Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 66 (1957)
Heft: 27

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: 17.08.2025

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

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.–, vierteljährlich Fr. 9.–, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstr. 19. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Birkhæuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 27 Basel, den 4. Juli 1957 Erscheint jeden Donnerstag 66. Jahrgang 66e année Paraît tous les jeudis Bâle, 4 juillet 1957 **N° 27**

Relation zwischen Raumgrösse und Ertrag in der Hotellerie

Eine betriebswirtschaftliche Studie des SHTG.

Die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft, die mehrere hundert Hotelunternehmungen mit 566 Betrieben kontrolliert, verfügt infolge dieser Tätigkeit über einen ausgezeichneten Einblick in die betriebswirtschaftlichen Verhältnisse. Es ist ausserordentlich verdienstvoll, dass sie das ihr zur Verfügung stehende Unterlagenmaterial auswertet und dadurch dem Hotelunternehmer wertvolle Anhaltspunkte liefert für die Beurteilung wichtiger Zusammenhänge. In ihrem *Geschäftsbericht für das Jahr 1956* behandelt sie die Relation *Raumgrösse und Ertrag,* die namentlich vom Gesichtspunkt des Hotelneubaues aus grösste Beachtung verdient. (Die Red.)

In der Hotellerie haben die betriebswirtschaftlichen Erkenntnisse in den letzten Jahren auf nationalem wie auch auf internationalem Boden grosse Fortschritte gemacht. So versuchen die deutsche, österreichische und schweizerische Hotellerie ihren Kontenplan weitgehend aufeinander abzustimmen und internationale Betriebsvergleiche durchzuführen. Recht grosse Unsicherheiten bestehen in der Beurteilung der Relation zwischen Raumgrösse und Ertrag. Diese betriebswirtschaftliche Unkenntnis ist im Grunde genommen erstaunlich, denn der Umfang des pro Kubikmeter umbauten Raumes im Verhältnis zur Betten- und Bestuhlungskapazität dürfte einen massgebenden Einfluss auf die Rentabilität des Projektes ausüben. Wenn man diesen Zusammenhängen bisher zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt hat, so u. a. wohl deshalb, weil bis vor wenigen Jahren die Zahl der erbauten neuen Gasthöfe relativ bescheiden blieb. Die Handänderungen erfolgten sehr häufig innerhalb der Familien zu Vorzugspreisen. Bei Verkäufen an familienfremde Erwerber wurde in der Regel für die Bestimmung des Verkaufspreises der Ertragswert zugrunde gelegt. Der Ertragswert eines neu zu erstellenden Hotels lässt sich auf Grund von Betriebsvergleichen und darauf basierenden Schätzungen der Erfolgszahlen einigermassen genau ermitteln, doch dürfte es nicht überflüssig sein, gewisse Normen über das optimale Ausmass des für eine rationelle Ausnutzung eines Hotels notwendigen Rauminhaltes zu kennen.

Die nachstehende Untersuchung basiert auf Unterlagen, die der Ende des letzten Weltkrieges durchgeführten Hotelinventarisation (Aktion Meili) entnommen sind. Aus dem uns zur Verfügung stehenden Material konnten denn auch 106 Hotels, bei welchen wir gleichzeitig die betriebswirtschaftlichen Daten kennen, für unsere nachstehende Statistik herangezogen werden. Selbstverständlich können diese Durchschnittszahlen für die gesamte schweizerische Hotellerie nicht allgemeine Gültigkeit beanspruchen.

*Bauvolumen und Ertragskraft schweizerischer Saisonhotels *)*

	Hotels mit 30–80 Betten (42 Betriebe)	Hotels mit 80–150 Betten (43 Betriebe)	Hotels mit mehr als 150 Betten (21 Betriebe)
Durchschnittliche Betriebsgrösse (Betten)	49	98	243
Durchschnittliches Bauvolumen je Bett	130 m³	168 m³	230 m³
Prozentuale Bettenbesetzung			
a) bezogen auf 365 Tage	39,5 %	36,6 %	25,9 %
b) bezogen auf effektive Betriebstage	63,0 %	63,2 %	54,9 %
	Fr.	Fr.	Fr.
Moyenne der Betriebseinnahmen	22.25	28.46	42.37
Umsatz je m³	24.71	22.55	17.48
Betriebsergebnis I **) je m³	7.62	7.28	5.36
Ertragswert je m³	76.24	72.77	53.58

*) In diesem Bauvolumen sind allfällige Nebengebäude, wie z. B. Dependancen, Wäscherei usw. inbegriffen.

**) Das Betriebsergebnis I stellt den Überschuss der Einnahmen über die reinen Ausgaben eines Betriebes dar. Die Kosten für Unterhalt der Anlagen, Steuern, Zinsen, Abschreibungen und Bezüge der Leitung sind darin nicht berücksichtigt.

Ertragswert je m³ umbauten Raumes, in Abhängigkeit zu der Jahresfrequenz

Prozentuale Bettenbesetzung auf 365 Tage bezogen *)	Hotels mit 30–80 Betten		Hotels mit 80–150 Betten		Hotels mit mehr als 150 Betten	
	Anzahl der erfassten Betriebe	Ertragswert je m³ Fr.	Anzahl der erfassten Betriebe	Ertragswert je m³ Fr.	Anzahl der erfassten Betriebe	Ertragswert je m³ Fr.
10–20 %	2	23.69	6	32.12	8	32.64
20–30 %	9	44.77	12	54.59	6	62.94
30–40 %	11	64.90	11	68.17	5	64.11
40–50 %	11	100.83	4	80.83	2	87.62
über 50 %	9	113.83	10	116.13	–	–

*) Diese prozentuale Bettenbesetzung drückt aus, in welchem Masse die Logierkapazität, *auf das ganze Jahr gerechnet,* ausgenützt werden konnte. Die während der *Öffnungszeit* effektiv erzielte Bettenbesetzung lag im Durchschnitt der 106 Betriebe zwischen 54,9 % und 63,2 % (siehe Tabelle 1).

Diese Zahlen können, wie bereits erwähnt, keinen Anspruch auf allgemeine Geltung erheben. Sie erlauben aber doch sehr interessante Hinweise und erschliessen einen Ausblick auf betriebswirtschaftliches Neuland. Die *Schlussfolgerungen,* welche darauf zu ziehen sind, dürften wahrscheinlich doch über den Kreis der in die Untersuchung einbezogenen Betriebe hinaus ihre Berechtigung haben. Sie lassen sich wie folgt zusammenfassen:

1. Je höher das durchschnittliche Bauvolumen ist, desto niedriger sind sowohl die Umsätze als auch die Betriebsergebnisse pro Kubikmeter.
2. Selbstverständlich ist das Verhältnis des durchschnittlichen Bauvolumens zum Betriebsergebnis pro Kubikmeter entscheidend von der Höhe der Bettenbesetzung wie auch von den erzielten Pensionspreisen abhängig. Ein Hotel mit hohem Bauvolumen pro Bett ist betriebstechnisch wie auch betriebswirtschaftlich im Vergleich zu einem kubisch kleineren Objekt dann nicht im Nachteil, wenn es das grössere Raumangebot durch höhere Preise zu kompensieren vermag.
3. Ein Grosshotel – in unserem Vergleichsmaterial weisen einige Unternehmungen mehr als 300 m³ pro Bett auf – muss nicht unter allen Umständen wirtschaftlich ungünstiger liegen als ein Kleinhotel, das in der Regel 80 bis 100 m³ Rauminhalt pro Bett aufweist.
4. Die Baurechnungen einiger uns bekannter, in den letzten Jahren erstellter Hotels zeigen, dass man in Städten und grösseren Kurorten heute mit Kubikmeterpreisen (exkl. Mobiliar) von rund Fr. 180.– bis Fr. 200.– rechnen muss, was nicht zuletzt auf den im Vergleich zu früher erheblich höheren technischen Komfort (Bäder, Duschen, eingebaute WC, Zimmertelephon usw.) zurückzuführen ist. – Der auf den Kubikmeter umbauten Raumes bezogene Ertragswert stellt auf das letzte, mit 10 % kapitalisierte Betriebsergebnis ab. Es erweist sich nun, dass der Ertragswert bei den untersuchten drei Hotelgruppen im allgemeinen lediglich einen Viertel bis einen Drittel der heutigen Erstellungskosten pro Kubikmeter ausmacht.
5. *Die Neuerstellung eines Saisonhotels lässt sich wirtschaftlich wohl nur unter ganz besonders günstigen Verhältnissen rechtfertigen.* Das gilt selbst dann, wenn man berücksichtigt, dass ein solches mit den letzten Errungenschaften der Hoteltechnik ausgestattetes Haus unter Umständen einen stärkeren Zuspruch seitens der Gäste und somit entsprechend höhere Zimmer- und Pensionspreise erwarten darf.

In den obigen Zahlen sind keine Stadthotels enthalten. Diese weisen zufolge der ganzjährigen Betriebsdauer und entsprechend dem höheren Ausnützungsgrade an und für sich wesentlich günstigere Verhältnisse auf als die Saisonhotellerie. Insbesondere sind die Bettenbesetzungsverhältnisse ganz anders gelagert (die von unserem Institut statistisch erfassten Stadthotels sind durchschnittlich zu 65–80 % belegt). Dank dieser günstigen Besetzungsziffern verzeichnen die städtischen Betriebe denn auch Ergebnisse und damit Ertragswerte pro Kubikmeter, die den heutigen Erstellungskosten annähernd entsprechen. In der Tat konnten auf Grund der günstigen Frequenzen der letzten Jahre eine Reihe neuer Stadthotels entstehen, die zurzeit auf ihre Rechnung kommen und die vor Rückschlägen finanzieller Natur gesichert erscheinen, sofern sie bei weiterhin andauernder Hochkonjunktur die Überschüsse restlos zur Konsolidierung der Investitionskosten verwenden. Die überwiegende Zahl dieser neuerbauten Stadthotels weisen auf Grund der Baurechnungen pro Bett einen durchschnittlichen Kubikinhalt auf, der erheblich unter den entsprechenden Werten der vor Jahrzehnten errichteten sog. traditionellen Hotels liegt. Der Ausnützungsgrad wurde in neuerer Zeit noch dadurch etwas erhöht, dass vielfach sog. Grandlits Verwendung finden, die es in der Hochsaison gestatten, einen normalerweise als Einbettenzimmer installierten Raum doppelt zu belegen. Gleichzeitig wurden die Aufenthaltsmöglichkeiten für die Gäste stark beschnitten. Der dadurch ersparte Raum wurde nicht selten anderen als Hotelzwecken dienstbar gemacht (Laden- und Büroräumlichkeiten usw.). Diese neue Bauart, die ja praktisch in der Regel nur in den Städten oder im Zentrum eines grösseren Kurortes zur Anwendung gelangen kann, ergab sich zwangsläufig als Folge der ungleichen Steigerung von Baukosten einerseits und Pensions- resp. Zimmerpreisen anderseits.

Voir page 4:

La voix de l'Hôtellerie

Huit semaines de vacances scolaires d'été et judicieux étalement des congés payés?

Malgré le faible écho éveillé chez les autorités scolaires par les efforts que nous déployons depuis plusieurs années en faveur de l'allongement des vacances scolaires d'été et de l'étalement judicieux des vacances industrielles, nous étions persuadés que cette idée ferait son chemin et que le grand public finirait par partager notre point de vue. En effet, à tous les arguments que l'on avançait, les autorités répondaient, parfois avec hauteur, « qu'elles ne pouvaient sacrifier les intérêts des enfants à ceux de l'hôtellerie ». Il a fallu que nos prédictions se réalisent, que la situation devienne vraiment intolérable pour tous ceux qui doivent prendre leurs vacances d'été aux mois de juillet et d'août pour que nous ne soyons plus *seuls* à préconiser un étalement des vacances, et pour que l'on ne nous accuse plus de ne penser qu'aux intérêts de notre profession.

Le début ou l'approche des vacances d'été, les vœux de la Caisse suisse de voyage qui appellent huit semaines de vacances d'été, la décision du Grand Conseil du canton de Bâle-Ville de porter de cinq à six semaines, à partir de l'année prochaine, les vacances scolaires d'été, et la brusque vague de chaleur que nous traversons, viennent de donner à ce problème une « brûlante » actualité et nous engagent à l'aborder une fois de plus.

Huit semaines de vacances scolaires

Au cours de l'assemblée générale qu'elle vient de tenir à Thoune, la Caisse suisse de voyage s'est occupée de manière approfondie d'une *nouvelle réglementation des vacances.*

Si la Caisse suisse de voyage se préoccupe de ces questions, ce n'est point pour favoriser les intérêts de l'hôtellerie, mais parce qu'elle a constaté que les *exigences du tourisme social* ne pouvaient se contenter du régime actuel des vacances scolaires d'été et de la concentration de

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Les congrès et le problème du logement . 2

L'hôtellerie genevoise a-t-elle encore besoin de lits nouveaux? 2

Ein parlamentarischer Vorstoss gegen die Schnittblumenkontingentierung . . . 3

Es gibt heute für die Reiselust schon fast keine Grenzen mehr 5

75 Jahre Gotthardbahn 11

Wiedererwachen im Appenzellerland . . 12

Le nouvel Hôtel Seilerhaus à Zermatt . . 13

certaines vacances industrielles au plus fort de la saison. La Caisse suisse de voyage envoie chaque année, en partie avec l'aide de tiers, *trois cents familles gratuitement en vacances pendant deux semaines.* Les membres de ces familles doivent n'avoir jamais bénéficié de vacances en commun, et avoir au moins deux enfants.

Dans le rapport qu'il a présenté sur ce sujet, M. *Althaus,* vice-directeur de la Caisse suisse de voyage a déclaré que cette institution pensait pouvoir répartir ces six cents semaines sur toute la période des vacances scolaires. *Mais les efforts déployés dans ce sens n'ont pas été couronnés de succès, en raison notamment des vacances horlogères et de la courte durée des vacances d'été.* Etant donné les circonstances, près de la moitié de ces six cents semaines de vacances gratuites ont dû être prises, en 1956, pendant les deux semaines allant du 22 juillet au 5 août.

Or, la difficulté d'obtenir pendant la haute saison des logements de vacances à des prix raisonnables a obligé les organes de la Caisse à aborder la question d'une nouvelle réglementation des vacances.

«*Des vacances chères ne sont pas des bonnes vacances*», proclamait récemment le conseiller national *A. Steiner,* président de la Fédération suisse des ouvriers sur métaux et horlogers qui, à la suite d'une enquête faite par ce syndicat, avait constaté que le 43% des ouvriers affiliés passaient leurs vacances à la maison, très souvent pour des raisons financières.

Le service des logements de la Caisse suisse de voyage ne peut non plus donner satisfaction à toute la demande pendant la courte période des vacances scolaires d'été. La même constatation a été faite par l'office des logements de vacances de la Société suisse d'utilité publique qui, elle aussi, insiste pour que les vacances scolaires soient prolongées. D'autant plus, affirme-t-elle, que la concentration toujours plus forte des vacances sur quelques semaines incite par ailleurs les loueurs à augmenter les prix et ce phénomène a des conséquences désastreuses sur le plan social. Dès lors, une seule solution: une nouvelle réglementation des vacances scolaires prolongeant dans les grandes localités les vacances d'été jusqu'à 8 semaines. Celles-ci sont actuellement de 5 semaines à Zurich, à Berne et à Bâle, de 7 semaines à Lausanne et de 9 semaines à Genève. Pour parer aux objections des autorités scolaires et du corps enseignant qui craignent de trop longues interruptions de l'année scolaire. Il faudrait examiner sérieusement si le problème ne pourrait pas être résolu en déplaçant le début de l'année scolaire au commencement de septembre. De cette façon les vacances d'été seraient placées entre deux années scolaires. C'est ce qui permet au canton de Genève, par exemple, d'accorder à ses écoliers 9 semaines de vacances d'été.

Léger progrès à Bâle

Les autorités scolaires bâloises sont extrêmement conservatrices et les résultats de l'enquête faite par la Société d'utilité publique sur les «inconvénients» des longues vacances – résultats tout à fait négatifs puisque les arguments climatiques, pédagogiques et autres avaient été parfaitement réfutés par les milieux compétents des communes suisses où les écoles sont fermées pendant plus de huit semaines en été – n'avaient pas trouvé grâce à leurs yeux. Le Grand Conseil du canton de Bâle-Ville vient pourtant de consacrer une de ses séances à ce problème et a décidé par 37 voix contre 27 de donner suite à un projet proposant de porter la durée des vacances d'été de 5 à 6 semaines.

Il est intéressant de signaler que le rapport présenté à ce sujet fait état des problèmes *sociaux* et de *santé publique* que pose la réglementation des vacances. Il souligne que les écoliers des villes sont désavantagés par rapport à ceux des communes rurales ou semi-rurales. Le climat de la ville est malsain, l'air est empesté par les émanations des fabriques et par les particules de plomb de la benzine, particules qui flottent constamment dans l'air. Le bruit d'une circulation intense et la tension nerveuse provoquée par le rythme de la ville sont encore des éléments néfastes.

Les porte-paroles de divers partis politiques relevèrent les avantages de la proposition qui est considérée comme un véritable «progrès social». L'on fit remarquer que les parents pourraient ainsi plus facilement passer leurs vacances avec leurs enfants, en déclarant même qu'il serait plus profitable pour la santé de ceux-ci que ces vacances soient passées dans le *calme de nos stations de montagne,* et non dans certains centres bruyants et mondains de l'étranger.

L'on mit également en évidence l'avantage du système des vacances d'hiver qui prévoit dix jours de vacances à l'occasion des fêtes de fin d'année et une semaine de vacances pendant le carnaval de Bâle. Celles-ci tombent, suivant les circonstances, au mois de février ou au mois de mars, au moment où la durée d'insolation est la plus longue et la plus intensive de l'hiver. Les écoliers ont ainsi la possibilité de reprendre des forces et de se remettre des atteintes de l'hiver, sans parler du fait que, suivant les régions, les conditions d'enseignements sont plus favorables pour le sport que pendant les fêtes de fin d'année.

Le vote du Grand Conseil bâlois et les arguments développés montrent que l'idée d'un prolongement des vacances fait des progrès et ce climat favorable doit permettre à la Caisse suisse de voyage de coordonner de vastes campagnes dans ce sens.

Vacances industrielles

Les plus caractéristiques vacances industrielles que nous ayons en Suisse sont certainement les *vacances horlogères,* puisque pendant quinze jours, une industrie tout entière cesse pratiquement de travailler. L'on déplore que la date des vacances horlogères tombent au plus fort de la saison, soit fin juillet et début août.

Un étalement des vacances au sein même des entreprises horlogères ne semble guère devoir entrer en ligne de compte en raison de l'extraordinaire inter-dépendance de toutes les fabriques. Les vacances scolaires empêchent en outre, paraît-il, un déplacement des vacances industrielles au début de juillet ou à la fin d'août.

Il faut donc espérer que, dans le Jura aussi, une *nouvelle réglementation des vacances scolaires* permettra de fixer les *vacances industrielles* à une époque moins désavantageuse pour les travailleurs qui sont victimes de l'encombrement des hôtels, des logements et des moyens de transport et des prix élevés pratiqués à ce moment-là.

Répercussions néfastes de la concentration des vacances pour l'hôtellerie française

Partout on désire un allongement de la saison. Si celle-ci démarre dans les stations thermales dès mai, elle ne commence qu'à fin juin dans d'autres régions. L'absence de propagande ou de *mesures officielles* pour étaler les congés est un des vices les plus graves de la machinerie touristique française. Ce vice, après avoir été souligné abondamment entre 1949 et 1954 est maintenant passé sous silence! *La situation de fait est catastrophique: après les palaces, les hôtels de montagne de catégorie moyenne* dont certains honorablement classés, *cherchent des acquéreurs* en faisant des appels d'offres auprès des comités d'entreprises des grandes maisons.

Les congrès et le problème du logement

Les difficultés que les hôteliers lausannois ont dû surmonter pour tenter «de donner satisfaction» aux organisateurs de la grande exposition GRAPHIC 1957 ont été exposées dans le N° 20 de l'Hôtel-Revue, sous le titre «Haro sur l'Hôtelier». Ne reprochait-on pas alors aux hôteliers lausannois de n'avoir pas mis leurs établissements tout entiers à la disposition des congressistes. Les hôteliers savaient pourtant ce qu'ils faisaient puisque le correspondant touristique de la Nouvelle Revue de Lausanne exposait comme suit, dans ce journal, la situation après une semaine de congrès:

«Pour ‚Graphic 1957', l'occupation des lits promettait de dépasser tout ce que l'on avait connu jusqu'ici. Mais après quelques jours d'ouverture, bien que l'Exposition comme le Congrès aient remporté le succès que l'on sait, l'hôtellerie réalise les mêmes expériences que pour les autres manifestations...

C'est ainsi que l'on peut lire chaque soir devant les guichets des bureaux de logements de la gare centrale cet écriteau: «Il y a encore des chambres disponibles dans les hôtels de Vevey et de Montreux». Il y en a même presque chaque soir dans les hôtels de Lausanne, et sur les 2000 lits réservés dans les chambres privées, il n'y en a guère plus que le quart d'occupés.

Après avoir connu des difficultés considérables pour obtenir les chambres qui paraissaient nécessaires pour assurer le logement des exposants et visiteurs de cette grande manifestation, les responsables du logement encourent maintenant la mauvaise humeur des hôteliers qui s'étonnent de constater que plusieurs chambres restent inoccupées. Rapidement, on met la faute sur ces services en oubliant que les bureaux de logements ne sont que des intermédiaires entre les hôtes et les hôtels...

D'innombrables modifications de dates d'arrivées, de changements d'hôtels et d'annulations tardives sont à l'origine de ces difficultés. Quand on sait qu'une grande agence américaine ayant réservé 400 lits pour «Graphic» n'arrive finalement qu'avec 45 personnes, n'ayant annulé que quelques jours avant l'ouverture, et que des cas semblables, sans avoir toutefois cette envergure, se renouvellent chaque jour, on comprend mieux le travail ingrat des services de logements et les risques que courent les hôteliers. Et nous passons sur les difficultés que présentent le système de la pré-location, les bourrées de dernière heure, l'instabilité de l'occupation...»

En exprimant l'espoir que les expériences faites à l'occasion de cette grande manifestation permettront à la municipalité de Lausanne, à l'Association des Intérêts et à la Société des hôteliers de cette ville, de mettre au point un système capable de satisfaire les plus exigeants, la Nouvelle Revue de Lausanne, dans l'article de ce même correspondant, résume comme suit la complexité des tâches d'un service de logement:

«Essayons de résumer ici quelques éléments de ces nombreuses difficultés. La première tâche d'un service de logements est d'établir le recensement des chambres disponibles afin de donner satisfaction aux demandes exprimées par les organisateurs; il s'agit de réserver des lits dans les hôtels, sans avoir l'assurance qu'ils seront tous occupés au moment voulu. Quand la manifestation se déroule en saison calme, la difficulté n'est pas grande. Les hôteliers sont trop contents de cette occasion d'augmenter pendant quelques jours le taux d'occupation de leurs hôtels pour discuter les commandes préalables qui leur parviennent. Il en va tout autrement en haute saison; le mouvement touristique régulier est en cours, on ne tient pas à lâcher la proie pour l'ombre et l'on se fait restrictif quand il s'agit de promettre des lits pour des manifestations sans bénéficier d'une commande ferme.

Car on connaît trop d'expériences passées, où les congrès, fêtes ou grandes manifestations artistiques et sportives n'ont pas répondu aux espoirs des hôteliers, trop confiants en l'optimisme des organisateurs. Il n'existe pas de cas où les commandes préalables totales aient été honorées. Bien au contraire, le plus souvent, c'est à la dernière minute que l'on avise *l'hôtelier* que le contingent réservé dans sa maison est réduit de moitié, faute de participants. Et des lits restent vides, qui auraient pu être attribués à des client réguliers...»

