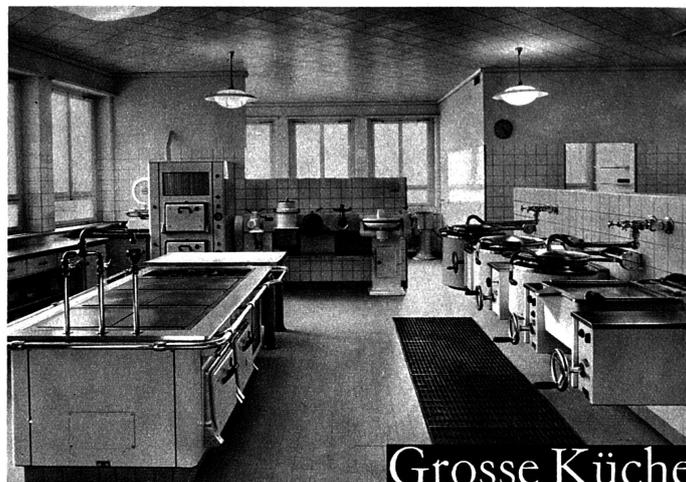
Silberwarenfabrik (150 Arbeiter)

H. BÉARD S. A. MONTREUX



Generalvertretung und Laden A. HAARI Zürich Talacker 41 Telephone (051) 25 11 40

Wir begrüssen den SHV zur diesjährigen Delegiertenversammlung und wünschen ihm alles Gute. Gleichzeitig möchten wir dem ZHV zu seinem 75jährigen Bestehen unsere innigsten Glückwünsche aussprechen.



Grosse Küche kleine Küche

Wie immer Ihr Restaurationsbetrieb gearbet sein möge - stellen Sie höchste Anforderungen an Ihre Elektroküche! Wählen Sie das Modernste... entscheiden Sie sich für

Elcalor

Elektroherde* - Kippkessel
Bratpfannen - Brat- und Backöfen
Wärmeschränke - Boiler usw.

* Nur «Elcalor»-Elektroherde haben
die einzigartige «Regla»-Kochplatte:

- rascher als jede bisherige Schnellplatte
- stufenlos regulierbar wie die Flamme
- gegen Überhitzung automatisch gesichert
- erhebliche Einsparungen an Kochstrom



ELCALOR AG. AARAU
Fabrik für elektro-thermische Apparate
Telephone (064) 2 36 91
Auskunft und Beratung unverbindlich

Projektierung und Beratung



Restaurants

Cafés

Bars

Tea-rooms

Hotels

BÜRKI & HUGGEL

Raumgestalter von Gaststätten

Zürich Seehofstrasse 4 Telephone (051) 34 47 96

«Ferrum»-Waschautomaten für Hotelbetriebe

Automatische Anlage im Hotel Steinböck, Chur



Weitere Hotel-Referenzen:

Adelboden	Hotel Bären	Lugano	Hotel Gerber
Andermatt	Hotel Schweizerhof	Lucern	Hotel Union
Arosa	Hotel Central	Mont-Pèlerin	Hotel de la Paix
Biel	Hotel Bären	Neuchâtel	Hôtel du Parc
Brestenberg	Kurhaus	Rapperswil	Hôtel Touring
Brig	Hotel Couronne und Post	Rüschlikon	Hotel Post
Brunnen	Hotel Hellerbad	Schaan	Hotel Belvoir
Buchs	Buffet SBB.	Schaffhausen	Hotel Linde
Burgdorf	Hotel Stadthaus	Solothurn	Buffet SBB.
Burgdorf	Hotel Berner Hof	Thun	Hotel Falken
Chur	Hotel Stern	Twann	Hotel Falken
Heiden	Hotel Bären	Vevey	Hotel Engelberg
Herzogenbuchsee	Hotel Linde	Vitznau	Hôtel Touring
Lausanne	Hotel Sonne	Wetzikon	Ferienheim SMUV.
Le Locle	Hôtel France	Wolfenschiessen	Parkhotel
Liestal	Hôtel Trois Rois	Würenlos	Hotel Rosli
Locarno	Hotel Engel	Zürich	Hotel Landhaus Seebach
Locarno	Hotel Montaldi		
Locarno	Hotel La Palma		

Ferrum AG. Rapperswil (Aargau)