Nous souhaitons aussi dans l'intérêt de l'hôtellerie et des congressistes qu'un système plus efficace soit trouvé. Il semble cependant qu'il n'y ait d'autre solution possible que celle qui devrait pouvoir se généraliser dans l'hôtellerie à l'égard des clients trop désinvoltes qui réservent des chambres et n'en prennent point possession: *exiger des arrhes qui restent acquises à l'hôtelier si commande n'est pas exécutée, ou qui sont décomptées de la dernière note lorsque les engagements sont tenus de part et d'autre.*

L'Hôtellerie genevoise a-t-elle encore besoin de lits nouveaux?

A Genève, l'hôtellerie est prospère mais, hélas, il n'en a pas toujours été ainsi. Son taux d'occupation atteint actuellement 77%, ce que l'on est en droit de considérer comme très favorable.

Cette situation enviable, Genève la doit non seulement au tourisme, mais aussi à la présence, en ses murs, de nombreuses organisations internationales. Que l'une ou l'autre de ces grandes institutions organise une assemblée, ou une conférence, et voilà qu'affluent, pour un séjour plus ou moins long, des centaines et des centaines de personnes appelées à y prendre part, à un titre ou à un autre.

Un seul exemple, mais exceptionnel, je veux bien. La réunion des Quatre Grands, et celle de leurs ministres des affaires étrangères, qui sont encore dans toutes les mémoires, avaient fait accourir, à chaque fois, plus d'un millier de journalistes. Sans compter les délégations, qui étaient extrêmement nombreuses.

Si ces afflux périodiques représentent d'incontestables avantages lorsqu'ils se produisent en basse saison, ils ne manquent pas, en revanche, de causer certaines difficultés lorsqu'ils ont lieu en pleine saison touristique. C'est alors que se trouve posé, dans toute son acuité, le problème de l'augmentation de la capacité hôtelière.

Incontestablement, Genève a besoin de lits supplémentaires. L'ouverture récente de cinq hôtels nouveaux améliore sensiblement la situation, puisque ce sont quelque trois cent-trente lits de plus qui peuvent être offerts à la clientèle. D'ici deux ou trois ans, c'est huit cents autres lits nouveaux qui pourront être mis à disposition, par suite de la construction, ou de l'agrandissement projeté, d'une demi-douzaine d'établissements. A ce moment-là, la capacité hôtelière genevoise se trouvera accrue de 20% par rapport à ce qu'elle était à la fin de l'an dernier.

Mais alors, comme le fait du reste fort opportunément remarquer M. *Charles Leppin,* l'actif et dynamique président de la Société des hôteliers de Genève, tant dans la lettre ouverte qu'il a récemment adressée à M. Marcel Nicole, directeur des Intérêts de Genève, et publiée par un

Je reviens de Bulgarie

par Bojen Olsommer

IX. Le restaurateur et le pope

J'aime tout particulièrement Plodiv, l'ancienne Philippopoli, la cité de Philippe de Macédoine. Est-ce à cause de ses collines, ses tépés, qui me rappellent un peu Sion? Sept ou huit à l'origine, aujourd'hui cinq. Les trois plus importantes, qui ont servi de premiers points d'appui à la citadelle, lui ont donné son nom romain, Trimontium.

Moitié ville moderne, siège d'une exposition internationale, moitié ville ancienne à laquelle les encorbellements de ses petites maisons prêtent un inimitable cachet, Plodiv a une vocation certaine pour le tourisme. La plaine de la Maritza l'entoure, avec ces fameux jardins de Thrace qui ont emballé Lucullus. Une magnifique végétation saine, sans lourdeur, sans fièvres. Des fruits et des légumes exquis, des cultures de tabac, des vins, des viandes tendres et succulentes...

– Quand on apporte cinq cents agneaux ou cinq cents veaux pour ravitailler la ville, les dix meilleurs sont pour moi, pas de discussion, me dit I., le directeur du nouvel hôtel: Balkantouriste prend toujours ce qu'il y a de meilleur!

L'hôtellerie étatisée a des avantages...

Trimontium, je ne sais pourquoi, évoque un monstre. Ainsi baptisé par I. lui-même, autodidacte féru d'histoire, l'hôtel monumental qui vient de s'ouvrir à Plodiv compte 300 lits. Des salles superbes, 2000 chaises, 3000 m² de tapis, un jardin intérieur. Des appartements comprenant un salon démesuré, une chambre à coucher conventionnelle, une salle de bain un peu étriquée. Mobilier courant. Un restaurant (300 chaises) auquel fait pendant une confiserie: vastes pièces froides. Dix musiciens, qui ne réchauffent pas l'atmosphère. Un petit ensemble populaire et une installation un peu différente changeraient tout.

Excursion à Assénovgrad. La voiture de Balkantouriste lancée dans un petit chemin rocailleux, à l'assaut de la forteresse du Tsar Assen. Aïe! Ouf!

Mais quelle contrée! Le printemps a ici d'admirables transparences végétales. Il a un parfum de sud, mais tout est fraîcheur, légéreté. Il est là depuis un mois, va se prolonger d'autant. C'est un vrai printemps qui dure. Les fleurs n'ont pas la fugacité des nôtres. Elles vivent longtemps.

On met le cap sur Batchkovo. Niche près de là le monastère du même nom, dans un petit repli des Rhodopes. Nous y sommes reçus par le Supérieur, l'Igomène Iona.

Un corps haut et large, une grande tête barbue pleine de noblesse. Iona, le plus jeune prélat de Bulgarie, se tient comme une tour. Impassibilité complète, mais l'œil noir est perçant.

– Ah, vous venez de Suisse... Asseyez-vous plus près de moi. Nous allons parler de choses que même le professeur ne comprend pas.

On a ainsi surnommé I. parce qu'il sait tout, connaît tout, et fait sans arrêt des discours.

– Tais-toi professeur! Laisse parler le Suisse.

Vin du monastère, eau-de-vie aux herbes, œufs, loukanka, kouzounak, divers mézés.

– Cela tombe à pic, dis-je. Ma grand-mère a beaucoup donné à l'église...

C'est la pure vérité. Mais en bulgare, cela sonne trop bien. *Mnogo é dala baba mi na tzerkovata,* on dirait un proverbe, un de ces fameux proverbes qui sont dans l'air, qui chantent avec la langue, à laquelle ils donnent un tour si expressif, si savoureux. – Un proverbe pour chaque circonstance, un proverbe juste, vrai, bien senti. Ce peuple a inventé des mots étonnants. Chaque fois qu'on a quelque chose à dire qui sort de l'ordinaire, il vous en vient un à l'esprit, si bien adapté qu'on éclaterait de rire avant d'avoir ouvert la bouche. Ces formules abrègent le langage. Elles le rendent plus alerte, plus vigoureux.

«...et il est temps que je me rattrape un peu».

– Voilà qui est parlé, dit l'Evêque. Mangez et buvez.

Il poursuit:

«Nos moines cultivent la terre depuis mille ans et savent en tirer les meilleurs produits. Nous mangeons comme des rois. *Touka tzarsko sé iadé*».

Puis se tait, regarde I., attend.

Le professeur hésite un moment. Ne peut se retenir:

– C'est au Trimontium qu'on mange le mieux, c'est évident. Nous choisissons les meilleurs produits de la région et avons des cuisiniers qui sont des spécialistes éminents.

Et alors se passe une chose surprenante, l'Igomène bondit. Cette statue s'anime et fonce comme un joueur de rugby.

– *Haïdé na bass!*

Crache sur son pouce et le lance en avant pour le pari.

«Allons, allons, parions! On va préparer ici un agneau rôti et tout ce que tu voudras. Tu fais exécuter les mêmes plats, le même menu, par tes spécialistes. Le Suisse sera l'arbitre.»

I. hésite, recule. Objecte:

– Il sera influencé...

Reprenant du poil de la bête:

«Je vois bien que tu l'impressionnes! Il subit le charme du monastère, et toi tu l'entretiens savamment,

quotidien de la place, que dans l'interview accordé par lui à un hebdomadaire professionnel genevois, il *convient de ne pas construire n'importe où de n'importe quel genre d'hôtel.* Il serait préalablement désirable d'établir, éventuellement avec le concours des autorités intéressées, un programme détaillé, et complet, des besoins véritables de l'hôtellerie genevoise, afin de se rendre compte de ce qui manque réellement pour répondre aux désirs de la clientèle. Car ce ne sont évidemment pas les mêmes gens qui descendent dans un palace, dans un hôtel confortable à prix moyen ou dans un gîte d'étape.

En outre, et c'est là un point sur lequel M. Charles Leppin insiste tout particulièrement, car il est d'importance pour assurer la *rentabilité normale d'un établissement*, il faudrait également veiller à ne pas faire descendre, par trop de constructions nouvelles, le *taux d'occupation des hôtels, qui devrait pouvoir être maintenu aux environs de 70%*. L'hôtellerie genevoise a encore présentes en mémoire les années de crise qu'elle a traversées, années durant lesquelles plusieurs établissements durent fermer leurs portes, faute d'une clientèle suffisante pour couvrir les frais généraux. Ce sont là des faits qui ne doivent évidemment pas se renouveler car, en définitive, ils sont préjudiciables à l'ensemble de l'économie.

Grösster Hotelneubau in Berlin nach dem Kriege

«Hotel Berlin» mit noch höherer Bettenzahl als das «Hilton-Hotel» – Zwei Bauabschnitte: 5geschossiger Gebäudetrakt und turmartiger Anbau mit 22 Stockwerken

An der Kurfürsten-, Ecke Einemstrasse, dicht am Lützowplatz, haben jetzt die Ausschachtungsarbeiten für den grössten Berliner Hotelneubau nach dem Krieg begonnen. Eine deutsche Finanzgruppe errichtet hier das «Hotel Berlin». Bauherr ist eine speziell hierfür gegründete Trägergesellschaft. Mit der Ausführung sind die bekannten Berliner Architekten Schwebes und Dr. Schoszberger beauftragt worden, die durch viele Bauten modernsten Stils das neue Gesicht Westberlins bereits nicht unwesentlich mitbestimmt haben, und die auch als deutsche «Kontaktarchitekten» am «Hilton-Hotel» mitwirken. (Schwebes schuf u. a. auch das bisher grösste Berliner Nachkriegshotel «Kempinski am Kurfürstendamm».)

Im Rahmen des ersten Bauabschnitts entsteht ein breit angelegter fünfgeschossiger Gebäudetrakt mit 300 Betten und einem Restaurationsbetrieb. Später soll dann im zweiten Bauabschnitt ein turmartiger Anbau mit 22 Stockwerken und weiteren ca. 315 Betten errichtet werden. Damit würde das Hotel nach endgültiger Fertigstellung rund 615 Betten besitzen und überträfe dann das «Berlin-Hilton» (600 Betten) in seiner Kapazität. Dieser moderne Beherbergungsbetrieb soll den Charakter eines typischen Touristenhotels erhalten, in dem man bequem logiert und alle notwendigen Services sowie die entsprechenden neuzeitlichen technischen Einrichtungen zur Verfügung hat, das aber ohne jeden Luxus und Repräsentationsaufwand gestaltet und ausgestattet wird. Die einzelnen Zimmer werden beispielsweise nicht mit einem Bad, sondern mit einer modernen Duschanlage versehen. Unter den geschilderten Voraussetzungen wird man in der Lage sein, den Bettenpreis relativ niedrig zu halten. Er dürfte sich höchstens auf etwa 8–10 DM stellen. – Der Rohbau des ersten Gebäudekomplexes soll bereits im Spätherbst dieses Jahres fertiggestellt sein, für Frühjahr 1958 ist die Eröffnung geplant. Der Beginn des zweiten Bauabschnitts ist noch nicht endgültig festgelegt worden, wahrscheinlich will man dann erst die weitere Entwicklung abwarten.

Die Engagierung für ein derartiges Grossobjekt zeugt fraglos von einem grossen Optimismus hinsichtlich der weiteren Aufwärtsentwicklung Berlins. Immerhin werden im nächsten Frühjahr, wenn alle diesbezüglichen Baupläne eingehalten werden können, fast zu gleicher Zeit drei neue Grosshotels mit insgesamt ca. 1200 zusätzlichen Betten zur Verfügung stehen («Hilton-Hotel», «Kempinski»-Neu- bzw. Erweiterungsbau und «Hotel Berlin»); ausserdem muss man bedenken, dass im Rahmen des laufenden Hotelneubauprogramms einschliesslich der bereits abgeschlossenen kleineren Objekte bis zum Sommer und Herbst dieses Jahres ca. 800 neue Hotelbetten geschaffen werden. Das Berliner Verkehrsamt prophezeit zwar für die Zukunft ein weiteres kräftiges Ansteigen des Fremdenverkehrs, vor allem auch durch eine erneute Zunahme von Tagungen, Kongressen, Ausstellungen und Veranstaltungen verschiedener Art und durch eine Erhöhung der geschäftlichen Reisen aus der Bundesrepublik und dem Ausland. Fachleute aus dem Hotelgewerbe fragen sich aber, ob der Besucherstrom in dem Masse anschwellen wird, wie es notwendig wäre, um eine befriedigende durchschnittliche Kapazitätsausnutzung des ab Frühjahr 1958 vorhandenen Bettenraumes zu gewährleisten; denn es muss dabei in Erwägung gezogen werden, dass es unter den gegenwärtigen Verhältnissen gerade in Berlin immer einmal fremdenverkehrsschwache Wochen und Monate geben wird, weil der so notwendige *kontinuierliche* Reiseverkehr, wie er früher selbstverständlich war, heute leider immer noch fehlt.

Ganz anders sähe die Situation auf dem Beherbergungssektor natürlich im Falle einer Wiedervereinigung aus. Dann würde fraglos der Bau noch weiterer Grosshotels notwendig werden. So stark aber auch der Wunsch nach einem möglichst baldigen Erreichen dieses Zieles ist, so kann dieser Termin von keinem Menschen vorausgesagt werden, und es dürfte daher vernünftiger sein, mit den gegebenen Tatsachen zu rechnen. Experten neigen jedenfalls zu der Auffassung, dass man – bei aller Anerkennung der unternehmerischen Initiative – wiederum *des Guten nicht zu viel* tun sollte, damit das Verhältnis zwischen dem Besucherstrom und der vorhandenen Bettenkapazität sich eines Tages nicht zu stark verschiebt, was ja dem gesamten Beherbergungsgewerbe zum Schaden gereichen würde.

Dr. Kn.

Die Aussichten des italienischen Hotelgewerbes

Auf dem *Hotelierkongress in Bari* wurden einige neue Zahlen erstmals bekanntgegeben, welche die Lage des italienischen Hotelgewerbes treffend beleuchten. Danach zählt das Gewerbe heute über mehr als 27 000 Betriebe, in denen ein Kapital von rund 500 Milliarden Lire investiert ist. Im Jahre 1956 hat das Hotelgewerbe mehr als 17 Millionen Gäste aufgenommen (Inländer und Ausländer zusammengenommen). 50 Mio Übernachtungen wurden registriert. Der Generaldirektor des Reichskommissariats für Tourismus, Commendatore Micali, gab bekannt, dass sich seit 1949 die *Zahl der italienischen Hotels* von 20 000 auf über 27 000 gesteigert habe. Die *Zahl der Gastzimmer* hat sich gleichzeitig von 215 000 auf 336 000 erhöht, die *Bettenzahl* von 375 000 auf 572 000 Betten. Mehr als verdoppelt hat sich die Zahl der Bäder: sie ist von 34 000 auf 74 000 gestiegen.

Die italienischen Hoteliers haben vor allem eine grosse Sorge: 70% der Hoteliers sind nicht Eigentümer der von ihnen geführten Hotels, sondern lediglich *Pächter*. Aus diesem Grund riskieren die Hoteliers auch ungern Neuinvestierungen oder Verbesserungen der Betriebsanlagen. In besonders grossem Umfang gilt dies für die Hotels der zweiten und dritten Kategorie. Die wichtigsten Verbesserungen, wie der Einbau von Bädern und die Modernisierung der sanitären Anlagen, die wie vor dem Krieg vielfach auch heute noch zu wünschen übrig lassen, verschlingen heute grosse Summen, die ohne weiteres als verloren gelten müssen, wenn der Pachtvertrag nicht mehr erneuert wird. Bisher ist es nur gelungen, den Pachtkündigungs-Stopp bis Ende 1964 zu verlängern. Das mindeste, was die Hotelpächter verlangen müssen, ist ein Vorkaufsrecht im Falle des Verkaufs eines Hotels.

Infolge der immer stärker werdenden Konkurrenz der Hotelbetriebe untereinander ist auch für die Mehrzahl der Hoteliers eine Kapitalbildung unmöglich. Die Regierung hat an Finanzierungsgeldern bisher nur fünf Milliarden Lire bereitstellen können, während 70 Milliarden Lire verlangt wurden. Der Regierung stehen aber weitere 5 Milliarden Lire aus amerikanischen Geldern in Aussicht.

Schwierigkeiten bereitet auch die längst fällig gewesene *Neuklassifizierung* der Hotels. Als Hotel erster Klasse kann ein Hotel nur dann gelten, wenn 70% seiner Gästezimmer mit eigenem Bad versehen sind und das Hotel eigenen Restaurationsbetrieb besitzt, von andern Bestimmungen geringerer Bedeutung zu schweigen. Es soll nun eine neue Klassifikationsmethode ausgearbeitet werden, die den veränderten Verhältnissen des Hotelgewerbes besser entspricht ... Die Regierung weiss heute, dass das Hotelgewerbe nicht nur eine wirtschaftliche Funktion zu erfüllen hat, sondern geradezu den Hauptnerv des ganzen Wirtschaftslebens darstellt.

D.

Hotelier Theodor Wirth

Schweizerhof Interlaken, 80jährig

Am 23. Juni beging in Interlaken Hotelier *Theodor Wirth-Hodel* seinen 80. Geburtstag. In den acht Dezennien seines Lebens spiegelt sich fast ein ganzes Jahrhundert Interlakener Hotelgeschichte wider, ein Jahrhundert des Aufschwungs, aber auch eine Zeit der schweren Rückschläge, der Kriege und der Krisen.

Im besondern ist es die Geschichte des *Hotels Schweizerhof* am Höheweg, das vergangenes Jahr sein hundertjähriges Bestehen feiern konnte, die mit dem Leben des Jubilars verflochten ist. Von jung an ist ja Theodor Wirth mit diesem Haus verbunden, und während fast 50 Jahren hat er als dessen Miteigentümer und Leiter in enger Schicksalsverbundenheit die Entwicklung des renommierten Hauses miterlebt. Durch alle Zeiten hindurch gehörte der «Schweizerhof» zu den führenden Häusern des Platzes, und sein Ruf ist ohne Unterbruch im Inland und bei ausländischen Gästen der gleiche geblieben.

Theodor Wirth persönlich erwies sich als ein Hotelier von hoher Qualität, dessen Rat und Erfahrung sich viel Organisationen des Fremdenverkehrs und Kommissionen der Gemeinde zunutze gemacht haben. Im *Schweizer Hotelier-Verein*, im *Kurkomitee* und im *Verkehrsverein*, im *Grossen Gemeinderat*, in der Kommission der industriellen Betriebe der Gemeinden, in der Direktion des Bezirkspitals, überall schätzte man die Mitarbeit dieses Mannes, der weitblickend das gemeinsame Wohl im Auge behielt. Ganz erstaunlich ist die Tatsache, dass unser Jubilar während 47 Jahren nicht nur dem Verwaltungsrat der *Kurhausgesellschaft Interlaken* angehörte, sondern gleichzeitig als Mitglied von dessen Betriebskommission ständig an der Entwicklung des Kursaals mitarbeitete und dabei ein gehöriges Mass an Arbeit und Verpflichtungen auf sich nahm.

Im *Militärdienst* war Theodor Wirth während des Ersten Weltkrieges Kommandant des Gebirgs-Infanteriebataillons 40 und leistete damals fast ununterbrochen Grenzwachtdienst. Im Range eines Oberstleutnants diente er auch weiterhin unserer Armee.

Während des Zweiten Weltkrieges war das Hotel vom Generalstab der Armee besetzt, doch im Mai 1946 konnte das Haus nach einer gründlichen Instandstellung wiederum seine Pforten dem Fremdenverkehr öffnen. Auch seither wurde alles getan, um das Haus den wachsenden Ansprüchen der neuen Zeit anzupassen.

Als einer der letzten Hotels von Interlaken hat sich der «Schweizerhof» bis auf den heutigen Tag seine *eigene Landwirtschaft* erhalten, und Theodor Wirth blieb ihr Zeit seines Lebens eng verbunden. Er ist ein Mann, der auch in den Kreisen der Viehzüchter und Alpwirte ein hohes Ansehen geniesst, und der immer wieder selbst bei allen Arbeiten Hand anlegen kann.

Im Jahre 1947 zog sich Hotelier Theodor Wirth mit seiner Gattin ins Privatleben zurück, um sich fortan in vermehrter Weise seinem Landgut in der Herreney zu widmen. Das Geschäft wusste er in den Händen seines Sohnes und dessen Gattin gut aufgehoben.

Theodor Wirth hat sich in den 80 Jahren seines bisherigen Lebens als ein ganzer Mann erwiesen, er hat für sein Haus, für den Fremdenverkehr und die weite Öffentlichkeit grosse Arbeit geleistet. Gesundheit und Rüstigkeit blieben ihm dabei bis auf den heutigen Tag erhalten. Dass es ihm vergönnt sei, noch viele Jahre gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin so aufrecht im Alltag zu stehen, den Ältern unter uns Freundschaft zu halten und den Jüngern Ratgeber zu sein, dies ist der Wunsch, den wir an unsere freundlichen Grüsse knüpfen.

Ein parlamentarischer Vorstoss gegen die Schnittblumen-Einfuhrkontingentierung

Die Tendenz zu einer *extensiven Auslegung des Landwirtschaftsgesetzes* ist unverkennbar. Das Gesetz wurde seinerzeit vom Schweizervolk mit knappem Mehr angenommen in der Meinung, dass die Erhaltung einer leistungsfähigen Landwirtschaft im Interesse unserer Landesversorgung mit wichtigen Nahrungsmitteln liege. Dass man aber zur Erreichung dieses Zieles die Einfuhr von *Schnittblumen* kontingentieren werde, das hat sich damals wohl niemand träumen lassen. Jedenfalls kann sich der einfache Bürger des Eindrucks nicht erwehren, dass damit einmal mehr das Landwirtschaftsgesetz dazu missbraucht wird, den protektionistischen Wünschen eines Erwerbszweiges zu willfahren, auf den dieses Gesetz unter keinem Titel Anwendung finden kann. Die Hotellerie hat grossen Bedarf an Schnittblumen. Hauptlieferant ist Holland, das Land, das uns alljährlich zahllose Gäste liefert. Können wir es uns erlauben, die Devisen dieser Gäste entgegenzunehmen und ihnen gleichzeitig Zahlungsmittel vorenthalten, die es ihnen ermöglichen, ins Ausland, in die Schweiz zu reisen? Das ist die grundsätzliche Frage. Der Protektionismus übersieht diese Zusammenhänge geflissentlich. Er hat uns noch nie weiter gebracht!

Soll die Schweiz ein blumenfeindliches Land werden? überschrieben wir einen kleinen Kommentar zu der im Handelsamtsblatt angekündigten und ab 10. Mai 1957 in Kraft getretenen Kontingentierung der Schnittblumeneinfuhr. Das Echo auf unseren Kommentar ist nicht ausgeblieben. Die Studiengruppe für Konsumentenfragen hat das Thema aufgegriffen und auf die Unhaltbarkeit dieser Verfügung hingewiesen. Nunmehr hat Herr Nationalrat *Schmid-Ruedin* auch in der Volkskammer der eidgenössischen Räte mit aller Deutlichkeit die Unvereinbarkeit dieser Massnahme mit dem Landwirtschaftsgesetz hervorgehoben und den Bundesrat «durch die Blume» eingeladen, eine blumenfreundlichere Haltung einzunehmen und die Frage der Einfuhrkontingentierung neu zu überprüfen. Das wäre das einzig richtige! Die Kleine Anfrage Schmid vom 25. Juni hat folgenden Wortlaut:

Gemäss einer Publikation im «Schweizerischen Handelsamtsblatt» ist, gestützt auf das Landwirtschaftsgesetz, die Einfuhr von Schnittblumen am 10. Mai beschränkt und der staatlichen Bewilligungspflicht unterworfen worden. Das Landwirtschaftsgesetz hat die Aufgabe, die Landwirtschaft zu schützen. Die Blumengärtnerei ist ein anderer Erwerbszweig und gehört nicht unter das Landwirtschaftsgesetz.

Ist der Bundesrat bereit, diese Frage einer neuen Prüfung zu unterziehen?

Man darf auf die Antwort des Bundesrates gespannt sein!

Die Schweizer Reisekasse im Dienste des Sozialtourismus

rkp. Der Geschäftsbericht der Schweizer Reisekasse für das Jahr 1956 weist unter Bezugnahme auf den Internationalen Kongress für Sozialtourismus, der im vergangenen Jahr in der Schweiz stattfand, auf die wachsende Bedeutung, ja *Notwendigkeit wirklicher Ferien*, weg von zu Hause, für die breiten Schichten der Bevölkerung hin. Durch die Abgabe verbilligter Reisemarken – in Zusammenarbeit mit Arbeitgeberfirmen, Arbeitnehmerverbänden, Konsumgenossenschaften, privaten Detailgeschäften usw. – sucht sie selbst die *Ferienfinanzierung* durch Vorsparen zu erleichtern.

1956 wurden Reisemarken der Schweizer Reisekasse im Werte von Fr. 28,16 (25,45) Mill. Fr. mit einer Gesamtverbilligung von Fr. 2,8 (2,76) Mill. Fr. verkauft. Bei Transportanstalten, Gastgewerbe, Reisebüros usw. wurden anderseits für Fr. 27,1 (23,64) Mill. Fr. Reisegutscheine in Zahlung genommen.

Die *Rechnung* für 1956 weist Einnahmen im Betrag von Fr. 1 826 400 auf. Sie werden vor allem gespiesen durch Provisionen von seiten der Einlösestellen von Reisegutscheinen und durch den Ertrag des der Reisekasse anvertrauten Sparkapitals. Gewinnausschüttung findet keine statt, da alle Überschüsse dem Ferienfonds zur Verbilligung der Reisemarken zugute kommen; dafür wurden von seiten der Reisekasse Fr. 922 000.– aufgewendet. Für ihre bekannten sozialen Aktionen zur Förderung von Familienferien brachte die Reisekasse Fr. 80 000.– auf; dazu kamen weitere Beiträge von Arbeitgeberfirmen und Konsumgenossenschaften, die sich an der Gratisferienaktion beteiligten, sowie von Reisekasse-Teilnehmern.

Auf dem Gebiete der *Ferienorientierung* gab die Reisekasse neu einen vorteilhaften Fahrplan heraus. Ihr beliebter Ferienführer wurde in 235 000 Exemplaren verbreitet. Ferienberatung und Prospektdienst erfreuten sich eines regen Zuspruchs. Die Zahl der eingeschriebenen Reisekasse-Mitglieder stieg auf 197 591 Einzelpersonen und Familien am Jahresende.

Basel–Karlsruhe elektrisch

Basel (em). – Die 1954 begonnenen und von der Schweiz mit einem Darlehen von 140 Millionen Franken geförderten Arbeiten zur Elektrifizierung der 197

Fortsetzung auf Seite 5

tu lui donnes ton ouvrage historique et tu le lui décicaces. Comment veux-tu qu'après cela il puisse juger objectivement?»

– *Haïdé, na basst!* répète Iona. Il ne saura pas d'où viennent les plats, tu comprends? Deux repas sans indications d'origine. Il ne sera pas influencé.

Et discutent alors avec passion des conditions de l'épreuve. Malheureusement le temps est mesuré, elle ne se réalisera pas cette fois. Quand je reviendrai, c'est promis. Mais rien qu'aux échantillons auxquels j'ai goûté, je crains bien, professeur, que tu n'aies affaire à forte partie...

– A l'hôtel, on a la science, dis-je. Mais l'amour fait des merveilles.

L'Igomène m'embrasse et me propose de prendre pension au monastère.

Je dirais bien oui. Tout est là si paisible, patient, laborieux. La nature fait des fresques vertes dans l'enclos, une source limpide chante. Sur les murs éclatent les couleurs byzantines. Une procession peinte, et je regarde les têtes des femmes, je crois rêver: le portrait de ma nièce de Sofia, c'est elle, le même visage mat, le même ovale, les mêmes yeux. Elle est ici depuis des centaines d'années. Que cette race reste donc semblable à elle-même à travers les générations!

Puis je contemple sur le mur un porte-bannière, athlète sépia qui porte sur la tête de l'ébène frisé. Il a le front doux en pente, les yeux rêveurs, une longue moustache tombante. Déjà vu ce visage, cette expression... Ah oui! En Perse, sur les miniatures et dans la vie. Tout à coup, je sens qu'on me tire par la manche...

C'est à tomber à la renverse. Ce monastère est enchanté. Devant moi se tient le jeune homme de la fresque. Il n'a pas un habit d'or: une veste de peau de mouton. Mais c'est lui tout craché.

– *Gospodine*, chuchote-t-il, on me dit que tu es Suisse. Ecoute...

Je le prends par le bras, pour me bien persuader que ce n'est pas un ectoplasme, et nous entrons dans l'église.

– Je voudrais venir en Suisse. Comment doit-on faire pour venir en Suisse?

J'aimerais le rapporter dans mes bagages, pour mon père, pour nos artistes. Il n'y a rien de plus beau que ce visage mâle et fin; cet œil presque languide, pourtant volontaire.

– Je travaille dans les mines... C'est mon jour de congé. Il faut s'instruire. Alors je suis venu ici, je me suis fait expliquer les mosaïques et les peintures par un moine. C'est beau, n'est-ce pas?

Il parle doucement, avec une sorte de tendresse. Mais on sent l'irréductible oustachi.

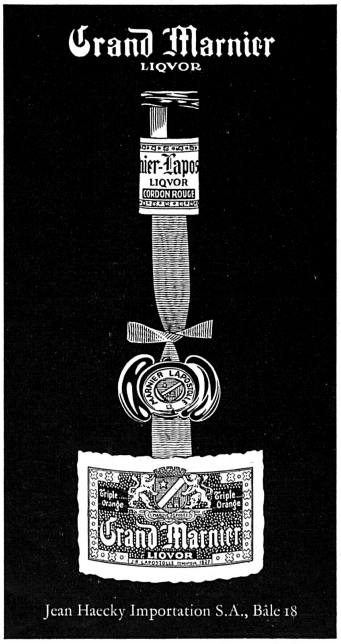
– Le travail est dur, dans les mines. Mais ce n'est pas cela... Je travaille tant que je peux... On ne gagne pas assez, *gospodine*.

Les moustaches font un V, pointe en haut, et les deux branches descendent jusqu'au menton.

– Comment doit-on faire pour venir en Suisse? Nous serions deux... C'est justement cela, *gospodine*. Je voudrais me marier, et je ne gagne pas assez.

Puisses-tu, Ivantcho, bientôt épouser ta Radka!

La semaine prochaine: *«La vallée des roses.»*



La voix de l'Hôtellerie

Investissements et prix de revient

par P. Barraud

L'augmentation du prix des prestations de l'hôtellerie est à l'ordre du jour et ne va pas sans provoquer quelques réactions dans certains milieux qui s'étonnent de l'ampleur de la marge de bénéfice nécessaire à l'hôtelier pour couvrir ses frais, et comparent cette marge à celles en vigueur dans le commerce notamment.

Disons d'emblée que la comparaison entre ces deux branches de l'activité économique, l'hôtellerie et le commerce, est une solution de facilité: nul n'ignore en effet le prix des marchandises entrant dans la composition d'un menu, dont la préparation n'est au surplus un secret pour personne. De plus, on ne peut raisonnablement confronter les prix du commerce avec ceux de l'industrie, qui elle, transforme les marchandises avant de les livrer à la consommation, et surtout l'industrie hôtelière, dans laquelle la consommation a lieu sur place.

Dès lors, il serait plus judicieux de comparer les marges de l'hôtellerie avec celles d'une autre industrie de transformation. Mais cette solution-là est difficile: dans la plupart des cas, on ne connaît ni la matière première et son prix, ni le procédé de fabrication, et encore moins les frais d'étude et de recherches qu'il a fallu engager.

Nous allons tenter, au cours de cet article, de développer un argument technique, s'ajoutant à ceux, plus connus et non moins judicieux basés sur l'augmentation des frais généraux. L'époque est d'ailleurs propice: les comptes de l'exercice 1956 sont «bouclés», le bilan et le compte d'exploitation établis; jetons-y un rapide coup d'œil, et comparons tout d'abord la structure du bilan d'un hôtel à celle d'un commerce.

Comparaison des bilans

Bilan d'un hôtel

Il mentionne à l'Actif: les immeubles, le mobilier, le matériel d'exploitation, les véhicules à moteur, etc. Tous ces biens forment ce qu'il est convenu d'appeler les *valeurs immobilisées*. Elles sont dites immobilisées, car leur vente entraînerait la cessation de l'exploitation.

L'actif du bilan indique également d'autres éléments, dont l'ensemble constitue les *valeurs circulantes*. On groupe sous ce chapitre les postes suivants: Caisse, clients, etc., ainsi que les stocks de cuisine et de cave, etc.

Ce qui frappe immédiatement, c'est la proportion ou plutôt la disproportion entre ces deux chapitres. En effet, les valeurs immobilisées représentent, en général, le 80–90% du total de l'actif du bilan, alors que les valeurs circulantes n'en représentent que le 10 ou le 20%. Une telle structure ne se rencontre guère que dans les entreprises de transports, de chemins de fer en particulier.

Bilan d'un commerce

Comme dans le cas précédent, seul l'Actif du bilan nous intéresse ici. Précisons encore qu'il faut entendre par «commerçant» celui qui achète des marchandises et les revend sans leur faire subir de transformation. Enfin, et ce point mérite d'être souligné, la consommation n'a pas lieu chez lui. Tout ceci se traduit par une structure du bilan radicalement opposée à celle d'un hôtel, en ce sens que les proportions sont inversées.

Bilan de l'Hôtel X		*Bilan du commerce Y*	
Actif		Actif	
Val. immob.	90	Val. immob.	10
Val. circ.	10	Val. circ.	90
Total	100	Total	100

Comparaison des chiffres d'affaires

Dans un hôtel

Il est notoire que l'entreprise hôtelière est l'une des plus capitalisées, c'est-à-dire, demandant de gros investissements pour un chiffre d'affaires relativement faible. Ainsi, dans notre cas, avec un total du bilan de Fr. 100.–, le chiffre d'affaires pourrait s'élever à Fr. 40.–. En réalité, il varie autour de ce chiffre, mais assez peu.

Dans un commerce

Les chiffres peuvent varier fortement selon le genre de commerce. Admettons, pour la commodité de notre exposé, qu'avec un total du bilan de Fr. 100.–, le chiffre d'affaires pourrait s'élever à Fr. 400.–.

Il résulte de cette comparaison que pour réaliser un chiffre d'affaires de Fr. 40.–, l'hôtelier doit disposer de Fr. 100.–, alors que, disposant d'un montant égal, le commerçant peut obtenir un chiffre d'affaires de Fr. 400.–.

Supposons ensuite que le commerçant et l'hôtelier réalisent tous deux un bénéfice net de 10% du chiffre d'affaires. On constate alors que:

– pour réaliser un bénéfice de Fr. 4.–, l'hôtelier a dû engager Fr. 100.–;

– pour réaliser le même bénéfice de Fr. 4.–, le commerçant doit engager Fr. 10.–, soit, dans notre cas, dix fois moins que l'hôtelier.

Les charges de bilan

L'exploitation hôtelière nécessite donc l'immobilisation de capitaux considérables pour réaliser un chiffre d'affaires qui ne dépasse que rarement la moitié de ces investissements. Cette situation particulière est la source de bien des soucis; elle est aussi la cause du risque industriel très fort que court cette branche importante de notre économie nationale. En effet, ces investissements occasionnent des charges très lourdes: *les charges de bilan*.

On entend par là: les *amortissements* provoqués par la dépréciation des biens immobilisés et leur vieillissement économique, *l'intérêt* des capitaux qu'il a fallu emprunter pour les acquérir, ou le prix du *fermage*, si l'on n'est pas propriétaire de l'entreprise, et éventuellement les frais *d'entretien*. Toutes ces charges constituent un élément important du prix de revient. On les estime, dans l'hôtellerie, au 8 à 10% des investissements.

Incidence des charges de bilan

A – *Sur le chiffre d'affaires*

Dans notre hôtel X, le total du bilan était de Fr. 100.– et le chiffre d'affaires de Fr. 40.–.

Si les charges de bilan représentent le 10% des capitaux investis, elles seront de 10% de Fr. 100.– = Fr. 10.– et représenteront le 25% du chiffre d'affaires:

$$\frac{10 \times 100}{40} = \underline{25\%}$$

Les charges de bilan de l'hôtel étant couvertes par son rendement d'exploitation, il s'agira que celui-ci, dans notre exemple, ne tombe pas en-dessous du 25% du chiffre d'affaires, sinon notre entreprise subira une perte.

B – *Sur le prix de revient unitaire*

Enfin, n'oublions pas que ces charges de bilan sont *fixes*, c'est-à-dire indépendantes de la fréquentation et, par conséquent, du chiffre d'affaires. Mais ceci ne signifie pas qu'elles constituent un élément invariable du prix de revient unitaire, *bien au contraire*.

En effet, si l'on calcule la *moyenne des charges de bilan* par unité de production, moyenne que l'on obtient en divisant le total des charges de bilan par le nombre des nuitées enregistrées, on s'aperçoit que cette moyenne est inversement proportionelle au taux d'occupation.

Exemple:	Total des charges de bilan	Fr. 90.000.–
	Nuitées enregistrées	15.000
	Taux d'occupation	60%

Moyenne des charges de bilan à 60% d'occupation:

Fr. 90.000.– : 15.000 nuitées = Fr. 6.– par personne et par jour

Si la fréquentation passe de 60 à 30%, on a la moitié moins de nuitées, et la moyenne sera de

Fr. 90.000.– : 7.500 nuitées = Fr. 12.– par personne et par jour

Par le même calcul, on obtient:

Occupation 10% = 2500 nuitées = Fr. 36.–

Occupation 30% = 7500 nuitées = Fr. 12.–

Occupation 60% = 15000 nuitées = Fr. 6.–

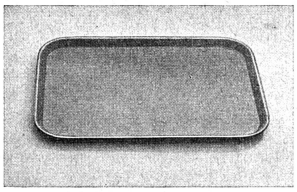
Ces chiffres pourraient se passer de commentaires. Toutefois, remarquons que la moyenne du chiffre d'affaires, théoriquement indépendante de l'occupation, mais pratiquement variable, n'augmente en tout cas pas lorsque la fréquentation diminue!

Un examen plus approfondi nous montrerait aussi que la perte s'accroît plus rapidement que le bénéfice, soulignant ainsi l'incidence brutale des charges de bilan sur le prix de revient.

Conclusion

C'est à dessein que nous avons abandonné en cours de route le parallèle que nous avions établi avec le commerce, dans lequel les charges de bilan n'ont pas l'importance qu'il faut leur attribuer dans l'industrie hôtelière. Notre but était de démontrer les répercussions qu'ont sur le prix de revient les investissements importants nécessaires à l'exploitation d'une entreprise hôtelière, investissements devenant de plus en plus considérables à mesure qu'augmentent les exigences de la clientèle.

P. B.



Servierplateaux BOLTABEST

mit hübschem Stoffmasermuster in lichten Farben.

Praktisch unverwüstlicher Kunststoff. Geringes Gewicht, gut waschbar. Runde, ungefährliche Ecken. Aufstapelbar.

415 x 305 mm 455 x 355 mm
515 x 385 mm 555 x 405 mm

Diese Bretter sind in den USA zu Tausenden im Gebrauch und in erstklassigen Schweizer Hotels eingeführt.

Verlangen Sie Offerte und Muster. Telephon (055) 2 18 55.

Hans Fäh
GLASHALLE RAPPERSWIL

Ia Modelschinken

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

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

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

Anton Keller, Winterthur

Telephon (052) 26769

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

HACO GESELLSCHAFT AG - GÜMLIGEN/BE

Wir helfen Ihnen verkaufen
Eptinger
Inserate in allen führenden Zeitungen

Konfitüre heiss einfüllen!

Das neue
Einmach- und Konfitürenglas
«Bülach-Universal»
mit der weiten Öffnung von 8 cm
ist das geeignete Einmachgefäss für Ihren Betrieb.

Es eignet sich zum Heisseinfüllen von grösseren Früchten, Tomaten, Apfelmus und besonders für die **Konfitürenbereitung nach der Heisseinfüllmethode.** Genaue Angaben finden Sie in unserer **gelben** Broschüre «Einmachen leicht gemacht». Verlangen Sie ein solches Büchlein für 50 Rp. in Ihrem Laden oder direkt von uns gegen Einsendung von Briefmarken.

GLASHÜTTE BÜLACH AG.

Revue-Inserate haben Erfolg!

«Der Gast ist König»

Neue Gästezimmer:

Äusserst vorteilhaft dank rationellem Fabrikationsbetrieb, niedriger Vertriebskosten.

Besichtigen Sie bitte meine Musterzimmer unter Voranmeldung an:

Telephon (051) 92 18 80

INNENAUSBAU
EMIL BOLLETER
INNENARCHITEKT
THALWIL/ZH – FELDSTR. 36

Kilometer langen Rheintalbahnlinie von Basel nach Karlsruhe sind nun soweit abgeschlossen, dass am 4. Juli, drei Monate früher als ursprünglich geplant, das letzte Teilstück Offenburg–Karlsruhe unter Strom gesetzt und die durchgehend elektrische Beförderung vorläufig aller Schnellzüge aufgenommen werden kann. Bis zum Fahrplanwechsel am 29. September sollen auch die Rangierbahnhöfe in Offenburg und Karlsruhe an das Fahrleitungsnetz angeschlossen werden. Auf den gleichen Zeitpunkt wird ausserdem die Elektrifizierung der Verbindungslinie Karlsruhe–Bruchsal vollendet und damit die Rheintalstrecke an die bereits elektrisch betriebenen Linien Richtung Heidelberg–Darmstadt und Stuttgart–München abgeschlossen sein. Sollten bis dahin der deutschen Bundesbahn genügend elektrische Lokomotiven zur Verfügung stehen, können auch die Güter- und Personenzüge zwischen Basel und Karlsruhe elektrisch befördert werden.

Es gibt heute für die Reiselust schon fast keine Grenzen mehr

Vorbildlich gestalteter Jahresbericht des Verkehrsvereins Zürich

New York und Buenos Aires sind uns touristisch ebenso nah wie früher etwa Paris, London oder Rom. Und erst recht ist es so in der umgekehrten Richtung. Der Europäer hat als Tourist zu den fremden Kontinenten ein ähnliches Verhältnis als noch vor wenigen Jahrzehnten der Schweizer zu Europa.

In den ersten Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg schien es noch, es habe sich bei der internationalen Reise-Welle um einen vorübergehenden Nachholbedarf gehandelt. Heute wissen wir, dass *diese Reiselust zu der neuen Lebensform des Menschen der zweiten Hälfte unseres Jahrhunderts gehört* . . .

Mit dieser Feststellung beginnt der eben erschienene *Jahresbericht 1956 des Verkehrsvereins Zürich*. Und er fährt fort: Von 50 Millionen Touristen, die 1956 auf der ganzen Welt ausserhalb ihres Heimatlandes auf Reisen waren, kamen fast 4 Millionen in die Schweiz, und davon über 700 000 nach Zürich. Die *Übernachtungsziffer* ist gegenüber 1955 nochmals um 51 238 auf 1 711 119 gestiegen (gegenüber 500 002 im Jahresmittel der Vorkriegsjahre 1934/38). Unter den Gästen hielten weitaus die Spitze die Besucher aus der Bundesrepublik Deutschland mit 129 801 Arrivées, mit Abstand gefolgt von den Amerikanern mit 87 136 Ankünften und 205 968 Übernachtungen. Beträchtlich gestiegen ist die Zahl der Gäste aus Italien und Frankreich.

Die unveränderte Eigenart des Touristenstroms ist, dass er ständig weiterströmt. Es ist bereits eine Binsenwahrheit unter den touristischen Erkenntnissen, dass der moderne Reisende sich ruhelos weitergezogen fühlt: Er möchte immer mehr und immer anderes sehen, immer fernere Ziele anpeilen. Wie ein Märchen klingt es, dass um 1870 die *mittlere Aufenthaltsdauer* der Fremden in der Schweiz 1½ Monate betrug, 1905 noch 27 Tage, 1925 immer noch 14,9 und sogar 1935 noch 5,4 Tage. Diese durchschnittliche Zahl von 1935 wird heute gerade noch von ausgesprochenen Kurorten erreicht, worunter z. B. aufzuzählen sind: Gstaad mit 6,1, Grindelwald mit 5,2, Zermatt mit 5,1, St. Moritz und Montreux mit je 4,2, Lugano und Interlaken mit je 3,9 Tagen Aufenthaltsdauer. Unter den Schweizer Städten verzeichneten Genf 3,2 (Kongresse!), Lausanne 2,8, Bern 1,8 und Zürich (seit 1954 unverändert) 2,5 Tage als mittlere Aufenthaltsdauer. Am längsten, nämlich 4,7 Tage, blieben die Argentinier in Zürich, am raschesten reisten die Sowjetrussen weiter, nämlich schon nach 1,7 Tagen, und die Tschechen nach 1,8 Tagen.

Trotz Mangel an Sonne und Wärme, trotz Überfluss an Nässe und unfreundlicher Witterung war also der Fremdensommer 1956 für Zürich ausgezeichnet. Dies und manche andere interessante Einzelheit liest man im allgemeinen Teil des VVZ-Jahresberichtes.

Nach einer Würdigung von drei prominenten verstorbenen Vorstandsmitgliedern (Henry Kraehenbuehl, Hugo Prager und Ernst Schaerer) folgt der eigentliche Geschäftsbericht über die *vielfältigen Tätigkeitsgebiete*. Hier wird über die 150 000 Personen berichtet, die jährlich an den Schaltern des Verkehrsbüros vorsprechen, über die respektable Produktion an Werbe-Imprimaten, über die VVZ-Sonderaktionen im In- und Ausland, über die Werbung und Beratung von Kongressen und Ausstellungen, über die Betreuung der Gäste Zürichs und über den unablässigen Kampf um internationale Fahrplanverbesserungen.

In einem letzten Teil bietet der Jahresbericht drei Proben aus seiner Tätigkeit: 1. VVZ-Pressedienst mit Spiegelbild aus den Zeitungen; 2. zwei Eingaben: eine an den Gemeinderat zur sog. Nachtcafé-Frage (rein vom touristischen Standpunkt aus gesehen) und die andere an den Stadtpräsidenten zur Frage der Kongresswerbung; 3. seine Fremdenführer-Schule.

In einem ihm begreiflicherweise besonders am Herzen liegenden Kapitel orientiert der Jahresbericht über die «*unterentwickelten Finanzen*» des VVZ. Der städtische Beitrag macht mit 50 000 Franken nur noch 15,97 % der Gesamteinnahmen aus, während er z. B. 1928 fast 30 % ausmachte, obwohl inzwischen die Aufgaben des VVZ sich vervielfacht haben. Aus statistischen Angaben ist ersichtlich, dass in vergleichbaren Städten des Auslandes die Öffentliche Hand an die Verkehrswerbung Beiträge leistet, die bis an das Zehnfache des Zürcher Betrages heranreichen. Die Einsicht drängt sich auf, dass die Stadt Zürich in ihrem eigenen Interesse ein mehreres leisten sollte. Die Darstellung schliesst mit dem Appell: «Das Ausmass unseres Einsatzes in der touristischen Propaganda wird nicht von uns bestimmt, sondern vom Einsatz der uns konkurrenzierenden Nationen (und Städte), hinter denen zurückzubleiben wir uns einfach nicht leisten können. Jetzt, da das entscheidende Ringen um die Neuverteilung der touristischen Einflußsphären anhebt, darf Zürich nicht zurückbleiben.»

Die im Bericht geäusserte Auffassung, die Werbung einer Stadt dürfe nur mit *graphisch und künstlerisch einwandfreien Publikationen* auf dem internationalen Reisemarkt in Erscheinung treten, wird durch den Bericht selbst belegt: unter Heranziehung namhafter Graphiker, wie *Hans Kasser* (Gesamtgestaltung) und *Franz Fässler* (Umschlag), der Zeichnerin *Trudy Egender* und bester Photographen wurde ihm eine gepflegte, die verschiedensten Mittel moderner Werbung einsetzende Gestaltung zuteil. Der Umschlag verwendet eine als Stadtplan wirkende photogrammetrische Aufnahme, kombiniert mit einer Vedute der nächtlichen Bahnhofstrasse und dem Signet des VVZ; einzelne Sätze des Textes werden – nach Manier alter Manifeste – schlagzeilenartig hervorgehoben; über dreissig Illustrationen geben ein abwechslungsreiches Bild des Zürcher Jahres 1956. Als Rarität seien die drei Zürcher Kaffeehausplakate aus der Frühzeit der Schweizer Plakatkunst erwähnt: das erste von Reinhold Kündig für das damalige Restaurant «Till Eulenspiegel» in der ehemaligen Zentralhalle an der Bahnhof-/Sankt-Peter-Strasse (1913), das zweite von Fritz Boskovits für die American Bar des Grand Café Zürcher Hof (1911) und das dritte von Otto Baumberger für das Corso-Restaurant (1911). Mit Signeten und prämiierten Plakaten aus der Neuzeit kehrt der Bericht zu den Problemen zurück, die sich der um ihre touristische Stellung ringenden Stadt stellen.

Le succés de la Quinzaine gastronomique de Lausanne et du Salon des arts de la table

Les Lausannois se remettent doucement des fatigues d'une quinzaine qui restera mémorable dans les annales de la capitale vaudoise. On sait le succès extraordinaire qu'a remporté l'exposition Graphic 57; de mémoire d'hôtelier on n'avait jamais vu affluer autant de monde dans l'ensemble de la région du Léman durant la première quinzaine de juin.

Durant ces mêmes premiers quinze jours de juin, la *Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy* a tenté, avec la collaboration de la Société des cafetiers-restaurateurs et de l'Association des intérêts de Lausanne, une expérience qui se révéla en tous points heureuse. Ces trois organismes ont en effet mis sur pied, dans *trente-neuf hôtels et restaurants* de la ville, une *Quinzaine gastro-*

Architekt M. G. Sütterlin

feiert am 10. Juli seinen *60. Geburtstag*, wozu wir ihm herzlich gratulieren.

Max Sütterlin begann seine Karriere als Hotelarchitekt – von seinen vielen Villen- und Wohnbauten sprechen wir hier nicht – mit dem Bau des Hotel Neues Schloss in Zürich, das im Jahre 1932 eröffnet wurde.

Als dann später die Hotelerneuerungsaktion in Gang kam, wurde Max Sütterlin einer der meistbeschäftigten Hotelarchitekten und führte im ganzen Gebiet der Schweiz eine Grosszahl von Renovationen durch, die viel beachtet wurden und als vorbildlich gelten, nicht nur hinsichtlich der betrieblich-praktischen Seite, sondern vor allem auch in bezug auf das Ästhetische. Was er entwirft und realisiert, zeugt von einem sicheren Geschmack, der das Alte mit dem Neuen in einer vielseitigen und glücklichen Weise zu verknüpfen weiss. Die von Herrn Sütterlin stammenden Neu- und Umbauten haben etwas zeitlos Gültiges an sich, das nie verleidet, sondern je länger je mehr anspricht. Wohltuend wirkt dabei die Wärme, die von seinen Gestaltungen ausstrahlt. Sie sind wie ein Reflex der starken Herzens- und Gemütskräfte, die auch den menschlichen Charme des Jubilaren ausmachen. Er ist stets mit ganzer Seele am Werk. Man denke an seine hervorragenden Arbeiten auf dem Gebiete der Hotelerneuerung in Zürich, Baden, Solothurn, Bern, Gstaad, Adelboden, Interlaken, Genf, Basel, Chur, Arosa, Davos, Flims, St. Moritz, Lenzerheide, Braunwald, Altdorf, Lugano, Pontresina und Zermatt! An den beiden letztgenannten Orten wurden in jüngster Zeit zwei seiner Werke besonders gefeiert: das im Winter 1956/1957 eröffnete «Sarazena» in Pontresina sowie das kürzlich eingeweihte neue «Seilerhaus» mit Posttrakt im Kurzentrum von Zermatt. Auch das Ausland ist auf Max Sütterlin aufmerksam geworden, so dass man ihn schon zu verschiedenen Projekten und Wettbewerben zugezogen hat.

Herr Sütterlin hat sich als bedeutender Künstler und Hotelarchitekt, der sich den betriebswirtschaftlichen sowie betriebstechnischen Wünschen und Bedürfnissen der Bauherren ausserordentlich geschickt anzupassen weiss, hervorragende Verdienste um die Sache der schweizerischen Hotelerneuerung erworben. Wir wünschen ihm von Herzen eine weitere erspriessliche und glückbringende Tätigkeit auf allen Gebieten seines reichen Wirkens. *NZL*

Einige Stunden

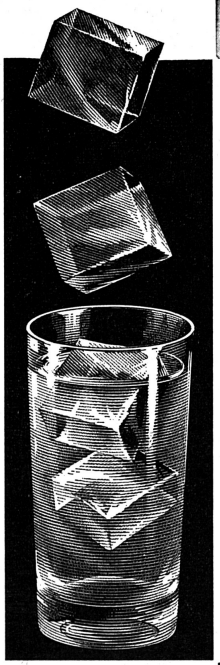
nach

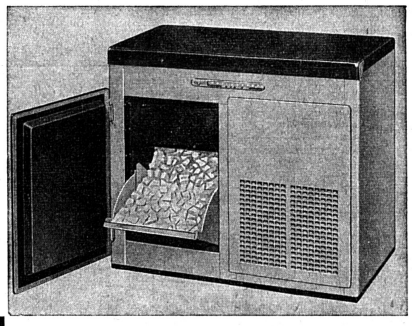
der Zubereitung

Malko

. . . sieht geschlagener Rahm aus wie ein Schneemann bei Tauwetter. Gegen Tauwetter gibt's nichts . . . aber geschlagener Rahm bleibt mit Malko von Dr. Wander länger frisch und steif.

Qualität ist bei Wander Tradition





6000 Eiswürfel im Tag

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

Frigidaire
PRODUIT DE GENERAL MOTORS

Kein Verlust beim Geléeguß!

Dawa Gel

Ja, mit dem neuen Dawa Gel kann der Geléeguß auf Vorrat zubereitet und beliebig oft durch Erwärmen wieder verflüssigt werden.

Deshalb immer Dawa Gel für die rasche Herstellung von klaren Geléegüssen, Dekors, Glasuren, Milchgelées und zum Eindicken von Fruchtsäften . . .

Qualität ist bei Wander Tradition

nomique qui fut doublée d'un *Salon des arts de la table* présenté dans les salons du Lausanne-Palace.

Une publicité intensive auprès de la population lausannoise aussi bien que parmi les nombreux touristes, un choix très judicieux de spécialités et de crus, tout a concouru au succès de la première Quinzaine gastronomique de Lausanne. Une bonne partie des hôtels et restaurants y participant pouvaient la plupart du temps afficher «complet», et il est de même des établissements qui se sont vu contraints, comme dans les wagons-restaurants, de prévoir, le soir, deux services successifs pour satisfaire aux nombreuses demandes. L'Office de propagande pour les vins vaudois a lui aussi activement participé à cette Quinzaine gastronomique et a ainsi pu faire œuvre publicitaire très utile.

Il est rare de pouvoir satisfaire chacun; dans le cas présent, les hôteliers et les restaurateurs ayant participé à cette Quinzaine se sont tous déclaré enchantés de cette expérience, qui sera renouvelée l'an prochain.

Quant au Salon des arts de la table, il entendait compléter l'ambiance éminemment gastronomique de ce début de juin. Tout bon gourmet sait en effet l'importance de l'ornement de la table et du décor dans lequel il mange. Aussi n'est-il pas surprenant qu'un art peu à peu soit né, qui englobe tout ce qui touche à la présentation des mets: de la simple assiette aux tapisseries qui servent à l'embellissement de la salle à manger, en passant par les services, les verres et les corbeilles de fruits venues comme pour ajouter au repas la chaleur des couleurs et des parfums.

Le Salon des arts de la table faisait en quelque sorte un petit bilan de ce domaine si riche et si varié. Des pièces fort belles et rares y figuraient; on y voyait le service de Versailles dans lequel la Reine Elizabeth II d'Angleterre mangea lors de son récent séjour à Paris; on y admirait de riches pavillons anglais, allemands ou espagnols voisinant avec la reconstitution d'une table de «Chez Maxim's» et avec, bien entendu, les plus beaux couverts des commerçants lausannois.

Dix mille personnes environ ont visité le Salon des arts de la table; de grands journaux étrangers y ont envoyé leurs reporters et les photographes afin de présenter cette belle collection à leurs lecteurs. Tel est le bilan extrêmement réjouissant de cette première manifestation «d'élégance de la table», qui elle sera reprise l'an prochain.

Le prix de l'essence en Suisse

L'on a pu lire la semaine dernière que la Société Migrol avait encore abaissé le prix de l'essence à 46 et 47 ct. suivant les régions de la Suisse, alors qu'il était de 48 et 49 ct. jusqu'à présent. L'on peut donc dire que le prix de l'essence s'établit en moyenne dans notre pays à 50 ct. et l'on ne saurait trop se réjouir de cette évolution après les hausses brutales survenues au moment de la crise de Suez. Une telle politique de prix au début de la saison touristique est certainement de nature à favoriser le trafic international à travers la Suisse ... et à compenser dans une légère mesure l'état de notre réseau routier.

... et en France

A partir du 1er juillet, l'essence est de nouveau en vente libre en France, mais son prix a été porté à 90 fr. le litre pour la benzine ordinaire et à 95 fr. pour le super-carburant. Cette augmentation de prix est une mesure purement fiscale, l'automobiliste étant appelé à faire les frais d'une part importante de l'effort fiscal supplémentaire demandé au contribuable d'outre-Jura. La décision gouvernementale d'élever le prix de l'essence vaut à la France le triste privilège d'avoir la benzine la plus chère d'Europe.

Pour les automobilistes étrangers se rendant en France et pour les Français rentrant au pays

Pour sauvegarder dans une certaine mesure le trafic touristique international, on envisage d'instaurer en France un régime de faveur analogue à celui instauré par l'Italie. Les touristes étrangers munis de cartes appropriées pourraient obtenir l'essence au prix de 60 fr. le litre environ. Cependant les préparatifs de ce régime spécial demanderont un certain temps et l'on pense qu'il ne pourra pas se pratiquer avant le mois d'août.

Des consignes très strictes ont été données aux différents postes français de douane des frontières suisses et allemandes. Tous les *réservoirs des automobiles françaises rentrant dans leur pays seront jaugés et les quantités de carburant dépassant dix litres frappées d'une taxe de quelque 62 fr. par litre d'essence ordinaire et de quelque 65 fr. pour le super-carburant.*

AUS DEN VERBÄNDEN

Verkehrsverein Gstaad

Im Posthotel Rössli in Gstaad fand am vergangenen Freitag die ordentliche Generalversammlung des Verkehrsvereins Gstaad statt. Unter dem Vorsitz von *E. Loertscher-Graa* fanden die geschäftlichen Traktanden rasch ihre Erledigung. Der vom Kurdirektor verfasste umfangreiche und gedruckt vorliegende Jahresbericht fand zustimmende Anerkennung.

Die Teuerung hat auch vor den mannigfaltigen Aufgaben des Verkehrsvereins nicht Halt gemacht, was aus der von Kassier Hauswirth abgelegten Jahresrechnung deutlich hervorgeht, die nur dank früher gemachten Rückstellungen sozusagen ausgeglichen abschliesst. Das *Budget* sieht einen Ausgabenüberschuss von über 12 000 Franken vor, wobei versucht wird, die fehlenden Mittel möglichst aus den eigenen Reihen zu beschaffen. Daneben wird auch die Gemeinde Saanen um Erhöhung des jährlichen Beitrages ersucht. Insbesondere wird im Budget der Posten «Propaganda» entsprechend den heutigen Bedürfnissen besser berücksichtigt, wie auch für Verschönerungen, Anlagen und Wege, vermehrte Aufwendungen zu machen sind. Mit der Gemeinde Saanen soll die Erstellung einer modernen Bedürfnisanlage im Dorf Gstaad geprüft werden. Als neuer Chef der Wanderwege beliebte Sekundarlehrer Franz Würsten. Wahlen fanden keine statt. Die vom Kurdirektor aufgelegten Dokumentationsmappen über erfolgte Propaganda im In- und Ausland sowie die graphischen Darstellungen über den Verlauf der Logiernächte fanden volle Aufmerksamkeit. *P. V.*

DIVERS

Eine interessante Studienreise nach USA

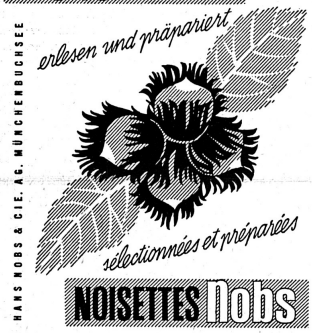
(Eing.) *Werner Wymann*, der bis heute 150 schweizerischen Hoteliers und Restaurateuren die Möglichkeit geboten hat, in kleinen Gruppen Gastronomie und Unterkunft in verschiedenen Ländern, u. a. an Bord des Luxusdampfers *«United States»*, zu studieren, wagt im Oktober dieses Jahres erstmals mit ca. 25 Personen den Sprung über das grosse Wasser und wird sie selbst durch die ihm bekannten, interessantesten Gebiete Nordamerikas führen.

Eine Anzahl offizieller Empfänge und Führungen, insbesondere aber auch persönlicher Kontakt mit Pionieren des amerikanischen Gastgewerbes, werden zweifellos dazu beitragen, innert der relativ kurzen Zeit von 17 Tagen in jeder Beziehung einen Überblick über dieses Land zu bekommen.

Wir zweifeln nicht daran, dass Herr Werner Wymann, dessen bisherigen Studienreisen immer voller Erfolg beschieden war, auch seinen USA-Bummlern, dank seiner grossen internationalen Beziehungen, wieder viel Interessantes und Lehrreiches vermitteln wird.

Herr E. Burri-Jaggi, Grand-Hôtel Alpina, Gstaad, feierte kürzlich seinen 70. Geburtstag. Wir verweisen unsere Leser auf die in Nr. 26 der Hotel-Revue erschienene Würdigung dieses bedeutenden Hoteliers.

Nobs NUSSLI



NOISETTES Nobs

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

VEREINIGTEN STAATEN

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

Neuzeitlichste Motels und Riesenhotels.

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

Diverse Besichtigungen und offizielle Empfänge usw.

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

Verlangen Sie detailliertes Reiseprogramm bei

W. Wymann, Kramgasse 69, Bern

Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 22 09 85

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Kupferschmiede und Verzinnerei

Umändern von Kupfergeschirr für elektr. Betrieb. Spezialgeschirre für elektr. Küchen, Ausführung in Kupfer, Aluminium und rostfreiem Stahl. – Verzinnen und Reparieren von Kupfer- und Eisenwaren. – Ankauf von alten Kupfergeschirren.

Bertold Eichenberger, Luzern
Rösslimatt 514, Telephon (041) 2 33 82

Eine unentbehrliche Hilfe für jeden Restaurantbetrieb

«OSTER»-Messer-Schleifmaschine

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

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

Grosser amerikanischer

Gasherd

4flammig, Wasserbadwärmer, grosser Backofen, Grill, Tellerwärmer, vollautomatisch usw. Dieser Herd, Marke «Maytag» (Philco), ist fabrikneu und wird zu nur Fr. 790.– abgegeben (Katalogpreis über Fr. 2000.–).

Radio-Pfister, Bern
Marktgasse 52, Tel. (031) 22 17 2.

A vendre

hôtel-motel

80–100 lits, avec salle de restaurant, salle de société, installation moderne. Eau chaude et froide. Téléphone et télédiffusion dans chaque chambre, 7 salles de bains. Entièrement monté et installé à neuf, à 5 km de Lausanne sur route principale à très grand trafic. Situation d'avenir. Possibilité d'agrandissement. Nécessaire pour traiter: fr. 400 000.–.

Ecrire sous chiffre OFA 6986 L. à Orell Fussli-Annonces, **Lausanne.**

Einmalige Gelegenheit!

Zu verkaufen

elektr. Kochherd

2 Bratöfen, 1 Rechaud, 1 Bainmarie, 6 grosse Platten, 2 kleine Platten. Umständehalber ganz billig. Hotel Sternen, **Zofingen.**

Glace-Anlage

Länge 113 cm, Breite 73 cm, Höhe 97 cm. **Thermofrigor** mit versenktem Rührwerk aus Chromstahl. Eingebautes Tiefkühlfach ca. 50 l (4 Glacebehälter). Hermetisch gekapseltes, **fabrikneues** Aggregat. Bei sofortiger Wegnahme nur Fr. 2390.–.

Radio-Pfister, Bern
Marktgasse 52, Tel. (031) 22 17 2.

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

Hotel-Restaurant

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

Auf Herbst 1957 oder Frühjahr 1958 altershalber **zu verkaufen**

Ferien- u. Passantenhotel

direkt an der Brünigstrasse, 2 km oberhalb Interlaken, 5 Gehminuten vom idyllischen Strandbad Burgseeli. Saison Frühjahr bis Herbst, Restaurant Ganzjahresbetrieb. 50–60 Betten, Kegelbahn. Grosser Parkplatz. Grosser Hotelgarten. Auf Wunsch grösserer Umschwung. Auskunft durch die Besitzerin: Frau A. Frey-Zimmermann, Hotel du Parc, **Goldswil** (Interlaken).

Zu verkaufen oder zu verpachten
mittleres

Hotel Berner Oberland

30 Betten, elektr. Küche, Ölheizung, fliessendes Warm- und Kaltwasser. Grosser Umschwung und Parkplatz. Eigene Garage. Für junges Koch-Ehepaar zukunftsreiche Position. Anfragen unter Chiffre H O 2762 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Günstig zu verkaufen
aus Hinterlassenschaft

Hotel-Pension Sonnenberg, Davos-Dorf

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

Es steht Kapital zur Verfügung, das einem initiativen, intelligenten **Fachmann des Gastgewerbes** die Möglichkeit bieten würde, in Zusammenarbeit mit jungem Architekten ein

MOTEL

von Anfang an zu projektieren und später selbständig zu führen. Anfragen unter Angabe der Bildung, der Stellung und des Alters unter Chiffre F M 2753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FTC

GELD

für den Ankauf von Kühleinrichtungen, 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

FTC

Umständehalber sofort
zu verkaufen

Hotel-Restaurant

am rechten Thunerseeufer mit grossem Garten und eigenem Badestrand. Parkplatz. Direkt am See gelegen. Würde sich auch eignen als Ferien- oder Erholungsheim oder Privatsitz. Anzahlung Fr. 55 000.–. Anfragen unter Chiffre B O 2730 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel garni

à louer

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

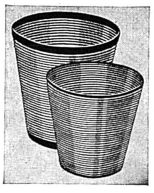
ACHTUNG
garantiert einmalig für 1957. Ich liquidiere

fabrikneue Gartenschirme

2 m Durchm. Knickbar mit allen Varianten. **samt Betonsockel,** 20–25 kg, für nur

Fr. 58.—

Meine Referenzen für Qualität und Bedienung: Hotels Seiler, Zermatt, 57 Stück; Hotel Waldhaus, Flims, 20 Stück; Hotel Trübsee, 10 Stück; Hotel Thalwilerhof, Thalwil. Rud. Tschudi, Fabrik, **Schwanden** (Glarus), Tel. (058) 7 17 60.



Ein gediegener

Papierkorb aus Plastic

gehört in jedes Zimmer

Farbenfroh, abwaschbar, hygienisch

Verlangen Sie Vertreterbesuch oder Mustersendung.

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

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

BÜCHERTISCH

Das grosse Sterben unserer Alpenpflanzen

Zwei Freunde, der Physiker *Prof. August Piccard* und der Schriftsteller *Dr. h. c. Emanuel Stickelberger,* haben gemeinsam einen Not- und Warnruf an das Schweizervolk verfasst. Beide fühlen sich verbunden in der innigen und leidenschaftlichen Liebe zum leuchtenden Schmuck unserer Berghalden, um den sie ernstlich besorgt sind; es geht ihnen darum, die Blumen, die unsere Alpen beleben und beseelen, für kommende Geschlechter vor dem Untergang zu retten.

Die Verfasser hoffen, dass die Schrift in allen Kreisen des Volkes die Ehrfurcht vor der Natur wecke. Generationen sind mit dem Schatz der Bergblumen zerstörungswütig umgegangen. Weiterem Unheil soll mit der Warnung vorgebeugt werden, dann kann vieles neu erstehen. Sonst müsste in der Zukunft – wenn die Plünderung so weiter geht – auf ein köstliches Erbgut verzichtet werden.

«Das grosse Sterben unserer Alpenpflanzen» kann in Partien zu 20 Rp. für das Exemplar bei der Buchdruckerei E. Löpfe-Benz AG. in Rorschach bezogen werden. Einzelexemplar 50 Rp.

3 neue Stabbücher

In der schmucken Sammlung der Stab-Bücher des Verlags *Friedrich Reinhardt AG.* in Basel sind schon über 100 Bände erschienen. In ihr kommen unsere besten, bodenständigen Schweizer Schriftsteller mit ausgewählten Erzählungen zu Worte. Soeben ist wieder eine neue Serie erschienen. Es sprechen diesmal ein fröhlicher Dichter aus der Innerschweiz, eine bekannte, in Rom lebende Berner Schriftstellerin und ein urwüchsiger, hochbegabter Walliser zu uns.

Otto Hellmut Lienert: Der grosse Treffer und andere fröhliche Geschichten. Leinen Fr. 4.50.

Ein frischer, kerniger Humor ist diesen Erzählungen eigen, die trotz aller unbeschwerten Fröhlichkeit doch auch ein Stück lachende Wahrheit enthalten. Wie köstlich macht sich der Verfasser in der Titelerzählung «Der grosse Treffer» über das «Lötterlen» lustig! Auch in der originellen Geschichte «Wie der Schnäpf-Tönel Napoleon zu Gevatter stand» werden in fröhlicher Weise allerhand Schwächen belächelt. Dass der Verfasser neben seinem Humor auch ein feines und tiefes Gemüt sein eigen nennt, zeigt die Erzählung: «Die guten Seelen und der ‚Goldene Hahn'». Fastnachtsgebräuche in Einsiedeln werden uns in der Geschichte «Liebe, Tod und Teufel» lebendig. Von seiner poetischen Seite aber lernen wir den Dichter in der das Bändchen beschliessenden, entzückenden Skizze «Der Nachtwächter und das Engelein» kennen.

Helene Jacky: Die guten Hände. Erzählungen. Leinen Fr. 4.50.

Der Titel, den Helene Jacky ihrer ersten Erzählung gegeben, ist nicht nur für diese, für die Geschichte des stillen Mannes David, trefflich gewählt; die «guten Hände» sind auch spürbar im «Zaubergarten», darin sich zwei Menschen, die für einander bestimmt gewesen, zu spät begegnen. Der Knecht aber, um den es in der nächsten Erzählung geht, der seiner Herrin nicht nur in unerschütterlicher Treue gedient, sondern um ihretwillen Schuld auf sich geladen hat, er darf im Sterben erleben, dass da noch andere Hände sind als die guter Menschen, Hände, die ihn nicht fallen lassen werden. Und diese Hände sind auch über dem aus Krieg und Gefangenschaft zurückkehrenden Soldaten Carlo, der im völlig zerstörten Heimatdorf als einzigen Überlebenden seinen Knaben findet und «trotz allem von vorn anfangen wird». Aufbauwille, tapferes Durchhalten gibt auch der letzten Geschichte, die «Die Hand des Vaters» heisst, ihr Gepräge und ist ein beredtes Zeugnis für der Dichterin Fähigkeit, in ganz schlichten Worten Tiefstes zu sagen.

Adolf Fux: Die Edelweissromanze. Erzählung aus dem Wallis. Leinen Fr. 4.50.

Fux ist heute, mit Zermatten, der bekannteste deutsch schreibende Walliser Erzähler. Er lebt in Visp als Gemeindepräsident, inmitten seiner Talleute, kennt deren Wesen, Freude und Leid, ihre hellen und dunklen Leidenschaften. Im Mittelpunkt seiner neuen Erzählung steht eine noch junge Witwe eines Walliser Bergführers und ihr Töchterlein. Diese beiden aufgeweckten Menschen haben zu wenig zum Leben und zu viel zum Sterben. Nach Ansicht der Sippe hat die Frau ihrem verstorbenen Manne die Treue zu bewahren. Um aber leben zu können, pflückt das junge Mädchen verbotenerweise für die Bazare Edelweiss und führt im Sommer Fremde zur Mutter, die diesen ihre Wohnung abtritt. Einer dieser Fremden gewinnt die junge Frau lieb, und sie findet auch an ihm Gefallen. Es kommt zum dramatischen Konflikt zwischen dem Recht, sein Leben selbst zu gestalten und der Macht der Überlieferung. Die Lösung steht auf dem Boden der Wirklichkeit und ist doch auch versöhnlich.

Nellys Kalender

Die monatlich erscheinenden Fachzeitschrift für die Frau und Mutter – 102 Seiten, Fr. 1.40. – Verlag *Nellys Kalender, Küsnacht ZH.*

Das *Juli-Heft bringt:* Bücher ins Feriengepäck unserer Kinder – Wie soll man kranke Mandeln behandeln? – Die Küche im Juli – Italienische Spezialitäten und verlöckende südländische Gerichte sowie Menus und Rezepte für jeden Tag des Monats – Menus und Rezepte für Zuckerkranke – Neues Kochgeschirr – Die Aufregung um die Haushaltvorräte – Mode im Juli: Anregungen aus Paris für die elegante Sommergarderobe – Im «allerletzten» Moment nähen wir ein «allereinfachstes» Sommerkleid! – Ein vielseitiges Gymnastikgerät – Gehören kleine Etageren und Gestelle in die moderne Wohnung? – Ferienvorbereitungen – Einpacken.

Obst und Gemüse der Woche

Kabis Lattich Kohlrabi
Glockenapfel Kirschen Erdbeeren

Entsteinte Kirschen

Für Hotels und Anstalten ist es sehr zu empfehlen, entsteinte Kirschen heiss einzufüllen. Diese können in der Kirschensaison kesselweise und sehr günstig eingekauft werden. Die Lauberkirschen eignen sich dazu ganz besonders gut.

Rezept: Das für ein Glas notwendige Quantum Kirschen wird mit wenig Wasser und beliebig viel Zucker zum Kochen gebracht, dann sofort mit der Lochkelle in die gut vorgewärmten Bülacherflaschen oder -gläser siedenheiss eingefüllt. Der zurückgebliebene Saft wird bis randvoll kochend darüber gegossen und das Einmachglas sofort verschlossen. Für das nächste Glas gibt man wieder etwas Zucker und wenn nötig Wasser in die Pfanne und füllt, wie oben angegeben, ein Glas nach dem andern heiss ein.

Diese entsteinten, eingemachten Kirschen eignen sich ganz besonders als Kompott und eventuell sogar für Kuchen und Aufläufe.

SAISONERÖFFNUNGEN

Wengen: Hotel Regina, 19. Juni

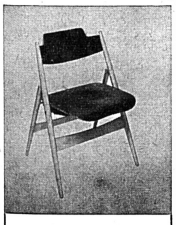
Redaktion – Rédaction:
Ad. Pfister – P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

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

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

Jeune homme, Suisse, 23 ans, ayant déjà fait stages en hôtels, **cherche pour date d'entrée à convenir place à l'année** en Suisse alémanique en qualité de
portier d'étages, aide-portier ou autres
en vue d'apprendre la langue. De préférence Zurich ou Bâle. Faire offre avec conditions sous chiffre P E 2767 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Praktisch, formschön, solid und rasch kuppelbar ist unser
Klapp-Stuhl
«KLIPP-KLAPP»



in Buche hell natur
Fr. 37.50
bei grösserer Stückzahl
Mengen-Rabatt
LABEL
Möbelfabrik
RUDOLF MEER AG.
Bern, Fischermätteli
Tel. (031) 7 26 71
MEER

Tüchtiges **Fräulein sucht Vertrauensposten** als
Gouvernante
oder zur Alleinführung einer Filiale. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre P 4381 Y an Publicitas **Bern.**

Deutsches Brautpaar,
Konditor und Köchin
22 und 23 Jahre alt, zur Zeit in Zermatt, **suchen für 1. November Stelle in gutem Hause.** Offerten sind erbeten an Konditor Friedhelm Kötting, bei Konditorei Beck, **Zermatt.**

20jährige **Tochter sucht auf 15. September Stelle** als
Büro-Praktikantin
Sprachen: Deutsch, Englisch. Stadt Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre B P 2764 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demoiselle cherche place comme
aide-secrétaire
(main-courante)
Parfaite connaissance, anglais, allemande, très bonnes notions de français. Libre dès le 15 sept. ou date à convenir. — Faire offres sous chiffre A S 2799 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Die Verwaltung eines grossen Sommerbetriebes mit ausserordentlich umfangreichem Gästekreis und gut ausgebauten Reklamemöglichkeiten
sucht für ihr bestausgewiesenes
Direktionsehepaar
geeignete Stelle
in Winterbetrieb
Offerten sind erbeten unter Chiffre D E 2725 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme
20 ans, langue maternelle anglaise, possédant également le français, **cherche place de saison** pour
secrétariat-réception
pendant ses vacances de cours de commerce, pour 1 mois dès le 15 juillet. Préférence Suisse romande. Offres à M. Geoghegan, c/o Dr Croisier, **Ste-Croix** (Vaud).

Büroangestellte
Schweizerin, 24jähr., mit guten Französisch- und Englischkenntnissen, **sucht Stelle** in mittleren Betrieb, zur gründlichen Einführung in alle Arbeiten eines Hotelbüros evtl. als Praktikantin. Offerten unter Chiffre B A 2796 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger
Küchenchef
sucht Jahresstelle auf den 1. Oktober 1957, in der Ostschweiz (St. Gallen oder Herisau). Offerten sind erbeten unter Chiffre J T 2787 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher, 31 Jahre alt, mehrere Saisons in der Schweiz schon gearbeitet, **sucht für diesen Sommer noch Posten** in
Réception Journal
oder als
Concierge Telephonist
Angebote unter Chiffre R J 2765 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fräulein mit guten Referenzen sucht
Gérance oder leitenden Posten
Offerten unter Chiffre X X 2795 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Freundinnen, 18- und 21jähr., **suchen per 15. Sept. oder 1. Oktober Stelle** in Hotel oder gutgehendem Restaurant als
SERVIERTÖCHTER
Offerten mit Angabe der Verdienstmöglichkeit unter Chiffre S V 2797 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter
deutsch, französisch und englisch sprechend, mit Bürokenntnissen, **sucht Stelle** in Hotel als
Réceptionistin
oder andere interessante Beschäftigung.
Offerten unter Chiffre R N 2798 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je früher
wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

Gutausgewiesenes **Hotelier-Ehepaar**
sucht auf nächsten Winter evtl. sofort
Direktion
eines Zwei-Saison-Hotels. Auslandspraxis, erstklassige Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre H E 2661 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine
cinquantaine, sobre, capable, 20 ans, même maison, **cherche à changer de situation** en automne, région Léman.
Ecrire sous chiffre PH 13178 L à Publicitas **Lausanne.**

Für Herbst- evtl. Wintersaison
sucht junger Schweizer, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, mit mehrjähriger Hotelpraxis, neue Stellung im In- oder Ausland (Übersee) als
Receptionist, Kassier oder **Journalführer**
Gute Zeugnisse vorhanden. Gleichzeitig **sucht junger**
Koch
mit vielseitiger Erfahrung (englisch sprechend) **neue Stelle,** wenn möglich als
Partie-Chef
Gute Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre H W 2786 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gutausgewiesenes
Hotelier-Ehepaar
mit eigenem gepflegtem Sommer-Hotel sucht
Direktion
eines Winterbetriebes. Sehr geeignet für Dancing-Bar-Restaurations- und Stossbetrieb, da langjährige erfolgreiche Leitung eines grossen Wintersporthotels. Offerten unter Chiffre D R 2571 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer, 24 Jahre alt, Beruf **Koch, sucht Stelle** als
Aide de réception
in Erst–Zweitklasshaus, zu weiterer Ausbildung auf Anfang Oktober, evtl. früher. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch Schwedisch. Offerten an M. Brüllhardt, Rosenstrasse 6, **Uster** (Zürich).

Hôtel-restaurant est cherché en
gérance ou location
par famille d'hôtelier. Excellentes références. Certificats de capacité. Offres sous chiffre G L 2768 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Buffet CFF, Suisse romande
cherche bon
CUISINIER SEUL
Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre C S 2802 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hôtel du Rhône, Genève
pour entrée immédiate:
secrétaire-contrôleur
gouvernante-tournante

Hotel Caspar Badrutt, St. Moritz
sucht per sofort oder nach Übereinkunft
Conducteur-Tournant (Loge)

HOTEL FLORA, LUZERN
sucht für lange Saison- evtl. Jahresstellen:
Entremetier, Gardemanger
Hilfskoch-Köchin, Köchinnen
Serviertochter (Grill)
Buffettöchter
Kontrolleur
Offerten erbeten an Hotel Flora, **Luzern.**

Le Champagne préféré
Champagne
BOLLINGER
Agence générale RENAUD SA BALE

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel Nr. 27

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht zu baldigem Eintritt: **Küchenchef-Alleinkoch** oder tüchtige **Chefköchin, Hilfsköchin, Alleinsaaltochter, Zimmermädchen.** Offerten an Kurhaus **Sörenberg** (Kt. Luzern). **(1835)**

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

Gesucht: Zimmermädchen oder **Anfängerin.** Offerten an Hotel Bel Air Eden, **Grindelwald. (1840)**

Gesucht für sofort in Jahresstelle, nähe St. Gallen: tüchtiger **Alleinkoch** oder **Köchin, Serviertochter** evtl. **Anfängerin, Hilfszimmermädchen.** Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Chiffre **1843**

Gesucht per sofort: **Tournante, Gouvernante, Bureaupraktikantin, Serviertöchter** für **Saal und Restaurant,** in distinguiertes Hotel bei Lugano. Eilofferten an Chiffre **1842**

Gesucht per sofort in Sommer- und Wintersaisonbetrieb: **Küchenchef, Hilfsköchin, Oberkellner** oder **Obersaaltochter, Chef de rang, Lingère.** Offerten an Postfach 65, **Engelberg,** Tel. (041) 741204. **(1841)**

Gesucht in Hotel mit 40 Betten: junger **Hausbursche-Portier** sowie **Hilfsköchin,** eventuell **Tochter mit Kochkenntnissen.** Offerten an Hotel Krone, **Giswil.** Tel. (041) 858151. **(1838)**

Gesucht nach Lugano: **Saaltochter** und **Restauranttochter,** französisch sprechend, zu sofortigem Eintritt, spätestens 1. Juli. Offerten mit Photo an Hotel Tivoli, **Lugano-Paradiso. (1839)**

ORIGINALZEUGNISSE

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

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

5939 2 Commis de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.
5948 Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, Bodensee.
5949 Commis de cuisine, Mitte Juli, mittelgrosses Hotel, Kt. Zug.
5950 Buffetdame, Buffettochter, sofort, grösseres Hotel, Zürich.
5952 Buffetdame, sofort, Restaurant, Basel.
5962 Chef-Patissier, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton St. Gallen.
5965 Küchen- oder Officemädchen, Restauranttochter, sofort, mittelgrosses Restaurant, Kanton Solothurn.
5981 Sekretärin oder Bureaufräulein, nach Übereinkunft, Restaurant, St. Gallen.
5988 Sekretärin-Praktikantin oder Sekretär-Praktikant, sofort, mittelgrosses Hotel, Olten.
5989 Zimmermädchen, Officebursche, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Neuenburg.
5997 Restauranttochter, evtl. junger Kellner, sofort, Zimmermädchen, auch Anfängerin, Haus-Officemädchen, 15. Juli, Hotel-Restaurant, Kanton Baselland.
6012 Buffettöchter, Gouvernante-Tournante, Commis de cuisine, Chef de partie, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
6018 Küchenchef, evtl. Aushilfe, Restauranttochter, 15. Juli, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
6022 Serviertochter-Anfängerin, Buffettochter-Anfängerin, nach Übereinkunft, mittleres Hotel, Nähe Luzern.
6024 Sekretär(in), Zimmermädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Zürich.
6027 Chasseur, 15. Juli, Erstklasshotel, Basel.
6028 Koch, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
6037 Etagen-Hallenportier, Restauranttochter, Buffettochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6047 Junger tüchtiger Koch-Saucier-Rotisseur, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Basel.
6050 2 Buffetburschen, Buffetdame, sofort, mittelgrosses Restaurant, Basel.
6053 Commis de cuisine, sofort, Passantenhotel 70 Betten, Basel.
6058 Casserolier, 15. Juli, grösseres Restaurant, Basel.
6066 Portier, deutsch sprechend, Sekretärin, sofort, Passantenhotel 60 Betten, Basel.
6087 Chef de rang oder Demi-chef, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6099 Küchenbursche, Commis de cuisine, Buffettochter, 2 Zimmermädchen, Saal-Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Neuenburg.
6118 Demi-chef, Chef de rang, sofort, Erstklassrestaurant, Basel.
6126 Tüchtige Serviertochter oder Kellner, Hilfsköchin, Küchen-Officemädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
6129 Commis de cuisine, sofort, kleineres Hotel, Bern.

Sommersaison

5929 Küchenchef, Serviertochter oder Saaltochter, Officemädchen, Hilfsköchin, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.
5933 Commis-Saucier oder Chef de partie, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Graubünden.
5934 Wäscher(in), Kaffeeköchin, Hausmädchen, sofort, Erstklasshotel, Gstaad.
5940 Küchenmädchen, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
5941 Chef de rang oder Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Zermatt.
5943 Kellner, Saaltöchter, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Engadin.
5947 Hausbursche-Portier, sofort, mittelgrosses Hotel, Innerschweiz.
5954 Serviertochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Wengen.
5957 Kondukteur-Remplaçant, Concierge mit Fahrbewilligung, Telephonist-Liftier, sprachenkundiger, Saucier-Rotisseur, Maschinenstopferin, sofort, Erstklasshotel, Locarno.
5963 Alleinkoch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Nähe Meiringen.
5967 Barmaid, Commis de rang, Demi-Chef, 2 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5971 Chef de partie, Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
5977 Commis de cuisine, Chasseur-Kondukteur, Economat-gouvernante oder Hilfsgouvernante, Lingère, Sekretärin oder Sekretär, sprachenkundig, guter Chef de rang oder Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Gstaad.
5982 Köchin, evtl. Praktikantin oder Alleinkoch, Hausmädchen oder -bursche, sofort, Hotel-Pension 30 Betten, Davos.
5984 2 Commis de rang, Chef de rang, Hallen-Bartochter, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Pontresina.
5987 Restauranttochter, sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
5991 Sekretärin-Praktikantin, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
5992 Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, kleineres Hotel, Kanton Appenzell.
6000 Saaltochter, Hilfsköchin, sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
6002 Chef oder Commis-Tournant, Rotisseur, Commis de cuisine, II. Kaffeeköchin, Personal-Serviertochter, 2 Officemädchen, Hilfszimmermädchen, Lingeriemädchen, Wine-Butler, Sommersaison, Erstklasshotel, Engadin.
6016 Direktionssekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch (Stenodactylo), sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
6017 Sekretär-Journalführer(in), 1. August, Hotel 130 Betten, Engadin.
6036 Portier-Kondukteur, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
6040 Küchenchef, sofort, Erstklasshotel, Kanton Aargau.
6041 Sekretärin, sofort, Erstklasshotel, Badeort, Kanton Aargau.
6042 Commis de cuisine, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
6043 Koch oder Commis de cuisine, 2 Kellner, Barserviertochter, sofort, Erstklasshotel, Pontresina.
6048 Barmaid oder Barman, 8. Juli bis Ende August, mittelgrosses Hotel, Davos.
6049 Etagenportier oder guter Hausbursche, sofort, Berghotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6054 Koch, sofort, mittelgrosses Hotel, Brunnen.
6055 Chef de rang oder II. Oberkellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Kandersteg.
6056 Küchenchef, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.

Stellengesuche - Demandes de places

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

Cuisine und Office

Chefkoch, gesetzten Alters, ledig, entremetskundig, 3 Sprachen, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Saisonstelle. Offerten mit Lohnangabe an postlagernd 12, **Wilderswil. (72)**

Chefköchin, langjährige, entremetskundig, mit guten Zeugnissen aus Schweizer Hotels, sucht selbständigen Wirkungskreis in mittleren Jahres- oder Zweisaisonbetrieb. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre **73**

6057 Saalpraktikantin oder junge Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Tessin.
6065 Koch oder Commis de cuisine, evtl. auch Köchin, sofort, grösseres Hotel, Adelboden.
6068 Kellner oder Saaltochter, sofort, kleineres Hotel, Simmental.
6069 Commis de cuisine oder Communard oder Köchin, Chef de rang (barkundig), sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6071 Saucier, 15. Juli, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
6072 Sekretär(in), Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
6074 Küchenchef, Chef de partie, sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
6076 Chasseur, nach Übereink., Erstklasshotel, Vierwaldstättersee
6077 Köchin oder Koch, nach Übereinkunft, Hotel-Pension, Thunersee.
6078 Koch oder Commis de cuisine, Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
6081 Junger Chef de partie oder Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
6089 Entremetier, Angestellten-koch, 2 Commis de rang, Demi-Chef, Officegouvernante, Lingeriegouvernante, Zimmermädchen, Stopferin, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
6097 Küchenbursche, sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
6098 Commis de cuisine, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
6104 2 Officemädchen, Buffettochter, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
6106 Oberkellner, Chef de partie, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus 120 Betten, Graubünden.
6109 Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, Wallis.
6110 Küchenchef, Hilfsköchin, Oberkellner oder Obersaaltochter, Chef de rang, Lingère oder Lingeriemädchen, sofort, Berghotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6115 Gardemanger, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
6116 Commis de cuisine oder Entremetier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
6120 Koch oder Köchin neben Chef, Zimmermädchen, Serviertochter, sofort, mittleres Hotel, Berner Oberland.
6124 Hausbursche-Portier, Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
6131 Serviertochter oder guter Restaurantkellner, sofort, Erstklasshotel, Davos.

Lehrstellen

5956 Kochlehrling, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
5964 Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

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

9150 Fille de maison, casserolier, garçon d'office, de suite, hôtel 80 lits, Vaud.
9151 Garçon de salle, de suite, saison d'été, hôtel 80 lits, Alpes valaisannes.
9161 Femme de chambre tournante, vendeuse bazar, de suite, hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.
9163 Fille de salle, éventuellement débutante, garçon de salle, gouvernante de maison, de suite, saison d'été, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.
9166 Fille de maison, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
9167 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, Valais.
9172 Aide cafétérie, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9177 Femme de chambre, tournante, de suite, hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.

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

Patissier, sachant travailler seul, cherche place de suite. A. Schorpp, Comba-Borel 5, **Neuchâtel. (74)**

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Chiffre **66**

Loge, Lift und Omnibus

Hausbursche oder **Portier,** Engländer, spricht schon gut deutsch, sucht Jahresstelle in Bern. Offerten an L. Bögli, Hochfeldstr. 39, **Bern. (70)**

Zwei Studenten, 17jährig, mit Sprachenkenntnissen, suchen Arbeit als **Chasseurs, Liftiers** usw. Einzeln oder miteinander. Frei vom 15. Juli bis 20. September. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten an A. Wild und F. Raggenbass, Kollegium **Appenzell. (71)**

9184 Chef de rang, commis-pâtissier, de suite, grand hôtel, Valais.
9192 Gouvernante-tournante, contrôleur, chef de partie, de suite, grand hôtel, Genève.
9204 Un(e) secrétaire, de suite, saison d'été, hôtel 90 lits, Valais.
9208 Dame de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Oberland bernois.
9209 Aide de buffet, fille de salle, sommelière, de suite, restaurant, Lausanne.
9216 Femme de chambre, fille de salle, tournante, fille ou garçon de cuisine, de suite, hôtel 50 lits, lac Léman.
9219 Sommelière, filles de salle, place à l'année, de suite, restaurant, Valais.
9221 Sommeliers, sommelières, de suite ou à convenir. restaurant, Lausanne.
9223 Chef-saucier, pâtissier, de suite, hôtel 100 lits, Valais.
9228 Garçon de cuisine, expérimenté, de suite, Montreux.
9232 Portier d'étages, gouvernante d'étages, hôtel moyen, Genève.
9235 Commis-pâtissier, commis de rang, barmaid, de suite, hôtel 80 lits, Valais.
9238 Chef de rang, commis de rang, de suite, hôtel 80 lits, Valais.
9240 Femme de chambre, filles de salle, de suite, hôtel 40 lits, Alpes bernoises.
9249 Sommelier ou sommelière, de suite, hôtel 80 lits, Valais.
9253 Commis de cuisine, de suite, grand restaurant, Genève.
9254 1re lingère, commis de cuisine, cuisinière auprès de chef, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9256 Femme de chambre, commis de rang, chef de rang, sommelière, hôtel-restaurant, Neuchâtel.
9264 Cuisinier seul ou cuisinière, de suite, hôtel 30 lits, Valais.
9271 Femme de chambre, de suite ou à convenir, hôtel-pension, Alpes vaudoises.
9272 Repasseuse, portier de nuit, de suite, hôtel moyen, Fribourg.
9274 Sommelier, de suite, restaurant, Fribourg.
9275 Chef-pâtissier, chef-entremétier, commis de cuisine, de suite, grand hôtel, Valais.
9277 Commis de cuisine, de suite, restaurant, lac Léman.
9280 Cuisinier ou cuisinière, de suite, hôtel 35 lits, Valais.
9281 Aide de buffet, tournante, sommelière, de suite, hôtel-restaurant, région Montreux.
9283 Commis de cuisine, de suite, grand hôtel, Genève.
9285 Lingère, femme de chambre, sommelière, sommelière débutante, de suite, hôtel 60 lits, Alpes valaisannes.
9289 Barmaid, garçon d'office, commis de cuisine, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
9292 Garçon d'office, garçon de maison, de suite, hôtel 60 lits, Montreux.
9293 Commis de cuisine (grill-cook), de suite, restaurant, Bienne.
9294 Fille de salle, 15 juillet, hôtel 45 lits, Lausanne.
9296 Chef de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Valais.
9298 Un(e) téléphoniste, de suite, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.
9299 Apprentis sommeliers, de langue maternelle française, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, lac Léman.
9303 Garçons ou filles de salle, femme de chambre, de suite, hôtel 50 lits, Valais.
9307 Filles de lingerie, une téléphoniste, chefs de partie, pâtissier, garçon d'office, aide gouvernante, buffet et office, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.

Einige ungarische Studenten der Handels-Hochschule St. Gallen suchen Stellen im Hotelfach für einfachere Büroarbeiten ab 20. Juli (frei bis 26. Oktober). Wir bitten unsere Mitglieder, welche eine solche Arbeitskraft aufnehmen können, uns hievon Kenntnis geben zu wollen. – Hotel-Bureau, Basel 2.

Hotel Baur au Lac, Zürich
sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft

Economat-Gouvernante

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften erbeten an die Direktion.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- und Jahresstellen:

Chef de partie
Commis de cuisine
Patissier

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben erbeten an die Direktion des Kursaal-Casinos, **Baden,** Telephon (056) 27144.

Gesucht auf 15. Juli:

Commis de cuisine
tüchtige
Restauranttochter
Saallehrtochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.
Hotel-Restaurant Schiff, **Rheinfelden** bei Basel.

L'hôtel des Communes
Les Geneveys sur Coffrane, cherche de suite

chef de partie ou chef de cuisine

pour cuisine très soignée, avec installations ultra-moderne. Place à l'année et possibilités de se faire une belle situation.
Faire offres par écrit avec Curriculum vitae à Mr René Strautmann, **Les Geneveys sur Coffrane.**

Stadthotel mit Restaurationsbetrieb sucht auf Herbst 1957 in Jahresstelle jüngeren, zuverlässigen

Küchenchef

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre L Z 2560 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Weisses Kreuz & Schweizerhof, Flüelen
sucht per sofort oder Mitte Juli:

Commis od. **Aide de cuisine**
Restaurationskellner oder
Restaurationstochter
(sehr guter Verdienst)
Hilfszimmermädchen

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien usw. an Hotel Weisses Kreuz und Schweizerhof, **Flüelen,** Tel. (044) 21718.

Gesucht

Saaltochter
Lingère
Zimmermädchen

für Sommersaison 1957. Bei guter Eignung Dauerstelle. Gute Entlöhnung. Hotel Laudinella, **St.-Moritz-Bad.**

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

Rest.-Tochter

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

Hôtel Victoria, Villars s. Ollon
saison d'été et d'hiver, **cherche pour entrée de suite**

commis de salle

Offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle tüchtiger

Kellerbursche

Guter Lohn. G. Sommer, Garten-Hotel, **Winterthur.**

Stadt-Casino, Basel
sucht in Jahresstelle erstklassigen

Chef-Patissier
sowie
Chef-Gardemanger

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an J. Ammann, Küchenchef, Stadt-Casino, **Basel.**

Gesucht

Kontrolleur

(gesetzten Alters) **in Erstklasshotel in Zürich.**
Unverheiratete Bewerber, die bereits einen ähnlichen Posten mit Erfolg bekleidet haben, mögen sich melden unter Chiffre Z H 2724 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Zimmermädchen
Rest.-Tochter

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Weisskreuz-Belvédère, **Klosters.**

Gesucht
von Erstklasshotel sprachenkundiger

Sekretär - Aide réception

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

Gesucht

Saaltöchter und Kellner

Eintritt baldmöglichst. Saisondauer Ende Oktober. Guter Verdienst. Offerten mit Bild sind zu richten an Hotel Sonnenhof, **Ascona.**

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina
sucht per sofort:

Bar-Serviertochter
Hallentochter
Commis de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de cuisine

Offerten an L. Gredig, Grand Hotel Kronenhof, **Pontresina.**

Nous cherchons:

chef de partie
commis de cuisine
dame de buffet
fille de buffet

Offres à l'Hôtel City, **Neuchâtel.**

Wir suchen
per sofort:

Buffettochter
Portier
für Halle und Etage
Restauranttochter

Offerten mit Unterlagen an Hotel du Commerce, **Basel.**

Hôtel de Luxe, Lausanne
cherche

portier d'étage
femme de chambre

si possible connaissances d'anglais. Entrée 1er septembre ou à convenir. Offres avec copies de certificats et références sous chiffre L L 2782 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Erstklasshotel Graubündens
sucht für sofortigen Eintritt oder nach Konvenienz für Sommersaison

Entremetier
Office-Gouvernante
Zimmermädchen

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

Hotel Bellevue au Lac, Hilterfingen
(sehr gut besetztes Haus mit sehr guten Verdienstmöglichkeiten) **sucht per 15. Juli für die Hochsaison:**

Saal- und Restaurantkellner
oder **-töchter**
Zimmermädchen
Buffettochter
Lingeriemädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Wir suchen
zum baldigen Eintritt in Jahresstellen:

Gardemanger
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an die Direktion Carlton Elite Hotel, **Zürich.**

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

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

Buffet:
Buffettochter
Buffet-Lehrtochter
Gouvernante
für Haus und Economat

Office und Keller:
2 Officemädchen
Hausbursche
Casserolier
Kellerbursche

Küche:
Commis de cuisine

Für 1. Oktober tüchtiger, bestausgewiesener
Chef de cuisine

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

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:
bestausgewiesener

Küchenchef

der Freude hat, eine sehr gepflegte, abwechslungsreiche Küche zu führen und mit Takt und Autorität einer kleineren Brigade vorstehen kann.
Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre K F 2721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Partiekoch

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Bekanntgabe des frühesten Eintrittstermins an Bahnhofbuffet **Solothurn HB.,** Postfach 899.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern
sucht für die Sommersaison

Entremetier

Stellenantritt sofort. Offerten an Direktor Nützi, Hotel St. Gotthard, **Luzern.**

Gesucht

Kellner

sprachenkundig, in modernes Hotel im Berner Oberland, lange Sommersaison. Sehr gute Frequenz. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre K B 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison 1957, zu sofortigem Eintritt

Chef de partie
Commis de cuisine
Communard
Zimmermädchen
sprachenkundig

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

Gesucht per sofort

Serviertochter und Kellner

Bewerber(innen) belieben Offerte mit Zeugniskopien und Bild einzureichen an Hotel Royal, **Basel.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Demi-Chef
Commis de restaurant
Buffetdame
in Jahresstellen

G. Sommer, Garten-Hotel, **Winterthur,** Tel. (052) 62231.

Gesucht per sofort in modernen und lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb: 1–2 tüchtige

Restaurations- und Serviertöchter
sprachenkundig, guter Verdienst,
Buffettochter oder -lehrtochter
Commis de cuisine oder Koch-Patissier
Per 15. Juli oder nach Übereinkunft: arbeitswilliger und sauberer
Portier

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Falken-Volkshaus, **Solothurn,** Tel. (065) 22425 oder 26414.

Hôtel du Rhône à Genève
cherche pour entrée immédiate:

un contrôleur experimenté
une aide-gouvernante de lingerie
une aide-gouvernante-tournante

Wir suchen jüngern
Koch oder Köchin
neben Chef. Interessanter Restaurationsbetrieb. Ferner
Zimmermädchen und Serviertochter

Offerten an Posthotel Rössli, **Gstaad.**

Gesucht
per sofort fachtüchtiger und gewandter

Koch-Gehilfe

Offerten mit Detail-Angaben an Direktion Casino-Kursaal, **Luzern.**

Kantons-Spital Glarus sucht
per anfangs August eine
dipl.
Kranken-Gymnastin

(Dauerstelle). Kenntnisse in BGM erwünscht. Interessentinnen wollen ihre Offerte unter Beilage von Zeugniskopien und Photo einreichen an den medizinischen Chefarzt des Kantonsspitals, **Glarus.**

On cherche

dame de buffet

experimentée. Place à l'année.

Faire offre à l'Hôtel Central-Bellevue, **Lausanne.**

Caissière - Dame de buffet

est demandée dans Buffet CFF. Place à l'année. Entrée 1er ou 15 juillet. Faire offres sous chiffre P 76-9 E à Publicitas **Lausanne.**

Gesucht
zu sofortigem Eintritt für Sommer- und eventuell Wintersaison:

Allein-Koch

absolut zuverlässig. Gefl. Offerten mit Unterlagen an Ch. A. Kern, Hotel Stätzerhorn, **Parpan** (Graubünden).

Gesucht
in guteingerichtete Spitalküche

II. Köchin evtl. junger Koch

oder auch **Tochter mit guten Kochkenntnissen.** Küche wird zur Zeit neu gebaut und mit den modernsten Einrichtungen versehen. Diätkenntnisse erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Dauerstelle mit Pensionsberechtigung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Verwaltung des Bezirksspitals in **Langenthal.**

Gesucht
per 1. August oder nach Übereinkunft

Küchenchef-Alleinkoch

In Frage kommt guter Kalkulator, seriöser Mitarbeiter. Offerten unter Chiffre K U 2751 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für sofort oder später für Hotel-Restaurant in Zürich in Jahresstelle tüchtige

Hilfsköchin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre H R 2773 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Sommersaison in bestfrequentiertes Hotel im Berner Oberland, mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

Anfangs-Oberkellner oder guter Chef de rang

Offerten unter Chiffre A O 2780 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Davos gesucht

Alleinkoch
Saaltochter

Hotel Bernina, **Davos-Platz,** Tel. (083) 35091.

Gesucht
nach Zürich in Grossrestaurant (Jahresstelle) zuverlässiger

Buffet-Kellerbursche

Offerten erbeten an W. König, Restaurant Zeughauskeller, **Paradeplatz,** Zürich.

Gesucht
per sofort

Saaltochter

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Schweizerhof, **Grindelwald,** Tel. (036)32202.

Gesucht

Büro-Praktikantin

(Mithilfe im Service - Stütze der Hausfrau)

Offerten erbeten an die Direktion Hotel-Kurhaus, **Oberbalmberg** (SO), Tel. (065) 97508.

Gesucht
von Restaurations-Grossbetrieb in Basel gutausgewiesener

Chef de service

in Jahresstelle. – Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Photo, Zeugnisabschriften, Angabe der Lohnansprüche und des möglichen Eintritts unter Chiffre R. G. 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

CHEF-KÖCHIN

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

Alexandra Grand Hôtel, Lausanne
engage de suite ou pour date à convenir

commis de cuisine ou chef de partie

qualifié pour place à l'année. Offres détaillées avec copies de certificats, photographie et prétentions de salaire à la direction.

Gesucht
in Jahresstelle

Chef de service-Oberkellner

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

Gesucht
wird in gut frequentiertes Kleinhotel, Nähe Zürich, versierter

Bar-Kellner

bewandert im Tranchieren und Flambieren, für neu zu eröffnende Bar. Offerten unter Chiffre K H 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in gute Jahresstellen:

Zimmermädchen
(evtl. Anfängerin)
Haus- und Officemädchen

Offerten an Bad-Hotel Bären, **Baden.**

GESUCHT per sofort:

Officemädchen od. **-burschen**
Küchenmädchen oder
-burschen
Hausbursche

Offerten erbeten an Hotel Post, **Silvaplana** (Engadin).

Gesucht
für sofort

Saal-Praktikantin
oder junge
Saaltochter

Offerten an Hotel Schweizerhof, **Wengen** (Berner Oberland), Tel. (036) 34671.

Gesucht baldmöglichst

Commis de cuisine
für Buffet
Buffetdame
für Schiffsbetrieb

Offerten erbeten an Bahnhofbuffet **Romanshorn.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffet-Tournante
Kaffee-Köchin

Hotel St. Gotthard, Zürich.

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.

Für Ihren Betrieb das Richtige!

Automatische Waagen
für Küche und Warenkontrolle

Kaffeemühlen / Reiben
Portionen-Mühlen, Rahmschlagmaschinen

Aufschnittmaschinen
in den verschiedensten Grössen für alle Ansprüche

Registrierkassen
individuell Ihren Bedürfnissen angepasst

Otto Mathys AARAU, Kasinostr. Tel. 064 2 14 95
Filialen und Service-Stellen in der ganzen Schweiz

Gesucht nach Zürich
in Jahresstellen

2 Commis de cuisine

Eintritt baldmöglichst.

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

On demande
pour entrée à convenir

IIe dame de buffet fille de buffet

Faire offres avec copies de certificats et photo au Buffet de la gare, **La Chaux-de-Fonds.**

Gesucht
in Erstklasshotel-Restaurant (Jahresgeschäft)

Chef de service-Oberkellner

Eintritt nach Übereinkunft. Fachtüchtige Bewerber belieben Offerten mit Angaben mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo einzureichen unter Chiffre E H 2713 an Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffettochter
Saal-Restauranttochter
Portier-Hausbursche

Saisondauer bis Ende Oktober/November. Gefl. Offerten an Hotel Seegarten, **Locarno.** Tel. (093) 74808.

Gesucht
per sofort:

2 Kellner
2 Serviertöchter

in Spezialitätenrestaurant in St. Moritz. Offerten unter Chiffre S R 2719 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Serviertochter

in gepflegtes Hotel-Restaurant, etwas französisch oder englisch sprechend, ehrlich, zuverlässig. Geregelte Freizeit, freie Station mit Wäsche, sehr guter Verdienst, sowie

Hausangestellte

für Zimmerbesorgung (ca. 10 Betten) **und Mithilfe in der Glätterei** (Maschine). Fixer Lohn, freie Station und Wäsche. Antritt nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an Hotel Stefani, **Wattwil** (Toggenburg).

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Koch oder Aide de cuisine

tüchtige

Restaurations-Tochter

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

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtige, gewandte

Restaurationstochter

Beherrschung eines gepflegten Services à la carte erforderlich. Tadelloser Umgang mit bester in- und ausländischer Kundschaft. Sprachenkenntnisse. Englisch Bedingung. Sehr guter Verdienst. Nur bestausgewiesene Bewerberinnen wollen Bildofferten einreichen an

Veltlinerkeller
Schlüsselgasse 8, Zürich 1, Tel. (051) 253228.
Persönliche Vorstellung nur nach telephonischer Vereinbarung.

Gesucht
in Tea-room-Betrieb in Zürich 1 **selbständiges**

Bürofräulein

Auf Wunsch teilweise Mithilfe im Betrieb.

Offerten an A. Basler, Bahnhofstrasse 76, **Zürich 1** oder Tel. 232562 / 251452.

Gesucht
in Jahresstelle in mittleres Bahnhofbuffet der Zentralschweiz versierte

Buffetdame oder -tochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Bahnhofbuffet **Zug.**

Gesucht
per sofort zuverlässige, freundliche

Restaurant-Tochter
(sehr guter Verdienst)
Hausbursche
Lingeriemädchen
Hausmädchen

Offerten sind zu richten an Familie Reiss, Seehotel Hallwyl, **Beinwil a. See.**

In ein grösseres Spital wird tüchtige

Hausbeamtin

gesucht. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Soziale Einrichtungen. Lohn und Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G 4835 K an Publicitas **Bern.**

On demande
pour entrée à convenir

saucier ou commis-saucier

Faire offres avec copies de certificats au Buffet de la gare, **La Chaux-de-Fonds.**

Gesucht
für Wintersaison, Mitte Dezember bis Anfang April 1958, in Hotel mit 90 Betten, Berner Oberland:

Entremetier
erstklassige Ausbildung
Patissier
Aide de cuisine
Köchin

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre W O 2735 an die Hotel-Revue, Basel 2.

NEU!

LUCUL-Crème-Suppen
Spargel – Steinpilz – Tomaten – Huhn

Wieder eine Spitzenleistung!

Gratismuster durch: Ein Versuch lohnt sich!

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 46 72 94
Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze

Hôtel Beaulac, Neuchâtel

hôtel garni et restaurants, ouverture fin juillet **cherche**

saucier - chef de partie
entremetier - chef de partie
commis de cuisine
sommeliers
sommelières
bien qualifiés, connaissance de 2 langues exigée
dame de buffet
filles de buffet
connaissance du français exigée
garçons d'office

Faire offres avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire à M. A. Margot-Haller, Fornachen 33, **Peseux** NE, (Anciennement Buffet CFF, Neuchâtel).

Umständehalber suchen wir per sofort: junge, tüchtige

Restaurationstochter

(hoher Verdienst), evtl. Jahresstelle

gelernte Köchin

Guter Lohn wird bezahlt.

Offerten mit Photo und Lohnangaben sind zu richten an M. Rodel, Hotel Seerose, **Meisterschwanden** am Hallwilersee (Aargau).

Gesucht
in Speiserestaurant: gewandte, saubere

Serviertochter

Geregelte Freizeit, guter Verdienst. Offerten erbeten an Geschw. Senn, Restaurant Breite, **Nussbaumen** b. Baden, Tel. (056) 26088.

Neuerbautes **Hotel Grichting in Leukerbad** sucht per sofort

Chef de rang und Kellner

Gesucht
für Juli/August:

Saison-Aushilfe

für Zimmer und Küche, eventuell Service. Offerten an Fam. Müller, Hotel-Pension Erica, **Langenbruck** (BL), Tel. (062) 66117.

Inserieren bringt Gewinn

Occasion Waschmaschine

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

TEKO
Elektrische Aufschnittmaschine
Ganz rostfrei, robust und formschön. Geringster Platzbedarf (20 x 40 cm)
Konkurrenzloser Preis!
Prospekte u. Vorführung durch:
Theo Kneubühler & Co.
Luzern, Obergrundstrasse 65

On cherche
pour le début de novembre:

concierge de nuit
Nacht-Concierge

pour hôtel de tout premier rang à Genève. Connaissance parfaite des langues et références exigées. Bonne place à l'année. Ecrire sous chiffre H G 2670 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
per sofort jüngerer

Koch oder Köchin

Offerten erbeten an **Chalet Schwarzwald-Alp, ob Meiringen,** Tel. (036) 51231.

Gesucht
per sofort junge, sprachenkundige

Barmaid

Cabaret Cacadou, **Luzern.**

Pour Hôtel Bagdad

350 lits, air condit., dernier confort, l'hôtel le plus moderne, au centre de la ville, avec banque, agence de voyages et compagnie aérienne dans l'hôtel, salles de réception de 60 à 500 personnes.

Directeur général

Suisse, environ 40 ans, avec excellentes références, marié éventuellement; organisateur et administrateur de 1er ordre. Parlant anglais. Entrée à convenir. Ouverture fin 1957. Salaire selon prétentions et expérience.

Adresser offre à R. Petoud, Hôtel Eden, Lausanne

Pour entrée Octobre–Novembre 1957:

1 directeur de restaurant
2 maîtres d'hôtel
1 chef de réception
1 chef de cuisine (cuisine)
1 gouvernante d'étage (35–40 ans)
1 gouvernante de lingerie (35–40 ans)
1 gouvernante d'économat (35–40 ans)
2 barmen
1 saucier
1 garde-manger
1 pâtissier
1 caissier
2 main-courantiers
4 chefs de rang

Contrat d'une année minimum. Les salaires comprendront la nourriture et le logement ainsi que le voyage.

Adresser offres détaillées à R. Petoud, dir. Hôtel Eden, Lausanne.

Luxushotel in Bangkok

sucht erstklassigen

Chef de cuisine

für grosse Brigade. – Entwicklungsfähige und gut bezahlte Stelle für guten Organisator und Restaurateur. Vertrag: 3 Jahre. Reise bezahlt. – Offerten erbeten an Manager, Erawan-Hotel, Bangkok / Thailand.

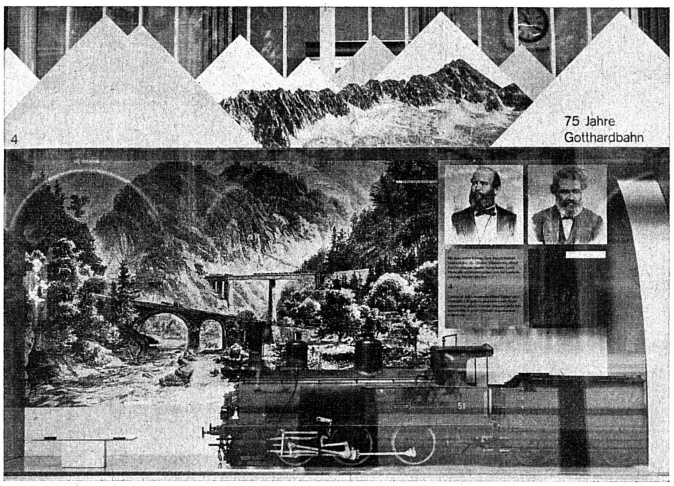
75 Jahre Gotthardbahn

«Der Name Gotthard hat internationalen Klang: die Bahn, der Tunnel, die Schöllenenschlucht, der Wintersportplatz Andermatt, der Pass, die grosse Festung, vergleichbar nur mit Gibraltar, alles das macht den Bergnamen berühmt. Den Schweizern bedeutet er die Sicherheit der Heimat, den Ingenieuren einen heroischen Sieg der Technik, den Touristen aus aller Welt ein Wunder der Natur.»

Auf den Strassen der alten Rheinstadt Basel ist es gegen Mitternacht stiller geworden, aber nicht so still wie in den Dörfern und kleinen Städten landauf und landab. Sonderlich unter der hochgewölbten Halle im Badischen Bahnhof spürt man nicht viel von nächtlicher Ruhe. Menschen gehen über die Bahnsteige den Zügen entlang und wechseln noch eilige Worte. Die Uhrzeiger springen auf 0.29 Uhr. «Achtung Gleis 2: Fernschnellzug Italien-Skandinavien-Express von Rom über Florenz, Mailand, Gotthard fährt weiter nach Stockholm über Karlsruhe, Heidelberg, Frankfurt, Hannover, Grossenbrode, Kopenhagen. Bitte von der Bahnsteigkante zurücktreten und die Türen schliessen. Wir wünschen eine angenehme Reise.» Sekunden später poltern die Räder des grossen Zuges über die Weichen im Gleisfeld, und im Bahnhof wird es langsam still.

Vor dreizehn Stunden hat der grosse Zug Rom verlassen, zweiunddreissig Stunden nach Basel rollt er über das Gleisfeld des Stockholmer Hauptbahnhofs. In dreizehn Stunden von Rom nach Basel – das ist nur möglich, weil es vor bald 100 Jahren in der Schweiz vor allem, aber auch in Deutschland und Italien eine Handvoll Männer gegeben hat, die beschlossen, den Norden Europas mit dem Süden Europas auf direktem Wege zu verbinden und zu diesem Zwecke eine Bahn durch das Gotthardmassiv zu bauen. Im Auftrag von 14 Schweizer Kantonen wurde das Vorprojekt des Schweizers Wetli in den Jahren 1863/64 von zwei deutschen Ingenieuren, dem Erbauer der Schwarzwaldbahn R. Gerwig und dem Stuttgarter K. Beckh, überprüft und ergänzt. Fünf Jahre später kam es, nachdem ein um Sonderinteressen gehender Streit unter den Schweizer Kantonen beigelegt worden war, auf Betreiben des Königreiches Italien und des Norddeutschen Bundes, unterstützt von Baden und Württemberg, zu einer internationalen Gotthardkonferenz in Bern. Anlässlich dieser 31 Tage dauernden Konferenz wurde über den Bau der Gotthardbahn ein Staatsvertrag abgeschlossen, der auf Grund der damals veranschlagten Baukosten von insgesamt 187 Millionen Franken Italien zu 45 Millionen, das in Gründung begriffene Deutsche Reich und die Schweiz zu je 20 Millionen Franken Subvention à fonds perdu verpflichtete. Zur Bereitstellung der restlichen 102 Millionen Franken sah man vor, in allen drei Ländern Aktien und Obligationen auszugeben.

Am 6. Dezember 1871 wurde in Luzern die Gotthardbahngesellschaft gegründet. Der Zürcher Staatsmann und Wirtschaftsführer Alfred Escher wurde als treibende Kraft des Bahnprojektes ihr Präsident. R. Gerwig aus Karlsruhe, der Erbauer der Schwarzwaldbahn, übernahm die Gesamtbauleitung. Wenige Monate später, noch bevor man beginnen konnte, die Zufahrtslinien zum grossen Tunnel von Arth-Goldau auf der Nordseite und von Chiasso an der schweizerisch-italienischen Grenze auszubauen, trafen die Heerscharen der Tunnelbauarbeiter beidseits des Berges ein, und die mit dem Tunnelbau beauftragte «Entreprise du grand tunnel du Gothard Louis Favre & Cie, Genève», nahm ihre Arbeit auf.



Originelles Gotthard-Schaufenster an der Zürcher Bahnhofstrasse

Der Berg trotzte den Menschen

Der Vortrieb des Stollens brachte unerwartete Schwierigkeiten. Auf Schritt und Tritt waren die Arbeiter vom brüchigen, dem Bergdruck nachgebenden Gestein bedroht. Aus allen Klüften und Spalten rieselten Quellen, oft ganze Bäche, und dann quoll es streckenweise in wahren Strömen, die Tunnelsohle einem Flussbett ähnlich machend. Fast zwei Jahre lang standen die Männer bei ihrer Arbeit knietief in Schlamm und Wasser. Einmal wurde ein natürliches Reservoir angebohrt. Bei der Sprengung brach ein Wasserschwall herein, der die Zimmerungen niederriss und Bohrmaschinen und Förderwagen mit sich schwemmte. Als sich die Wucht des entfesselten Wassers verloren hatte, strömten aus der Felsenkammer unaufhaltsam riesige Mengen zähflüssigen Schlammes nach. Wochen vergingen, bis der auf eine weite Strecke verstopfte Stollen gereinigt und neu mit Holzwerk verschalt werden konnte. Schlimmer noch als das Wasser wirkte sich, je näher man der Bergmitte kam, die im Tunnel herrschende Hitze aus. Auf einer Strecke von fast fünf Kilometern Länge wurde eine Gesteinstemperatur von 31 Grad Celsius gemessen, während die Temperatur der Luft, von den zahllosen Lampen und den Sprenggasen noch zusätzlich gesteigert, oft 35 Grad erreichte. Die Arbeiter vor Ort trieften von Schweiss und konnten kaum atmen. Ihre anfänglich achtstündigen Schichten mussten auf sieben, dann auf fünf Stunden heruntergesetzt und nach jedem zweiten Arbeitstag ein Ruhetag eingeschaltet werden.

Manchmal schien es, als ob man mit dem Berg nicht fertigwerden könnte. Es waren nicht nur die Schwierigkeiten, welche die Natur dem Vorhaben der Tunnelbauer entgegenstellte. Die «Entreprise du grand tunnel du Gothard Louis Favre & Cie, Genève» hatte sich verpflichtet, das Bauwerk zum Pauschalpreis von 51,75 Millionen Franken in acht Jahren zu vollenden. Bald aber zeigte es sich, dass weder die Einhaltung eines Fertigstellungstermins möglich war, noch die vereinbarte Bausumme ausreichen konnte, um die über das vorhergesehene Mass von Zwischenfällen hinausgehenden Kosten zu decken. Als Louis Favre sein ganzes, mehrere Millionen Franken betragendes Vermögen und den ihm zur Verfügung stehenden Kredit bereits hingegeben hatte und der Bau noch immer nicht vollendet war, begann es an Betriebskapital zu fehlen. Es kam so weit, dass die Arbeiter den für ihre primitiven Öllampen benötigten Brennstoff selber bezahlen mussten. Anfeindungen und zahllose Aufregungen wurden für Louis Favre wie das tägliche Brot. Er vermochte ihnen nicht standzuhalten. Nach fast sieben Jahren rastloser Tätigkeit ereilte ihn auf einem Kontrollgang im Tunnel am 19. Juli 1879 ein Herzschlag. Auf die Kunde vom Tod des Meisters hatte alles, auch drüben auf der Südseite des Berges, schweigend die Arbeit verlassen. In langer Prozession folgten die Angehörigen der Arbeitsgruppe Nord der rasch gezimmerten Bahre, auf der man die Leiche nach Göschenen trug. Sieben Monate später, am 29. Februar 1880, durchschlug ein Sprengschuss der Arbeitsgruppe Süd, 7795 Meter vom Nordportal entfernt, die trennende Wand in der Mitte des Berges. Lauter Jubel ertönte auf beiden Seiten, ein Bild des toten Meisters war rasch zur Stelle, und unter brausenden Evviva-Rufen durchschritt er symbolisch als erster das kleine Fenster zwischen Süd und Nord. Als man das Gestein der letzten Sprengung weggeräumt hatte, ergaben Messungen, dass der Stollen von beiden Seiten in der Höhe nur 5 cm, in der Breite 33 cm von der vorbestimmten Achse abgewichen war. Ebenso genau hatte man auch die Tunnellänge vorausberechnet. Sie war mit 14 999 Metern veranschlagt worden, die tatsächliche Länge beträgt 15 002,64 Meter.

Nach dem Durchbruch dauerte es noch 20 Monate, bis der Ausbau des Tunnels vollendet war. Die Gesamtkosten des Tunnelbauwerkes erreichten in der Abschlussrechnung die Summe von 66,66 Millionen Franken. Louis Favre hatte den Auftrag gegen eine Entschädigung von 51,75 Millionen auf eigene Verantwortung übernommen. Der Sieg der Menschen über den Berg brachte ihm den Tod und seinen Hinterlassenen den Verlust eines riesigen Vermögens. Auch unter den Arbeitern hatte der Tod reiche Ernte gehalten. Von 2480 im Tagesmittel am Tunnelbau beschäftigten Männern verloren 177 das Leben, 403 wurden schwer und mit bleibendem Nachteil verletzt. Viele Todesopfer forderten Explosionen der Dynamitvorräte. Da die Arbeiter sich der Gefahren des erst kurz zuvor entdeckten Sprengstoffes trotz aller Warnungen nicht bewusst wurden, flogen die Dynamitlager teils in Göschenen,

BIRDS EYE empfiehlt

Der herrliche, tiefgekühlte

Orangenjus

ist im Aroma wie frisch ausgepresst! — Ein preisgünstiger Schlager für das Gastgewerbe.

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

Warum begeistern „Sunway norm" Lamellenstoren den Gast?

Mild und freundlich strömt entblendetes Tageslicht durch die feingliedrigen Lamellenstoren und gibt dem Zimmer eine behagliche Atmosphäre. Die Sicht nach aussen ist frei, aber gleichzeitig bleibt unerwünschter Einblick verwehrt. Der Gast fühlt sich wohl.

Und wichtig für den Hotelier: diffuses Licht schont das Mobiliar.

Verlangen Sie unsern Prospekt Fjo 005.

Metallbau AG
Zürich 47
Anemonenstrasse 40, Telefon (051) 52 13 00

norm-Lamellenstoren, norm-Bauteile
norm-Betriebseinrichtungen

An heißen Tagen!

Die Erfahrungen, die man in anderen Ländern gemacht hat, haben auch für uns ihren Wert: Obwohl der Kenner seinen Asbach Uralt am liebsten "pur" trinkt, nimmt er gelegentlich auch gern einen "Asbach Soda"! Warum?

Wenn man den Asbach Uralt mit einem guten Tafelwasser mischt, kommt die üppige Blume, ja - das wunderbar "weinige" Bouquet dieses großen Weinbrands aus Rüdesheim so voll zur Geltung, daß man geradezu überrascht und immer wieder auf's Neue entzückt ist...

Asbach-Uralt

Im Asbach Uralt ist der Geist des Weines

Empfohlen durch:
RUDOLF ZEHNDER
Importeur großer Marken
Zürich, Talacker 41, Telephon (051) 23 70 16-20

teils in Airolo durch unvorsichtige Handgriffe nicht weniger als siebenmal in die Luft.

17 500 Männer bauen die Zufahrt

Als im grossen Tunnel bereits unablässig die Bohrhämmer pochten und Louis Favre mit seinen Leuten den Kampf gegen die Gewalten der Natur aufgenommen hatte, ging man auch zum Bau der Zufahrtslinien ans Werk. Es ging in erster Linie darum, die Rampen Erstfeld–Göschenen und Biasca–Airolo dem stark gebirgigen Gelände anzupassen und ohne unzulässig steile Steigungen zum grossen Tunnel auf 1155 m über Meer heraufzuführen. Zahlreiche Wildbäche und Lawinengänge, die von den vielen Seitentälern in die engen, teilweise schluchtartigen Haupttäler stürzen, liessen es angezeigt erscheinen, die Schienen so weit als möglich auf den Talboden der Flüsse Reuss und Tessin zu verlegen. An vielen Stellen ist aber das Gefälle dieser Talböden viel zu gross, als dass man darauf eine Normalbahn hätte bauen können. Die Ingenieure waren gezwungen, an diesen Stellen zur Überwindung der Höhenunterschiede die Linienführung mit Hilfe von Kehrtunnelschleifen künstlich zu verlängern. Auf der Bergstrecke Erstfeld–Biasca mussten 228 Brücken und Viadukte und 38 Tunnels mit einer Gesamtlänge von 30 626 Metern erstellt werden.

Obschon der Bau der Zufahrtslinien weit weniger Schwierigkeiten bereitete als der Durchschlag des grossen Tunnels, wurde man sich sehr bald klar darüber, dass auch hier die bereitgestellten finanziellen Mittel nicht ausreichen konnten. Zwischen der Gotthardbahngesellschaft und ihrem Oberingenieur Gerwig kam es zum offenen Streit. Gerwig wurde einer starken Kreditüberschreitung beschuldigt und musste zurücktreten. An seine Stelle wurde Oberingenieur Hellwag von Eutin in Holstein, ehemals Bauleiter der Brennerbahn, berufen. Die Berechnungen des neuen Oberingenieurs ergaben Mehrkosten von 102 Millionen Franken. Dadurch geriet auch die Gotthardbahngesellschaft in eine schwere Finanzkrise. Die Vollendung des Werkes war in Frage gestellt. 1877 musste eine zweite internationale Gotthardkonferenz einberufen werden. Ein erheblichen Einschränkungen unterworfenes neues Bauprogramm wurde genehmigt und mit weiteren 28 Millionen Franken gemeinsam subventioniert. Die Monte-Ceneri-Linie zwischen Lugano und Bellinzona erhielt von Italien und der Schweiz zusätzlich 6 Millionen Fr. à fonds perdu. Die Vollendung der Gotthardbahn war damit finanziell gesichert, zumal es der Gesellschaft gelang, noch 17 Millionen Franken Privatkapital beizubringen. Die Endkosten des Bahnbaues beliefen sich auf rund 216,5 Millionen Franken. Von 20 000 im Tagesmittel auf dem ganzen Netz der Gotthardbahn beschäftigten Arbeitern haben 290 durch Unglücksfälle das Leben verloren und 877 wurden schwer verletzt. Die Stundenlöhne der damaligen Zeit waren mit maximal 70 Rappen sehr hoch angesetzt und reichten aus, dass allein die italienischen Arbeiter in den neun Baujahren über 5 Millionen Franken Ersparnisse zurücklegen und in ihre Heimat senden konnten.

Der wichtigste Verkehrsweg Europas

Am 23. Mai 1882 begannen in Luzern und Mailand die vier Tage dauernden Einweihungsfeierlichkeiten, und am 1. Juni des gleichen Jahres eröffnete die Gotthardbahn offiziell den Betrieb. Schon die ersten Jahre brachten alle Erwartungen übertreffende Betriebseinnahmen. Der rege zu werden beginnende Warenaustausch zwischen dem Norden und dem Süden schuf zwangsläufig einen entsprechenden Reiseverkehr zur Herstellung der geschäftlichen Beziehungen. Innert kurzer Zeit waren genügend Mittel vorhanden, die Anlagen auszubauen und besonders die Zufahrtslinien auf die seinerzeit den Sparmassnahmen zum Opfer gefallene Doppelspur umzustellen. Heute, im Zeitalter der unübersehbaren Touristenströme, reisen jährlich über 5 Millionen Menschen mit der Gotthardbahn; 145 Züge, davon 85 Güterzüge, donnern im Tagesmittel durch den grossen Tunnel. An einzelnen Spitzentagen wurden schon Zugsdichten bis zu 186 Zügen gezählt; alle 7,7 Minuten wurde in diesen Fällen in Airolo oder Göschenen ein Zug abgefertigt.

Mit der Elektrifizierung in den Jahren 1916 bis 1926 hat sich die Reisegeschwindigkeit der Züge zwischen Basel und Chiasso als Endpunkten des Netzes der Gotthardbahn beträchtlich erhöht. Sie ist heute mit 5 Stunden Fahrzeit und einer mittleren Reisegeschwindigkeit von 64,2 km/h gegenüber 1882 um fast 100 Prozent gestiegen. 1882 vermochte eine Dampflokomotive jener Zeit mit Not 92 Tonnen über den Berg zu schleppen. Die elektrischen Riesenmaschinen von heute ziehen eine Last von maximal 600, durchschnittlich 400 Tonnen, spielend hinauf nach Göschenen oder Airolo. Während des ganzen Jahres und besonders in der Zeit zwischen Herbst und Frühjahr, wenn die Paßstrasse über den Gotthard unter Eis und Schnee begraben liegt, besorgen eigens dafür eingerichtete Pendelzüge den Transport von Automobilen durch den grossen Tunnel. 1956 wurden auf diese Weise allein 103 750 Personenwagen unter dem Berg hindurch befördert.

Obwohl die Gotthardbahn heute in erster Linie als eine über alle Massen geschätzte Touristenroute offen in Erscheinung tritt, liegt ihr Schwergewicht doch nach wie vor auf dem Gebiet des Güterverkehrs. Die internationale Gotthardkonferenz von 1869 hatte bei ihren Mutmassungen über den künftigen Gütertransport eine Jahresmenge von 400 000 Tonnen angenommen. Die nach der Betriebseröffnung der Bahn dann tatsächlich erreichten Transportvolumen übertrafen aber auch im Güterverkehr die kühnsten Erwartungen. Mit dem Bahnbau wurde der Gotthard eine Transportroute höchster Leistungsfähigkeit. Von allem Anfang an setzten sich die beförderten Güter im wesentlichen aus den traditionellen Import- und Exportwaren Italiens zusammen, wobei der Güterfluss Nord–Süd bei weitem stärker war. Er umfasste zur Hauptsache Massengüter wie Kohle, Getreide, Eisen und Maschinen. In der umgekehrten Richtung rollten vor allem Lebensmittel, Flachs, Hanf, Farberde und Steine wie Marmor und Granit nach dem Norden in die am Verkehr der Gotthardlinie hauptsächlich beteiligten Länder Deuaschland, Holland, Belgien und Schweiz. Im Jahre 1882 hatte die Gotthardbahn rund 1000 aus Italien in Chiasso eingetroffene Lebensmittelwagen befördert. Seither sind es jährlich allein in Wagen mit Früchten und Gemüsen rund 96 400 geworden. Nach dem Zweiten Weltkrieg hat Italien den Anbau von Früchten und Gemüsen beträchtlich erweitert, was eine sehr starke Belebung des Lebensmittelverkehrs Süd–Nord mit sich brachte. Durch den Einsatz moderner Triebfahrzeuge, Erhöhung der Geschwindigkeiten und Kürzung der Aufenthalte auf den Zwischenstationen gelang es, die Fahrzeiten der mit leichtverderblichen Gütern angefüllten Lebensmittelzüge so zu senken, dass sie nun an die Fahrzeiten der Schnellzüge heranreichen. Die Beförderungsfristen für Lebensmitteltransporte von Bologna nach Brüssel über Basel betragen nur 30 Stunden, nach London über Basel 50 Stunden, nach Hamburg über Basel 38 Stunden und nach Stockholm über Basel 77 Stunden.

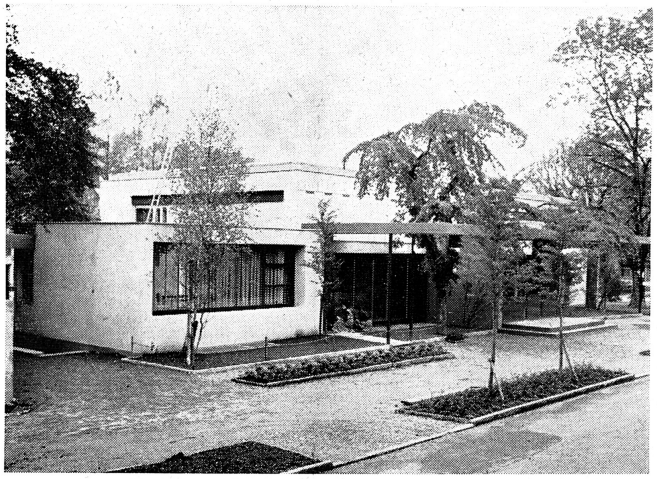
Das gewaltige Unternehmen, als direkte Verbindung zwischen Deutschland und Italien eine Alpenbahn durch die Schweiz zu bauen und das Gotthardmassiv mit einem 15 Kilometer langen Tunnel auf mehr als 1100 Metern Meereshöhe zu durchstechen, hat sich gelohnt. Die Gotthardbahn ist heute nicht nur eine unvergänglich gebliebene Attraktion für Menschen aus aller Herren Länder – sie ist besonders durch ihren ganz ausserordentlich regen Güterverkehr die rentabelste der grossen Bahnlinien der Welt.

Ernst Müller, Basel

Wiedererwachen im Appenzellerland

Der Kurort Heiden erhält den modernsten Kursaal – ein Werk der Privatinitiative

Heiden gehört zu den ältesten Kurorten der Schweiz. Mit seinen 1500 Gastbetten war er früher weltbekannt wegen seiner Molkenkuren. Aus alten Gästebüchern, so etwa demjenigen des «Freihof», geht hervor, dass hier Könige und Fürsten, russische Nobilitäten und amerikanische Finanz- und Industriemagnaten zur Kur weilten und in diesem sauberen Dorf mit seiner schönen Aussichtslage und seinem gesunden Klima zu längeren Aufenthalten abstiegen.



Kein Wunder, dass angesichts einer solchen Kundschaft Heiden, als einziger Ort der Nordostschweiz – von Bad Ragaz abgesehen – sich einen Kursaal leistete. Und zwar stammte dieses in «maurischem» Stil gehaltene Casino, das übrigens vom gleichen Architekten entworfen worden war wie der Kursaal Interlaken und der Thuner Kursaal, bereits aus dem Jahre 1874, aus einer Zeit also, da die Entwicklung des schweizerischen Fremdenverkehrs erst in den Anfängen stand. Dieses Casino bot den Gästen ein Unterhaltungszentrum, das seine Aufgabe so lange erfüllte, als auch der Kurort blühte. Das war der Fall bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges. Dann aber war die Herrlichkeit zu Ende. In kurzer Zeit sank die Bettenzahl auf ein Drittel, und der Kursaal, Zeuge einer grossen Vergangenheit, war zu einem Schattendasein verurteilt.

Damit aber wollten sich die Heidener nicht zufrieden geben. Als der Fremdenverkehr nach dem Zweiten Weltkrieg einen erfreulichen Aufschwung nahm, erhielt die frühere Neu- und Umbaudiskussion frischen Wind. Der Wille der interessierten Kreise war vorhanden, doch fehlten die Mittel für einen zeitgemässen Kursaalneubau, der nach den Intentionen der Initianten nicht nur den Kurgästen als Unterhaltungszentrum dienen, sondern gleichzeitig die Voraussetzung zur Durchführung von Kongressen und Tagungen in der frequenzschwachen Vor- und Nachsaison bieten sollte. Doch auch hier bewährte sich das Wort: «Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg.» Von 1952 an gelang es, einen Baufonds zu äufnen mittels jährlichen, auf Heiden beschränkten Kursaal-Tombolen. Jahrelange Zuwendungen privater Unternehmungen und Korporationen kamen hinzu, und so konnte im Laufe des Jahres 1955 ein Projektwettbewerb durchgeführt werden mit dem Ergebnis, dass auf Anraten des Präsidenten der Schweizerischen Verkehrszentrale, Dr. h. c. *Armin Meili*, dessen Name mit der Schweizerischen Kurortplanung eng verknüpft ist, das Projekt von Dipl. Architekt BSA/SIA *Otto Glaus*, Zürich-Heiden, zur Ausführung gelangte. Die Initianten hatten gehofft, für den auf mehr als 700 000 Franken veranschlagten Neubau werde auch die Gemeinde einen kleinen Tribut entrichten, und so gelangten sie denn an diese mit einem Gesuch um einen einmaligen Beitrag von 50 000 Franken und Gewährung eines rückzahlbaren Darlehens von 100 000 Fr. zu 1 % Zins. Der Stimmbürger und der Steuerzahler zeigten jedoch die kalte Schulter. Doch da sprangen grossenteils nicht direkt interessierte Förderer des Fremdenverkehrs in die Lücke und brachten innert kurzer Zeit annähernd den Betrag auf, den die Gemeinde verweigert hat. Ausserdem übernahmen 40 Mitbürger die Verzinsung von mehr als 100 000 Franken Bankschuld während 10 Jahren, und der kreditgebenden Bank gegenüber liegt ein garantierter Amortisationsplan für mehr als 150 000 Franken vor. Man wird in der Schweiz nicht so leicht das Beispiel eines ebenso entschlossenen wie in Anbetracht der Verhältnisse bewundernswürdigen *Selbsthilfewillens* namhaft machen können wie in Heiden, wo ein grosses Werk der Fremdenverkehrsförderung ohne jede öffentliche Hilfe geschaffen worden ist.

Feierliche Eröffnung

Am Abend des 27. Juni fand im Kursaal Heiden, eingeleitet durch ein populäres Konzertstück des Kurorchesters, die feierliche Einweihung des neuen Kursaals statt, zu der sich Dr. Hohl, Regierungsrat des Kantons Appenzell AR, Stadtammann Anderegg von St. Gallen, Gemeindehauptmann Sonderegger von Heiden, die Gemeindeoberhäupter aus den grösseren Bodenseegemeinden mit Einschluss des deutschen und österreichischen Ufers sowie die Spitzen des regionalen Verkehrs und der Fremdenverkehrsorganisationen eingefunden hatten. Nur die Hoteliers von Heiden vermisste man unter den Teilnehmern. Offenbar waren sie durch die bereits fortgeschrittene Saison und infolge des auch hier stark in Erscheinung tretenden Personalmangels verhindert. Der Präsident des *Kur- und Verkehrsvereins*, Herr *Peter Aeschbacher*, begrüsste die anwesenden Gäste und Freunde des Kurorts Heiden und orientierte über den Werdegang des neuen Werkes, während Architekt *Otto Glaus* sich über die Konzeption des neuen Kursaals und die Baugeschichte vernehmen liess. Anschliessend fand eine Führung statt, bei der sich die Geladenen, mit Einschluss der zahlreichen Pressevertreter, ein Bild von dem machen konnten, was hier private Initiative zustande gebracht hat.

Der neue Kursaal ist kein Monumentalbau, sondern ein modern konzipiertes Gebäude, das harmonisch in den Park eingebettet ist und hinsichtlich seiner Grösse mit der bestehenden Bettenkapazität von Heiden einigermassen in Einklang steht. Der Haupttrakt besteht aus einem grossen, unterteilbaren *Saal* für maximal 300 Kursaalbesucher, bzw. für 400 Kongressisten oder Banketteilnehmer. Die niedrigeren Nebengebäude auf der Nordseite führen durch drei separate Eingänge zur Bar und zur sogenannten «Schwemme», einem hübschen kleinen Bierrestaurant, das vor allem auch von den Dorfbewohnern benützt werden wird. Ein grosses Foyer mit der Garderobe, das bei Grossanlässen mit dem Saal vereinigt werden kann, ermöglicht eine bedeutende Vergrösserung der Aufnahmekapazität. Das *Office*, als Herz des Betriebes, ist so angeordnet, dass von ihm aus der Service im Saal, Garten und in der Schwemme sich glatt und reibungslos abwickeln kann. Die Saalbühne dient vorwiegend für folkloristische Darbietungen während der Saison. Ihr gegenüber, auf der Parkseite des Saals, findet das aus 6 Berufsmusikern bestehende Kurorchester Platz, wobei darauf geachtet wurde, dass das Orchester ohne Standortveränderung sowohl für den Saal als auch für den Garten spielen kann.

Die Grosszügigkeit der Anlage zeigt sich vor allem im Untergeschoss. Durch eine breite Treppe gelangt man vom Foyer vorerst in eine weite Halle als Vorplatz für Bar, Lesesaal-Gemäldegalerie und die WC-Anlage. Das Kernstück ist wohl die 80 bis 100 Gästen Raum bietende Bar, in der während der ganzen Saison ein Barduo zu Tanz und Unterhaltung aufspielt. Expressionistische Fresken verleihen dem Raum eine adäquate Atmosphäre.

In dieser gerissen aufgezogenen Bar *muss* sich Stimmung entfalten und der Gast sich wohl fühlen. Der Raum ist von gediegener, vornehmer Eleganz. Auf gleicher Ebene liegt der *Lesesaal*, der auf zwei Seiten fast bis zum Boden mit Glas eingefasst und so eigentlich ins Grüne hineingestellt ist. Er erfüllt aber noch einen andern Zweck, denn er ist so geräumig, dass er sich trefflich für permanente Kunstausstellungen eignet. Bereits kann man die Werke eines bekannten Malers bewundern, und mit andern Künstlern sind Abmachungen für Ausstellungen während der laufenden Saison getroffen worden.

Ebenfalls im Kellergeschoss befindet sich eine moderne *Garküche*, die es ermöglichen wird, in Zusammenarbeit mit den Hotelküchen von Heiden *Bankette* bis zu 400 Personen im neuen Kursaal zu bewältigen.

Vollständig neugestaltet, mit neuen, bequemen Sitzen und Tischen versehen ist der *Kursaalgarten*, der Platz für 300 Personen bietet. Als Besonderheit sei die eigenartige, recht kühne Konstruktion einer Pergola in Eisenbeton erwähnt. Selbstverständlich fehlt es auch nicht an einer Tanzfläche im Freien.

Mit seinem neuen Kursaal, der als kompromisslos modern im guten Sinne anzusprechen ist und keine Konzessionen an fremdartige Stilformen macht, hat Heiden ein fremdenverkehrspolitisches Aktivum erhalten, das viel zur Belebung des Kurortes beitragen wird. Aber nicht nur für Heiden, sondern für die ganze Ostschweiz und das ganze Bodenseegebiet wird er eine *Attraktion* bilden. Das war auch die Überzeugung all der zahlreichen Redner, die im Verlaufe des folkloristisch geprägten Unterhaltungsabends, während welchem ein prächtiges kaltes Buffet, arrangiert von Herrn Marugg, Restaurateur des Schützengarten St. Gallen, das Wort ergriffen. Sie alle lobten den initiativen Geist in Heiden, zeigten sich erfreut über das Geschaffene und zollten dem unermüdlichen Einsatz von Redaktor *Aeschbacher*, dem eigentlichen Schöpfer des Kursaals, das gebührende Lob. Besonders Stadtammann *Anderegg* aus St. Gallen unterstrich die Bedeutung der beispielhaften Tat von Heiden für die ganze Region Nordostschweiz und gab der Hoffnung Ausdruck, es möchte, angesport durch diese Initiative, auch die Hotellerie durch eine zeitgemässe Erneuerung ihrer Betriebe mit dazu beitragen, dem Fremdenverkehr in Heiden neuen Auftrieb zu geben. Dass der neue Kursaal hiefür eine ausgezeichnete Voraussetzung schafft, unterliegt keinem Zweifel. Regierungsrat *Hohl* (Wolfhalden), *Dr. W. Fischer*, Direktor des SBB-Kreises III, der Direktor des Deutschen Bundesbahnkreises Karlsruhe, und verschiedene Redner des deutschen Bodenseeufers sowie auch Gemeindehauptmann *Sonderegger* und mit ihm der Tafelmajor alt Regierungsrat *Keller*, Direktor der Rorschach–Heiden-Bahn, stimmten in ihrem Urteil darin überein, dass das wohlgelungene Werk fremdenverkehrspolitisch für Heiden von grösster Bedeutung sein werde. Dies um so mehr, als die Hotellerie Heidens sich eines sehr guten Rufes erfreut. Das Wort «Gastlichkeit» ist hier oben keine leere Phrase. Wenn über die vorbildliche Gästebetreuung hinaus noch eine den Verhältnissen angemessene Modernisierung der Betriebe Platz griffe, so könnte nach menschlicher Voraussicht Heiden als Kurort einen Wiederaufstieg erleben, der dem ganzen touristisch so reizvollen Appenzellerländchen zum Segen gereichen würde.

Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

Der Vorstand der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes tagte am 22. Juni unter dem Vorsitz des Kammerpräsidenten, Staatsanwalt Hans Bühler, auf dem Niesen. In der Berichterstattung kamen aktuelle oberländische Wirtschaftsprobleme zur Sprache. Nationalrat Dr. H. Tschumi orientierte u. a. über den erneuerten Bundesbeschluss über den Transportkostenausgleich.

Nachdem noch weitere Referenten gesprochen hatten, gab Hotelier *H. R. Stettler* (Grindelwald) eingehend Aufschluss über die Schweizerische *Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie*, welche die finanzielle Grundlage für die dringend notwendige bauliche und betriebliche Erneuerung der Berg- und Saisonhotellerie schaffen soll, um deren Wettbewerbsfähigkeit im internationalen Konkurrenzkampf zu erhalten und zu verstärken. Die eingeleitete Aktion für die Zeichnung der Anteilscheine und des Garantiekapitals bedarf der Mithilfe aller Wirtschaftskreise. Von einem leistungsfähigen Gastgewerbe hängt die Zukunft unseres Fremdenverkehrs und der damit verbundenen zahlreichen Erwerbsgruppen ab. Unsere gesamte Wirtschaft ist somit am Zustandekommen dieses Solidaritätswerkes interessiert, das die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes wärmstens zur Unterstützung empfiehlt.

Renommierte Hotels verwenden seit Jahrzehnten
Ambrosia
Speiseöl und Kochfett
Ernst Hürlimann, Wädenswil

Le nouvel Hôtel Seilerhaus, à Zermatt

Nous avons la semaine dernière rendu compte de la cérémonie très simple et fort sympathique à laquelle avait donné lieu le 22 juin l'inauguration du nouvel Hôtel Seilerhaus à Zermatt.

Il convient donc maintenant de décrire plus en détails la maison et son aménagement. Notre description sera plus facilement compréhensible, puisque nos lecteurs ont sous les yeux une photographie de ce nouveau centre zermattois.

Pour qui, venant de la gare, traverse le village en remontant la rue principale – ce boulevard de la station où les indigènes et les hôtes aiment à flâner – il y a 3 centres, si l'on nous permet cette expression. Le premier était formé par l'ancienne confiserie Seiler et par les jardins qui conduisaient au «Musée du Cervin», le second est le jardin du Zermatterhof qui offre un heureux dégagement au moment où la rue se rétrécit et enfin la pittoresque place de l'église, lieu de rassemblement des guides et de la population.

Le nouvel Hôtel Seilerhaus est venu apporter une transformation et une modernisation complète du premier centre de Zermatt. Mais une modernisation de bon aloi, comme le prouve la photographie publiée ici-même. Le toit en ardoise s'harmonise parfaitement avec les toits des autres maisons de la station. Renonçant à faire une construction spéculative de plusieurs étages, les hôtels Seiler et l'administration des postes ont préféré sacrifier de purs intérêts matériels à l'intégration de ce nouveau bâtiment dans le concept architectural général de Zermatt, en donnant à cet établissement la forme d'«hospice» si caractéristique des constructions de haute montagne.

(Photopress Zürich)

Le somptueux buffet froid servi sur la terrasse, lors de l'inauguration de l'Hôtel Seilerhaus

Une fois que les jardins seront terminés et que le musée du Cervin sera logé à son tour dans un édifice plus digne de lui, au milieu de la verdure, ce centre de Zermatt, aura totalement perdu l'aspect un peu vieillot qu'il avait pris avec le temps.

Trois magasins spacieux, fort bien aménagés, et disposant de caves et de dégagements très vastes, abritent une droguerie, un magasin de sport et un magasin de broderie. La poste, dont l'entrée est marquée par le drapeau à croix fédérale, dispose pour elle toute seule du rez-de-chaussée et du sous-sol de l'aile droite entière du bâtiment. Cet immeuble affirme donc le caractère commercial de ce centre de la station.

Quant à l'*Hôtel Seilerhaus*, son but principal est de permettre une rationalisation efficace des différents hôtels de la Société. Passons rapidement sur la *confiserie-restaurant* et sur le *snack-bar* qui donnent sur la terrasse que l'on voit sur la photographie. Ils fournissent la preuve que, dans les stations aussi, on sait s'adapter aux goûts et aux possibilités financières des touristes qui n'entendent pas se fixer dans un hôtel pour de longs séjours. Le mobilier aux couleurs vives met une note claire dans la tonalité un peu austère des chalets et des meubles du pays.

Les quinze *chambres* représentant quelque 30 lits sont pour la plupart équipées de douche ou de chambre de bain et meublées d'un grand lit qui facilite leur usage par une ou deux personnes. Ces chambres ont des meubles aux lignes harmonieuses, simples et modernes; elles sont munies des derniers perfectionnements du confort. Elles marquent aussi une étape dans la construction des hôtels de montagnes. Le fait qu'elles sont situées sur un étage en facilite grandement l'accès.

Au sous-sol, la «Otto Furrer-Stube» est un *carnotzet* où les étrangers, comme les gens du pays, auront plaisir à venir déguster la raclette et les vins du pays. Le mobilier de style rustique parachève le caractère sympathique des tavernes valaisannes.

Une attention toute spéciale a été portée à la cuisine et à l'office qui sont au sous-sol derrière la «Otto Furrer-Stube». La *cuisine* est très vaste; elle doit permettre de faire face non seulement aux besoins du restaurant et du snack-bar, mais aussi d'assurer l'entretien pendant la morte-saison de tout le personnel fixe des hôtels Seiler, des clients de l'Hôtel Seilerhaus et des clients que l'on pourra loger éventuellement dans d'autres maisons, suivant les besoins. La *buanderie* et la *blanchisserie* que l'on trouve encore dans cet établissement centralisent, grâce à des machines appropriées et par des procédés successifs presque absolument automatiques, le lavage et le repassage du linge utilisé dans tous les hôtels Seiler. C'est une des rationalisations qui s'avèrera certainement des plus utiles, puisque l'on manque presque complètement de personnel dans ce secteur.

Et nous terminerons cette description en rappelant que l'immeuble a un volume de 9000 m³, que la plupart des travaux ont été effectués dans la vallée de Zermatt et en Valais et que presque tout le matériel a dû être amené de la vallée, ce qui a représenté un transport de quelque dix mille tonnes pour le chemin de fer Viège–Zermatt.

On ne saurait trop insister enfin sur l'intérêt d'une telle rénovation pour l'artisanat et l'industrie des vallées de montagne. C'est en s'inspirant de cet exemple que l'on réalisera le mieux – et dans l'esprit de ses promoteurs – la grande action de modernisation que l'on préconise depuis si longtemps dans l'hôtellerie saisonnière spécialement.

Le nouvel Hôtel Seilerhaus et la poste de Zermatt (Photopress Zürich)

VERMISCHTES

Glückliche Feriengewinner

rpk. Unter notarieller Aufsicht fanden anfangs Juni die Verlosungen von Ferien statt, die auch dieses Jahr anstelle einer Gewinnausschüttung von der Schweizer Reisekasse gestiftet wurden. *300 Familien* mit mindestens zwei Kindern, die sich noch nie gemeinsame Ferien leisten konnten, erhalten dadurch je 14 Tage *Gratisferien*, einschliesslich Reise, in einer Ferienwohnung oder einem Ferienhäuschen. 80 dieser Arrangements wurden durch die öffentliche Verlosung, die übrigen durch Arbeitgeberfirmen, Konsumgenossenschaften und Arbeitnehmerverbände vergeben, die sich auch an den Kosten beteiligen. Die Familien werden zum Teil in den eigenen *Ferienhäuschen* der Schweizer Reisekasse im Tessin untergebracht; zwei neue, hübsche und komfortable Häuschen sind soeben fertiggestellt worden. *100 weitere Familien* oder Ehepaare, die noch nie einen Hotelaufenthalt erlebt haben, gewannen je 7 bis 10 Tage *Hotelferien* nach eigener Wahl zum halben Preis. Alle Gewinner erhielten den freudigen Bericht sofort persönlich ins Haus; ihre Namen werden im nächsten Ferienführer der Schweizer Reisekasse veröffentlicht. Wie sehr diese sozialen Aktionen der Reisekasse einem Bedürfnis entsprechen, zeigt die Zahl der rund 8000 Vorschläge, die für die Gratisferien-Verlosung eingingen.

Dem Grossteil der heutigen Auflage unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt der Buchdruckerei J. Kleiner, Bern, bei.

THE SUPERB SCOTCH

Whisky

Ballantine

Agents généraux pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Argentyl

für Ihr Silber bewährt und unerreicht

Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

FRISCHKÄSE

GERVAIS

aus pasteurisiertem Rahm

PETIT-SUISSE und CARRÉ

mit allen Vorzügen konzentrierter Milch

QUALITÄT
FRISCHE
GESUNDHEIT

G 202

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

adu

Zu verkaufen

neue solide

Stühle

schon ab Fr. 17.50.

O. Locher, Baumgarten, Thun

Eine Aufmerksamkeit, die Ihre Gäste schätzen werden!

Fliegen-Killer

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

HEBAG AG., Zürich 8, Mainaustrasse 30, Telephon (051) 34 81 61.

Zu verkaufen

(en bloc)

das gesamte Inventar

eines zum Abbruch bestimmten Hotels mit ca. 50 Fremdenbetten in Scuol/Schuls. Besichtigung nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre Z 10666 Ch an Publicitas Chur.

BRILLO die führende amerikanische Seifenstahlwatte

reinigt Aluminium-Geschirr in der halben Zeit und verleiht ihm einen Hochglanz wie noch nie!

Tausende von Hotels in aller Welt verwenden Brillo täglich und sparen damit kostbare Arbeitsstunden.

Pakete à Fr. 1.20 und Fr. 2.50, Grossverbraucher-Rabatte.

TAP (USA-Originalmarke «Duo-Dellay») der neue amerikanische Teppich-Shampoo mit «Ludox» (Du Pont)-Faserschutz,

reinigt, frischt die Farben auf und verzögert die Verschmutzung der Teppiche.

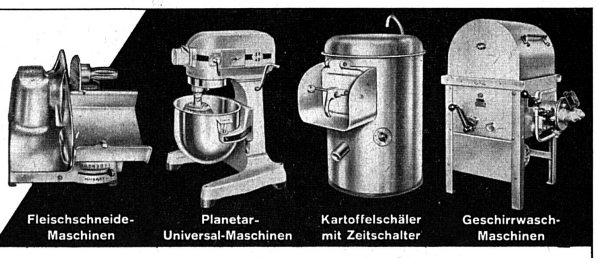
Tap bildet auf den Fasern eine unsichtbare, unschädliche Schutzschicht, wodurch die Teppiche, besonders stark begangene, viel länger frisch und sauber bleiben. Tap wird hergestellt von der grössten Teppichfabrik der USA, in Zusammenarbeit mit Du Pont-De Nemours, und hat das Gütezeichen des amerikanischen Hotelier-Vereins. Führende Hotels, wie Waldorf-Astoria, Hilton usw., verwenden es regelmässig.

Kännchen für 6 m² Fr. 6.80, Gallonen für 40 m² Fr. 26.–.

Generalvertretung für die Schweiz: M. Wachtel, Zürich 41 Tel. (051) 45 31 01.

Unentbehrlich für Ihre Küche sind ...

Modelle in verschiedenen Grössen



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

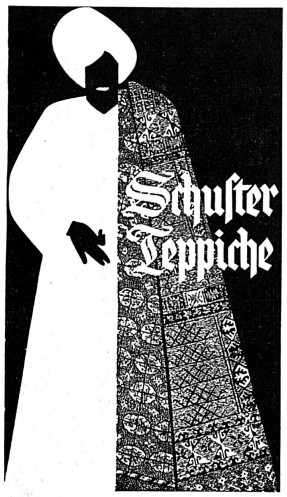
Hobart

Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

HOBART-MASCHINEN

J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH Stockerstrasse 45

VERKAUF - SERVICE Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

A vendre

hôtel-restaurant

renommé, 50 lits, en plein rendement. Très belle situation, vue imprenable, **dans principale station du Valais romand** (2 saisons, longue saison d'hiver). Maison avenante, de construction récente. Installation et agencement complets des plus modernes. Chiffre d'affaire et bénéfices prouvés. Pour traiter Fr. 350000.–. Faire offres sous Chiffre V R 2720 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Exclusive agents of Lipton Teas for hotel and catering trade in Switzerland

Wir wundern uns

dass es immer noch einige Hoteliers und Wirte gibt, die den **HOFER-SCHINKEN** noch nicht zu kennen scheinen! – Tatsächlich hat es sich unter den fortschrittlichen Hoteliers und Restaurateuren unseres Landes herumgesprochen,

dass es die scheinbaren «Kleinigkeiten» sind, die der Gast so schätzt und die ihn immer wieder kommen lassen,

dass man wesentlich rationeller wirtet, wenn man beispielsweise **HOFER-SCHINKEN** «Mehr netto für brutto» einkauft, denn **HOFERSCHINKEN** gehört zu diesen scheinbaren, aber köstlichen Kleinigkeiten, die der Gast so schätzt, und **HOFERSCHINKEN** ist **nur** Schinken, ohne lästige und gewichtige Zutaten von überflüssigem Fett und Sulz, die man also zum Schinkenpreis mitkaufen müsste!

Wussten Sie das? Und kennen Sie Hoferschinken schon?... Tatsächlich?! – Dann sollten **SIE SICH ABER WUNDERN,** weshalb Sie nicht schon längst den zarten und milden, auf der Zunge*) zerschmelzenden **HOFERSCHINKEN** bestellt haben!

▶ **Mehr und besserer Schinken — Hoferschinken**

▶ **Mehr und besser zahlende Gäste mit Hoferschinken und -Zungen**

Hofer

*) Apropos! Kennen Sie die vollfleischigen und ausgiebigen Ochsenzungen von Hofer? In Dosen oder gesalzen, kochfertig pariert!

Sollten Sie noch etwas gewöhnlichen Schinken vorrätig haben, dann bestellen Sie den **HOFER-SCHINKEN** und die andern Spezialitäten bei unserem Vertreter. Pressiert's aber, dann schreiben Sie oder telephonieren Sie:

A. Hofer AG., Metzgerei, Bern
Beundenfeldstrasse 19 Telephon (031) 8 66 47

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Polstermöbel

für Hotels und Cafés

Unverbindliche Beratung

E. Bopp & Co., Adliswil (ZH)
Telephon (051) 91 66 15

Umständehalber zu verkaufen mittleres, gutgehendes

Hotel I. Ranges mit Restaurant in Zürich

an bevorzugter Lage

Anfragen von kapitalkräftigen Selbstinteressenten erbeten unter Chiffre OFA 6837 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Gartenschirme direkt ab Fabrikation. 200 cm ⌀, 10teilig mit 25-kg-Sockel Fr. 60.–. Reparaturen und Überziehen.

F. FERRARI, Schirmfabrikation, Glarus, Telephon (058) 5 19 97

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

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

Inserieren bringt Gewinn

Zu verkaufen am Stadtrand Basel: bekanntes

Landgasthaus

an sehr guter Lage an Hauptstrasse. Neues Restaurant und Speisesaal separat. Grosser Bühnensaal. Fremdenzimmer, Gartenrestaurant. Grosser bequemer Parkplatz. Nebengebäude und Pflanzgarten. Ausbaufähiges Geschäft, mit neuzeitlichem Inventar. Sehr gute Kapitalanlage. Interessenten, welche über mindestens Fr. 100000.– verfügen, erhalten Auskunft unter Chiffre G 8827 Q an Publicitas AG., **Basel.**

Steppdecken-anzüge

weiss oder farbig,

machen Ihre Decken wieder wie neu.

Verlangen Sie bitte Muster.

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

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

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms

fortwährend f. meine Kundschaft **zu kaufen oder zu pachten gesucht.**

G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, **Bern,** Telephon (031) 3 53 02.

Ankauf und **Verkauf** von **Neu** und **Alt**

Hotel- und Wirtschaftsmobiliar

Übernehme jede Liquidation

O. Locher, Baumgarten, Thun.

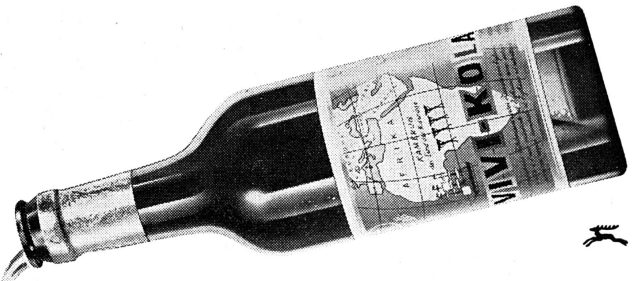
NEU

Libby's **FROZEN FOODS**

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

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

Wenn Sie viel unterwegs sind . . .



. . . meldet sich bald der Durst und Sie fragen sich nun, was Ihrem Magen gut bekommt. Besonders Reisende, die täglich die Küche wechseln, sind sehr empfindlich.

VIVI-KOLA bekommt Ihnen immer gut. Es ist leicht, frei von chemischer Konservierung und passt zu jeder Mahlzeit. Wenn Sie eiskalte Getränke nicht vertragen, braucht Ihr VIVI-KOLA nicht aus dem Kühlschrank zu kommen, denn es ist auch bei normaler Temperatur ein köstliches Getränk.

Im Eglisauer Mineralwasser liegt der Unterschied!

VIVI-KOLA

das populäre **Tafelgetränk** der Mineralquelle Eglisau